

ВЫПЕЧКА

Хачапур	250 г	280
	450 г	390
Хачапур по-мегрельски	250 г	300
	450 г	400
Хачапур Наарта (лодочка)		350
Хачапур со шпинатом и сыром		380
Хачапур с копченым сыром	250 г	360
	450 г	420
Хачапур на мангале		350
Хачапур слоеный		270
Хачапур сет (5 видов) (хачапур по-мегрельски, сыр/шпинат, сулугуни/картофель, лодочка и слоеный)		590
Ачма с мацони (лазанья с сыром/сулугуни)		360
Сочный чебурек		170
Кутаб (с бараниной / с зеленью / с сыром)		150
☀ Амгял (2 шт) (лепешка из кукурузной муки)		120
Амгял с сыром (2шт)		140
Ачá (лаваш)		50

САЛАТЫ

☀ Летний салат (бакинские помидоры и огурцы, красный лук с зеленью и острым стручковым перцем, заправлен винным уксусом и маслом)		380
Салат с баклажанами баклажаны, бакинские помидоры, сыр фета, листья салата, базилик)		410
Узбекский помидор с теплым сулугуни и зеленой аджикой		410
Салат с ростбифом (запеченная говядина, вырезка, микс-салат и бакинские помидоры)		470
Цезарь с курицей		430
с креветками		570
Салат с цицматом, бакинскими помидорами и сулугуни (цицмат, бакинские помидоры, сулугуни, красный лук, кинза, пармезан)		490
Салат с бурратой и бакинскими томатами		670

Гастрономический сет «Знакомство с Абхазией»

- ачала-сет из шпината, фасоли и свеклы с заправкой из грецких орехов, подается на амгяле
- мегрельский хачапур
- сациви с индейкой
- акуд
- абыста с сулугуни и сыром афядза, заправленным аджикой, кинзой и ацыброй
- ароматная копченая говядина
- острая красная капуста
- 2 афырджана абхазской чачи

1200

*рекомендуем на две персоны

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сациви из индейки	390
Баклажаны с орехами	380
☀️ Ачапа (пхали) из зеленой фасоли из шпината из свеклы и капусты с грецкими орехами	290 310 290
☀️ Ачапа сет (зеленая фасоль, шпинат, болгарский перец, баклажаны)	450
☀️ Аджасандал (ароматная смесь жареных баклажанов, помидоров, болгарского перца со специями и зеленью)	380
☀️ Капуста гурийская	200
☀️ Ахул (соленье из кольраби)	220
☀️ Ахул с орехами (соленье из кольраби с орехами)	250
☀️ Ассорти из домашних солений (маринованный перец и чеснок, красная капуста, малосолёные огурцы, помидоры, ахул)	350
Ассорти из сыров (сулгуни молочный и копченый, брынза, чечил)	450
Сыр сулгуни молочный	310
☀️ Овощное ассорти (баккинские огурцы и помидоры, болгарский перец, редис, стручковый перец, кресс-салат, кинза, лук зеленый, репаш)	550

Суп-харчо	330
Куриная домашняя лапша	300
Хашлама из телятины	380
Тыквенный крем-суп	290
Уха из черноморской кефали	380

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Абыста с сыром (традиционная абхазская кукурузная каша)	290
Аиладжь (традиционная абхазская кукурузная каша с сулгуни)	350
☀️ Акуд (лобио) (красная фасоль с особой аджикой, зеленью и специями)	310
Кучмач (мелко нарезанные говядины потроха)	390
Баклажаны, запеченные с сулгуни и помидорами	410
Долма	390

ХИНКАЛИ

Хинкали (со свиной и говяжьей / с говядиной / с бараниной)	55
Черные хинкали (со свиной и говяжьей / с говядиной / с бараниной)	65
Хинкали жареные (предварительно отваренные хинкали обжариваются в растительном масле) (со свиной и говяжьей / с говядиной / с бараниной)	60
Хинкали с сыром	45

СУПЫ

☀️ Борщ постный	270
☀️ Щавелевый суп	300
Томатный суп с черноморской кефалью и мидиями	450

ГОРЯЧЕЕ

Ача-Чача (жареная перепелка, подается с картофелем, ломтиками лаваша, соусом сацебели и рюмкой чаги) *на мангале или в дужке)	650	Копченое мясо, жаренное с абхазской полентой (говядина/свинина)	590
Цыпленок табака	590	Сулугуни, жаренный с миндальной корочкой и вареньем	410
Чкмерули	490	Копченый сыр, жаренный с абхазской полентой	410
Томленая индейка с узбекскими помидорами	520	Филе трески на подушке из нута	480
Каурма по-абхазски (тонко нарезанная говядина вырезка, жаренная с овощами и приправами, подается на сковороде)	550	Дорадо (на мангале / на пару / на гриле)	590
Оджахури (свинная шейка, жаренная с ломтиками картофеля, луком и помидорами)	440	Барабулька (знаменитая черноморская рыба, обваленная в муке и обжаренная до хруста)	490
Солянка по-сухумски (телятина, тушеная в остром томатном соусе с луком, зеленью и чесноком)	430	Стейк из семги (на мангале / на пару / на гриле)	680

Абургер (котлета люля-кебаб на булочке из лаваша с листьями цицмата, бакинскими помидорами, солеными огурцами и соусом из красной аджики, подается с картофелем на выбор)	470	Ачизбургер (котлета люля-кебаб на булочке из лаваша с сыром сулугуни, листьями цицмата, бакинскими помидорами, солеными огурцами и соусом из красной аджики, подается с картофелем на выбор)	490
---	------------	--	------------

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Корейка молодого барашка	590	Люля-кебаб из баранины	480
Шашлык из телятины	590	Люля-кебаб из телятины	450
Шашлык из баранины	580	Ассорти из шашлыков	3900
Семечки молодого барашка мелко порубленные ребрышки барашка	410	☀ Молодой картофель на углях	220
Шашлык из свинины	420	☀ Овощи на углях баклажаны, цуккини, жонкий перец, помидоры	370
Шашлык из курицы	370		

ГАРНИРЫ

☀️ Рис	150	☀️ Картофель фри	150
☀️ Картофель по-деревенски	150	☀️ Картофельное пюре	150

СОУСЫ

☀️ Аджика	50	☀️ Сацебели	80
Сметана	50	☀️ Наршараб	80
☀️ Асыдзбал (ткемали)	80	Адзырдз (сметана с мацони и зеленой аджикой)	80

ДЕСЕРТЫ

Профитроли	290	Сладости из Абхазии (козинаки, чурчхела, хурага и чернослив с грецким орехом)	380
Тирамису	350	☀️ Джанджуха (чурчхела)	180
Наполеон	330	Мацони	150
Мильфей	390	Мацони с медом и грецкими орехами	190
Медовик	290	Мороженое (ваниль, клубника, фисташка, шоколад)	150
Када	150	☀️ Сорбет (манго, лайм-лимон, клубника-малина)	150
Панна-котта с ягодным соусом	170	☀️ Варенье в ассортименте (белая черешня, кизил, грецкий орех, инжир, вишня, ежевика, клубника)	150
Меренговый мильфей	450	☀️ Мёд	100
Сладкий хачапур с малиной и сыром маскарпоне	350		
☀️ Акалмышь (пеламуши)	200		

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриная домашняя лапша	260
Мини-хинкали	120
Котлетки куриные	210
Цветные макароны	120
Блинчатые пирожки	270
Пирожки с картошкой (2 шт)	80
Шоколадный рулет	150