

# ЗАКУСКИ

Ассорти пхали с грибами, свежлой и шпинатом	120 / 10 г	290
Пхали из курицы и перца с хрустящими тостами	80 / 60 / 10 г	360
Аджапсандали из баклажана, сладкого перца, лука и томатов	200 г	380
Рулетики из баклажана с начинкой из грецких орехов	200 г	390
Сациви с курицей традиционное блюдо с цыплёнком в грузинском соусе на основе грецких орехов и специй	220 г	430
Сырные палочки из сулугуни с брусничным соусом	185 / 35 г	320

Запечённые шампиньоны под сыром сулугуни	200 г	350
---	-------	-----

Ассорти закусок по-грузински бастурма, сыр чечил, сулугуни, 4 вида брускетт с пхали	290 г	790
--	-------	-----

Ассорти свежих овощей и зелени	250 г	390
--------------------------------	-------	-----

Ассорти солений бочковые огурцы, перец цикак, капуста по-гурийски, малосольный томат с зеленью, черемша, чеснок	340 г	490
--	-------	-----

Ассорти сыров сулугуни, копчёный сулугуни, брынза, чечил	190 / 20 г	570
---	------------	-----

Мясное ассорти бастурма, буженина, говяжий язык, куриный рулет, горчица и хрен	160 / 20 / 20 г	790
---	-----------------	-----

Сельдь с картофелем и маринованным красным луком	120 / 100 / 50 г	390
---	------------------	-----

# САЛАТЫ

Овощной салат по-грузински с ароматным маслом и грецкими орехами	280 г	390
---	-------	-----

С хрустящими баклажанами спелыми томатами, молодым сыром и миксом зелени	290 г	560
---	-------	-----

Янгелик с нежной говядиной, томатами, огурцами, сладким перцем и кинзой в пикантной заправке	250 г	460
---	-------	-----

Яхнотил с нежным говяжьим языком, редисом дайкон, яйцом и маринованными огурцами в сливочной заправке с хреном и горчицей	250 г	550
--	-------	-----

Цезаридзе с цыплёнком на мангале томатами черри, копчёным сулугуни и миксом зелени в пикантном соусе	220 г	530
---	-------	-----

Цезаридзе с креветками томатами черри, копчёным сулугуни и миксом зелени в пикантном соусе	255 г	660
---	-------	-----

# СУПЫ

Куриный суп с домашней лапшой	370 г	350
----------------------------------	-------	-----

 Харчо с говядиной	360 г	440
---	-------	-----

Грибной крем-суп с тренками	300 г	450
--------------------------------	-------	-----

Шурпа с бараниной картофелем и нутом	380 г	540
---	-------	-----

Рекомендуем добавить Лаваш Пури	200 г	100
------------------------------------	-------	-----

 — острое блюдо

# МАНГАЛ

Шашлык				Люля-кебаб		
из куриного филе М / L	200 / 300 г	470 / 660		из курицы	200 г	460
из свинины М / L	200 / 300 г	490 / 690		из курицы с сыром	200 г	510
из мякоти баранины М / L	200 / 300 г	790 / 1090		из свинины и говядины	200 г	520
из говяжьей печени	200 г	590		из баранины	200 г	670
из форели	180 г	990				
Каре ягненка	210 г	1290		Садж «Вах на углях» на 2 человека: три вида нежного шашлыка М — свинина, курица и баранина с овощами, лавашом и двумя видами соусов	600 / 200 / 80 г	1790
Соусы	30 г	80		Большой Садж «Вах на углях» на 3-4 человека: четыре вида нежного шашлыка L — свинина, курица, баранина и люля свинина-говядина, с овощами, лавашом и двумя видами соусов	1100 / 400 / 80 г	2970
Аджика красная / Наршараб / Сацебели / Сливочно-чесночный / Ткемали / Сметана						

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

 Лобио с пряными специями, луком и острым перцем	300 г	360
--	-------	-----

Долма с говядиной с домашним мацони	160 / 30 г	520
--	------------	-----

 Чахохбили томлёная курица в томатном соусе со сладким перцем, чесноком и зеленью	380 г	490
---	-------	-----

 Чашушули тушёная говядина в томатном соусе со сладким перцем и кинзой	280 г	590
--	-------	-----

Шкмерули обжаренный цыплёнок в пряно-сливочном соусе с чесноком	350 г	630
--	-------	-----

Шкмерули креветка в пряно-сливочном соусе с чесноком	280 г	790
---	-------	-----

Оджахури с курицей обжаренная курица со специями и картофелем, луком, сладким перцем, томатами и чесноком	365 г	490
--	-------	-----

Оджахури со свининой сочная свинина со специями и картофелем, луком, сладким перцем, томатами и чесноком	365 г	520
---	-------	-----

Говяжий язык с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	350 г	720
---	-------	-----

 Цыпленок Тапака зажаристый цыпленок, маринованный с грузинскими специями, подаётся с капустой по-гурийски	350 г	890
--	-------	-----

Котлеты из судака с картофельным пюре и соусом тартар	340 г	590
--	-------	-----

# ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с шоколадом и орехами	230 г	490
---	-------	-----

Наполеон с ягодами	230 г	420
--------------------	-------	-----

Черничные тарт с джемом из черники	196 г	440
---------------------------------------	-------	-----

Шоколадный фондан с мороженым	140 г	460
----------------------------------	-------	-----

Сливовый пирог с ванильным соусом	167 г	390
--------------------------------------	-------	-----

Мороженое 2 шарика ванильное / шоколадное / клубничное	100 г	190
---	-------	-----

Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

# ЛАНЧИ

по будням с 12:00 до 17:00

Обед из 2-х блюд  
390

Обед из 3-х блюд  
490

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Цезаридзе

Овощной салат по-грузински

Ассорти пхали

Аджапсандали

## СУПЫ

 Харчо с говядиной

Куриный бульон

Грибной крем-суп

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

 Лобио из фасоли

Люля-кебаб из курицы

Оджахури со свининой

Чахохбили с курицей

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ

Лаваш Пури	200 г	40
------------	-------	----

Морс клюква / облепиха	250 мл	110
---------------------------	--------	-----

Чай ассам / сенча	500 мл	110
----------------------	--------	-----

Пиво разливное светлое	500 мл	190
---------------------------	--------	-----

Домашнее вино белое / красное	125 мл	190
----------------------------------	--------	-----

В обеденное время действует  
**скидка -20%**  
на основное меню