

## НА ЗАКУСКУ

Ассорти сезонных овощей и зелени	370	<b>690 ₺</b>
Ассорти солений	530	<b>490 ₺</b>
Ассорти кавказских сыров	200	<b>490 ₺</b>
Мясное ассорти	250	<b>890 ₺</b>
бастурма, суджук, говяжий язык, сало копченое		
Ассорти пхали	400	<b>490 ₺</b>
свекла, фасоль, баклажан, шпинат, цветная капуста (подается с мчади )		
Копченая свиная грудинка	150	<b>390 ₺</b>
Копченый сулугуни	150	<b>340 ₺</b>
Сациви из курицы	190	<b>450 ₺</b>
Сациви из цветной капусты	250	<b>390 ₺</b>
Рулетики из баклажанов	105	<b>380 ₺</b>
Сырные шарики с соусом Баже	250	<b>390 ₺</b>

## САЛАТЫ

Овощной по-грузински	290	<b>490 ₺</b>
По-кахетински	300	<b>580 ₺</b>
Оливье по-грузински	250	<b>420 ₺</b>
С говяжьим языком	200	<b>410 ₺</b>
Цезарь по-грузински	250	<b>540 ₺</b>
Из баклажанов с сыром надуги	270	<b>510 ₺</b>
Помидоры с грузинским сыром	240/30	<b>590 ₺</b>
Греческий с сыром чанах	270	<b>520 ₺</b>

## СУПЫ

Чихиртма	300	<b>410 ₺</b>
Харчо	350	<b>530 ₺</b>
Хашлама	350	<b>480 ₺</b>
Ореховый с цыпленком	300	<b>430 ₺</b>
Рыбная похлебка	350	<b>580 ₺</b>
Грибной крем	270/10	<b>430 ₺</b>

## ПЕЧЬ

Кубдари	480	<b>520 ₺</b>
Хачапури по-аджарски	400	<b>460 ₺</b>
Хачапури по-мегрельски	710	<b>630 ₺</b>
Хачапури по-имеретински	680	<b>560 ₺</b>
Хачапури с сыром и зеленью	690	<b>580 ₺</b>
Хачапури с грибами	390	<b>460 ₺</b>
Чебурек классический	140	<b>220 ₺</b>
Чебурек с сыром и зеленью	140	<b>220 ₺</b>
Чебурек с вишней	140	<b>220 ₺</b>
Лаваш грузинский / армянский	100	<b>80 ₺</b>

## МАНГАЛ

Шашлык из свинины	180/70	<b>580 ₺</b>
Шашлык из свиных ребрышек	220/70	<b>580 ₺</b>
Шашлык из баранины	180/70	<b>690 ₺</b>
Каре ягненка	170/70	<b>980 ₺</b>
Шашлык из цыпленка	180/70	<b>480 ₺</b>
Шашлык из лосося	170/30	<b>950 ₺</b>
Шашлык из осетрины	170/40/30	<b>1100 ₺</b>
Люля-кебаб классический	190/70	<b>520 ₺</b>
Люля-кебаб от шефа классический	330	<b>590 ₺</b>
Люля-кебаб из баранины	160/70	<b>590 ₺</b>
Люля-кебаб из курицы	200/70	<b>460 ₺</b>
Люля-кебаб от шефа куриный	340	<b>550 ₺</b>
Овощи на углях	130	<b>240 ₺</b>
помидор, перец, баклажан		
Соус		
Ткемали, чесночный, мацони, сацебели, аджика, сметана, кетчуп, баже		
	50	<b>70 ₺</b>
Наршараб	50	<b>90 ₺</b>

# ХИНКАЛИ

## ВАРЕННЫЕ / ЖАРЕННЫЕ

Классические	100	<b>65/75 ₺</b>
С говядиной	100	<b>65/75 ₺</b>
С бараниной	100	<b>75/85 ₺</b>
С уткой	90	<b>75/85 ₺</b>
С креветкой	90	<b>120 ₺ / –</b>
С сыром и помидорами	100	<b>75 ₺ / –</b>
С творогом и зеленью	100	<b>85 ₺ / –</b>
С картофелем	100	<b>65/75 ₺</b>
С грибами	100	<b>65/75 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Долма с чесночным соусом	200	<b>490 ₺</b>
Оджахури со свининой	340	<b>530 ₺</b>
Пиросмани	350	<b>590 ₺</b>
Чашушули	300	<b>690 ₺</b>
Чахохбили	300	<b>480 ₺</b>
Цыпленок тапака	350	<b>720 ₺</b>
Котлеты из утки		
с ткемали и рисом	120/120/40	<b>650 ₺</b>
Цыпленок чкмерули	300	<b>580 ₺</b>
Креветки чкмерули	230	<b>790 ₺</b>
Стейк из лосося		
с зеленым сацебели	160/120/40	<b>890 ₺</b>
Лобио	250	<b>320 ₺</b>
Аджапсандал	300	<b>460 ₺</b>
Запеченные шампиньоны		
с сулугуни	210	<b>390 ₺</b>
Жареный сулугуни		
с кизилковым вареньем	150/40	<b>410 ₺</b>

# ГАРНИРЫ

Картофель фри	150	<b>260 ₺</b>
Картофель		
по-домашнему с аджикой	150	<b>260 ₺</b>
Картофельное пюре	160	<b>260 ₺</b>
Рис пряный	150	<b>260 ₺</b>
Овощи на гриле	300	<b>420 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ

Тарталетка с заварным кремом и мандарином	220	<b>390 ₺</b>
Малиново-фисташковый пирог	100	<b>490 ₺</b>
Мацони с орехами и медом	122	<b>270 ₺</b>
Маковый торт	210	<b>380 ₺</b>
Пончики		
с заварным кремом	160	<b>230 ₺</b>
Наполеон	140	<b>350 ₺</b>
Медовик	150	<b>350 ₺</b>
Сникерс	150/30	<b>470 ₺</b>
Мороженое / Сорбет	50	<b>160 ₺</b>
Варенье в ассортименте	100	<b>190 ₺</b>