

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ассорти из трех видов пхали:
свекла, перец и баклажан • 450

Легендарная колхидская закуска –
маринованные горные джонджоли
с красным луком, помидорами
и ароматным кахетинским маслом • 350

Тартар из говядины в грузинском стиле
с ароматными травами • 520

Хумус с запеченным баклажаном • 550

Острые перчики, которые Гиа
замариновал по-домашнему • 400

Баже с речной форелью
или с курицей • 750/450

Грузинский салат со свежими огурцами,
помидорами, петрушкой, базиликом
и луком. С кахетинским маслом
или ореховой заправкой • 460

Грибы вешенки с соусом
киндзмари • 350

Бахча, ассорти из свежей зелени,
помидоров и огурцов • 550

Салат с фенхелем и форелью,
маринованной в кинзе • 590

Поросенок по-кахетински с домашней
горчицей • 350

Баклажаны, печеные на углях • 350

Гурийская красная квашенная
капуста • 250

ХЛЕБ с МАСЛОМ

Свежеиспеченный в тонэ шотис пури,
половина лепешки • 125

Домашний хлеб
на древней грузинской закваске,
четверть буханки • 250

По будним дням с 12:00 до 16:00
мы подаем быстрые обеды.



ХАЧАПУРИ

Аджарский с яйцом • 550

Мегрельский с сыром • 550

Кубдари, пирог с мясом из Сванетии • 650

ХИНКАЛИ

Со свиной и говядиной, 3 штуки • 360

С говядиной, 3 штуки • 360

Мини-хинкали с говядиной в перечном соусе • 690

Вегетарианские с сыром, 3 штуки • 360

Месхури с бараниной и копченым сулугуни • 590

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чакапули
из ягненка
• 750 •

Чахохбили
из курицы
• 750 •

Цыпленок
табака
• 950 •

Ребра ягненка, жаренные на углях, на раскаленной кеци
с запеченным чесноком • 1990

Шкмерули, цыпленок в сливочном соусе с чесноком • 750

Форель в виноградных листьях, приготовленная на кеци • 990

Говяжий язык на гриле • 1100

Ребро телянка в ароматных травах • 1380

Томленая нога барашка с травами
и картофельным пюре • 1800

НА КОМПАНИЮ, 2–4 ЧЕЛОВЕКА

Голень телянка с овощами и свежей зеленью • 2200

Запеченная лопатка ягненка, замаринованная
в оливковом масле с чесноком и розмарином • 2500

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аджапсандали • 350

Лобио «Батумела»
в горшочке • 350

Долма в виноградных листьях
по-авлабарски • 450

Равиоли с кучмачи • 500

Язычки ягнят на гриле с салатом
из сельдерея • 600

Вешенки с тархуном на кеци • 450

Равиоли с телячьими мозгами
по-тушински • 600

Запеченная капуста брокколи
с помидорами и мятным песто • 550

СУПЫ

Домашний куриный суп • 350

Харчо пастуший с говяжьей
грудинкой • 450

Бозбаши, суп с фрикадельками
из ягненка • 450

ДЕСЕРТЫ

Наполеон • 350

Медовик • 450

Сорбеты, 1 шарик
лимон, манго, малина, чёрная
смородина • 200

Мороженое, 1 шарик
горький шоколад, фисташка,
клубника, пломбир • 200

Пирожное «Картошка» • 200

Пахлава с фисташковым
мороженым • 450

Грузинский воздушный чизкейк • 450

Тирамису • 450



ПОЧЕМУ АРМЯНЕ?

Оригинальные тифлиские кафе практически полностью исчезли. Открытые в начале прошлого столетия издавна поселившимися в Авлабаре армянами, они встречали гостей приглушенной элегантностью: и богатых дельцов из далеких стран, и тяжело дышащих извозчиков, и влюбленные парочки. Ветерок влетал в форточки и вылетал в открытую во внутренний дворик заднюю дверь. Деревянные стулья отражались в витражных зеркалах рядом с семейными фотографиями цвета сепии. Студенты завтракали. Семьи приходили на ужин. Адвокаты перечитывали детали судебных дел. Писатели искали новые образы. Так проходила жизнь.



ГИА ХУЧУА

НОВАЯ КРОВЬ И СТАРЫЕ КОРНИ

В уроженце Тбилиси молодом талантливом шеф-поваре Гиа Хучуа я распознал родственную душу еще на съемках второго сезона «Адской кухни» и почти пять лет раздумывал над концепцией грузинского ресторана, который отличался бы от традиционного слишком уж фольклорного исполнения, которое вдали от родины мне всегда кажется искусственным. Хотелось сделать просто вкусное и вполне современное меню с грузинскими корнями. Насколько у нас получилось — судить вам! А мне самому очень нравится!

Искренне ваш, Арам Мнацаканов,

армянин, известный своими итальянскими ресторанами и открывший свой первый грузинский с кухней «как я ее понимаю».