

ЗАМАРДЖОБА!

ДЛЯ НАС КАЖДЫЙ ГОСТЬ — ЭТО ПОДАРОК
СУДЬБЫ! ЧУВСТВУЙТЕ СЕБЯ ЖЕЛАННЫМИ
ГОСТЯМИ! МЫ РАДЫ ТЕБЯ ВИДЕТЬ, ДОРОГОЙ!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА И ХОРОШЕГО
НАСТРОЕНИЯ ЗА НАШИМ СТОЛОМ!



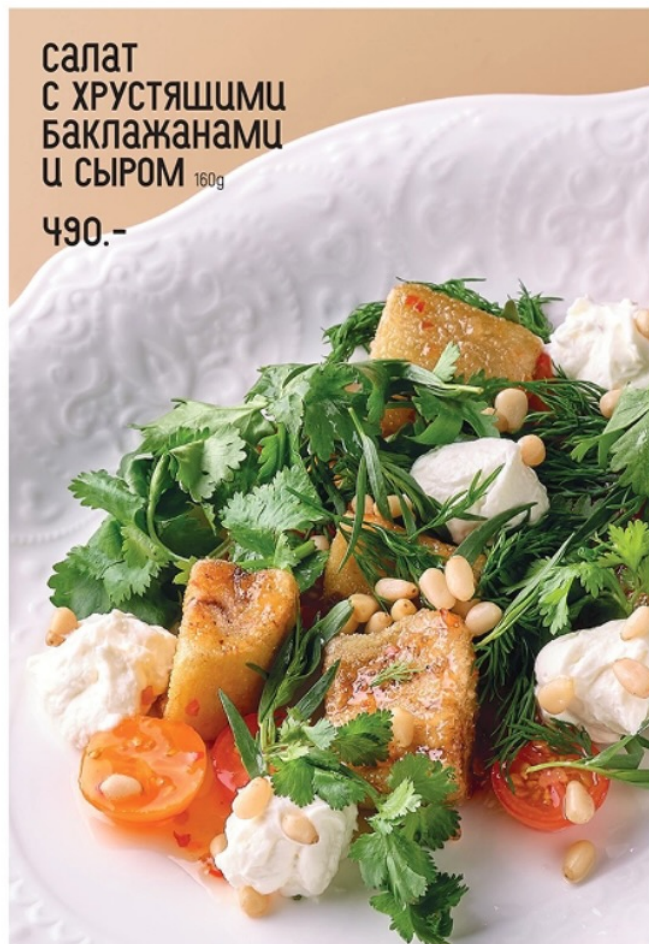
салаты

Грузины говорят: «В Грузии салат не заправляют, а целуют маслом и уксусом».

салат
с хрустящими
баклажанами
и сыром

160g

490.-



салат
с креветками
баже

230g

590.-



гел-
зун-
ски
nana

салат с томатами
и кахетинским
маслом

160g

420.-



салат цезаридзе
с курицей 240g

490.-

салат цезаридзе
с креветками 240g

590.-



салат с разными
томатами
и гранатом 160g

420.-



Рекомендуем обратить
внимание на игристые вина:
классический итальянский
просеко или полусладкий
грузинский эксклюзив от АСХО
из нашей барной карты,
а так же такие сорта как КИСИ
и РКАЦИТЕЛЛИ от грузинского
бренда ЧИНЕБУЛИ

ЗАКУСКИ

ЖАРЕНЫЙ
МОЛОДОЙ
СЫР 120g
320.-



РУЛЕТКИ НАДУГИ 160g

Рулетики из баклажанов
с сырной начинкой надуги

450.-

РУЛЕТКИ БАДРИДЖАНИ 160g

Классические рулетики
с сырно-ореховой начинкой

450.-



СЫРНО МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 230g

Ассорти разных сыров с мясными
рулетами орехами и гранатом

690.-



СЕЛЕДКА С КАРТОШКОЙ 300g

390.-



РЕДИСКА МАРИНОВАНАЯ ПО ГРУЗИНСКИ 120g

240.-



грю-
лин-
ский
пала

ассорти
соленый 260g
490.-



овощная
тарелка 260g
490.-



СЫРЫ

Цена за 100g

- сулугуни - 320.-
- копченый сулугуни - 350.-
- имертинский - 290.-
- адыгейский - 290.-
- чечилл - 320.-



Выпечка

«Хачапури – это когда сыра больше, чем хлеба, а любви больше, чем сыра».

хачапури
по аджарски 350g

590.-



хачапури
испанахиани 350g

590.-



гос-
тин-
ская
haha

хачапури
цмеритинский
с томатами 400g

650.-



кутаб
с бараниной 100g

320.-

кутаб с сыром
и тархуном 100g

320.-



**МЯСНОЙ ПИРОГ
КУБДАРИ**

350g

550.-



**хачапури
по Тбилиски**

350g

590.-



**ПОДОЧКА С МЯСОМ
И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ**

300g

590.-



гос-
зип-
скид
наша

ХИНКАЛИ

1 ШТ. - 100.-



ДОМАШНИЕ
С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ

С ПИКАНТНЫМ
СЫРОМ

С ГОВЯДИНОЙ
И АРОМАТНОЙ
ЗЕЛЕНЬЮ

С СОЧНОЙ
БАРАНИНОЙ

С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ

МОЖЕМ СВАРИТЬ
ИЛИ ПОЖАРИТЬ



«Хинкали учат нас главному: не торопись,
чувствуй момент, иначе обожжешься. Но
если уж обжёгся – не жалуйся, выпей вина.
Это мудрость гор, запечатанная в тесте!»

СОУСЫ ДЛЯ ВАС



пикантные
соусы 40g

аджика-
мёд
70.-

имбирно-
чесочный
70.-

мацони-
мята
70.-

сладкий
чили
70.-

нашараб
с гранатом
90.-

тклемали
зеленый
70.-

сливовый
ткемали
70.-

томатный
«шашлычный»
70.-

МЯСО И ХЛЕБ

В Грузии первыми на стол ставят Хлеб и Мясо. Потому что без хлеба стол пустой, а без мяса – разговор короткий. Мы готовим так же, как наши деды: мясо на углях, хлеб из печи, а рядом – зелень, сыр и вино. Ничего лишнего. Всё, что надо для счастья».

ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА 260g

250.-



г
р
у
з
и
н
а
я
п
а
н
а



**ШАШЛЫК
и кебаб**

**ШАШЛЫК
из курицы**
150/40/60g
550.-

**ШАШЛЫК
из баранины**
130/40/60g
750.-

**ШАШЛЫК
из свинины**
150/40/60g
690.-

**КЕБАБ
курица**
140/40/80g
550.-

**КЕБАБ
говядина**
140/40/80g
590.-

**КЕБАБ
баранина**
140/40/80g
690.-



ГОРЯЧЕЕ

В Грузии не говорят «первое» и «второе». Есть горячее – и всё. Супы томятся, мясо тушится, горшки дышат. Здесь не считают минуты, здесь считают вдохи над тарелкой. Откройте крышку – и услышите, как горы говорят с огнём. Едят их не спеша, макая хлеб в соус, потому что уважают труд огня и времени».

ЧИХИРТМА 400g

440.-



СУП ХАРЧО 400g

490.-



გოგონა
სუპი
ნანა

ДОЛМА 150/40g

650.-



ШАМПИНЬОНЫ
С СУГУНИ 180g

440.-



ГРЯ-
ЗЫ-
СКИ
ПАНА

ЧКМЕРУЛИ
С КРЕВЕТКАМИ 240g

690.-

ЧКМЕРУЛИ 240g

Запеченное куриное бедро
в пряном сливочном соусе

450.-



ЧАШОШУЛИ 240g

Говядина томленая
в пряном томатном соусе

890.-



МОТИ
ХИНКАЛИ
СЛИВОЧНЫЇ 80g
320.-



МОТИ
ХИНКАЛИ
ШОКОЛАД 80g
320.-



ШОКОЛАДНАЯ
КОЛБАСА 110g
320.-



СЛАДКИЙ
ПЕНОВАНИ 130g
350.-



**ЗАВЕРШАЯ ЭТУ ТРАПЕЗУ, МЫ ГОВОРИМ ВАМ:
«БЛАГОДАРИМ ОТ ВСЕЙ ДУШИ». ПУСТЬ КАЖДЫЙ
УНЕСЁТ С СОБОЙ ЧАСТИЧКУ НАШЕГО ТЕПЛА
И ШЕДРОСТИ. А МЫ ОСТАЁМСЯ ЗДЕСЬ, ЧТОБЫ
СНОВА НАКРЫТЬ ДЛЯ ВАС СТОЛ, КОГДА
ВЫ РЕШИТЕ ВЕРНУТЬСЯ. ЖДЁМ ВАС В ГОСТИ!**