

*Кум-Мум*

РЕСТОРАН



*Меню*

## Салаты/Salads

	Вес/гр	Цена
<p><b>«Фламинго»</b> (Жареное куриное филе, огурцы свежие, шампиньоны, корень сельдерея, сыр, розовый соус, перец болгарский, яйца перепелиные)</p> <p><b>«Flamingo»</b> (Fried chicken fillet, fresh cucumber, champignon, celery root, cheese, pink sauce, Bulgarian pepper, quail eggs)</p>	1/205	350
<p><b>«Шахерезада»</b> (Авокадо, помидоры, паприка, сыр, креветки, майонез, лимонный сок, маслины)</p> <p><b>«Scheherazade»</b> (Avocado, tomatoes, paprika, cheese, mayonnaise, lemon juice, olives)</p>	1/205	430
 <p><b>«Теплый салат с семгой и овощами»</b> (Лосось, огурцы, помидоры, салат айсберг, лимон, соус терияки, перец болгарский)</p> <p><b>«Warm salad with salmon and mushrooms»</b> (Salmon, cucumber, tomatoes, iceberg lettuce, lemon, teriyaki sauce, pepper)</p>	1/250	490
<p><b>«Услада Султана»</b> (Настоящее крабовое мясо, креветки, майонез, сметана, икра красная, лимон, маслины, огурцы свежие)</p> <p><b>«Sultan's delight»</b> (Natural crabmeat, shrimps, mayonnaise, sour cream, red caviar, lemon, olives, cucumbers)</p>	1/220	540
 <p><b>«Цезарь»</b> (Салат-микс, куриное филе, гренки, сыр, соус «Цезарь», помидоры черри)</p> <p><b>«Caesar»</b> (Mixed salad, chicken fillet, crouton, cheese, sauce «Caesar», cherry tomatoes)</p>	1/230	360
<p><b>«Цезарь с креветками»</b> (Тигровые креветки, салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, соус «Цезарь»)</p> <p><b>«Caesar with shrimps»</b> (Tiger shrimps, iceberg salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, caesar sauce)</p>	1/260	490
<p><b>«Греческий»</b> (Огурцы, помидоры, болгарский перец, салатный лист, маслины, сыр фета, оливковое масло, уксус бальзамический, лимонный сок)</p> <p><b>«Greek salad»</b> (Cucumber, tomatoes, Bulgarian pepper, leaf lettuce, olives, feta cheese, olive oil, balsamic vinegar, lemon juice)</p>	1/205	330
<p><b>Салат «Любимый»</b> (Отварная курица, грибы, жареные с луком, перец болгарский, сыр Гауда, орех, салатный микс, майонез)</p> <p><b>Salad «Lubimiy»</b> (Boiled chicken, mushrooms, fried with onions, bell peppers, Gouda cheese, nuts, salad mix, mayonnaise)</p>	1/180	290
<p><b>Салат «Сен Клер»</b> (Отварной говяжий язык, перец болгарский, огурцы свежие, помидоры свежие, сыр Гауда, майонез, помидоры черри)</p> <p><b>Salad «Saint Clair»</b> (Boiled beef tongue, bell peppers, cucumbers, tomatoes, Gouda cheese, mayonnaise, cherry)</p>	1/180	290
<p><b>Салат «По-Петербургски»</b> (Отварная картошка, яйцо, отварная морковь, отварная говядина, отварная курица, горошек зеленый, сыр)</p> <p><b>«Petersburg Salad»</b> (Boiled potatoes, eggs, boiled carrots, boiled beef, boiled chicken, green peas, cheese)</p>	1/200	290
<p><b>«Дары океана»</b> (Морепродукты, кольмар, креветка, оливковое масло, руккола)</p> <p><b>«Ocean gifts»</b> (Seafood, colmar, shrimp, olive oil, arugula)</p>	1/180	350
<p><b>Салат «Киш-Миш»</b> (Отварная телятина, болгарский перец, свежий помидор, соленый огурец, яйцо, сыр Пармезан, сухари, майонез)</p> <p><b>Salad «Kish-Mish»</b> (Boiled beef, bell pepper, fresh tomato, pickled cucumber, egg, Parmesan cheese, crackers, mayonnaise)</p>	1/220	300
<p><b>Салат «Речной»</b> (Семга слабосоленая, огурец свежий, яйцо, икра, картофель, оливки, тар-тар)</p> <p><b>Salad «Rechnoy»</b> (Salted salmon, cucumber, egg, eggs, potatoes, olives, tartar)</p>	1/180	280
<p><b>«Кавказский»</b> (Огурцы, помидоры, перец, лук, уксус)</p> <p><b>«Caucasian salad»</b> (Cucumber, tomatoes, pepper, onion, vinegar)</p>	1/170	270
<p><b>«Нежность»</b> (Грибы пассированные с луком, филе курицы, сыр, яйца, майонез, зелень, помидоры, свежий гранат)</p> <p><b>«Tenderness Salad»</b> (Mushrooms browned with onion, chicken fillet, cheese, eggs, mayonnaise, greens, tomatoes, fresh pomegranate)</p>	1/190	290
<p><b>«Бенжамен»</b> (Салат руккола, авокадо, помидоры черри, креветки тигровые, сыр пармезан, соус бальзамико)</p> <p><b>«Benjamen»</b> (Arugula, avocado, cherry tomatoes, tiger shrimps, parmesan, balsamic sauce)</p>	1/200	430
<p><b>«Теплый салат из телятины»</b> (Телятина, картофель Пай, лук репчатый, салат айсберг, майонез, уксус)</p> <p><b>«Warm Veal Salad»</b> (Beef, Potato Pie, onion, lettuce Aizberg, mayonnaise, vinegar)</p>	1/200	400
<p><b>«Апшеронский дворик»</b> (Филе курицы, виноград, кедровый орех, майонез, чернослив, салат латук)</p> <p><b>«Absheron yard»</b> (Fillet of chicken, grape, pine nuts, mayonnaise, prunes, lettuce)</p>	1/205	390
<p><b>«Чобан салат»</b> (Огурцы, помидоры, лук красный, сушеный лаваш, лимон, сумах, оливковое масло)</p> <p><b>«Shepherd salad»</b> (Cucumbers, tomatoes, red onion, dried lavash, lemon, sumac, olive oil)</p>	1/215	350
<p><b>«Салат с языком»</b> (Язык говяжий, лук пассерованный, грибы, салат Айсберг, чеснок, огурец свежий, майонез, соевый соус)</p> <p><b>«Salad with tongue»</b> (Beef tongue, onion sautéing mushrooms, iceberg lettuce, garlic, cucumber, mayonnaise, soy sauce)</p>	1/250	340
<p><b>«Салат Мангал»</b> (Баклажаны, помидоры, перец болгарский, лук, масло оливковое, лаваш тонкий, зелень)</p> <p><b>«Salad Brazier»</b> (eggplants, tomatoes, bell peppers, onion, olive oil, thin pita, greens)</p>	1/235	340



## Первые блюда/Soups

Вес/гр Цена

«Кюфта-Бозбаш» (Традиционное, Азербайджанское блюдо; суп с тефтелей и кусочком баранины на кости, с использованием гороха нохут и алычи) 1/300 310

«Kyufta-Bozbash» (Traditional Azerbaijani dish; soup with meatballs and piece of lamb on the bone, with nohut peas and cherry plum)

«Дюшбара» (Традиционное Азербайджанское блюдо; бульон с маленькими пельменями из фарша баранины, подается с уксусом) 1/300 220

«Dyushbara» (Traditional Azerbaijani dish; bouillon with small meat dumplings made of minced mutton; served with vinegar)

«Суп-Харчо» (Говядина, рис, томат, зелень, специи) 1/300 290

«Harcho soup» (Beef, rice, tomato, greens, spices)

«Куриная лапша» (Куриное бедро, зелень, лапша, специи) 1/400 200

«Chicken noodles» (Chicken thigh, greens, noodles, spices)

«Чанахи» (Традиционное Грузинское блюдо; баранина с баклажанами, помидорами, болгарским перцем и Грузинскими специями) 1/350 310

«Chanahy» (Traditional Georgian dish; mutton with eggplants, tomatoes, bulgarian pepper, Georgian spices)

«Соютма из баранины» (Баранина с зеленью, подается с чесночным соусом) 1/400 340

«Lamb Soyutma» (Mutton with greens, served with garlic sauce)

«Хаш» (Суп из субпродуктов (говядина). Считается лечебным блюдом и рекомендуется медициной, подается с чесночно-уксусным соусом) 1/500 320

«Hash» (Soup with organ meat (beef). It's considered as medical dish and recommended by the medicine; served with garlic-vinegar sauce)

«Пити» (Традиционное Азербайджанское блюдо; подается в горшочке. Баранина, курдюк, картофель, нохут, специи) 1/300 320

«Piti» (Traditional Azerbaijani dish; mutton, fatty tail, potatoes, nohut, spices; served in cassole)

«Довга» (Суп приготовленный на основе мацони с использованием большого количества зелени, подается холодным или горячим) 1/200 250

«Dovga» (Soup made on basis of matsoni with a lot of verdure; served cold or hot)

«Солянка сборная по-домашнему» 1/300 290

«Home-made solyanka»

«Уха по-царски» (лосось, форель, судак, икра красная, морковь, картофель, специи) 1/300 340

«Royal fish soup» (salmon, trout, perch, red caviar, carrots, potatoes, spices)

«Суп с морепродуктами» (Мидии, тигровые креветки, лосось, треска, стебель сельдерея) 1/300 320

«Soup with seafood»

(Mussels, tiger prawns, salmon, cod, celery)

«Суп томатный» (Томаты, сливки, зелень) 1/400 200

«Tomato soup» (Tomatoes, cream, greens)

«Уха по-Норвежски» (Семга, судак, томаты, сливки, зелень) 1/300 340

«Fish soup in Norwegian» (Salmon, pike perch, tomatoes, cream, greens)

### Крем-суп/Cream soup

- Брокколи/Broccoli 1/300 260

- Грибной/Mushrooms 1/300 260

- Из лосося/Salmon 1/300 410

- Из тыквы/Pumpkin 1/300 230

## Горячие блюда/Main courses

**Блюда на садже:** способ приготовления этих блюд уходит далеко в прошлые века. Древние воины готовили пойманную ими добычу на своих щитах. Мы перенесли эти традиции в наше время, чтобы позволить вам насладиться полной гаммой вкуса и передать незабываемый аромат блюд, приготовленных на садже.

**Dishes on the sadj:** the way of cooking these dishes goes far away to the past. Ancient warriors cooked preys on their shields. We have carried this tradition to our time to make it possible for you to enjoy all the range of taste and to reproduce the unforgettable aroma of the dishes cooked on the sadj.

Вес/гр Цена

«Телятина на садже» (на двоих) 1/1200 2200

«Veal on the sadj» (For two person)

«Баранина на садже» (на двоих) 1/1200 2100

«Lamb on the sadj» (For two person)

«Курица на садже» (на двоих) 1/1200 1500

«Chicken on the sadj» (For two person)

«Ассорти на садже» (на четверых) 1/1700 2400

(Телятина, баранина, курица)

«Assorted meat on the sadj» (For four person)

(Veal, lamb and chicken)



Вес/гр Цена

«**Цыпленок табака**» (цыпленок домашний, лук репчатый, соус красный, кинза) 1шт **450**  
 «**Fried chicken, Georgian style**» (Home-grown chicken, onion, sauce red, cilantro)

«**Буглама**» Традиционное, Азербайджанское блюдо 1/350/150 **400**  
 «**Buglama**» Traditional Azerbaijani dish



«**Говурма из баранины**» (Мякоть баранины, обжаренная с луком и зеленью, болгарским перцем. Подается с бульоном) 1/450 **550**

«**Lamb kourma**» (Lamb pulp fried with onion and greens, bulgarian pepper. Served with the bouillon)

«**Говурма из телятины**» (Телятина обжаренная с луком, помидорами, острым перцем, алычой и грецкими орехами. Запекается с сыром под корочкой хрустящего теста; подается в кецах) 1/450 **570**

«**Veal kourma**» (Veal fried with onion, tomatoes, hot pepper, cherry plums and Circassian walnuts. Baked with cheese under the crust of crispy bread. Served in kets)

«**Говурма из курицы**» (Кура обжаренная со сладким перцем, помидорами, каштанами. Запекается с сыром под корочкой хрустящего теста, подается в кецах) 1/500 **440**

«**Chicken kourma**» (Chicken fried with sweet pepper, tomatoes, chestnuts. Baked with cheese under the crust of crispy bread; served in kets)

«**Хингал по-бакински**» (Всеми любимое Азербайджанское блюдо из тонко раскатанного теста с бараниной, приготовленное на пару. Подается с чесночным соусом) 1/350 **480**

«**Khingal in Baku**» (Favorite Azerbaijani steamed dish of thin dough with lamb. Served with garlic matsoni sauce)

«**Каре ягнёнка**» (Ребрышки ягнёнка. Подается с соусом деми глас или перцев соусом на выбор) 1/220/150 **800**  
 «**Squared lamb**» (Lamb ribs. Served demi-glace or pepper sauce to choose)

**Острая солянка «По-грузински»** (Говядина в специальном соусе) 1/300/50 **440**  
 «**Hot Georgian solyanka**» (Beef in special sauce)

«**Стейк из говядины**» (Соус барбекю)/«**Beef steak**» (BBQ sauce) 1/200 **430**

«**Мясо по-Строгановски**» (Говяжья вырезка, лук репчатый, грибы, соленые огурцы, помидор черри, картофельное пюре) 1/200 **370**

«**Meat Stroganoff**» (Beef sirloin, onion, mushrooms, pickles, cherry tomatoes, mashed potatoes)

«**Долма в виноградных листьях**» (Баранина со специями в виноградных листьях, подается с чесночным соусом) 1/100/200 **350**

«**Dolma in grape leaves**» (Lamb with spices in grape leaves; served with garlic sause)

«**Хинкали**» (Говядина, баранина, лук, специи в тесте) 1/350 **350**

«**Khinkali**» (Beef, lamb, onion, spices in dough)

«**Аджаб-Сандал**» (Овощное рагу: баклажаны, помидоры, болгарский перец, лук, острый перец, картофель со специями, морковь) 1/300 **310**

«**Adzhab-Sandal**» (Vegetable ragout: eggplants, tomatoes, Bulgarian pepper, onion, hot pepper, potato with spices)

«**Стейк из семги**»/«**Salmon steak**» 1/200/140 **630**

«**Форель по-апшеронски**» (Форель пассированная в собственном соку с овощами) 1/300/140 **540**  
 «**Trout Apsheron**» (Trout roasted in its own juice with vegetables)

«**Сырдак из семги**» (Семга, помидор, лимон, гранат, зелень, сливочное масло) 1/200/140 **610**  
 «**Syrdak of salmon**» (Salmon, tomato, lemon, pomegranate, greens, butter)

«**Котлета по-Киевски**» (Куриное филе, масло сливочное, сухари) 1/250 **350**  
 «**Kiev Chicken**» (Chicken fillet, butter, crackers)

«**Судак запеченный**» (Филе судака, помидоры, грибы, пассированные с луком, сыр) 1/330/140 **480**  
 «**Baked pikeperch**» (pikeperch fillet, tomatoes, roasted mushrooms with onion, cheese)

«**Чакапули**» (Баранина тушенная с большим количеством зелени, эстрагона и соуса ткемали) 1/350/50 **460**  
 «**Chakapuly**» (Mutton stewed with a considerable quantity of greens, estragon and sauce tkemali)

«**Семга на пару со шпинатом**» (Семга, шпинат) 1/200/240 **690**  
 «**Salmon steamed wirh spinach**» (Salmon, spinach)



«**Дорадо на гриле с клюквенным соусом**» 1/300 **700**  
 «**Dorado grilled with cranberry sauce**»

«**Телятина под соусом сальса**» (Обжаренная телятина под острым соусом, подается на дранике) 1/200/190 **540**

«**Veal with salsa**» (Roasted veal under the spicy sauce, served on potato pancakes)

«**Форель радужная на пару**»/«**Steamed rainbow trout iridescent**» 1/200 **500**

«**Сибас на гриле с апельсиновым соусом**» 1/350 **700**  
 «**Sea Bass grilled with orange sauce**»

«**Джиз-Быз**» (Внутренности барашка, картофель, лук, зелень) 1/300 **310**  
 «**Gees-Byz**» (The interior of lamb, potatoes, onions, herbs)

«**Сабзи плов из баранины**» (Мякоть баранины, обжаренная с луком, зеленью, шпинатом и рисом «Басмати») 1/400 **470**

«**Sabzi pilaf of lamb**» (The flesh of mutton, fried with onions, herbs, spinach and «Basmati» rice)

«**Азербайджанский плов**»/«**Azerbaijani pilaf**» 1/400 **400**

## Паста/Pasta



	Вес/гр	Цена
<b>Карбонара</b> (спагетти, бекон, сливки, яйцо, сыр пармезан) <b>Carbonara</b> (spaghetti, bacon, cream, egg, parmesan cheese)	1/310	<b>460</b>
<b>Пенне с морепродуктами</b> (лосось, мидии, креветки, яйцо, сыр пармезан, соус песто) <b>Penne with seafood</b> (salmon, mussels, shrimp, egg, parmesan cheese, pesto sauce)	1/310	<b>560</b>
<b>Паста с курицей и грибами сливочном соусе</b> <b>Паста с курицей и грибами сливочном соусе</b>	1/310	<b>490</b>
<b>Болоньезе</b> <b>Bolognese</b>	1/310	<b>450</b>

## Шашлыки на мангале/Shish Kebabs



**«Шашлык Киш-Миш»** (Баранина корейка, люля, телятина мякоть, свинина мякоть, баранина классический, куриное бедро, баранина сердце)  
**«Kish-Mish kebab»** (Lamb loin, lamb lyulya, beef flesh, pork flesh, lamb is a classic, chicken thigh, lamb heart)

	Вес/гр	Цена
<b>«Шашлык из баранины»</b> (Корейка)/ <b>«Lamb kebab»</b> (Loin)	1/80/200	<b>600</b>
<b>«Шашлык из баранины классический»</b> /«Classic lamb kebab»	1/80/200	<b>420</b>
<b>«Шашлык из баранины»</b> (Мякоть)/ <b>«Lamb kebab»</b> (Pulp)	1/80/200	<b>560</b>
<b>«Шашлык из телятины»</b> (Мякоть)/ <b>«Veal kebab»</b> (Pulp)	1/80/200	<b>600</b>
<b>«Шашлык телятина»</b> (Корейка)/ <b>«Veal kebab»</b> (Loin)	1/80/200	<b>580</b>
<b>«Шашлык из говяжьей вырезки»</b> /«Beef tenderloin kebab»	1/80/200	<b>510</b>
<b>«Шашлык из королевских креветок»</b> /«Royal shrimp kebab»	1/80/180	<b>790</b>
<b>«Шашлык из семги «Путешествие на Восток»</b> <b>«Salmon kebab «Trip to the East»</b>	1/350	<b>620</b>
<b>«Шашлык из свинины»</b> (Мякоть)/ <b>«Pork kebab»</b> (Pulp)	1/80/200	<b>340</b>
<b>«Шашлык из свинины»</b> (Корейка)/ <b>«Pork kebab»</b> (Loin)	1/80/220	<b>350</b>
<b>«Шашлык из курицы»</b> /«Chicken Kebab»: - из грудки/fillet      - из бедра/leg      - из крылышек/wings	1/80/200	<b>320</b>
<b>«Шашлык из картофеля, люля из картофеля»</b> <b>«Potato kebab, lulya from Potato»</b>	1/50/200	<b>270</b>
<b>«Шашлык рыбное ассорти»</b> (Семга, форель, сазан, стерлядь) <b>«Fish platter kebab»</b> (Salmon, trout, carp, sterlet)	1/1800	<b>1800</b>
<b>«Хан-кебаб» (Классический)</b> (Печень барана с курдюком завернутая в плеуру) <b>«Khan-kebab» (Classic)</b> (Ram's liver with fatty tail rolled up in pleura)	1/80/220	<b>380</b>
<b>«Люля-кебаб» из баранины</b> /«Lulya-kebab» from lamb	1/80/200	<b>380</b>
<b>«Гийма-кебаб» из баранины</b> (Ручной разделки) <b>«Kiyma-kebab» from lamb</b> (Hand-cutting)	1/80/200	<b>510</b>
<b>«Шашлык из сердца барашка»</b> /«Lamb heart kebab»	1/80/200	<b>290</b>
<b>«Шашлык из почек барашка»</b> /«Lamb kidneys kebab»	1/80/210	<b>290</b>
<b>«Шашлык овощной»</b> /«Vegetable Kebab»	1/150	<b>220</b>
<b>«Шашлык Деликатес»</b> (Бараньи семенники) <b>«Grilled Delicacy»</b> (Lamb balls)	1/200	<b>250</b>



### Шашлык из тандыра/Kebab from the tandoor

- Баранина (Мякоть на двоих)/Lamb (Pulp for two)	1/500	<b>1500</b>
- Телятина (Мякоть на двоих)/ Veal (Pulp for two)	1/500	<b>1600</b>
- Баранина (Ассорти на двоих)/Lamb (Assorted for two)	1/500	<b>1200</b>

## Соусы/Sauces

	Вес/гр	Цена
<b>Соус «Бажа»</b> (ореховый соус) <b>«BaJa» Sauce</b> (Peanut sauce)	1/50	<b>120</b>
<b>Аджика/Adjika</b>	1/50	<b>80</b>
<b>Соус томатный/ Tomato sauce</b>	1/50	<b>80</b>
<b>Сметана/Sour cream</b>	1/50	<b>60</b>
<b>Соус Чесночный</b> (Сметана, чеснок, зелень, специи) <b>Garlic sauce</b> (Sour cream, cucumbers, verdure)	1/50	<b>70</b>
<b>Наршараб/Narsharab</b>	1/50	<b>100</b>
<b>Ткемали/Tkemali</b>	1/50	<b>100</b>

## Выпечка/Baking



**Хачапури «Заказной»** (Лепешка с двойной порцией сыра сулугуни. Выпекается перед подачей)

**Khachapuri «Zakaznoy»** (Cake with a double portion of cheese suluguni. Baked before serving)

Вес/гр Цена

1/600 **510**

**Хачапури «Мегрули»** (Лепешка с двойной порцией сыра сулугуни. Выпекается перед подачей)

**Khachapuri «Megruli»** (Cake with a double portion of cheese suluguni. Baked before serving)

1/450 **340**

**Хачапури «Имерули»** (Лепешка с сыром. Выпекается перед подачей на стол)

**Khachapuri «Imeruli»** (Cake with cheese suluguni. Baked before serving)

1/350 **300**

**Хачапури «Аджарский»** (Лепешка в виде лодки с плавающим внутри яйцом. Выпекается перед подачей на стол)

**«Adzhar» Khachapuri** (Cake in the shape of a rook with a floating egg inside. Baked before serving)

1/370 **290**



**«Кубдари»** (Лепешка с сочной, тушеной говядиной, с луком, чабрецом и Грузинскими приправами. Выпекается перед подачей на стол)

**«Kudbari»** (Cake with juicy stewed beef, onion, thyme and Georgian spices. Baked before serving)

1/400 **460**

**Кутабы** (Подается с соусом мацони)/**Kutabs** (Serve with matsioni sauce) 2/80/40 **250**

- с сыром/with cheese - с зеленью/with greens

- с тыквой/ with pumpkin - с бараниной/with lamb



**Хлеб/Bread** 1/150 **30**

**Лаваш обычный/Lavash** 1/150 **60**

**Лаваш из тандыра/Lavash from the tandoor** 1/300 **80**

## Гарниры/Side dishes

Вес/гр Цена

**«Сложный гарнир»** (Картофель фри, морковь по-корейски, капуста грузинская, кукуруза)

**«Sophisticated garnish»** (French fries, carrot in Korean, Georgian cabbage, corn)

1/100 **135**

**«Поппури»** (Цветная капуста, фасоль стручковая, капуста брокколи, масло сливочное)

**«Potpourri»** (Cauliflower, beans, broccoli, butter)

1/160 **120**

**Картофель «Айдахо»** (Запеченный в кожуре картофель, с чесноком и зеленью)

**«Idaho Potatoes»** (Baked in peel potatoes with garlic and verdure)

1/100 **90**

**«Рис отварной басмати»** (Рис отварной, масло сливочное)

**«Boiled rice basmati»** (boiled rice, butter)

1/120 **90**

**«Картофель фри»/«French fries»**

1/120 **90**

**«Картофельное пюре»/«Mashed potatoes»**

1/120 **80**

**Спаржа, жареная с вином/Asparagus, fried with wine**

1/120 **250**

## Десерты/Desserts

Вес/гр Цена

**Пахлава** (собственного приготовления)/**Baklava** (homemade)

1/120 **200**

**«Фруктовая тарелочка»/«Fruit plate»**

1/700 **700**

**«Фруктовый салат»/«Fruit salad»**

1/150 **300**

**Варенье в ассортименте** (Вишнёвое, айвовое, виноградное, инжирное, кизиловое, грецкие орехи, лепестки роз, ежевика)

**Jam in assortment** (Cherry, Quince jam, grape, Cornelian jam, Figs jam, walnuts, Petals of roses blackberry)

1/150 **350**

**Мороженое в ассортименте** (Ванильное, дынное, грецкий орех в кленовом сиропе, клубничное с клубникой, фисташково-миндальное)

**Ice-cream in assortment** (Vanilla, melon, walnuts in maple syrup, pistachio-almond, strawberry)

1/150 **200**

**Чизкейк «Нью-Йорк»** (Классический чизкейк из сливочного сыра с добавлением натуральной ванили)

**Cheesecake «New York»** (A classic cheesecake made of cream cheese with vanilla)

1/110 **220**

**Чизкейк «Клубника»** (Сливочно-сырный торт с половинками ягод клубники, покрытых желе)

**Cake «Strawberry»** (Cream-cheese cake with strawberries, covered with strawberry jelly)

1/110 **220**

**Торт «Брауни»** (Шоколадный десерт с карамелью, цельным миндалём и грецким орехом)

**Cake «Brownny»** (Chocolate dessert with caramel, whole almond and walnut)

1/110 **220**

**Морковный торт** (Традиционный американский пирог с грецким орехом, морковью и изюмом, с прослойкой сливочно-лимонного крема)

**Cake «Carrot»** (Traditional american pie with walnuts, carrot and raisins with layer of butter-lemon cream)

1/110 **220**

**Сейтису Тирамису** (Крем «Маскарпоне» на воздушном бисквите, с кофейным сиропом «Амаретто»)

**Cake «Tiramisu»** (Cream «Mascarpone» on light biscuit with coffee syrup)

1/110 **220**

**Брусничный пирог** (Песочное тесто с джемом из свежей брусники и нежным сливочным кремом сверху. Пирог присыпан белым шоколадом и свежей брусникой)

**Cranberry pie** (Made of cookie dough with fresh cranberry jam and tender soft butter cream. It's powdered with grated white chocolate and fresh cranberries)

1/110 **220**

**«Штрудель яблочный»** (Собственного приготовления)

**«Apple strudel»** (Homemade)

1/110 **240**



## Холодные закуски/Cold snacks



	Вес/гр	Цена
«Овощное ассорти» (Огурцы, помидоры, перец болгарский, редиска, лук зелёный) «Assorted vegetables» (Cucumbers, tomatoes, Bulgarian pepper, radish, spring onions)	1/150	250
«Ассорти из зелени» (Базилик, кинза, укроп, петрушка, лук зелёный) «Assorted greens» (Basil, coriander, dill, parsley, spring onions)	1/55	240
«Огород Азербайджана» (Овощи и зелень, выращенные в Бакинском пригороде Зира) «Vegetable garden of Azerbaijan» (Vegetables and greens grown in the suburb of Baku – Zirya)	1/380	650
«Баклажаны по-кавказски» (Баклажаны, грецкие орехи, гранат, репчатый лук, зелень, специи) «Eggplant in Caucasian style» (Eggplant, walnuts, pomegranate, onion, greens, spices)	1/170	300
«Лобио по-грузински» (Красная фасоль, грецкий орех, лук репчатый, специи) «Lobio in Georgian» (Red beans, walnut, bulb onion, spices)	1/220	250
«Капуста по-грузински» (Острая капуста, маринованная в свекольном соусе) «Georgian style cabbage» (Spicy cabbage marinated in beet sauce)	1/150	170
«Соленье» (Черемша, перец чили, огурцы соленые, маринованные помидоры черри, помидоры зеленые, чеснок соленый) «Pickles» (Ramson, chili pepper, pickled cucumbers, marinated cherry tomatoes, tomatoes green, garlic salty)	1/200	240
«Соленье по-домашнему» «Pickles at home»	1/250	300
«Сациви» (Филе куриное в орехово-пряном соусе)/«Satsivi» (Chicken fillet with spicy walnut sauce)	1/200	460
«Рыбное ассорти» (Семга сл/с., масляная холодного копчения, палтус холодного копчения, лимон, маслины) «Assorted fishes» (A salmon of a weak pickles, cold-smoked oily fish, cold-smoked halibut, lemon, olives)	1/200	690
«Семга слабой соли»/«Light-salted salmon»	1/100/50	310
«Селедочка под водочку» (сельдь, картофель, лук репчатый, огурцы маринованные, лимон, маслины, оливковое масло) «Herring for vodochka» (Herring, potatoes, onion, pickled cucumbers, lemon, olives, olive oil)	1/280	310
«Домашние грибочки в сметане» (Маринованные грибы, лук, сметана) «Homemade mushrooms in sour cream» (Pickled mushrooms, onions, sour cream)	1/200	350
«Мясное ассорти» (Колбаса т/к, бастурма, язык говяжий, карбонат, буженина, куриный рулет, зеленый горошек, хрен) «Assorted meat» (Smoked sausage, basturma, veal tongue, ham, boiled pork, chicken roll, green peas, horseradish)	1/210	750
«Бастурма» (говядина сыровяленая, помидоры, огурцы, зеленый горошек, хрен) «Basturma» (Freeze-dried beef, tomatoes, cucumbers, green peas, horseradish)	1/280	430
«Язык с овощным гарниром» (Язык говяжий, помидоры, огурцы, капуста грузинская, хрен) «Tongue with vegetables» (Beef tongue, tomatoes, cucumbers, Georgian cabbage, horseradish)	1/220	320
«Сырная тарелочка» (Сулугуни, сыр домашний малосольный, сыр копченый, сыр дор блю, брынза, грецкий орех, виноград) «Cheese plate» (Suluguni cheese, home soft-salted, smoked cheese, Dor blue cheese, brynza, walnuts, grapes)	1/300	480
«Сыр сулугуни»/«Suluguni cheese»	1/105	180
«Гатык по-домашнему»/«Gatuk at home»	1/200	130
«Сыр Чобан пендири» (Малосольный сыр из Азербайджана) «Shepherd cheese» (Soft-salted cheese from Azerbaijan)	1/105	210
«Маслины или оливки»/«Olives»	1/100	130
«Лимон»/«Lemon»	1/50	100

## Горячие закуски/Hot snacks

	Вес/гр	Цена
«Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе» «Tiger prawns in a creamy garlic sauce»	1/270	660
Жюльен/Julien: - Грибной/Mushroom - Куриный/Chicken - Морепродукты/Seafood	1/150 1/150 1/150	220 220 220
«Мидии запеченные с пармезаном» (Мидии, сырный соус, соус гриль, сыр «Пармезан») «Mussels baked with parmesan cheese» (Mussels, cheese sauce, grilled cheese, cheese «Parmesan»)	1/210	480
«Баклажаны запеченные» (Баклажаны, майонез, чеснок, грецкие орехи, сыр Гауда) «Baked Eggplant» (Eggplant, mayonnaise, garlic, walnuts, cheese)	1/250	460
«Сулугуни жареный»/«Suluguni roasted»	1/150	270
«Кучмачи» (Говяжий рубец, легкое, сердце, специи, зелень, гранат) «Kuchmachi» (Beef meat, lung, heart, species, greens, pomegranate)	1/200	280





Адрес: ул. Некрасова, 28  
Время работы: с 11.00 до 01.00

Телефон: +7 (812) 275-73-05  
E-mail: [kish-mish.spb@mail.ru](mailto:kish-mish.spb@mail.ru)

*Кум-Мум*

РЕСТОРАН



*Винная  
карта*

# Игристые вина Sparkling wines

Объем Цена

0,75 л 2350 руб



## **Асти D.O.C.G. «Перлино» Asti D.O.C.G. «Perlino»**

**белое сладкое (Италия)/ white sweet (Italy)**

*Игристое сладкое белое вино. Изготовлено классическим методом «Шарма» из винограда сорта Москато (Мускат) - 100%, собранного в регионе Асти D.O.C.G. в провинции Пьемонт. Вину присущ золотисто-янтарный цвет, утонченный аромат цветов и сладких фруктов и мягкий, свежий вкус с ярким фруктовым послевкусием. Великолепно сочетается с десертами на фруктовой основе. Рекомендуемая температура подачи: +6°C...+8°C.*



## **Грандиал Блан де Блан Брют Grandial Blan des Blancs Brut**

**белое брют (Франция)/ white brut (France)**

*Вино нежно-золотистого цвета. Изготовлено из винограда сортов Айрен и Юни Блан. Обладает приятным ароматным фруктово-цветочным букетом с оттенками сливочного масла, элегантным фруктовым вкусом и гармоничным сладковатым послевкусием.*

0,75 л 1500 руб



## **Спуманте Контри Элит Дольче Spumante Contri Elite Dolce**

**белое полусладкое (Италия)/ white semisweet (Italy)**

*Изготавливается из винограда различных белых сортов, выращенного в Италии. Вино нежного соломенно-золотистого цвета, с насыщенными и очень приятными фруктовыми ароматом и вкусом, полными множества фруктово-цветочных оттенков. Гармоничное, долгое сладкое послевкусие. Рекомендуется подавать охлажденным до t. +6°C...+9°C в качестве аперитива или же как сопровождение к лёгким летним закускам, фруктам.*

0,75 л 1200 руб



## **«Советское шампанское» «Soviet champagne»**

**белое полусухое, брют (Россия)/ white semi-dry, brut  
(Russia)**

0,75 л 900 руб

# Вина Франции Wines of France

Объем Цена



## Шабли Chablis

белое сухое/ white dry

Виноградное натуральное белое сухое вино чистого золотистого цвета. Изготовлено из винограда сорта Шардоне – 100%, выращенного в регионе Шабли АОС. В сложном аромате вина преобладают миндальные, а также фруктовые и цветочные оттенки. Это необыкновенно элегантное вино обладает очень приятным маслянистым и одновременно освежающим вкусом, переходящим в долгое послевкусие. Прекрасно сочетается с блюдами из морепродуктов, устрицами под соусом, приготовленном из этого же вина, отличное сопровождение для блюд из крольчатины.

0,75 л 3600 руб



## Шато де Параншер Сюперьёр Château de Parenchère Bordeaux Supérieur

красное сухое/ red dry

Виноградное натуральное красное сухое вино. Изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон ~50%, Мерло ~45%, Мальбек ~5%, выращенного в регионе Бордо Суперьёр АОС, и выдержано в дубовых бочках в течение 18 месяцев. Вино обладает насыщенным пурпурным цветом, нежным ароматом малины с нотками черной смородины и спелыми фруктовыми и минеральными оттенками во вкусе. Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи и птицы.

0,75 л 2900 руб



## «Эксперт Клуб» Кот дю Рон «Expert Club» Côtes du Rhône AOC

белое сухое/ white dry

Французское белое сухое вино. Изготовлено из винограда сортов Гренаш белый, Русанн, Марсанн и Вионье, выращенного в знаменитом винодельческом регионе Кот дю Рон А.О.С. Вино имеет красивый нежно-жёлтый цвет. В его утончённом и свежем аромате преобладают тона белых фруктов, цветов с приятными минеральными оттенками. Вкус вина свежий, округлый, фруктовый, дополняемый длительным и приятным послевкусием с приятной кислинкой в финале. Рекомендуется подавать охлаждённым до t. +10°C...+12°C к закускам и блюдам из рыбы и морепродуктам

150 мл 280 руб  
0,75 л 1400 руб



## Ля Кроа дю Пэн Каберне Совиньон La Croix du Pin Cabernet Sauvignon

красное сухое/ red dry

Вино тёмно-рубинового цвета. Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон - 100%, выращенного в регионе Лангедок на юге Франции. Обладает глубокими сортовыми фруктовыми ароматами с доминантой нот спелых красных фруктов, ягод и сладкого перца, а также ярким и хорошо сбалансированным фруктовым вкусом с бархатным длительным сухим послевкусием. Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +16°C...+18°C к красному мясу, жаренному на вертеле или гриле, холодным мясным закускам и сырам.

150 мл 320 руб  
0,75 л 1600 руб



## Анжу Розэ «Ла Шето» Anjou Rosé AOC «La Chateau»

розовое полусухое/ rose semi-dry

Вино чистого розового цвета, полное свежих ароматов красных фруктов и клубники со сливками. Изготовлено из винограда сорта Каберне Фран, выращенного на берегах Луары в регионе Розэ д'Анжу АОС. Вкус – фруктовый, округлый, свежий с приятным и слегка сладковатым послевкусием. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +8°C...+10°C к холодными закускам, фруктам.

150 мл 330 руб  
0,75 л 1650 руб

# Вина Италии Wines of Italy

Объем      Цена  
0,75 л    2500 руб



## Неро д'Авола Nero d'Avola

красное сухое/ red dry

Вино очень насыщенного рубинового цвета с пурпурными отблесками. Изготовлено из винограда сорта Неро д'Авола – 100%, выращенного в регионе Ното D.O.C. на Сицилии, и выдержано в течение 10 месяцев в новых французских дубовых бочках. Обладает яркими характерными фруктово-ягодными ароматами с преобладанием тонов черешни и кислой вишни, а также оттенками ванили и мяты. Вкус полный, яркий, хорошо сбалансированный, с доминантой сочных фруктово-ягодных и пряных древесных нот. Долгое послевкусие. Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +16°C...+18°C к жареному на гриле красному мясу, мясным закускам, выдержанным сырам, блюдам средиземноморской кухни.



## Бардолино Классико Bardolino Classico

красное полусухое/ red semi-dry

Виноградное натуральное красное сухое вино. Изготовлено из винограда сортов Корвина Веронезе – 55%, Рондинелла – 40% и Санджовезе – 5% собранного в центральной части винодельческой области Бардолино DOC в Венето. Вино обладает красивым ярким рубиновым цветом. Элегантное и хорошо структурированное, в его гармоничном живом вкусе присутствуют тона спелых фруктов и ягод. Буquet чистый и насыщенный с характерными тонами спелой вишни. Послевкусие длительное и сухое. Рекомендуется подавать охлажденным до t +14°...+16°C к ризотто, итальянской пасте, блюдам из речной рыбы, курицы, к жареным овощам и мягким сырам.

0,75 л    2200 руб



## Ла Казада Пино Гриджо La Casada Pinot Grigio

белое сухое/ white dry

Вино чистого соломенного цвета. Изготовлено из винограда сорта Пино Гриджо – 100%, собранного в области Венето. Буquet свежий и насыщенный с преобладанием тонов цветов акации. Элегантный и хорошо структурированный фруктовый вкус переходит в приятное длительное сухое послевкусие. Хороший баланс кислотности. Рекомендуется подавать охлажденным до t +10°C...+12°C в качестве сопровождения к блюдам из жареной и вареной рыбы.

150 мл    320 руб  
0,75 л    1600 руб



## Кьянти «Манказале» Chianti DOCG «Mancasale»

красное сухое/ red dry

Изготовлено из винограда Санджовезе, Канайоло Неро, собранного в области Кьянти DOCG, Италия. Выдержано в течение нескольких месяцев в емкостях из нержавеющей стали. Вино чистого темно-рубинового цвета. Обладает ярким фруктовым ароматом с тонами спелой черешни, красных лесных ягод и цветов фиалки. Хорошо сбалансированный яркий свежий вкус, повторяющий буquet вина с мягким, средней продолжительности и умеренной танинностью послевкусием. Рекомендуется подавать охлажденным до +16°C...+18°C к блюдам из красного мяса, мясным закускам, итальянской пасте, пицце, сырам.

150 мл    300 руб  
0,75 л    1500 руб

# Вина Чили Wines of Chile

Объем Цена

0,75 л 2500 руб



## **Х. Бушон Резерва Эспесьаль Карменер** **J. Bouchon Reserva Especial Carmenere**

**красное сухое/ red dry**

*Изготовлено из отборного винограда сорта Карменер – 100%, выращенного в регионе Долина Мауле в Чили, и выдержано в новых французских дубовых бочках в течение 8 месяцев. Вино обладает насыщенным рубиновым цветом, сложными фруктовыми ароматами с доминантой нот черной смородины с приятными оттенками специй, шоколада и кофе, а также мягким, хорошо сбалансированным вкусом с длительным сухим фруктовым послевкусием. Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +16°C ...+18°C к блюдам из говядины и баранины.*



## **Х. Бушон Карменер / Сира Резерва** **J. Bouchon Carmenere / Syrah Reserva**

150 мл 340 руб  
0,75 л 1700 руб

**красное сухое/ red dry**

*Изготовлено из винограда сортов Карменер - 60% и Сира - 40%, выращенного в регионе Мауле Вэлли DO в Чили, и выдержано в новых французских дубовых бочках в течение 4 месяцев. Вину присущ насыщенный рубиновый цвет, сложный яркий фруктовый аромат с минеральными оттенками и приятный, округлый вкус с нотками специй. Прекрасный баланс кислотности и длительное сухое фруктовое послевкусие. Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +16°C...+18°C к различным блюдам из красного мяса и классическим блюдам индийской и мексиканской кухни.*



## **Джи 7 Шардоне** **G7 Chardonnay**

150 мл 280 руб  
0,75 л 1400 руб

**белое сухое/ white dry**

*Вино чистого ярко-жёлтого цвета с зеленоватыми отблесками. Изготовлено из винограда сорта Шардоне - 100%, выращенного в регионе Лонкомила Вэлли в Чили. В густом аромате ощущаются тона дыни, ананаса и абрикосов. Во вкусе доминируют ноты спелых бананов, персиков и абрикосов. Хороший баланс кислотности и продолжительное, чистое фруктовое послевкусие. Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +12°C...+14°C к салатам, блюдам из рыбы, морепродуктам и мягким сырам.*

# Вина Азербайджана Wines of Azerbaijan



## «Семь Красавиц» 10-12% «Sewen Beauties»

красное полусладкое / red semi-sweet

Вино столовое полусладкое красное. Изготовлено по традиционной технологии красных вин из отборного винограда сорта «Матраса». Отличается характерным ароматом и приятной свежестью во вкусе, хорошо сочетается с сырами и мясом.

Объем	Цена
150 мл	250 руб
0,75 л	1250 руб



## «Девичья башня» 10-12% «Maiden Tower»

красное полусухое / red semi-dry

Столовое полусухое красное вино, изготовлено по традиционной технологии красных вин из отборных сортов винограда, выращенного на собственных плантациях. Имеет тонкий своеобразный аромат, благородный вкус с тонами черной смородины. Хорошо сочетается с мясными блюдами и закусками, а так же подходит к твердым сырам и фруктам.

150 мл	250 руб
0,75 л	1250 руб



## «Девичья башня» 10-12% «Maiden Tower»

белое полусухое / white semi-dry

Вино обладает нарядным светло-соломенным цветом с легким зеленым оттенком. Отличается освежающим с цветочными тонами ароматом и гармоничным вкусом с легкой пикантной горчинкой. Хорошо сочетается с овощными блюдами, блюдами из птицы, рыбы и фруктам

150 мл	250 руб
0,75 л	1250 руб



## «Садыллы» 10-12% «Sadilly»

белое сухое / white dry

Садыллы - это белое столовое марочное вино, изготавливаемое из сорта винограда Баян ширей, который выращивается в Азербайджане, в Кировабд-Казахской и Гянджа-Казахской зоне. Вино начали выработать в 1929 года. Оно обладает светло-соломенным цветом, с золотистым оттенком. Его любят употреблять с блюдами из овощей и рыбы.

150 мл	270 руб
0,75 л	1350 руб



**«Матраса» 10-12%**  
**«Matrasa»**

**красное сухое / red dry**

*Столовое сухое красное вино, изготовлено по традиционной технологии красных вин из отборного винограда сорта Матраса, выращенного на собственных плантациях завода. Имеет тонкий фруктовый аромат с тонами сливы, бархатистый, полный и гармоничный вкус. Хорошо сочетается с мясными блюдами из птицы, а так же подходит к твердым сырам и десертам.*

Объем	Цена
150 мл	290 руб
0,75 л	1450 руб



**«Караван Сарай» 10-12%**  
**«Caravan Saray»**

**красное сухое / red dry**

*Названия вина не разрывно следует связывать со значением на востоке – Караван Сарай это постоянный и торговый двор для караванов на дорогах и в городах Ближнего Востока. Видимо было некое вино, которым постоянно угощали путников во время отдыха. Попробуйте это вино для путников у нас!*

150 мл	290 руб
0,75 л	1450 руб



**«Огни Баку» 10-12%**  
**«The light of Baku»**

**красное полусладкое / red semi-sweet**

*Вино столовое полусладкое красное. Изготовлено по традиционной технологии красных вин из отборного винограда сорта Матраса, хорошо сочетается с сырами, блюдами из дичи и мяса.*

150 мл	260 руб
0,75 л	1300 руб

# Вина Грузии Wines of Georgia



## Алазанская долина Alazanskaya dolina

**белое полусладкое/ white semi-sweet**

Изготавливается из винограда сортов Ркацители, Тетра, Цоликаури и других белых сортов, выращенных в Западной и Восточной Грузии. Вино отличается насыщенным соломенным цветом. В его ароматном букете присутствуют тона душистых цветов и спелых фруктов. Вкус мягкий, свежий, гармоничный с хорошей фруктовой составляющей. Рекомендуется в качестве сопровождения к фруктам, фруктовым десертам.

Объем	Цена
150 мл	340 руб
0,75 л	1700 руб



## Цинандали Tsinandali

**белое сухое/ white dry**

Изготавливается из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенного в микрорайоне Телави в Кахетии, и выдерживается в дубовых бочках не менее 2 лет. Вино обладает чистым золотисто-соломенным цветом, ароматным свежим плодовым букетом и мягким, свежим и утонченным вкусом с приятной кислинкой в послевкусии. Прекрасно сочетается с различными мясными и рыбными блюдами, дичью, салатами.

150 мл	400 руб
0,75 л	2000 руб



## Саперави Saperavi

**красное сухое/ red dry**

Изготавливается из винограда сорта Саперави – 100%, выращенного в Кахетии. Вино насыщенного красного цвета с рубиновыми оттенками. Обладает приятным свежим ароматом, ярко выраженным сортовым букетом с фруктовыми тонами и утонченным, гармоничным вкусом с приятной терпкостью. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, жарким и дичью.

150 мл	430 руб
0,75 л	2150 руб



## Киндзмараули Kindzmarauli

**красное полусладкое/ red semi-sweet**

Изготавливается из винограда сорта Саперави – 100%, выращенного в микрорайоне Киндзмараули Кварельского района в Кахетии. Вино имеет насыщенный темно-рубиновый цвет, ярко выраженные фруктовые и ягодные ароматы и гармоничный, бархатный вкус, повторяющий «нос» вина. Прекрасно сочетается с различными мясными блюдами, дичью, фруктами и десертами.

150 мл	460 руб
0,75 л	2300 руб

## Домашнее грузинское вино Homemade Georgian wine

**красное полусладкое, красное сухое/ red semi-sweet, red dry**

50 мл	80 руб
1 л	1600 руб

# Водка Vodka

	Объем	Цена
<b>«Белуга»</b> <b>«Beluga»</b> 40% (Россия)/ 40% (Russia)	50 мл 0,5 л	280 руб 2800 руб
<b>«Финляндия»</b> <b>«Finlandia»</b> 40% (Финляндия)/ 40% (Finland)	50 мл 0,5 л	220 руб 2200 руб
<b>«Царская Золотая»</b> <b>«Tsarskaya Gold»</b> 40% (Россия)/ 40% (Russia)	50 мл 0,5 л	170 руб 1700 руб
<b>«Царская Серебряная»</b> <b>«Tsarskaya Silver»</b> 40% (Россия)/ 40% (Russia)	50 мл 0,5 л	150 руб 1500 руб
<b>«Русский Стандарт Платинум»</b> <b>«Russian standart Platinum»</b> 40% (Россия)/ 40% (Russia)	50 мл 0,5 л	170 руб 1700 руб
<b>«Русский Стандарт Оригинальная»</b> <b>«Russian Standart Original»</b> 40% (Россия)/ 40% (Russia)	50 мл 0,5 л	150 руб 1500 руб
<b>«Путинка»</b> <b>«Putinka»</b> 40% (Россия)/ 40% (Russia)	50 мл 0,5 л	95 руб 950 руб
<b>«Тутовка Золотая»</b> <b>«Tutovka Gold»</b> Выдержка 3 года. 57%/ 3-year ageing. 57%	50 мл 0,5 л	260 руб 2600 руб
<b>«Кизиловая»</b> <b>«Cornel vodka»</b> 51%/ 51%	50 мл 0,5 л	240 руб 2400 руб

## Джин Jin

«Гордонс»  
«Gordons»  
47,3% (Великобритания)/ 47,3% (Great Britain)

Объем	Цена
50 мл	190 руб

## Ром Rum

«Бакарди Чёрный»  
«Bacardi Blak»  
40% (США)/ 40% (USA)

Объем	Цена
50 мл	320 руб

«Бакарди Золотой»  
«Bacardi Gold»  
40% (США)/ 40% (U.S.A)

50 мл	300 руб
-------	---------

«Бакарди Белый»  
«Bacardi White»  
40% (США)/ 40% (USA)

50 мл	290 руб
-------	---------

## Текила Tequila

«Сауза Золотая»  
«Sauza Gold»  
40% (Мексика)/ 40% (Mexico)

Объем	Цена
50 мл	400 руб

«Сауза Серебряная»  
«Sauza Silver»  
40% (Мексика)/ 40% (Mexico)

50 мл	380 руб
-------	---------

## Вермут Vermouth

«Мартини»  
«Martini»  
Бианко 16%, Россо 15% (Италия)/ Bianco16%, Ross 15% (Italy)

Объем	Цена
50 мл	170 руб

## Пиво Beer

«Карловец»  
«Karlovac»  
светлое (Чешская республика)/ light (Czech Republic)

Объем	Цена
0,5 л	250 руб
0,33 л	180 руб

## Ликеры Liquers

«Куантро»

«Cuantro»

40% (Франция)/ 40% (France)

Объем      Цена  
50 мл      210 руб

«Бейлиз»

«Baileys»

16% (Ирландия)/ 16% (Ireland)

50 мл      210 руб

«Ксента Абсент»

«Xenta absinth»

70% (Италия)/ 70% (Italy)

50 мл      200 руб

«Ягермайстер»

«Jagermeister»

35% (Германия)/ 35% (Germany)

50 мл      290 руб

## Виски Whiskey

«Чивас Ригал»

«Chivas Regal»

12-летний 40% (Шотландия)/ 12 у.о. 40% (Shotland)

Объем      Цена  
50 мл      480 руб

«Джек дениелс»

«Jack Daniels»

40% (США)/ 40% (USA)

50 мл      420 руб

«Джонни Уокер Блек Лейбл»

«Johnnie Walker Black Label»

40% (Шотландия)/ 40% (Shotland)

50 мл      430 руб

«Джонни Уокер Ред Лейбл»

«Johnnie Walker Red Label»

40% (Шотландия)/ 40% (Shotland)

50 мл      365 руб

«Джемесон»

«Jameson»

40% (Ирландия)/ 40% (Ireland)

50 мл      320 руб

# Коньяк Cognac

**«Хеннеси XO»**  
**«Hennessy XO»**

40% (Франция)/ 40% (France)

Объем      Цена  
50 мл    2200 руб

**«Хеннеси VSOP»**  
**«Hennessy VSOP»**

40% (Франция)/ 40% (France)

50 мл    870 руб

**«Хеннеси VS»**  
**«Hennessy VS»**

40% (Франция)/ 40% (France)

50 мл    510 руб

**Реми Мартин VSOP**  
**Remi Martin VSOP**

40% (Франция)/ 40% (France)

50 мл    500 руб

**«Бабек»**  
**«Babeck»**

7-летний. 40% (Азербайджан)/ Aging 7 years. 40% (Azerbaijan)

50 мл    400 руб

**«Визирь»**  
**«Vizir»**

5-летний. 40% (Азербайджан)/ 5-y.o. 40% (Azerbaijan)

50 мл    330 руб

**«Метакса»**  
**«Metaxa»**

5-звезд. 40% (Греция)/ 5-star. 40% (Greece)

50 мл    330 руб

**«Киновский»**  
**«Kinovski»**

3-летний. 40% (Россия)/ 3-y.o. 40% (Russian)

50 мл    210 руб

# Коктейли Cocktails

## «Кузнечик»

Мятный ликёр, кофейный ликёр, сливки

## «Grasshopper»

Peppermint liqueur, coffee liqueur, cream

Цена  
600 руб

## «Пина Колада»

Ром, кокосовый сироп, ананасовый сок

## «Pina colada»

Rum, coconut syrup, pineapple juice

450 руб

## «Белый русский»

Кофейный ликёр, водка, сливки

## «White Russian»

Coffee liqueur, vodka, cream

500 руб

## «Голубая лагуна»

Водка, ликёр Блю Кюрасао, лимонный сок, спрайт

## «Blue Lagoon»

Vodka, liqueur Blu Suraçao, lemon juice, sprite

400 руб

## «Морской бриз»

Водка, морс, грейпфрутовый сок, лайм

## «Sea breeze»

Vodka, cranberry, grapefruit juice, lime

350 руб

## «Крёстный отец»

Амаретто, виски

## «Godfather»

Amaretto, whisky

500 руб



# *Киш-Миш*

РЕСТОРАН



Адрес: ул. Некрасова, 28  
Время работы с 11.00 до 01.00  
Телефон: (812) 275-73-05  
E-mail: kish-mish.spb@mail.ru