

## // Горячие Закуски //



Долма с бараниной  
300г/ 550руб.

*Нежное мясо барашка, мелко порубленное и приправленное ароматной свежей зеленью со специями, в сочных листьях винограда. Подается закуска с густым домашним мацони. Можно добавить в мацони чеснок.*



Долма со свиной и телятиной  
300г/ 520руб.

*Фарш из натуральной свинины и говядины, томленный с душистыми пряностями в листьях винограда. Подается закуска со свежим мацони, приготовленным по домашнему рецепту. Можно добавить в мацони чеснок.*



Вареники по-грузински  
300г/ 290руб.

*С картофелем и грибами. Сытная начинка из ароматных шампиньонов, мягкого молодого картофеля и лука, приправленная душистым чесноком и специями и завернутая в тонкое тесто. Подаются резные вареники с порцией густой сметаны.*



Жареная кюрза  
150г/ 430руб.

*Узорчатые пельмени, вылепленные вручную и обжаренные до румяной корочки, с сочной мясной начинкой из рубленой баранины. Подаются с порцией густой сметаны.*



**Хинкали с телятиной**  
1шт/ 90руб.

*Сочная начинка из рубленого мяса телянка, соборенная луком и ароматными пряностями и завернутая в тонкое тесто.*



**Хинкали со свинойной**  
1шт/ 70руб.

*Аппетитный мешочек из тонкого теста, наполненный душистым мясным бульоном и сочной начинкой из свиного фарша, приправленного пряными специями.*



**Хинкали с бараниной**  
1шт/ 90руб.

*Нежнейший фарш из бараньего мяса, ароматный бульон и тонкое тесто, свернутое в мешочек с узорчатыми складками, отваренный до мягкости.*



**Шаурма с курицей**  
350г/ 520руб.



**Шаурма с телятиной**  
350г/ 550руб.



**Шаурма с бараниной**  
350г/ 550руб.



**Аджап на углях**  
200г/ 380руб.





**Яичница с помидорами**  
230г/ 250руб.

*Свежая яичница, обжаренная с сочной мякотью томатов и приправленная душистыми специями. Украшается блюдо мелко порубленной свежей зеленью.*



**Яичница с бастурмой**  
170г/ 460руб.

*Питательная глазунья, обжаренная помтиками бастурмы с насыщенным мясным вкусом и ароматом, душистым укропом и пряным тархуном.*



**Лобio**  
250г/ 360руб.

*Питательная закуска из запеченных до мягкости бобов фасоли в соусе из сочной мякоти томатов,пряного сельдерея и душистых специй. Приправляется блюдо хрустящими кольцами красного лука и мелко порубленной свежей зеленью.*



**Жареный сулгуни**  
210г/ 390руб.

*Вкусное и необычное блюдо поджаренный, с хрустящей корочкой сыр сулгуни.*





**Хачапури по-аджарски**  
320г/ 390руб.

*Аппетитная лодочка из сдобного теста, наполненная нежной начинкой из тающего сыра и украшенная мягким, едва схватившимся куриным яйцом.*



**Аджапури**  
220г/ 290руб.

*Сочная начинка из тающего сулугуни и имеретинского сыра, запечатанная в золотистой лодочке из рассыпчатого слоеного теста. Украшается свежеприготовленным куриным яйцом.*



**Хачапури по-мегрельски**  
450г/ 450руб.

*Румяная лепешка из сдобного теста, наполненная сочной начинкой из имеретинского сыра с домашним сулугуни и покрытая слоем тающего сыра снаружи.*



**Хачапури по-имеретински**  
450г/ 450руб.

*Поджаристая, пышущая ароматами свежей выпечки лепешка, начиненная нежным сулугуни и молодым имеретинским сыром.*



**Ламаджо**  
190г/ 290руб.



**Кудбари с телятиной**  
490г/ 490руб.



**Кудбари с бараниной**  
490г/ 490руб.



**Кудбари со свиной**  
490г/ 490руб.





Кутаб с бараниной  
1шт/ 180руб.

*Нежнейшее мясо барашка, мелко порубленное и приправленное душистыми специями, в румяном конвертике из тонкого пресного теста.*



Кутаб с сыром  
1шт/ 180руб.

*Воздушный кутаб из тонкого теста с нежной сырной начинкой из тающего сулугуни.*



Кутаб с зеленью  
1шт/ 180руб.

*Сочная зелень щавеля, мясистый шпинат и душистая кинза, приправленные измельченным свежим луком и завернутые в тонкое тесто.*

## // Салаты //



**Теплый салат с телятиной**  
250г/ 520руб.

*Мягкое мясо телянка, порубленное на кусочки и дополненное сочными солеными огурчиками, сладкими томатами черри, золотистыми дольками миниатюрного картофеля и свежей зеленью салата романо. Завершается блюдо яйцом пашот с жидким, едва схватившимся желтком внутри.*



**Теплый салат с семгой**  
210г/ 690руб.

*Румяные ломтики филе семги, золотистые дольки мини-картофеля и сладкие томаты черри, собранные пряным сливочно-соевым соусом и присыпанные семечками тыквы, на подушки из зелени свежего салата.*



**Салат Чобан**  
210г/ 450руб.

*Мясистые дольки бакинских помидоров, ломтики хрустящего огурца, пикантный стручковый перчик и душистая свежая зелень, политые натуральным маслом оливы и соком лимона.*



**Салат с козым сыром**  
200г/ 680руб.

*Нежнейший козий сыр, мякоть спелого авокадо и питательные кедровые орешки с освежающим овощным миксом из томатов черри, огурца и свеклы, политые душистым оливковым маслом и заправленные густым бальзамик-соусом.*





**Цезарь с креветками**  
250г/ 640руб.

*Хрустящие завитки креветок, сладкие томаты черри и половинки отварных перепелиных яиц, выложенные на подушку из зелени салатных листьев и украшенные румяными гренками из белого хлеба. Заправляется блюдо соусом цезарь с особым пикантно-пряным вкусом.*



**Цезарь с курицей**  
250г/ 540руб.

*Румяные ломтики филе семги, золотистые дольки мини-картофеля и сладкие томаты черри, сбобранные пряным сливочно-соевым соусом и присыпанные семечками тыквы, на подушку из зелени свежего салата.*



**Оливье с курицей**  
220г/ 360руб.

*Румяные ломтики филе курочки с манящим копченым вкусом и ароматом, кубики молодого картофеля и моркови, отварное яйцо и рассыпчатые бобы зеленого горошка, сбобранные густым майонезом.*



**Оливье с говяжьим языком**  
220г/ 420руб.

*Отварной говяжий язык, порубленный на мелкие кусочки, мягкие кубики картофеля и куриного яйца, ломтики сладкой моркови и хрустящие свежий и соленый огурчики, присыпанные зеленым горошком и заправленные густым майонезом.*



**Деревенский салат с редисом**  
230г/ 280руб.



**Салат с баклажанами**  
240г/ 490руб.



**Салат Табуле**  
240г/ 350руб.



**Салат Ачичук**  
150г/ 360руб.



Теплый салат с говядиной  
210г/ 560руб. (new)

*Сытный салат с обжаренными кусочками говяжьей вырезки микс салатом.*



Из сладких помидоров со щавелем  
240г/ 390руб. (new)

*Легкий свежий салат со щавелем, помидорами и авокадо с заправкой бальзамик.*



Салат руккола с креветками  
140г/ 580руб. (new)

*Руккола приятным пряным вкусом и свежим ароматом с креветками, черри, сыр пармезан, с заправкой бальзамик.*



Летний салат с мацони  
250г/ 360руб. (new)

*Летний овощной салат в сочетании с тархуном кресс салатом заправленный мацони.*





Баранина в гранатовом соусе  
300г/ 660руб.

*Мягкая мякоть баранины, гранат, лук, помидоры, базилик, масло сливочное и растительное. Мякоть баранины, томленой в кефи исключительно в гранатовом соке без воды и посыпанная свежей ароматной зеленью.*



Креветки в сливочно-чесочном соусе  
250г/ 980руб.

*Тигровые креветки, сливки, чеснок, тимьян, базилик. Нежное мясо креветок в нежном соусе доставит вам истинное наслаждение.*



Телятина по-домашнему  
320г/ 630руб.

*Мягкие, тающие во рту ломтики мяса телянка с молодым картофелем, ароматными шампиньонами и луком, тушенные в соусе из густых сливок. Приправляется готовое блюдо мелко порубленной свежей зеленью.*



Джиз Быз  
1000г/ 2300руб.

*Бараньи почки, сердце, семенники, телячья печень, курдюк, картофель, баклажаны, репчатый лук, гранат, зелень. Блюдо пастухов, которым они питались в своих долгих путешествиях по пастбищам. Это аппетитное блюдо на компанию хевтит с избытком.*



Плов с бараниной  
350г/ 540руб.



Куриная печень по-грузински  
250г/ 520руб.



Телячья печень с луком  
300г/ 540руб.





**Оджахури**  
250г/ 590руб.

*Поджаристые кусочки сочной свиной шейки с помпиками золотистого молодого картофеля, душистым болгарским перчиком и кольцами сочного лука, приправленные тертым чесночком, кавказскими пряностями и свежей зеленью.*



**Бефстроганов**  
280г/ 780руб.

*Порубленная на кусочки говяжья вырезка, запеченная в сливочном соусе с ароматными помпиками шампиньонов, соленным огурчиком и луком. Подается горячее блюдо с воздушным пюре из молодого картофеля.*



**Гарни Ярах**  
350г/ 680руб.

*Баклажан, баранина, репчатый лук, помидоры, гранат, зелень, специи.*



**Хариса**  
350г/ 460руб.

*Крупа джовар, курица, сливочное масло.*



**Кюфта отварная**  
350г/ 590руб.



**Кюфта жареная**  
350г/ 590руб.



**Цыпленок Табака**  
350г/ 670руб.



**Цыпленок по-чкмерски**  
400г/ 780руб.





Буглама из сёмги  
250г/ 890руб.

*Готовится из тушеной сёмги со специями, овощами и небольшим количеством жидкости.*



Медальоны из говядины  
450г/ 890руб.

*Сочные медальоны готовятся из говяжьей вырезки на гриле со специями. Подается с пикантным соусом сациви.*



Форель запеченная с овощами  
290г/ 670руб. (new)

*Форель, запеченная с овощами и со специями, подарит Вам невероятное удовольствие.*



Филе индейки с овощами  
300г/ 510руб. (new)

*Нежное филе индейки с овощами и со специями имеет нежный, приятный вкус. Украшает блюдо базилик и подается на чудной сковороде с подставкой.*





**Шашлык из индейки**  
200г/ 540руб. (new)

*Сочный, налитанный мянющим дымным ароматом мясо индейки запеченное на углях. Подается с кольцами свежего лука, подчеркивающего нежный вкус индейки на армянском лаваше.*



**Шашлык Сибас**  
220г/ 930руб.

*Мясистый сибас, приправленный душистыми пряностями и запеченный на мангале до красивой золотистой корочки, с сочной долькой лимона, подчеркивающего яркий рыбный вкус. Подается с долькой сочного лимона.*



**Шашлык Дорадо**  
220г/ 930руб.

*Средиземноморская дорадо, запеченная на углях целиком, с красивой золотистой корочкой и ярким ароматом зажаренной на огне рыбы. Подается с долькой сочного лимона.*



**Радужная форель**  
1шт/ 790руб.

*Популярная радужная форель, приправленный душистыми пряностями, запеченная на углях целиком до красивой золотистой корочки и ярким ароматом зажаренной на огне рыбы. Подается с долькой сочного лимона.*



**Ассорти шашлыков из баранины**  
780г/ 2100руб.



**Шашлык корейка баранья**  
220г/ 890руб.



**Шашлык мякоть баранья**  
220г/ 690руб.



**Шашлык ребра бараньи**  
200г/ 540руб.





**Шашлык семенники бараньи**  
170г/ 490руб.

*Нежнейшее мясо, зажаренное на углях до румяной корочки и насыщенного вкуса - настоящий деликатес для любителей ароматного шашлыка.*



**Шашлык семечки бараньи**  
210г/ 460руб.

*Сочное мясо бараньих ребрышек, напитанное душистым маринадом и зажаренное до мягкости на углях, с румяным армянским лавашом и хрустящими кольцами красного лука.*



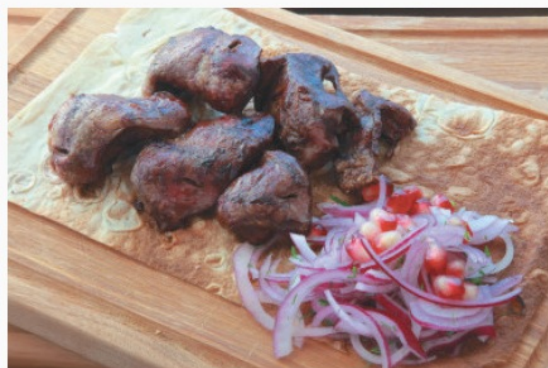
**Шашлык почки бараньи**  
190г/ 430руб.

*Нежнейшая мякоть зовядины, сдобренная ароматным топленным маслом, кавказскими пряностями и кольцами сочного красного лука.*



**Люля-кебаб из баранины**  
250г/ 580руб.

*Рубленая баранина, приправленная душистыми специями и зажаренная на мангале до аппетитной румяной корочки, со свежим пшеничным лавашом и сочными кольцами лука.*



**Шашлык сердце баранье**  
230г/ 660руб.



**Шашлык язык бараний**  
170г/ 670руб.



**Ассорти шашлыков из телятины**  
780г/ 2450руб.



**Шашлык корейка телячья**  
230г/ 960руб.





**Шашлык ребра телячьи**  
200г/ 790руб.

*Ребришки молодого теленка, зажаренные на углях до сочности и мягкости мясных волокон, с нашинкованным кольцами свежим луком и ароматным тишеничным лавашом.*



**Шашлык мякоть телятины**  
200г/ 690руб.

*Ломтики сочной телятины, пышущие ароматом приготовленного на огне мяса, с мягким лавашом свежей выпечки и сочными кольцами красного лука.*



**Печень телячья**  
190г/ 540руб.

*Нежная, тающая во рту телячья печень прямо с шампура, подающаяся с душистым армянским лавашом и хрустящими кольцами красного лука.*



**Люля-кебаб из телятины**  
250г/ 580руб.

*Сочная котлета из рубленой телятины, сдобренная щепоткой кавказских пряностей и запеченная на углях до поджаристой корочки, с нашинкованным кольцами свежим луком и румяным лавашом.*



**Ассорти шашлыков из свинины**  
990г/ 1900руб.

*Добрая порция ароматного, пышущего жаром углей шашлыка из свиного мяса прямо с мангала для целой компании.*



**Шашлык свиная корейка**  
300г/ 680руб.

*Нежнейшая свиная корейка, напитанная ароматом зажаренного на огне мяса, с нашинкованным кольцами сочным луком и порцией свежего армянского*



**Шашлык свиная шейка**  
210г/ 590руб.

*Румяные кусочки свиной шейки, напитанные насыщенным маринадом с кавказскими пряностями и зажаренные на углях.*



**Шашлык вырезка из свинины**  
230г/ 560руб.

*Сочное свиное мясо, выдержанное в маринаде с душистыми пряностями и обжаренное на мангале, с хрустящими кольцами красного лука и мягким*





Ассорти из шашлыков куриные  
730г/ 990руб.

*Сочные, напитанные манящим дымным ароматом шашлыки из курятины: поджаристый люля, нежная мякоть и куриные крылья прямо с углей для целой компании.*



Шашлык курица по-карски  
250г/ 530руб.

*Нежное мясо курочки, порубленное на куски и запеченное на мангале до румяной корочки, с хрустящими кольцами красного лука и пшеничным лавашом свежей выпечки.*



Шашлык куриные крылья  
250г/ 470руб.

*Сочные, покрытые аппетитной хрустящей корочкой крылья курочки с кольцами свежего лука, подчеркивающего богатый мясной вкус, и душистым армянским лавашом.*



Люля-кебаб из курицы  
230г/ 470руб.

*Мягкий, покрытый красивой поджаристой корочкой кебаб из рубленого куриного мяса, сдобренный ароматным армянским лавашом и свежим луком, нарезанным кольцами.*





**Рыбный суп**  
300г/ 560руб.

*Легкий и питательный суп с нежным филе семги и судака, хрустящими завитками креветок и душистой овощной смесью из сельдерея, моркови, картофеля, лука и томатов, приправленных пряными специями.*



**Солянка**  
350г/ 450руб.

*Густая и сытная солянка с мягкими ломтиками отварного говяжьего языка, ветчины из нежного мяса индейки, ароматной охотничьей колбаски, дополненными приятной кислинкой оливок, сочных томатов, солёного огульца и свежего лимона.*



**Суп Пити**  
400г/ 450руб.

*Порция горячего супа с ломтиками мягкого бараньего мяса, питательными бобами нута и томленными с душистыми специями луком, картофелем, алычой. Приправляется первое блюдо пряным сумачом и свежей мятой.*



**Суп Аришта**  
300г/ 420руб.

*Согревающий суп из мяса курочки с сытной домашней лапшой ариштой, питательными бобами фасоли и миксом из томленой моркови, лука и алычи. Украшается свежесваренное первое блюдо зеленью пряной кинзы.*



**Суп Хашлама**  
400г/ 450руб.



**Суп Спас**  
300г/ 340руб.



**Чихиртма**  
350г/ 420руб.



**Дюшбара**  
300г/ 370руб.





**Борщ**  
370г/ 390руб.

*Наваристый бульон, наполненный сочными ломтиками говядины и питательным миксом из томленых картофеля, моркови, капусты, лука и яркой свеклы. Терпкий чеснок, душистая свежая зелень и кавказские пряности придают блюду насыщенный вкус и аромат. Подается борщ с порцией густой сметаны.*



**Харчо**  
300г/ 470руб.

*Пикантный суп с сочным, тающим во рту мясом говяжьей грудинки, питательными зернами риса, сочными томатами и пряным сельдереем, приправленными целым букетом кавказских специй и ароматной зеленью кинзы.*



**Суп из томатов с песто из базилика**  
320г/ 430руб.

*Томаты, лук, чеснок, сельдерей, морковь, специи, зелень, оливковое масло.*



**Грибной крем-суп**  
300г/ 390руб.

*Белые грибы, шампиньоны, лук, чеснок, сливки, специи.*



Сациви  
210г/ 360руб.

*Ломтики нежного филе курочки, напитанные изысканным соусом из душистых грецких орешков и кавказских специй. Украшается закуска из мяса птицы веточкой пряной кинзы.*



Хумус  
140г/ 340руб.

*Воздушное пюре из питательных бобов нута, протертых с пастой из семян душистого кунжута и заправленных терпким чесночком со специями и соком свежего лимона.*



Хаурма  
220г/ 640руб.

*Нежнейшая мякоть говядины, одобренная ароматным топленым маслом, кавказскими пряностями и кольцами сочного красного лука.*



Аджапсандал  
220г/ 360руб.

*Ароматное и сочное овощное рагу из мякоти баклажанов, сладкого болгарского перца и стручкового, сочных томатов, одобренное мелко порубленным луком, душистыми специями и зеленью свежей петрушки.*



Баклажаны с орехами  
175г/ 390руб.



Пхали с зеленой фасолью  
175г/ 360руб.



Пхали с красной фасолью  
175г/ 360руб.



Пхали со шпинатом  
175г/ 390руб.





**Мясное ассорти**  
210г/ 780руб.

*Домашняя буженина, говяжий язык, отваренный до мягкости, ароматная бастурма и субжук с насыщенным мясным вкусом, нарезанные тонкими ломтиками и собранные порцией жгучего хрена.*



**Рыбное ассорти**  
280г/ 1580руб.

*Нежные лепестки слабосоленой семги, помтики узря с изумительным сладким привкусом, тонкие пластины палтуса и масляной рыбы холодного копчения.*



**Ассорти солений**  
550г/ 590руб.

*Сочные помидоры, хрустящие соленые огурчики, напитанные душистым маринадом, черемша, чеснок и бамя с пикантным перцем и хрустящей квашеной капустой.*



**Ассорти из бакинских овощей**  
350г/ 480руб.

*Мясистые бакинские помидоры, хрустящие огурцы, пикантный стручковый перчик и пряная зелень тархуна.*



**Кавказские сыры**  
300г/ 680руб.



**Букет из зелени**  
190г/ 480руб.



**Сельдь с картофелем**  
150г/ 450руб.



**Помидоры с имеретинским сыром**  
350г/ 440руб.





Гата  
220г/ 280руб.



Пахлава  
80г/ 330руб.



Пончики с заварным кремом  
180г/ 430руб.



Медовик  
180г/ 390руб.



Теплый апельсиновый пирог  
240г/ 430руб.



Наполеон  
240г/ 390руб.



Птичьё молоко  
140г/ 330руб.



Чизкейк  
190г/ 360руб.





Панна котта малиновая  
150г/ 390руб.



Сметанник  
260г/ 430руб.



Фруктовая ваза  
1500г/ 1450руб.



Домашнее варенье  
100г/ 220руб.