

Детское меню

Руб.

Овощное крудите

190

Нарезанные соломкой огурцы, томаты, морковь, болгарский перец.

Овощной салатик с сухариками

210

Томаты, кукуруза, огурцы, сметана, сухарики и зелень.

Хинкальный суп

310

Товяжьи хинкали в прозрачном бульоне.

Куриный суп с фрикадельками

330

Куриный суп с домашней лапшой.

Цветные хинкали

210

Мини хинкали из говядины без зелени.

Куриные котлеты

280

С картофельным тюре.

Хачабургер

330

Телячья котлета и томат на лепешке под расплавленным сыром сулугуни.

Маленькие хачапури по-аджарски

290

Детская версия хачапури по-аджарски с сыром сулугуни и яичным желтком.

Пицца Маргарита с курицей

490

Соус фирменный, сыр Моцарелла, филе куриное, помидоры, базилик.

Куриные палочки в панировке

280

Сырники батбино

260

NEW

Холодная рыбная закуска

Руб.

Семга слабого посола 580

Икра красная лососевая 560

Подается с маслом и лимоном.

Селедочка под водочку 390

Сельдь слабого посола, отварной картофель, лук, зелень.

Ассорти рыбное 1770

Семга с/с, осетрина х/к, масляная рыба.

Холодная мясная закуска

Мясное ассорти 690

Буженина, карбонат, говядина, язык отварной, хрен.

Язык говяжий отварной 410

Подается с хреном.

Бастурма 340

Вяленая телячья вырезка в оболочке из красного перца и шафрана.

Сациви из курицы 370

Обжаренное куриное филе в ореховом соусе.

Холодная овощная закуска

| | Руб. |
|---|-------------|
| Букет из зелени и свежих овощей Огурцы, помидоры, зелень, редис. | 610 |
| Свежая зелень Петрушка, кинза, зеленый лук, базилик. | 320 |
| Овощная нарезка Огурцы, помидоры | 290 |
| Пхали-ассорти “Банкет” Шпинат с орехами, фасоль с орехами, перец сладкий с орехами, баклажаны с орехами, лобио с орехами, свекла с орехами. | 1810 |
| Пхали-ассорти Шпинат с орехами, фасоль с орехами, лобио с орехами, свекла с орехами. | 1120 |
| Пхали-ассорти (Mini) Шпинат с орехами, фасоль с орехами, лобио с орехами, свекла с орехами. | 560 |
| Баклажаны с орехами Рулетики из баклажан, фаршированные ореховой начинкой. | 380 |
| Фасоль зеленая с орехами Фасоль зеленая, грецкие орехи, зелень, специи, гранатовые зерна. | 290 |
| Пхали из шпината Шпинат, грецкие орехи, зелень, специи, гранатовые зерна. | 290 |
| Лобио с орехами | 290 |
| Свекла с орехами | 250 |
| Перец с ореховой начинкой | 310 |
| Ащеими из баклажан Печёные баклажаны с чесноком, луком и зеленью, гранатовым соусом. | 380 |

NEW

Руб.

| | |
|--|-----|
| <i>Аджабсандали</i> | 380 |
| Пюшеные баклажаны, перец болгарский, помидоры, зелень, специи. | |
| <i>Соленъя</i> | 290 |
| Черемша, чеснок, помидоры, огурцы соленые, перец. | |
| <i>Маслины, оливки</i> | 170 |
| <i>Капуста гурийская</i> | 240 |
| <i>Джонджоли</i> | 330 |

Холодная сырная закуска

NEW

| | |
|---|-----|
| <i>Плато европейских сыров</i> | 790 |
| Тауда, пармезан, блю чиз, камамбер мед. | |

NEW

| | |
|---|-----|
| <i>Ассорти из грузинских сыров</i> | 860 |
| Сыр сулугуни, сыр копченый, сыр имеритинский, чечил копченый, чечил молочный, чанах | |

Сыр сулугуни

Классический грузинский сыр из коровьего молока.

340

Сыр сулугуни копченый

360

Сыр имеритинский

310

Баклажаны с сыром

360

Рулетики из обжаренного баклажана с сыром фетаки.

Тебжалия

410

Рулетики из расплавленного сыра сулугуни в мацонном-мятном соусе.

NEW

Чанах

290

Салаты

Руб.

NEW

Салат "От Шефа"

Руккола, клюква, груша, ежевика, козий сыр, цукаты, заправка карамельная.

760

"Цезарь" с креветками

Креветки тигровые, айсберг, соус "Цезарь", гренки, пармезан.

480

"Цезарь" с семгой

Семга с/с, айсберг, соус "Цезарь", гренки, пармезан.

480

Салат "Оливье"

Классический рецепт.

290

Салат "Овощной по-грузински"

Огурцы, помидоры, греческий орех, зелень, лук, специи, перец острый.

390

Салат "Овощной по-домашнему"

Огурцы, помидоры, лук репчатый, зелень, оливковое масло.

370

Салат "Тбилиси"

Листья салата, обжаренный копчёный сыр сулугуни в медовом соусе, помидоры, огурцы, маслины, с заправкой из бальзамического соуса.

430

NEW

Салат "Бакинский"

Помидоры, лук красный, бальзамический уксус.

390

NEW

Салат из лосося под апельсиновым соусом

Листья салата, лосось, обжаренный с соевым соусом, апельсиновый соус.

490

Салат "Греческий"

Помидоры, огурцы, болгарский перец, оливковое масло, маслины, орегано.

380

Салат "Капрезе"

Сыр моцарелла, помидоры, реган, оливковое масло, соус "Песто".

440

Руб.

| | | |
|------------|--|-----|
| NEW | Салат "Курица с овощами" Болгарский перец, цуккини, корень сельдерея, баклажан, чеснок | 450 |
| | "Руккола с креветками" Креветки тигровые, руккола, кедровые орешки, пармезан, бальзамический уксус, томаты черри, оливковое масло. | 520 |
| | Перепелиное гнездо Руккола, язык говяжий, грудка куриная, ветчина, икра красная, перепелиное яйцо, майонез. | 480 |
| | Салат из печеных баклажанов и помидоров с надуги | 460 |
| NEW | Салат на мангале Баклажаны, помидоры, болгарский перец, говядина, соус от шефа | 550 |
| NEW | Салат Партар из лосося | 660 |

Теплые салаты

| | |
|---|-----|
| Мужской каприз Телячья вырезка, тушеная с луком в сливочном соусе, салат айсберг, сыр фетаки, кедровые орехи. | 550 |
| Руккола с печенью и грибами Куриная печень, обжаренные грибы, груша, запеченная с коньяком. | 610 |
| "Цезарь" с курицей Куриное филе, айсберг, соус "Цезарь", гренки, пармезан. | 470 |
| Теплый салат с семгой Обжаренное филе семги, кенийская фасоль в медово-горчичном соусе. | 490 |

Горячая закуска

Руб.

Хинкали классические 50

Товядина со свининой. (заказ от трех шт)

Хинкали из баранины 60

(заказ от трех шт)

Хинкали из говядины 60

(заказ от трех шт)

Хинкали с сыром 60

(заказ от трех шт)

"Долма" 390

Толубцы из парного фарша в виноградном листе.

Подаются со сметанно-чесночным соусом.

Кучмачи телячьи 470

Телячий ливер, приготовленный на кеци с зеленью, луком и гранатом.

Кучмачи куриные 490

Куриный ливер, приготовленный на кеци с зеленью, луком и гранатом.

Сулугуни с помидорами на кеци 390

Сулугуни, запеченный с помидорами на кеци.

Трибы запеченные с сыром 370

Шапочки шампиньонов фаршированные сыром.

Трибы жареные по-грузински 380

Шампиньоны, жареные с луком, помидорами и зеленью.

Эларджи 460

Каша из дробленой кукурузы, отваренная с сыром.

Мамалыга 290

Каша из дробленой кукурузы, подается с сыром.

| | |
|---|-----|
| Жульен из курицы с грибами | 320 |
| Жульен грибной | 270 |
| Лобио в горшочке | 340 |
| <i>Полченая фасоль с луком и зеленью, подается в глиняном горшочке.</i> | |
| Лобио самегрело | 520 |
| <i>Полченая фасоль с луком и зеленью, подается в глиняном горшочке, мчади и гурийской капустой.</i> | |
| Сулугуни в миндальной корочке | 370 |
| <i>С клюквенным соусом.</i> | |
| Сырные шарики (4 шт) | 310 |

Паста

| | |
|---|-----|
| Карбонара | 420 |
| <i>Спагетти, бекон, яйцо, сливки, сыр пармезан.</i> | |
| Болоньезе | 530 |
| <i>Спагетти, говяжий фарш, морковь, томаты, бекон, красное сухое вино.</i> | |
| Фетучини с телятиной | 610 |
| <i>Фетучини, телятина, грибы, перец чили, творожный сыр.</i> | |
| Спагетти с морепродуктами | 680 |
| <i>Спагетти, мидии, креветки, кальмары, осьминог, сыр пармезан, сухое белое вино.</i> | |

Супы

| | |
|---|-----|
| Харчо | 390 |
| <i>Традиционный грузинский суп из говядины с рисом и специями.</i> | |
| Хинкальный суп | 350 |
| <i>Классические хинкали (свинина, говядина) в прозрачном бульоне.</i> | |
| Куриный суп с фрикадельками | 330 |
| <i>Куриный суп с домашней лапшой.</i> | |

| | Руб. |
|--|------|
| Крем-суп грибной <i>Суп-пюре из шампиньонов с гренками.</i> | 380 |
| Чихиртма <i>Традиционный грузинский суп из курицы и яичного белка со специями.</i> | 360 |
| Крем-суп тыквенный | 350 |
| NEW Крем-суп из семги | 440 |
| Суп из шпината <i>Суп из шпината, подается с вареным яйцом и сметаной.</i> | 360 |
| Хашь <i>Подается с ломтиками тонкого лаваша и солениями.</i> | 610 |
| Борщ <i>Готовится по классическому рецепту.</i> | 360 |
| Уха по-царски | 490 |
| Чакапули <i>Пущенный ягненок в белом вине с тархуном, зеленым луком и алычой.</i> | 420 |
| Солянка сборная мясная | 370 |

Горячие рыбные блюда

| | |
|---|------|
| Тигровые креветки в коньяке <i>Обжаренные на оливковом масле и фламбированные коньяком тигровые креветки.</i> | 980 |
| Жареные королевские креветки | 1350 |
| Барабулька "Султанка" <i>Черноморская рыбка обжаривается до золотистой корочки на оливковом масле.</i> | 770 |
| Форель <i>Речная форель. Метод приготовления выбирает гость.</i> | 570 |

Руб.

NEW Семга томленая в фольге 1100
Семга, овощи, вино.

Стейк из семги со шпинатным соусом 840

Дорадо 790
Жареная Дорадо, подаётся с картофелем "Дюшес".

Сибас запеченный с овощами и сыром 790

Жареный Сибас с мятовым рисом.

Атлантический лосось с артишоками 790

Нежный лосось, обжаренный с листьями тимьяна на оливково-сливочном масле.

Горячие мясные блюда

NEW Колхи от шеф-повара 570
Куриное филе, грибы, винном соусе с сыром и соус от шеф-повара

Чанахи из баранины 680
Молодой ягненок с овощами.

Оджахури из свинины 560

Оджахури из телятины 650

NEW Медальон из свиной вырезки 790
Вырезка свиная, картофель молодой, соус клюквенный
С соусом демиглаз

Оджахури из грибов 390

Чашушули из телятины 560
Телятина тушенная с овощами и специями.

Руб.

| | |
|--|------|
| Abkhazura | 690 |
| Жареная телятина со специями и гранатом, обвитая промежуточным салом. | |
| Подается с жареным картофелем по-домашнему. | |
| Язык с овощами | 670 |
| Цуккини, молодая картошка, шампиньоны, соус от шефа | |
| Хашлама из говядины | 590 |
| Мясо по-кавказски из телятины | 640 |
| Трибы, сыр | |
| Мясо по-кавказски из свинины | 590 |
| Трибы, сыр | |
| Бефстроганов | 580 |
| Телятина вырезка, лук, сметана, сливки. | |
| Запеченная баранья ножка | 1300 |
| С картофелем по-деревенски | |

Стейк

| | |
|--------------------------------|------|
| Мраморная говядина | 1900 |
| 300-400гр мясо, соус, кюл слоу | |
| Свиные ребра BBQ | 760 |
| Стейк из сёмги | 790 |
| Сёмга, соус шампань | |

Горячие блюда из птицы

| | |
|--|-----|
| Чхмерули | 630 |
| Жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе. | |

Цыпленок табака 620

Жареный по традиционной рецептуре цыпленок.

Чахохбили на кеци 490

Харчо по мегрельски 490

С жареной мамалыгой и копченым сулугуни

NEW

Блюда приготовленные на мангале

"Колхидა" 5500

Ассорти из шашлыков с ананасом.

Свиная шейка, шашлык из телятины, корейка ягненка, шашлык куриный, люля-кеbab из телятины, люля-кеbab из баранины.

"Самаша" 5950

Ассорти из рыбных шашлыков с цитрусами.

Дорадо, сибас, форель, стейк семги, тигровые креветки, барабулька.

Шашлык из семги 750

Топится по традиционной рецептуре.

Тигровые креветки на углях 930

Маринованные в остром соусе креветки, жаренные на углях.

Форель на углях 640

Речная форель. Топится по традиционной рецептуре.

Сибас на углях 670

Дорадо на углях 730

Шашлык из телятины 640

Топится по традиционной рецептуре.

Шашлык из баранины 720

Топится по традиционной рецептуре.

NEW

Шашлык из карэ ягненка 890

Шашлык из свиной корейки 560

Топится по традиционной рецептуре.

Руб.

| | |
|--|-----|
| Шашлык из свиной шейки | 490 |
| <i>Готовится по традиционной рецептуре.</i> | |
| Шашлык из курицы | 440 |
| <i>Готовится по традиционной рецептуре.</i> | |
| Шашлык из куриного филе по-турецки | 370 |
| <i>Куриное филе, болгарский перец, помидоры чери.</i> | |
| Шашлык из куриных крылышек | 350 |
| Шашлык из домашнего цыпленка | 670 |
| Люля-кебаб из баранины | 690 |
| <i>Готовится по традиционной рецептуре.</i> | |
| Люля-кебаб из телятины | 580 |
| <i>Готовится по традиционной рецептуре.</i> | |
| Люля-кебаб по-грузински | 630 |
| <i>Свинина, телятина, кинза, петрушка, перец стручковый, гранат.</i> | |
| Люля-кебаб из курицы | 560 |
| Люля-кебаб из курицы с сыром и зеленью | 610 |
| Баранина язычки | 790 |
| <i>Помидоры, шпинат</i> | |
| Шашлык овощной | 370 |
| <i>Помидоры, баклажаны, болгарский перец.</i> | |
| Картофель плеч | 210 |
| Шашлык из грибов | 260 |

Гарнитуры

| | |
|--|-----|
| Овощи тушеные | 380 |
| <i>Цукини, помидор, болгарский перец, грибы шампиньоны, лук-порей.</i> | |
| Картофель по-грузински | 260 |
| <i>Грибы вешенки, лук.</i> | |

| | |
|--|------------|
| <i>Картофель по-домашнему</i> | 230 |
| <i>Жареный с луком и укропом.</i> | |
| <i>Картофель Фри</i> | 180 |
| <i>Рис с овощами</i> | 240 |
| <i>Картофель отварной</i> | 170 |
| <i>Отварной картофель со сливочным маслом.</i> | |
| <i>Картофельное пюре</i> | 160 |
| Спаржа | <i>240</i> |

Соусы

Руб.

| | |
|--|-----|
| <i>Баже</i> | 230 |
| <i>Ореховый соус с добавлением специй, зелени и чеснока.</i> | |
| <i>Наршараб</i> | 80 |
| <i>Кисло-сладкий гранатовый соус.</i> | |
| <i>Аджика овощная</i> | 80 |
| <i>Аджика по-грузински</i> | 80 |
| <i>Острый соус на основе стручкового перца.</i> | |
| <i>Пткемали</i> | 80 |
| <i>Кисло-острый сливочный соус.</i> | |
| <i>Сацибели</i> | 80 |
| <i>Соус на основе томатов с чесноком и зеленью.</i> | |
| <i>Сметана</i> | 40 |
| <i>Соус чесночный</i> | 60 |
| <i>Соус из сметаны и чеснока.</i> | |
| <i>Майонез</i> | 30 |
| <i>Хрен</i> | 70 |
| <i>Классический соус из корня хрена.</i> | |
| <i>Масло оливковое</i> | 60 |

В ы п е ч к а

| | | |
|------------|--|---------|
| NEW | Хачапури «Колхи» | 550 |
| NEW | Хачапури на вертеле | 420 |
| | Кубдари | 550 |
| | <i>Закрытая лепешка с мясом и специями.</i> | |
| | Хачапури по-менгрельски | 390/490 |
| | <i>Закрытая лепешка с двумя слоями сыра.</i> | |
| | Хачапури по-имеретински | 450 |
| | <i>Закрытая лепешка с одним слоем сыра.</i> | |
| | Хачапури по-лазски | 490 |
| | <i>Внутри - имеретинский сыр, сверху - сыр сулугуни.</i> | |
| | Хачапури по-аджарски | 430 |
| | <i>Открытая лепешка с одним слоем сыра и куриным яйцом. Выпекается в форме лодочки.</i> | |
| | Хачапури по-аджарски со шпинатом | 430 |
| | Хачапури по-аджарски с томатами и специями | 450 |
| | Ассорти из пяти мини грузинских пирогов | 860 |
| | <i>Хачапури по-аджарски с перепелиным яйцом, хачапури по-аджарски с перепелиным яйцом и шпинатом, хачапури по-менгрельски, хачапури с копченым сыром сулугуни и кубдари.</i> | |
| | Письмо из Грузии | 360 |
| | <i>Закрытая лепешка из слоеного теста с одним слоем сыра</i> | |
| NEW | Хачапури со шпинатом и сыром | 410 |
| | <i>Закрытая лепешка из слоеного теста с сыром и шпинатом</i> | |
| | Хачапури охотничье | 520 |
| | <i>Копчёный сыр сулугуни внутри, сверху сырная корочка из сулугуни.</i> | |
| | Пирог со шпинатом | 470 |
| | <i>Пирог из слоеного теста с начинкой из сыра и шпината.</i> | |
| | Пирог с картофелем и сыром | 420 |
| | Лобиани | 390 |
| | <i>Закрытая лепешка с фасолью и специями.</i> | |