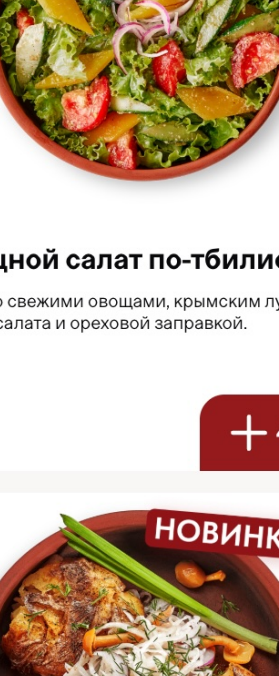
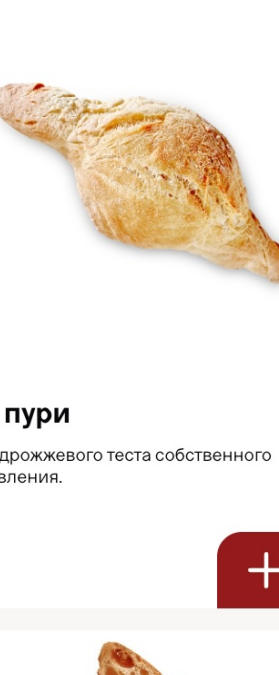
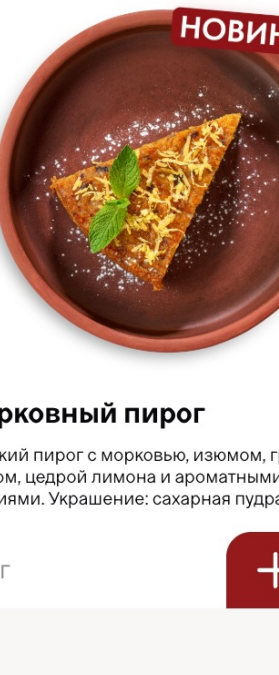
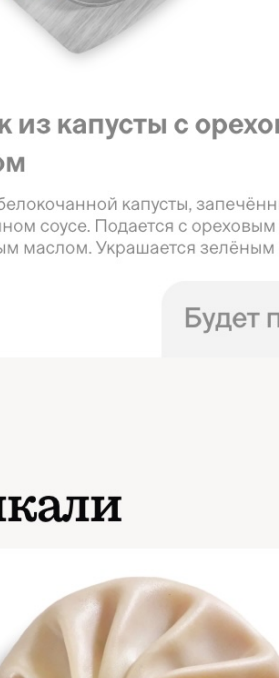
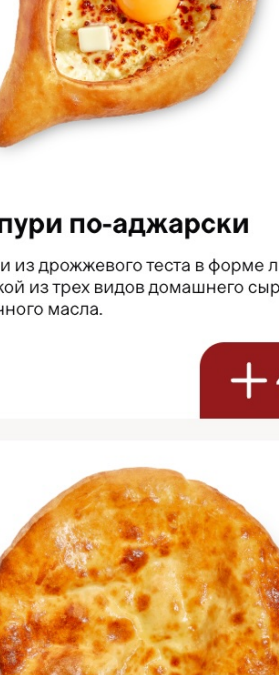
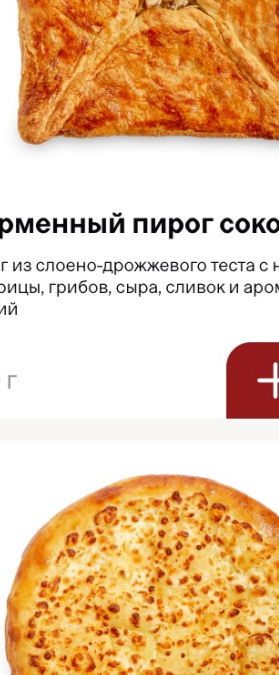
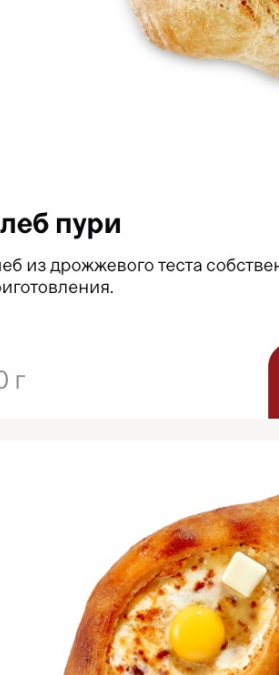
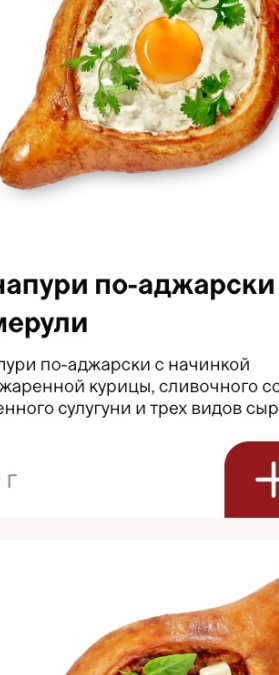
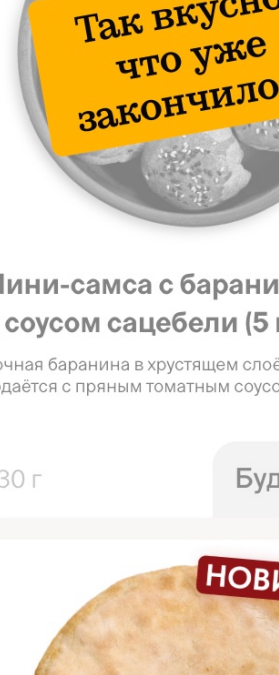


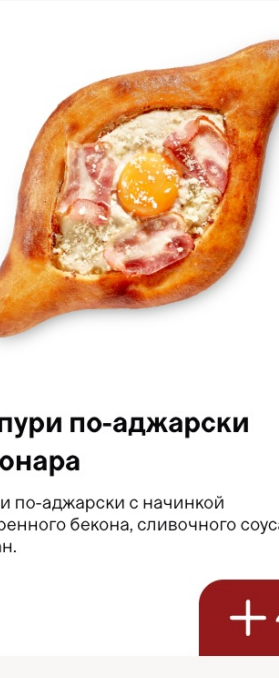
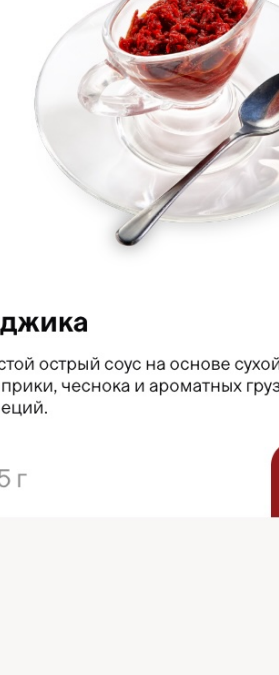
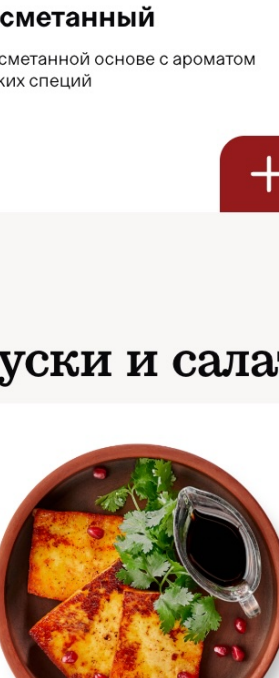
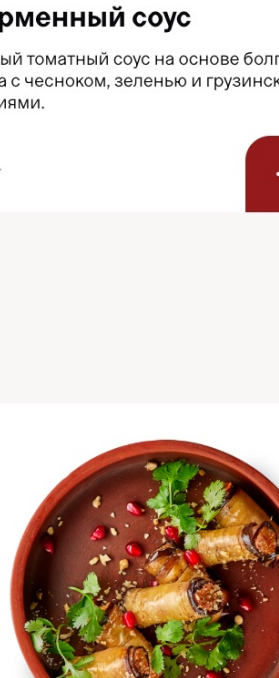
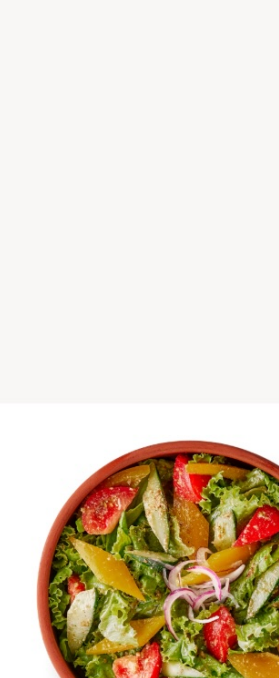
Постное меню

 Овощной салат по-тбилиски Салат со свежими овощами, красным луком, листья салата и остренькой заправкой. 250 г + 465 P	 Багриджани Ручный из жареных баклажанов с острой начинкой, сдобряемыми равиоли и грецкому ореху. Украшение: веточка кинзы. 175 г + 460 P	 Винегрет с ореховой заправкой Салат из отварных овощей и капустой по-грузински с ореховой заправкой. 300 г + 310 P
 Запечённый картофель с опятами и квашеной капустой Салат из запечённого картофеля в специях, квашеной капустой с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 250 г + 335 P	 Стейк из капусты с ореховым соусом Листик белокочанной капусты, запечённый в горчичном соусе. Подается с ореховым соусом и квашеной капустой с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 230 г Будет позже	 Пирог с картофелем и грибами Пирог с начинкой из отварного картофеля, обжаренных грибов и ароматной заливки. Нарезается на 4 части. 380 г + 395 P
 Хлеб пури Хлеб из дрожжевого теста собственного приготовления. 70 г + 45 P	 Морковный пирог Сладкий пирог с морковью, яблоком, грецким орехом, цедрой лимона и ароматными специями. Украшение: сахарная пудра, мята... 150 г + 295 P	 Грибная ошкха Хинкали с начинкой из обжаренной курдю с морковью, кинзой и маринованным луком. 250 г + 295 P
 Лобио из фасоли с капустой по-грузински Красная фасоль, тушенная в томатном соусе с чесноком, грецкому ореху и свежей кинзой. Подается с свежими туги и маринованным луком. 250 г + 395 P		

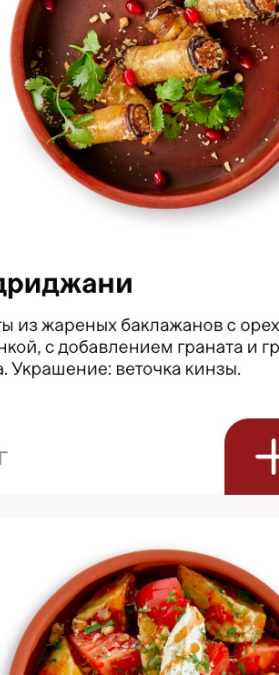
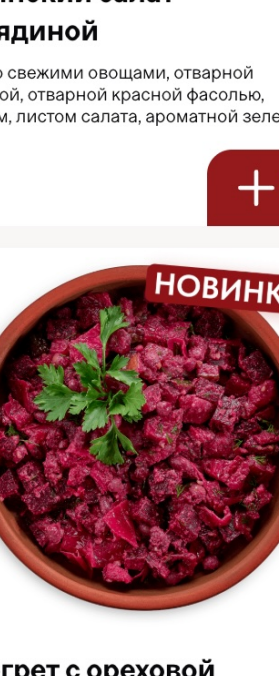
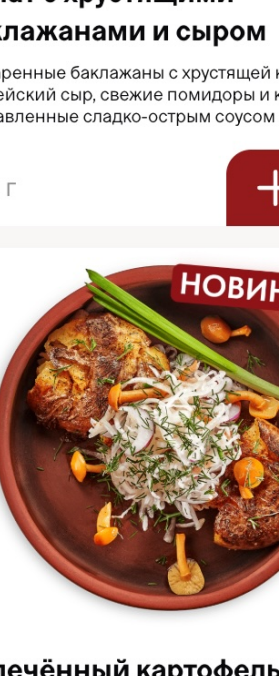
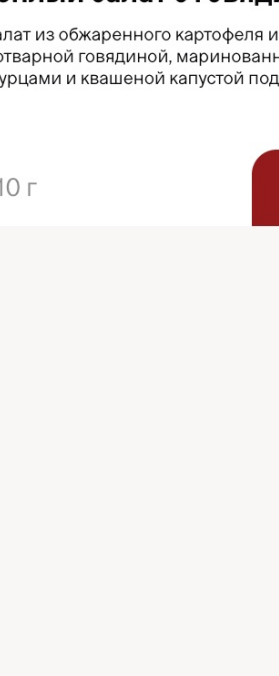
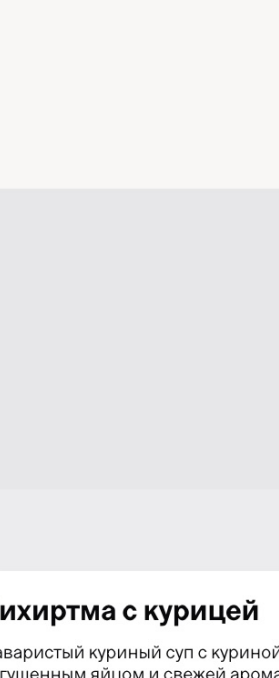
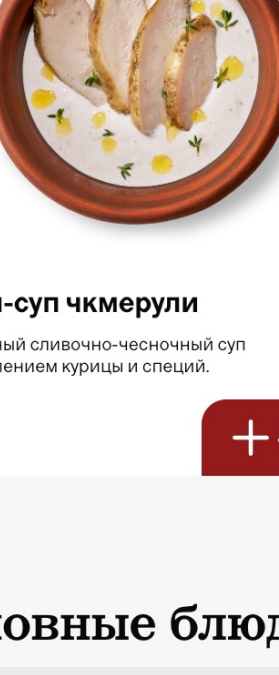
Новое

 Винегрет с ореховой заправкой Салат из отварных овощей и капустой по-грузински с ореховой заправкой. 300 г + 310 P	 Запечённый картофель с опятами и квашеной капустой Салат из запечённого картофеля в специях, квашеной капустой с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 250 г + 335 P	 Морковный пирог Сладкий пирог с морковью, яблоком, грецким орехом, цедрой лимона и ароматными специями. Украшение: сахарная пудра, мята... 150 г + 295 P
 Стейк из капусты с ореховым соусом Листик белокочанной капусты, запечённый в горчичном соусе. Подается с ореховым соусом и квашеной капустой с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 230 г Будет позже	 Пирог с картофелем и грибами Пирог с начинкой из отварного картофеля, обжаренных грибов и ароматной заливки. Нарезается на 4 части. 380 г + 395 P	 Хинкали хинкалца Хинкали с начинкой из обжаренной курдю с морковью, кинзой и маринованным луком. 85 г + 80 P
 Свинина и говядина без зелени Хинкали с начинкой из свиного-говяжьего фарша с чесноком и маринованным луком. 85 г + 55 P	 Три сыра Хинкали с начинкой из трех видов домашнего сыра с добавлением сливочного и сметанного соусов. 85 г + 80 P	 Хинкали чкмерули Хинкали с начинкой из обжаренной курдю с морковью, кинзой и маринованным луком. 85 г + 80 P

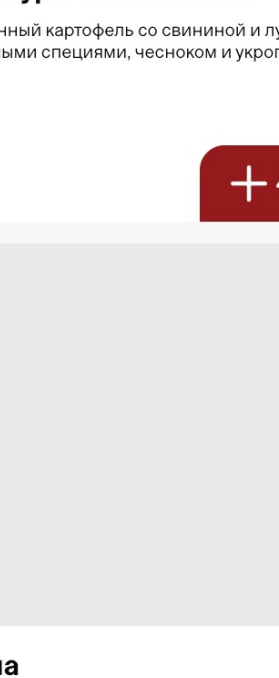
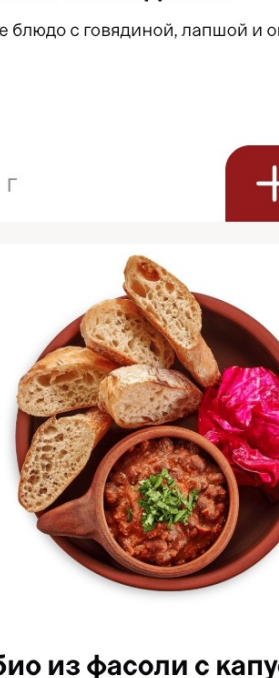
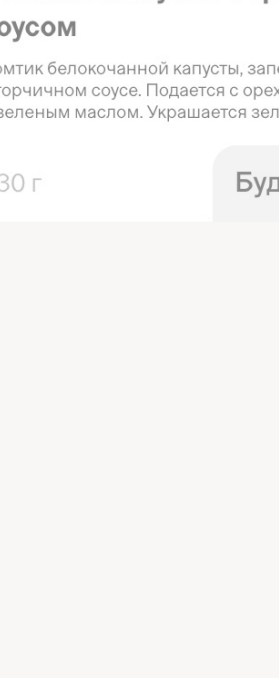
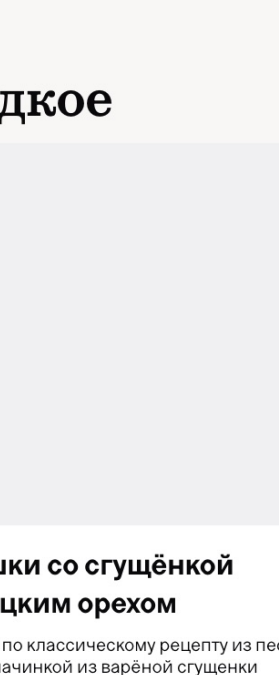
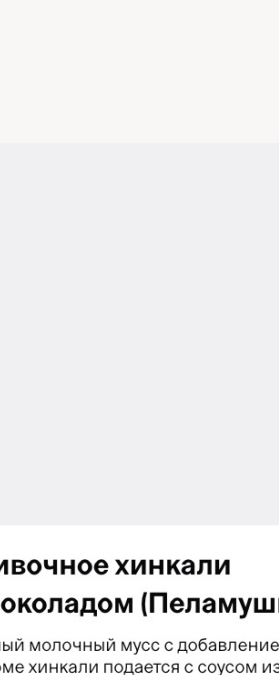
Хинкали

 Баранина и зелень Хинкали с начинкой из барячьего фарша с чесноком, кинзой и маринованным луком. 85 г + 85 P	 Грибы Хинкали с начинкой из обжаренных грибов и лука с добавлением сливочного и сметанного соусов. 85 г + 85 P	 Свинина и говядина с зеленью Хинкали с начинкой из свиного-говяжьего фарша с чесноком, кинзой и маринованным луком. 85 г + 60 P
 Свинина и говядина без зелени Хинкали с начинкой из свиного-говяжьего фарша с чесноком и маринованным луком. 85 г + 55 P	 Три сыра Хинкали с начинкой из трех видов домашнего сыра с добавлением сливочного и сметанного соусов. 85 г + 80 P	 Хинкали чкмерули Хинкали с начинкой из обжаренной курдю с морковью, кинзой и маринованным луком. 85 г + 80 P
 Говядина Хинкали с начинкой из говядины с чесноком, специями и ароматным луком. 85 г + 85 P	 Хинкали с курицей Хинкали с начинкой из курицы с чесноком и свежей петрушкой. 85 г + 55 P	 Хинкали чкмерули Хинкали с начинкой из обжаренной курдю с морковью, кинзой и маринованным луком. 85 г + 80 P

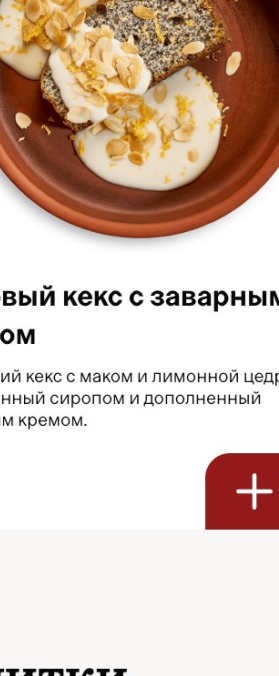
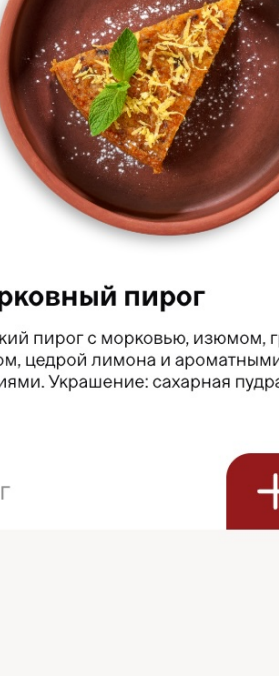
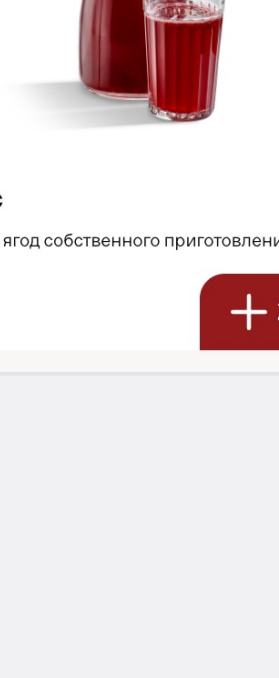
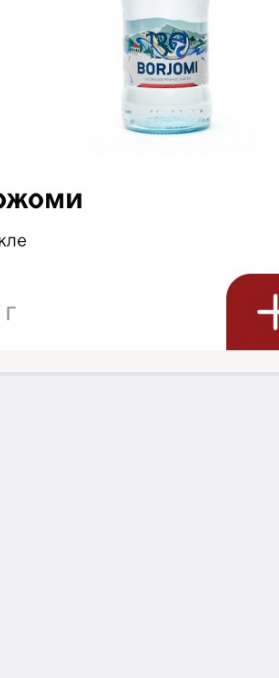
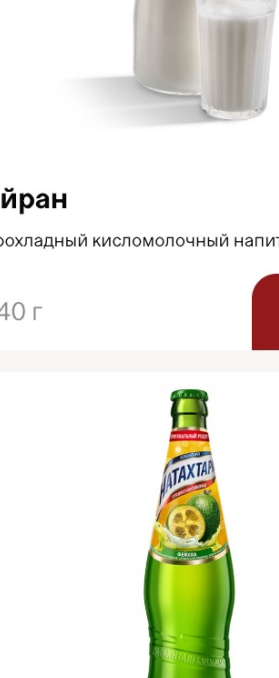
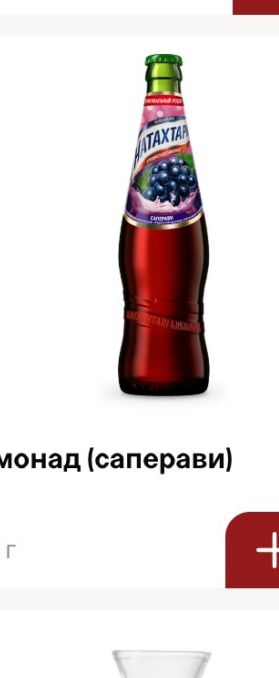
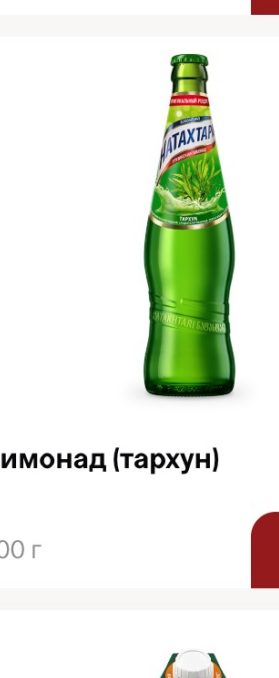
Мучное

 Хачапури по-аджарски Хачапури из дрожжевого теста в форме лодочки с начинкой из трех видов домашнего сыра, кинзы и сливочного масла. 360 г + 465 P	 Фирменный пирог сокоти Пирог из слоено-дрожжевого теста с начинкой из курдюка, грибов, сыра, сливочного и сметанного соусов. 340 г + 540 P	 Хлеб пури Хлеб из дрожжевого теста собственного приготовления. 70 г + 45 P
 Хачапури по-имеретински Хачапури из дрожжевого теста с начинкой из трех видов домашнего сыра. 330 г + 460 P	 Хачапури по-мергелски Хачапури из дрожжевого теста с начинкой из трех видов домашнего сыра внутри и снаружи. 350 г + 485 P	 Хачапури по-аджарски мини Хачапури из дрожжевого теста в форме лодочки с начинкой из трех видов домашнего сыра, переперенного яйца и сливочного масла... 170 г + 265 P
 Хлебные палочки с сулугуни и чесноком Палочки из дрожжевого теста с сулугуни, чесноком и сливочным маслом. Подается со сливочным сырным соусом. 250 г + 365 P	 Хачапури по-аджарски чкмерули Хачапури по-аджарски с начинкой из обжаренной курдю, сливочного сыра, копченого сулугуни и трех видов сыра. 340 г + 485 P	 Мини-самса с бараниной и соусом сацебели (5 шт.) Сочная баранина в хрустящем слоистом тесте, подается с пряным томатным соусом сацебели. 230 г Будет позже
 Хачапури по-аджарски Карбонара Хачапури по-аджарски с начинкой из жаренной баранины, сливочного сыра и сыра пармезан. 360 г + 485 P	 Хачапури по-аджарски Болоньезе Хачапури по-аджарски с начинкой из говяжьего фарша, добавленного томатного, сливочного сыра и базилика. 320 г + 495 P	 Пирог с картофелем и грибами Пирог с начинкой из отварного картофеля, обжаренных грибов и ароматной заливки. Нарезается на 4 части. 380 г + 395 P

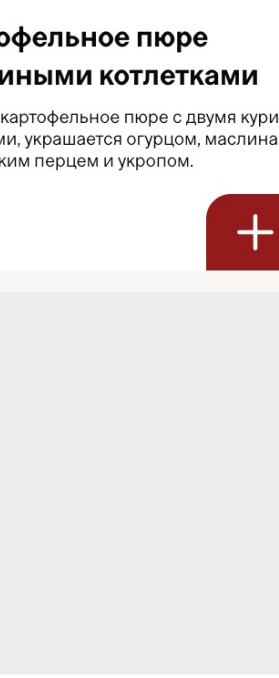
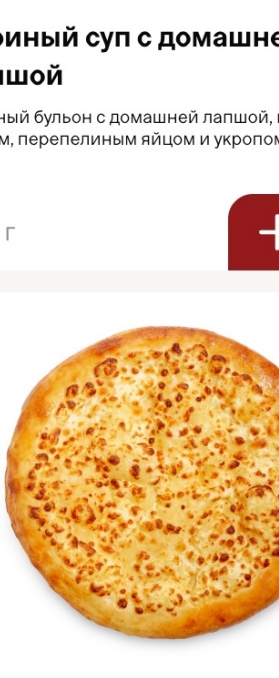
Соусы

 Мациони Кисломолочный соус с зеленью и чесноком. 35 г + 75 P	 Сацебели Томатный соус с красными помидорами, кинзой и ароматными специями. 35 г + 75 P	 Аджика Густой острый соус на основе сухой аджики, чеснока и ароматных специй. 35 г + 75 P
 Соус сметанный Сливочный соус с сметаной и ароматными специями. 35 г + 75 P	 Фирменный соус Сливочный соус с красными помидорами, кинзой и ароматными специями. 35 г + 75 P	

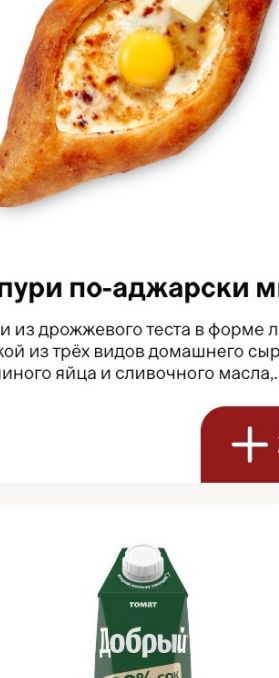
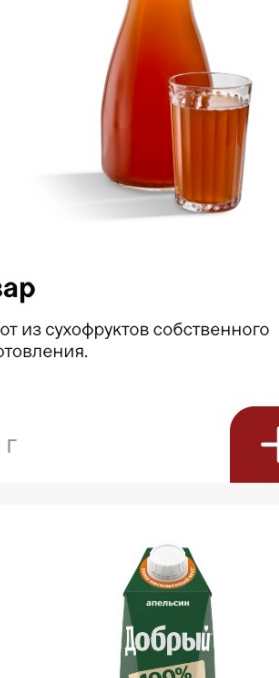
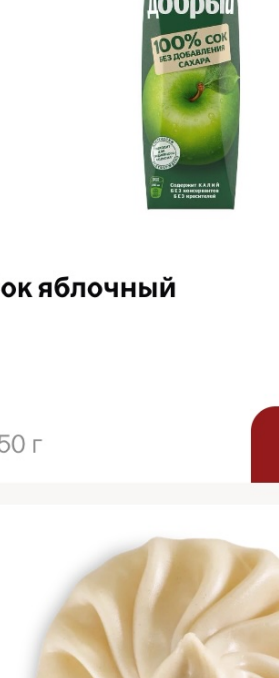
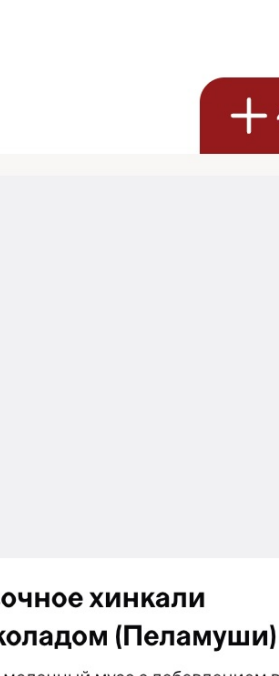
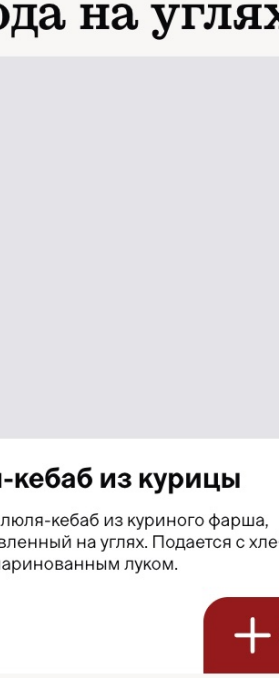
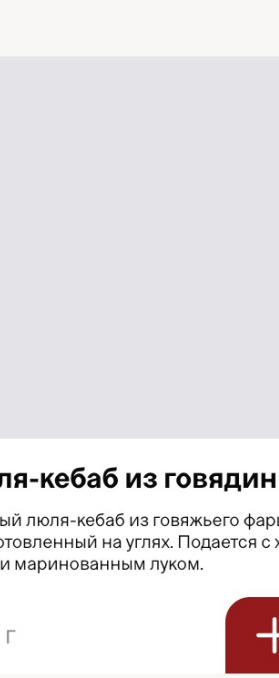
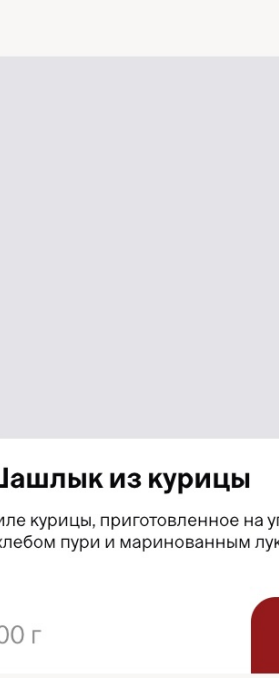
Закуски и салаты

 Жареный аджарский сыр с соусом нартабар Жареный сыр с начинкой из жареных овощей, лука и сметанного соуса нартабар. 150 г + 475 P	 Салат с хрустящими баклажанами и сыром Салат из жареных баклажанов, сыра, помидоров, лука и сметанного соуса. 320 г + 565 P	 Овощной салат по-тбилиски Салат со свежими овощами, красным луком, листья салата и остренькой заправкой. 250 г + 465 P
 Грузинский салат с говядиной Салат со свежими овощами, отварной говядиной, отварной красной фасолью, грецкому ореху, листья салата, ароматной заливкой... 250 г + 515 P	 Запечённый картофель с опятами и квашеной капустой Салат из запечённого картофеля в специях, квашеной капустой с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 250 г + 335 P	 Винегрет с ореховой заправкой Салат из отварных овощей и капустой по-грузински с ореховой заправкой. 300 г + 310 P
 Грибная ошкха Хинкали с начинкой из обжаренной курдю с морковью и зеленью. 250 г + 295 P	 Хачо с говядиной Хинкали с начинкой из говядины, сливочного сыра, помидоров, лука и сметанного соуса. 250 г + 395 P	 Чкхиртма с курицей Хинкали с начинкой из курицы с чесноком, специями и ароматным луком. 250 г + 330 P

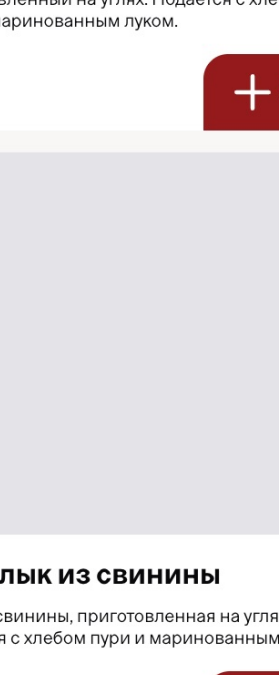
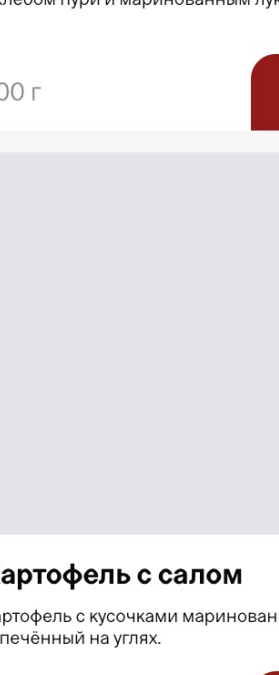
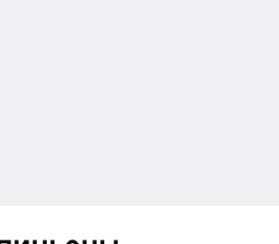
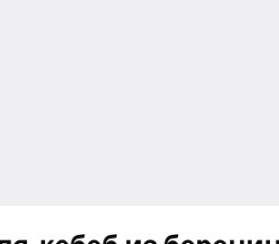
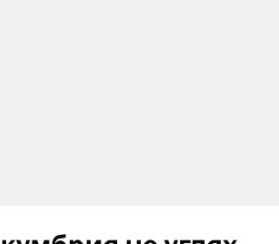
Основные блюда

 Плов с говядиной Рисовый плов с говядиной, овощами, специями и бараниной. 300 г + 495 P	 Чахохбили из курицы Курица, тушенная в томатном соусе с морковью, чесноком, кинзой, специями и ароматным луком. 300 г + 565 P	 Мини-хинкали с курицей в сырном соусе 10 мини-хинкали с курицей в нежном сливочном-сырном соусе. 290 г + 480 P
 Оджахури со свинойной Обжаренный фарш со свинойной и грибами, ароматными специями, чесноком и укропом. 300 г + 495 P	 Лагман с говядиной Густое блюдо с говядиной, лапшой и овощами. 300 г + 465 P	 Стейк из капусты с ореховым соусом Листик белокочанной капусты, запечённый в горчичном соусе. Подается с ореховым соусом и квашеной капустой с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 230 г Будет позже
 Долма Виноградные листья, начиненные мясным фаршем и рисом с добавлением зелени, ароматных специй. Подается с маринованным луком. 220 г + 545 P	 Лобио из фасоли с капустой по-грузински Красная фасоль, тушенная в томатном соусе с чесноком, грецкому ореху и свежей кинзой. Подается с свежими туги и маринованным луком. 250 г + 395 P	

Сладкое

 Орешки со съёмной и грецкими орехами Сладкие орешки из съёмной и грецких орехов, украшенные сахарной пудрой и маринованным луком. 120 г + 250 P	 Сливочные хинкали (Пеламуши) Хинкали с начинкой из сливочного сыра, моркови, лука и сметанного соуса. 110 г + 330 P	 Пахлава чизкейк Паста из начинкой из творожного сыра и сливочного сыра, запечённая в тесте фило и пропитанная сиропом. 155 г + 415 P
 Маковый кекс с заварным кремом Маковый кекс с маком и заварным кремом, украшенный сахарной пудрой и маринованным луком. 145 г + 310 P	 Морковный пирог Сладкий пирог с морковью, яблоком, грецким орехом, цедрой лимона и ароматными специями. Украшение: сахарная пудра, мята... 150 г + 295 P	
 Лимонад (груша) Лимонад из груши с добавлением сахара и лимонной кислоты. 500 г + 280 P	 Лимонад (саперики) Лимонад из саперики с добавлением сахара и лимонной кислоты. 500 г + 280 P	 Лимонад (тархун) Лимонад из тархуна с добавлением сахара и лимонной кислоты. 500 г + 280 P

Детское меню

 Картофельное пюре с куриными котлетками Нарезанное картофельное пюре с куриными котлетками, украшенное сметаной, маслом, специями и ароматным луком. 250 г + 410 P	 Куриный суп с домашней лапшой Куриный суп с домашней лапшой, куриным мясом, переперенным яйцом и укропом. 250 г + 270 P	 Чкхиртма с курицей Наваристый куриный суп с куриной мякотью, запечённым яйцом и свежей ароматной зеленью. 250 г + 330 P
 Мини-хинкали с курицей в сырном соусе 10 мини-хинкали с курицей в нежном сливочном-сырном соусе. 290 г + 480 P	 Хачапури по-мергелски Хачапури из дрожжевого теста с начинкой из трех видов домашнего сыра внутри и снаружи. 350 г + 485 P	 Хачапури по-имеретински Хачапури из дрожжевого теста с начинкой из трех видов домашнего сыра. 330 г + 460 P
Хачапури по-аджарски мини Хачапури из дрожжевого теста в форме лодочки с начинкой из трех видов домашнего сыра, переперенного яйца и сливочного масла... 170 г + 265 P	Узвар Компот из сухофруктов собственного приготовления. 440 г + 180 P	Сок яблочный Сок яблочный. 950 г + 400 P

Блюда на углях

Ляля-кебаб из курицы Сочная ляля-кебаб из куриного фарша, жаренная на углях, подается с соусом и маринованным луком. 300 г + 575 P	Ляля-кебаб из говядины Сочная ляля-кебаб из говяжьего фарша, жаренная на углях, подается с соусом и маринованным луком. 200 г + 590 P	Шашлык из свинины Шашлык из свинины, приготовленный на углях, подается с соусом и маринованным луком. 200 г + 615 P
Шашлык из свинины Шашлык из свинины, приготовленный на углях, подается с соусом и маринованным луком. 200 г + 615 P	Салат из овощей на углях Салат из овощей, запечённый на углях, с добавлением ароматного масла и маринованных опят. 380 г Будет позже	Картофель с салом Картофель с кусочками маринованного сала, запечённый на углях. 295 г + 325 P

Шампиньоны

Маринованные шампиньоны, приготовленные на углях.

200 г

+ 395 Р

Люля-кебаб из баранины

Сочный люля-кебаб из бараньего фарша, приготовленный на углях. Подается с хлебом пури и маринованным луком.

200 г

+ 640 Р

Скумория на углях

Филе скумбрии, приготовленное на углях, готовится с легким овощным салатом и долькой лимона.

230 г

+ 510 Р



Фирменный соус

Пряный томатный соус на основе болгарского перца с чесноком, зеленью и грузинскими специями.

35 г

+ 75 Р

Подарки и сувениры



Сертификат 1000 ЦБ

Хинкальные, на которые распространяется действие сертификата – уточняйте по месту приобретения. Порядок приобретения...

60 г

+ 1000 Р



Короткие носки с хинкали (1 пара)

Укороченные носки с принтом «хинкали». Комфортно сидят на ноге и подходят для ежедневной носки, спорта или прогулок...

1000 г

+ 270 Р



Сертификат 2000 ЦБ

Хинкальные, на которые распространяется действие сертификата – уточняйте по месту приобретения. Порядок приобретения...

60 г

+ 2000 Р



Сертификат 3000 ЦБ

Хинкальные, на которые распространяется действие сертификата – уточняйте по месту приобретения. Порядок приобретения...

60 г

+ 3000 Р



Сертификат 5000 ЦБ

Хинкальные, на которые распространяется действие сертификата – уточняйте по месту приобретения. Порядок приобретения...

60 г

+ 5000 Р



Сертификат 10000 ЦБ

Хинкальные, на которые распространяется действие сертификата – уточняйте по месту приобретения. Порядок приобретения...

60 г

+ 10000 Р