



## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ЦЫЦЫЛА ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	810 ₺
<small>Обжаренный цыпленок под соусом «Баже»</small>	
ЦЫЦЫЛА	1 200 ₺
ЦЫЦЫЛА ТАБАКА	990 ₺
ЦЫЦЫЛА ОТВАРНАЯ В КИНЗ-МАРИ	990 ₺
<small>Цыпленок в бульоне с добавлением кинзы и чеснока</small>	
ЦЫЦЫЛА ФАРШИРОВАННАЯ	1 200 ₺
<small>Цыпленок, фаршированный Куриными потрошками</small>	
ЦЫЦЫЛА ПО-ЧКМЕРСКИ	1 100 ₺
МАЦОНИ	180 ₺
АЙРАН	330 ₺



## САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ	460 ₺
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	510 ₺
КУРИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	810 ₺
САЛАТ С ТОМАТАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ	610 ₺
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ОРЕХАМИ	560 ₺
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ, ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	570 ₺
САЛАТ С РОСТБИФОМ	1 200 ₺
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	980 ₺
САЛАТ С ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ	750 ₺
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ И КУРИЦЕЙ	680 ₺
САЛАТ С КИНОА И ЯЙЦОМ ПАШОТ	520 ₺
МИКС-САЛАТ С АВОКАДО И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	920 ₺
СТРАЧАТЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	990 ₺
ЗЕЛЕНЬ С САЛАТОМ БРОККОЛИ И ЭДАМАМЕ	710 ₺

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПХАЛИ	350 ₺
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	350 ₺
ПХАЛИ ИЗ ФАСОЛИ	390 ₺
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	450 ₺
ПХАЛИ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА	450 ₺
АССОРТИ ПХАЛИ	470 ₺
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ	710 ₺
БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ	640 ₺
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	610 ₺
РОСТБИФ	990 ₺
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ	650 ₺
БУЖЕНИНА	500 ₺
БАСТУРМА	570 ₺
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	420 ₺
ИКРА БАКЛАЖАННАЯ	450 ₺
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ТОМАТОВ ЧЕРРИ	500 ₺
ГЕБЖАЛИЯ	580 ₺
ДЖОНДЖОЛИ	420 ₺
РУЛЕТЫ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	610 ₺
САЦИВИ	640 ₺
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	890 ₺
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	850 ₺
СВЕКОЛЬНЫЙ ХУМУС С ДОМАШНИМ ХЛЕБОМ	370 ₺
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	690 ₺
АССОРТИ САЛА	690 ₺
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	860 ₺
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	980 ₺
АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК	1 880 ₺
РЫБНОЕ АССОРТИ	2 200 ₺



## СОУС

ЛОЗОХОН	120 ₺
САЦЕБЕЛИ / ТКЕМАЛИ	150 ₺
ЦИЦАКА / ЧЕСНОЧНЫЙ НАРШАРАБ	150 ₺
ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ	150 ₺

## МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ



КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250 ₺
КУТАБЫ С СЫРОМ	330 ₺
КУТАБЫ С ТАРХУНОМ И СЫРОМ	330 ₺
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	360 ₺
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	410 ₺
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	290 ₺
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	350 ₺
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	370 ₺
ПЕНОВАНИ	320 ₺
ЛОБИАНИ	550 ₺
ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	550 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	590 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	620 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	680 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ	790 ₺
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРАД	710 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МАМАЛЫГА	350 ₺
ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	420 ₺
ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ	570 ₺
АЧМА	510 ₺
МЧАДИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕННЫМ ЛУКОМ	520 ₺
ЭЛАРДЖИ	580 ₺
ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	650 ₺
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	630 ₺
АДЖАПСАНДАЛ	690 ₺

## СУПЫ

СУП ИЗ ЦЫЦЫЛЫ	710 ₺
<small>Отварная цыцyla в курином бульоне с зеленью и овощами</small>	
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	390 ₺
ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	470 ₺
БОРЩ	490 ₺
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	560 ₺
ХАРЧО	650 ₺
ХАШЛАМА	920 ₺
ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ	690 ₺
ЧИХИРТМА	350 ₺
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	580 ₺

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК	590 ₺
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	600 ₺
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЯГНЕНКА	950 ₺
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1 200 ₺
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	820 ₺
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	980 ₺
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	950 ₺
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	1 350 ₺
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1 650 ₺
ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ	1 650 ₺
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА	1 650 ₺
СИБАС НА УГЛЯХ	1 650 ₺
ДОРАДО НА УГЛЯХ	1 650 ₺
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ	1 150 ₺

## ХЛЕБ

ЛАВАШ ИЗ ТОНЕ	70 ₺
УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 ₺

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ХИНКАЛИ	130 ₺
<small>На выбор: с бараниной, свиной, говядиной и телятиной (вареные / жареные)</small>	
ЧАХОХБИЛИ	460 ₺
КУЧ-МАЧИ	620 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ	680 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1 200 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ	990 ₺
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ	650 ₺
ЧАНАХИ	680 ₺
ПЛОВ ФЕРГАНСКИЙ	810 ₺
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩНЫМ СОТЕ	620 ₺
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА	1 900 ₺
ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ ИНДЕЙКИ	490 ₺
ГРИБНОЙ СТРОГАНОВ С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ	650 ₺
СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ	1 150 ₺
ДОРАДО ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ	1 540 ₺
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	970 ₺
ЧАШУШУЛИ	920 ₺
РЫБНЫЕ БИТОЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ	860 ₺
БАРАБУЛЬКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ	950 ₺

## ГАРНИРЫ

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	350 ₺
ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ	200 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	250 ₺
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ	250 ₺
ГРЕЧКА ЖАРЕННАЯ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	250 ₺
ЖАРЕНный КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	350 ₺
ПРИПУЩЕНный ШПИНАТ	420 ₺

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Традиционно готовятся на чугунной сковороде Садж, подогреваемой раскаленными углями

САДЖ ИЗ КУРИЦЫ	3 150 ₺
САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ	4 150 ₺
САДЖ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	4 800 ₺

## ДЕСЕРТЫ

ПЕЛАМУШИ	260 ₺
ФИСТАШКОВАЯ ПАХЛАВА С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	710 ₺
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ	290 ₺
МЕРИНГИТА	370 ₺
МЕДОВИК	440 ₺
ЗГАПАРИ	460 ₺
БАНАНОВЫЙ ПИРОГ	450 ₺
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	450 ₺
НАПОЛЕОН	490 ₺
ЧИЗКЕЙК С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ	550 ₺
СМЕТАННИК	520 ₺
ЧУРЧХЕЛА	190 ₺
ШАРЛОТКА	360 ₺
КИДОБАНИ	590 ₺
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	710 ₺
ФИСТАШКОВЫЙ МУСС	690 ₺
АССОРТИ СУХОФРУКТОВ	1 400 ₺
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	2 800 ₺
ЯГОДНАЯ ТАРЕЛКА	3 250 ₺
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 50 гр	260 ₺
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	370 ₺
<small>На выбор: грецкий орех, кизил, айва, инжир, белая черешня</small>	
МЕД ДОННИК 100 гр	400 ₺
МЕД ЦАРСКИЙ 100 гр	400 ₺
МЕД ГРЕЧИШНЫЙ 100 гр	400 ₺
МЕД-МАЦОНИ-ОРЕХИ 100 гр	400 ₺