

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Cold Appetizers

<b>Сельдь пряная с молодым картофелем, зеленым маслом, маринованным лучком, редисом и хлебными чипсами</b> Spicy herring with new potatoes, green butter, and pickled onions with radish and bread chips	280гр	290,00р.
<b>Овощное ассорти с зеленью, адыгейским сыром, соусом из маслин и зернами граната</b> Vegetables with herbs, Adygei cheese, olive sauce and pomegranate seeds	335гр	350,00р.
<b>Сет рулетиков из цуккини с грибной икрой и баклажан с ореховой пастой и соусом из маслин на листьях свежего шпината</b> Rolls with zucchini, mushroom's caviar and eggplant with nut paste and olive sauce	230гр	370,00р.
<b>Мини-эклеры с сырным кремом с авокадо и семгой шеф-посола в сочетании с зеленым яблоком</b> Mini-eclairs with cream cheese, avocado and light-salted salmon with green apple	200гр	390,00р.
<b>Тар-тар из говядины с вялеными томатами на тонкой восточной лепешке с кориандром, кинзой и горчишно-медовым соусом в мини-луковичках</b> Tartar of beef with dried tomatoes on a thin eastern cake with coriander, cilantro and mustard-honey sauce with mini bulbs	250гр	630,00р.
<b>Сырное плато с домашними конфетами из кураги и орешков, облепиховым конфитюром, украшенное чипсами: яблочными, грушевыми и апельсиновыми</b> Cheese Plate with homemade sweets of dried apricots, nuts and buckthorn jam, decorated with chips: apple, pear and orange	250гр	690,00р.
<b>Мясное плато с дичью, ростбифом, бастурмой и домашним паштетом из кролика с ежевикой</b> Meat Plate with fowl, roast beef, basturma and homemade paste of rabbit with blackberries	400гр	780,00р.
<b>Рыбное плато со слабосоленой семгой, ломтиками копченого палтуса, копченым кальмаром, клыкачом холодного копчения и тунцом gate с икрой, соусом тартар и зеленым маслом</b> Fish Plate with salted salmon, smoked halibue and squid, toothfish, smoked tuna rea with caviar, served with tartar sauce and herb butter	510гр	880,00р.

*Уважаемые гости,  
в меню указан неполный состав блюд,  
если у вас аллергия на какой-либо продукт,  
пожалуйста, предупредите об этом вашего  
официанта.*

## Салаты Salads

<b>Айчик-чук. Салат из спелых томатов с красным перцем и хлебными чипсами</b> Aychik-Chuk. Salad with tomatoes, red pepper and bread chips	220гр	270,00р.
<b>Фермерский салат с овощами и редисом, домашней сметаной и яйцом пашот</b> Farmers salad with vegetables and radish, dressed with sour cream and poached egg	340гр	320,00р.
<b>Классический греческий салат</b> Classic Greek salad	240гр	360,00р.
<b>Ташкент. Салат с телятиной, маринованными грибочками, редисом и перепелиным яйцом</b> Tashkent. Salad with veal, marinated mushrooms, radish and quail egg	400гр	370,00р.
<b>Нафис. Салат с палтусом холодного копчения и нежными кольцами кальмара в сочетании с молодым картофелем</b> Nafis. Salad with smoked halibut, squid rings and new potatoes	270гр	390,00р.
<b>Греческий с семгой шеф-посола</b> Greek salad with salted salmon	290гр	450,00р.
<b>Бахор. Салат с языком и куриным филе, обжаренными в соевом соусе</b> Bakhor. Salad with beef tongue and chicken fillet, fried in soy sauce	360гр	470,00р.
<b>Табуле. Салат с копченым кальмаром, мини-осьминогами, авокадо и кус-кусом</b> Tabule. Salad with smoked squid, mini octopus, avocado and couscous	280гр	490,00р.
<b>Лазат. Салат с ростбифом, языком и заправкой на основе соевого соуса и кунжутного масла</b> Lazat. Salad with roast beef, beef tongue, dressed with soy sauce and sesame oil	315гр	530,00р.
<b>Нисуаз. Классический салат с сочным тунцом, пикантным соусом и яйцом пашот.</b> Nicoise. Classic salad with tuna, spicy sauce and poached egg	340гр	650,00р.
<b>Салат с морепродуктами и камчатским крабом, заправленный соусом манго с грушей и апельсиновыми чипсами</b> Salad with seafood and king crab, seasoned with mango sauce with pear and orange chips	390гр	780,00р.

## Теплые салаты Warm salads

<b>Кеджаб. Салат с куриным филе и ломтиками цуккини</b> Kedzhab. Salad with chicken and slices of zucchini	370гр	360,00р.
<b>Салат-гриль с ломтиками говядины в ореховом соусе и молодым картофелем с сыром дор-блю</b> Salad-Grill with beef slices in peanut sauce and new potatoes with Dor Blue cheese	380гр	560,00р.
<b>Дель-Мар. Салат с морепродуктами и фасолью</b> DelMar. Salad with seafood and bean	380гр	630,00р.

## Салаты, приготовленные на открытом огне

### Salads, cooked on an open fire

<b>Мацони с печеными на углях овощами и свежей зеленью</b> Mazzoni with baked vegetables and fresh herbs	390гр	380,00р.
<b>Цезарь с куриными люля-кебаб, приготовленными на открытом огне, сырными шариками и томатами черри</b> Caesar salad with chicken kebab, cooked over an open fire with cheese balls, and smoked cherry tomatoes	320гр	420,00р.
<b>Цезарь с креветками и сырными шариками</b> Caesar salad with shrimp sand cheese balls	270гр	560,00р.

## Восточная выпечка

### Eastern pastries

<b>Хачапури по-аджарски с яйцом</b> Ajarian Khachapuri with egg	420гр	390,00р.
<b>Хачапури по-имеретински:</b> Imeretian Khachapuri:		
<b>С сыром</b> With cheese	450гр	360,00р.
<b>С бараниной</b> With lamb	450гр	420,00р.
<b>С семгой</b> With salmon	450гр	450,00р.
<b>Чебуреки:</b> Chebureki:		
<b>С сыром</b> With cheese	350гр	250,00р.
<b>С бараниной</b> With lamb	350гр	320,00р.
<b>С говядиной и свиной</b> With beef and pork	350гр	320,00р.
<b>Кутабы:</b> Kutabi:		
<b>С зеленью и сыром</b> With herbs and cheese	230гр	250,00р.
<b>Со шпинатом и сыром</b> With spinach and cheese	230гр	250,00р.
<b>Самса:</b> Samsa:		
<b>С курицей</b> With chicken	150гр	120,00р.
<b>С тыквой</b> With Pumpkin	150гр	150,00р.
<b>С бараниной</b> With lamb	150гр	160,00р.
<b>С бараниной на косточке</b> With lamb on the bone	150гр	200,00р.
<b>Хлеб:</b> Bread:		
<b>Лепешка из тандыра</b> Pita from special oven named "tandoor"	120гр	90,00р.
<b>Лаваш армянский</b> Armenian pita	100гр	120,00р.
<b>Лаваш с томатом и зеленью</b> Pita with tomato and herbs	150гр	150,00р.

## Горячие закуски

### Hot appetizers

<b>Шампиньоны, запеченные под сыром сулугуни с красной паприкой и зеленью</b> Mushrooms baked with suluguni cheese, red paprika and herbs	320гр	320,00р.
<b>Долма с мякотью ягненка и соусом мацони</b> Dolma with lamb and yoghurt sauce	250гр	340,00р.
<b>Фирменное Чахохбили «MANANA» с черносливом, томленое в красном вине с орехами, медом и кускусом</b> Special Chakhokhbili «MANANA» with prune stewed in red wine with nuts, honey and couscous	320гр	390,00р.
<b>Шаверма со свининой или курицей на ваш выбор в тонком лаваше</b> Russian Kebab with pork or chicken of your choice in thin pita	320гр	450,00р. /390,00р.
<b>Хинкали с бараниной или телятиной на ваш выбор, подаются со свежим салатом и двумя соусами</b> Khinkali with lamb or beef of your choice, served with fresh salad and two sauces	380гр	480,00р. /360,00р.
<b>Почки по-нормандски с бренди и зеленым яблоком в сливочном соусе</b> Kidney in Normandy-style with brandy and green apple cream sauce	400гр	490,00р.
<b>Гребешки «Сен-Жак», томленные с белыми грибами</b> Scallops «Saint-Jacques» stewed with mushrooms	250гр	790,00р.
<b>Камчатский краб, запеченный под сыром пармезан, с нежным соусом белое вино</b> Big crab from Kamchatka baked with white wine sauce and parmesan	250гр	1900,00р.

## Восточные супы

### East-style soups

<b>Дюшбара</b> Dyushbara	350гр	250,00р.
<b>Лагман узбекский</b> Lagman Uzbek-style	350гр	280,00р.
<b>Харчо из телятины с рисом и острым перцем</b> Kharcho with veal, rice and hot pepper	350гр	290,00р.
<b>Шурпа с бараньими ребрышками</b> Shurpa with lamb chops	350гр	320,00р.

## Казан Pilaf from kazan

<b>Плов «девичий» с телятиной, барбарисом и изюмом</b> Pilaf «girlish» with veal, barberry and raisins	450гр	390,00р.
<b>Плов «чайханский» с бараниной и нутом</b> Pilaf «chaykhansky» with lamb and chick-pea	450гр	480,00р.
<b>Уйгурский лагман с кусочками говядины и овощами в яичном омлете</b> Uighur Lagman with slices of beef and vegetables in egg omelette	400гр	550,00р.
<b>Фирменный плов «MANANA» с ягненком на косточке и долмой</b> Special pilaf «MANANA» with lamb on the bone and dolma	450гр	570,00р.
<b>Казан-кебаб на ваш выбор: с бараниной или курицей; с картофелем, зеленью и томатами (Блюдо на четыре персоны)</b> Kazan-kebab on your choice: with lamb or chicken; with potatoes, herbs and tomatoes (Dish for four persons)	2000гр	1950,00р. /1500,00р.

*Все виды плова подаются с восточными соусами, салатом айчик-чук и тонким лавашем*  
*All kinds of pilaf served with eastern sauces, salad aychik-chuk and thin pita*

## Европейские супы European soups

<b>Тыквенный крем-суп с телятиной и тыквенными семечками</b> Pumpkin cream soup with beef and pumpkin seeds	350гр	280,00р.
<b>Суп из белых грибов с чечевицей и соусом с беконом</b> White mushroom's soup with lentil and sour cream	350гр	290,00р.
<b>Консоме из утки с яйцом «пашот», домашней лапшой и грибами</b> Duck's consommé with poached egg, noodles and mushrooms	350гр	320,00р.
<b>Шпинатный крем-суп с семгой слабой соли</b> Spinach cream soup with salted salmon	350гр	350,00р.
<b>Царская уха из трех видов рыбы</b> The royal fish soup "Ukha" with three types of fish	350гр	360,00р.
<b>Сырный крем-суп с хлебными чипсами и креветками</b> Cheese cream soup with bread chips and shrimps	350гр	380,00р.

## Мангал Brazier

<b>Люля-кебаб из курицы с соусом тартар</b> Chicken kebab with tartar sauce	260гр	360,00р.
<b>Куриный шашлык из нежного мяса бедра с томатами черри и куркумой</b> Chicken barbecue with cherry tomatoes and turmeric	260гр	380,00р.
<b>Овощи на углях с ореховым соусом и рукколой</b> Vegetables on charcoal with peanut sauce and arugula	300гр	390,00р.
<b>Шашлык из бараньей печени и почек с красным луком и аджикой</b> Lamb liver barbecue and kidney with red onion and adzhika	260гр	430,00р.
<b>Острый свиной шашлык на косточке</b> Spicy pork barbecue	260гр	450,00р.
<b>Шашлык из свиной шеи с зирой</b> Pork neck barbecue with zira	260гр	490,00р.
<b>Свиной антрекот на косточке с печеным перцем и томатным соусом</b> Pork steak on the bone with roasted pepper and tomato sauce	280гр	550,00р.
<b>Цыпленок «Тандури» с аджикой</b> Chicken «Tandoori» with adzhika	380гр	580,00р.
<b>Шашлык из телятины с кориандром и тимьяном</b> Beef barbecue with coriander and thyme	260гр	650,00р.
<b>Шашлык из клыкача с розмарином и печеным лимоном</b> Barbecue of toothfish with baked rosemary and lemon	260гр	660,00р.
<b>Люля-кебаб из баранины в слоеном тесте с соусом наршараб</b> Lamb Kebab in puff pastry with sauce Narsharab	280гр	680,00р.
<b>Фирменный шашлык «MANANA» - рулетики из телятины с курдюком и наршарабом</b> Special barbecue «MANANA» - rolls of beef, sheep fat and sauce narsharab	320гр	690,00р.
<b>Стейк из семги с салатом, рукколой и соусом тартар</b> Salmon steak with arugula salad and tartar sauce	260гр	720,00р.
<b>Каре барашка со спелыми томатами и гранатовым соусом</b> Lamb with ripe tomatoes and pomegranate sauce	260гр	720,00р.
<b>Шашлык из филе молодого барашка с соусом наршараб</b> Lamb fillet barbecue with narsharab sauce	260гр	740,00р.
<b>Гигантские креветки с жареной фунчозой</b> Giant shrimps with fried Funchoza	3шт	1250,00р.

*Все шашлыки подаются со свежими овощами и маринованным луком  
All kebabs are served with fresh vegetables and pickled onions*

## Горячие блюда Hot dishes

<b>Домашние котлеты с картофельным пюре и печеными томатами черри</b> Homemade meatballs with mashed potatoes and baked cherry tomatoes	280гр	320,00р.
<b>Куриное филе, фаршированное шпинатом, с шафраново-морковным соусом и кускусом</b> Chicken fillet stuffed with spinach with saffron-carrot sauce and couscous	290гр	390,00р.
<b>Кальмар, фаршированный овощами и рисом с голландским соусом</b> Squid stuffed with rice and vegetables dressed hollandaise sauce	280гр	480,00р.
<b>Медальоны из свиной вырезки, фаршированные сыром, подаются с вешенками, припущенными в белом вине со сливками, и теплым картофельным штруделем с брокколи</b> Medallions of pork stuffed with cheese, served with mushrooms stewed in white wine and cream with warm potato strudel with broccoli	290гр	550,00р.
<b>Конфи из утиной ножки с картофельным пюре, беконом и соусом с лесными грибами</b> Confit of duck leg with mashed potatoes, bacon and wild mushrooms sauce	290гр	580,00р.
<b>Судак, запеченный с овощным соте и соусом песто с вялеными томатами</b> Zander baked with vegetable sauté and pesto sauce with sun-dried tomatoes	280гр	580,00р.
<b>Магре из утиногo филе с райскими яблочками, клюквенно-брусничным соусом и овощным рататуем</b> Magret of duck fillet with apples and cranberry-lingonberry sauce and vegetable ratatouille	290гр	620,00р.
<b>Стейк Рибай с соусом деми-глясс</b> Ribeye steak with demi glace sauce	3а 100гр	650,00р.
<b>Филе морского окуня, припущенное в белом вине с беконом, грибами и зернистой горчицей</b> Grouper fish fillet stewed in white wine with leek, mushrooms and grainy mustard	320гр	680,00р.
<b>Филе семги с цветами чертополоха, свекольным ризотто и шпинатным соусом, приготовленное на гриле или на пару на ваш выбор</b> Salmon fillet with flowers of thistle, beet risotto and spinach sauce grilled or steamed (on your choice)	250гр	790,00р.
<b>Дорадо, обжаренное в остро-сладком соусе, с овощами и ростками фасоли</b> Dorado fried in spicy-sweet sauce with vegetables and bean sprouts	300гр	840,00р.
<b>Стейк «Россини» из говяжьей вырезки, фаршированный белыми грибами, с гарниром из корня сельдерея, томленого в сливках</b> Beef fillet Steak named «Rossini» stuffed with porcini mushrooms with a side dish of celery root stewed in cream	290гр	850,00р.
<b>Рулетки из филе морского волка на оладушках из цуккини с икорным соусом</b> Fillet of sea wolf's rolls with zucchini pancakes and caviar sauce	280гр	890,00р.
<b>Тунец в горчично-медовом соусе с молодой морковью и зеленым пюре</b> Tuna in honey-mustard sauce with baby carrots and green sauce	280гр	920,00р.

<b>Оссобуко из телятины, запеченное с овощами и розмарином</b> Ossabuko of veal baked with vegetables and rosemary	350гр	960,00р.
---	-------	----------

<b>Теленок на косточке с молодым картофелем и печеными луковичками с двумя соусами</b> Veal on the bone with new potatoes and baked onion with two sauces	350гр	1450,00р.
--	-------	-----------

## Гарниры Garnish

<b>Отварной рис с маслом и печеными овощами</b> Boiled rice with butter and roasted vegetables	150гр	120,00р.
---	-------	----------

<b>Картофель «Айдахо» с чесноком и зеленью</b> Potatoes «Idaho» with garlic and herbs	150гр	130,00р.
--	-------	----------

<b>Картофельное пюре с беконом</b> Mashed potatoes with bacon	150гр	140,00р.
--	-------	----------

<b>Картофель фри</b> French fries	150гр	150,00р.
--------------------------------------	-------	----------

<b>Кускус, запаренный с овощами</b> Couscous steamed with vegetables	150гр	150,00р.
---	-------	----------

<b>Овощной рататуй с базиликом и пармезаном</b> Vegetable ratatouille with basil and parmesan	150гр	180,00р.
--	-------	----------

<b>Свежий шпинат, томленный в сливках</b> Fresh spinach stewed in cream	150гр	190,00р.
--	-------	----------

<b>Микс салатов с томатами черри и соусом «Хариатика»</b> Mixed salad with cherry tomatoes and sauce «Horiatiki»	150гр	220,00р.
---	-------	----------

<b>Молодой картофель, обжаренный с грибами и луком</b> New potatoes fried with mushrooms and onions	150гр	220,00р.
--	-------	----------

## Соусы Sauces

<b>Соус голландский на белом вине с яичными желтками</b> Holland sauce in white wine with egg yolks	40гр	50,00р.
--	------	---------

<b>Соус грибной с вешенками и сливками</b> Mushroom sauce with oyster mushrooms and cream	40гр	50,00р.
--	------	---------

<b>Мацони</b> Mazzoni	40гр	50,00р.
--------------------------	------	---------

<b>Аджика с двумя видами перца</b> Adjika with two kinds of pepper	40гр	60,00р.
---	------	---------

<b>Остро-сладкий соус</b> Sweet-chilisauce	40гр	70,00р.
---	------	---------

<b>Деми-глярс</b> Demi-glass	40гр	70,00р.
---------------------------------	------	---------

<b>Ткемали из зеленой сливы</b> Tkemali of green plums	40гр	80,00р.
---	------	---------

<b>Шашлычный со спелыми томатами и кинзой</b> Barbeque sauce with tomatoes and cilantro	40гр	90,00р.
--	------	---------

<b>Соус гранатовый «Наршараб»</b> Pomegranate sauce «Narsharab»	40гр	90,00р.
--	------	---------



## Десерты Desserts

<b>Мороженое собственного приготовления из натуральных ингредиентов (ванильное, шоколадное)</b> Homemade ice-cream (vanilla, chocolate)	50гр	100,00р.
<b>Сорбеты (манго, клубника, малина)</b> Sorbets (mango, strawberry, raspberry)	50гр	100,00р.
<b>Медовик с сотами. Классический десерт в исполнении шеф-кондитера</b> Honeycake with honey comb	180гр	280,00р.
<b>Наполеон грушевый. Нежнейший крем на воздушных коржах со спелой грушей</b> Napoleon with pear	180гр	320,00р.
<b>Ганаш кофейный. Великолепное сочетание нескольких видов шоколада с «шипучим» сахаром и кофейным ликером</b> Ganache coffee	150гр	350,00р.

## Хлеб Bread

<b>Солодовый мини-багет</b> Malt mini baguette	100гр	100,00р.
<b>Чесночный мини-багет</b> Garlic mini baguette	100гр	120,00р.
<b>Чиабатта с томатом и маслинами</b> Ciabatta with tomato and olives	250гр	120,00р.
<b>Чиабатта классическая</b> Classic ciabatta	250гр	120,00р.
<b>Багет луковый</b> Baguette onion	250гр	150,00р.
<b>Багет с кунжутом</b> Baguette with sesame seeds	250гр	150,00р.
<b>Хлеб Кукурузный</b> Bread Corn	350гр	180,00р.
<b>Хлеб Бородинский</b> Bread Borodino	350гр	180,00р.

## Лавка сладостей Sweetshop

Кокосовая тарталетка с миндалем, профитролей с кокосовым кремом и мятным маршмеллоу Coconut tartlet	90гр	150,00р.
Карамельная тарталетка с шоколадным кремом и кофейной глазурью с фундуком Chocolate caramel tartlet	75гр	150,00р.
Эклер шоколадный Классический десерт с шоколадным кремом и клубникой Chocolate éclair	100гр	190,00р.
Эклер заварной Классический десерт с шоколадом, фундуком и заварным кремом Éclair custard	80гр	190,00р.
Карамельно-фундуковый десерт. Ореховый бисквит в шоколадной глазури с карамельным кремом и фундуком Caramel-hazelnut dessert	160гр	290,00р.
Чизкейк Нью-Йорк с вишневым вареньем Cheesecake with cherry jam	220гр	300,00р.
Черничный сметанник с медовым бисквитом Blueberry sour cream cake	150гр	320,00р.
Мусс малина Mousse raspberry	120гр	340,00р.
Мусс манго-маракуйя на миндальном бисквите Mousse mango-passion fruit	150гр	360,00р.

## Восточные сладости Oriental sweets

Кады Национальные грузинское печенье, приготовленное по старинному рецепту Kady	100гр	100,00р.
Шоколад собственного приготовления (клубника, апельсин, белый, молочный, темный) Homemade chocolate (strawberry, orange, white, milk, dark)	100гр	250,00р.
Пахлава Восточный десерт с цветочным мёдом и несколькими видами орехов Baklava	180гр	290,00р.

Уважаемые гости,  
в меню указан неполный состав блюд,  
если у вас аллергия на какой-либо продукт,  
пожалуйста, предупредите об этом вашего  
официанта.