



ХЛЕБ / BREAD

Лаваш с сацебели
Georgian flat bread, Satsebeli souse

200

МАМАЛЫГА

Круто заваренная каша
из кукурузной крупы, подается
с кусочками сыра «Сулугуни»
время приготовления 25 - 35 минут
Mamalyga strongly made porridge
from corn groats, moves with
slices of cheese "Suluguni"
please allow 25-35 min

370

ЭЛАРДЖИ С МАЦОНИ

Круто заваренная каша
из кукурузной крупы (гоми)
с сыром «Сулугуни» время
приготовления 25 - 35 минут
Elardji with matsoni
gomi corn porridge with Suluguni
cheese with matsoni please
allow 25 - 35 min

750

НАПИТКИ ОТ ШЕФА

КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ

Coffee on-tbilisski

230



«АЙРАН»

Yoghurt based
beverage "Airan"

300

Морс облепиховый
Sea buckthorn juice

350

Морс клюквенный
Cranberry fruit-drink

350

Морс малиновый
Raspberry fruit-drink

350

С 12:00 до 16:00
с понедельника по пятницу действует
скидка 20% на всё меню

Скидка не распространяется на банкеты от десяти человек

12:00 - 16:00
every Monday - Friday 20% discount

The discount does not apply to banquets of ten people or more

Уважаемые гости, если у Вас имеется аллергия на какой-либо ингредиент,
сообщите, пожалуйста, об этом Вашему официанту.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Хумус из маша.....390
Hummus with mash

Утиный паштет.....470
Duck pate

Сациви.....540
(кусочки курицы
под ореховым соусом)
Satzivi
(chicken pieces in walnut sauce)

Рулетики из жареных баклажан.....590
со шпинатом
Fried eggplant rolls with spinach

Рулетики из жареных баклажан.....590
с Надуги
Fried eggplant rolls with Nadug

Гебжалия.....630
(рулетики из сыра Сулугуни
с мятой под соусом «Мацони»)
Gebzhaliya (Suluguni cheese rolls
with mint and matsoni sauce)

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
с орехами, приготовленные
по традиционному грузинскому
рецепту

Roasted eggplant with nuts
(a traditional Georgian recipe)
690



Ассорти солений.....950
Assorted pickles

Сезонные овощи и зелень.....1100
Seasonal vegetables and greens

Пхали из шпината.....390
(биточки из шпината,
приправленные с грецкими орехами)
P'hali with spinach and walnut

Пхали из перца.....450
Pepper phali

Пхали из баклажан.....470
Eggplant phali

Ассорти пхали.....540
Assorted phali



Баклажанная икра.....640
Mashed eggplant

Говяжий язык с цицмати.....790
и сливочным хреном
Beef tongue with tsitsmati
and creamy horseradish

Печеные томаты с перцем.....890
и выдержанным мацони
Baked tomatoes with pepper
and aged matsoni

Скумбрия малой соли.....890
Mackerel of small salt

Рыбное ассорти.....1750
Assorted fish

Мясное ассорти.....1780
Assorted meat

Тартар из говядины.....960
с грибным муссом
Beef tartare with mushroom mousse

Ассорти грузинских сыров.....1450
Assorted Georgian cheeses



Ростбиф.....790
с медово-апельсиновой заправкой
Roast beef with
honey-orange dressing

Ассорти вяленого мяса.....950
Assorted dried meat

Хонча.....2550
(Ассорти традиционных закусок)
Honcha
(assorted traditional starter dishes)

САЛАТЫ / SALADS

Овощной салат.....610
по-грузински со специями
Georgian style vegetable salad
with spices

Овощной салат.....690
по-грузински с грецкими орехами
Georgian style vegetable salad
with walnuts

ЛИСТЬЯ САЛАТА С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ И КУСОЧКАМИ
ОБЖАРЕННОЙ КУРИЦЫ
НА МАНГАЛЕ
Salad leaves with smoked
cheese, slices of roasted chicken
on the grill with nut sauce

710



Салат с томатами и мацони.....610
Salad with tomatoes and matsoni

САЛАТ
ИЗ ТОМАТОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ
На ваш выбор: со свежим
щавелем или тархуном
Salad of tomatoes with red onion,
your choice: of fresh sorrel
and tarragon
650

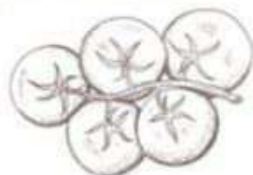


Салат с хрустящими.....670
баклажанами, томатами
и сливочным сыром
Salad with crispy eggplant,
tomatoes and cream cheese

Теплый салат.....640
с куриной печенью
Warm salad with chicken liver

Салат с козьим сыром.....680
и тархуном
Goat cheese and estragon salad

Салат из томатов.....730
и имеретинским сыром с зеленью
Salad of tomatoes Baku with local
cheese "Imerertinsky" and souce
based on estragon



Зеленый салат с брокколи.....780
и авокадо
Green salad with broccoli
and avocado

Салат со страчателлой.....890
и гурийской аджикой
Salad with strachatella
and Gurian adjika

Салат ростбифом.....930
Roast beef salad

Теплый салат с лососем.....930
Warm salad with salmon

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



ЛОБИО
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
(отварная фасоль
со специями и травами
Megreli lobio (beans
cooked with spices and
herbs)

420



ЛОБИО ХАРКАЛИЯ
Lobio harkaliya
(beans fried with onions,
spices and herbs)

650

Долма.....620
Dolma
(marinated grape leaves
stuffed with minced meat)



Аджапсандал.....690
(овощное рагу из баклажанов
и картофеля в томатном соусе)
Adzhapsandal
(vegetable ragout ratatouille with
eggplant and potatoes in tomato
sauce)

Жареный сыр «Сулугуни».....760
со свежими помидорами
Fried Suluguni cheese with fresh
tomatoes

Хрустящие баклажаны.....840
с подкопченным сливочным кремом
Crispy eggplant with smoked cream

ВЫПЕЧКА

Кутабы с картофелем.....330
Potatoes kutab
(thin savoury pastry)

Кутабы с зеленью.....350
Fresh herbs kutab
(thin savoury pastry)

Кутабы с сыром.....350
Cheese kutab
(thin savoury pastry)

Кутабы с мясом.....390
Meat kutab
(thin savoury pastry)



Хачапури из слоеного теста с сыром "Сулугуни".....490
Hachapuri from flaky pastry with cheese "Suluguni"

Хачапури по-имеретински.....630
(закрытый хачапури из сдобного теста с сыром сулугуни)
(indoor khachapuri of pastry with cheese suluguni)

Хачапури по-аджарски.....660
(лодочка из сдобного теста с сыром «Сулугуни» и яйцом)
Adjarian hachapuri (pastry with Suluguni cheese and egg)

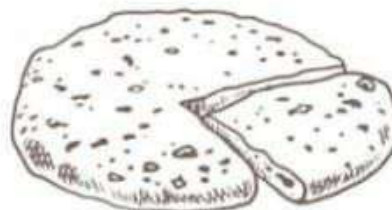
Хачапури по-мегрельски.....690
(тонко раскатанное сдобное тесто с корочкой из сыра «Сулугуни»)
Megreli hachapuri (thin rolled pastry with Suluguni cheese)

ЛУКОВЫЙ ПИРОГ
С ТОМАТАМИ
Onion pie with tomatoes
690



Мясной пирог Кубдари.....630
Meat pie kubdari

Домашняя лепешка.....790
с ростбифом
Homemade tortilla
with roast beef



Ачма с соусом мацони.....510
(домашний слоеный пирог с сыром «Сулугуни»)
Achma, matsoni sauce (home style layered pie with Suluguni cheese)

Мчади.....580
(кукурузные лепешки с сыром «Сулугуни»)
Mchadi (corn tortillas) with Suluguni cheese



Кучмачи.....720
(обжаренные потрошка
теленка с луком и специями)
Cuchmachì (roasted veal offal
with onion and spices)

Хрустящая куриная котлета.....850
с трюфельным пюре
Crispy chicken cutlet
with truffle puree

Рыбные домашние котлеты.....860
с соусом тартар
и картофельным пюре
Fish balls with tar-tar sauce
and mashed potatoes

Чашушули.....920
(тушеная телятина с овощами,
подаётся на горячей кеце)
Chashushuli (braised veal with
vegetables, served on a hot ketse)

Филе судака с копченым киноа.....920
Pike perch fillet with smoked quinoa

Бефстроганов.....930
Beef Stroganoff

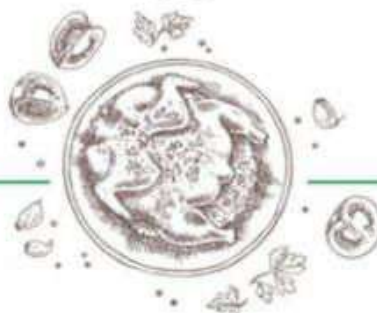
ОДЖАХУРИ
(обжаренная свинина
с картофелем,
подаётся на горячей кеце)
Odzhakhuri (fried pork with
potatoes, served on a hot ketse)

980

ЦЫПЛЁНОК "ТАБАКА"

Chicken "Tabaka"

1150



Цицила по-гальски.....1270
(маринованный и запечённый
по старинному рецепту цыплёнок)
Galski chicken (chicken marinated
and baked to an ancient recipe)

Чкмерули.....1270
(замаринованный в чесночном
соусе и аджике цыпленок,
подаётся на горячей кеце)
Chikmeruli (marinated in garlic
and adjika sauce chicken, served
on a hot ketsi - stone pan)

Лосось с луком порей.....1450
и томатной сальсой
Salmon with leek and tomato salsa

ХИНКАЛИ

Хинкали с фаршем.....130
из баранины в порции 1 шт.
Khinkali with forcemeat from
lamb 1 piece

Хинкали с говяжьим фаршем.....130
в порции 1 шт.
Khinkali (beef dumplings) 1 piece



Хинкали пучхолия.....780
с сырным соусом
Khinkali pucholia with cheese sauce



Хинкали с говяжьими щечками.....970
в перечном соусе
Khinkali with beef cheeks
in pepper sauce

БЛЮДА НА УГЛЯХ / CHARCOAL GRILLED MEALS

Форель с домашним
гранатовым соусом.....970
Trout with homemade
pomegranate sauce

Дорадо на гриле.....1150
Grilled sea bream



Лосось на вертеле.....1650
Salmon on a spit

Люля-кебаб из курицы
Chicken lula-kebab (minced
meat mixed with herbs
and spices formed in a roll)

810



Люля-кебаб из телятины.....990
Veal lula-kebab

Люля-кебаб из баранины.....1110
Lamb lula-kebab (minced meat
mixed with herbs and spices
formed in a roll)

Люля из крабов.....1350
Minced crab meat

Шашлык из индейки с овощами.....870
Turkey kebab with vegetables



Шашлык из индейки.....910
Turkey kebab

Шашлык из куриного бедра.....970
Shish kebab from a chicken hip

Шашлык из свинины.....1050
Pork kebab



Шашлык из мякоти ягненка.....1380
Lamb fillet kebab

ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА
Lamb cutlets on skewer
1640

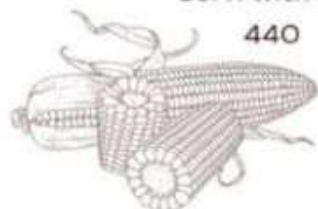


ГАРНИРЫ / GARNISH

Картофельное пюре.....260
Mashed potatoes

Жареная брокколи.....260
Roasted broccoli

КУКУРУЗА С СОЛЮ
Corn with salt



Гречка с вешенками.....280
Buckwheat with mushrooms

Шпинат.....350
Spinach

Жареный картофель.....370
с сезонными грибами
и джонджоли
(маринованные соцветия
грузинского растения)
Fried potatoes with mushrooms
and jon-joli (pickled florets
of traditions! Georgian plant).

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ
С СОУСОМ НАРШАРАБ
Grilled of vegetables with
sauce Narsharab

760

СОУСЫ / SAUCES

Сацебели.....130
Satsebeli (spicy)

Мацони.....130
Matsoni (sour yoghurt)

Ткемали.....130
Tkemaly (plum souce)

Наршараб.....130
Narsharab (sweet)

Соус чесночный.....130
Garlic sauce



Аджика зеленая, красная или мятная
Adjika spisy herb sauce
(green, red or mint-based)

130

Хрен.....170
Horse-radish sauce

Соус сметанный.....170
(хрен, сметана и укроп)..

ДЕСЕРТЫ / HOME-MADE DESSERTS

Мороженое 1 шарик / сорбет
1 шарик (шоколадное,
клубничное, ванильное) /
(лайм, манго, лесные ягоды)
Ice-cream/sorbet (1 scoop)
(chocolate, strawberry, vanilla) /
(lime, mango, wild berries)

300



Домашнее варенье 140 гр.....370
(грецкий орех, инжир, кизил,
айва, белая черешня)
Home-made jam 140 gr.
(walnut, fig, kizil (dogwood),
guince, white sweet cherry)



Вафли с варёной сгущёнкой.....320
Waffles with condensed milk

Домашние булочки.....320
со сливочным кремом
Homemade buns with butter cream

Пеламуши.....330
(виноградный пудинг)
Pelamushi (Grape pudding)

ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН
Apple millefeu

360



Мацони с горным мёдом.....380
Matzoni (sour yoghurt)
with mountain honey

Банановый пирог.....420
Banana pie

Легкий десерт со стевией, муссом
манго-маракуя и клубникой.....420
Easy desserts with stevia,
mango mousse, passion fruit
and strawberries



Медовик.....430
Honey cake

"Безе" со сливками и свежими
ягодами.....430
Merenge with cream
and fresh berries

ЧУРЧХЕЛЛА
ПО-КАХЕТИНСКИ
(сладость на основе пеламуши
с добавлением фундука
или грецких орехов)
Churchhella - Sweet on basis
of pelamushi (with of filbert
or walnuts choice)

440



Наполеон.....450
Millefeu

КРЕМ-БРЮЛЕ С ЯГОДАМИ
Creme brulee with berries
450

Кидобани.....540
(шоколадный бисквит
с горячим шоколадом
и ванильным мороженым)
Kidobani (a chocolate biscuit
with hot chocolate
and vanilla ice cream)

Маковый торт.....550
с ванильным соусом
Popper seed pie with vanilla sauce



СМЕТАННИК С КЛУБНИКОЙ
Smetannik (cream bisquit
with strawberries)

590

Пахлава фисташковая.....710
Pistachio baklava

Фисташковый рулет.....750
со свежей малиной
Pistachio roll with fresh raspberries



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
Fruit plate
3360