



## ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «НИНО ИГРАЕТ В ДОМИНО»

Новый, большой и красивый дом той самой гостеприимной грузинки!

Любимая грузинская кухня: хинкали, хачапури, мцвади, кебабы, много-много вина, самые настоящие кавказские специи и дух гедонизма солнечного Закавказья – всё это вы обязательно найдете у нас.



### ЗАВТРАКИ

Солнце только вышло из-за гор,  
а утренний чирбули уже на столе

По выходным с 10:00 до 15:00



### ЛАНЧУ

Супы, горячее и другие обеды  
для настоящих офисных джигитов

По будням с 11:00 до 16:00



### УЖИНЫ

Наша самая любимая трапеза  
с живой музыкой по выходным. Вай мэ!



### ЖИВАЯ МУЗЫКА

Вокал, акустика и самые пьянящие  
вечера в компании фортепиано



### ДНИ РОЖДЕНИЯ

Организуем шикарное грузинское застолье для дорогих генацвале (это про вас)



### ЕЩЕ НЕМНОЖКО ПРО НАШ НОВЫЙ ДОМ

Нино теперь живёт в доме 19-го века,  
в котором до Октябрьской революции  
на 1-м этаже размещался магазин  
готового платья купца Ушеренко,  
а на 2-м – столовая купца Рязанцева.

Рядом на Базарной улице (да, так раньше  
называлась Горького) стоял целый ансамбль  
купеческих магазинов, лавок, доходных домов,  
фабрик и аптек.

В соседних домах торговали мануфактурой,  
книгами, обувью, охотничьими ружьями,  
продуктами, скобяными изделиями,  
готовыми платьями и разными колониальными  
товарами. Улица была крайне престижной  
с точки зрения торговой и публичной среды.

# სიბკაღი

## ХИНКАЛИ

☯ Хинкали с говядиной и бараниной	1 шт.	170	☼ Хинкали с сыром	1 шт.	170
Хинкали с говядиной и свиной	1 шт.	130	Мини-хинкали с говядиной и свиной в перечном соусе	220	410
Хинкали с цыпленком	1 шт.	120	Мини-хинкали с крабом в сливочном соусе	200	1 450
☼ Хинкали с грибами	1 шт.	120			

\*Погаем порцией от 3-х шт. одного вида



# ხაჭაპური

## ХАЧАПУРИ

✿ Диги-хачапури по-агжарски Ну очень большой хачапури!	840	1 520
✿ Хачапури по-агжарски	280	510
✿ Хачапури по-мегрельски	420	670
✿ Хачапури по-имеретински	380	580
Хачапури Генацвале с говядиной, свиной, зеленью и сыром	350	620
✿ Хачапури с зеленью и сыром	340	510
✿ Хачапури с горблю, грушей и орехами	420	690
✿ Пеновани пури из слоеного теста	300	730
Хачапури с вялеными томатами	390	690



✦ Хачапури по-имеретински

# ჩებურეკი

## ЧЕБУРЕКИ

Чебурек с говядиной и свиной	200	390
Чебурек с бараниной и говядиной	200	550
Чебурек с курицей и сыром	200	370
Гранд-чебурек «Казбек» с говядиной и свиной	350	600



✦ Гранд-чебурек «Казбек» с говядиной и свиной

# ცივი ჯერძები

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



◆ | Сулузун



◆ | Аджасандали



◆ | Брынза

✂️🌿	Аджасандали	200/50	450
	Рулетики из баклажанов со сливочно-ореховой начинкой с кизилковым соусом	150/30	480
🌿	Лоббио из фасоли	200/50	330
🌿	Печеный баклажан с томатами, ореховым соусом и домашним имеретинским сыром	280	510
	Куриный паштет с домашним хлебом	135/50	430
	Мусс из баклажана с домашним хлебом	150	280
	Тартар из говядины с джонджоли	130	720
	Тартар из лосося	130	950
	Сельдь пряного посола с запеченным картофелем	255	430
	Грузди маринованные со сметаной	100/10	310
	Вешенки маринованные со сметаной	100/10	270
	Мясная тарелка к чаче Ростбиф, язык отварной, свиная грудинка, пастроми из индейки, горчица столовая, аджика абхазская, зелень	250	1050
	Тарелка домашних разносолов Огурцы, капуста по-гурийски, капуста квашеная, чеснок, вешенки, зелень	500	850
	Тарелка свежих овощей Огурцы, перец, помидоры, редис, сыр имеретинский, зелень, сметанно-чесночный и сметанно-тархуновый соус	335	580
	Тарелка грузинских сыров Сулузун, сулузун копченый, гуда, брынза, имеретинский сыр, мед, изюм, зелень и черничный соус	355	1200
	Тарелка фруктов грузинского сада Виноград, слива, апельсин, яблоко, груша, клубника	700	1300



✦ Мусс из баклажана с домашним хлебом



✦ Куриный паштет с домашним хлебом

**Все грузинские сыры вы можете заказать по отдельности:**

Сыр сулузун	70/10	250
Копченый сулузун	70/10	250
Сыр гуда	70/10	400

Сыр брынза	70/10	250
Сыр имеретинский	70/10	250

🌀 Хит    🌿 Без мяса    ✂️ Острое

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту

# ცხელი მადის აღმძვრელი

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

◆ | მიდიი по-გვრუინსკი



◆ Творожно-сырные шарики эларджи с орехово-сливочным соусом сациви

🌿 Жареный сулгуни с микс салатом, сезонными ягодами и черничным соусом 190 720

🌀🌿 Творожно-сырные шарики эларджи с орехово-сливочным соусом сациви 190 460

Шампиньоны, запеченные под сыром сулгуни 180 440

Чкмерули с тигровыми креветками 180 890

🌀 Мигуи по-грузински 310 950



◆ Жареный сулгуни с микс салатом, сезонными ягодами и черничным соусом

# სალათები

САЛАТЫ

◆ С куриной печенью  
и бэйби-картофелем



◆ Тбилисский с говядиной



◆ С пастроми из индейки  
и вишневым соусом



С жареными баклажанами  
и сыром



С овощами, томленой свининой и маринованным луком	190	440	Из грузинских сыров с огурцами, вялеными томатами и тархуном под соусом киндзмари	180	450
Грузинский с овощами и грецким орехом	200	440	С лососем, авокадо и томатами	180	850
С хрустящим жареным сулугуни, виноградом, сливой и овощами под черничным соусом	200	490	С томленой говядиной, сезонными фруктами и фирменным соусом Нино	200	560
С тремя видами томатов и имеретинским сыром	250	480	Тбилисский с говядиной	190	520
Цезарь с романо и домашним хлебом			С куриной печенью и бэйби-картофелем	200	420
С курицей	240	580	Из помидоров со страчателлой, тархуном и шпинатом	210	490
С лососем	230	850	С жареными баклажанами и сыром	200	460
С креветками	240	730			
Зеленый салат с сельдереем и авокадо	170	550			
С пастроми из индейки и вишневым соусом	200	590			

# სუპები

СУПЫ

◆ Харчо из телятины



С вы знали, что супу харчо около 1800 лет? Во втором веке нашей эры жители Кавказа начали разводить скот и выращивать различные культуры, что вскоре позволило, пожалуй, главному грузинскому супу появиться на свет.



◆ Чихиртма с курицей

☯ Хаш из говядины	370	350
🔪 Харчо из телятины	380	510
☯ Борщ с черным хлебом и салом	415	460
🌸 Крем-суп из тыквы с тигровыми креветками	300	490
Куриный суп с домашней лапшой	280	300
Чихиртма с курицей	400	350
Говяжий бульон с мини-хинкали из говядины и свинины	335	320
Суп с говядиной и шпинатом	330	460
Сливочная уха с сугаком	400	390



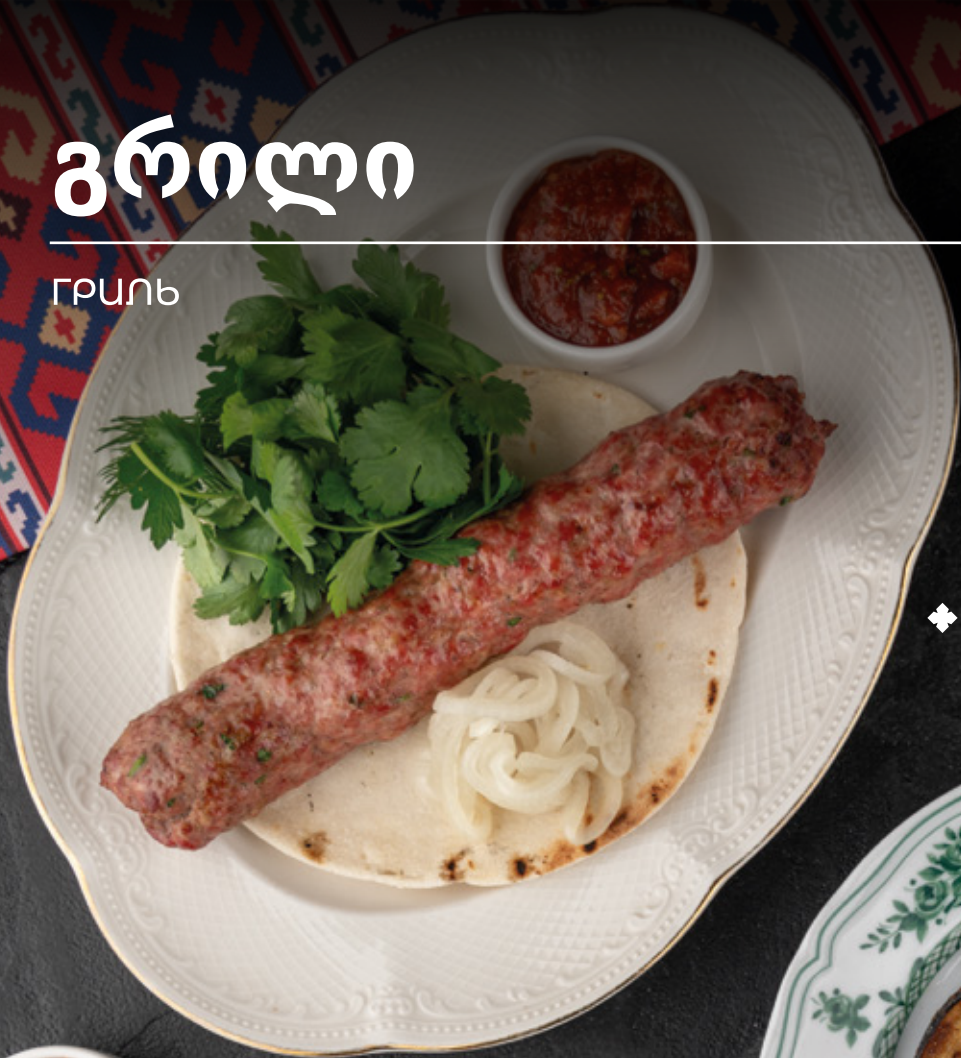
◆ Суп с говядиной и шпинатом

☯ Хит    🌸 Без мяса    🔪 Острое

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту

# გრილი

გრილბ



◆ Кебаби  
из говядины  
и свинины



◆ Овощи гриль



◆ Мцваგი  
из креветок

## ГРИЛЬ

Мцвади из свинины	200/90/30	600
Мцвади из цыпленка	200/90/30	580
Мцвади из говядины	200/90/30	990
Мцвади из баранины	200/90/30	1 120
Мцвади из лосося	130/90/30	1 850
Мцвади из креветок	150/90/30	990
 Каре барашка на углях	200/90/30	1 850
Кебаби из курицы	200/90/30	570
 Кебаби из баранины и говядины	200/90/30	1 050
Кебаби из говядины и свинины	200/90/30	750
Гриль-сет для 4-5 гжигитов	1350	2 750
Мцвади из свинины и цыпленка, кебаби из свинины и говядины, стейк из индейки, свежие овощи, маринованный лук, зелень, лепешки, соус томатный с зеленью		

Гриль-сет для 6-8 гжигитов	1930	5 290
Мцвади из говядины, мцвади из баранины, кебаби из свинины и говядины, кебаби из говядины и баранины, кебаби из цыпленка, мцвади из свинины, овощи гриль, свежие овощи, маринованный лук, зелень, лепешки, соус томатный с зеленью, сметана с чесноком		

## СОУСЫ

Томатный с зеленью	30	70
Зеленый ткемали		
Красный ткемали		
Тартар		
Грибной		
Бруснично-ежевичный		
Сметана с чесноком		
Сметанно-тархуновый		
Сациви		
Мацони		
Сацебели		
Аджика домашняя		
Наршараб		
Киндзмари		
Кахетинское масло	30	100
Сливочно-чесночный		

## ГАРНИРЫ

Овощи гриль	150	280
Бэйби-картофель, жаренный на сливочном масле	150	180
Стейк из белокачанной капусты со сливочным маслом	110	150
Овощи свежие	150	220
Ассорти свежей зелени	130	360
Картофельное пюре	150	150

## ХЛЕБ

Шоти	250	90
Шоти с кахетинским маслом	300	150



Грузины считают, что запивать мцвади чаем или водкой не стоит: они слишком калорийны, и мяса влезет меньше, чем хочется. К мясу хорошо подойдет плотное грузинское красное вино, например, саперави квеври или черный сорт шавкапито с его послевкусием ревеня и черешни.



Хит



Без мяса

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту

# ცხელი კერძები

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



◆ Крaб в сливочном соусе  
с овощным лингвини



◆ Чашашули из говяжьей вырезки

☞ Медальоны из говяжьей вырезки	270	1 400	Биточки куриные в ореховом соусе с картофельным пюре	250	560
Стейк из грудки индейки	320	730	Котлеты, фаршированные сыром, в грибном соусе с бэйби-картофелем	250	690
☞ Огджахури со свининой и овощами	450	680	Краб в сливочном соусе с овощным лингвини	240	2 800
Чкмерули из цыпленка со сливочно-пряным соусом	210	610	Жареный сугак в сливочно-чесночном соусе	270	770
Сибас на гриле	1 шт.	1 190	Чашашули из говяжьей вырезки	450	1 390
Филе скумбрии на гриле со свежими овощами и соусом тартар	330	650	Долма с говядиной и бараниной	260	690
Жареная куриная печень	220	520	Стейк из свиной шеи с картофелем	310	730
Филе сибаса, запеченное с цукини и овощами	350	1 190			
☞ Говяжий язык в сливочно-чесночном соусе с томленным стейком из капусты	260	940			

# დესერტი

## ДЕСЕРТЫ

Полет до пляжа Батуми	180	410
Джелато лесной орех	120	380
Джелато сливочное с шоколадной крошкой	120	380



✦ | Торт с финиками

### Витрина десертов 🍰



Еще много десертов – домашние торты, чизкейки ждут вас на витрине, которая расположена рядом с открытой кухней.

\*Попросите официанта проводить вас до нее или выберите десерт в отдельном меню, перейдя по QR-коду.



# ბარის მენიუ

## ВИННАЯ КАРТА

### ВИНО БОКАЛАМУ

#### КРАСНОЕ

Кингзмараули 125 480  
Полусладкое

Саперавი 125 440  
Сухое

Темпранильо 125 590  
Сухое

#### БЕЛОЕ

Цинангали 125 450  
Сухое

Ркацители 125 450  
Сухое

Совиньон Блан 125 590  
Сухое

Виньо Верге 125 590  
Полусухое

#### ИГРИСТОЕ

Просекко 125 590  
Сухое

Кава 125 590  
Сухое

#### ОРАНЖ / РОЗЕ

Виньо Верге 125 590  
Полусухое

Ркацители Оранж 125 520  
Интари Палавани  
Сухое

### НА РОЗЛИВ

Домашнее 500 / 1000 1 150 / 2 090  
красное

Домашнее 500 / 1000 1 150 / 2 090  
белое



### Вся винная карта



Более 200 бутылок вина расположены на нашем винном стеллаже. Перейдите по QR-коду или обратитесь к официанту – он проведет вас к стеллажу и поможет с выбором.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# კოქტეილები

КОКТЕЙЛЫ

◆ | Гранатовый Спритц

◆ | Тархун Спритц

◆ | Черфужа фижз





◆ Гранатовый Магито



◆ Кровавая Марине

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛЫ

<b>Конгрисквэри сауэр</b>	250	420
настойка крыжовник-апельсин, сок лимона, сахарный сироп, пена		
<b>Черфугги физз</b>	300	420
настойка вишня-инжир, сироп ваниль, сок лимона, пена, содовая		
<b>Белый Русский</b>	250	400
водка, домашний кофейный ликер, сливки		
<b>Кlover Клуб</b>	120	400
джин, сироп малина, сок лимона, пена		
<b>Гранатовый Спритц</b>	300	590
Чача на гранате, сироп малина, брют		
<b>Гранатовый Магито</b>	400	590
Мохито, приготовленный на гранатовой чаче		
<b>Кровавая Марине</b>	400	590
Мэри на гранатовой чаче, мэри-микс ткемали-наршараб		
<b>Шаман из Вашловани</b>	120	400
Барбарисовая настойка, фиеро, сахарный сироп, сок лимона		
<b>Персиковый Сауэр</b>	250	470
Бренди, персиковый ликер, белое вино, сок лимона, пена		
<b>Маргарита</b>	120	590
Текила, ликер Трипл Сек, сок лайма		
<b>Дайкири</b>	120	550
Ром светлый, сок лайма, сахарный сироп		
<b>Тархун Спритц</b>	300	450
Джин, сироп тархун, сок лимона, брют		
<b>Бренди Александр</b>	120	420
Бренди, ликер Какао Уайт, сливки		

## АПЕРИТИВЫ ОТ КАМПАРИ

<b>Апероль Спритц</b>	300	590
Ликер Апероль, игристое, апельсин		
<b>Кампари Спритц</b>	300	590
Ликер Кампари, игристое, апельсин		
<b>Сарти Спритц</b>	300	590
Ликер Сарти, игристое, апельсин		
<b>Кампари Негрони</b>	250	500
Джин, ликер Кампари, красный вермут		
<b>Кампари Американо</b>	250	490
Кампари, красный вермут, содовая, апельсин		

Сет 3-х Спритцев за 1600р

# დესერტი

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ



◆ Чача Асканели

## ПЛОДОВАЯ ВОДКА / ЧАЧА

Дистиллят Анасеули Слива / хурма	40	480
Чача Асканели Золотая / Платиновая	40	380
Водка Плодовая Хент Гранат / туювник	40	300
Водка виноградная «Меджуга» Классика	40	310

Мы знаем, что в Грузии принято не запивать чачу, но свою мы подаем с «Читой-гритой» — нашей грузинской вариацией сангриты из красной сливы, гранатового сока, аджики и специй. Да, мы создаем новые традиции, которые, надеемся, придутся вам по вкусу.

## НАСТОЙКИ

Гранатовая на чаче	40 / 500	290 / 3 500
Барбарисовая	40 / 500	220 / 2 490
Крыжовник- апельсин	40 / 500	220 / 2 490
Вишня-инжир	40 / 500	240 / 2 890
Клубника- можжевельник	40 / 500	220 / 2 490



◆ Настойка гранатовая  
на чаче

## ПИВО

Кауаки Грузия, светлое, фильтрованное	500	520
Kazbegi Грузия, светлое, фильтрованное	500	520
Дилижан 4 Армения, темное фильтрованное	450	460
Крон Бланш Безалкогольное	450	290
Крушовице Безалкогольное	330	290

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Балтика Хеллес Светлое	500	330
Крон Бланш Бьер Пшеничное	500	330
Балтийский Портер Темное	500	330

## ВОДКА

Калашников Премиум	40	210
Водка Эльбрус классика, экстрим, смородина	40	250
Царская Груша, ваниль	40	270
Золотая корона России	40	300
Белуга Нобл	40	350

## КОНЬЯК

Дареджани 5 лет	40	350
Руставели 8 лет	40	520
Асканели XO	40	990
Марэ VS	40	650
Курвуазье VS	40	850

## ВИСКИ

Вильям Лоусонс	40	280
Дюарс Уайт Лейбл	40	340
Лафройг 10 лет	40	1200
Гленфиггик 12 лет	40	1200
Джемесон	40	490
Джим Бим Бурбон	40	410
Олг Вирджиния Бурбон	40	380

## ДЖИН / ТЕКИЛА

Бомбей Сапфир	40	470
Барристер	40	300
Драмшанбо Ганпаудер Айриш	40	590
Дон Алехандро Сильвер	40	330
Эсполон Blanco	40	490

## РОМ

Вьехо де Кальгас Робле Blanco	40	320
Оакхарт	40	350
Ром Матусалем 7 лет	40	490

## ВЕРМУТЫ / БИТТЕРЫ / ЛИКЕРЫ

Мартини Россо / Бьянко / Фиеро / Экстра Драй	80	400
Опероль	40	340
Кампари	40	340
Сарту	40	340

## КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Konke Файн Руби	80	590
-----------------	----	-----

# ცხელი სასმელები

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



## ГРУЗИНСКИЙ ЧАЙ

**Кесане** 600 310  
Светлый улун с тонами груши, юбилейного печенья и семечек

**Мцване** 600 310  
Легкий, чистый, сладкий с травяными и цветочными нотами. Хорош для холодного заваривания

**Плантационный** 600 360  
Объемный и душистый. Бархатистый с тонами печеных яблок и меда

**Жареный Озургетский** 600 360  
Жареный в воке зеленый грузинский чай последнего урожая. По вкусу что-то среднее между японским Ходзича и китайским Да Хун Пао, много ореховых, хлебных и бисквитных нот

**Грузинский караван** 600 360  
Грузинский чай с черничным листом, копченый на виноградной лозе. Легкое тело, с яркой винной кислотностью, которая со временем только накапливается

**Тайгули** 600 360  
Сладкий, чистый и насыщенный. Хлебные тона и ровный вкус. Грузинский чай каким он должен быть

## ТИЗАНЫ

**Дикая айва** 600 440  
Плотный с ароматом свежего фундука и интенсивным вкусом вареной сгущенки и топленого молока

**Ферментированные листья черники** 600 380  
Листья диких черничных деревьев из предгорья грузинского региона Гурия

**Листья грузинского туютника** 600 380  
Специальная обработка дает во вкусе овсяное печенье и яркие ореховые ноты. Высокая сладость с тонами цветов, солодки и даже эвкалипта

**Яблони и груша** 600 440  
Ферментированные листья яблони и груши из Грузии с добавлением сублимированных кусочков яблока и натуральной грушевой эссенции

**Гречишный чай** 600 380  
Тизан с легким сладковатым ароматом, с оттенками ореха и овсяного печенья

## ГЛИНТВЕЙНЫ

**Гранатовый на красном** 250 450  
Домашнее вино красное, сироп Пряный гранат, апельсин

**Гранатовый на белом** 250 450  
Домашнее вино белое, сироп Пряный гранат, яблоко

**Гранатовый б/а** 250 390  
Сок яблочный, сироп Пряный гранат, яблоко

## КОФЕ

**Эспрессо** 40 140

**Американо** 150 140

**Капучино** 150 190

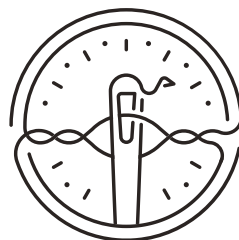
**Латте** 250 210

**Флэт Уайт** 150 250

**Раф** 250 320

**Капучино на альтернативном молоке** 150 290

**Латте на альтернативном молоке** 250 350



## НИТКА

Чай для нашего меню мы покупаем у чайной «Нитка» — уникального проекта, который возрождает русскую чайную традицию и пропагандирует любовь к хорошему чаю.

В их ассортименте — коллекция чаев от поставщиков с разных концов света, а также уникальные авторские купажи. Название «Нитка» говорит о связи, которую создает между людьми душевное чаепитие, и о преемственности поколений через добрые традиции. В нашей линейке чаев из Нитки — разнообразие черных, зеленых и травяных чаев из России и Грузии.

# ცივი სასმელები

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

◆ | Пряный гранат

◆ | Маракуйя-ананас

◆ | Тархун



## ЛИМОНАДЫ

Пряный гранат	300 / 1000	220 / 490
Тархун	300 / 1000	220 / 490
Имбирный	300 / 1000	220 / 490
Маракуйя-ананас	300 / 1000	260 / 560
Классический	300 / 1000	220 / 490

## КОМПОТЫ И МОРСЫ

Морс	300 / 500 / 1000	190 / 300 / 450
В ассортименте		
Сезонный компот	300 / 500 / 1000	190 / 290 / 430
Сезонный компот в банке*		
		1500 550
В ассортименте		

\*продается только навывнос

## ФРЕШИ

Спельсиновый	200 / 300	370 / 520
Грейпфрутовый	200 / 300	400 / 580
Гранатовый	200 / 300	580 / 800

## МИЛКШЕЙКИ

Ванильный	300	300
Шоколадный	300	300

## НАПИТКИ

Лимонад Натахтари	500	420
Барбарис / саперави / гюшес / тархун / фейхоа Грузия		
Лимонад Саато	500	360
Крюшон / гранат / сливочный Грузия		
Сок	300 / 970	220 / 600
Яблоко / ананас / томат		
Сква Минерале	250	270
Газированная / негазированная		
Dausuz	265	300
Газированная / негазированная		
Боржом	500	390
Газированная		
Легенда Байкала	330	300
Газированная / негазированная		
Эвервесс	250	270
Кола / кола без сахара / апельсин / индиан-тоник / лимон-лайм		
Огреналин Раш	250	290



◆ Сезонный компот в банке

## ВСТУПАЙТЕ В БОНУСНЫЙ КЛУБ WELCOME GROUP

и получайте от 2 до 10% бонусов  
за каждый заказ!

У Вас день рождения? Начислим  
двойные бонусы на ваш счет  
в сам день рождения и 6 дней после!



Регистрация  
и подробные  
правила программы —  
на сайте  
[welcome-group.ru](http://welcome-group.ru).

## ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ ПРАЗДНИК!

Подарочный сертификат на посещение  
любимых ресторанов. Приобрести  
сертификат можно в любом ресторане,  
и действует он тоже везде, кроме  
заказов доставки.



## ДОСТАВЛЯЕМ ВКУСНОЕ!

Румяные хачапури у вас дома!  
А еще шашлык, хинкали, харчо  
и другие блюда грузинской кухни  
с доставкой домой и в офис.

Также вы можете заказать  
замороженные хинкали  
и чебуреки.



Сканируйте код,  
чтобы скачать  
приложение  
и оформить заказ



## КЕЙТЕРИНГ ОТ НИНО ДЛЯ ЛЮБОГО ПОВОДА

Свадьбы / Юбилеи  
Новогодние корпоративы  
Профессиональные праздники

Устроим настоящее грузинское  
застолье на вашем празднике!

- Приедем с настоящей командой профессионалов
- Приготовим блюда грузинской кухни, в которой, мы действительно эксперты
- Приготовим и классические банкетные блюда под ваш запрос
- Привезем посуду, мебель и оборудование
- Возьмем все заботы за ваших дорогих генацвале на себя



## ОЦЕНИТЕ КАЧЕСТВО НАШЕЙ РАБОТЫ

[review.welcome-group.ru](http://review.welcome-group.ru)

 [hotlinewelcomegroup](https://t.me/hotlinewelcomegroup)    +7 (912) 856-58-10

Пишите, и мы с удовольствием ответим вам