

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Пхали из шпината**

Нежные биточки из шпината, кинзы и грецких орехов с добавлением аджики и специй, украшенные гранатовыми зернами.

**390 ₺**

150 гр



**Пхали из свеклы**

Нежные биточки из свеклы, кинзы и грецких орехов с добавлением аджики и специй, украшенные гранатовыми зернами.

**380 ₺**

150 гр



**Пхали из зеленой фасоли**

Стручковая фасоль, кинза и грецкие орехи с добавлением аджики и специй.

**380 ₺**

150 гр



**Язык отварной с горчицей и хреном**

**480 ₺**

150 гр



**Аджапсанда**

Блюдо из тушеных баклажанов, сладкого перца, свежих томатов и зелени, приправленное душистыми специями.

**475 ₺**

200 гр



**Сациви из курицы**

Нежные отварные кусочки филе курицы в соусе на основе грецкого ореха и сливок.

**470 ₺**

200 гр



**Рулетики из баклажан**

Обжаренные баклажаны с ореховой начинкой, с зернами граната.

**470 ₺**

175 гр



**Сельдь с картофелем**

Североатлантическая сельдь с печеным картофелем и красным луком.

**550 ₺**

250 гр



# АССОРТИ ЗАКУСОК



## Домашние соленья

Маринованные помидоры и огурцы, гурийская капуста, острый перец и чеснок.

**550 ₺**

360 гр



## Букет из свежих овощей и зелени

Сочные томаты, зеленый перец, огурцы, редис, зеленый лук, петрушка, укроп, кинза и красный базилик.

**680 ₺**

415 гр



## Ассорти грузинских закусок

Пхали из свеклы, шпината, зеленой фасоли, рулетики из баклажан.

**810 ₺**

410 гр



## Ассорти грузинских сыров

Сулугуни, имеретинский, чечил, копченый сулугуни, чанах, зелень.

**750 ₺**

440 гр



# САЛАТЫ



## Цезарь с креветками

Листья салата Романо, сыр пармезан, обжаренные тигровые креветки, томаты черри, заправляется соусом Цезарь.

**740 ₺**

250 гр



## Теплый салат "Тбилиси" с говядиной и красной фасолью

Нежное обжаренное говяжья вырезка с красной фасолью, луком и болгарским перцем.

**650 ₺**

275 гр



## Ацецили-домашний салат с баклажанами и грецким орехом.

Обжаренные баклажаны, болгарский перец, кинза, грецкий орех и гранат

**550 ₺**

235 гр

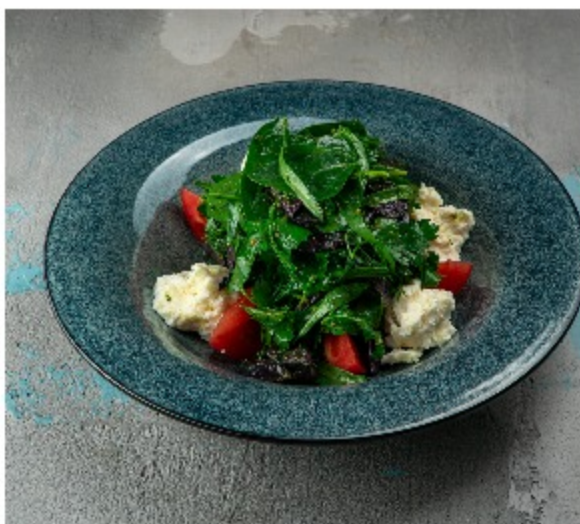


## Овощной салат «по-домашнему» с грецким орехом

Сочные томаты, огурцы, красный лук, кинза с добавлением грецкого ореха и свежей зелени.

**500 ₺**

250 гр



## Помидоры с имеретинским сыром и базиликом

Сочные томаты, имеретинский сыр, красный базилик, кинза, заправляется соусом на основе тархуна.

**580 ₺**

287 гр



## Теплый салат с баклажанами в сладком соусе

Хрустящие баклажаны в сладком соусе чили, томаты, сливочный сыр в сочетании ароматной кинзы, мяты и базилика.

**520 ₺**

280 гр



## Цезарь с курицей

Листья салата Романо, сыр пармезан, обжаренная куриная грудка, томаты черри, заправляется соусом Цезарь

**585 ₺**

250 гр



# СУПЫ



**Харчо из говядины**

Ароматный суп из говядины с добавлением риса, сельдерея, лука, чеснока, зелени и душистых специй

**490 ₺**

350 мл



**Борщ из говядины со сметаной**

Традиционный борщ на говяжьем бульоне с кусочками говядины, подается со сметаной

**475 ₺**

350 мл



**Уха "по-царски" с лососем и креветками**

**660 ₺**

350 мл



**Солянка по-домашнему**

Солянка с копченостями, лимоном и маслинами

**550 ₺**

350 мл



**Суп лапша куриная**

Куриное бедро, перепелиные яйца, яичная лапша

**430 ₺**

350 мл



Фото скоро появится

**Хаш армянский ( сезонное блюдо)**

**750 ₺**

300 мл



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ



**Долма из говядины с мацони**

Нежный фарш из говядины, с добавлением лука, риса и специй, завернутый в виноградные листья.

**540 ₺**

150 гр



**Лобико по-мегрельски**

Красная перетертая отварная красная фасоль с домашней аджикой, специями и зеленью, подается с гурийской капустой.

**480 ₺**

300 гр



**Чахохбили из курицы на кеци**

Филе куриного бедра с луком, сладким перцем и томатами в собственном соку с чесноком и зеленью.

**595 ₺**

300 гр



**Цыпленок табака**

Знаменитый цыпленок-табака по секретному рецепту шеф-повара.

**885 ₺**

1 шт



**Цыпленок "чкмерули" в сливочно-чесночном соусе**

Половинка цыпленка, запеченные по чкмерскому рецепту, в специях и сливочно-чесночном соусе.

**1100 ₺**

1 шт



**Чашушули из говядины на кеци**

Запеченная на кеци говядина с луком, сладким перцем, томатами в собственном соку с чесноком, зеленью и специями.

**695 ₺**

300 гр



**Оджахури из свинины на кеци**

Обжаренные кусочки свинины, запеченные в кеци с картофелем, помидорами, сладким перцем репчатым луком и чесноком с добавлением кавказских специй.

**680 ₺**

350 гр



**Оджахури из баранины на кеци**

Обжаренные кусочки баранины, запеченные в кеци с картофелем, помидорами, сладким перцем репчатым луком и чесноком с добавлением кавказских специй.

**780 ₺**

360 гр

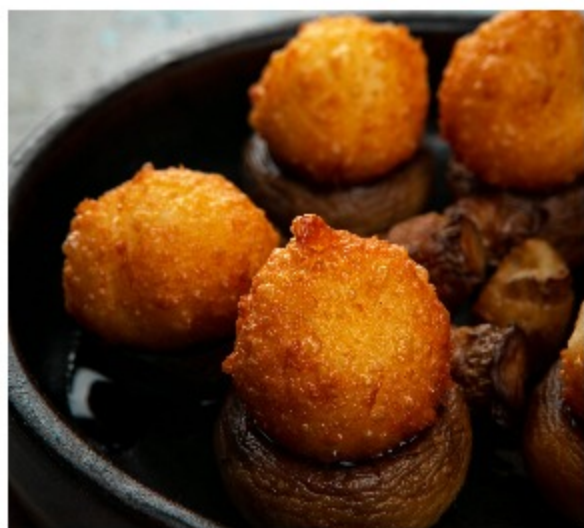


**Томаты запеченные с сулугуни на кеци**

Бакинские помидоры с сыром Сулугуни, запеченные до золотистой корочки на кеци.

**530 ₺**

250 гр



**Шампиньоны запеченные с сулугуни на кеци**

Запеченные шляпки шампиньонов с шариками из сыра сулугуни.

**500 ₺**

250 гр



**Чанахи из баранины в горшочке**

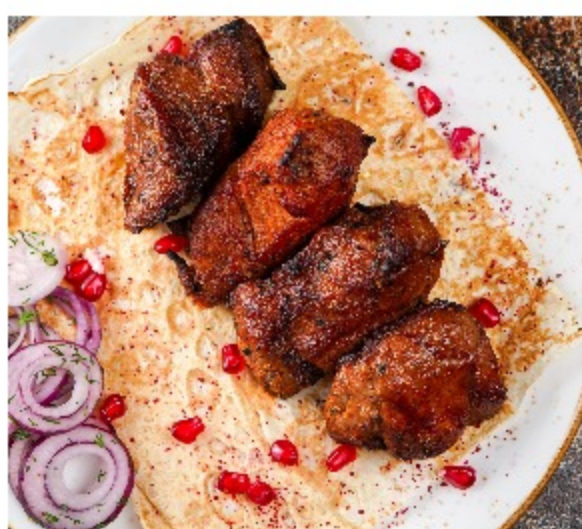
Кусочки баранины тушеные с овощами в горшочке.

**775 ₺**

350 гр



## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



Шашлык из свиной шейки

680 ₽

240 г



Шашлык из бараньей мякоти

1100 ₽

240 г



Шашлык из бараньей корейки на кости

1300 ₽

240 г



Шашлык из курицы

560 ₽

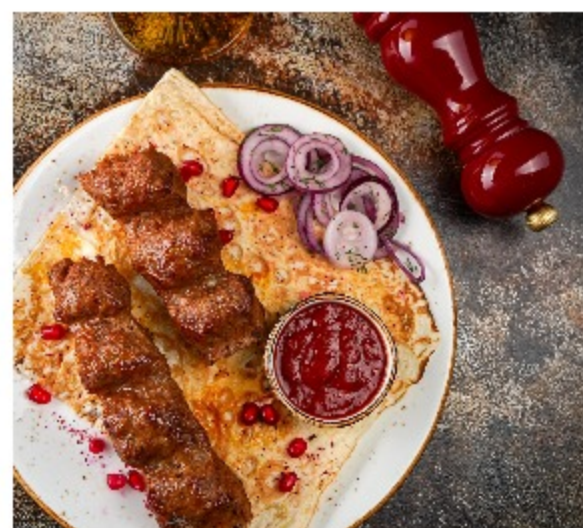
240 г



Люля кебаб из баранины с соусом сацебели

870 ₽

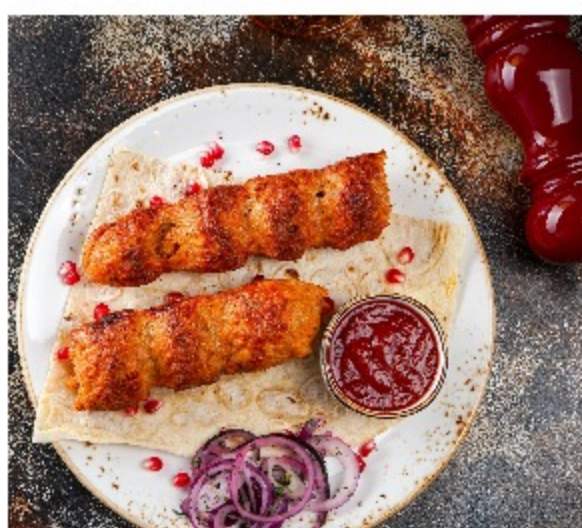
240/50 г



Люля кебаб из говядины с соусом сацебели

650 ₽

240/50 г



Люля кебаб из курицы с соусом сацебели

560 ₽

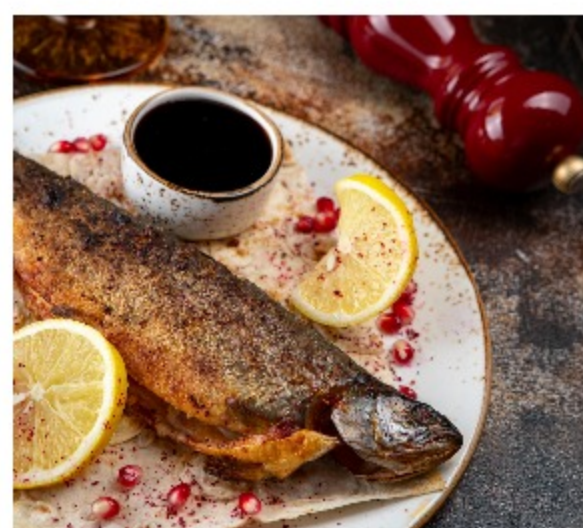
220/50 г



Стейк из семги на гриле с соусом наршараб

1690 ₽

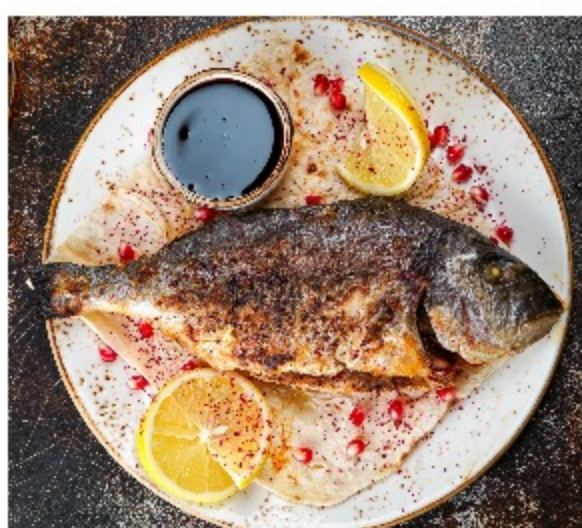
180/59 г



Форель на углях

1050 ₽

1 шт



Дорадо на углях

1050 ₽

1 шт



Овощи на гриле

495 ₽

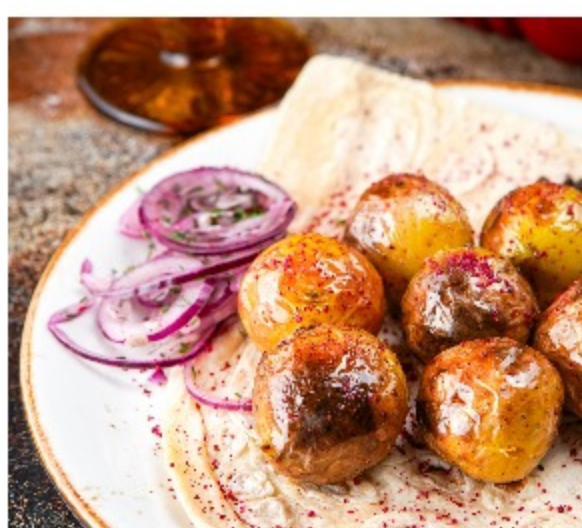
260 г



Шампиньоны на гриле

300 ₽

150 г



Молодой картофель на углях

200 ₽

250 г



Початок кукурузы на углях

270 ₽

1 шт



Ассорти шашлыков на садже

4900 ₽

1.5 кг



# ХИНКАЛИ



## Хинкали со свиной и говядиной

Большие грузинские пельмени с фаршем из говядины и свинины

**320 ₺**

3 шт



## Хинкали с бараниной

Большие грузинские пельмени на тонком тесте с сочным бараньим фаршем

**340 ₺**

3 шт



## Хинкали с говядиной

Большие грузинские пельмени с фаршем из говядины

**315 ₺**

3 шт



## Хинкали с сыром

Большие грузинские пельмени с сыром сулгуни и имеретинским

**320 ₺**

3 шт



## Хинкали с грибами и картофелем

Большие грузинские пельмени с обжаренными шампиньонами и луком с картошкой

**320 ₺**

3 шт



Фото скоро появится

## Пожарить хинкали

Большие грузинские пельмени с фаршем из говядины

**30 ₺**

1 шт

# БУРГЕРЫ



Бургер с говяжьей котлетой на гриле

листья салата, томаты, маринованный огурчик,  
красный лук, соус, ломтик сыра

**630 ₺**

550 гр.



Бургер с бараньей котлетой на гриле

листья салата, томаты, маринованный огурчик,  
красный лук, соус, ломтик сыра

**700 ₺**

550 гр.



Бургер с куриной котлетой на гриле

листья салата, томаты, маринованный огурчик,  
красный лук, соус, ломтик сыра

**610 ₺**

550 гр.



# ВЫПЕЧКА



### Хачапури по аджарски

Лодочка из сдобного теста с начинкой из имеретинского сыра и сулгуни, с добавлением яичного желтка и сливочного масла

**540 ₺**

450 гр



### Хачапури по имеретински

Пирог с начинкой из имеретинского сыра и сыра сулгуни

**520 ₺**

450 гр



### Хачапури по мегрельски

Пирог с начинкой из домашнего имеретинского сыра, запеченный под сыром сулгуни до золотистой корочки

**550 ₺**

450 гр



### Хачапури со шпинатом и сыром

Пирог с начинкой из имеретинского сыра и сыра сулгуни и шпината

**660 ₺**

500 гр



### Пеновани с сыром

Пирог из слоенного теста с сыром сулгуни

**495 ₺**

400 гр



### Пури ( лепешка )

Лепешка

**100 ₺**

100 гр



# ГАРНИРЫ



Картофель жаренный на кеци с грибами и луком

**495 ₺**

250 г



Фото скоро появится

Картофель фри

**200 ₺**

150 г



Рис с овощами

**250 ₺**

200 г



Картофель по-деревенски

**250 ₺**

150 г



Фото скоро появится

Брокколи и цветная капуста на пару

**280 ₺**

200 г





# ДЕСЕРТЫ



Медовая пахлава

450 ₺

100 г



Фото скоро появится

Чюрчхела

Гранат, виноград.

300 ₺

150 г



Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого

450 ₺

150 г



Торт наполеон

440 ₺

200 г



Торт медовик

430 ₺

200 г



Фото скоро появится

Мацони с грецким орехом и медом

360 ₺

160 г



Фото скоро появится

Горячий шоколад со взбитыми сливками

320 ₺

200 г



Фото скоро появится

Мороженое

Ванильное, шоколадное, клубничное.

150 ₺

1 шарик



Фото скоро появится

Варенье айва, белая черешня, грецкий орех, тутовник

220 ₺

70 г