

# ИЗ ПЕЧИ

## ХАЧАПУРИ ЛОДОЧКА

Этот вид хачапури символизирует рыбацкую лодку,  
а желток – солнце над водной гладью

590. –  
310 гр



РЕКОМЕНДУЕМ  
К БЛЮДУ  
ЦИНАНДАЛИ



## ШОТИС-ПУРИ

80.-

250 гр

## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

590.-

350 гр

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

690.-

400 гр

### Какой хачапури выбрать?

Хачапури по-имеретински – это как нежный поцелуй солнечного утра. Тесто легкое, воздушное, с тонким вкусом.

А вот Хачапури по-мегрельски – это уже настоящая грузинская страсть! Тесто более плотное и насыщенное и сыра столько, что он чуть ли не вытекает из краев.

The image shows two khachapuri boats, which are crescent-shaped pastries with a central opening. The top boat is filled with a chunky meat filling, topped with a whole egg yolk and a pat of butter. The bottom boat is filled with shredded beef, also topped with a pat of butter. Both are served on wooden platters and set against a background of a colorful, geometrically patterned rug in shades of red, blue, and beige.

ХАЧАПУРИ  
ЛОДОЧКА  
С МЯСОМ

590. –  
310 гр

ХАЧАПУРИ  
ЛОДОЧКА  
С ТОМЛЕННОЙ  
ГОВЯДИНОЙ

590. –  
300 гр



Подаем  
с сорбетом  
«манго»

ХАЧАПУРИ ЛОДОЧКА  
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

590.-

370 гр



Подойдет  
на компанию!

ХАЧАПУРИ  
ПО-КОРОЛЕВСКИ

780.-

420 гр.



ПАРА  
ЧЕБУРЕКОВ

210 гр

Курица 360.-

Говядина-свинина 360.-

Баранина 380.-

Сыр и тархун 380.-





ГУРИЙСКИЙ  
ПИРОГ С ЯЙЦОМ  
И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

590.-

310 гр



КУБДАРИ

670.-

430 гр

# ДЛЯ НАЧАЛА

ЛОБИО  
С ГРУДИНКОЙ  
350.-  
220 гр



Подаем  
с чесночным  
мацони

ДОЛМА  
480.-  
180/40 гр



БАТАТ ФРИ  
И ПАРМЕЗАН  
430.-  
130 гр



ЖАРЕННЫЙ  
СЫР  
540.-  
180 гр

Подаем  
с клюквенным  
соусом



МЯСНЫЕ  
СПЕЦИАЛИТЕТЫ

830 -  
385 гр



На выбор соус  
ягодный или мед

РАЗНЫЕ  
СЫРЫ  
830 -  
240 гр



БАКЛАЖАНЫ  
ФАРШИРОВАННЫЕ  
КУРИЦЕЙ  
И КРЕВЕТКОЙ

570.-

160 гр

Заправляем соусом  
«сладкий чили»



ТАРТАР, КОПЧЕНЫЙ МУСС  
И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

670.-

130/50 гр



РУЛЕТКИ  
ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
480.-  
180 гр



К ПУРИ:  
Бабагануш /  
Хумус из нута /  
Сырный крем  
410.-  
260 гр



АДЖАПСАНДАЛ  
390.-  
150 гр



# САЛАТЫ



## С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

печеный картофель, томаты, соус, кинза

580.-

220 гр



ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА  
И АДЫГЕЙСКИЙ СЫР

480.-

220 гр



РОСТБИФ  
И ПЕЧЕНЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ

580.-

200 гр



## ЦЕЗАРЬ

200 гр

Курица 580.-

Креветка 640.-

ОВОЩНОЙ  
С ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ

390.-

220 гр

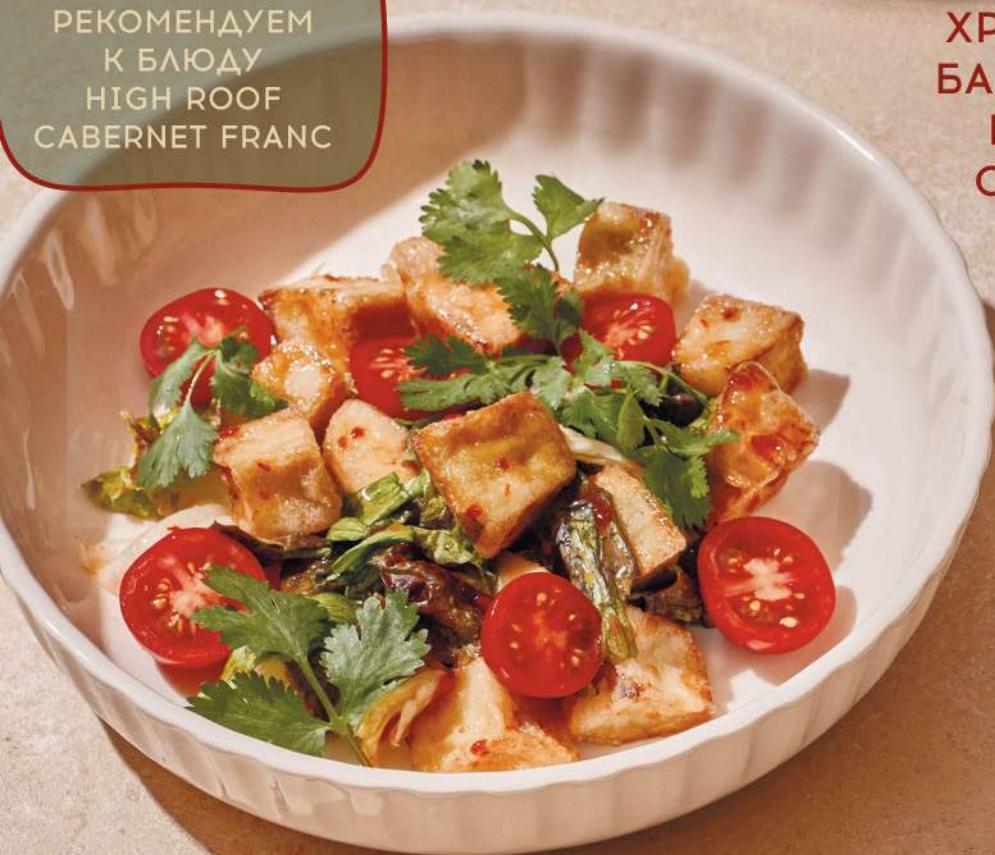


РЕКОМЕНДУЕМ  
К БЛЮДУ  
HIGH ROOF  
CABERNET FRANC

ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ  
В СОУСЕ  
СЛАДКИЙ  
ЧИЛИ

580.-

210 гр



# СУПЫ



ЛАГМАН

510.-

450 гр



ХАРЧО  
460.-  
400 гр



КУРИНЫЙ  
БУЛЬОН  
С ДОМАШНЕЙ  
ЛАПШОЙ  
И ЯЙЦОМ  
390.-  
400 ГР





ОКРОШКА

390.-

315/40 гр

# ХИНКАЛИ

Можем приготовить жареные или вареные

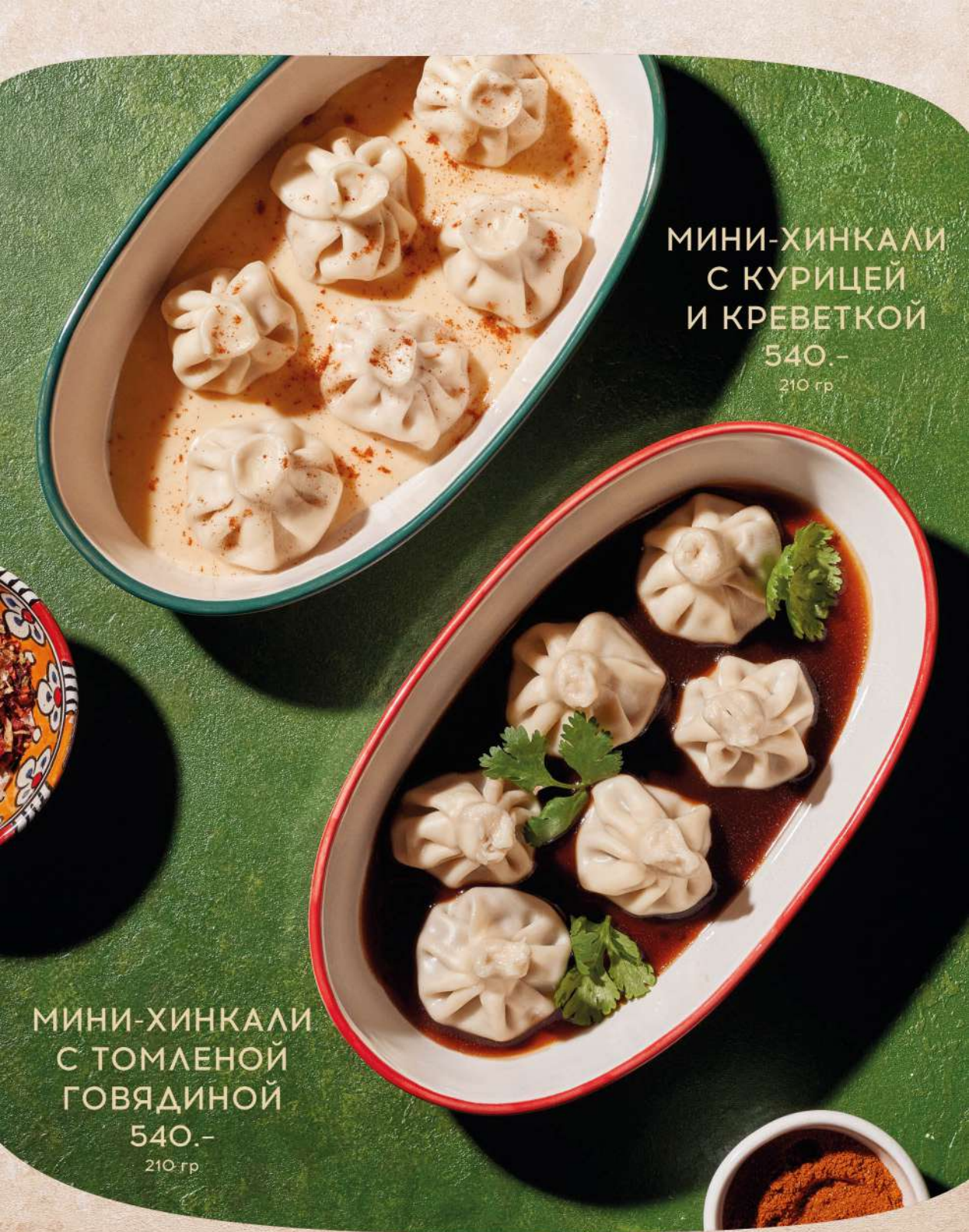
КУРИЦА  
100.-

ГОВЯДИНА  
И СВИНИНА  
100.-

СЫР  
И ТАРХУН  
110.-

БАРАНИНА  
110.-





МИНИ-ХИНКАЛИ  
С КУРИЦЕЙ  
И КРЕВЕТКОЙ

540.-  
210 гр

МИНИ-ХИНКАЛИ  
С ТОМЛЕННОЙ  
ГОВЯДИНОЙ

540.-  
210 гр

СОУСЫ

Томатный  
с аджикой 40 гр 100.-

Сметана 40 гр 100.-

Мациони с чесноком  
и зеленью 40 гр 100.-

Наршараб 30 гр 130.-

Ткемали 30 гр 130.-

Медово-горчичный 40 гр 130.-

Соус ягодный 40 гр 100.-

# ГОРЯЧЕЕ

ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И ГРИБАМИ

780.-  
230/170 гр



КЕБАБ  
КРЕВЕТКА-КУРИЦА  
С БАТАТОМ ФРИ

710.-  
210 гр





ЛАГМАН  
С ГОВЯДИНОЙ  
570.-  
350 гр

ОДЖАХУРИ  
СО СВИНИНОЙ  
620.-  
320 гр



**АБХАЗУРА  
С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ**

**640.-**

240/70 гр



**ЖАРКОЕ  
С КУРИЦЕЙ**

**460.-**

280 гр



**ЧАШУШУЛИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ**

**620.-**

280 гр



СУДАК  
СО СЛИВОЧНЫМ  
БУЛГУРОМ

790.-

290 гр



ТОМЛЕННЫЕ  
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ  
С ПТИТИМОМ

720.-

270 гр

# ДЕСЕРТЫ



НАПОЛЕОН

480.-

200 гр



ЛИМОННЫЙ ТАРТ

480.-

160 гр

ШОКОЛАДНЫЙ  
ТОРТ  
С МАЛИНОЙ  
480.-  
200 гр



МОРОЖЕНОЕ

2 шарика  
в ассортименте

320.-  
105 гр



СОРБЕТ  
МАНГО

320.-  
100 гр





ПИРОГ С ЯБЛОКОМ  
И ФУНДУКОМ

460.-

260 гр

# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

390 / 940.-

350 / 1000 мл

Иван-чай-ананас

Ревень-клубника

Ананас-мандарин

Малина-апельсин

Мандарин-манго



**БОРЖОМИ** 500 мл  
газированная

380.-

**БАКУРИАНИ** 500 мл  
негазированная

380.-

**RICH COLA / TONIK** 330 мл

310.-

**СОК RICH** 200 мл  
в стекле

260.-

**ФРЕШ** 200 мл

Апельсиновый / Грейпфрутовый

390 / 420.-

**ЯГОДНЫЙ МОРС** 200/1000 мл

190 / 620.-

# ЧАЙНАЯ КАРТА



## ДОМАШНИЕ ЧАИ

500 мл 520.-

Облепиха

Эрл грей-малина-  
апельсин

Барбарис-манго-  
мандарин

Ананас-персик-  
айва



## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

500 мл 390.-

Таежный черный /  
Ассам / Эрл грей  
Дикая вишня / Пуэр

## ЧАЙ ЗЕЛЕНый

500 мл 390.-

Жасмин / Сенча /  
Манго-улун

## ЧАЙ ТРАВЯНОЙ

500 мл 390.-

Айва-персик /  
Монастырский сбор



## МОЖЕШЬ ДОБАВИТЬ

Сироп 15 мл / Мята 10 гр / Молоко 50 мл / Сливки 50 мл /

Лимон 20 гр / Мед 20 гр / Чабрец 5 гр

80.-

# ДОМАШНИЕ ВИНА

КР/БЕЛ, П/СЛАДКОЕ, СУХОЕ

Краснодарский край

380 / 3040.-

125/ 1000 мл

ЕЖЕВИЧНОЕ

470 / 3760.-

125/ 1000 мл

ГРАНАТОВОЕ

480 / 2880.-

125/ 750 мл



# КРАСНЫЕ ВИНА

125/750 мл

**ВИНО СТРАСТИ** 420 / 2520.-

сухое, п/сладкое, Кубань

**АЛАЗАНСКАЯ  
ДОЛИНА**

п/сладкое, Грузия

460 / 2760.-

**САПЕРАВИ**

сухое, Грузия

490 / 2940.-

**МУКУЗАНИ**

сухое, Грузия

730 / 4380.-

**КИНДЗМАРАУЛИ**

п/сладкое, Грузия

670 / 4020.-

**ХВАНЧКАРА**

п/сладкое, Грузия

5400.-

125/750 мл

**CHIANTI**

сухое, Италия

670 / 4020.-

**HIGH ROOF  
CABERNET  
FRANC**

сухое, Краснодарский край

460 / 2760.-

**MALBEC  
COLECCION  
PRIVADA**

сухое, Аргентина

5600.-

