



# MAHICAPDA

MEHIO





*Музыкальное  
сопровождение*

150.- с человека

---

# Холодные закуски

---

## Тарталетки с красной икрой

Тарталетка, масло сливочное,  
икра красная

650.- 3 шт



## Ассорти рыбное

Семга, масляная, форель  
икра красная

1400.- 200 гр



## Ассорти из свежих овощей

Помидор, огурец, перец  
болгарский, зелень

350.- 250 гр



## Закуска три порошенка

Сало, соленый огурчик,  
горчица

400.- 150/50/30 гр



### **Ассорти мясное**

Буженина, язык, куриный  
рулет, горчица

700.- 180 гр



### **Грибное лукошко**

Грибы маринованные

320.- 120 гр



### **Ассорти из солений**

Малосольные огурчики,  
капуста по-грузински, помидоры,  
капуста квашенная

400.- 320 гр



### **Сельдь по-русски**

Картофель отварной,  
филе сельди, лук

400.- 250 гр



***Язык говяжий***

Подается с хреном

500.- 70/20 гр

***Куриный рулет***


Подается с горчицей

300.- 70/20 гр

***Буженина***

Подается с горчицей


330.- 70/20 гр



***Сырная тарелка  
европейских сыров***

Дор блю, маасдам, чедер,  
мед, виноград, грецкий орех

620.- 150 гр



***Сырная тарелка  
местных сыров***

Сулугуни, чечил, копченый сыр

400.- 150 гр



***Оливки***

300.- 80 гр

***Маслины***

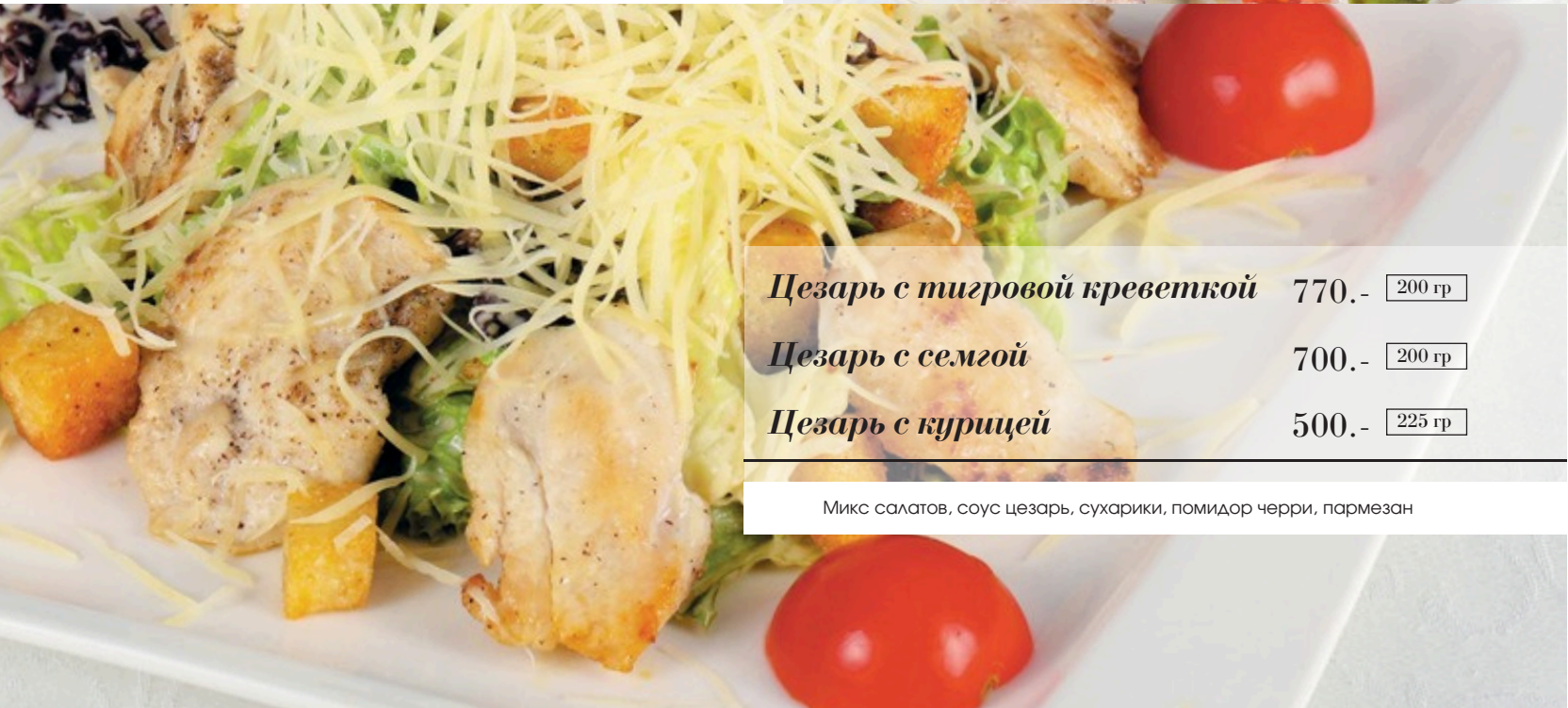
250.- 80 гр

# Салаты

## Салат с морепродуктами в сливочном соусе

Морепродукты, микс салатов,  
руккола, сливки, пармезан,  
черри, чеснок

880.- 200 гр



Цезарь с тигровой креветкой 770.- 200 гр

Цезарь с семгой 700.- 200 гр

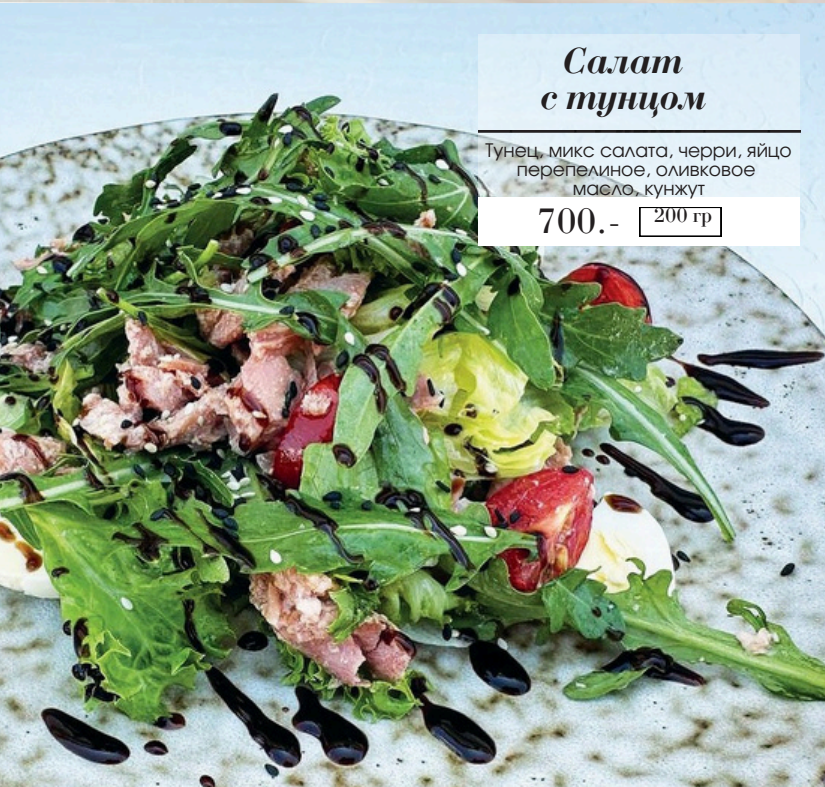
Цезарь с курицей 500.- 225 гр

Микс салатов, соус цезарь, сухарики, помидор черри, пармезан

## Салат с тунцом

Тунец, микс салата, черри, яйцо  
перепелиное, оливковое  
масло, кунжут

700.- 200 гр



## Греческий с сыром фета

Помидор, огурец, перец  
сладкий, микс салатов, оливки/  
маслины, сыр Фета

420.- 250 гр





**Овощной салат с  
маслом или  
со сметаной**

Помидор, огурец, перец  
сладкий, красный лук

380.- 280 гр



**Рыжая индюшка**

Апельсин, грейпфрут, микс  
салатов, шампиньон, филе  
индейки, соус Цезарь, пармезан

650.- 270 гр



**Тайский с  
говяжьей вырезкой**

Вырезка говяжья, перец сладкий,  
огурец, помидор, микс салатов,  
соус Тайский, кунжут

850.- 280 гр

**Тайский с  
морепродуктами**

Морепродукты, перец сладкий,  
огурец, помидор, микс салатов,  
соус соевый, кунжут

900.- 280 гр



**Салат с говяжьим  
языком**

Язык говяжий, грудинка  
копченая, микс салатов, огурец,  
майонез, пармезан

650.- 240 гр



**Теплый салат  
с куриной печенью**

Печень куриная, кабачок,  
баклажан, лук, микс салатов,  
руккола, черри, кедровый орех

550.- 230 гр



**Салат со свиной  
НИХАО**

Свинина, перец сладкий,  
помидор, огурец, фунчоза,  
микс салат, кунжут

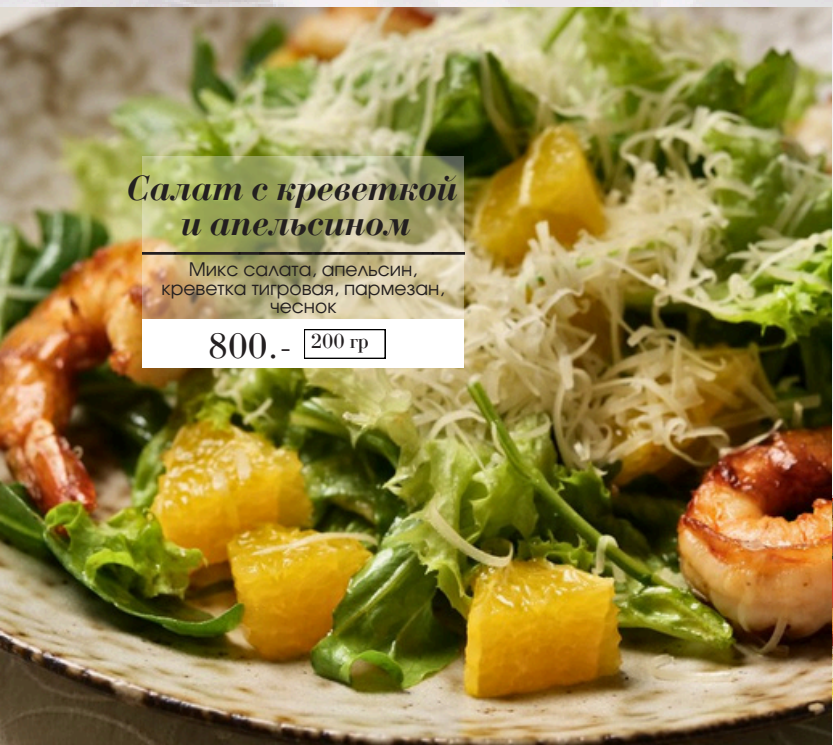
500.- 290 гр



**Салат  
с говядиной и  
овощами гриль**

Вырезка говядья, баклажан, кабачок,  
шампиньон, перец сладкий, микс  
салатов, оливковое масло

900.- 270 гр



**Салат с креветкой  
и апельсином**

Микс салата, апельсин,  
креветка тигровая, пармезан,  
чеснок

800.- 200 гр



**Капрезе**

Помидор, сыр моцарелла,  
соус Песто, кедровый орех


430.- 180 гр



**Капри**

Микс салата, фета, лосось,  
огурец, черри, кунжут

740.- 190 гр



**Салат  
с хрустящим  
баклажаном**

Баклажан, микс салата,  
помидор, сыр, кунжут

550.- 260 гр



---

# Горячие закуски


---



## Жульен грибной

Шампиньон, филе куриное, лук, сыр, сметана


430.- 3 шт



## Шампиньоны фаршированные говяжьим языком

Шампиньон, язык говяжий, филе куриное, лук, сыр


500.- 3 шт



## Медальоны из баклажан под моцареллой

Баклажан, помидор, моцарелла, соус Цахтон


550.- 3 шт



## Сыр жареный в кукурузных хлопьях

Сыр сулугуни


380.- 200 гр



## Тигровые креветки в темпуре

Креветки, темпура, руккола, соус чили

750.- 5 шт



**Мидии под сырной корочкой**

Мидии киви, лизон с соусом Чили


760.- 220 гр



**Курник**

Тесто слоеное, куриное филе, шампиньон, лук

380.- 3 шт



**Хачапури  
Пеновани**

380.- 3 шт



**Конвертики  
капрезе**

Тесто слоеное, помидор, моцарелла, соус Песто

450.- 3 шт

---

# Первые блюда

---

## Царская уха

Лосось, креветка  
тигровая, овощи

500.- 280 гр



## Солянка сборная мясная

Бульон мясной, язык говяжий,  
грудинка копченая, соленый  
огурец, лук, томат

400.- 250 гр



## Чечевичный суп АДАС

Чечевица, лук, морковь, перец,  
оливковое масло, сухарики

250.- 250 гр





### *Крем-суп грибной*

Шампиньон, лук, сливки, сухарики

350.- 250 гр

### *Лапша куриная*

Бульон куриный, лапша яичная, морковь, лук

270.- 250 гр



### *Шурпа с говядины*

Бульон из говядины, мякоть говядины, картофель, морковь, помидор, перец сладкий

390.- 350 гр



### *Куриный бульон с перепелиным яйцом*

Бульон, филе куриное, яйцо перепелиное, сухарики

270.- 250 гр



### *Шурпа с баранины*

Бульон из баранины, мякоть баранины, картофель, морковь, лук, помидор, перец сладкий

390.- 260 гр

---

# Вторые блюда

---



*Стейк из лосося*

900.- за 100 гр



*Форель запеченная  
с овощами*

Форель радужная, овощи

330.- за 100 гр



*Форель жареная*

310.- за 100 гр

*Мидии  
в сливочном соусе*

Мидии, сливки, сыр Дор Блю

700.- за 300 гр





## *Сковородка*

Картофель, баклажан, кабачок, перец  
сладкий, помидор, сыр

- с грибами* 400.- 330 гр
- с курицей* 480.- 350 гр
- с говядиной* 900.- 400 гр
- со свиной* 590.- 400 гр
- с лососем* 1100.- 400 гр



## *Мидии в томатном соусе*

Мидии, томатный соус,  
лук, помидор

700.- 300 гр



## *Хинкали традиционные*

Свинина / говядина  
(от 5-ти штук)

90.- 1 шт

## *Хинкали с бараниной*

(от 5-ти штук)

100.- 1 шт



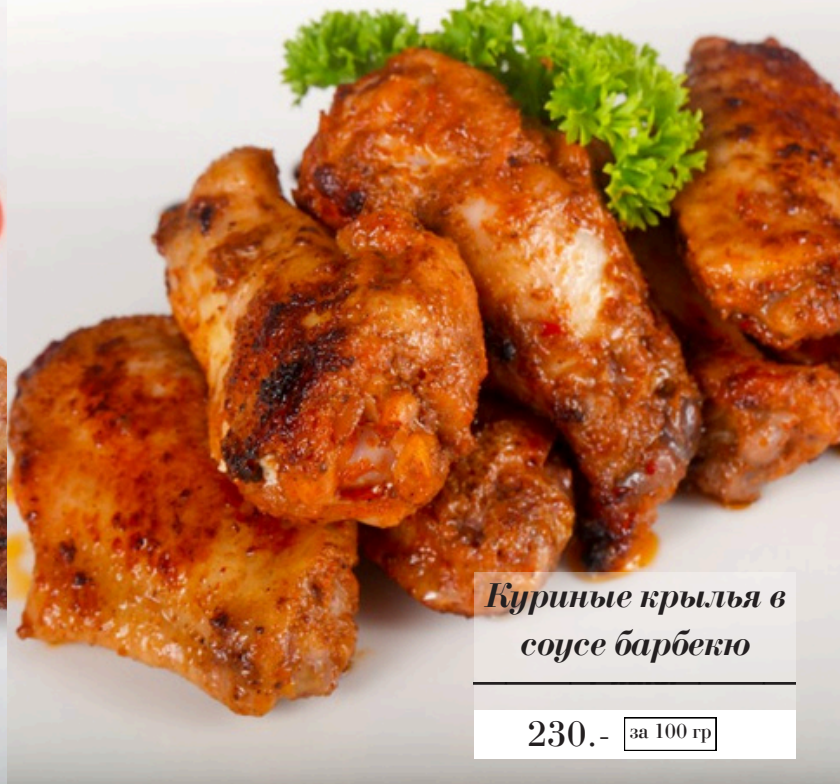
## *Палочки куриные в панировке с соусом Цахтон*

380.- 220 гр



*Цыпленок тапака*

650.-



*Куриные крылья в соусе барбекю*

230.-



*Стейк говяжий (филе миньон)*

вес мяса в сыром виде

800.-



*Тезоро мио*

Филе куриное, брокколи, сливки, соус чили, дор блю, чеснок

550.-



*Язык говяжий в грибном соусе*

Язык говяжий, шампиньон, сливки

820.-



*Брезоль из куриной грудки*

450.-

# Гарниры

## Картофель жареный по-пушкински

Картофель, грибы, лук

250.- 150 гр

## Картофель отварной с зеленью

200.- 150 гр

## Картофельные дольки по-деревенски

220.- 100 гр

## Картофель фри

220.- 100 гр

## Рис с овощами

Рис длиннозернистый, перец сладкий, баклажан, кабачок.

220.- 150 гр

## Овощное сое

Баклажан, кабачок, перец сладкий, помидор, лук

270.- 150 гр

## Цветная капуста и брокколи

В панировке

270.- 200 гр

## Брусничный соус

120.- 30 гр

## Соус красный

100.- 50 гр

## Сырный соус

100.- 50 гр

## Цахтон

100.- 50 гр

## Хрен

100.- 30 гр

## Горчица

80.- 30 гр

## Соевый соус

80.- 25 гр

## Кетчуп

100.- 50 гр

## Майонез

100.- 30 гр

## Соус чили

100.- 30 гр

## Соус сладкий чили

100.- 30 гр



---

# *Блюда на мангале*

---



*Шашлык  
из семги*

900.- за 100 гр



*Шашлык из  
говяжьей вырезки*

850.- за 100 гр

*Шашлык из  
куриных крыльев*

230.- за 100 гр

*Шашлык  
из свиной шеи*

310.- за 100 гр

*Шашлык  
из курицы*  
Окорочок без кости

250.- за 100 гр

*Шашлык из  
куриной грудки*

260.- за 100 гр

*Овощи запеченые*

Баклажан / кабачок  
/ болгарский перец /  
помидор

180.- за 100 гр

*Шампиньон  
запеченый*

200.- за 100 гр



*Баранина каре*

850.- за 100 гр

---

# Паста

---



## 4 сыра

Спагетти, пармезан, чедер, маасдам, дор-блю

450.- 250 гр



## Спагетти

с морепродуктами

Спагетти, морепродукты, сливки, пармезан, красная икра, чеснок

1050.- 270 гр



## Спагетти карбонара

Спагетти, бекон, сливочный соус, сыр Пармезан

600.- 280 гр



## Феттучини с говядиной и овощами

Спагетти, вырезка говяжья, перец болгарский, черри, томатная паста, чеснок

750.- 280 гр



## Феттучини с грибами

Феттучини, шампиньон, Белый гриб, сливки, пармезан

680.- 300 гр



## Феттучини с лососем

Феттучини, лосось, брокколи, сливки, черри, пармезан

900.- 280 гр

---

# Пицца

---



## Маргарита

Помидор, сыр домашний,  
красный соус

620.- 30 см



## Бьянка

Филе куриное, брокколи,  
шампиньон, соус цахтон,  
черри, сыр

680.- 30 см



## Аппетитная

Грудка, буженина, филе  
куриное, шампиньон, помидор,  
соус томатный, сыр

750.- 30 см



## Пицца с лососем

Лосось, соус цезарь,  
черри, сыр

1000.- 30 см



## Грибная

Шампиньон, белый гриб,  
лук, сырный соус, сыр

700.- 30 см



## Пепперони

Острая колбаса пепперони,  
красный соус, сыр

620.- 30 см



## Сырная

Сливки, 5 видов сыров

670.- 30 см

---

# Пиво

---



*Бутылочное  
безалкогольное*  
пр-во Россия в ассортименте

220.- [1 бут]

*Пиво бутылочное*

пр-во Россия в ассортименте

250.- [1 бут]

*Пиво бутылочное*

импортное в ассортименте

350.- [1 бут]

*Корона экстра*

390.- [1 бут]

---

# Закуски к пиву

---

*Креветки  
отварные*

530.- [за 100 гр]



*Креветки  
жареные*

550.- [за 100 гр]



*Крылья  
куриные острые*



230.-

за 100 гр



*Бастурма*

350.-

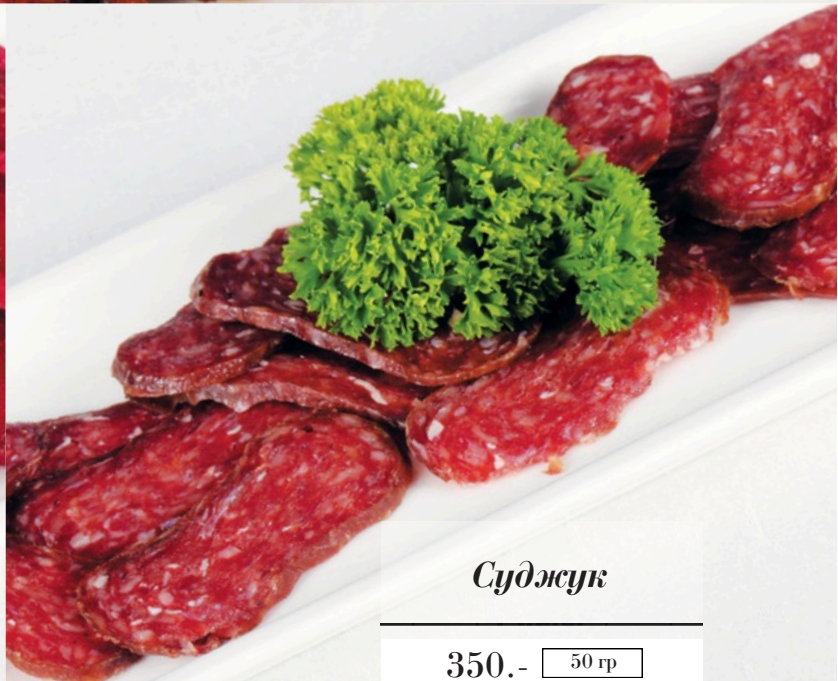
50 гр



*Суджук*

350.-

50 гр



*Гренки ржаные*

Хлеб ржаной, морковь,  
сырный соус, цахтон, пармезан

350.-

150/100/60



---

# Десерты

---



*Мороженое*

120.- 50 гр

*Чизкейк  
классический*

400.- 90 гр

*Чизкейк  
шоколадный*

400.- 90 гр



*Яблоко в темпуре*  
Со сливочным мороженым

350.- 250 гр



**Штрудель  
вишневый**

Подается с шариком мороженого

370.- 150 гр

**Шоколадный  
фондан**

Подается с шариком мороженого

450.- 80 гр



**Фруктовая  
тарелка**

600.- 500 гр



**Штрудель  
яблочный**

Подается с шариком мороженого

370.- 150 гр



---

## Дополнительные ингредиенты

---

*Масло сливочное* 50.- 30 гр

*Масло оливковое* 120.- 25 мл

*Мед* 100.- 30 гр

*Молоко* 40.- 50 гр

*Сливки* 60.- 25 гр



*Грецкий орех* 40.- 10 гр

*Кедровый орех* 80.- 10 гр

*Шоколад* 50.- 10 гр

*Лимон* 20.- 10 гр

*Лайм* 50.- 10 гр

*Мята свежая* 20.- 3 гр

*Топинг*  
В ассортименте 40.- 30 гр

*Сироп*  
В ассортименте 40.- 10 мл



---

## Соки свежевыжатые

---

*Яблоко* 140.- 100 мл

*Апельсин*  
*Грейпфрут*  
*Морковь*

*Лимон* 170.- 100 мл



---

## Прохладительные напитки

---



### Айс кофе

Сгущенное молоко, американо,  
мороженое, сливки

280.-  250 мл

### Море клюквенный

120.-  250 мл

400.-  1 л

### Море черная смородина

120.-  250 мл

400.-  1 л



**Кола**

250.-  1 бут.

**Легенда Байкала**

300.-  1 бут.

**Тоник** /в стекле/

250.-  1 бут.

**Сок** /в ассортименте/

150.-  250 мл

400.-  1 л

**Нарзан**

250.-  1 бут.

**Джермук**

250.-  1 бут.



# *Молочный коктейль*

*Банан*

*Клубника*

*Дыня*

300.- 400 мл

350.- 400 мл

350.- 400 мл



*Мохито б/а*

300.- 400 мл



*Пинья колада*

350.- 350 мл



*Мохито клубничный*

350.- 400 мл



*Ягодный микс*

400.- 350 мл



*Кораловый риф*

350.- 350 мл



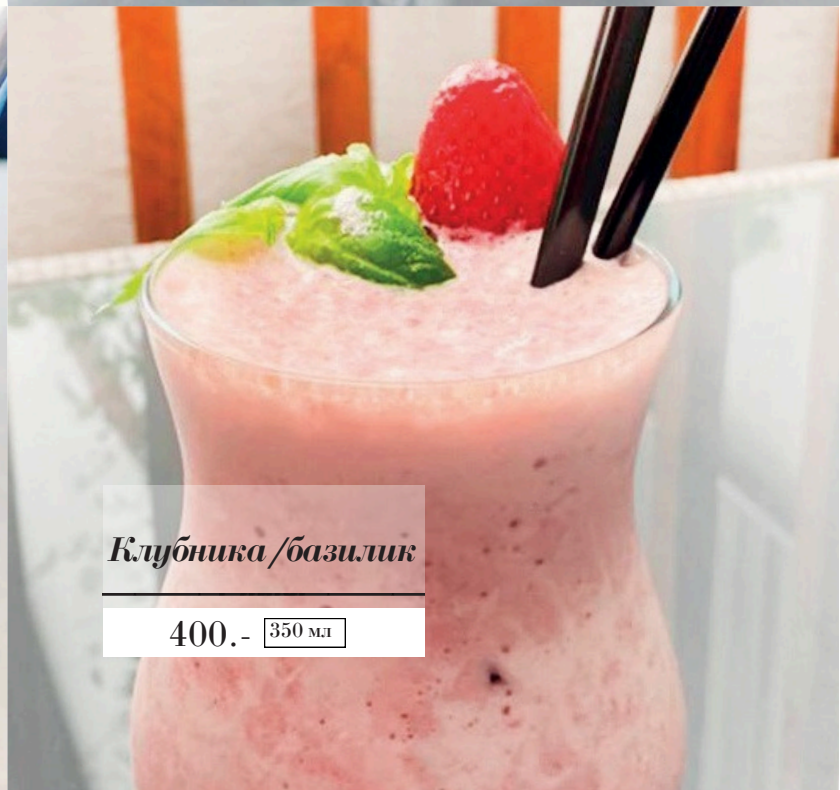
*Клубничный  
щербет*

300.- 150 мл



*Тропический  
смузи*

550.- 350 мл



*Клубника / базилик*

400.- 350 мл



*Арбузный  
лимоннад*

350.-  400 мл  
600.-  1 л



*Лимонад  
дыня*

350.-  400 мл  
600.-  1 л



*Клубничный  
лимоннад*

350.-  400 мл  
600.-  1 л



*Грушевый  
лимоннад*

350.-  400 мл  
600.-  1 л



*Лимонад манго/  
маракуя*

400.-  400 мл  
700.-  1 л



*Лимонад  
черная смородина*

400.-  400 мл  
700.-  1 л

---

# Горячие напитки

---



*Кофе эспрессо*

180.- 60 мл

*Американо*

180.- 150 мл



*Кофе по-восточному*

180.- 50 мл



*Капучино*

220.- 150 мл



*Латте*

Классический

250.- 200 мл

*Латте*

с сиропом на выбор

290.- 200 мл



**Кофе  
Айриш крем**

300.- 200 мл



**Глинтвейн**

безалкогольный

250.- 200 мл

**Грог**

безалкогольный

250.- 200 мл



**Гляссе**

260.- 200 мл



**Чай**

Заварной в чайничке (в  
ассортименте)

200.- 450 мл

**Чай травяной**

Иван-чай, чабрец, очанка,  
мелисса, душица

200.- 450 мл

---

# Домашний чай

---

## Облепиховый чай

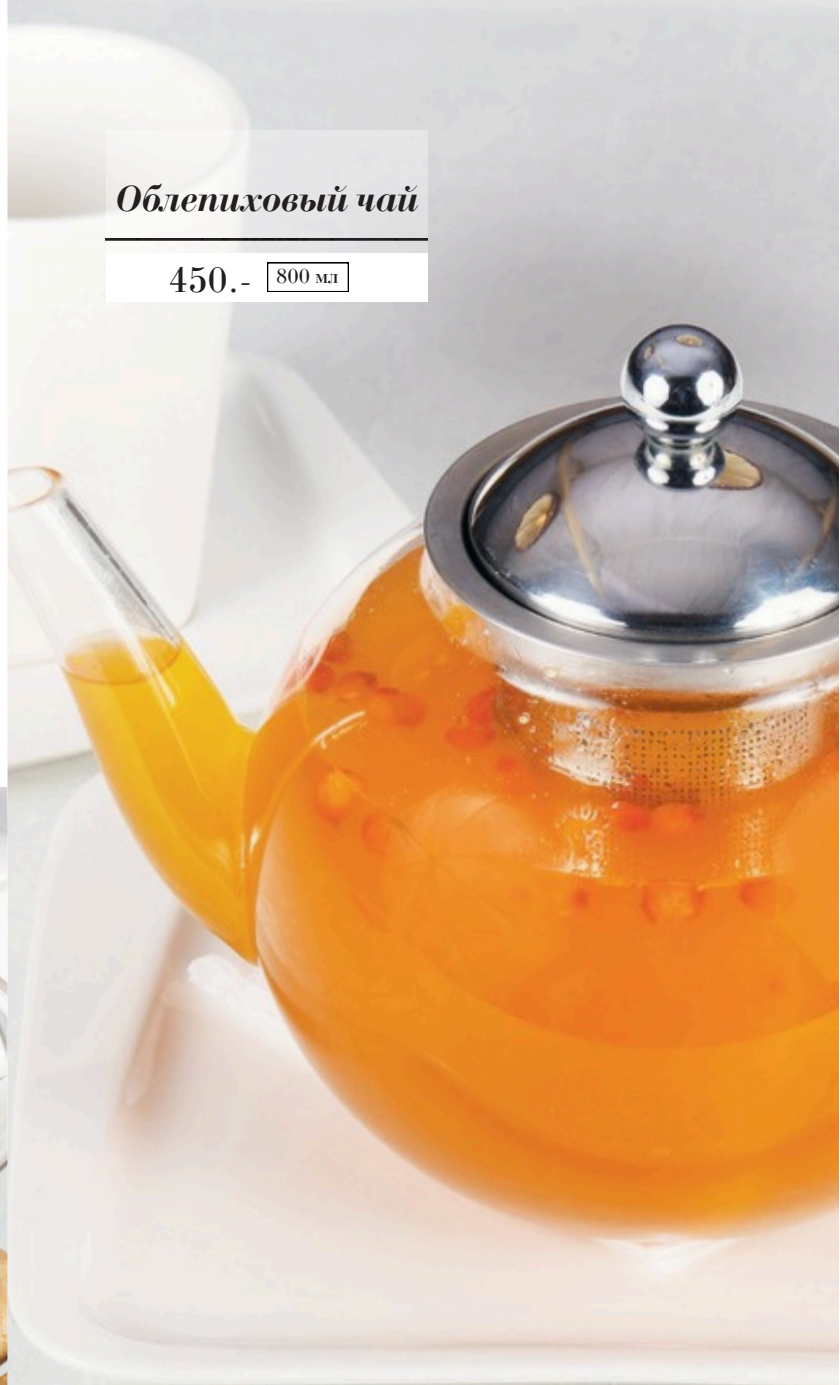
450.- 800 мл



### Чай с медом, лимоном и имбирем

500.- 800 мл

Имбирь обладает антибактериальным, заживляющим и иммуностимулирующим свойством. Лимон уничтожает до 12 различных бактерий, выводит из организма тяжелые металлы, снимает чувство голода.



Польза облепихи заключается в содержании богатого витаминного состава. Прежде всего, в облепиховых ягодах содержатся каротины и каротиноиды. Облепиха полезна для поддержания и восстановления репродуктивной функции благодаря входящим в состав токоферолам.

## Цитрусовый чай

450.- 800 мл



Этот чай улучшает кровообращение, поэтому врачи Китая рекомендуют его в зимнее время года. Повысит иммунитет, облегчит кашель, поможет при головной боли.





**Чай клюква с  
медом**

500.- 800 мл

Бесподобное сочетание клюквы с медом поможет справиться не только с простудами, но и с многими другими заболеваниями из-за содержания в ягоде большого количества фитонцидов.



**Чай с малиной  
и имбирем**

500.- 800 мл

Имбирь – это одно из самых популярных средств от простуды. Малина содержит салициловую кислоту и не теряет полезных свойств при термической обработке. Чай поможет укрепить нервную систему и нормализовать обменные процессы.



**Чай облепиха и  
груша**

500.- 800 мл

В этом чае содержатся витамины С, Е и витамины группы В, множество микроэлементов и аминокислот. Это отличное средство при стрессе. Груша поднимает настроение, снимает нервное напряжение. В Древнем Риме боги изображались с этим фруктом в руках.

---

# Банкетные блюда

---



## Столичный с филе лосося

Лосось, икра красная,  
картофель, огурец, зеленый  
горошек, яйцо

750.- 200 гр



## Летят утки...

300.- за 100 гр



## Столичный с куриным филе

Куриное филе, картофель, огурец  
маринованный, зеленый  
горошек, яйцо

350.- 200 гр



## Золотая рыбка

450.- за 100 гр



## Люля-кебаб из говядины

490.- 200 гр



## Люля-кебаб из курицы

400.- 200 гр



## Люля-кебаб из баранины

500.- 200 гр