

# Авлабар

от ШЕФ ПОВАРА

АНВАРИДЗЕ

*Салат Синазе*

Розовый помидор, красный лук, пюре из Кизила, петрушка, красный базилик, вяленая клюква, кедровые орешки

*Чебурек по домашнему*

Нежное тесто, говяжий фарш с луком, соус сацавели

*Закуска от шефа*

Копченый курдюк молодого барашка, черный хлеб, зелень, лук, зерновая горчица, грузинский перец Цицика

*Баклажаны на угле с нутом*

Баклажан на угле, пюре из нута с кунжутом, сыр кремета, зерно граната, кинза

*Ребро ягненка от шефа*

Кебаб на косточке, сыр сулугуни, маринованный лук, кинза, помидор, лаваш, соус из домашних помидор, чеснок.

*Хинкали Чикмерули*

Куриное филе, грибы шампиньоны, лук, сливочный соус, соус из кизила

*Чакапули из кролика*

Кролик, кинза, лук зеленый, петрушка, свежий тархун, слива, алыча, белое вино

3200

*Sinfze Salad*

Pink tomato, red onion, cornelian cherry puree, walnut sauce

1500

*Homemade Cheburek*

Tender dough, beef mince with onion, sauce based on matsoni

2500

*Chef's Appetizer*

Smoked young lamb fat tail, black bread, sauce based on matsoni

3000

*Eggplant with Chickpeas*

Grilled eggplant, chickpeas, greens, walnut sauce

6500

*Chefs Lamb Ribs*

Kebab on the bone, suluguni cheese, marinated onions, cilantro, tomato, lavash, homemade tomato sauce, garlic

5100

*Khinkali Chikmeruli*

Chicken fillet, champignon mushrooms, onion, cream sauce, served with dogwood sauce

8500

*Rabbit Chakapuli*

Rabbit, cilantro, green onion, parsley, fresh tarragon, plum, cherry pearl, white wine

# Авлабар



## Салаты

### Салат Гудаури

Жареная телятина, чернослив, сыр креметте, огурцы, помидоры, лист салата, цинза, под острым соусом.

8000

### Локос салати

Отварная сёмга, помидоры черри, жареный картофель, руккола, листья салата айсберг, фризе, маслины. Соус: майонез, сливки, лук шалот, лимон.

3900

### Темриели

Жареная говядина, баклажаны, помидоры черри, лук шалот, листья салата айсберг, руккола. Соус: терияки, салатная заправка, оливковое масло, аджика.

8000

### Салат Нана с Виноградом

Запеченное куриное филе с виноградом, лист салата айсберг со свежим сельдереем, заправляется грузинским йогуртом и греческими орехами

3000

### Салат греческий

Классический греческий салат с орегано и базалиоуком

3500

### Салат Квемо Картли

Обжаренный до хрустящей корочки баклажан, томаты и жареная брынза, микс зелени под сладко-острым соусом.

3700

## Salads

### Gudaurisalad

Fried veal, prunes, cremette cheese, cucumbers, tomatoes, lettuce, cilantro, with a hot and sweet sauce.

### Lokossalati

Boiled salmon, cherry tomatoes, fried potatoes, arugula, iceberg lettuce, frize, olives. Sous: mayonnaise, cream, shallots, lemon.

### Gemrieli

Fried beef, eggplant, cherry tomatoes, shallots, iceberg lettuce, arugula. Sauce: teriyaki, salad dressing, olive oil, adjika.

### Nana Salad with Grapes

Baked chicken fillet with grapes, iceberg lettuce with fresh celery, dressed with Georgian yogurt and walnuts

### Greeksalad

Classic Greek salad with oregano and basaltic acid

### Salad Kvemo Kartli

Eggplant fried to a crisp crust, tomatoes and fried feta cheese, mix of greens with spicy sweet sauce.



Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар



## Салаты

## Salads

### Салат Кахети

3500

### Kakheti Salad

Апельсин, свекла, руккола, лист салата, сыр фета, заправляется лимонно-горчичным соусом с добавлением кедрового ореха

Orange, beetroot, arugula, letucce, feta cheese, dressed with lemon-mustard sauce with pine nuts

### Авлабара

3500

### Avlabar

Нарезка из помидоров, огурцов и перца со свежим базиликом, заправка из грецкого ореха и винного уксуса

Sliced tomatoes, cucumbers and peppers with fresh basil, walnut and wine vinegar dressing

### Овощи по-домашнему

2000

### Vegetables at home

Свежие овощи, лук, шалот, болгарский перец, укроп  
Заправкой на Ваш выбор:

Fresh cucumbers, tomatoes, paprika,  
onion, lettuce, dressed to

### Салат Кутаиси

4000

### Salad Kutaisi

Брынза и шампиньоны обжаренные с куриным филе и  
заправлены соусом подаются с зеленью и помидорами  
Черри.

Bryanza and champignons fried with chicken fillet  
and seasoned with sauce, served with herbs and  
cherry tomatoes.

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар

## Холодные закуски

### Ассорти пхали с бадриджанами

3700

Ассорти из: отварной красной фасоли, свеклы, моркови, шпината с обжаренными рулетиками из баклажан с ореховой начинкой и грузинскими специями.

### Русская Закуска

2600

Филе сельди, картофель, соленые огурцы, зелень, лук.

### Грузинские соленоости

6000

Солёные помидоры, огурцы, грузинская капуста, перец чили, чеснок, солёная цветная капуста.

### Свежие овощи

2000

Свежие огурцы, помидоры, зелень, болгарский перец.

## Cold snacks

### Assorted pkhal'i with badridzhanami

Assorted: boiled red beans, beets, carrots, spinach with fried eggplant rolls with nut filling and Georgian spices.

### Russian Appetizer

Herring fillet, potatoes, pickles, herbs, onions.

### Georgian saltings

Salted tomatoes, cucumbers, Georgian cabbage, chilli, garlic, salted cauliflower.

### Fresh vegetables

Cucumbers, tomatoes, parsley, paprika.

# Авлабар



## Холодные закуски

### Ассорти рыбное

Сёмга холодного копчения, семга малосольная, балык, лимон, маслины, зелень.

8900

### Ассорти из сыров

Альпен блю, гауда, маздам, мраморный сыр.

10000

### Ассорти Авлабар

Рулетики из баклажан с ореховой начинкой, пхали, домашняя брынза, свежие овощи, зелень.

6000

### Ассорти мясное Бееври

5350

Хорци қазы, говяжий язык, куриный рулет.

### Assorted fish

Cold smoked salmon, light-salted salmon, балык, lemon, olives, greens.

### Assorted cheeses

Alpen blue, gouda, mazdam, marble cheese.

### Assorti Avlabar

Eggplant rolls with nut filling, pkhalı, home-made brynza, fresh vegetables, fresh herbs.

### Assorted meatBeuvry

Hortsı қазы, beef tongue, chicken roll.

### Basturma bloated

### Cheese Chechel

### Black bread garlics

### Бастурма вяленная

4000

### Сыр Чечел

2000

### Гарлики из чёрного хлеба

2000



Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар



## Мучные изделия

### Хачапури по-мегрельски городская

Пышная хачапури из дрожжевого теста с двойным сыром из сулугуни и брынзы.

6400

### Хачапури по-аджарски

Хачапури: лодочка из дрожжевого теста, сыра сулугуни, полужидкого куриного яйца, с кусочком сливочного масла.

4200

### Хачапури по-имеретински

Пресное тесто, сыр сулугуни.

5000

### Хачапури Тбилисурி

Тесто слоёное, сыр сулугуни.

4000

### Хычины

Тесто пресное, картофель, сыр.

2700

### Хычины с зеленью

Тесто пресное, брынза, сулугуни, петрушка, укроп.

2500

## Hour makes

### *Khachapuri Megrelians Urban style*

*Lush khachapuri from yeast dough or puff pastry with suluguni cheese and cheese.*

### *Khachapuri in Adjara*

*Khachapuri: boat from yeast dough, cheese suluguni, semi-liquid egg with a slice of butter.*

### *Khachapuri in the Imereti*

*Unleavened dough, suluguni.*

### *Khachapuri Tbilisuri*

*Puff pastry, cheese suluguni.*

### *Khychiniy*

*Unleavened dough, potatoes, cheese.*

### *Khychiniy with green*

*Unleavened dough, suluguni cheese, parsley, dill.*

# Авлабар



## Мучные изделия

## Hour makes

### Хинкали жареные 5 шт

4800

### Fried Khinkaliy 5 pcs

Тесто пресное, фарш из говядины, лук, кинзы, чеснок, специи.

Unleavened dough, minced beef, onion, cilantro, garlic, spices.

### Хинкали 5 шт

4800

### Khinkaliy 5 pcs

Тесто пресное, фарш из говядины, лук, кинзы, чеснок, специи.

Unleavened dough, minced beef, onion, cilantro, garlic, spices.

### Хинкали в остром томатном соусе

4500

### Khinkali in spicy tomato sauce

Нежный говяжий фарш с добавлением свежей кинзы и букетом грузинских пряностей в пресном тесте.

Delicate ground beef with fresh cilantro and a bouquet of Georgian spices in unleavened dough.

Хинкали подаётся в остром томатном соусе с ароматным сельдереем и помидорами Черри

Khinkali served in a spicy tomato sauce with fragrant celery and cherry tomatoes

### Пирог Катмяни с курицей и грибами

6500

### Pie with Katmyani chicken and mushrooms

Дрожжевое тесто с сыром сулугуни, куринным филе и грибами шампиньонами.

From yeast dough with cheese suluguni, chicken and mushrooms champignons.

### Хлебная корзина

1200

### Bread Basket

### Лаваш грузинский

500

### Lavash Georgian

### Лаваш армянский

500

### Lavash Armenian

### Хлеб черный

250

### Bread black

# Авлабар



## Горячие закуски

### Купаты

Домашняя колбаска из говядины с гранатом, специями, зеленью, подается с соусом "ткемали".

### Грибы печеные в қеци

Шляпки шампиньонов запеченные под сыром "сулугуни" в қеци.

### Лобио

Отварная красная фасоль, грецкий орех, специи, зелень, аджика.

### Сыр жареный

Брынза обжаренная на топленом масле.

### Долма

Толубцы из говядины с рисом, завёрнутые в виноградные листья, подается с соусом "мажони".

7000

4500

3300

1600

7000

### Kupaty

*Homemade beef sausage with pomegranate, spices, herbs, served with tkemali sauce.*

### Mushrooms baked in ketsi

*Mushroom heads stuffed with cheese "Suluguni" baked in special ketsi".*

### Lobio

*Boiled red beans, walnuts, spices, greens, adjika.*

### Roasted cheese

*Fried cheese in clarified butter.*

### Dolma

*Beef with rice wrapped in grape leaves, served with sause "mazoni".*

# Авлабар



## Супы

### *Хашлама* на 2 персоны

Отварное мясо телятины с наваристым бульоном, зеленью и отварным картофелем.

### *Суп по-кавказски*

Баранья лытка, картофель, нухат, лук репчатый, зелень, специи.

### *Хаш*

Ножки говяжьи в бульоне, подается с чесночной подливкой

### *Боз-Баш*

Телятина тефтели с барбарисом, нутом, картофелем и болгарским перцем подается в томатном соусе с жареным лавашом

### *Авлабар*

Мясо говядины, шампиньоны, картофель, сметана, майонез, зелень.

### *Харчо*

Острый рисовый суп с отварной говяжьей грудинкой, грузинскими специями, зеленью.

### *Суп Чихиртма в булке*

Филе курицы в бульоне, обжаренную муку с винным уксусом и яйцо, блюдо подается в булке со свежей кинзой

**13000**

### *Khashlama* for 2 people

Boiled meal with a riches broth and greens, patatoes.

**10000**

### *Caucasian soup*

Lamb on the bone, potatoes, nushat, onions, greens, spices.

**4700**

### *Khash*

Boiled tripe, legs beef broth, served with garlic sauce, the scar in served an the request of the guest.

**5500**

### *Boz-Bash*

Beef meatballs with barberries, chickpeas, potatoes and bellpeppers served in tomato sauce with fried pita bread

**6000**

### *Avlabar*

Beef, mushrooms, potatoes, sour cream, mayonnaise, greens, spices.

**3500**

### *Kharcho*

Spicy rice soup with boiled beef brisket, Georgian spices, greens.

**2400**

### *Soup Chikhirtma in a bun*

Chicken fillet In broth, fried flour with wine vinegar and an egg, the dish is served in a bun with fresh cilantro

# Авлабар



## Горячие блюда из рыбы

### Осётр запеченный

45000

### *Sturgeon roasted whole*

Блюдо на 2 персоны: цельный осётр запечённый в духовке со специями, подаётся с овощным рагу и лимоном.

*A dish for 2 persons: one-piece sturgeon baked in the oven with spices, served with vegetable ragout and lemon.*

### Дорадо на огне

9200

### *Dorado on fire*

Рыба приготовленная на огне, подаётся с салатом из свежих овощей, рукколой и листьями салата.

*Fish cooked on fire is served with a salad of fresh vegetables with arugula and lettuce leaves.*

### Стейк из сёмги с лимоном

9000

### *Salmon steak with lemon*

### Форель

5700

### *Trout with lemon*

Приготовленная по желанию гостя: жареная на сковороде с лимоном, либо на открытом огне.

*Prepared according to the guest's request: fried in a pan with lemon or over an open fire.*

# Авлабар

## Горячие блюда из птицы

### Чкмерули

Цыпленок табака в ароматном сливочно-чесночном соусе.

5500

### Цыпленок табака

Маринованный цыпленок запечённый под прессом.

7200

### Курочка по-грузински

Филе куриное запеченное с шампиньонами, майонезом, грецким орехом под сыром в духовке.

4000

### Чахохбили из курицы

Рубленая курочка, тушеная с помидорами, болгарским перцем, зеленью и грузинскими пряностями.

5500

### Chkmeruli

Chicken Tabaka in fragrant creamy garlic sauce.

### Tabaka chicken

Marinated chicken baked under pressure.

### Georjian chicken

Chicken fillet baked with mushrooms, mayonnaise, walnuts and cheese in the oven.

### Chicken chakhokhbili

Minced chicken, stewed with tomatoes, paprika, greens, with Georgian spices.

# Авлабар

## Горячие блюда из баранины

### Батқани по-цагерски

на 2 персоны

Печёные бараньи рёбрышки, с добавлением медово-соевого соуса, подаётся с ароматным картофелем и грузинскими солениями собственного приготовления, специи, зелень.

### Чашашули с грибами

Мясо баранины обжаренное с грибами и овощами, тушеное в собственном соусе, зелень.

### Оджахури из баранины

### Запеканка по тифлисски

Мясо баранины, шампиньоны, помидоры, картофель, запеченные под сыром.

### Язычки ягненка с тыквенным пюре

15000

5500

6000

5300

4100

### *Batkani po-cagerski*

for 2 persons

*Roasted lamb ribs, with the addition of honey and soy sauce, white wine, served with potatoes and fragrant homemade Georgian pickles, spices, herbs.*

### *Chashashuli with mushrooms*

*Lamb meat fried with mushrooms and vegetables, stewed in their own juice, greens.*

### *Odzhahuri of lamb*

### *Tiflis Casserole*

*Lamb meat, champignons, tomatoes, potatoes baked under Georgian cheese.*

### *Lamb tongues with pumpkin puree*

# Авлабар

## Горячие блюда из говядины

Hot dishes made  
with beef

### Оджахури из говядины

7000

### *Odzhahuri of beef*

Картофель жареный по домашнему с мясом на сковороде, помидорами, зеленью, чесноком и специями.

*Homemade fried potatoes with meat in a pan, tomatoes, herbs, garlic and spices.*

### Хорци Квахит

8000

### *Horci Kvahit*

Говядина вырезка жареная с овощами и брынзой, специи, зелень.

*Beef tenderloin fried with vegetables and feta cheese, spices and greens.*

### Запеканка по тифлисски

5300

### *Tiflis Casserole*

Мясо говядины, шампиньоны, помидоры, картофель, запеченные под грузинским сыром.

*Beef, mushrooms, tomatoes, potatoes, baked under Georgian cheese.*

### Чашашули по қахетински

10000

### *Chashashuli in kahetian*

Мясо говядины обжаренное с грибами и овощами, тушеное в собственном соку, зелень.

*Beef meat fried with mushrooms and vegetables, stewed in their own juice, greens.*

### Джигари

4000

### *Djigari*

Обжаренная говядина печень с луком, помидорами и специями, зеленью, подается с отварным картофелем.

*Fried beef liver with onions, tomatoes and spices, herbs, served with boiled potatoes.*

### Хорци на кверчхалзе

20000

### *Horzi nakverchkhalze*

Телячья ребрышки приготовленные особым способом

*Veal ribs prepared in a special way*

### Медальоны по Грузински

10000

### *Medallions in Georgian*

Благодаря сочетанию прожаренной говяжей вырезки и нежного соуса ткемали, мы получаем невероятно ароматное вкусное блюдо.

*Thanks to the combination of fried beef tenderloin and delicate tkemali sauce, we get an incredibly aromatic and delicious dish.*

# Авлабар

## Кавказские Шашлыки

## Caucasian Shashlik



Шашлык из семги	9500	Salmon kebab
Шашлык из Перепелок	14900	Quail shashlik
Напалеон	9700	Shish kebab Napoleon
Баранья корейка	5800	Lamb loin
Шашлык по-Аджарски	5900	Shish kebab in Adjarian
Шашлык из ягненка	5300	Lamb skewers
Шашлык из Утки	4400	Duck kebab
Люля-Кебаб	4900	Lub-Kebab <small>Minced lamb meat, pita bread, onion.</small>
Шашлык из курицы	3500	Shish kebab from chicken
Шашлык из овощей	3100	Skewers of vegetables
Шашлык по Свански	3200	Svanish shashlik
Шашлык из Грибов	3500	Mushroom Shish Kebab



Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар

## Триль меню

*Рибай стейк*

13000

*Пибон стейк*

12500

## Гарниры

*Шампиньоны жареные с луком*

3300

*Картофель по-деревенски*

2000

*Картофельные дольки обжаренные на сливочном масле с луком, зеленью и чесноком.*

*Картофель Фри*

1500

*Брокколи по-грузински*

2000

*Рис припущеный*

1200

## Grill menu

*Ribeye steak*

*Teebone steak*

## Garnishes

*Fried mushrooms with onion*

*Country style potatoes*

*Potato wedges fried in butter with onions, herbs and garlic.*

*French Fries*

*Broccoli in Georgian*

*Steamed rice*

## Соуса

*Сметана*

550

## Sauce

*Бажа*

1000

*Майонез*

450

*Кетчуп*

700

*Сацебели*

400

*Помидоры, чеснок, зелень, лук репчатый, специи.*

*Sourcream*

*Baja*

*Walnut-garlic sauce with herbs.*

*Mayonnaise*

*Ketchup*

*Satsebeli*

*Tomatoes, garlic, herbs, spices.*

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар



## Десерты

## Desserts

*Ассорти из сладостей* на 6 персон

8600

Када, козинаки, десерт Аракат, изюм, курага, чернослив, греческий орех.

*Ассорти из сладостей* на 4 персоны

3500

Када, козинаки, десерт Аракат, изюм, курага, чернослив, греческий орех.

*Водопад Иллюзий*

2900

Салат из свежих фруктов со сливками.

*Када*

3000

Песочное печенье, козинаки с греческим орехом, изюм, курага, мёд.

*Аракат*

3000

Слоеные подушечки со сливками и клубнично-шоколадным сиропом.

*Козинаки*

850

Козинаки из греческих орехов и мёда.

*Assorted sweets* for 6 persons

Shortcake, kazinaks, desert Ararat, raisins, dried apricots, prunes, walnuts.

*Assorted sweets* for 4 persons

Kada, kozinaki, Ararat dessert, raisins, dried apricots, prunes, walnuts.

*Waterfalls of illusions*

Fresh fruit salad with cream.

*Kada*

Shortcake, kazinaks with walnuts, honey, raising, dried apricots.

*Ararat*

Puff pastry with creams and strawberry-chocolate surups.

*Kozinaki*

Georgian sweetness, made from walnuts and honey.

# Авлабар



## Заказные блюда

**Сырне из барашка** блюдо на 20 персон

206000

Мясо барашка, тушеное в собственном соку.

**Сырне из барашка** блюдо на 10 персон

103000

Мясо барашка, тушеное в собственном соку.

**Барашек на вертеле** блюдо на 20 персон

210000

Тарнир овощи свежие и тушеные.

**Семга запеченая целиком** блюдо на 15 персон

122000

**Пой-бешбармак "Астана"** блюдо на 10 персон

105600

Крупные куски филе баранины и конины.

**Сазан запеченный с овощами** 5 кг

68500

Помидоры, лук, болгарский перец, маслины и лимон.

**Сазан запеченный с овощами** 3 кг

45000

**Сырне из Марала** блюдо на 6 персон

98000

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлавар

## Молочный коктейль

Milkshake

Банановый	2000	Banana
Ванильный	2000	Vanilla
Карамельный	2000	Caramel
Шоколадный	2000	Chocolate
Клубничный	2000	Strawberry
С Ежевикой	2000	With raspberries

## Мороженое

Ice cream

Мовенпик 1 шарик	2500	Movenpick 1 ball
Ванильное, шоколадное, клубничное, карамельное, фисташковое.		Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, pistachio.

## Фрукты

Fruits

Фруктовое ассорти на 2 персоны	9000	Fruit assorted for 2 persons
Фруктовое ассорти на 6 персон	15000	Fruit assorted for 6 persons
Фруктовое ассорти на 10 персон	18000	Fruit assorted for 10 persons

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Абулабар

## Чайная Лавка

**Мараканский чай**  
Клюква-брусника

### Чай ягодный

Каркаде, свежий апельсин, яблоко, голубика, брусника, на основе чёрного или зелёного чая.

**Бебиас чай** Бабушкин чай чёрный чай, лист и ягоды чёрной смородины, апельсин.

**Облепихово-грушёвый чай**  
Чёрный чай, облепиха, груша, мята.

### Саванэ чай

Чёрный чай, плоды шиповника, мята.

### Чай Имбирный

**Чай Ташкентский** 0,4L/0,8L

**Чай по Казахски**

**Чай Альпийский**

**Чайник чая ЦИПРУС**

Чай каркадэ, лимон, апельсин, мед.

### Чай Экзотик

Черный, зеленый, жасмин, японская липа.

**Чай Пряный** 0,25L

**Пиала** Чашка чая чёрный, зеленый, жасмин.

0,4L/0,8L

1800/3600

1800/3600

0,8L

3000

**Moroccan tea**

**Chanberry-Lingonberry**

### Berrytea

Carcade, orange, apple, blueberry, lingonberry, based on black or green tea.

3000

**Bebiastea** Grandmothers black tea, black currant leaf and berries, orange.

3000

**Buckthorn-peartea**  
Black tea, sea buckthorn, pear, mint

3000

### Savanetea

Black tea, rose hips, mint.

3500

### Tea Ginger Tea

1500/3000

**Tashkent Tea** 0,4/0,8

2000

### Kazakh Tea

3000

### Alpain Tea

3000

### Tea kettle CITRU

Karkade tea, lemon, orange, honey.

2000

### Exotic

Black, green, jasmine.

700

**Tea Spicy with** 0,25L

400

**Tea Piala** Black,green,jasmine. 1 cup

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Абулабар

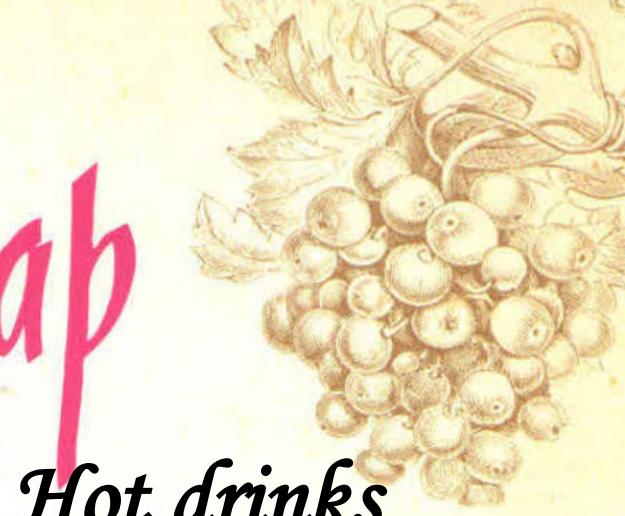
## Торячие напитки

<i>Калахури</i> вишневый напиток 1L	3500	<i>Kalahuri</i> hot cherry drink 1L
<i>Калахури</i> 0,4L	1200	<i>Kalahuri</i> 0,4L
<i>Какао</i> с воздушным зефиром	1800	<i>Cocoa</i> with marshmallows air
<i>Глинтвейн</i> 0,2L (алк)	2650	<i>Glentwine</i> 0,2L (alc)
<i>Грог Грузинский</i> 0,3L	3500	<i>Grog is Georgian</i> 0,3L

Красное вино, ром, палочка корицы, апельсин, мед.

## Кофе

<i>Торячий шоколад</i> 0,2L	2700	<i>Hot chocolate</i> 0.2L
Шоколад, молоко, корица.		<i>Chocolate, milk, cinnamon.</i>
<i>Ирландский кофе</i>	3300	<i>Irish koffee</i>
<i>Капучино</i>	2000	<i>Cappuccino</i>
<i>Латте</i>	2000	<i>Latte</i>
<i>Регуляр</i>	1500	<i>Regular</i>
<i>Эспрессо</i>	1500	<i>Espresso</i>
<i>Шоколад Казахстан</i>	2400	<i>ChocolateKazakhstan</i>
<i>Мёд</i>	550	<i>Honey</i>
<i>Лимон</i>	400	<i>Lemon</i>
<i>Молоко</i>	400	<i>Milk</i>



## Hot drinks

<i>Kalahuri</i> hot cherry drink 1L
<i>Kalahuri</i> 0,4L
<i>Cocoa</i> with marshmallows air
<i>Glentwine</i> 0,2L (alc)
<i>Grog is Georgian</i> 0,3L

*Red wine, black rum, cinnamon stick, honey, orange.*

## Coffee

### Hot chocolate 0.2L

*Chocolate, milk, cinnamon.*

*Irish koffee*

*Cappuccino*

*Latte*

*Regular*

*Espresso*

*ChocolateKazakhstan*

*Honey*

*Lemon*

*Milk*

# Абулабар



## Соки

Сок Свекла 0,75L

4900

*Swell* 0,75L

Сок Свекла 0,25L

2100

*Swell* 0,25L

Сок Да-Да 1L

2000

*Da-Da* 1L

## Свежевыжатые соки и нектары

0,3L

Лимонный нектар

3300

*Lemon nectar*

Апельсиновый фреш

4000

*Orange fresh*

Морковный фреш

1500

*Carrot fresh*

Яблочный фреш

2900

*Apple fresh*

Ананасовый нектар

2600

*Pineapple nectar*

Нектар киви

1500

*Nectar kiwi*

Нектар банан

1200

*Nectar banana*

Компот вишнёво-мятный 2L

3500

*Compote Cherry-mint* 2L

## Juice

*Swell* 0,75L

*Swell* 0,25L

*Da-Da* 1L

## Fresh juices and nectares

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Аулаңар

## Прохладительные напитки

Refreshment drink

### Домашние лимонады

Лимонад Апероль 1,5л	4900
Лимонад Апероль 0,4л	2000
Лимонад Манго-Маракуйя 0,4л	2000
Лимонад Манго-Маракуйя 1,5л	4900
Лимонад Мзиури 1,5л	3000
Лимонад Мзиури 0,4л	1500
Лимонад Дюшес 1,5л	2000
Лимонад Базиликовый 1,5л	2000
Лимонад Натахтари 0,5л	1800
Кока-Кола 0,25л	1100
Тоник 0,33л	1320
Морс Ягодный 1л	1650

### Минеральная вода

Боржоми 0,3л	1750
Тассай 0,25л	900
Самал 0,5л	1200

### Homemade lemonades

Lemonade Aperol 1,5л
Lemonade Aperol 0,4л
Mango-Passion Fruit Lemonade 0,4л
Mango-Passion Fruit Lemonade 1,5л
Lemonade Mziuri 1,5л
Lemonade Mziuri 0,4л
Lemonade Duchess 1,5л
Lemonade Basil 1,5л
Lemonade Natakhvari 0,5л
Coca-Cola 0,25л
Tonic 0,33л
Fruitdrink Berry 1л

### Mineral water

# Авлабар

## Коктейли

## Cocktails

**Б-52**

Калуа, бейлис, куантро.

**Маргарита**

Текила, куантро, лимо

**Белая жемчужина**

Калуа, бейлис, сливки.

**Пино Колада**

Ром, малибу, соц. ананаса.

**Апероль Шприц**

**Джин тоник**

джин, швепс.

**Розовый Ром**

Морс клюквенный, ром, сироп.

**Куба Либре**

Ром, кола.

**Лонг-Айленд**

**5920**

**Б-52**

Kahlua, baileys, cointreau

**Margarita**

Taquila, cointreau

**White pearl**

Kahlua, baileys, cream

**Pino Kolada**

Rum, malibu, pineapple juice

**Aperol shprits**

**Gin tonic**

Gin, tonic

**Pink Rum**

Juice cranberry, rum, syrup

**Cuba Libra**

Rum, cola.

**Long Island**

## Смузи витаминные

**Сила природы**

Чёрная смородина, банан, вишнёвый соц.

**3000**

## Smoothies vitamin

**Power of nature**

Black currant, banana, cherry juice.

**Energizer**

Blueberry, banana, pineapple, fresh lemon juice, orange

**Berry mix**

Blueberries, cranberries, black currant, banana, orange and cherry juice, sugar syrup.

**Ягодный микс**

Голубика, брусника, чёрная смородина, банан, апельсиновый-вишнёвый соц., сахарный сироп.

**3000**

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар



## Аперитивы

10cl

### Мартини

Бланкo, экстра драй.

2500

## Aperitives

### Martini

Bianko, extra dry

### Биттер Апероль

2500

### Bitter aperol

## Ликер

5cl

### Егермастер

2500

## Liquor

### Jagermeister

### Бейлис

2500

### Baileys

### Малибу

2500

### Malibu

### Калуа

2500

### Kahlua

### Куантро

2500

### Cointreau

## Джин

5cl

### Бифитер

2500

## Gin

### Beefeater

## Ром

5cl

### Бакари

Бланкo, блек.

2500

## Rum

### Bacardi

Lights, black.

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Пиво бутылочное

Эстрема	<i>светлое 0,33Л</i>	4250
Корона Экстра	<i>светлое 0,33Л</i>	4100
Паулайнер	<i>н/ф 0,33Л</i>	3300
Паулайнер	<i>светлое 0,33Л</i>	3300
Битбургер	<i>0,33Л безалкогольное</i>	2650
Паулайнер	<i>н/ф 0,5л Безалкогольное</i>	4000

## Пиво разливное

Варштайнер	<i>0,5Л светлое</i>	3500
Варштайнер	<i>0,3Л светлое</i>	2500

## Закуска к пиву

Чипсы Lays	4600
Фисташки	2160

## Энергетический напиток

Ред Булл	<i>без сахара</i>	1950
----------	-------------------	------



## Bottled Beer

Estrella	<i>light beer 0,33Л</i>
Corona Extra	<i>Light beer 0,33Л</i>
Paulaner	<i>Unfiltered beer 0,33Л</i>
Paulaner	<i>Light beer 0,33Л</i>
Bitburger	<i>0,33Л alkoholfree</i>
Paulaner	<i>unfiltered beer 0,5л Alkohol free</i>

## Draught beer

Warsteiner	<i>0,5Л light beer</i>
Warsteiner	<i>0,3Л light beer</i>

## Snacks for beer

Chips Lays
Pistachio

## Energy drink

Red Bull	<i>without sugar</i>
----------	----------------------

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Красные и белые вины Грузии от компании Марани

# ავლაბაზ

Red and white  
wines of Georgia  
from Marani  
company

Хванчкара красное п/сладкое

20000

*Khvanchkara* red semi/sweet

Мукузани красное сухое

12000

*Mukuzani* red dry

Твииши белое п/сладкое

20000

*Tvishi* white semi/sweet

Киндзмараули красное п/сладкое

12000

*Kindzmarauli* red semi/sweet

Цинандали белое сухое

9000

*Zinandali* white dry

Саперави красное сухое

8000

*Saperavi* red dry

## Грузинские вина на разлив

Хванчкара красное пол/сладкое

3500

*Khvanchkara* red semi/sweet

Твииши белое пол/сладкое

2500

*Tvishi* white semi/sweet

Мукузани красное сухое

2500

*Mukuzani* red dry

Цинандали белое сухое

2000

*Zinandali* white dry

Georgian wines by  
the glass

# Аўлабар

## Вина Казахстана

Айнала Арба	белое сухое	20000
Пино Нуар	красное сухое	27000
Музарт	игристое вино	14900
Ақ Бастау	белое сухое 0,15L	2000
Кызыл Бастау	красное сухое 0,15L	2500

## Игристое вино

Вилла Санди Просеко	20000
Мартини Айсти	15000
Казахстанское полусухое	12000
Мартини Уайт	20000
Санто Стефано 0,375 мл	2500

## Wines of Kazakhstan

Айнала Арба	white dry
Пино Нуар	red dry
Музарт	sparkling wine
Ақ Бастау	white dry 0,15L
Кызыл Бастау	red dry 0,15L

## Sparkling wine

Villa Sandi Prosecco
Martini Asti
Kazakhstan dry
Martini White
Santo Stefano 0,375 l

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Абулабар

## Водка

## Vodka

5cl

Белуга	4000	<i>Beluga</i>
Онегин	3500	<i>Onegin</i>
Серый Гусь водка Франции	3500	<i>Grey Goose vodka of France</i>
Нерпа	3300	<i>NerpaDeepandice</i>
Чистые Росы	2500	<i>Chistye Rosy</i>
Немиров Lex	2000	<i>Nemiroff Lex</i>
Абсолют	2000	<i>Absolut</i>
Царская Золотая	2000	<i>Tsarskay Zolotay</i>
Органика LiFe	2000	<i>Organica LiFe</i>
Царское Село	2000	<i>Tsarskoe Selo</i>
Органика	1500	<i>Organica</i>
Царская Оригинал	1500	<i>Tsarskay Original</i>
Чача водка Грузии	1500	<i>Chacha vodka of Georgia</i>
Романов	1500	<i>Romanov</i>
Зерно	1000	<i>Zerno</i>
Кызылжар водка Казахстана	1000	<i>Kyzylzgar vodka of Kazakhstan</i>
Ледяная	1000	<i>Ledyanaya</i>
Рестораторъ	1500	<i>Restorator'</i>

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар



## Коньяк

	5cl
Мартель VSOP	5700
Хенnessи XO	21000

## Грузинский коньяк

	5cl
Телави 3 года	1500
Телави 5 лет	1500

## Бренды

	5cl
Женис	3500
Казахстанский	1500
Аракат 3 года	2000
Аракат 5 лет	2500

## Cognac

Martell VSOP
Hennessy XO

## Georgian cognac

Telavi 3 years
Telavi 5 years

## Brandy

Jenis
Kazakhstanskiy
Ararat 3 years
Ararat 5 years

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Абулабар



## Пекила

Олмека бланко 5cl 2000

## Виски

### Ирландский виски

Джеймсон Black Barrel 3500

Джеймсон Caskmates 2500

Джеймсон 2500

### Шотландский виски

Макаллан 15 лет односолодовое 18150

Макаллан 12 лет односолодовое 9100

Лох-Ломонд 3000

Чивас Ригал 12 лет 4000

Окентош 12 лет 4700

Гленгойн 10 лет 4500

### Американский виски

Джек Дэниелс бурбон 3000

## Tequila

Olmeka blanco

## Whiskey

### Irish whiskey

Black Jameson Barrel

Jameson Caskmates

Jameson

### Scotch whiskey

Macallan 15 y.o. single malt

Macallan 12 y.o. single malt

Loch-Lomond

Chivas Regal 12 years

Augentosha 12 years

Glengoyne 10 years

## American whiskey

Jack Daniel's bourbon

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%

# Авлабар



## Сигареты

## Cigarettes

Парламент	3200	Parlament
Мальборо	2900	Marlboro
Ричмонд	3200	Richmond
Кент	2900	Kent
Винстон	2900	Winston
Зажигалка	1000	Lighter

## Нагреваемые табачные палочки

## Heated tobacco sticks

Orbit	650	Orbit
Heets Bronze Selection	3200	Heets Bronze Selection
Heets Amber Selection	3200	Heets Amber Selection
Heets Yellow Selection	3200	Heets Yellow Selection
Heets Silver Selection	3200	Heets Silver Selection
Heets Turquoise Selection	3200	Heets Turquoise Selection
Heets Purple Wave	3200	Heets Purple Wave
Heets Green Zing	3200	Heets Green Zing

HEETS предназначен только для использования с системой нагревания табака IQOS  
Продажа табачных изделий лицам не достигшим 21 года запрещена

HEETS is intended for use only with the IQOS tobacco heating system  
Sale of tobacco products to persons under 21 years of age is prohibited

Обслуживание в ресторане 12% Обслуживание в гостинице 20%

Restaurant service 12% Hotel service 20%