

ЭZO

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

15%

TAKE AWAY

САЛАТЫ SALADS

Салат Цезарь с куриной грудкой Caesar salad with chicken breast

Микс из листьев Романо,
помидоры под фирменной заправкой
Цезарь от нашего шеф-повара
Salad mix, tomatoes, chicken breast,
dressed with original Caesar sauce

200 г

340.-

Салат Цезарь с креветками Caesar salad with shrimps

Микс из листьев Романо,
помидоры под фирменной заправкой
Цезарь от нашего шеф-повара
Salad mix, tomatoes, grilled shrimps,
dressed with original Caesar sause

200 г

380.-



Салат по-Грузински с орехами Georgian salad with walnuts

Лук, зелень, перец острый, грецкие орехи, помидоры, огурцы, уксус, подсолнечное масло
Onion, green, hot pepper, walnuts, tomatoes, cucumbers, vinegar, oil

260 г

380.-

Салат овощной по-Грузински Georgian salad



Лук, зелень, перец острый, помидоры, огурцы, уксус, подсолнечное масло
Onion, green, hot pepper, tomatoes, cucumbers, vinegar, oil

200 г

290.-

Салат с говядиной и цитрусом

Нежная обжаренная говядина, листья салата,
пикантный соус
Tender fried beef, salads, spicy sauce

200 г

380.-



Теплый салат из баклажанов Warm salad with eggplants

Обжаренные ломтики баклажана,
помидоры, под Тайским соусом
Fried eggplant slices, tomatoes, Thai sauce

250 г

320.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNAKES

Рулетики по-грузински Georgian rings

Обжаренные ломтики баклажана,
начинённые ореховой пастой
Fried eggplant slices stuffed with
walnut paste

2 шт.

160.-

Пхали лобио зеленое Phali lobo green

Пхали шпинат Phali spinach

Пхали свекла Phali beets

60 г

80.-

Ассорти

Два рулетика по-грузински и
три вида пхали

240 г

390.-



Сациви из курицы Chicken Sacivi

Обжаренная курица в соусе
из грецкого ореха со специями
Boiled chicken ,walnut sauce

200 г

340.-



Ассорти из свежих овощей Mixed vegetables

Розовые помидоры, огурцы, редис,
зелёный лук, острый стручковый перец,
свежая зелень

Baku tomatoes, cucumbers, radish,
green onion, hot pepper, green

350 г

440.-

Сырное ассорти Mixed cheese

Два вида сыра Сулугуни (копченый и классический) Имеретинский сыр, сыр Чечил(копченый и молочный)
Suluguni, smoked suluguni, chechil cheese, cottage cheese

200/30 г

400.-

Сыр сулугуни

100 г

200.-

Сыр имеретинский

100 г

200.-

Аджапсандали Ajabsandal

Грузинская закуска из крупно-
нарезанных тушёных овощей
со свежей зеленью
Traditional Georgian starter: bell pepper,
eggplants, tomatoes, green

200 г

340.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOTS SNAKES



Долма
Dolma

Нежный фарш из баранины
в виноградных листьях
с чесночным соусом
Delicate mutton mince
in grape leaves , garlic sauce

150/30 г

280.-

Жареный сулгуни
с кизилковым варением

150/30 г

300.-





**Шапочки шампиньонов
фаршированные сыром**

Шампиньоны, сыр сулгуни

200 г

420.-



**Лобио по-имеретински
Imeretian lobio**

Красная фасоль с Грузинскими специями
Boiled red beans with Georgian spices

300 г

250.-



**Сыр сулгуни с
помидором на кеци**

250 г

420.-

МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ

FLOUR SNACKS



Хачапури по-аджарски
Adjarski khachapuri

Traditional Georgian pie

360 г

360.-

Хачапури по-аджарски
с помидорами
Adjarski khachapuri
with tomatoes

360 г

360.-

Хачапури по-аджарски
с лобио

360 г

360.-

Аджарский хачапури
по-деревенски с хрустящей
корочкой

400 г

360.-

Лепешка
Flatbread

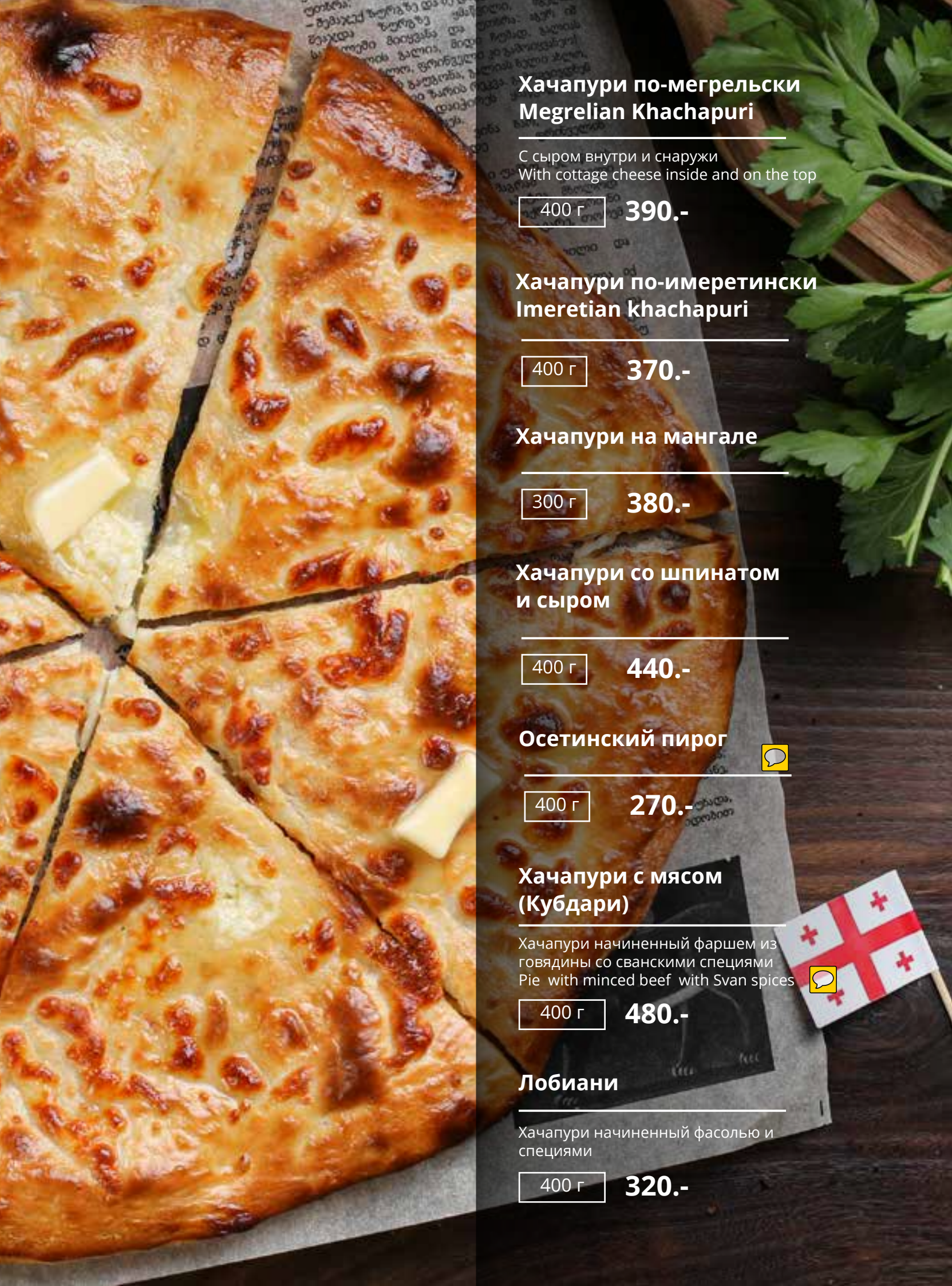
100 г

60.-

სამი ტყუილის ზღაპარი

თუ ურთი ზღაპარიც კავდა იმას კარ
ქალი გამოაცხადა: უნდა სამ ტყუილს -
იმას უნდა მისთხოვდეს.
თავმოყვარე ზიცი მიდიოდა, თო
ერთდინე, - მეორე ტყუ
ახერხებდნენ და კრიდა
ათას კაცს მოსწრა თავი
გაიგო ეს ამბავი, წამო
დადგას. - უნდა წავ
ტყუილი - ზღაპარი
დაეძა დაუშალა
თავსო.
წავიდა მაინც
- მე ძრო
საგმელი
მარილი
ვჭამეთ
- მო
მეორე
ზინ
გა
ზ





Хачапури по-мегрельски Megrelian Khachapuri

С сыром внутри и снаружи
With cottage cheese inside and on the top

400 г

390.-

Хачапури по-имеретински Imeretian khachapuri

400 г

370.-

Хачапури на мангале

300 г

380.-

Хачапури со шпинатом и сыром

400 г

440.-

Осетинский пирог



400 г

270.-

Хачапури с мясом (Кубдари)

Хачапури начиненный фаршем из
говядины со сванскими специями
Pie with minced beef with Svan spices



400 г

480.-

Лобиани

Хачапури начиненный фасолью и
специями

400 г

320.-



Пеновани

Хачапури из слоенного теста

250 г

280.-



Хинкали Khinkali

Говядина/Свинина
Beef/Pork

80 г/ 1 шт

70.-

Баранина/Говядина
Lamb/Beef



80 г/ 1 шт

75.-

С сыром и зеленью
With cheese

80 г/ 1 шт

70.-

Телятина

80 г/ 1 шт

70.-



Чебухینی с соусом ткеманез Chebikhini with tkemanez sauce

Жареные хинкали
из телятины
с фирменным соусом

Fried khinkali made of veal
with original sauce

300/30 г

300.-



СУПЫ SOUPS

Суп харчо Soup kharcho

Ароматный суп из говядины со спелыми томатами и грузинскими специями
Luscious soup with beef, tomatoes and georgian spices

400 г

340.-



Суп с домашней лапшой и курицей Soup with homemade noodle and chicken

Легкий куриный суп с домашней лапшой
Light chicken soup with homemade noodles

400 г

290.-

Хашлама из говядины

400 г

380.-

Крем-суп грибной
Cream-soup with mushrooms

350 г

340.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



Цыпленок табака
Rotisserie chicken

Микс из листьев салата,
соус аджика
Rotisserie chicken

1 шт.

450.-



Чашушули Chashushuli

Тушеная телятина с овощами,
зеленью и специями на кеци
Stewed veal with vegetables,
green abd spices

300 г

390.-



Чакапули Chakapuli

Баранина, томлёная в белом
сухом вине с зеленью, тархуном
и ткемали
Mutton stewed in white whine, green,
tarragon and tkemali sauce

250 г

420.-

Оджахури из томленной говядины Odjakhuri with beef

Говядина, жареная с картофелем,
помидорами, луком и зеленью на кеци
Georgian hotpot with beef, fried with potato,
onion and green

350 г

420.-

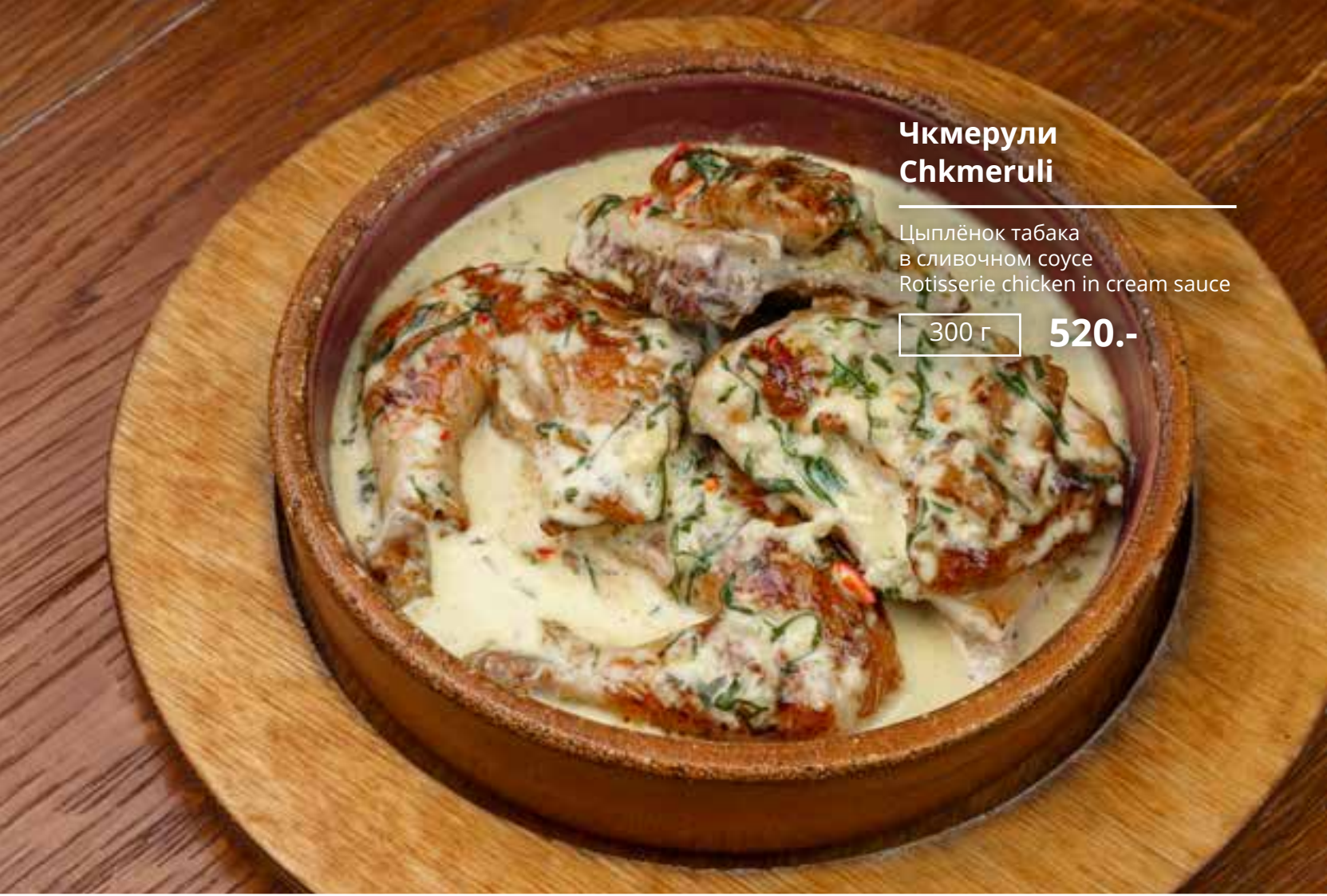
Оджахури из свинины Odjakhuri with pork

Свинина, жареная с картофелем,
помидорами, луком и зеленью на кеци
Georgian hotpot with pork, fried with potato,
onion and green

350 г

390.-



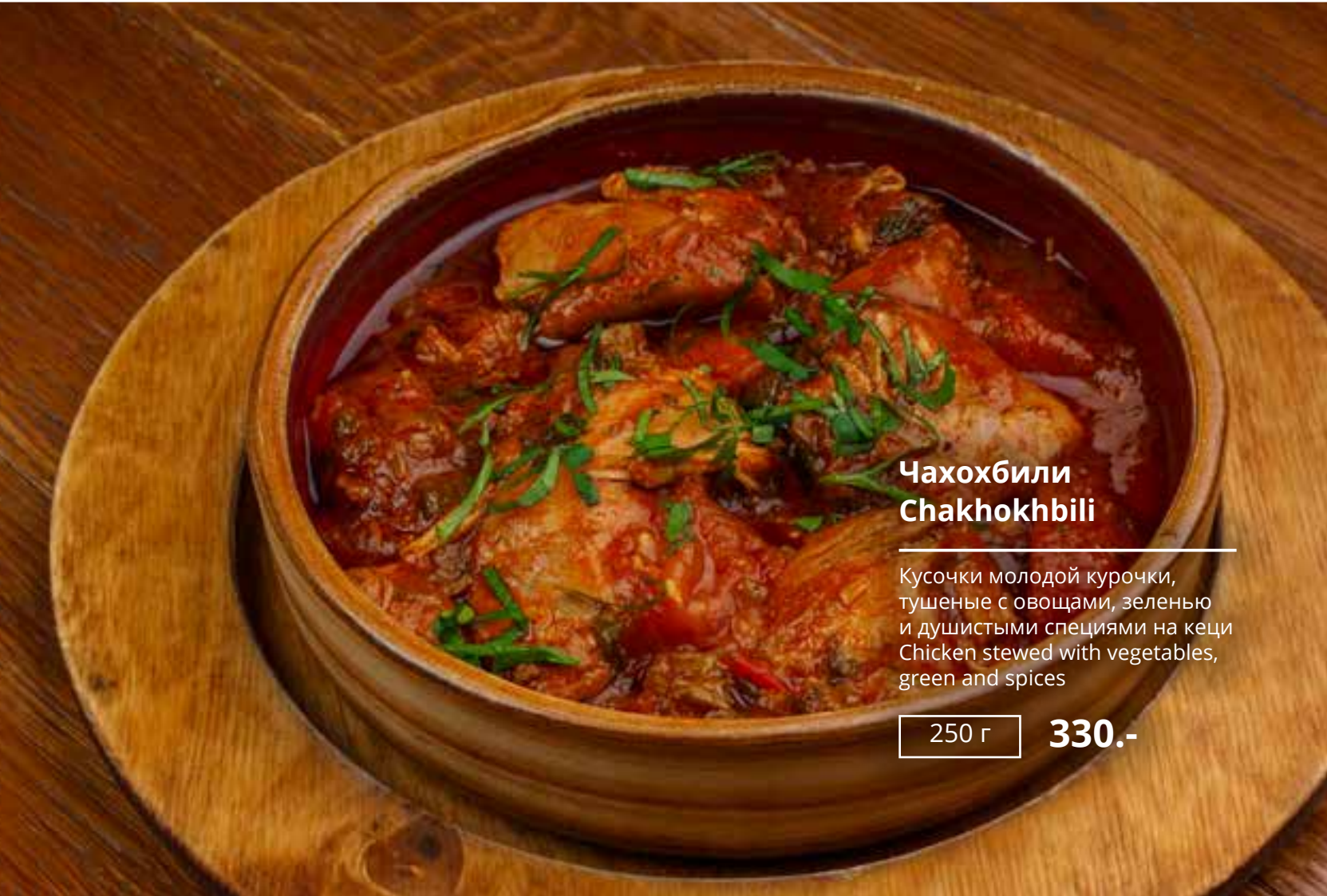


Чкмерули Chkmeruli

Цыплёнок табака
в сливочном соусе
Rotisserie chicken in cream sauce

300 г

520.-



Чахохбили Chakhokhbili

Кусочки молодой курочки,
тушеные с овощами, зеленью
и душистыми специями на кеци
Chicken stewed with vegetables,
green and spices

250 г

330.-

A bowl of Chanakhi soup, a traditional Georgian dish, served in a rustic terracotta bowl. The soup contains chunks of mutton, eggplant, potatoes, and bell peppers, garnished with fresh herbs. The bowl sits on a wooden surface.

Чанахи Chanakhi

Кусочки баранины, баклажаны, болгарский перец, картофель и душистые специи, томленные в горшочке
Pieces of mutton, eggplant, bell pepper, tomatoes, potato and spices, stewed in a pot

350 г

430.-

A stack of three chicken cutlets with mashed potatoes, served on a dark plate. The cutlets are golden-brown and topped with a creamy sauce and fresh dill. The mashed potatoes are layered between the cutlets. A dollop of sauce and dill garnish are on the side.

Котлеты куриные с картофельным пюре Chicken cutlets with mashed potatoes

300 г

380.-



Жаркое по-грузински

350 г

520.-



Куриная печень

250 г

290.-



Купаты
говядина/ свинина

350 г

550.-

БЛЮДА НА ГРИЛЕ



Шашлык из
ягненка на кости

250 г

480.-

Мякоть баранины
Mutton flesh

250 г

480.-



Шашлык из
свиной шейки

250 г

420.-

Шашлык из
куриного бедра

250 г

380.-



Люля-кебаб
из баранины
Mutton lula-kebab

250 г

440.-

Люля-кебаб
по-грузински
Georgian lula-kebab

Говядина / Свинина
Veal / Pork

250 г

460.-

Люля-кебаб
из курицы
Chicken lula-kebab

250 г

340.-



Дорадо на углях
Dorado, grilled on coals

1 шт.

650.-



Сибас на углях
Sea bass, grilled on coals

1 шт.

690.-



Стейк семги

200 г

650.-



Фаршированная форель

1 шт.

720.-



СОУСЫ SAUCE

Аджика перечная
Adjika

70.-

Баже
Baje

70.-

Наршараб
гранатовый
Narsharab
garnet

70.-

Ткемали
сливовый
Tkemali plum

70.-

Сацебели
Satsebeli

70.-

Чесночный соус
Garlic sauce

70.-

Цезарь соус
Caesar sauce

70.-

Барбекю
Barbecue

70.-

Сметана
Sour cream

70.-

Тар-тар
Tartar

70.-

Мацони
Maconi

70.-

ГАРНИРЫ GARNISHES

Картофель фри
French fries

100 г

100.-

Молодой картофель
на гриле

150 г

180.-

Картошка жаренная с луком
по-домашнему

250 г

150.-





Овощи на мангале
Grilled vegetables

180 г

210.-



Рис отварной
Boiled rice

150 г

150.-

Картофельное пюре
Mashed potatoes

150 г

150.-

ВАРЕНЬЕ JAM



Белая черешня
white sweet cherry

100 г

190.-

Грецкий орех
Walnut

100 г

190.-

Айва
Quince

100 г

190.-

Кизил
Dogwood

100 г

190.-

Варенье
Малиновое
Crimson

100 г

190.-

Варенье
Инжирное

100 г

190.-



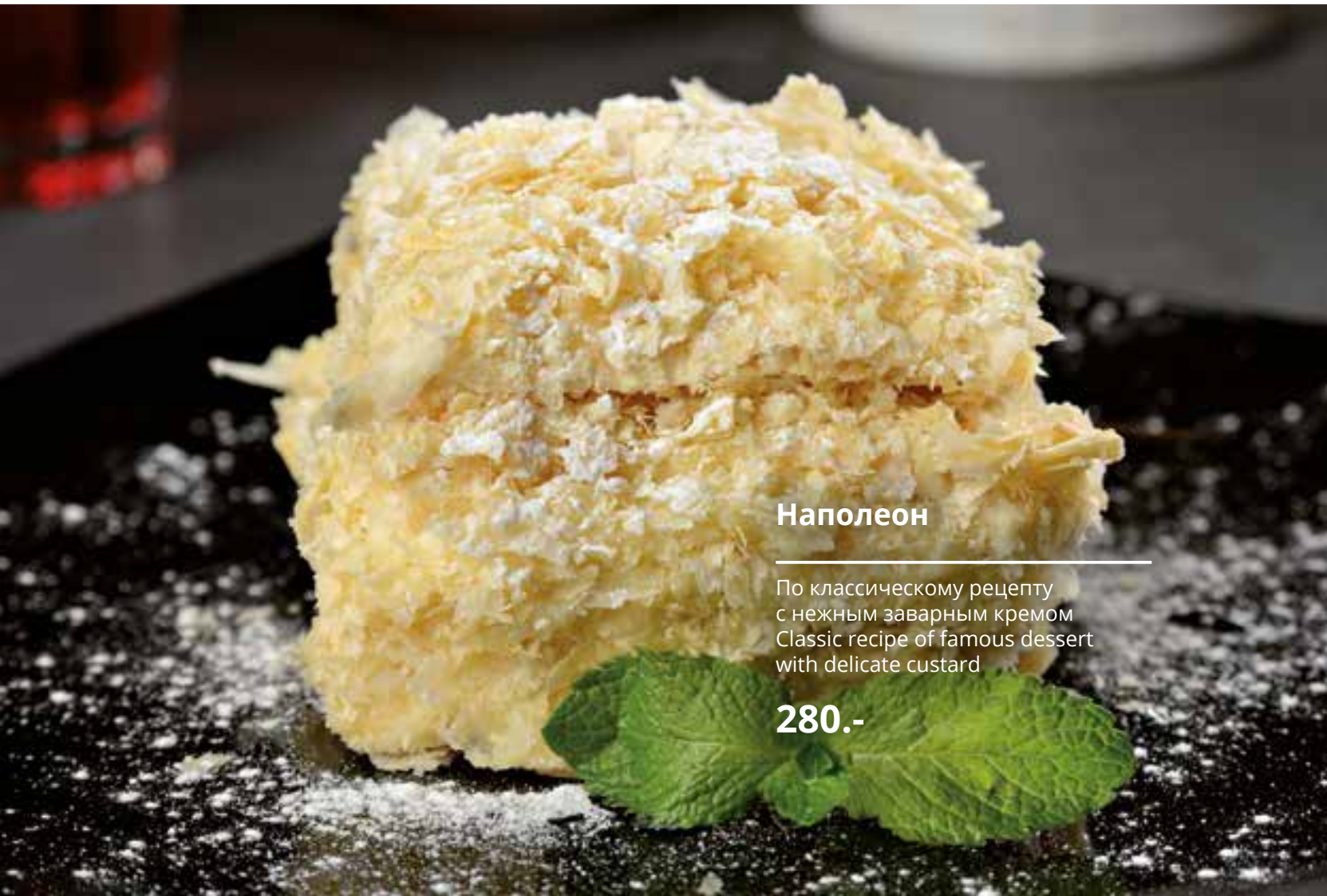
ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Павлова

Воздушное безе с нежнейшим сыром маскарпоне, свежими фруктами и ягодами с манговым соусом
Light meringue with delicate mascarpone cheese, fresh fruits and berries with sauce.

220 г

280.-



Наполеон

По классическому рецепту с нежным заварным кремом
Classic recipe of famous dessert with delicate custard

280.-

A chocolate cake with a crumbly texture is shown on a dark surface. A pool of dark liquid chocolate is next to it. In the background, a small red cup holds a scoop of vanilla ice cream, garnished with a green leaf.

Шоколадный фондан

Шоколадный кекс с жидкой шоколадной начинкой, подается с ванильным мороженым
Chocolate cake with liquid chocolate served with vanilla ice-cream

280.-

A cross-section of a meringue roll is shown on a white plate. The roll has a white, fluffy exterior and a filling of raspberries and cream. A drizzle of pink raspberry sauce is on the plate, along with a sprig of fresh mint. In the background, there are some meringue pieces and a white ceramic cup.

Меренговый рулет

350.-