

Закуска

Грузинские сыры

С вишневым вареньем.

180/40 г. **750 ₽**

Сезонные овощи со сванской солью

270 г. **475 ₽**

Сациви из курицы

Попробовал одну ложку? Уже не оторвешься! Курочка, специи, соус — вкусовая революция гарантирована.

180 г. **490 ₽**

Хрустящие овощи с креветками под кисло-сладким соусом

Сочные креветки с баклажанами, цукини и творожным сыром под кисло-сладким соусом — словно грузинская свадьба: ярко, сочно и немного дерзко.

150 г. **520 ₽**



Мясная тарелка

Грузинская сага про крепких дружбанов! Цыпленок-карпаччо для легкого старта, свинина-пастроми — хитрый стратег, вепрь — царь стола, а грудинка — солидный аккорд. Горчица, как тамада, всех соединяет и добавляет огонька!

200/30 г. **825 ₽**

Аджапсандал

Этот летний баклажан приготовили со сладким перчиком и лучком, посыпали зеленью и уже несут за стол, генацвале!

200 г. **435 ₽**



Хрустящие рулетики с курицей, сыром и шампиньонами

Со сливочно-сырным соусом.

140/40 г. **390 ₽**



Креветки с медовым ткемали

Жгучий грузинский танец: ярко, страстно и хочется повторить! Нежный вкус креветок в изысканном соусе — сочетание, от которого сложно оторваться.

110/40 г. **665 ₽**

**Рулетики из баклажанов
с пряной ореховой пастой**

150 г. 485 ₽

Жареный сыр сулгуни

Как хороший друг, всегда рядом, чтобы украсить праздник, и берет с собой инжирный джем.

150/40 г. 555 ₽

Лобио

Как хороший анекдот: просто, понятно, но каждый раз смешно и вкусно. Фасоль, специи, кинза, а добавка так и просится на стол. Осторожно, может вызвать желание переехать в Грузию насовсем!

200 г. 355 ₽

**Селедочка с картофелем
и маринованным луком**

250 г. 495 ₽



**Ржаные греники
со сметанно-чесночным
соусом**

160/40 г. 385 ₽



**Запеченные шампиньоны
с домашним сыром**

210 г. 490 ₽

Салаты



**С говяжьими щечками
и овощами**

180 г. **595 ₽**



Солнце Тбилиси

Гастрономический роман с кавказским колоритом: тамбовский окорок кружится в вальсе с овощами, яйцом и пряной морковью, пока им аккомпанирует медово-горчичная заправка!

265 г. **515 ₽**

Теплый овощной с творожным сыром

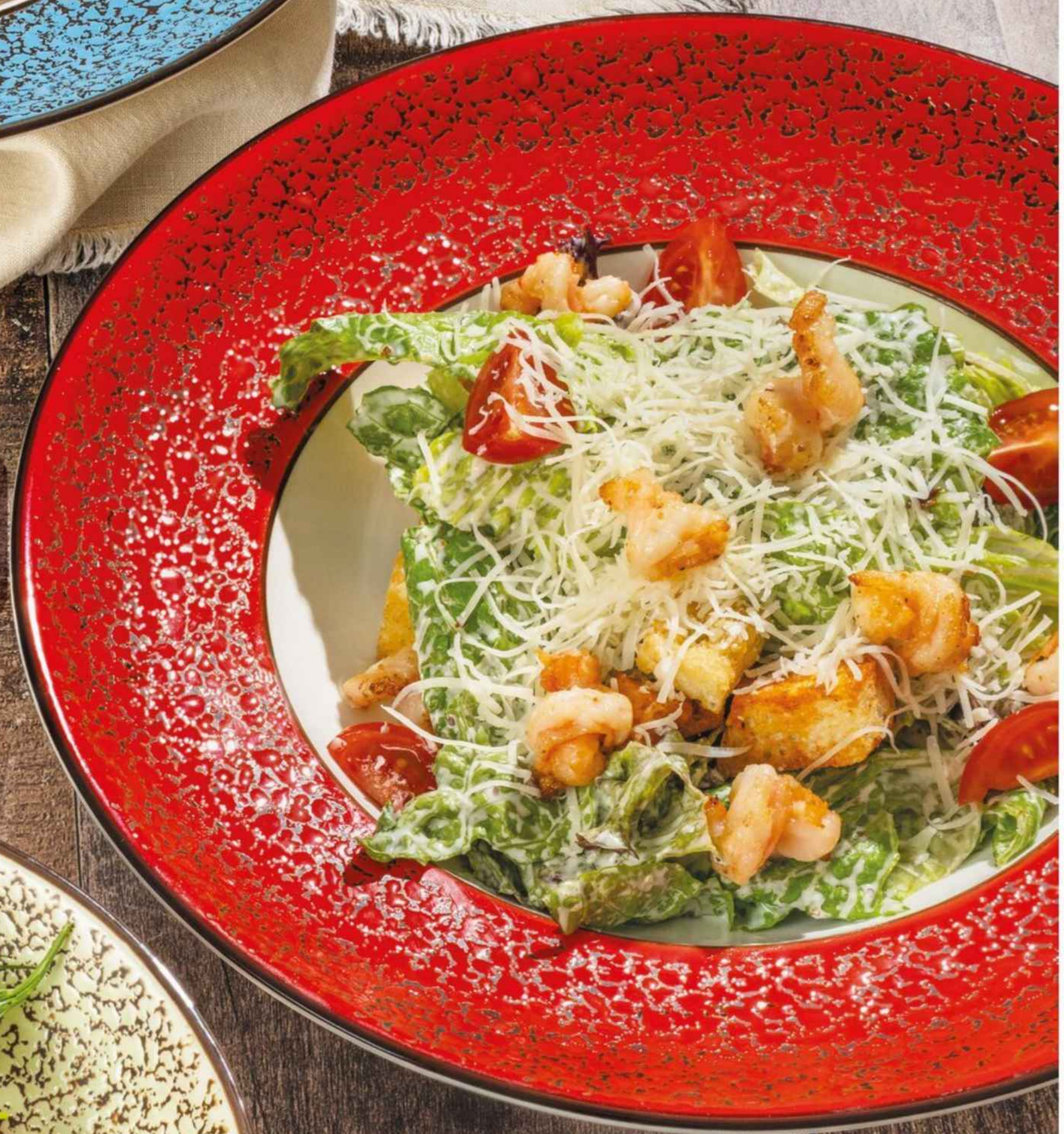
Кулинарная феерия лета! Запеченные баклажаны и цукини гармонично сочетаются со свежими томатами и болгарским перцем, а творожный сыр добавляет кремовую текстуру, пока кисло-сладкий соус завершает всю композицию.

200 г. **525 ₽**





С цыпленком,
грибными чипсами
и жареным сыром
200 г. **525 ₽**



Цезарь

с цыпленком
с креветками

230 г. **595 ₽**
200 г. **685 ₽**



Овощной по-грузински с орехами

Яркое воплощение грузинского лета! Сочные томаты, хрустящие огурцы, сладкий перец и пикантный красный лук играют вкусами, а нежный соус баже с грецкими орехами добавляет глубину и утонченность. Легкость и аромат на каждой вилке!

230 г. **495 ₽**



Хункади



*заказ от 3-х штук одного вида

с телятиной/свининой
с цыпленком
с бараниной/телятиной
с сыром и мятой
жюльен

Жареные

1 шт. **145 ₽**
1 шт. **135 ₽**
1 шт. **150 ₽**
1 шт. **160 ₽**
1 шт. **145 ₽**

Отварные

1 шт. **120 ₽**
1 шт. **110 ₽**
1 шт. **125 ₽**
1 шт. **135 ₽**

хачапури

Хачапури Чашушули

Тушеная телятина, томаты,
ароматный базилик — целый оркестр
в традиционном хачапури!

360 г. **640 ₽**

Хачапури по-имеретински

400 г. **640 ₽**

Ачарули по-аджарски

Яркое южное солнце в лодочке
приносит счастье в жизни людей!

320 г. **620 ₽**



Хачапури по-мегрельски

Хотите попробовать истинное сырное счастье? Так вот же оно! Сыр сверху, сыр внутри — это же фантастика!

450 г. **730 ₽**

Ачарули с беконом и вялеными томатами

330 г. **640 ₽**

Хачапури Пеперони

300 г. **640 ₽**

Ачарули Жюльен

Грузинская лодочка внезапно подхватила на борт французскую душу! Нежный сыр, курочка, грибочки — и это все уютно прячется в теплом тесте.

320 г. **640 ₽**

Ачарули Семейный

Генацвале, хватит на всех!
Даже на троюродную тетушку!

620 г. **940 ₽**

Ачарули с копченым сулугуни

315 г. **640 ₽**

Чебуреки



с бараниной/телятиной	180 г.	335 ₽
с цыпленком	180 г.	305 ₽
с телятиной/свининой	180 г.	315 ₽

Чебурек — это хинкали, который посмотрел на жизнь по-другому. Решил, что вариться в воде скучно, и с разбега прыгнул в кипящее масло, чтобы стать по-настоящему горячим, хрустящим и дерзким.

Снаружи — поджаристая корочка, которая заманивает своим золотым блеском, а внутри — сочная начинка, которая говорит: «Держись, я сейчас тебя покорю!» Это маленький праздник, который хрустит на зубах и согревает сердце. Чебурек, как настоящий грузин на застолье, заполняет все пространство своим ароматом и заставляет влюбляться в себя с первого укуса!

Супы

Шотис-пури

100 г. **85 ₽**



Чихиртма

Не просто суп, а грузинский способ сказать: «Расслабься, жизнь хороша». Нежный куриный бульон, такой легкий и обволакивающий, как теплый плед, встречается с воздушной яичной заправкой, которая одновременно удивляет и радует своей приятной кислинкой. Зелень и мята добавляют тот самый яркий акцент, будто природа приправила этот суп собственной свежестью.

300 г. **415 ₽**



Харчо

Наваристый суп с глубоким мясным вкусом, насыщенный пикантным томатным соусом и ароматом специй. Терпкость ткемали, острота перца и аромат кинзы — кулинарное отражение грузинской души!

300 г. **505 ₽**



Борщидзе

Богатый бульон, мягчайшая томленая говядина, ароматные овощи, капуста, свекла и картофель создают гармоничное сочетание. Настоящее воплощение домашнего тепла, будто из рук грузинской бабушки!

300 г. **475 ₽**

Лаваш

50 г. **85 ₽**

Солянка

300 г. **485 ₽**

Гордаце

Лагман
с телятиной
С домашней лапшой.

420 г. **550 ₽**



Говяжьи щечки
с птитимом

230 г. **725 ₽**



Баранина
по-грузински

Сочная баранина с
отварным картофелем
и овощами.

295 г. **745 ₽**





Чахохбили из цыпленка

С картофельным пюре.

300 г. **635 ₽**



Долма

Сочный, ароматный фарш с рисом, пропитанный специями и завернутый в виноградный лист, переносит вас в теплые края, где каждая трапеза — маленький праздник.

200/50 г. **515 ₽**



Чашушули

Волшебство в кастрюле! Телятина тут главный джигит, томаты добавляют сочность от грузинского солнца, сладкий перец привносит нежный аромат, а лук с чесноком всё как надо обыгрывают. Специи танцуют лезгинку, кинза смело завершает картину, и в итоге всё это — душевное объятие на тарелке.

250 г. **695 ₽**

Сковородка мясная с картофелем

Что за поэзия в сковородке! Тут свинина с курицей задают главный тон, шампиньоны пляшут, картофель томится, а лук плачет от счастья. Сверху сыры сулугуни и имеретинский устроили хачапурный концерт, а бешамель — дирижер!

310 г. **620 ₽**



Оджахури

Вкус настоящего домашнего уюта, где каждый кусочек свиной шеи и картофеля пропитан теплом семьи и ароматом грузинских специй. Сочное, румяное, с запеченными овощами и нежным чесночным акцентом, оджахури будто приглашает к душевной беседе.

330 г. **595 ₽**



Чкмерули

Нежный цыпленок, запеченный до золотистой корочки, утопающий в сливочно-чесночном соусе.

240 г. **635 ₽**

Гарниры

**Картофель
по-деревенски**
170 г. **230 ₽**



**Запеченные
шампиньоны**
230 г. **400 ₽**



Картофель фри
150 г. **250 ₽**

Печеные овощи

Баклажан важный, как тост на свадьбе, яркий перец, как драгоценность, а томат с характером, будто сосед с вином. Лук добавляет сладости, как веселая песня. Грузия сама сядет за ваш стол!

260 г. **360 ₽**



Картофельное пюре
150 г. **210 ₽**



Наршараб	40 г.	150 Р
Аджика	40 г.	100 Р
Ткемали красный/зеленый	40 г.	120 Р
Сацебели	40 г.	90 Р
Кетчуп	40 г.	80 Р
Сырный	40 г.	80 Р
Домашний майонез	40 г.	80 Р
Сметана с зеленью	40 г.	80 Р
Сметана с чесноком	40 г.	80 Р
Сметана	40 г.	80 Р

добавь
СОУС
 к Любимому Блюду!





ТАНДЫР

Ассорти шашлыка

Встречайте короля стола! Свиная шея, куриное бедро, кебаб из телятины, шампиньоны, картофель, свежие томаты и красный лук – все собрано для вас от всей нашей кавказской души!

450/330/100/120 г. **2500 ₽**

Кебаб

из баранины 150/50/50 г. **795 ₽**
из говядины 150/50/50 г. **695 ₽**

Шашлык из курицы
150/50/50 г. **615 ₽**

Шашлык из свинины
150/50/50 г. **715 ₽**

десерты



Санатрело

Десерт, который переводится с грузинского как «мечта» — идеальный танец вкусов и текстур! На шоколадном бисквите, словно облако, лежит сливочный крем с оттенком сгущенного молока и сметаны. Карамельные нити дарят тонкую сладость, а хрустящий чипс завершает композицию.

95 г. **440 ₽**



Грузинская ватрушка с творожным сыром и вишней

250 г. **475 ₽**



Штруделидзе

Австрийская классика с кавказской душой: традиционное грузинское тесто, яблоки, сахар и... ну, конечно, шарик мороженого для полного счастья. Ведь что может быть лучше?

290 г. **480 ₽**

Мороженое

в ассортименте

90 г. **230 ₽**

Варенье

в ассортименте

50 г. **160 ₽**





Наполеон
240 г. **420 ₽**



Хинкали с клубникой

Словно грузинская бабушка исполнила свою мечту и оказалась в Париже! От этого муссового десерта тают все беды.

130 г. **440 ₽**



**Домашний чизкейк
с соленой карамелью**
120 г. **405 ₽**