

ресторан

МЕНЮ



Салаты

ОДЖАХУРИ

куриная грудка, обжаренные грибы, майонез, болгарский перец, кукуруза сладкая

230г / 580.-

ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

огурцы, помидоры, красный лук, зелень,

250г / 540.-

ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

огурцы, помидоры, красный лук, зелень, молотые грецкие орехи

280гп / 560.-

КАПРЕЗЕ

помидоры, сыр моцарелла, соус песто, руккола, крем бальзамик, кедровые орехи

250гп / 680.-

СУНЕЛИ

хрустящие баклажаны, помидоры, творожный сыр, кедровые орехи, фирменный соус

350гп / 660.-

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И РУККОЛОЙ

лосось слабосоленая, руккола, дола роса, романо, томаты черри, творожный сыр, фирменный соус

290гп / 840.-

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

микс из листьев салата, обжаренная куриная печень, кедровые орехи, заправка

230гп / 610.-

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ

утинная грудка в/к, руккола, романо, вяленые и свежие томаты, фирменный соус, кедровые орехи

200г / 750.-

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

куриная грудка, микс из листьев салата, помидоры черри, заправка, пармезан, гренки

270гп / 650.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

тигровые креветки, микс из листьев салата, помидоры черри, заправка, пармезан, гренки

250г / 750.-



Супы

ЧИХИРТМА

традиционный густой грузинский суп, готовится из домашней птицы с винной заправкой

300г / 510.-

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

сливочный крем-суп из тыквы с пармезаном и тыквенными семечками

300/20гр / 520.-

ХАШЛАМА

традиционный грузинский суп из говядины на наваристом бульоне с ароматным чесноком, смесью перцев и зеленью

300г / 650.-

УХА

филе лосося, картофель, морковь, укроп, специи

300г / 690.-

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП

крем-суп из сладкой кукурузы с копченым сулугуни, подается с ароматными гречками в специях

300/20гр / 520.-

КУРИНАЯ ЛАПША

суп на наваристом курином бульоне с куриным филе, домашней лапшой, пассированным луком и морковью

300г / 480.-

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

сливочный грибной крем-суп с пармезаном, подается с ароматными гречками в специях

300/20гр / 520.-

ХАРЧО

традиционный грузинский суп из говийей вырезки с рисом, зеленью, томатами, луком и специями

300г / 550.-



Холодные Закуски

ОВОЩНОЙ БУКЕТ

Огурцы, помидоры, редис, стручковый перец, петрушка, тархун, лук зеленый, укроп, базилик

350гр / 790.-

АССОРТИ ПХАЛИ

пхали из свеклы, кабачков, стручковой фасоли, шпината, баклажаны с орехами

350гр / 1100.-

ГЕБЖАЛИЯ

рулетики из сулугуни с листьями дикой мяты, аджикой, кинзой в соусе из мацони

250гр / 580.-

РЫБНОЕ АССОРТИ

семга слабосоленная, масляная, тарталетки с икрой

350гр / 2650.-

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ

рулетики из жаренных баклажанов с пикантной начинкой из молотых грецких орехов и специй

150гр / 530.-

МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ

110гр / 450.-

САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ

кусочки индейки под пряным соусом из молотого грецкого ореха

200гр / 580.-

АДЖАПСАНДАЛИ

овощное рагу из баклажанов, болгарского перца, помидоров, кабачков с репчатым луком

250гр / 530.-

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

270гр / 520.-

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

сельдь с отварным картофелем

200гр / 480.-

МЯСНОЕ АССОРТИ

язык говяжий, куриный рулет, карбонат, бастурма, хрен

350гр / 1250.-

БАСТУРМА

100гр / 650.-

СЫРНОЕ АССОРТИ

молочный сулугуни, чечил, пармезан, имеритинский, копченый сулугуни, мед

350гр / 1250.-

Сыр 380.-

ИМЕРИТИНСКИЙ / СУЛУГУНИ / ЧЕЧИЛ КОПЧЕННЫЙ

150гр

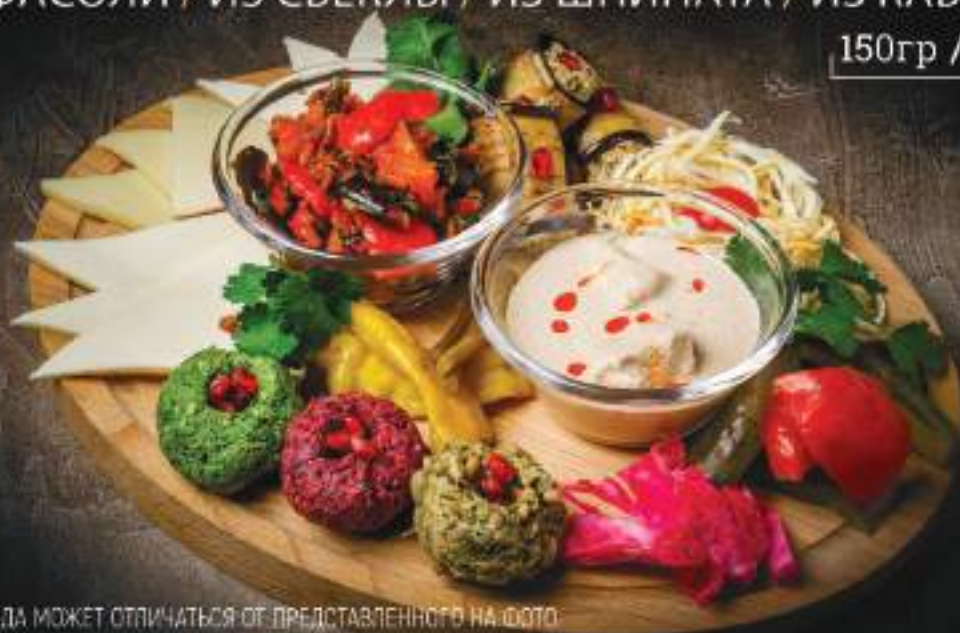
150гр

80гр

Пхали

ИЗ ФАСОЛИ / ИЗ СВЕКЛЫ / ИЗ ШПИНАТА / ИЗ КАБАЧКОВ

150гр / 430.-



ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

Горячие Закуски

ГРИБЫ НА КЕЦИ

запеченные шампиньоны с сыром на кеци

250г / 580.-

ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА

жареная барабулька, подается с соусом ткемали

180/30гр / 950.-

ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

красная отварная фасоль со специями и зеленью, капуста по-гурийски

250/50гр / 550.-

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ В КЛЯРЕ

жаренный сулугуни в кляре с кисло-сладким соусом

200/30г / 560.-

ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

свинина-говядина в виноградном листе

160/30гр / 590.-

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

черный бородинский хлеб, запеченный с чесноком

120/30гр / 320.-

АССОРТИ ЗАКУСОК К ПИВУ

гренки из бородинского и белого хлеба, сулугуни в кляре, копченый сулугуни

400/30/30гр / 510.-

ЖАРЕННЫЕ ШАРИКИ ЭЛАРДЖИ В СОУСЕ БАЖЕ/ГЕБЖАЛИЯ

шарики эларджи обжаренные в кляре под соусом на ваш выбор

200гр / 660.-

КУЧМАЧИ

тушеные потрошки с луком, свежей зеленью и специями, украшенные зернами граната

250г / 650.-



ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

Горячие блюда

АДЖАМСАНДАЛИ С МЯСОМ

400г / 620.-

ЧАШУШУЛИ

говядина, томаты, лук и приправы,
подается со свежей зеленью

350гр / 620.-

МАМАЛЫГА С СЫРОМ

традиционная грузинская густая каша
из кукурузной крупы

280/80гр / 450.-

ЭЛАРДЖИ

мамалыга с сулугуни - традиционная
грузинская густая каша из кукурузной
крупы с расплавленным сулугуни

350гр / 520.-

ЧАКАПУЛИ

баранина, томленая под соусом из дикой
сливы, белого вина и тархуна

300гр / 790.-

КУРИЦА С ГРИБАМИ НА КЕЦИ

кусочки жареного куриного филе с грибами в
ароматном сливочно-чесночном соусе,
подаются на кеци

350гр / 590.-

ОДЖАХУРИ С КАРЕ ЯГНЕНКА

каре ягненка с жареным картофелем
и овощами

450гр / 1480.-

ОСТРИ

тушеная говядина под соусом из томатов,
маринованных огурцов с острым перцем

350г / 610.-

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

сочный домашний цыпленок в специях,
жаренный под специальным прессом

1 шт / 780.-

ЧКМЕРУЛИ

домашний цыпленок в ароматном
сливочно-чесночном соусе, запеченный
на кеци

500г / 960.-

ОДЖАХУРИ С МЯСОМ

сочная свинина, жаренная с
картофелем и овощами, специи,
подается со свежей зеленью

430г / 660.-

Хинкали

ХИНКАЛИ СВИНИНА-ГОВЯДИНА

свинина, говядина, зелень

100гр / 90.-

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

баранина, зелень, лук, специи

100гр / 100.-

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

говядина, зелень, лук, специи

100гр / 95.-

ХИНКАЛИ С СЫРОМ

хинкали с сулугуни

300гр / 330.-

ОБЖАРКА

1 шт / 40.-

НА ХИНКАЛИ СКИДКА НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ
МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК ОДНОГО ВИДА



ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

Мангал

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ
180гр / 600.-

КАРЕ ЯГНЕНКА
180гр / 1400.-

ШАШЛЫК ИЗ
КУРИНОГО БЕДРА
180гр / 580.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
180гр / 750.-

ДОРАДО НА
МАНГАЛЕ
1 шт / 870.-

ШАШЛЫК
ИЗ ИНДЕЙКИ
180гр / 620.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
СВИНИНА-ГОВЯДИНА
180гр / 610.-

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ
180гр / 860.-

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ
180гр / 1350.-

ШАШЛЫК ИЗ
СВИНОЙ ШЕЙКИ
180гр / 650.-

АССОТИ ШАШЛЫКОВ

шашлык куриный, свиная шейка,
индейка, баранина, люля-кебаб куриный
и свинина-говядина, баранина, овощи
на мангале, молодой картофель, лаваш

1760/100гр / 5100.-



Выпе́чка

МЧАДИ

лепешки из кукурузной муки
грубого помола

120г / 200.-

КУБДАРИ

традиционный сванский пирог с рубленным
мясом, зеленым луком и специями

550гр / 720.-

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И С СЫРОМ

закрытый пирог с имеретинским сыром,
сулугуни и шпинатом

500г / 570.-

ЧВИШТАРИ

лепешки из кукурузной муки грубого
помола с сулугуни внутри

150г / 280.-

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРИТИНСКИ

грузинский закрытый пирог с имеретинским
сыром и сулугуни

500гр / 550.-

ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ

слоеное тесто с имеретинским сыром и
сыром сулугуни

200гр / 330.-

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

100гр / 90.-

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

грузинский пирог с двойной начинкой
имеретинского сыра и сулугуни

550гр / 590.-

ХАЧАПУРИ ЛОБИАНИ

традиционный пирог с перетертой красной
фасолью и черным перцем

500гр / 500.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИЙ

открытый пирог в форме лодочки с
имеретинским сыром и личным желтком

400г / 530.-



Гарниры

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

болгарский перец, шампиньоны, цукини,
картофель молодой, помидор, баклажан

300гр / 510.-

РИС С ОВОЩАМИ

150гр / 260.-

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ НА МАНГАЛЕ

200гр / 400.-

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

180гр / 330.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180гр / 320.-

Соусы

ТКЕМАЛИ / САЦЕБЕЛИ / АДЖИКА / ЧЕСНОЧНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ /
НАРШАРАБ / КЕТЧУП / СЫРНЫЙ / СМЕТАНА / БАЖЕ / МАЦОНИ

50г / 130.-



ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

Десерты

НАПОЛЕОН

220гр / 460.-

МЕДОВИК

120гр / 460.-

ЯБЛОЧНЫЙ
ШТРУДЕЛЬ

180/50гр / 490.-

ПОНЧИК
ПО-ТБИЛИСКИ

150гр / 320.-

МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ

50гр / 150.-

МЁД

60гр / 200.-

МАЦОНИ

200гр / 280.-

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

1,5 кг / 3400.-

ДОМАШНЕЕ
ВАРЕНЬЕ

грецкий орех, белая черешня, инжир,
кизил)

100гр / 200.-

МАЦОНИ С МЁДОМ
И ОРЕХАМИ

220гр / 310.-



ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

