

	ДИПЫ	ПХАЛИ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ВЯЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ	печеная свекла, карамелизированный лук, кедровые орехи, вяленый виноград и соус из зеленого ткемали	390
		ПХАЛИ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО БАКЛАЖАНА С ФУНДУКОМ И МИНДАЛЕМ	запеченный баклажан на мангале, фундук, лепестки миндаля, красная аджика и кинза	490
		АДЖАПСАНДАЛ	готовим на выбор: в горячем или в холодном виде баклажан, болгарский перец, лук, томленные в томатном соусе с грузинскими специями	450
		ЛОБИО ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ	зелёная фасоль, вяленые томаты, фундук, кинза, базилик, хрустящий жареный лук	450
		АССОРТИ ИЗ ДИПОВ	ассорти из трех любых дипов. Подаем с шоти из дровяной печи	990
	ЗАКУСКИ			
		САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ С ХРУСТЯЩИМ ДЖОНДЖОЛИ	индейка су-вид, заправленная соусом из грецких орехов и микса специй. Подаем с хрустящим джонджоли и зеленью	790
		РАВИОЛИ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	запечённая свёкла с начинкой из сыра надуги. Поливаем ткемали с малиновым уксусом и фисташками	650
		НЕРУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	обжаренные слайсы баклажана с прослойкой из ореховой начинки. Подаём с кремом из надуги с хрустящим луком фри	590
		ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ РАМИРО	запеченный перец рамиро, фаршированный кремом из перца и орехов. Украшаем сыром сулугуни, зеленью и тапенадой из маслин	650
		КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ КИНДЗМАРИ	филе лосося, маринованное в сванской соли с овощным соусом киндзмари. Дополняем маринованным луком в малиновом уксусе с джонджоли	950
		МИНИ-АССОРТИ СЫРОВ С ДЖЕМОМ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	имеретинский сыр, маринованный в красном вине с пряными специями, молодой копчёный сулугуни, сыр гебжалия с джемом из апельсинов	690
		КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ХРУСТЯЩИМ ДЖОНДЖОЛИ	говяжья вырезка, слайсы копченого сулугуни, томатная аджика. Украшаем хрустящим джонджоли и кинзой	950
		СОЛЕНЬЯ	маринованные зелёные помидоры, малосольные огурцы, гурийская капуста	590

	САЛАТЫ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	бакинские огурцы, розовые томаты, перец рамиро, свежая зелень. Заправляем соусом на основе кахетинского масла и сванской соли + можем посыпать орехами	750
		БУРРАТА ИЗ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	буррата из сулугуни с начинкой из сыра надуги, сливок и чечил. Дополняем сальсой из розовых томатов с печёным болгарским перцем и соусом на основе ткемали	890
		САЛАТ С БРИСКЕТОМ И ОВОЩАМИ	микс салатов, слайсы брискета, печёный болгарский перец с грузинскими специями, аджикой и соусом харис	990
		ТОМАТЫ С ПОДКОПЧЕННЫМ СУЛУГУНИ И ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ	розовые томаты, молодой подкопченный сулугуни, красный базилик, заправленный базиликовым маслом и песто из кинзы	790
		ГЛАЗИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ	обжаренный баклажан, глазированные в малиновой аджике, розовые томаты, зелень и воздушный мусс из копчёного сыра сулугуни	690
	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
		ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ	томленая красная фасоль с грузинскими специями и зеленью. Подаем с домашней гурийской капустой, маринованными зелеными томатами и песто из кинзы	650
		ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, МИНИ-КУКУРУЗА С АРАХИСОВЫМ КРЕМОМ	обжаренная цветная капуста и кукуруза с кремом из арахиса. Украшаем гурийской капустой и кинзой	590
		ЖАРЕНый МОЛОДОЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	жареный молодой сулугуни с соусом из томатов, базилика и чеснока. Украшаем копчёным перцем рамиро и вялеными томатами	650
		БАТАТ ФРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	хрустящий батат, копченый сыр сулугуни и специи сатай	650

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ	ШОТИ С МАСЛОМ	горячий шоти со свечкой из топленого масла со специями	290	
	КЛАССИЧЕСКОЕ АДЖАРСКОЕ ХАЧАПУРИ	дрожжевое тесто, сыр сулгуни и сыр имеретинский, сливочное масло и желток куриный добавить трюфель + 290р.	690	
	АДЖАРСКОЕ ХАЧАПУРИ С ВЕШЕНКАМИ, ТРЮФЕЛЕМ И СЫРНЫМ МУССОМ	дрожжевое тесто, жареные вешенки, мусс из копченого сулгуни, перепелиный желток, трюфельная паста и лук-сибулет	890	
	АДЖАРСКОЕ ХАЧАПУРИ С МОРТАДЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ	дрожжевое тесто, слайсы мортаделлы, моцарелла, мятный крем из надуги, фисташки	1390	
	КЛАССИЧЕСКОЕ МЕГРЕЛЬСКОЕ ХАЧАПУРИ	дрожжевое тесто, сыр имеретинский и сыр сулгуни, топленое масло	690	
	МЕГРЕЛЬСКОЕ ХАЧАПУРИ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ГЛАЗУРЫЮ ИЗ НАРШАРАБА	дрожжевое тесто, пастроми из говядины, сыр сулгуни и сыр имеретинский, глазурь из наршараба, хрустящий лук, кинза	1590	
	МЕГРЕЛЬСКОЕ ХАЧАПУРИ С БУРРАТОЙ ИЗ СУЛУГУНИ И ОСТРОЙ ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ	дрожжевое тесто, буррата из сулгуни, острая томатная сальса с копченым перцем, вяленые томаты, аджика, глазурь из наршараба	1290	
ХИНКАЛИ				
	ГОВЯДИНА И СВИНИНА	классические хинкали с начинкой из свиного-говяжьего фарша с зеленью и луком	490	
	БАРАНИНА	классические хинкали с начинкой из бараньего фарша с зеленью и луком	590	
	КРОЛИК С КРЕМОМ ЧКМЕРУЛИ	мини-хинкали с фаршем из мяса кролика, лука и специй со сливочным кремом чкмерули	590	
	КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ И КРЕМОМ ИЗ СЫРА ДОР БЛЮ	мини-хинкали с начинкой из картофеля и копченого сыра сулгуни. Подаем с кремом из сыра дор блю	550	
	КРЕВЕТКИ И ЛОСОСЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	мини-хинкали с начинкой из креветок, лосося и лука. Подаем с наваристым томатным соусом и песто из кинзы	790	
	С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	мини-хинкали с фаршем из говяжьей вырезки с демиглас. Подаем с перечным соусом	1290	
	С ГРИБАМИ, МУССОМ ИЗ ТОФУ И С ТРЮФЕЛЕМ	мини-хинкали с фаршем из вешенок, шампиньонов и трюфельной пасты. Подаем с муссом из тофу и трюфелем	590	

	НА УГЛЯХ	СВИНИНА С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ ТКЕМАЛИ	свиная шея, глазурь из зеленого ткемали, хрустящий лук. Подаем с маринованным малиновым луком и кинзой	690
		КУРИЦА С МЕДОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ	филе куриного бедра с медовой глазурью и с жареным луком. Подаем с маринованным малиновым луком и кинзой	690
		БАРАНИНА С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ ТМИНА	баранина с медовой глазурью из тмина и жареным луком. Подаем с маринованным малиновым луком и кинзой	990
		ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	фарш из куриного филе с репчатым луком. Подаем с маринованным малиновым луком и кинзой	690
		ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	фарш из баранины с репчатым луком. Подаем с маринованным малиновым луком и кинзой	790
		ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ ТКЕМАЛИ	говяжье ребро кальби с глазурью из ткемали. Подаем с маринованным малиновым луком, фисташками и луком-сибулетом	2150
		ЛОСОСЬ С КАРАМЕЛЬЮ ИЗ НАРШАРАБА	филе лосося с глазурью из наршараба. Украшаем луком сибулет и сегментом лайма	1690
		ЛАНГУСТИНЫ С ЗЕЛЕННОЙ АДЖИКОЙ	лангустины с мятной зеленой аджикой и лаймом	1250
		АССОРТИ ШАШЛЫКОВ	из свиной шеи с глазурью из ткемали, из курицы с медовой глазурью, из баранины с глазурью из тмина, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из баранины и овощи на мангале	1590
		ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	баклажан, кабачок, болгарский перец и томат в песто из кинзы. Подаём со свежей зеленью	550
	СОУСЫ			
		КИСЛЫЙ ТКЕМАЛИ		150
		ПЕРЕЧНЫЙ ТКЕМАЛИ		150
		ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ		150
		ТОМАТНАЯ АДЖИКА		150
		САЦИБЕЛИ		150

	СУПЫ	ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	классический суп харчо на говяжьем бульоне с рисом, говядиной, овощами и свежей зеленью	690
		ЧИХИРТМА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ ИЗ КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ	готовим на манер французского лукового супа с грузинскими специями и хрустящей корочкой из копченого сулугуни	590
		КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С ПОПКОРНОМ ИЗ РИСА И С КРАСНОЙ АДЖИКОЙ	овощной бульон с кокосовым молоком. Подаем с попкорном из риса, с красной аджикой, маринованным имбирем	590
	ГОРЯЧЕЕ			
		ТОЛМА ИЗ МЯСА КРОЛИКА СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	фарш из мяса кролика, завернутый в виноградные листья и томленный в бульоне. Подаем в сливочно-чесночном соусе и посыпаем рисовым попкорном	790
		ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ	обжаренный до хрустящей корочки фермерский цыпленок со сливочным соусом чкмерули и свежей кинзой	1190
		ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ С МАРМЕЛАДОМ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА	томленая баранина в томатном соусе с болгарским перцем и баклажаном. Украшаем мармеладом из болгарского перца и песто из кинзы	1150
		ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ СО СТЕЙКОМ ИЗ ЛОСОСЯ И ЖАРЕНОЙ МАМАЛЫГОЙ	стейк из лосося с глазурью из наршараба, жареная мамалыга с сыром сулугуни. Подаём с харчо по-мегрельски	1250
		ЧАШУШУЛИ ИЗ КАЛЬМАРА В ТОМАТНОМ СОУСЕ	филе кальмара, томленное в томатном соусе с копченым болгарским перцем. Подаем с лаймом и песто из кинзы	990
		КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ЧАНАХИ	томленые картофельные ньокки со специями и пастромами из говядины. Украшаем мармеладом из болгарского перца, копченым сулугуни и песто из кинзы	950
		КУПАТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ГУРИЙСКИМ СОУСОМ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	домашняя колбаска из свинины и говядины с картофельным пюре и соусом из ежевики. Украшаем свежей кинзой и копченым сулугуни	690

ДЕСЕРТЫ	МЕДОВИК	воздушные коржи со сметанным кремом и гречишным мёдом	690	
	НАПОЛЕОН	хрустящие коржи из слоёного теста с кремом шибуст	850	
	ПТИЧЬЕ МОЛОКО	сливочное суфле на сгущённом молоке с бисквитом, покрытое шоколадной глазурью	850	
	ТАРТ С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ	песочное миндальное тесто с заварным кремом и виноградным конфитюром. Украшаем сезонными ягодами или фруктами	790	
	ПАХЛАВА	10 тонких слоёв теста с дроблёным грецким орехом и мёдовым сиропом	190 / 1 ШТ	
	ОРЕШКИ СО СГУЩЕНКОЙ	песочное тесто с начинкой из варёного сгущённого молока и фундучной пасты	490	