

◆ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ◆

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки курицы под пряным соусом, приготовленным из куриного бульона, молотого грецкого ореха и пряных грузинских специй

300г / 200р

МАЦОНИ С МЕДОМ

Кисломолочный напиток с добавлением меда и грецких орехов

150г / 120р

МЧАДИ

Лепешки из кукурузной муки, подаются горячими

120г / 80р

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Нежный отварной говяжий язык, подается с хреном

75/30г / 160р

АССОРТИ ПХАЛИ

Нежные биточки из шпината/моркови с капустой/свеклы/фасоли с добавлением грецких орехов и грузинских специй

400г / 400р

Пхали из моркови 150г / 150р

Пхали из фасоли 150г / 150р

Пхали из свеклы 150г / 150р

Пхали из шпината 150г / 150р

БАКЛАЖАНЫ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Жареный баклажан в нежном соусе из майонеза, чеснока и специй

150г / 170р

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ

Рулетики из жареных баклажанов с начинкой из острой ореховой пасты с зернами граната

150г / 180р

СУЛУГУНИ

Рассольный грузинский сыр из региона Самегрело

150г / 140р

ПХАЛИ ИЗ ЛУКА ПОРЕЙ

Вареный лук порей с грецкими орехами и грузинскими специями

150г / 280р

МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из 4х видов мясных деликатесов

250г / 420р

МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Кукурузные лепешки с сыром
сулугуни и соусом сацебели

120/100/50г / **200р**

АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ

Кинза, укроп, петрушка,
зеленый лук, редис,
стручковый острый перец

150г / **160р**

КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ

Маринованная капуста со свеклой,
грузинскими специями и зеленью

150г / **100р**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сулугуни, чечил, копченый
сулугуни, имеретинский, подается
с медом и хлебными палочками

200г / **380р**

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Сыр сулугуни, огурцы,
помидоры, редис, болгарский
перец, зеленый лук,
стручковый острый перец

500г / **600р**

ПРЯНАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Пряная сельдь с отварным,
обжаренным картофелем
и луком

200г / **180р**

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованная капуста
со свеклой, соленные:
огурцы, помидоры, чеснок,
стручковый перец и черемша

150г / **180р**

◆ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◆

ДОЛМА

Виноградные листья,
фаршированные
рубленным мясом
со сметанно-чесночным
соусом

200г / 215р

ЛОБИО

Красная перетертая
фасоль с грузинскими
специями, луком и зеленью

250г / 130р

АДЖАПСАНДАЛИ

Овощное рагу из баклажанов,
болгарского перца, помидоров,
стручковой фасоли, лука с чесноком
и зеленью

200г / 190р

ЛОБИО ДА МЖАВЕ

Красная фасоль, кукурузные
лепешки, капуста по-грузински

200/120/100г / 225р

ДОЛМА ПО-ГРУЗИНСКИ

Капустные листья,
фаршированные
рубленным мясом
с грузинскими специями

250г / 320р

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Печеные баклажаны с томатами
и сыром сулугуни

200г / 180р

ХАРКАЛИЯ

Тушеная красная фасоль
с луком и грузинскими специями
на кукурузной лепешке

300г / 180р

САЛАТЫ

САЛАТ ПОХМЕЛЬЕ

Обжаренные баклажаны с огурцами, болгарским перцем, луком, зеленью и грузинскими специями с уксусом

250г / 180р

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, лук, сыр сулугуни, маслины

200г / 160р

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, помидоры черри, сыр пармезан и классический соус цезарь в сочетании с нежными обжаренными креветками и хрустящими сухариками

250г / 290р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата, помидоры черри, сыр пармезан и классический соус цезарь в сочетании с нежным куриным филе и хрустящими сухариками

250г / 260р

САЛАТ ЧИТО

Отварная говядина и курица, огурцы, лук, перепелиное яйцо, зелень под майонезным соусом

250г / 295р

ОВОЩНОЙ САЛАТ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, лук, зелень

200г / 140р

САЛАТ АКЕНКИЛИ

Обжаренные на мангале баклажаны, болгарский перец, лук, огурцы, зелень с грецким орехом и уксусом

250г / 205р

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Салат из свежих томатов и огурцов, приправленный зеленью и грецкими орехами с уксусом

250г / 160р

САЛАТ ГАЗАПХУЛИ

Листья салата, отварное куриное филе, сыр сулугуни, огурцы, редис, зелень под пикантной заправкой из оливкового масла, уксуса и чеснока

250г / 140р

супы

ЧАНАХИ

Тушеная в горшочке баранина с баклажанами, картофелем, томатами, болгарским перцем, зеленью и приправами

300г / 260р

СОЛЯНКА

Наваристый бульон с копченостями, солеными огурцами, томатной пастой, зеленью, лимоном и специями

300г / 200р

ЧИХИРТМА

Густой куриный суп с кукурузной мукой, взбитым яйцом, соком лимона и зеленью

300г / 160р

ХАШЛАМА

Наваристый суп из говядины с овощами и зеленью

300г / 180р

УХА ПО-ЦАРСКИ

Наваристый рыбный бульон из лосося, картофеля, моркови, лука и специй

300г / 230р

ХАРЧО

Традиционный грузинский суп из говядины с рисом, овощами, зеленью и специями

300г / 180р

♦ ГОРЯЧЕЕ ♦

СВИНИНА НА КОСТОЧКЕ

Сочное мясо свинины на костьке, подается с картофелем фри и соусом

200г / 275р

КОТЛЕТЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Домашние котлеты из рубленного мяса с грузинскими специями, подается с нежным картофельным пюре с соусом сацебели

200/300г / 265р

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Тушка цыпленка жареная на тапа – разновидности грузинской сковороды, откуда блюдо и получило свое название

1шт / 360р

ГРИБЫ ПО-ЦАРСКИ

Шампиньоны фаршированные рубленным мясом под сыром сулугуни

200г / 290р

ОДЖАХУРИ

Свинина	250г / 250р
Телятина	250г / 300р
Баранина	250г / 390р

ЖАРЕННЫЙ ГОМИ

Обжаренная каша мамалыга с сыром сулугуни

300г / 220р

ЧКМЕРУЛИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Запеченный цыпленок с горячим чесночным соусом, подается в кеци

300г / 280р

ЛОСОСЬ В БАЖЕ

Стейк из лосося под соусом из грецкого ореха

200г / 320р

БАРАНИНА С ГРАНАТОМ

Нежные кусочки жареной баранины с луком и гранатом

200г / 385р

ЛОСОСЬ В КИНДЗМАРЕ

Стейк из лосося под соусом из кинзы и виноградного уксуса

200г / 320р

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Морская рыба с белым мясом запеченная на мангале, фаршированная лимоном и овощами

1шт / 400р

МАМАЛЫГА С СУЛУГУНИ

Домашняя каша из кукурузной крупы с сыром сулугуни

300г / 160р

ЧАШУШУЛИ ИЗ ГРИБОВ

Свежие шампиньоны, тушеные с овощами и острыми приправами

250г / 220р

ЧВИШТАРИ

Кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни

150г / 265р

КАУРМА

Нежные телячьи потроха тушеные с луком, зеленью с добавлением красного сухого вина

250г / 190р

ЭЛАРДЖИ

Нежная кукурузная каша, замешанная с сыром сулугуни

200г / 180р

ДЖИГАРИ

Нежная куриная печень, жареная по старинному рецепту с луком, зеленью и грузинскими специями

200г / 190р

ШАШХИ

Обжаренные свиные ребра, запеченные в яичном омлете с луком и зеленью

250г / 230р

ГЕБЖАЛИЯ

Рулетики из сыра сулугуни с начинкой из творога и мяты с молочным соусом

150/150г / 260р

ФАХИТОС

Тушеное мясо с грибами, болгарским перцем, луком, зеленью под сливками с сыром сулугуни

250г / 320р

ЧИТО ГВРИТО

Нежная, обжаренная телятина или свинина запеченная под сыром сулугуни, подается с жареными грибами, картофелем фри, свежими помидорами, огурцами и рулетиком из баклажана с ореховой пастой

Телятина 300г / 360р

Свинина 300г / 340р

РИС С ОВОЩАМИ

100г / 90р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100г / 90р

ЦЫЦЫЛА НА ШАМПУРЕ

Тушка цыпленка жареная на мангале, подается со свежими овощами и сливовым соусом ткемали

1шт / 360р

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Обжаренные в масле дольки молодого картофеля с зеленью и чесноком

100г / 90р

ХИНКАЛИ

Большие грузинские пельмени с начинкой из рубленного мяса говядины

300г / 200р

ДЖИГИРИС ЧАШУШУЛИ

Нежные телячьи потроха,
тушеные с томатами,
луком, зеленью и специями

250г / 200р

ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Большие грузинские пельмени
с сочным рубленным мясом,
приготовленные в кипящем масле

300г / 220р

ДЖУРДЖАНИ

Отварные говяжьи потроха,
обжаренные с луком и кинзой
в грузинских специях

250г / 210р

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, запеченный
по чкмерскому рецепту
в специях и чесночном
соусе

300г / 170р

ЧАШУШУЛИ

Свинина 190р
Говядина 200р

Аппетитные кусочки говядины
/свинины, тушеные с овощами
и острыми приправами

250г

ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Нежное отварное куриное филе
в соусе из куриного бульона,
грецких орехов и грузинских специй

300г / 280р

КУЧМАЧИ

Нежные телячьи потроха
со специями и гранатовыми
зернами

200г / 170р

ГРИБЫ ПО-ЦАРСКИ

Запеченные шампиньоны
фаршированные сыром сулугуни,
приготовленным по специальному
рецепту

250г / 240р

КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Жареные сочные колбаски
из свинины и говядины с зернами
граната и грузинскими специями

200г / 245р

ЧАКАПУЛИ

Тушеное мясо ягненка
с букетом трав и белым вином

250г / 340р

ЧАХОХБИЛИ

Тушеная курица с томатами,
луком, зеленью и грузинскими
приправами

250г / 210р

ПЛОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Золотистый рис, приготовленный
с сочным мясом, морковью,
луком и пряными приправами

250г / 180р

♦ блюда на мангале ♦

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Болгарский перец,
шампиньоны, помидор,
баклажан

200г / 260р

ШАШЛЫК АССОРТИ

Курица/свинина/
телятина/баранина

300г / 450р

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

200г / 390р

ШАШЛЫК НА МАНГАЛЕ

Курица	240р
Свинина	280р
Телятина	340р
Баранина	390р

Подается с соусом,
луком и половиной
лаваша

200г

ЛЮЛЯ

Свинина-говядина

200г / 315р

ЛОСОСЬ НА ШАМПУРЕ

200г / 360р

БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ

200г / 415р

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

1шт / 340р

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА МАНГАЛЕ

200г / 340р

◆ ХАЧАПУРИ ◆

ХАЧАПУРИ ОСОБЫЙ

Пирог из тонкого теста с двойной порцией сыра сулугуни внутри, посыпанный тертым сыром и украшен плавящимися дольками сыра в дополнении

600г / 360р

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Пышный открытый пирог с начинкой из сыра сулугуни, со слегка запеченным яйцом и сливочным маслом

300г / 240р

ХАЧАПУРИ КУБДАРИ С МЯСОМ

Острый пирог с рубленным мясом с добавлением специально привезенной сванской ароматной специи

400г / 300р

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Тонко раскатанное тесто с начинкой из сулугуни, с корочкой из запеченного сыра

300г / 240р

600г / 340р

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ

Закрытый пирог из слоеного теста с начинкой из сыра сулугуни

300г / 210р

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

Лепешка из дрожжевого теста, приготовленного на открытом огне в тандыре

150г / 40р

ХАЧАПУРИ ЛОБИАНИ

Пирог из тонкого теста с начинкой из тушеной красной фасоли с луком и специями

300г / 150р

600г / 250р

АЧМА С МАЦОНИ

Тонко раскатанное отварное тесто, выложенное слоями с сыром сулугуни, запеченное в печи, подается с кисломолочным мацони

200г / 170р

ХАЧАПУРИ ОСОБЕННО ОСОБЫЙ

Пирог из тонкого теста с начинкой из ароматных трав и сыра сулгуни посыпанный тертым сыром и украшен плавлеными дольками сыра в дополнении

600г / 460р

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулгуни на шампуре, приготовленное на открытом огне

250г / 220р

ХАЧАПУРИ ЖУЛЬЕН

Пышный открытый пирог с начинкой из жареных грибов с луком, сливками и сыром сулгуни

300г / 220р

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Закрытый пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из сулгуни и имеретинского сыра

300г / 220р

600г / 320р



◆ соусы ◆

ЧЕСНОЧНЫЙ

Майонезный соус
с чесноком
и приправами

50г / 60р

САЦЕБЕЛИ

Острый соус
из перетертых
томатов с кинзой,
чесноком и специями

50г / 80р

СМЕТАНА

50г / 50р

ТКЕМАЛИ

Кисло-сладкий соус
из слив ткемали
с пряными травами

50г / 60р

АДЖИКА

Острый перемолотый
перец с приправами

50г / 60р

БАЖЕ

Куриный бульон
с перемолотым
грецким орехом
и специями

50г / 60р

МАКВАЛИ

Кисло-сладкий соус
из перетертой ежевики,
кинзы и специй

50г / 60р

◆ ДЕСЕРТЫ ◆

ХРУСТЯЩИЙ НАПОЛЕОН

Десерт из хрустящего слоеного теста с заварным сливочным кремом

—
200г / 190р

ИРИСКА

Медовые коржи, слои сливочного крема и вареной сгущенки с ароматом карамели

—
150г / 210р

ПЕЛАМУШИ

Старинный грузинский десерт из винограда и кукурузной муки

—
150г / 170р

ЧУРЧХЕЛЛА

Орехи в загущенном мукой виноградном или гранатовом соке

—
1шт / 150р

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

С сиропом или шоколадом

—
150/20г / 160р

ЧУРЧХЕЛЛА (Грузия)

—
1шт / 200р

МЕДОВИК

Медовые коржи с какао и нежным сливочным кремом

—
150г / 120р