

旅行気分でロシア語を話してみませんか？

-Здравствуйте! [ズドゥラーストゥヴィチエ] こんにちは！

-Извините! [イズヴィニーチエ] すみません！

-Что будете? [シュト ブーディチエ] 何にしますか？

-Я буду (это/борщ/чай...) [エータ/ボルシ/チャイ、、、)]
(これ (指をさして) /ボルシチ/お茶、、、) にします

-Сколько [スコーリカ？] いくつですか？

-Один/два/три [アディン/ドゥヴァ/トゥリ] 1 つ/2 つ/3 つ

-Да./Нет. [ダー/ニエツト] はい/いいえ

U
O
N
- (Меню/воды/хлеб/счёт ...), пожалуйста.

[(メニユ/ヴァディ/フレップ/ショット、、、) パジャールスタ]
(メニュー/お水/パン/お会計、、、) をください

-Как вас зовут? [カック ヴァス ザブツ？] お名前は何ですか？

-Меня зовут (Саша).

[ミニャ ザヴツ (サーシャ)] (サーシャ) です

-Спасибо. [スパシーバ] ありがとう

-Пожалуйста. [パジャールスタ] どういたしまして

-Вкусно. [フクースナ] おいしい

-Было вкусно. [ブイラ フクースナ] おいしかったです

-До свидания! [ダ スヴィダーニャ] さようなら



「ワイン発祥の地」
と言われるジョージアには
500種類もの葡萄の亜種が自生し
そのうち200種ほどがワインづくりに利用されている
8000年の歴史を持つこの地のワインをかのクレオパトラがこよなく愛したため
この地のワインは「クレオパトラの涙」と呼ばれた
当店ではジョージアを中心に黒海周辺のワインを取り揃えています

*** RED WINE 赤ワイン ***

MUKUZANI (DRY MEDIUM/GEORGIA) 780(125ml)/3900(btl)

ムクザニ (ドライ/ミディアム/ジョージア産)
サペラヴィ種100%を用いオーク樽で3年以上熟成、樽の香りあり
ジョージア(旧グルジア)ワインの赤といえばこれ

NAPAREULI (DRY MEDIUM/GEORGIA) 870(125ml)/4300(btl)

ナパレウリ (ドライ/ミディアム/ジョージア産)
ジョージアを代表するぶどう品種サペラヴィを一番純粹に感じられる
余計な酸味がなく非常にバランスのよいワイン

PIROSMANI (SEMI-DRY MEDIUM/GEORGIA) -/4500(btl)

ピロスマニ (セミドライ/ジョージア産)
遅摘みのサペラヴィ種100%を使ったフルーティーでフレッシュな味わい
濃厚な赤色が特徴、ピロスマニとはジョージアを代表する画家の名前

KINDZMARauli (SWEET/GEORGIA) -/4500(btl)

キンズマラウリ (スイート/ジョージア産)
遅摘みのサペラヴィ種を100%使ったこのワインは
スターリンが愛し、各国との晩餐会で振舞ったことでも知られる

*** WHITE WINE 白ワイン ***

TSINANDALI (RKATSELI&MTSVANE/DRY/GEORGIA)

870(125ml)/4300(btl)

ツィナンドリ(ルカツテリ種&ムツヴァネ種/ドライ/ジョージア産)
ジョージアワインの鉄板の組み合わせ、ルカツテリ種85%とムツヴァネ種15%を使用
フルーティさに、うまみがぐっと増した飲みごたえのある白

RKATSITELI (RKATSITELI/DRY/GEORGIA)

780(125ml)/3900(btl)

ルカツテリ(ルカツテリ種/ドライ/ジョージア産)
ジョージアはカヘティ地方を代表する在来種ルカツテリ
白ワインによくあるフルーティーさは皆無
濃厚な白ぶどうの味わいが好きな方、ぜひ

*** ORANGE WINE オレンジワイン ***

CHELTI (RKATSITELI&MTSVANE/SEMIDRY/GEORGIA)

1000(125ml)/5000(btl)

チェルティ(ルカツテリ種&ムツヴァネ種/セミドライ/ジョージア産)
白葡萄を使いながら皮や種も一緒に長期発酵貯蔵させるため
赤ワインに似た複雑な味わいを醸し出すオレンジワイン
なかでも温度が一定な地中に埋めたクヴェヴリという陶器の甕で
発酵、熟成させるクヴェヴリ製法はユネスコの無形文化遺産にも登録されている

Q. そもそも「赤」「白」「ロゼ」「オレンジワイン」ってなに？

A. 葡萄の種類とジュースのみか、種や果皮も使うかによる

ジュースと種、果皮		ジュースのみ
黒ぶどう	赤	ロゼ
白ぶどう	オレンジ	白

*** ROSE WINE ロゼワイン ***

SANTO STEFANO (RUSSIA) 780(125ml)/3900(btl)

サントステファノ(ロゼ/セミスweet/ロシア産)

ロシアでは知らない人がいない程人気の銘柄

イタリアの技術を導入して

黒葡萄サンジョベーゼ種だけでつくられる

ROSE WINE (BULGARIA) 780(125ml)/3900(btl)

ローズワイン(ロゼ/セミスweet/ブルガリア産)

黒葡萄マブルッド種でつくられたロゼワインに

ブルガリア特産の薔薇で香りづけした

見た目も味も香りもロージーなワイン

*** SPARKLING WINE スパークリングワイン ***

KAKHURI MTSVANE

(WHITE/DRY/GEORGIA) 980(125ml)/4800(btl)

カクリムツヴァネ(カクリムツヴァネ種 /白/ドライ/ジョージア産)

カヘティ地方を代表する「緑」を意味するムツヴァネ種

さっぱりしたドライな飲み口ととうまみを感じるフルーティさが調和

OLD TBILISI BRUT

(RKATSTELI/WHITE/DRY/GEORGIA) 870(125ml)/4300(btl)

オールドトビリシ ブリュット(ルカツテリ種 /白/ドライ/ジョージア産)

ジョージアの伝統品種ルカツテリを使用

「ソビエトシャンパン」「ロシアシャンパン」の名前で親しまれてきたあの味

*** OTHER VARIANTS その他のワイン ***

BLACKBERRY WINE (RED/SEMISWEET/ARMENIA)

780(125ml)/3900(btl)

ブラックベリーワイン(赤/セミスweet/アルメニア産)
「色合いは紫がかった黒色、第1アロマはブラックベリーの香りが強い」
そんなワインをお探してしたら正にこのワインがそれです

POMEGRANATE WINE (RED/SEMISWEET/ARMENIA)

780(125ml)/3900(btl)

ざくろワイン(赤/セミスweet/アルメニア産)
「色合いは紫がかった黒色、第1アロマはざくろ、、、

CHERRY WINE (RED/SEMISWEET/ARMENIA)

780(125ml)/3900(btl)

チェリーワイン(赤/セミスweet/アルメニア産)
「色合いは紫がかった黒色、、、

HONEY WINE (WHITE/SWEET/EU) 780(125ml)/3900(btl)

蜂蜜酒/ハニーワイン(白/スイート/EU産)
古代より結婚後に蜂蜜で作ったお酒を飲む習慣があり
ハネムーンの語源に
滋養強壮に優れたこのお酒を新郎に飲ませて夜は、、、

GLINTVEIN (HOT WINE) (RED/SWEET/EU) 780(125ml)/-

グリントヴェイン(ホットワイン)(赤/スイート/EU産)
冬のロシアの青空市場の風物詩
シナモンやクローブなどで風味付けしたワインが体を温めます

CHURCH WINE (CAGOR) (RED/SWEET/MOLDOVA) 450(40ml)/-

教会ワイン(カゴール)(赤/スイート/モルドヴァ産)
キリストの体と血をあらわすパンと葡萄酒を領聖する
ロシア東方正教会の聖体機密で使われるワイン
40mlのショットグラスで提供します



<ウォッカ VODKA>

ウォッカにはとてもたくさんの種類があります
スタンダードなものから、原料を厳選し手間暇かけて蒸留を繰り返した高級
品、または、蒸留の際にわざと原料の風味を残したり、梅酒のように、後から果
実などを漬け込んで風味を付けたものもあります
飲み比べて、自分のお気に入りの一杯を見つけてみてください

<定番ウォッカ STANDARD VODKA>

- * スタリーチナヤ STOL 40% 400円 (500ml: 4000円)
世界中のあらゆるバーで必ず置いてある定番中の定番
どこへ行っても「ロシアのウォッカ」といえばこれ
各種大会で金賞を受賞し、世界中で「ストーリー」の愛称で親しまれている
大人の事情があつてラトビア産

<プレミアムウォッカ PREMIUM VODKA>

- * ロシアンスタンダード RUSSIAN STANDARD 40% 500円
ロシア産、旧都サンクトペテルブルグのあるレニングラード州と
カレリア共和国と境にあるラドガ湖の水と冬小麦を使った高級ウォッカ
「ロシアのスタンダード(基準)」とは
「ウォッカは40度のアルコールを含む」とする帝政時代の規定のこと
- * ベルヴェデーレ BELVEDERE 40% 600円
ポーランド産、普通の店で見かけることが少ないため日本での知名度は低いですが
欧米のおしゃれな若者たちの間ではすでに定番
日本でもホテルや高級なバーには置いてあります(びっくりするほど立派な値段で)
- * グレイグース GRAY GOOSE 40% 600円
フランス産、最上級の小麦と天然水を使用したスーパープレミアムウォッカ

<番外編 SPECIAL VODKA>

- * スピリタス SPIRYTUS 96% 500円
ポーランド産、アルコール度数96度、火をつけると青白く燃え上がり、
飲み干すと自分の食道の位置が分かります
- * スコルピオ SKORPIO 40% 500円
タイ産、サソリ入りウォッカ、ボトルを全部飲み終えた後のサソリはご希望があれば調理します

<リキュールなど FLAVORED VODKA / LIQUEUR >

味わいや度数により冷凍または冷蔵、常温で保存しております

(スパイシー系)

*ペッパー PEPPER 35% 500円

ロシア産、唐辛子入りウォッカ、カクテルにも良し
日本の玉子酒のように風邪のひきはじめによく飲まれる

*チョコレートクリーム CHOCOLATE CREAM 17% 600円

オーストリア産、常温

*ブラック BLACK 40% 500円

英国産、カテキューと言われるインド原産の植物をつかった漆黒色の薬草ウォッカ
「カテキン」の語源になるほどカテキン、タンニン、ポリフェノールが豊富

*ヴァニラ VANILLA 40% 500円

スウェーデン産

*塩キャラメル SALTED CARAMEL 37.5% 500円

ラトビア産、世界初の塩キャラメルフレーバー

(フルーティー/フラワー系)

*レモン LEMON 40% 500円

*ズブロフカ ZUBROWKA 40% 500円

ポーランド産、バイソングラスで香り付けしたウォッカ、桜の葉のような芳香

*エルダーフラワー ELDER FLOWER 16% 500円

ドイツ産、エルダーフラワーとはハーブの一種でハーブティーに使われる
風邪や花粉症に効果があるといわれている

*ラズベリー RASPBERRY 15% 450円

ロシア産

*アメリカンチェリー BING CHERRY 15% 450円

ロシア産

*ミックスベリー MIXED BERRIES 20% 450円

ロシア産、クランベリー、リンゴンベリー、ブラックベリー、ブルーベリーのミックス

<チャチャ CHACHA / GRAPPA / GRAPE VODKA >

ワインを造る際のぶどうの搾りかすを発酵、蒸留させたもの
ジョージアのチャチャは、イタリアのグラッパ、フランスのマールと並び称される
上品な香りと味わいを楽しむならドゥグラゼ、ガツンとした味わいを求めるならドウルジヴァレー

*ドゥグラゼ チャチャ DUGLADZE 50% 600円

*ドウルジヴァレー チャチャ DURUJI VALLEY 50% 500円



<カクテル COCKTAILs>

(ローズ系)

- *スパークリング&ローズ SPARKLING WINE & ROSEWATER 780円
- *ウォッカ&ローズウォーター VODKA & ROSEWATER 780円

(ベリー系)

- *ウォッカ&カシスジュース VODKA & BLACKCURRANT 680円
- *ウォッカ&カシスジュース&ソーダ VODKA, BLACKCURRANT & SODA 680円
- *ウォッカ&コケモモジュース VODKA & CRANBERRY 680円

(柑橘系)

- *スクリュードライバー(ウォッカ&オレンジ)
SCREWDRIIVER (VODKA & ORANGE) 680円
- *ブルドッグ(ウォッカ&グレープフルーツ)
BULLDOG (VODKA & GRAPEFRUIT) 680円
- *シーブリーズ(ウォッカ、グレープフルーツ&クランベリー)
SEA BREEZE (VODKA, GRAPEFRUIT & CRANBERRY) 680円

(炭酸系)

- *モスコミュール(ウォッカ&ジンジャーエール)
MOSCOW MULE (VODKA, GINGER ALE & LIME) 680円
- *ウォッカ&コーク VODKA & COKE 680円
- *ウォッカ&ソーダ VODKA & SODA 680円

(その他)

- *ブラッディーメアリ(ウォッカ&トマトジュース)
BLOODY MARY (VODKA & TOMATO) 680円
- *ビッグアップル(ウォッカ&アップルジュース)
BIG APPLE (VODKA & APPLE) 680円

お客様の好みに合わせてベースウォッカ(スタリーチナヤ)を別のものに換えたり
比率を調整いたします
お気軽にスタッフにお申し付けください

<ロシアのカクテル「ヨルシュ」の作り方

How to make Russian cocktail "Yorsh" >

ウォッカのショットとビールを注文する
ビールをグラスに半分注ぐ
ビールグラスにショットグラスを沈める

Order vodka and beer
Fill up the glass half with the beer
Soak the shot glass of vodka
into the glass of beer
Drink up before it overflows

泡があふれる前に一気に飲み干す

プロ以外の方はご注意ください

Only for "Professional" drinkers

<ビール BEER>

*ボヘミアン (ダークラガー/リトアニア産)

BOHEMIAN (DARK LAGER, 4.5%, 568ml, LITHUANIA) 850

夏はクワスが飲みたい、という人に朗報

1590年から続くリトアニアの歴史ある醸造所 SESU ALUS 社が造るこちらのビール
ブラインドで試したロシア人10人中10人がクワスと間違えるほど
キャラメル麦芽のほんのりとした甘みを感じるものの、飲みくちはすっきり
ロシア人を郷愁に誘う

*クワス: ライ麦からつくるロシアの国民的炭酸飲料

*ブドヴァイゼル (ラガー/チェコ産)

BUDWEISER BUDVAR (LAGER, 5.0%, 330ml, CZECH) 850

最高級ホップ、モルト、独自の酵母と地下300mからの良質な水で醸造
700年の歴史を持つ純粋ビール

アメリカのパドワイザーはこのビールに肖って勝手に名前を付けたが
チェコの本家に訴えられたため、アメリカでは「BUDWEISER」、
欧州では「BUD」の名前で販売することになる

*オボロン (ラガー/ウクライナ産)

OBOLON PREMIUM (LAGER, 5.0%, 500ml, UKRAINE) 850

ウクライナの首都キーウにある国内最大手のオボロン社が届けるプレミアムビール

ひたすらにドライを追及したりやホップを多めに使って苦みを強めた

今の流行とは一線を画す昔ながらのヨーロッパの伝統なビール

ウクライナプレミアムリーグFCオボロンキーウのオーナー企業でもある

*ジュビリー エイニス (ラガー/エストニア産)

JUBILEJINIS (LAGER, 5.0%, 430ml, ESTONIA) 850

リトアニアのヴォルフアスエンゲルマン社の前身ヴォルフアス社が

2023年に創業165年を迎えるのを祝して発売された記念碑ビール

黄金色のラガータイプでほのかな甘みとホップの苦みが調和

ややこしいですが本製品はリトアニアではなくエストニアから輸入されたもの

*今日のロシアンインペリアルスタウト

時価 (1400前後)

RUSSIAN IMPERIAL STOUT of the Day

as quoted

スタウトの中でも「ロシアン」あるいは「インペリアル」を冠するものは

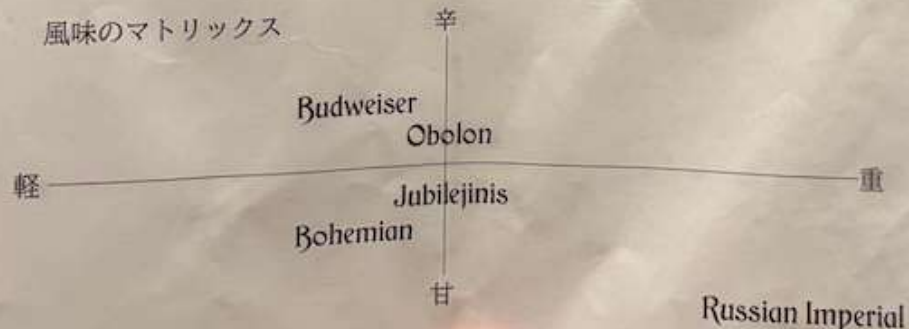
帝政ロシアにイギリスから輸出されていたビールのスタイル

長距離輸送に耐えるため極めて濃厚に造られており、ボディは重く、複雑な味わい

その時々でいいものを仕入れているので入荷状況はスタッフまでお問い合わせください

過去の取り扱い OLD RASPUTIN, BREWDOG COCOA PSYCO など

風味のマトリックス



<ノンアルコール飲料 NON-ALCOHOLIC DRINKS>

*クランベリー (つるこけもも)	CRANBERRY MORS	450
*カシス (くろすぐり)	BLACKCURRANT MORS	450
*オレンジ	ORANGE JUICE	450
*グレープフルーツ	GRAPEFRUIT JUICE	450
*りんご	APPLE JUICE	450
*トマト	TOMATO JUICE	450
*コーラ	PEPSI COLA	450
*ジンジャーエール (ドライ)	DRY GINGER ALE	450
*烏龍茶	WOO-LONG TEA	450

*ミネラルウォーター ナベグラヴィ

NATURAL MINERAL WATER "NABEGRAVI" (200ml) (ジョージア産) 600

コーカサス山脈の地下水から生まれたジョージア産天然発砲水
ミネラル含有率は1000mlあたり3374mgと世界一
重炭酸イオンが疲労回復、美肌、健康維持に、豊富なミネラルが二日酔い予防にも

参考: 2403mg (ゲロルシュタイナー)、2047mg (コントレックス)、
990mg (サンペレグリーノ)、619mg (ペリエ)、484mg (エヴィアン)、
302mg (ボルヴィック)、25mg (クリスタルカイザー)

*ローズウォーター ROSE WATER (ブルガリア産) 600

バラの中でも最高級の香りを持つとされるダマスクローズ
その中でも気候や土壌などの条件が奇跡的にそろったカザンラク地方で取れた
ダマスクローズを使った飲料

*ざくろジュース POMEGRANATE JUICE (イラン産) 600

本場イラン産の黒ざくろを使った、甘みと苦味のバランスの取れた100%ジュース

*赤葡萄 (コンコードグレープ) CONCORD GRAPE JUICE 600

*ノンアルコールビール NON-ALCOHOLIC BEER 600

銘柄はスタッフにお尋ねください
その時々でおいしいものを探して提供いたします

<デザート DESSERT>

- *シャルロットカ SHARLOTKA (RUSSIAN APPLE CAKE) 550円
ロシアのりんごケーキ、紅茶のクリームを添えて
- *アイスクリーム (はちみつ、バラ、クランベリーまたはそのミックス)
ICE CREAM (HONEY, ROSE or/and CRANBERRY FLAVOR) 650円

<食後のお飲み物 TEA, COFFEE, DESSERT WINE & BRANDY>

- *ロシア紅茶 RUSSIAN TEA WITH ROSE JAM 450円
貴重なブルガリア産ダマスクローズのジャムと一緒に
ロシアでは、ジャム入れから食べる分を自分のお皿にとって、それを
自分のスプーンで食べながら紅茶はプレーンのまま飲むのが一般的です
(紅茶に直接ジャム入れるのを好む人もいます)
- *ジョージアの珈琲 GEORGIAN (TURKISH) COFFEE 450円
珈琲は本来「苦い」飲み物ではなく、チョコレート同様「苦くて甘い」飲み物
珈琲と同量の砂糖をゆっくりと煮出したものを、濾さずに上澄みだけを飲みます
最後にカップの底に残った粉を使った珈琲占いが楽しめます
- *カゴール DESSERT WINE KAGOR 450円
キリストの体と血を象徴するパンと葡萄酒を領聖するロシア東方正教会の聖体機密で
使われる甘口の赤ワインをデザートとして40mlのショットグラスでご提供します
- *アララット (ブランデー) ARMENIAN BRANDY 1000円
ヤルタ会談でスターリンに振る舞われた英国チャーチル首相が大いに気に入り
その後毎年400本取り寄せたというアルメニアブランデー

<コーヒー占い COFFEE TASSEOGRAPHY>

コーヒーを飲む	Drink the coffee
少しだけ水分を残す	leave a small amount of coffee in the bottom
ソーサーをひっくり返してカップの上に置く	Place the saucer upside down on the cup
願いを掛ける	Make a wish
カップをソーサーの上にひっくり返す	Turn the cup over onto the saucer
3分ほど待つ	Wait 3 minutes
カップの底にシンボルやイメージを探す	See symbols and images in the coffee grounds that are in the cup

橋：仕事からみのお金	Arch: Money in business matters
カメラ：あなたを想う人がそばに	Camera: Someone is attracted to you
コイン：大金が転がり込む	Coins: Money is on the way
ダイヤ：プロポーズ	Diamonds: Marriage proposal
花：しあわせ	Flowers: Happiness
ハート：愛	Heart: Love
結び目：健康に注意	Knots: Take care
道：もうひとつ上のレベルに	Road: Opportunities to another level
船：仕事のチャンス	Ship: Business opportunity

おすすめの組み合わせ

メニューの組み換えは自由です
参考にしてください

16:30までにご来店の方には無料のデザートをお付けしています

Борщ и Пирожки(мясной и овощной) ボルシチ+肉のピロシキ+野菜のピロシキ	1300
Горшочек с грибами и Борщ ボルシチ+きのこことサワークリームのつぼ焼き	1400
Пирожок овощной и Бефсторганов 野菜のピロシキ+ビーフストロガノフ(ライス付き)	1500
Селедка под шубой, Пирожок мясной и Борщ ミルフィーユサラダ「毛皮のコートを着たニシン」 +肉のピロシキ+ボルシチ	1600
Ассорти из 5 закусок и Борщ 前菜の盛り合わせ5品+ボルシチ	1680
Борщ (пол.порция) и Бефстроганов ボルシチ(ハーフサイズ)+ビーフストロガノフ(ライス付き)	1700
Блин с семгой и Котлета по-киевски サーモンのブリニ(パンケーキ)包み+チキンキエフ	1800

「もうちょっと」というときの追加のおすすめ

Пирожок(мясной/овощной) ピロシキ(お肉または野菜)	300
Борщ (пол.порция) ボルシチ(ハーフサイズ)	500
Хачапури “Пеновани” ジョージアのサクサクなチーズパン「ハチャプリ」をシェアで	1000
Чай с розовым вареньем 食後に、バラジャム付きロシア紅茶	450

下記お試しセットではそれぞれ
ロシアとグルジアの代表的な料理が楽しめます
ロシア料理もグルジア料理も初めてという方
に
お薦めです

お試しセット「ロシア」 3000

「毛皮のコートを着たニシン」など前菜5品

ボルシチ

ピロシキ

ビフ・ストロガノフ

ロシアンティー



お試しセット「グルジア」 3200

「毛皮のコートを着たニシン」など前菜5品

ハチャプリ(*)

タバカ

グルジア珈琲

(*) お二人でセット「グルジア」をご注文の場合
ハチャプリひとつをハルチョーに変更いたします

*** **Ассорти закусок** ***
前菜盛合せ

1. **Ассорти из 5 холодных закусок**

Заказ от 2 порции по 980 с человека

「冷たい前菜盛合せ 5品」 **980**

特に希望の品（2～18の内、5、7、8を除く）があれば「魚」「肉」「野菜」から1品ずつ申し受けます

残り2品は彩りとバランスを考えておすすめします

*** **Рыбные закуски** ***
魚の冷たい前菜

2. **Селедка под шубой** **600**

「毛皮のコートを着たニシン」

ニシンとピーツとポテトのミルフィーユサラダ

3. **Блины с красной рыбой** **600**

「サーモンのブリニ包み」

サワークリームを塗ったロシアのパンケーキで野菜と自家製サーモンを包んだもの

4. **Селедочка** **500**

「ニシンのマリネ」

5. **Семга** **800**

「サーモンのマリネ」

6. **Белая рыба в томат. соусе** **600**

「白身魚のトマトソース煮」

7. **Строганина** **700**

「ストロガニーナ」

釣り上げたばかりの魚がその場で急速冷凍される
極寒のシベリア

その新鮮な魚を薄く削って塩コショウでシンプルに
味付けして魚のうまみと口解けを楽しむ料理

*** Мясные закуски ***

肉の冷たい前菜

8. Сациви / საჯივი 800

Вареная курица в орех. соусе по-грузински

「サツイヴィ」

茹でた鶏肉にスパイシーな胡桃ソースをかけた
ジョージア料理

9. Бастурма / ბასტურმა 600

Говядина сушеная со специями, по-грузински

「バストウルマ」

ビールにも合う辛くてスパイシーな味付けの
ジョージアの干し肉

10. Буженина 600

「ブジェニーナ」

ロシアのローストポーク

11. Куриный рулет 600

「ルリャーディ」

卵（オムレツ）を抱いた鶏肉のロール

12. Сало с хлебом 500

「サーロとライ麦パン」

豚の背脂を塩漬けにして発酵させたもの
似たものに豚のモモを使った生ハムがある
パンにオリーブオイルやバターを使うように
スライスした背脂を黒パンに載せるのが
ロシアでは一般的
フランスではラール、イタリアではラルドと呼ばれ
古代ギリシア時代から受け継がれる料理

* 豚の背脂

脂身と聞いて驚く方もいらっしゃるでしょうが

実は肉のうまみは脂身にあります

これはお肉屋さんや料理人には常識ですが

あまり知られていません

経験的に知っている人はヒレ肉よりロース肉を好み

サシの入った神戸ビーフが好きなのはです

*** Овощные закуски ***
野菜の冷たい前菜

13. Лечо 600
「レーチョ」
パプリカのトマトソース煮

14. Аджапсандали / აჯაპსანდალი 700
Тушеные овощи приправленные специями
「アジャブサンタリ」
ジョージアのスパイシーなラタトゥイユ

15. Баклажаны с орех. Соусом 700
ბაჭყალი ხაჭაპურით
「バトゥラジャーニ」
スパイシーなくるみペーストを塗った
ジョージア（旧グルジア）の焼なす料理

16. Грибочки марин. 700
「森のキノコのマリネ」

17. Огурчики марин. 500
「キュウリのディルピクルス」

18. Капуста марин. Грузин 400
კომბოსტოს მწნილი
「キャベツのマリネ」
ビーツと一緒に漬けるため赤く染まった
ジョージアのピクルス

*** Сырные закуски ***
チーズの前菜

19. Гебжалия, 2 шт. / გებჯალია 1200
Творог с мятой в сырном мешочке
「ゲブジャリア 2つ」
ミントで味付けしたカッテージチーズを
薄く延ばした柔らかなスルグニチーズで包んだ
ジョージア料理

*** Горячие закуски ***

温かい前菜

20. Горшочек 700

Грибы в белом соусе запеченные в горшочке

「ガルシヨーチク」

キノコのクリーム煮、

壺に詰めてパンをかぶせてオーブンで焼いたもの

21. Хачапури из Слоеного Теста

Пеновани / ფენოვანი ხაჭაპური

「ハチャプリ ペノヴァニ」

1000

パイ生地でもなくパン生地でもない

パリパリの生地でチーズを包んで

オーブンで焼き上げたジョージアのピザ

22. Хачапури по-аджарски (с Яйцом)

აჭარული ხაჭაპური

1200

「ハチャプリアジャルリ」

トルコに近いジョージア西部アジャリアの料理

ボート型のチーズパンに半熟卵を乗せたもの

23. Пирожок с мясом 300

「肉のピロシキ」

24. Пирожок с капустой 300

「野菜（キャベツ）のピロシキ」

25. Блинчики с мясом, 2 шт. 700

「肉の布林チキ、2つ」

パンケーキで具を包んでパリッと焼いたもの

26. Блинчики с капустой, 2 шт. 700

「野菜（キャベツ）の布林チキ、2つ」

27. Сулугуни с Помидорами

Жарен. в Кеци / სულგუნბ 700

「櫓に乗ったスルグニ」

薄切トマトにチーズを乗せて

オーブンで焼いたジョージアの家庭料理

*** Хлеб ***
パン

28. Черный хлеб "Бородинский" 300

「ボロディンスキー ライ麦パン (ライ麦75%)」
ライ麦から起こした天然酵母を使い
コリアンダーシードで風味付けした自家製黒パン

*** Супы ***
スープ

29. Борщ

700

「ボルシチ」

世界三大スープのひとつ

ビーツのほのかな甘さと鮮やかな色が特徴

*ビーツとは

赤カブと混同されることがありますが

赤カブの中身が白いのに対しビーツは中まで真っ赤

生物学上の分類もアブラナ科ではなくアカザ科です

アカザ科の代表的な野菜にほうれん草があります

根元の赤いほうれん草を見かけますよね

また、ベビーリーフ (若葉の総称) として

赤い葉脈のビーツの若葉が売られています

30. Харчо / ხაჩაპური

1000

「ハルチョー」

ジョージアを代表する

スパイシーで激辛な牛肉のスープ

31. Уха

800

「ウハー」

ロシアの魚のスープ

32. Грибной суп

900

「キノコのスープ」

33. Чихиртума / ჩიხირთუმა

700

Грузинский яичный суп на курином бульоне

「チヒルトウマ」

ジョージアの鶏肉ベースの卵スープ

*** Основные блюда ***
メインディッシュ

34. Бефстроганов 1200

「ビーフストロガノフ（ライス付き）」
日本では一昔前のフランス料理の影響で
「茶色い」デミグラスソースが一般的ですが
本来は「白い」サワークリームを使って仕上げます

35. Голубцы 1300

「ガルブツィ」（牛豚合挽）
トマトクリームソースをかけ
オーブンで焼いたロールキャベツ

36. Котлета по-киевски 1200

「チキンキエフ」
ナイフを入れるとバターソースが流れ出す
ウクライナの首都の名を冠した料理

37. Люля-Кебаб / ლული 1400

「カバビ（ラバッシュ付き）」（牛豚合挽）
コーカサス地方で一般的なスパイシーな挽肉の串焼

38. Фаршированный перец 1300

「パプリカの肉詰め」（牛豚合挽）
野菜と挽肉の詰め物をしたパプリカのオーブン焼き

39. Цыпленок Табака

წიწილა ტაბაკა 1300

「タバカ（ハーフ）」
ハーブを3ヶ月間発酵させて作ったソースでマリネ
オーブンで皮をパリパリに焼きあげた骨付きひな鶏
ジョージアの代表的な宴会料理

40. Шкмерули / შქმერული 1400

「シュクメルリ（ハーフ）」
丸ごとの骨付き鶏肉を焼いて
ニンニクとスパイスを加えたミルクソースで
煮込んだもの
ジョージア西部ラチャのシュクメリ村の名物料理を
ハーフサイズで提供