

Холодные закуски

Овощной салат по-грузински
с Кахетинским маслом 690,-

(Томаты, огурцы, перец, свежая зелень,
Кахетинское масло)

Овощной салат по-грузински
с грецким орехом 690,-

(Томаты, огурцы, перец, свежая зелень,
грецкий орех, винный уксус)

Салат Броцеули 630,-

(Томаты, микс зелени, гранатовый
соус, зерна граната)

Теплый салат с курицей
и баже из миндаля 570,-

(Курица, огурец, салат Романо,
баже из миндаля)

Салат с говядиной,
джонджоли и солёными

помидорами 790,-

(Говяжья вырезка, ццмاتي, Кахетинское масло,
семена подсолнуха)

Аджапсанда 550,-

(Баклажан, болгарский перец,
томаты, чеснок, специи, свежая зелень)

Пхали шпинат 410,-

(Шпинат, грецкий орех, зелень, специи)

Пхали свекольные листья 410,-

(Свекольная ботва, грецкий орех, зелень, специи)

Пхали стручковая фасоль 410,-

(Стручковая фасоль, грецкий орех, свежая
зелень, специи, чеснок)

Болгарский перец
с грецким орехом 420,-

(Болгарский перец, грецкий орех, специи, чеснок)

Баклажан с грецким орехом 420,-

(Баклажан, грецкий орех, специи, чеснок)

Рулет из сыра Сулугуни
с овощами 410,-

(Сулугуни, микс овощей, соус Баже)

Сациви с курицей 590,-

(Мясо курицы, грецкий орех, специи)

Геджалия 540,-

(Сулугуни, Надуги, мята, мацони)

Ацеили 490,-

(Баклажан, чеснок, специи, зерна граната)

Горячие закуски/Гарниры

Шампиньоны с Сулугуни 420,-

(Шампиньоны, Сулугуни)

Чачуцули из древесных грибов 470,-

(Грибы Вешенки, тархун, белое вино, специи)

Жареный Сулугуни 490,-

(Сулугуни, домашний соус Сацебели)

Эларджи традиционный 420,-

(Кукурузная крупа, Сулугуни)

Сванский Эларджи 440,-

(Картофель, Сулугуни)

Шарики Эларджи 440,-

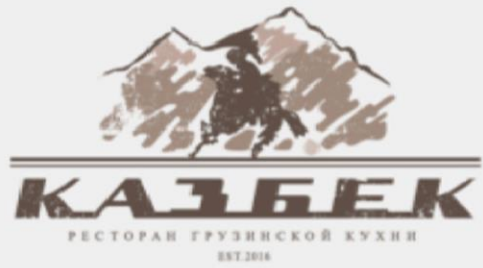
(Кукурузная крупа, Сулугуни, соус Баже)

Эларджи «Казбек» 460,-

(Пшено, Сулугуни, мята)

Лобио 460,-

(Фасоль сорта Ласточка, свежая зелень,
специи)



Баклажаны Пучолия 680,-

(Баклажаны, томаты, Сулугуни, Надуги,
мацони, свежая зелень, чеснок)

Жаренные овощи
по-грузински 630,-

(Сезонные овощи со специями, приготовленные
на мангале)

Картофель на мангале с аджикой 310,-

(Картофель, красная аджика, сванская соль)

Молодой картофель
с укропом 390,-

(Молодой картофель, укроп, сливочное масло)

Испанахи с чесноком и зеленью 340,-

(Шпинат, лук, чеснок)

Готи 250,-

(Традиционное грузинское горячее блюдо из кукурузной
крупы)

Блюда из печи

Хачапури по-аджарски 490,-

Хачапури по-имеретински 590,-

Хачапури по-мегрельски 590,-

Хачапури с черным трюфелем и

рачинской ветчиной 1100,-

Лобиани 390,-

Пхлована 450,-

Кубдари 560,-

Ачма 450,-

Чебурек с бараниной 420,-

Блинчики с мясом 410,-

Мчади/Чвиштари 140/190,-

Шоти/Мандари 85/110,-

Супы

Чихиртма 410,-

(Кахетинский куриный суп, с добавлением кинзы
и винного уксуса)

Шепапанди из шпината 420,-

(Крем-суп из шпината с добавлением Сулугуни и
сливок)

Суп Харчо 430,-

(Говяжий бульон, говядина, рис, томаты)

Хинкали/Квери

Хинкали Калакури 100,-

(Фарш говядина-свинина, свежая зелень, лук,
перец)

Хинкали Баранина 110,-

(Фарш баранина, лук, специи, перец)

Квери 210,-

(Сулугуни, имеретинский сыр, тесто, сливочное
масло)



Горячие блюда

Форель 870,-
(Форель, сванская соль, гранатовый соус)

Черноморский судак с джоджжолли 980,-
(Судак, оливки, маслины, орехи, чеснок)

Цыпленок Табака 890,-
(Цыпленок, сванская соль, красная аджика)

Цыпленок Шкмерули 890,-
(Цыпленок, сливочно-чесочный соус, зерна граната)

Чахохбили из курицы 570,-
(Курица в томатно-перечном соусе с добавлением специй)

Толма из телятины 660,-
(Фарш свинина-говядина, рис, специи, виноградный лист)

Чамушули из телятины 890,-
(Телятина в томатно-перечной соусе с добавлением специй и белого вина)

Хачо по-мегрельски 790,-
(Говядина, грецкий орех, специи)

Оджахури со свиной 660,-
(Картофель, болгарский перец, лук, чеснок, специи)

Оджахури с бараньей 710,-
(Картофель, болгарский перец, лук, чеснок, специи)

Кучмачи из куриной печени 560,-
(Куриная печень, лук, специи)

Кучмачи по-мегрельски 570,-
(Свиные потроха, аджика, свежая зелень)

Хашлама 670,-
(Отварная телятина в овощном бульоне)

Мангал

Шашлык из семги 990,-

Шашлык из осетрины 1900,-

Шашлык из курицы 670,-

Шашлык из свинины 860,-

Шашлык из ягненок 1150,-
1/5 г. л. свиной
1/5 г. л. свиной
1/5 г. л. свиной

Кебаб курица 670,-

Кебаб баранина 890,-

Кебаб телятина-свинина 790,-

Свинные ребра в аджике 740,-

Корейка ягненок в аджике 1190,-

Корейка теленок 1690,-

Шашлык по-кахетински 5800,-

Телятина отбивная 1200,-

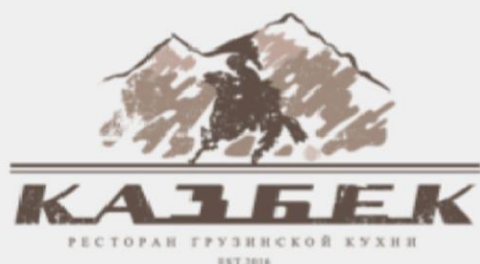
Соусы

Сацебели 85,-

Ткемали красный/зеленый 85,-

Баже 85,-

Аджика красная/зеленая 110,-



Десерты

Пеламуши 270,-
(Бадаги из красного винограда, кукурузная мука, лесные орехи)

Татара 290,-
(Бадаги из белого винограда, пшеничная мука, лесные орехи)

Мацони с медом и гозинаками 340,-
(Мацони, мёд, гозинаки)

Десерт «Казбек» 390,-
(Десерт из мацони с грецким орехом, мускатом и корицей)

Поль Робсон 420,-

Наполеон 490,-

Домашнее варенье с Надуги 850,-
(Надуги, разновидности домашнего варенья)

Монастырские сыры 1200,-
(Выдержанные сыры из монастыря Пока)

Ужин от Шеф-повара

Тар-тар из телятины

Кисло-острая чихиртма

Утка, ткемали из черники,

эларджи из тыквы

Чача и Надуги с соусом Жоло

*Стоимость сета на 1 персону – 2350 руб

*Шеф-повар Мария Джоджуа и мама Нанна

Сообщите нам о Ваших аллергиях

Снега на север из далека,
Из теплых и чужих сторон,
Тебе, Казбек, о страж востока,
Принес я, странник, свой поклон.
Чашкою белою от века
Твой лоб наморщенный увит,
И гордый ротом человека
Твой гордый мир не возмутит.

М.Ю. Лермонтов