

ВЫПЕЧКА | Pastries

Pastries

ფინანსური კრიზისი

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ

Adzharian khachapuri 390 г **550₽**

Форма этого хачапури напоминает корабль аджарских мореплавателей, а желток символизирует солнце.

Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борты и макая в горячий сыр

The shape of this khachapuri resembles the ship of Adzharian sailors, and the yolk symbolizes the sun. Stir the yolk with cheese and eat the khachapuri, dipping pieces into hot cheese





ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach 380 г **580₽**

Хачапури с начинкой
из молодого шпината и сыра

Khachapuri stuffed with baby spinach and cheese



ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И УКРОПОМ

Khachapuri with potatoes, 420 г **490₽**
cheese and dill

Хачапури с картофельным пюре,
сыром и зеленью

Khachapuri with mashed potatoes, cheese and herbs

ВЫПЕЧКА | Pastries

ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

Khachapuri with bacon 530 г **720₽**

Фирменный хачапури от шеф-повара
с беконом и базиликом

Signature chef khachapuri with bacon and basil



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri 420 г **570₽**

Хачапури, щедро посыпанный сыром
и запечённый до хрустящей корочки

Khachapuri with a generous portion of cheese
baked to a crispy crust



КУБДАРИ

Kubdari 410 г **590₽**

Хрустящий хачапури с мясной
начинкой, сыром и сливочным маслом

Crispy khachapuri with meat filling, cheese and butter



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНС

Imeritian khachapuri

420 г **570Р**

Самый известный
хачапури круглой формы
с Имеретинским сыром

The most famous round khachapuri
with Imeritian cheese

ШОТИС ПУРИ

Shotis Puri 120 г **100Р**

Национальный грузинский хлеб

Classic Georgian bread

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Wood-fired grilled khachapuri

260 г **520Р**

Запечённый на мангале
хачапури со свежей
мятой и копчёным сыром

Grilled khachapuri with fresh
mint and smoked cheese

ХАЧАПУРИ «МНОГО СЫР»

Super-cheesy khachapuri

600 г **740Р**

Хачапури с большим
количеством сыра

Khachapuri with lots of cheese

Грузинский
рецепт!

ВЫПЕЧКА

Pastries

ПЕНОВАНИ ЛОБИАНИ

Penovani Lobiani 330 г **490₽**

Хачапури из слоёного теста
с фасолево-сырной начинкой

Khachapuri with bean and cheese filling

ПЕНОВАНИ

Penovani 360 г **520₽**

Хачапури из слоёного теста
с сырной начинкой

Khachapuri with cheese filling

პენოვანი

ХИНКАЛИ

Khinkali

ბიბ ჰინკალი

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

МИНИ-ХИНКАЛИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Mini-khinkali in Tom Yam sauce

280 г **580₽**

Мини-хинкали с креветками и шампиньонами в сочетании со сливками, томатами черри и зелёным луком

Mini khinkali with shrimps and champignons combined with cream, cherry tomatoes and green onions

ХИНКАЛИ

Khinkali

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Khinkali with beef

1 шт. / 1 pc. 100₽

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Khinkali with lamb

1 шт. / 1 pc. 100₽

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

Khinkali with beef and pork

1 шт. / 1 pc. 100₽

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

Khinkali with mushrooms

1 шт. / 1 pc. 100₽

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ТАРХУНОМ

Khinkali with cheese and tarragon

1 шт. / 1 pc. 100₽

ПОДЖАРКА

Fried stew

1 шт. / 1 pc. 25₽



1 БЕРЁМ
ЗА ХВОСТИК



2 НАДКУСЫВАЕМ ТЕСТО,
ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН



3 ДОБАВЛЯЕМ СОУС
ЛОЖЕЧКОЙ



4 СЪЕДАЕМ МЕШОЧЕК,
ХВОСТИК ОСТАВЛЯЕМ



5 ЗАПИ
НО М

**ХИНКАЛИ
С ГОВЯДИНОЙ
В ГРУЗИНСКОМ
СОУСЕ**

Beef khinkali in Georgian sauce

440 г **530₽**

**ХИНКАЛИ
С ГОВЯДИНОЙ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ**

Beef khinkali in cream sauce

440 г **540₽**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheeses platter

410 г **930₽**

Тарелка с домашними
грузинскими сырами,
мёдом и орехами

Homemade Georgian cheeses,
honey and nuts platter



ქართული • ასორტი

ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Georgian platter

516 г **1100₽**

Пхали из свёклы, фасоли,
шпината и грибов, молочный
сыр Чечил, сыр Имеретинский,
рулетики бадриджани и мцхета

Beetroot, bean, spinach and mushroom
pkhali, Chechil milk cheese, Imereti
cheese, badrijani and Mtskheta



СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring fillet with boiled potatoes

100/100/20 г **480₽**

**Сельдь с молодым отварным картофелем,
подаётся с маринованным луком**

Herring with young boiled potatoes served
with pickled onions



СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ

Lightly salted salmon 170 г **950₽**

**Сёмга слабой соли, маринованная
с апельсинами и зеленью**

Lightly salted salmon marinated with
oranges and greens

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Fresh vegetables and greens platter

380 г 650₽

Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, свежая зелень

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish and fresh greens

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

Boiled tongue with horseradish

192 г 910₽

Мраморный говяжий язык, подаётся с молодым перетёртым хреном

Marbled beef tongue served with young ground horseradish

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Meat platter 220 г 1050₽

Куриный рулет, язык говяжий, говядина копчёная, казылык

Chicken roll, beef tongue, smoked beef, kazylyk



БУКЕТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

Pickled vegetables platter

570 г 930₽

Маринованные зелёные помидоры, черемша, огурчики, гурийская капуста, перец чили, чеснок

Pickled green tomatoes, ramson, cucumbers, Gurian cabbage, chili pepper, garlic



ХОЛЮДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

ПХАЛИ ИЗ ГРИБОВ

Mushroom pkhali 155 г 440Р

ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ

Beetroot pkhali 150 г 440Р

ПХАЛИ С ЗЕЛЁНОЙ
ФАСОЛЬЮ

Green beans pkhali 150 г 440Р

ПХАЛИ
СО ШПИНАТОМ

Spinach pkhali 150 г 440Р



БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

Mtskheta eggplants 250 г **650₽**

Жареные баклажаны, фаршированные сыром Гауда и ароматными специями

Fried eggplant stuffed with Gouda cheese and flavory spices



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken satsivi 195 г **510₽**

Нежное куриное филе, приготовленное на пару под соусом из грецких орехов

Tender steamed chicken fillet in walnut sauce



АДЖАПСАНДАЛИ

Ajapsandali 210 г **530₽**

Томлёные овощи с грузинскими специями и травами

Stewed vegetables with Georgian spices and herbs



БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

Badrijani eggplants

210 г **590₽**

Рулетики из баклажанов с грецкими орехами, специями и зёрнами граната

Eggplant rolls with walnuts, spices and pomegranate seeds

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Crispy eggplants

180 г 420₽

Хрустящие баклажаны
в пряной панировке

Crispy eggplants
in spicy breading

БАДРИДЖАНИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian style Badriadjani

270 г 590₽

Запечённый баклажан
на мангале, подаётся с соусом
из грецких орехов, розовыми
томатами и сливочным сыром

Wood-fired grilled eggplant served with
walnut sauce, pink tomatoes
and cream cheese

РУСТАВЕЛИ

Rustaveli 250 г 580₽

Хрустящие баклажаны
в кисло-сладком соусе,
с чесноком и сыром

Crispy eggplants in sweet
and sour sauce with garlic
and cheese

ცხელი პართული საჭმელები

ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

Homemade Lobio

300/80 г **490Р**

Варёная красная фасоль
с ароматными специями
и зеленью. Подаётся
с маринованными овощами

Boiled red beans with flavory spices
and herbs. Served with marinated
vegetables

ДОЛМА

Dolma 240 г **550Р**

Ароматная долма
под сливочно-
чесночным соусом

Flavory dolma with creamy
garlic sauce

АДЖАПСАНДАЛИ ПОД СЫРОМ

Ajapsandali with cheese

254 г **550Р**

Запечённые под сыром овощи
в томатно-чесночном соусе

Vegetables baked with cheese
in tomato and garlic sauce

Привет
из Грузии



КАВКАЗИЯ

Caucasia 335 г **810₽**

Обжаренные тигровые креветки с чесноком, свежей зеленью и хрустящим хлебом шоти

Fried tiger shrimp with garlic, greens and crispy shoti bread



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Garlic croutons 180 г **360₽**

Подаются с сырным соусом

Served with cheese sauce



СУЛИ ГУЛИ

Suli Guli 190 г **510₽**

Обжаренный в хрустящих сухарях сыр Сулугуни

Suluguni cheese fried in crispy breading

საბუთო
ცხარე

БЛИНЧИКИ ОТ БАБУШКИ НИНО

Granny Nino's pancakes

260 г **440₽**

Блинчики от бабушки
Нино с мясом и рисом,
подаются с домашней
сметаной

Lace pancakes from granny Nino
with meat and rice served with
homemade sour cream

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ

Mushrooms with cheese

220 г **550₽**

Грузинская
традиционная закуска

Traditional Georgian appetizer

СЫР ДЖВАРИ

Jvari cheese 210 г **480₽**

Сыр Сулугуни
с запечёнными томатами

Suluguni cheese
with baked tomatoes

САЛАТЫ

САКАРТВЕЛО

Sakartvelo 240 г **490₽**

Овощной салат с томатами, сочными огурцами, красным луком и зеленью. С классической заправкой — кахетинским маслом или с добавлением грецких орехов

Vegetable salad with tomatoes, juicy cucumbers, red onion and greens with classic dressing — Kakhetian oil or walnuts



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Caesar salad with chicken breast

250 г **580₽**

Хрустящие салатные листья с кусочками жареного куриного филе, томатами черри, сыром твёрдых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with slices of roasted chicken fillet, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with signature sauce



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with shrimp

250 г **690₽**

Хрустящие салатные листья с обжаренными тигровыми креветками, томатами черри, сыром твёрдых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with roasted tiger shrimp, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with house-special sauce



SALAD



МЕГОБАРИ

Megobari 235 г **510₽**

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, лук, оливки, маслины, листья салата, сыр Фета с заправкой из оливкового масла

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, onion, olives, black olives, lettuce and Feta cheese with olive oil dressing



НИНО

Nino 230 г **530₽**

Запечённые в травах баклажаны, цукини, маринованный сладкий перец, картофель, зелень и лёгкая фирменная заправка

Herb roasted eggplants, zucchini, marinated sweet pepper, potatoes, greens with house dressing



ЗАЗА

Zaza 190 г **520₽**

Хрустящие баклажаны в кисло-сладком соусе с томатами и сливочным сыром

Crispy eggplants in sweet and sour sauce with tomatoes and cream cheese



ИВЕРИЯ

Iveria 200 г **510₽**

С фермерскими спелыми помидорами, вялеными томатами, черри, миксом салата и мягким сыром. Заправляем ароматным кахетинским маслом и грузинской аджикой

Farm ripe tomatoes, sun-dried and cherry tomatoes, mix lettuce and soft cheese. Dressed with flavorful Kakhetian oil and Georgian adjika sauce

САЛАТЫ | Salads

МИМИНО

Mimino 250 г **580₽**

Отварной говяжий язык, хрустящие корнишоны, томаты черри, сладкий перец, микс салатных листьев, грецкий орех, перепелиное яйцо. Заправляется сливочно-горчичным соусом

Boiled beef tongue, crispy pickled cucumbers, cherry tomatoes, sweet pepper, lettuce, walnuts, quail egg. Dressed with creamy mustard sauce



ДИДИ

Didi 275 г **580₽**

Микс салатных листьев с обжаренным беконом, картофельными дольками, перепелиными яйцами, свежими томатами, сладким перцем, свежими огурцами. Заправляется соусом Цезарь

Mix lettuce with roasted bacon, potato wedges, quail eggs, tomatoes, sweet pepper, fresh cucumbers. Dressed with Caesar sauce



САРПИ

Sarpi 205 г **540₽**

Салат с ароматным куриным шашлыком, жареными шампиньонами и овощами

Flavory chicken skewers, fried mushrooms and vegetables





ВАЙ МЭ!

Vai mae! 200 г 680₽

Микс салатных листьев с маринованным лососем, картофельными дольками, перепелиным яйцом, томатами черри, под сливочно-горчичной заправкой

Mix lettuce with pickled salmon, potato wedges, quail egg, cherry tomatoes with creamy mustard dressing



ТБИЛИСО

Tbiliso 205 г 620₽

Салат с отварной говядиной, свежими овощами, фасолью и грецким орехом

Salad with boiled beef, fresh vegetables, red beans and walnuts salad



ТЕЛАВИ

Telavi 200 г 540₽

Салат с куриной грудкой, пряно-чесночными овощами и ореховым соусом

Chicken breast, spicy garlic vegetables and nut sauce salad

Супы

Soups

სუპები
გვინ
სუპები

ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

Khashlama with beef

350 г **530₽**

Наваристый бульон
из телятины с овощами
и ароматными травами

Soup of rich boiled veal broth,
vegetables and flavorful herbs

СУП ХАРЧО

Kharcho soup 350 г **530₽**

Знаменитый грузинский мясной суп
на основепряного бульона
из говядины с зеленью и специями

Famous Georgian meat soup based on spicy
beef broth with herbs and spices

ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb Chanakhi

350 г **620₽**

Традиционное грузинское
блюдо — молодая баранина,
тушённая с овощами,
подаётся с наваристым
бульоном

A traditional Georgian dish — young
lamb stewed with vegetables,
served with rich broth



УХА С СЁМГОЙ

Fish soup with salmon

350 г

650₽

Классический рецепт ухи
с сёмгой и креветками

Classic fish soup recipe
with salmon and shrimp

СУП ХАРЧО С ЧЕРНОСЛИВОМ

Kharcho soup with prunes

350 г

550₽

Густой суп харчо
из говядины с добавлением
чернослива

Thick Kharcho beef soup with prunes

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Chicken noodle soup

350 г

370₽

Лёгкий наваристый
куриный бульон с лапшой

Light rich chicken broth with noodles

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИньОНОВ

Cream soup of mushrooms

320 г

430₽

Воздушный крем-суп
из шампиньонов со сливками

Airy creamy mushroom soup

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

ЧКМЕРУЛИ

Chkmeruli 220 г **550Р**

Курица, приготовленная в чесночно-сметанном соусе, с добавлением зелени и приправ

Chicken cooked in garlic-sour cream sauce with greens and seasonings



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Chakhokhbili with chicken

280 г **570Р**

Кусочки куриного филе в густом соусе из томатов и пряностей

Slices of chicken fillet in a thick sauce of tomatoes and spices



ОДЖАХУРИ ПО-ЦАРСКИ

Royal Ojahuri 370 г **650Р**

Куриное филе с обжаренными овощами и грибами, запечённое с сыром Сулугуни

Chicken fillet with fried vegetables and mushrooms baked with Suluguni cheese



МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

Caucasian style meat

340 г **740₽**

Говядина, запечённая
под сыром с помидорами,
грибами, луком и специями

Beef baked with cheese, tomatoes,
mushrooms, onion and spices

ცხელი ქათამი



ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef chashushuli 260 г **670₽**

Кусочки молодой говядины, тушённые
с овощами и пряными специями

Pieces of young beef stewed with vegetables and spices



ТЕЛЯТИНА ПО-БАТУМСКИ

Batumi style veal 265 г **640₽**

Обжаренная телятина с овощами,
грузинскими специями
в сливочно-мясном соусе

Fried veal with vegetables, Georgian spices
in creamy meat sauce

ГОВЯДИНА ХОБИ

Khobi beef 290 г **690₽**

Кусочки молодой говядины, тушённые
с грибами и пряными специями

Slices of young beef stewed
with mushrooms and spices

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes



КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С СЫРОМ

Lamb cutlets with cheese 279 г **670₽**

Нежные котлеты из баранины с грузинскими сырами, картофельным пюре и хрустящим луком фри

Tender lamb cutlets with Georgian cheeses, mashed potatoes and crispy onion fries

ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb ojahuri 300 г **690₽**

Баранина с обжаренным картофелем, овощами, свежей зеленью, чесноком и луком

Lamb with fried potatoes, vegetables, fresh herbs, garlic and onions

ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ

Ojahuri with mushrooms 280 г **510₽**

Свежие грибы с обжаренным луком, сладким перцем, картофелем. Тушится со специями в пряной заправке

Mushrooms with fried onion, sweet pepper, potatoes. Stewed in spicy sauce



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork ojahuri 300 г 610₽

Мякоть свинины, обжаренная с луком, сладким перцем и картофелем. Тушится со специями в пряной заправке

Pork fillet fried with onions, sweet peppers and potatoes. Stewed in flavory dressing and spices



СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

Kvareli style pork 300 г 640₽

Обжаренная свиная мякоть под сливочно-грибным соусом и сыром Сулугуни. Подаётся с запечённым картофелем

Roasted pork fillet with creamy mushroom sauce and Suluguni cheese. Served with baked potatoes



ФОРЕЛЬ ПО-КАВКАЗСКИ БЕЗ КОСТЕЙ

Caucasian style no-bone trout fillet 240 г 870₽

Запечённая форель в специях со свежим салатом и овощами

Trout baked in spices with fresh salad and vegetables

ФОРЕЛЬ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

Trout in chkmeruli sauce 220 г 950₽

Обжаренная форель, с молодым картофелем, в сливочном соусе чкмерули и запечённая под сыром

Fried trout with new potatoes in creamy chkmeruli sauce baked with cheese

МАНГАЛ

Все шашлыки подаются с соусом Сацебели, луком, лавашем, маринованными огурцами и помидорами

All skewers are served with Satsebelli sauce, onion, lavash, pickled cucumbers and tomatoes



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef skewer

150/140/40 г **810₽**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb skewer

150/140/40 г **840₽**



Donut



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork skewer

150/140/40 г 690₽



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Chicken skewer

150/140/40 г 650₽

МАНГАЛ | Grill

ლულა ქაბაბი

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ**

Beef and pork kebab

150/140/40 г **680₽**

ქათამი

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken kebab

150/140/40 г **580₽**

ცხვრის ხორცი

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

Lamb kebab

150/140/40 г **720₽**

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ
НА КОСТИ**

Lamb kebab on the bone

180/140/40 г **1350₽**



მიიღწევი
თქვენი
კვება!



АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ КАЗБЕК

Assorted skewers Kazbek 600/200/150/150/150/590 g **3600₽**

Шашлык из овощей, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины, говядины и свинины, картофель на шампуре, шампиньоны гриль, свежие овощи и соус Сацебели

Wood-fired grilled vegetables, pork and chicken skewer; lamb, beef and pork kebab; skewer potatoes, grilled mushrooms, fresh vegetables and Satsebeli sauce

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ КАЗБЕК

Assorted skewers Kazbek 600/200/150/150/150/590 g **3600₽**

Шашлык из овощей, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины, говядины и свинины, картофель на шампуре, шампиньоны гриль, свежие овощи и соус Сацебели

Wood-fired grilled vegetables, pork and chicken skewer; lamb, beef and pork kebab; skewer potatoes, grilled mushrooms, fresh vegetables and Satsebeli sauce

Assorted skewers Kazbek	600/200/150/150/150/590 г	3600₽
-------------------------	---------------------------	--------------

Wood-fired grilled vegetables, pork and chicken skewer; lamb, beef and pork kebab; skewer potatoes, grilled mushrooms, fresh vegetables and Satsebeli sauce

Wood-fired grilled vegetables, pork and chicken skewer; lamb, beef and pork kebab; skewer potatoes, grilled mushrooms, fresh vegetables and Satsebeli sauce

SAJ

ჩვენა
ტენაზა

პური მეგობრების დიდი ჰაუზისთვის

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ ШОДА

Assorted skewers Shoda 750/200/150/150/550 г **4500₽**

Люля-кебаб из баранины, курицы, шашлык из курицы, баранины и говядины, овощи гриль, картофель на мангале, свежие овощи и соус Сацебели

Lamb kebab, chicken kebab, chicken skewers, lamb skewers, pork skewers, grilled vegetables, grilled potatoes, fresh vegetables and Satsebeli sauce

РЫБА НА МАНГАЛЕ

Grilled fish



*Река славится рыбой,
а не размером!*

**ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ
НА МАНГАЛЕ**

Grilled river trout

250/94 г **910₽**



СЁМГА НА МАНГАЛЕ

Grilled salmon 150/130 г **1350₽**

Кусочки нежной сёмги, приготовленные на мангале, подаются с миксом салатных листьев и томатами черри

Tender grilled salmon pieces served with a mix of lettuce and cherry tomatoes



ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Grilled dorado fish

300/95 г **1090₽**

Side dishes

ШАМПИньОНЫ
ГРИЛЬ

Grilled mushrooms

150 г 370₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

Mashed potatoes

153 г

200

ЛУК
МАРИНОВАННЫЙ

Pickled onion

150 г

170₽

ШОТИС ПУРИ

Shotis Puri

120 г

100₽

Национальный грузинский хлеб

Classic Georgian bread

МОЛОДОЙ
КАРТОФЕЛЬ
НА МАНГАЛЕ

Wood-fired grilled new potatoes

200 г

270₽



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Country-style potatoes

120 г 250₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

120 г

250₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ

French fries with garlic and dill

120 г 260₽



ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

Grilled vegetable skewers

160 г

420₽

Приготовленный на гриле болгарский перец, помидор, цукини, баклажан и красный лук

Wood-fired grilled bell pepper, tomatoes, zucchini, eggplant and red onion



СОУСЫ

Sauce



СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ

Sour cream with garlic

40 г 100₽



СЫРНЫЙ

Cheese

40 г 100₽



СМЕТАНА

Sour cream

40 г 100₽



ТКЕМАЛИ

Tkemali

40 г

100₽

Из красной сливы
Sour plum sauce



НАРШАРАБ

Narsharab

40 г

100₽

Из сочного граната
Juicy pomegranate sauce



АДЖИКА

Adjika sauce

40 г

100₽

Острая абхазская аджика
Spicy Abkhazian adjika



САЦЕБЕЛИ

Satsebeli

40 г

100₽

Острый соус из томатов
Spicy tomato sauce