

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЙ БУКЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ	450 гр	590 ₺
огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, репчатый и зеленый лук, укроп, кинза, тархун, цицмат и базилик		
АССОРТИ ПХАЛИ	170 гр	450 ₺
пхали из свеклы, шпината и зеленый фасоли		
АССОРТИ СОЛЕНИЙ	400 гр	490 ₺
красный томат, фаршированный зеленью, огурец малосольный и соленый, гурийская капуста, чеснок, острый перец и джонджоли		
АССОРТИ СЫРОВ	240 / 30 / 30 гр	650 ₺
молочный и копченый сулугуни, имеретинский, надуги с орехами и сербская брынза <i>подается с медом, орехами и брусничным соусом</i>		
МЯСНОЕ АССОРТИ	210 / 30 / 30 гр	940 ₺
говяжий язык, куриный рулет, ростбиф, копченая утиная грудка, казы <i>подается с маринованным острым перцем и сливочным хреном</i>		
АССОРТИ САЛА	170 / 30 / 30 гр	490 ₺
шпик, копченое сало, сало с аджикой, смалец <i>подается с бородинской булочкой</i>		
СЕТ ИКРЫ	120 / 150 / 30 гр	950 ₺
икра палтуса, икра омуля, икра нерки <i>подается со сметаной, зеленым луком и картофельными оладьями</i>		
РЫБНОЕ АССОРТИ	160 / 30 / 30 гр	1190 ₺
муксун, чир и омуль холодного копчения, семга слабосоленая и маринованная сельдь <i>подается с тартаром с джонджоли</i>		
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	160 / 30 / 30 гр	490 ₺
сельдь, маринованная с луком и брусникой, жареный молодой картофель <i>подается с бородинской булочкой</i>		
АДЖАПСАНДАЛИ	220 гр	480 ₺
тушеные баклажаны, болгарский перец и томаты		
ГЕБЖАЛИЯ	240 гр	550 ₺
рулет из молочного сулугуни с начинкой из надуги в сочетании с мятой <i>подается в соусе мацони с зеленью</i>		
БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ	150 гр	490 ₺
рулетки из запеченных слайсов баклажана с начинкой из перетертого грецкого ореха		
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ	150 гр	490 ₺
рулетки из запеченного болгарского перца с начинкой из перетертого грецкого ореха		
САЦИВИ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	260 гр	570 ₺
хрустящие баклажаны в соусе из грецкого ореха		
САЦИВИ С ИНДЕЙКОЙ	290 гр	620 ₺
нежное филе индейки в соусе из грецкого ореха		

САЛАТЫ

САЛАТ ОВОЩНОЙ	250 гр	540 ₺
спелые розовые томаты и огурцы, в сочетании с красным луком и зеленью, заправленные оливковым маслом и уксусом		
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	250 гр	560 ₺
спелые розовые томаты и огурцы, в сочетании с красным луком, зеленью и дробленным грецким орехом, заправленные оливковым маслом и уксусом, а также соусом баже		
САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ И ИМЕРЕТИНСКИМИ ТРАВАМИ	250 гр	540 ₺
розовые томаты, в сочетании с красным луком, петрушкой, кинзой и базиликом, заправленные кахетинским маслом		
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ И БАКЛАЖАНАМИ	250 гр	890 ₺
хрустящие баклажаны с ростбифом, свежими розовыми томатами, кинзой и дробленным грецким орехом, заправленные пикантно-сладким соусом		
ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН НА ПОДУШКЕ ИЗ ФОНДЮ	180 гр	460 ₺
обжаренный во фритюре баклажан на подушке из сливочно-сырного соуса и с добавлением баже и лука фри		
ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ	260 гр	560 ₺
обжаренный во фритюре баклажан на подушке из сливочно-сырного соуса, а также с добавлением соуса баже и свежих томатов в сочетании с луком и зеленью		
САЛАТ С ЖАРеным СУЛУГУНИ	220 / 30 гр	580 ₺
хрустящие треугольники из молочного сулугуни, обжаренные в панировке, в сочетании с салатным миксом и соусом из брусники		
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И БРЫНЗОЙ	220 гр	450 ₺
запеченная свекла с легким дымным ароматом и сербская брынза, в сочетании с дробленным грецким орехом и измельченным тархуном, заправленные ароматным кахетинским маслом		
ОЛИВЬЕ С ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ	220 гр	480 ₺
куриное бедро, обжаренное на мангале, с добавлением отварного куриного яйца, картофеля, моркови, малосольных огурцов и хрустящих чипсов из бекона, с авторской заправкой		
САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ	260 гр	590 ₺
куриное бедро обжаренное на мангале, с добавлением свежих розовых томатов, копченого сыра сулугуни, микс-салата и хрустящего тонкого лаваша, с авторской заправкой		
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ И СПЕЛОЙ СЛИВОЙ	190 / 30 гр	670 ₺
сочетание копченой утиной грудки, сербской брынзы и карамелизированной сливы с микс-салатом и дробленным грецким орехом под цитрусовой заправкой		
САЛАТ СО СТЕЙКОМ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	190 / 30 гр	690 ₺
обжаренная телячья печень в дуэте с салатным миксом <i>подается с цитрусовым соусом на основе апельсина и лайма</i>		

СУПЫ

КУРИНАЯ ЛАПША	320 / 30 / 15 гр	480 ₺
куриный бульон с бедром, домашней лапшой и куриным яйцом <i>подается с мини батоном с начинкой из топленого чесночного масла и свежей измельченной зеленыю с добавлением чеснока</i>		
БОРЩ	320 / 30 / 50 / 50 гр	550 ₺
наваристый суп на основе говяжьего бульона с мясом, свеклой, капустой и другими овощами <i>подается с мини бородинским батоном, смальцем и сметаной</i>		
СОЛЯНКА	320 / 20 / 50 гр	490 ₺
наваристый говяжий бульон со свиной рулькой и копчеными колбасками, а также с солеными огурцами, маслинами, оливками и ароматными специями <i>подается с долькой лимона и сметаной</i>		
ХАРЧО	320 / 30 / 15 гр	540 ₺
острый суп из говядины с рисом, томатами, измельченным грецким орехом, кислым соусом ткемали и ароматными специями <i>подается с мини батоном и свежей измельченной зеленыю</i>		
РЫБНЫЙ СУП	320 / 50 / 30 гр	620 ₺
наваристый бульон с овощами и четырьмя видами рыбы – палтусом, карпом, горбушей и лососем <i>подается с мини батоном и тартаром с джонджоли</i>		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	280 гр	450 ₺
шапочки шампиньонов с начинкой из грибного жульена, запеченные под сыром		
ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С ЧВИШТАРИ	300 / 10 гр	460 ₺
томленая красная фасоль с грузинскими специями и зеленью. <i>подается с красным луком и шариками из кукурузной муки с добавлением микса сыров - имеретинского и молочного сулугуни</i>		
ДОЛМА	150 / 50 гр	520 ₺
рулетики из виноградных листьев с начинкой из мясного фарша с добавлением риса, зелени и грузинских специй <i>подается с соусом мацони с зеленью</i>		
ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ДЖЕМОМ ИЗ ФЕЙХОА	260 / 50 гр	650 ₺
хрустящие треугольники из молочного сулугуни, обжаренные в панировке <i>подается с джемом из фейхоа</i>		
ЧВИШТАРИ	180 / 30 гр	290 ₺
шарики из кукурузной муки с добавлением микса сыров - имеретинского и молочного сулугуни <i>подается с соусом мацони с зеленью</i>		
МЯСНЫЕ БЛИНЧИКИ ПО-АДЖАРСКИ	180 / 50 гр	640 ₺
блинчики с начинкой из фарша отварной говяжьей грудинки, смешанной с зеленью, специями и с обжаренным до золотистой корочки луком <i>подаются с соусом мацони</i>		

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	400 гр	550 ₺
открытая лодочка из дрожжевого теста с начинкой из сыров – молочного сулугуни и имеретинского <i>подается с желтком и сливочным маслом</i>		
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	450 гр	590 ₺
закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из микса сыров внутри – молочного сулугуни и имеретинского		
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	450 гр	630 ₺
закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из микса сыров внутри – молочного сулугуни и имеретинского, а также с дополнительным сыром сверху		
ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	450 гр	630 ₺
закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из микса сыров внутри – молочного сулугуни и имеретинского, белых грибов и картофельного пюре <i>украшается измельченным зеленым луком</i>		
АЧМА	220 / 50 гр	450 ₺
многослойный пирог из бездрожжевого теста с начинкой из сыров – молочного сулугуни и имеретинского <i>подается с соусом мацони</i>		
ПЕНОВАНИ	200 гр	300 ₺
закрытый пирог из слоеного теста в виде конверта с начинкой из микса сыров внутри – молочного сулугуни и имеретинского		
ЛОБИАНИ	450 гр	410 ₺
закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из томленой красной фасоли с грузинскими специями и зеленью		
КУБДАРИ	450 гр	590 ₺
закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из рубленой свинины в сочетании со специями и зеленью		
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100 гр	150 ₺
лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи		
ТОНКИЙ ЛАВАШ	50 гр	90 ₺
пресный бездрожжевой хлеб в виде тонкой лепешки		
МЧАДИ	120 гр	160 ₺
хлебные лепешки из кукурузной муки		
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	175 гр	250 ₺
ассорти из 5 булочек: белой, бородинской, с луком фри, с кунжутом и с восьмью злаками		

ХИНКАЛИ

минимальный заказ от 3 шт. одного вида

ХИНКАЛИ ТРАДИЦИОННЫЕ	90 гр	100 ₺
мешочек из тугого теста, наполненный сочной мясной начинкой из свино-говяжьего фарша в сочетании с зеленью и пикантными специями		
ХИНКАЛИ С ЯГНЁНКОМ	90 гр	100 ₺
мешочек из тугого теста, наполненный сочной мясной начинкой из фарша ягненка в сочетании с зеленью и пикантными специями		
ХИНКАЛИ С ИНДЕЙКОЙ И КУРИЦЕЙ	90 гр	100 ₺
мешочек из тугого теста, наполненный сочной мясной начинкой из фарша индейки и курицы в сочетании с зеленью и пикантными специями		
ХИНКАЛИ С СЫРОМ	90 гр	130 ₺
мешочек из тугого теста, наполненный сырной начинкой		

МЕТЕКНИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<p>ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА 380 / 30 / 30 гр</p> <p>маринованный цыпленок, обжаренный до хрустящей корочки <i>подается с соусом сацебели и зеленым ткемали</i></p>	<p>680 ₺</p>
<p>ЧКМЕРУЛИ 550 гр</p> <p>маринованный цыпленок, обжаренный до хрустящей корочки <i>подается в сливочно-чесночном соусе</i></p>	<p>920 ₺</p>
<p>ЧАШУШУЛИ 250 гр</p> <p>тушеная телятина, в томатном соусе с луком, грузинскими специями и зеленью</p>	<p>650 ₺</p>
<p>ЧАХОХБИЛИ 250 гр</p> <p>обжаренные куриные бедра, тушеные в томатном соусе с луком, грузинскими специями и зеленью</p>	<p>550 ₺</p>
<p>МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА В ТОМАТНОМ СОУСЕ 320 гр</p> <p>нежная говяжья вырезка, обжаренная до румяной корочки <i>подается на подушке из томатного соуса с добавлением грузинских специй</i></p>	<p>980 ₺</p>
<p>ЧАНАХИ С КАРЕ ЯГНЕНКА 450 гр</p> <p>сочное каре ягненка, обжаренное до румяной корочки <i>подается на овощной подушке из тушеных баклажанов, томатов и картофеля с добавлением ароматных грузинских специй и зелени</i></p>	<p>1150 ₺</p>
<p>ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ 400 гр</p> <p>картофель, обжаренный со специями, луком, болгарским перцем и сезонными грибами <i>подается с дольками свежих томатов</i></p>	<p>550 ₺</p>
<p>ОДЖАХУРИ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ 400 гр</p> <p>картофель и нежная говяжья вырезка, обжаренные вместе со специями, луком и болгарским перцем <i>подается с дольками свежих томатов</i></p>	<p>760 ₺</p>
<p>ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ 400 гр</p> <p>картофель и седло ягненка, обжаренные вместе со специями, луком и болгарским перцем <i>подается с дольками свежих томатов</i></p>	<p>620 ₺</p>
<p>ЦЫПЛЕНОК В ТОМАТНОМ СОУСЕ 550 гр</p> <p>маринованный цыпленок, обжаренный до хрустящей корочки <i>подается в пикантном томатном соусе</i></p>	<p>850 ₺</p>
<p>КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С БАРБАРИСОМ 400 гр</p> <p>грузинские колбаски в натуральной оболочке с начинкой из свино-говяжьего фарша с добавлением специй, лука и сушеного барбариса, обжаренные на сковороде <i>подаются с зеленым ткемали</i></p>	<p>620 ₺</p>
<p>БАРАНЬЯ ЛОПАТКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ 700 / 300 / 30 / 30 гр</p> <p>маринованная лопатка баранины, запеченная в духовом шкафу вместе с ароматной зеленью и специями <i>подается с молодым картофелем, запеченным на гриле и соусами – зеленым ткемали и сацебели</i></p>	<p>2450 ₺</p>
<p>КУЧМАЧИ 220 / 50 гр</p> <p>сердце, легкие, печень и рубец, тушеные с луком, чесноком и ароматными грузинскими специями</p>	<p>560 ₺</p>

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФОРЕЛЬ запеченная / на гриле / на пару..... 100 гр	340 ₺
ДОРАДО запеченная / на гриле / на пару..... 100 гр	370 ₺
СИБАС запеченный / на гриле / на пару..... 100 гр	380 ₺
ЖАРЕНАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА 100 гр	390 ₺
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ 180 / 50 / 20 гр	1390 ₺
СТЕЙК СЕМГИ запеченный / на пару..... 180 / 50 / 20 гр	1390 ₺
ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 320 гр	1450 ₺
лосось, запеченный в духовом шкафу вместе с болгарским перцем, цукини, луком, тархуном, базиликом и ароматными специями	

МЯСНЫЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 180 / 50 гр	560 ₺
нежное филе куриного бедра, обжаренное на мангале до румяной корочки подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 180 / 50 гр	630 ₺
сочная свиная шея, обжаренная на мангале до румяной корочки подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ШАШЛЫК ИЗ СЕДЛА ЯГНЕНКА 180 / 50 гр	980 ₺
аппетитное седло ягненка с нежной жировой прослойкой, обжаренное на мангале до румяной корочки подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА 180 / 50 гр	960 ₺
изысканное каре ягненка, обжаренное на мангале до румяной корочки подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 180 / 50 гр	900 ₺
отборная телятина, обжаренная на мангале до румяной корочки подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ 180 / 50 гр	860 ₺
нежная телячья печень, обжаренная на гриле до румяной корочки подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ И КУРИЦЫ 180 / 50 гр	520 ₺
вытянутые котлеты из фарша индейки и курицы с добавлением мелко рубленого лука и специй, приготовленные на мангале подаются с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 180 / 50 гр	580 ₺
вытянутые котлеты из свино-говяжьего фарша с добавлением мелко рубленого лука и специй, приготовленные на мангале подаются с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЯГНЕНКА 180 / 50 гр	660 ₺
вытянутые котлеты из фарша ягненка с добавлением мелко рубленого лука, болгарского перца и специй, приготовленные на мангале подаются с тонким лавашом, соусом сацебели и маринованным луком	

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200 гр	220 ₺
ломтики картофеля, обжаренные во фритюре и приправленные солью <i>подается с кетчупом</i>		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	200 гр	290 ₺
ломтики картофеля, обжаренные во фритюре и приправленные паприкой, солью, копченым сыром сулугуни и трюфельным маслом		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И ЛУКОМ ФРИ	180 гр	240 ₺
толченый картофель с добавлением соли и сливочного масла <i>поливается ароматным кахетинским маслом, украшается луком фри и свежим мелко рубленным зеленым луком</i>		
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И УКРОПОМ	200 гр	190 ₺
обжаренный молодой картофель со сливочным маслом, чесноком и сванской солью <i>украшается свежим мелко рубленным укропом</i>		

гарниры на гриле

БАКЛАЖАН	180 гр	180 ₺	ПОМИДОР	180 гр	160 ₺
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	180 гр	180 ₺	КРАСНЫЙ ЛУК	180 гр	160 ₺
КАБАЧОК	180 гр	150 ₺	МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ	180 гр	230 ₺
ШАМПИньОНЫ	180 гр	250 ₺	МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕКОНОМ	180 гр	400 ₺

СОУСЫ

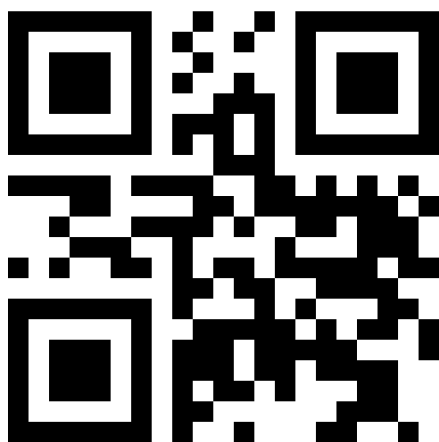
СМЕТАНА	50 гр	120 ₺
кисломолочный соус из сливок		
МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ	50 гр	120 ₺
кисломолочный соус из ферментированного молока с добавлением свежей кинзы, чеснока и специй		
САЦЕБЕЛИ	50 гр	120 ₺
томатный соус с мелко рубленным красным луком, кинзой и специями		
ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ	50 гр	120 ₺
кисло-пряный соус из красной сливы с добавлением свежей зелени и специй		
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый	50 гр	120 ₺
кисло-пряный соус из зеленой сливы с добавлением свежей зелени и специй		
АДЖИКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА	50 гр	120 ₺
пикантный соус из болгарского перца, томатов и моркови, с добавлением чеснока и специй		
ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ	50 гр	120 ₺
сливочный соус с маринованными соцветиями – джонджоли, чесноком и специями		
НАРШАРАБ	50 гр	120 ₺
кисло-сладкий соус из загущенного гранатового сока		

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Dear guests!

**ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА ОПРЕДЕЛЁННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ –
СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ
ОФИЦИАНТУ**

If you have an allergy to a certain ingredient – tell your waiter



METEKHI.RU