

## ФИРМЕННЫЕ КОМПОТЫ

Компот из сухофруктов 1 л .....	650
Компот ягодный с тархуном и мяты 1 л .....	650
Морс из черной смородины 1 л .....	790

## ГРУЗИНСКИЕ САЛАТЫ

<b>Салат Тбилиси</b> .....	750
салат с нежной телятиной, вешенками и овощами	
<b>Сладкие томаты с сыром халлуми</b>  .....	990
сладкие томаты с сыром халлуми с соусом наршарааб	
<b>Овощной салат по-грузински</b> .....	630
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец	
<b>Овощной салат в соусе «баже»</b> .....	670
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец, грецкие орехи, ореховый соус	
<b>Овощной салат с травами и сыром гуда</b> .....	790
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец	
<b>Ячечили</b> .....	750
салат из баклажанов с печеными перцами, томатами и зеленью, подается с говядиной по-рачински	
<b>Чархали</b> .....	590
салат из печеной свеклы с молодым сыром	
<b>Салат из кутаисских помидоров</b> .....	650
томаты, зелень, лук сладкий, ароматное масло	
<b>Гурийский винегрет</b> .....	550
классический винегрет, картофель, морковь, фасоль, огурцы, свекла, ореховый соус	
<b>Баклажан в соусе «баже»</b> .....	550
запеченный баклажан с травами	
<b>Рубленый печеный баклажан</b> .....	590
с соусом из йогурта и соленого сыра	
<b>Аджапсандали с соленым сыром</b> .....	570
печенные на углях овощи с молодым грузинским сыром и зеленью, подается с хрустящим лавашом	
<b>Салат из теплых баклажанов</b> .....	690
с ароматными томатами и зеленью в ореховом соусе	



— новинки

## ФИРМЕННЫЕ ПХАЛИ

Из печено-копченой свеклы .....	520
Из перца на углях .....	590
Из стручковой фасоли .....	520
Из печеных баклажанов .....	590
Из свежего шпината .....	520
Ассорти из пхали .....	750

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Оливье:

с камчатским крабом, красной икрой и домашним майонезом .....	870
с цыпленком и копчеными колбасками.....	650

<b>Зеленый салат .....</b>	550
----------------------------	-----

листья шпината, редиса и щавеля с яйцом и свежими огурцами  
заправка на выбор: ароматное масло / сметана

<b>Зеленый салат с цыпленком гриль .....</b>	590
--	-----

с чесночно-йогуртовым соусом и хрустящим лавашом

<b>Рулетики из баклажанов .....</b>	590
-------------------------------------	-----

фаршированные сыром "Надуги" с травами. Подается с соусом "баже"

<b>Салат с копченой уткой .....</b>	650
-------------------------------------	-----

микс салата с копченой утиной грудкой заправляется цитрусовым соусом  
и украшается муссом из брынзы

<b>Печенный баклажан .....</b>	890
--------------------------------	-----

с камчатским крабом и фондю из сыра сулугуни

<b>Салат с редькой и языком теленка .....</b>	490
---	-----

редька дайкон, зеленая редька, репчатый лук и домашний майонез

<b>Печенные маринованные перцы .....</b>	550
--	-----

Рекомендуем дополнить сыром Брынза.....	125
---	-----

<b>Ассорти из рыб .....</b>	1690
-----------------------------	------

лосось, лосось с/с, осетрина х/к, осетрина г/к, муксун х/к, чир х/к.  
Подается с молодым картофелем и хрустящим лавашом

.....	.....
-------	-------

.....	.....
-------	-------



— НОВИНКИ

## ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

50 мл	220
Клюква .....	220
Облепиха с розмарином.....	220
Черноплодная рябина с мяты....	220

## ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

<b>Мужужи .....</b>	590
---------------------	-----

грузинский холодец, подается с хреном и горчицей

<b>Сельдь домашнего посола .....</b>	490
--------------------------------------	-----

подается с молодым картофелем с зеленью,  
ароматным маслом и хрустящим бородинским хлебом

<b>Сациви:</b> из индейки .....	650
------------------------------------	-----

из теплых баклажанов с зеленью.....	550
-------------------------------------	-----

<b>Икра баклажанная с кахетинским маслом .....</b>	490
--	-----

подается с ароматным бородинским хлебом

<b>Грибы по-грузински .....</b>	550
---------------------------------	-----

маринованные грибы со свежими травами и чесноком,  
подается с молодым картофелем

<b>Грузинские бочковые соленья (500 гр) .....</b>	670
---	-----

кутаисские зеленые помидоры, хрустящие огурцы, гурийская капуста,  
чеснок, острый зеленый перец, джонджоли, огурцы бочковые

<b>Ассорти из свежих овощей и трав (400 гр) .....</b>	750
---	-----

помидоры, огурцы, редис, перец сладкий, свежие травы

<b>Ассорти из домашнего сала .....</b>	550
--	-----

сало в аджике, копченое сало, сало с чесноком и перцем,  
подается с домашней горчицей

<b>Нарезка казы </b> .....	490
---	-----

<b>Мясное ассорти .....</b>	1690
-----------------------------	------

язык теленка, ростбиф, куриный рулет, утка, казы

<b>Наша икра: щука / форель / палтус (на выбор) .....</b>	890
---	-----

<b>Ассорти икры .....</b>	890
---------------------------	-----

щука / форель / палтус  
Подается с картофельными драниками и сметаной.



— НОВИНКИ

# СЫРЫ ГРУЗИИ

Сыр гуда [за 50 гр]	390
Чечил копченый [за 100 гр]	290
Сулукуни [за 100 гр]	320
молодой слабосоленый сыр	
Имеретинский сыр [за 100 гр]	290
молодой грузинский сыр	
Копченый сулукуни [за 100 гр]	290
Брынза [за 100 гр]	290
молодой соленый сыр	
Гебжалия	650
дуэт сыра сулукуни и надуги с ароматными травами и специями	
Рулетики из сулукуни	520
с молодым грузинским сыром, орехами и травами	
Ассорти из грузинских сыров [250 гр]	990
сулукуни, копченый сулукуни, имеретинский молодой, надуги с травами, брынза	
Мациони	290
кисломолочный грузинский продукт	
Мациони с ароматными травами	350
микс ароматных трав с чесноком и солью	
Мациони с медом и гречкими орехами	350



# СУПЫ

Чихиртма	550
грузинский куриный суп	
Харчо	670
традиционный грузинский суп из телятины с рисом, томатами и зеленью	
<b>Батумская рыбная похлебка</b>	850
наваристый рыбный суп	
Солянка по-грузински	670
с копченой свининой и колбасками	
Борш	590
с красной фасолью и телятиной. Подается с бородинскими тостами с салом	
Щи	590
из квашеной капусты с сезонными грибами	
<b>Чакапули из баранины</b>	850
мясо баранины со специями, алычой, ароматной зеленью и вином	



— НОВИНКИ



— НОВИНКИ

# БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

## Квари (грузинские вареники):

с сулугуни .....	520
с картофелем и сезонными грибами .....	590

## Лепешка на выбор:

с сыром на огне / со свининой и телятиной на огне

## Чебурек

свинина и телятина .....	350
сулугуни с зеленью .....	350
мякоть барашка .....	350

## Мини чебуреки с крабом

нежный краб с зеленью. Подается с соусом дзадзыки

## Мини чебуреки с тремя видами рыб

семга, сом, судак с зеленью. Подается с соусом дзадзыки

## Ячма

пирог из отварного теста с молодыми сырами, подается с соусом «мацони»

## ХИНКАЛИ

Телятина & Свинина (от 3 шт.) .....

телятина, свинина, специи, зелень

Мякоть барашка (от 3 шт.) .....

ягненок, зелень, специи

Козленок (от 3 шт.) 

свинина, козленок, специи, зелень

Цыпленок (от 3 шт.) 

цыпленок, индейка, специи, зелень

С сыром (от 3 шт.) .....

сулугуни, молодой сыр

## РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЬ:

Сацебели .....

100

Мацони с чесноком .....

100



# ХАЧАПУРИ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

## По-аджарски .....

самый известный хачапури-лодочка с 2 сырами, сливочным маслом и желтком

## По-аджарски "4 сыра" .....

копченый сулугуни, сулугуни, молодой сыр, надуги, сливочное масло и яичный желток

## По-имеретински .....

тонко раскатанное тесто с начинкой из молодого сыра

## По-мегрельски .....

тонко раскатанное тесто с начинкой из молодого сыра и посыпаный сверху сулугуни, запеченного до хрустящей корочки

## Хачапури Пеновани .....

из слоеного теста

## Хачапури с картофелем копченым сыром .....

1190

## Хачапури с картофелем, сулугуни .....

950

## «Кубдари» .....

сванский пирог с рубленной телятиной и свининой, грузинскими специями и свежей зеленью

## «Лобиани» .....

хачапури с ароматной фасолью и специями

## Лепешка .....

190

## Шомис пури [грузинский хлеб] мини .....

90

## Сванское масло .....

150

## Намазки к хлебу .....

150

Сало с аджикой, масло со сванской солью

## Ассорти лепешек .....

350

питта, лаваш, лепешка из муки грубого помола



— новинки



— новинки

# БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Мчади .....	390
кукурузные лепешки с соусом мацони и зеленью	
Чвиштари .....	420
кукурузные шарики с сулугуни и соусом мацони с зеленью	
Эларджи .....	490
кукурузная каша со свежим сулугуни	



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Кукурузные лепешки:</b>	
с бычьими хвостами и копченым сыром .....	690
с креветками и копченым сулугуни .....	790
<b>Долма по-деревенски .....</b>	590
телятина и свинина с рисом и специями в виноградных листьях. подается с соусом «мацони»	
<b>Грибы по-грузински с сулугуни на кеци .....</b>	550
запеченные шампиньоны с сыром	
<b>Лобио из фасоли по-кахетински .....</b>	590
красная фасоль, лук, томаты, специи, зелень	
<b>Сулугуни с томатами на кеци .....</b>	590
запеченный в дровяной печи	
<b>Копченый сыр чечил на углях </b> .....	670
подается с вареньем Фейхоа	
<b>Сырные шарики </b> .....	590
микс грузинских сыров с ягодным соусом	
<b>Оладьи из кабачков .....</b>	490
подаются со сметаной	



 — НОВИНКИ

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КЕЦИ

**Фирменные котлеты из ягненка с сулугуни .....** 990

подаются с томатным соусом и картофелем фри

**Фирменный кучмачи ** .....

кучмачи подается в запеченном картофеле с сыром

**Оджахури [на выбор]:** .....

кебаб баранина / телятина / цыпленок / с сезонными грибами

**Вырезка говяжья с сырным соусом .....** 1490

говяжья вырезка подается на раскаленной сковородке, поливается сырным соусом

**Чахохбили .....** 590

тушеный цыпленок в пряном томатном соусе с зеленью и орехами

**Чанахи .....** 690

растущенная баранина с овощами и травами

**Оладьи из печени теленка .....** 720

с картофельным пюре и грибным соусом

**3 вида рыб с молодым картофелем .....** 990

запеченные в соусе чхмерули

**Креветки в масле тандури ** .....

обжаренные креветки с чесноком с соусом

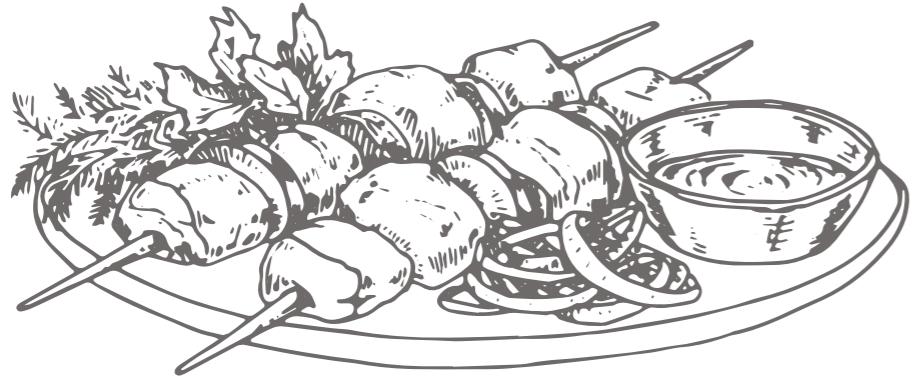
**Цыцыла Тапака .....** 890

подается с соусами «сацебели» и «мацони»

**Цыпленок Чхмерули .....** 990

цыпленок пекеный в печи в сливочно-чесночном соусе  
со специями и зеленью

 — НОВИНКИ



## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

### МЯСО

<b>Ассорти из шашлыков</b>	6100
телятина, цыпленок, индейка, говяжья вырезка, баранья мякоть, баранина на кости, печень с жиром, абхазура. Подается с двумя соусами и зеленью. Порция на 4-6 чел.	

<b>Шашлык из говядины [вырезка]</b>	1550
<b>Шашлык из телятины [мякоть]</b>	950
<b>Шашлык из баранины [корейка на кости]</b>	1200
<b>Шашлык из баранины [мякоть]</b>	850
<b>Шашлык из свинины [шейка]</b>	720
<b>Шашлык из телячьей печени с жирком</b>	750

<b>Запеченная лопатка ягненка</b>	3100
подается с печеным молодым картофелем, крымским луком, зеленью и соусом Сацебели. Порция на 2-х	

### ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ДНЯ

.....
.....
.....
.....



— новинки

### ПТИЦА

<b>Шашлык из цыпленка с кожей</b>	590
<b>Целый цыпленок маринованный по свански</b>	850
<b>Шашлык из индейки</b>	720

### ЛЮЛЯ КЕБАБ

<b>Абхазура в бараньей сетке с молодым картофелем</b>	890
<b>Ягненок</b>	750
<b>Свинина &amp; телятина</b>	720
<b>Цыпленок</b>	620
<b>Из картофеля</b>	390

### РЫБА

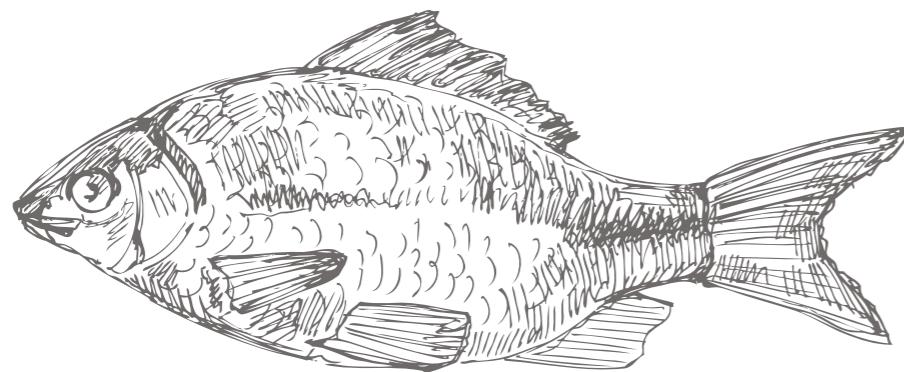
<b>Шашлык из сома</b>	890
<b>Шашлык из лосося</b>	1700
<b>Шашлык из креветок</b>	850

### ОВОЩИ

<b>Шампиньоны</b>	390
<b>Кабачки</b>	420
<b>Баклажан</b>	420
<b>Молодой картофель в грудинке</b>	420
<b>Молодая кукуруза</b>	320
<b>Сладкий печенный перец [1 шт.]</b>	320



— новинки



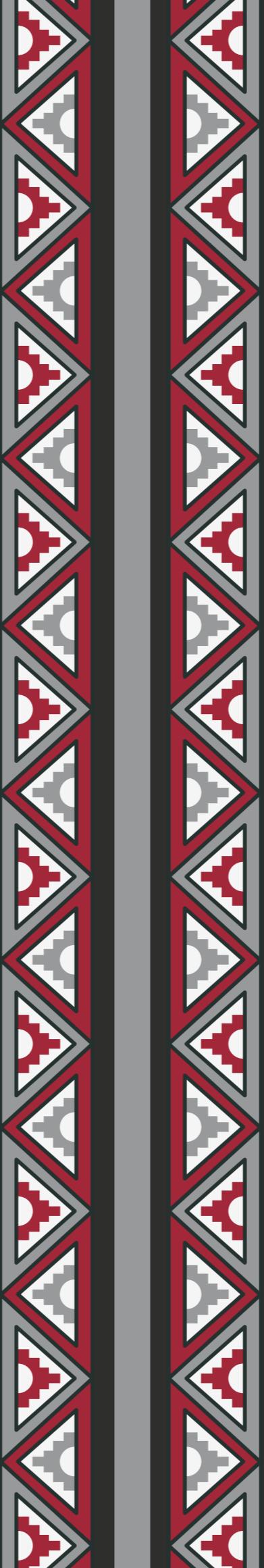
## НАША РЫБА

(ГОТОВИМ НА УГЛЯХ, НА СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ)

ЗА 100 ГР НЕПОТРОШЕНОЙ РЫБЫ

<b>Карп без костей</b>	220
<b>Барабуля</b>	320
<b>Форель [целая]</b>	290
С ГАРНИРОМ	
<b>Корюшка</b>	690
с картофельным пюре и соусом кинзами	
<b>Стейк лосося с овощами</b>	1590
нежный стейк из лосося с запеченными овощами и ароматными травами	
<b>Котлеты щучьи</b>	650
подаются на кеци с грузинской зеленью и соусом дзадзыки	
БЕЗ ГАРНИРА	
<b>Жареный судак</b>	780
подается на кеци	

## РЫБНЫЙ РАЗВАЛ



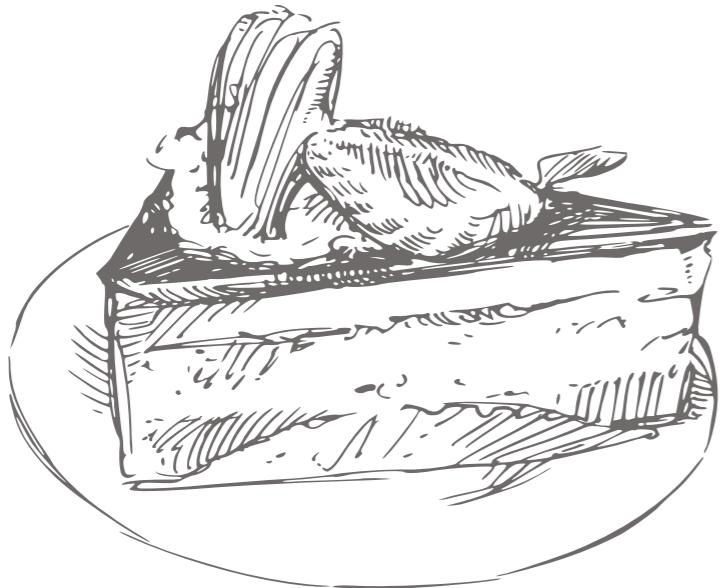
## ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b>	290
подается с соусом сацебели	
<b>Картофельное пюре</b>	190
<b>Картофель жареный</b>	450
<b>Рис отварной</b>	250
<b>Стручковая фасоль</b>	320
жареная с чесноком и специями	

## СОУСЫ

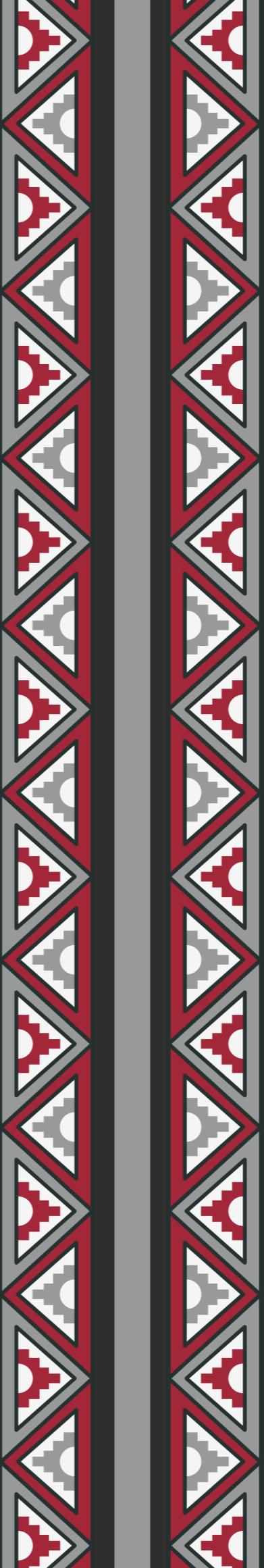
<b>Дзадзыки</b>	190
<b>Сацебели</b>	100
<b>Мациони с чесноком и зеленью</b>	100
<b>Ткемали</b>	100
<b>Аджика остшая</b>	100
<b>Майонез и аджика.</b>	100
<b>Наршараб</b>	100
<b>Кетчуп</b>	100
<b>Сметана</b>	100





## ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК

<b>Наполеон пеновани</b>	590
слоеный пирог со сливочно-заварным кремом	
<b>Фирменные профитроли</b>	450
с шоколадным соусом	
<b>Вафельные трубочки</b>	450
с кремом "вареная сгущенка"	
<b>Безе с заварным кремом и сезонными ягодами</b>	550
С заварным кремом и сезонными ягодами	
<b>Ореховый рулет</b>	590
с ягодами и соусом "сацебели" из малины	
<b>Медовик</b>	590
подается с медовым мороженым	



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>Ванильный</b>	550
<b>Шоколадный</b>	550
<b>Клубничный</b>	550
<b>Халва с семечками</b>	550

## МОРОЖЕНОЕ

ЗА 1 ШАРИК

<b>Пломбир</b>	190
<b>Халва</b>	190
<b>Вареная сгущенка</b>	190
<b>Шоколадное</b>	190
<b>Клубничное</b>	190

## СОРБЕ

ЗА 1 ШАРИК

<b>Сорбе</b>	220
малина / клубника / абрикос / лимон с апельсином и имбирем	



— НОВИНКИ



— НОВИНКИ



## К ЧАЮ

<b>Шоколадная колбаса</b> (100 гр).....	<b>350</b>
с домашним печеньем	
<b>Халва</b> (100 гр).....	<b>230</b>
<b>Пирожное орешек</b> (3 шт в порции).....	<b>190</b>
с заварным кремом	
<b>Мед</b> (100 гр).....	<b>250</b>
<b>Домашнее варенье</b> (100 гр).....	<b>250</b>
клубничное, малиновое, фейхоа, черешня, грецкий орех	
<b>Чурчхела</b> (100 гр).....	<b>450</b>

## ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА

Все цены указаны в рублях, с учетом НДС

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя  
Генеральный директор.....

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Дата ввода меню \_\_\_\_\_