

ПОВАР: МИКАУТАДЗЕ НИНО

Салат « Весенний » 430 руб

Молодой огурчик, перепелиное яйцо, картофель, салат айсберг, заправлен сметаной / постной сметаной

350 гр

Сациви из рыбы осетровых пород 1200 р

250 гр

Хачапури с тархуном 400 руб

300 гр

Хачапури из ржаной муки 390 руб

300 гр

Лобиани 430 руб

500 гр

Хачапури “ на 2 укуса ” 390 руб

имеретинский, с тархуном и гурийский

3 шт - 240 гр

Мини-цыпленок 780 руб

в соусе кинзмари с орехом

360 гр

Суп – Бозатма 670 руб

из телятины подается в кастрюле

500 гр

Оджахури постный 450 руб

подается в кастрюле (картофель, помидор, фасоль, шампиньоны, кинза)

📌 Сет на двоих-троих: 2150 руб.

Ассорти из холодных закусок – сациви, аджапсандал, сыры (сулугуни, копченый сулугуни и чечил) огурцы и помидоры, пхали (из баклажана, фасоли, болгарского перца, свекольной ботвы), набор зелени, кольраби, имеретинский хачапури

1550 гр

Пхали

из лука-порей 150гр 410 руб.

из свекольной ботвы 150 гр 410 руб.

из зеленой фасоли 150 гр 410 руб.

из шпината 150 гр 410 руб.

из болгарского перца 150 гр 410 руб.

Азелили из баклажанов 410 руб.

Баклажаны, орех, пряности, гранат.

150 гр

Пхали ассорти 1900/1500/760 руб.

Из зеленой фасоли, шпината, сладкого перца,

баклажанов, свекольной ботвы, лука-порей, азелили

750 гр / 550 гр / 300 гр

Ассорти из четырех видов пхали . . . 1600 руб

шпинат, фасоль, свекольная ботва, баклажан

600 гр

Ассорти пхали 570 руб

Азелили из баклажанов, шпинат, фасоль на подложке

из обжаренного баклажана 210 гр

Пхали без ореха

Дегустационный сет на 2 персоны . . 1210 руб

из закусок и хачапури из ржаной муки, мчади

160/100/100/100/100/150/2 шт

Бычий хвост 1410 руб

в вине Мукузани, подается с опьяненными вешенками и перечным виноградным соком

350/160/50гр

Шашлык из рыбы осетровых пород .. 720 руб

100 гр

Хинкали с грибами 380 руб

3 шт

Весенний десерт 380 руб

Коржи из заварного теста, заварной крем, с сезонными ягодами

360 гр

Пирог постный со смородиновым соусом .. 380 руб

со смородиновым соусом

360 гр

Безе с кофейным кремом и вишней в коньяке .. 390 руб

1 шт

390 руб

“ Мсхали “ 470 руб

Груша в винно-смородиновом соусе с крутым заварным кремом и ягодами

1шт/100/50 гр

из шпината 200/70/30 гр 440 руб

Пхали из моркови и лука порея 390 руб

по – деревенски с ароматной зеленью и орехами 220 гр

Лобио зеленый по-деревенски 420 руб

200 гр

Красная фасоль с орехом 470 руб.

подается теплой

280 гр

Баклажановый рулетик по-деревенски .. 460 руб

Баклажан, орех, гранат, специи

200 гр

Баклажан в соусе бажи 560 руб

1 шт

«Аджапсандал» 410 руб.

200 гр

Сациви из раков 1200 руб.

450 гр

Сациви из перепелиных грудок 640 руб

250 гр

Сациви по-Мегрельски 480 руб

200 гр

Ассорти из свежих овощей 680 руб

Помидоры, огурцы, перец, кальраби, редис, зелень

“ Саломе “ 340 руб

“- пеламуши на подложке из безе с крутым заварным кремом”

150/2шт/50/20 гр

Пироженое “ Шави “ 340 руб

с нежным сливочным кремом, миндальными лепестками и клубникой

2 шт/50гр

Дольчепури 400/800 руб

с ванильным кремом и ягодами

170гр

Компоты ароматные, собственного приготовления

Компот из вишни 580 руб

1200 мл

Компот из фейхоа 580 руб

1200 мл

Компот из абрикоса 580 руб

1200 мл

Компот из черешни 580 руб

1200 мл

Компот из кизила 580 руб

1200 мл

Ассорти из свежей зелени 480 руб

Кинза, укроп, петрушка, базилик, лук зеленый, тархун, кольраби, редис, кресс-салат

200 гр

Ассорти из домашних солений 530 руб

Гурийская капуста, соленые помидоры, перец, кольраби, малосольные огурцы, райские яблочки

400 гр

Закуска «Дарбази» 420 руб

перец болгарский, баклажан, молодая кинза в оригинальном маринаде

200 гр

Грузинский полдень 680 руб

Мчади, хачо (домашний творог), сыры (сулугуни, копченый, чанах, пьяный), мацони с зеленью, огурцы, помидоры, зелень

630 гр

Салат «Гемриэли» 580 руб

Свежесваренный сыр, цуккини, узбекские помидоры

350 гр

Салат имеретинский 560 руб

Шпинат, узбекские помидоры, сыр имеретинский, оригинальный соус

250 гр

Лимонады

Малиновый 700 руб
1000 мл

Цитрусовый 700 руб
1000 мл

Абхазская осень 640 руб

Теплый салат из перепелиных грудок со свекольной ботвой, спелыми томатами, оригинальной заправкой

260 гр

Теплый салат с куриной печенью ... 500 руб

сладкими помидорами и бальзамическим соусом

250 гр

Теплый рубленый баклажан с топленым маслом по-джавахетски .. 470 руб

200 гр

Салат "Грузинский" по-Деревенски ..

Помидоры и огурцы сезонные, крымский лук, острый перец / с кахетинским маслом 490/510 руб

250 гр

Салат из узбекских помидоров 450 руб

с базиликом, крымским луком и сыром чанах

250 гр

«Имеретинская закуска» 710 руб

Рулет из свежесваренного молодого сыра с печеным болгарским перцем, свежей зеленью-микс, ароматным маслом. Подается на тонкой подсушенной лепешке

300 гр

Джонджоли 360 руб

Клекачка колхидская маринованая

100 гр

Джонджоли 360 руб

Клекачка колхидская маринованая
100 гр

«Сухумский маяк» 630 руб

*сельдь слабой соли, сельдь в вине, икорное масло,
перепелиной яйцо, лук сибулет, крымский лук, укроп,
лимон, горячий картофель, подается на доске*

460 гр

Язык говяжий отварной 510 руб

с хреном и малосольным огурцом

100 / 20 / 20 гр

Мясное ассорти 1310 руб

*буженина собственного приготовления, бастурма,
суджук, язык говяжий*

300 / 20 гр

Сациви из морского карася 820 руб

1 шт/140 гр

СЫРЫ

Сыр Сулугуни 410 руб.
200 гр

Сыр сулугуни копченый 430 руб.
150 гр

Ассорти из сыров 800 руб.
*имеретинский, сулугуни, копченый сулугуни, чечил,
чанах*
300 гр

**Ассорти из сыров собственного
приготовления** 2100 руб.
*гебжалия, перечный, пьяный, свежесвареный сулугуни,
базиликовый*
730 гр

**Сыр сулугуни свежесваренный в
мятном соусе** 450 руб.
120/80 гр

Базиликовый сыр 450 руб.
120 гр

Гебжалия 480 руб.
закуска из сыра, тархуна, мяты и мацони
200 гр

**Свежесваренный перечный сыр в
мятном соусе** 500 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лобио по-мегрельски (задили) 560 руб

Подается в горшочке с гурийской капустой и мамалыгой
300/50/150 гр

Лобио по-Кахетински 450 руб

Красная фасоль, лук жаренный, помидоры, зелень
330 гр

«Мартвили» 610 руб

- баклажан, запеченный на мангале с кавказской зеленью, овощами и сыром (по желанию без сыра)
330 гр

«Бадриджани» 640 руб

целый баклажан, запеченный в печи с грибами и томатами

1 шт 350 гр

Аджапсандал «Летний» 720 руб

Баклажан, болгарский перец, зеленая стручковая фасоль, помидор, молодой картофель, зелень, чеснок; подается в кастрюле

600 гр на 2 персоны

“ Соко “ 410 руб

грибы-вешенки по-мтиулетски припущенные с белым вином и топленным маслом

СУПЫ

Рыбный суп «Сухумский»

из четырех сортов рыб (семга, клыкач, черноморская кефаль, барабулька), мидии и оливок. Подается в кастрюле, с лимоном, перечным соусом и подсушенным лавашом

на 1-2 персоны 950 руб
700 гр

на 3 - 4 персоны 1900 руб
1500 гр

Суп-харчо 430 руб.

Традиционный грузинский суп
350 гр

Суп грибной 520 руб

из четырех видов грибов

500 гр

Хашлама из баранины 700 руб

баранина, зеленый перец, лук зеленый, кинза.
450 гр

Домашний куриный супчик 450 руб.

из фермерской курочки, вскормленной кукурузой, и лапшой собственного приготовления (ароматный)

350 гр

Традиционный кавказский суп-хаш 620 руб

Куриный кучмачи с молодой кинзой 480 руб

Куриные желудочки и сердечки, обжаренные в ароматных специях с гранатом и кинзой
250 гр

Грибной кучмачи 420 руб

Шампиньоны, лук репчатый, кинза, чабер (кондари), специи.
200 гр

Молодой поросенок жареный 410 руб

за 100 гр

Сыр сулугуни жареный в меде 510 руб

подается с обжаренным помидором
290 гр

Сулугуни копченый или молодой 460/420 руб

с помидорами, жареный на дровах

Суп рыбный с гупта (фрикадельками) 610 руб

из семги и судака, ароматной зеленью. Подается с хлебными палочками
350 гр

Щавельный суп 460 руб

С молодым щавелем на оливковом масле, подается с армянским лавашом и сметаной по желанию
300 гр

Суп Пастуший 560 руб

язык говяжий, томат, зелень, чеснок, подается с подсушенным лавашом и хреном
400гр/30гр/30гр

ХАЧАПУРИ

Хачапури «Аджарский» . . . 520 руб
(ОЧИЩЕННЫЙ)

с сыром и яйцом

310 гр

Аджарский с яйцом 510 руб

330 гр

Хачапури по-деревенски

300 гр 380 руб

600 гр 670 руб

Имеретинский

300 гр 380 руб

600 гр 670 руб

Мегрельский

300 гр 390 руб

600 гр 680 руб

«Тхели»- тончайшие хачапури

с сыром 580 руб

1 шт

с тархуном 590 руб

1 шт

Хачапури из ржаной муки 390 руб

300 гр

Хачапури с тархуном и рисом . . . 400 руб
(постный)

300 гр

ХИНКАЛИ

Хинкали со свиной и говядиной

отварные 1 шт 100 руб

жареные 1 шт 105 руб

Хинкали с бараниной

отварные 1 шт 110 руб

жареные 1 шт 120 руб

Хинкали из семги 460 руб

Подаются в бульоне с укропом (Очень вкусно!!!)

3 шт/150 гр

Хинкали классические 440 руб

Подаются в бульоне со свежей кинзой

3 шт/150 гр

Хинкальки из раковых шеек 950 руб

в оригинальном соусе

7 шт

Дамские хинкали 460 руб

из индюшатины с оригинальным соусом

6 шт

Хинкали из мятного теста с . . . 430 руб
печенью индейки в курином
бульоне

3 шт

Хачапури со свекольной ботвой, сыром и мацони 760 руб

600/240 гр

Ачма – слоеные хачапури 420 руб

170 гр

Лобиани 430 руб

Грузинский пирог с фасолью

500 гр

Кубдари 820 руб

Сванский пирог с рубленой телятиной и свиной

500 гр

Лаваш 80 руб

100 гр

Хлебная корзина 120 руб

лаваша грузинский и армянский, черный хлеб

175 гр

Хинкали мини

классические в бульоне 520 руб
350 гр

из семги в бульоне 520 руб
350 гр

Квери 410 руб

мегрельские вареники с сыром, подаются с маслом и сметаной

3 шт

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗЫ

Мчади	250 руб.
<i>лепешка из кукурузной муки в кеци</i>	
160 гр	
Чвиштари	180 руб.
<i>лепешка из кукурузной муки с имеретинским сыром в кеци</i>	
140 гр	
Эларджи	420 руб.
<i>мамалыга с большим количеством сыра сулугуни</i>	
330 гр	
Мамалыга с сыром	390 руб.
350 гр	

БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Бечи	2290 руб.
<i>баранья лопатка с гарниром из томатов, баклажанов, красного лука, чеснока, пряных трав и айвы</i>	
Блюдо на две персоны	
 Бечи	
<i>телячья лопатка с гарниром из томатов, картофеля, лука порея, специй, пряных трав</i>	
<i>На три персоны</i>	2480 руб.
<i>На шесть персон</i>	3850 руб.
Телятина на кости	980 руб.
<i>с картофелем, томатами, баклажаном и пряными травами</i>	
300/300	
Баранина на кости	1070 руб.
<i>Запекается со стручком зеленого перца, баклажаном, томатами и тархуном</i>	
на 1 персону 350/200 гр	
«Индаури»	1200 руб.
<i>бедро индейки, запеченное в печи с бланшированным луком в маринаде, печеным помидором и вишневым соусом</i>	
на 2 персоны 650/300/50 гр	
Клыкач в печи	870 руб.
<i>подается в сковороде с прасой, помидорами и лимоном</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Молодой козленок 1400 руб.

сваренный в молоке подается с зеленью, аджикой и сванской солью
340 гр

Каре ягненка 1320 руб.

готовится на открытом огне, подается с баклажанами, картофелем черри и вишневым соусом
330/50 гр

"Баткани" 1050 руб

Корейка ягненка, подается с овощным подмаринованным салатом, печеным баклажаном, головкой печеного ароматного чеснока с хлебной лепешкой на деревянной доске
3 шт/270/80 гр

Котлетки из ягнятины 910 руб

Подаются с обжаренным луком пореем, зеленью микс, помидором и гранатом
320/120 гр

Оджахури 490 руб.

Жаркое из свинины с картофелем и помидорами
300 гр

Чанахи 710 руб.

Баранина, тушеная с овощами в горшочке
500 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

«Тевзеби» - блюдо на 4-5 персоны 3200 руб

Форель, барабулька, золотой спар, сёмга, ставрида, подается с припущенным в белом вине луком-пореем и соусами: кориандро-ореховым, наршараб и кавказским
1 шт/200гр / 1 шт/180гр/200гр

« Анакопия “ 1020 руб

– брусочки из семги и клыкача в виноградных листьях, припущен в белом вине с тархуном. Подается с кизилевым соусом
360/50гр

Ставрида черноморская 520 руб

подается с зеленым ткемали и соленьем из фасоли
200/50/50 гр

Камбала черноморская 840 руб.

жареная, подается с зеленым соусом из ткемали и мамалыгой
100 гр

Форель по-Сухумски 950 руб.

припущенная в белом вине с тархуном и барбарисом, подается с картофелем черри
1 шт/130 гр

Черноморская кефаль, 780 руб

зажареная целиком, подается с салатом из молодого шпината с печеным перцем и зеленым соусом ткемали

Чакапули 810 руб.

Молодой козлёнок в тархуновом соусе

400 гр

Костный мозг на косточках 650 руб

Запекается в каменной печи, подается на доске с кизилевым соусом, соленьем из фасоли, сванской солью и подсушенным лавашом

6шт/100/50/10 гр

350/100 гр

Калмахи 710 руб.

Речная форель, жареная на углях с соусом красный ткемали

1 шт

Барабулька черноморская 780 руб.

Подается с мамалыгой и соусом из плодов зеленого ткемали

200/150/50 гр

Клыкач на гриле 820 руб.

Подается со свекольной ботвой, обжаренной с луком и кизилевым соусом

140/100/50 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Классическое мегрельское харчо из утки . . . 710 руб

Кусочки мяса утки в горячем ореховом соусе с ароматными специями и аджикой

320 гр

Деревенский цыпленок-тапака с красным ткемали . . . 690 руб

1 шт

Цыпленок по-имеретински 690 руб

в чесночном соусе

1 шт

Курочка по Кутаисски 720 руб

в пряном ежевично-виноградном соусе

250/150 гр

Чахохбили из фазана

на 2 персоны 800 гр 1550 руб

на 4 персоны 1600 гр 2750 руб.

«Осенний обед» 860 руб

целая перепелка без кости, обжаренная в специях, подается с картофелем, карамелизированным луком, сбрызнутым соусом ткемали и маринованными райскими яблоками

450 гр

«Осенний ужин» 710 руб

перепелиные ножки (5шт), подаются с жареным луком

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из семги 930 руб.

180 гр

Шашлык из баранины 850 руб.

180 гр

Шашлык из свинины 600 руб.

180 гр

Шашлык по-Карски 1450 руб.

по старому рецепту

330 гр

Шашлык из телятины 830 руб.

соленый огурчик, обжаренный лук

180 гр

Шашлык из корейки ягненка 1200 руб.

180 гр

Шашлык из курицы 490 руб.

180 гр

Овощи 450 руб.

баклажан, перец, помидор

200 / 35 гр

Люля-Кебаб из баранины 730 руб.

180 гр

Люля-Кебаб из телятины 610 руб. и свинины

ГАРНИРЫ

Молодой картофель 270 руб.

обжаренный с розмарином

180 гр

Молодой картофель с зеленым ткемали .. 350 руб

300/50 гр

Рис отварной 220 руб.

припущенный в белом вине с луком-порей

130 гр

Стручки зеленой фасоли со специями 260 руб.

150 гр

Свекольная ботва 250 руб.

обжаренная с луком и припущенная в белом вине

100 гр

СОУСЫ

Сацебели 80 руб.

соус из помидоров и грузинских специй

50 гр

Ткемали красный и зеленый 80 руб.

соус из плодов алычи

50 гр

Наршараб 85 руб.

пикантный гранатовый соус

50 гр

Бажи 180 руб.

Соус из грецких орехов с оригинальными специями

100 гр

Аджика красная и зеленая 120 руб.

30 гр

Мацони с чесноком 80 руб.

50 гр

ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ХОЗЯЙКИ ЗАВЕДЕНИЯ

 **Пирожное «Нежное»** 190 руб.

Слоеное тесто, сметанный крем, чернослив

1 шт

Пирожное «Медея» 160 руб.

Слоеное тесто с яблоками, белой черешней и орехами (постное)

1 шт

«Дарбази» 420 руб.

Десерт из спелой хурмы с ванильным заварным кремом, припорошенной миндальными лепестками

1 шт

Айва с мятным кремом и орешками .. 380 руб.

300 гр

Пирожное «Наполеон» 220 руб.

с заварным кремом

130 гр

Мини-«Наполеон» 190 руб.

со сливочно-заварным кремом

1 шт

ДЕСЕРТЫ

Профитроли со сливочно-заварным кремом .. 190 руб.

1 шт

«Лезгинка пьяной айвы с пьяным мороженым» .. 420 руб.

Айва, побывавшая в вине, винное мороженое и фундуковое пралине

360/50 гр

«Легенда» - безеиное пирожное с кофейным кремом и припорошенным жареным орехом .. 310 руб.

1 шт

Малиновое пирожное с бизеиной основой и сметанным кремом .. 330 руб.

1 шт

Мацони 220 руб.

220 гр

Мацони с медом и орехами 250 руб.

230/20/5 гр

Пеламуши 190 руб.

Сезонный десерт из винограда "Изабелла"

Домашний яблочный пирог 340 руб

с вишней, подается с ванильным мороженым

100/50 гр

Яблочный слоистый пирог 370 руб

с ванильным мороженым и малиновым соусом

270 гр

4 шт (80 руб)

 **Апельсинник** 80 руб

1 шт

Мини-чурчхела 90 руб

1 шт

Пахлава с сухофруктами 80 руб

1 шт

Пахлава по - Тифлисски 80 руб

1 шт

Сigaretки по - Сухумски 80 руб

2 шт

Печенье "Сюрприз" 60 руб

1 шт

Варенье 110 руб

(грецкий орех, белая черешня, кизил, инжир)

100 гр

Протертые плоды фейхоа с сахаром .. 110 руб

100 гр

Мороженое 110 руб

ваниль, шоколад, клубника, тархун, базилик

1 шарик/50 гр

Тарелка с мини-десертами 600/1100 руб

ЧАЙ

Яблочно-медовый, цитрусовый, облепиховый, брусничный . . . 620 руб
1000 мл

Зеленый ручного сбора, экологически чистый с домашней плантации (Гурия) . . . 420 руб
400 мл

Чай с красным вином и апельсинами . . . 350 руб
400 мл

Ассам . . . 350 руб
400 мл

Эрл Грей . . . 350 руб
400 мл

Зеленый . . . 350 руб
400 мл

Зеленый с жасмином . . . 350 руб
400 мл

Чай черный или зеленый с чабрецом . . . 350 руб
400 мл

Молочный улун . . . 400 руб
400 мл

КОФЕ

Эспрессо . . . 220 руб
40 мл

Двойной Эспрессо . . . 440 руб
100 мл

Американо . . . 220 руб
100 мл

Капучино . . . 270 руб
100 мл

Латте . . . 300 руб
160 мл

Раф-кофе . . . 330 руб
160 мл

Кофе по – Сухумски . . . 220 руб
50 мл

Кофе по – Сухумски с коньяком . . . 320 руб
50 мл

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатый сок из винограда «Изабелла» 430 руб

150 мл

Морс ягодный 130/520 руб

250 мл/1л

Тархун 130/520 руб

250 мл/ 1л

Компоты из: фейхоа, винограда, вишни, черешни, абрикоса и кизила .. 580 руб

1200мл

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый 300 руб

250 мл

Грейпфрутовый 400 руб

250 мл

Яблочный 300 руб

250 мл

Морковный 300 руб

250 мл

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

«Натахтари» 220 руб
в ассортименте
(дюшес, тархун, саперави, крем - сливки)
500 мл

Кока-Кола 170 руб
330 мл

Тоник 170 руб
250 мл

Сок пакетированный 120 руб
(ананас, вишня, апельсин, яблоко, томат)
250 мл

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми 280 руб
500 мл

Саирме с/г 220 руб
500 мл

Саирме б/г 220 руб
500 мл

Набеглави с/г 220 руб
500 мл