

ВЫПЕЧКА

<i>Хлеб (лаваш по-грузински)</i>	80	100
<i>Мчади с сыром (кукурузные лепешки)</i>	150	150
<i>Хачапури по – аджарски</i>	340	500
<i>Хачапури по – мегрельски</i>	340	500
<i>Слоеный хачапури ачма</i>	180	250

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Пхалеули</i> <i>из шпината</i> <i>зеленой фасоли</i> <i>свёклы</i>	190	150/10
<i>Рулетики из баклажан:</i> <i>с сыром и чесночным соусом</i> <i>с грецким орехом по-грузински</i>	290	240/50
<i>Ассорти из пхалеули и рулетов из баклажан</i>	370	450
<i>Ассорти из свежих овощей и зелени</i> <i>(перец сладкий, помидоры, огурцы, зелень)</i>	250	270
<i>Ассорти из зелени</i> <i>(укроп, петрушка, кинза, базилик, зеленый лук)</i>	260	110
<i>Мжаве</i> <i>(капуста по-грузински)</i>	180	150/5
<i>Пикантное ассорти</i> <i>(огурцы соленые, огурцы малосольные, морковь по-корейски, томаты черри мар.</i> <i>капуста квашеная, капуста по-грузински, шампиньоны мар. перец мар.)</i>	360	300
<i>Сыр Сулугуни</i>	230	150/5
<i>Форель в соусе “Кинзмари”</i>	390	250/5
<i>Сациви из кури</i> <i>(бедро куриное в ореховом соусе с грузинскими приправами)</i>	290	250/5
<i>Язычки бараньи в соусе “Кинзмари”</i>	360	250/5

САЛАТЫ

Салат Тбилисури <i>(огурец, помидор, болгарский перец, чили, грецкий орех, кинза, базилик, уксус, гранат, лук красный)</i>	270	250
Салат Колхида <i>(говядина отварная, черри, айсберг, болгарский перец, морковь жареная, грецкий орех, лук жареный, зелень, майонез, грузинские приправы)</i>	320	260
Салат Южный <i>(язык бараний, огурец соленый, яблоко, перец болгарский, черри, апельсин, нут отварной, заправка "Цитрон", зелень)</i>	290	240
Салат «Эгриси» <i>(язык говяжий, бедро куриное жареное, огурец свежий, шампиньоны жареные, баклажаны жареные, грецкий орех, гранат)</i>	340	260

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Язычки бараньи запеченные с пряными травами, сыром и томатами	380	180
Сулугуни жареный с помидорами на кеци	260	250
Баклажаны запеченные с томатами сыром «Сулугуни» и соусом Базилик	320	210
Шампиньоны фаршированные сыром сулугуни на кеци	290	210

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Чихиртма из курицы с гренками</i> <i>(кура, яйцо куриное, зелень, специи, гренки)</i>	240	500
<i>Пряный куриный суп по-грузински</i> <i>(томаты, картофель, приправы, зелень, базилик)</i>	260	500
<i>Суп Харчо</i>	340	500
<i>Хашлама из говядины</i> <i>(бульон говяжий, говядина отварная, картофель, лук зеленый, зелень, специи)</i>	370	500
<i>Суп “Острый”</i> <i>(говядина в томатном соусе, маринованный лук, зелень, приправы)</i>	350	500
<i>Чакапули из баранины</i> <i>(баранина на косточке, кинза, тархун, много зелени, лук зеленый, приправы, белое вино)</i>	470	500
<i>Кюфта-бозбаш</i> <i>(тефтели из баранины, картофель, помидор, нут, приправы, зелень)</i>	310	500
<i>Чанахи из баранины</i> <i>(баранина на косточке, картофель, баклажан, помидор, приправы, зелень)</i>	450	500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Хинкали (заказ от Зштук)		
классический (свинина, говядина)	75	1шт/80
из баранины	75	1шт/80
с сыром	75	1шт/80
Долма в виноградных листьях	290	180/50
Харчо по-мегрельски	450	195/80
(говядина, помидор, грецкий орех, сливочное масло, лук репчатый, приправы, зелень)		
Солянка по-грузински из свинины	350	350
(свинина б/к, огурец соленый, приправа, зелень)		
Чхмерули	480	194/80
(цыпленок, корншон жареный, на сковороде, потом томленный в сметанно-сливочном соусе, чеснок, специи, зелень)		
Цыпленок Табака	480	190/80
Чахохбили из курицы	370	220/140
(кура на кости, томаты, приправы, грецкий орех, зелень, яйцо куриное)		
Чашушули из говядины	450	120/150
(говядина в томатно-пряном соусе, приправа, зелень)		
Оджахури из свинины	380	150/220
(свинина, картофель, лук репчатый, приправы, жареные по-семейному)		
Оджахури из говядины	460	150/220
(говядина, картофель, лук репчатый, приправы, жареные по-семейному)		

<i>Ребро свиное в соусе «Лечо»</i> <i>(грудинка свиная, перец болгарский, помидоры, приправы, зелень)</i>	450	200/220
<i>Ребро баранье в соусе «Лечо»</i> <i>(грудинка баранья, перец болгарский, помидоры, приправы, зелень)</i>	480	200/220
<i>Баранья ножка, запеченная с овощами и базиликом</i> <i>(томлёная голень ягненка с ароматной зеленью и овощами)</i>	580	200/220
<i>Каре ягненка с овощами гриль и аджикой</i>	670	200/85/40
<i>Жаркое:</i>		
<i>из баранины</i>	490	150/150
<i>из говядины</i>	480	150/150
<i>из курицы</i>	390	150/150
<i>из свинины</i>	390	150/150
<i>Садж с бараниной блюдо на двоих</i> <i>(Картофель, шампиньоны, баклажаны, перец болгарский, томаты, лук репчатый)</i>	1300	650
<i>Аджаб – сандал по-грузински</i> <i>(томаты, перец болгарский, баклажан)</i>	330	290
<i>Лобио по-грузински с гурийской капустой</i>	280	290

СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Стейк рибай (травяной откорм) **850** 240

Стейк чак ролл **750** 240

МЕНЮ МАНГАЛА

Мангал-кебаб на двоих (подаются на мангале) **1200** 300/260/40
(Шея свиная, грудка куриная, люля-кебаб, овощи запеченные на огне, соус «Шашлычный»)

Мангал-кебаб на четверых (подаются на мангале) **2400** 650/500/80
(Шея свиная, грудка куриная, окорок бараний, люля-кебаб, овощи запеченные на огне, зелень, соус «Шашлычный»)

Шашлык из куриных крыльев **280** 4шт./40

Шашлык из филе кури **350** 150/40

Шашлык куриный из филе бедра **370** 150/40

Шашлык из свиной шеи **420** 150/40

Шашлык из свиной грудинки по – грузински **380** 220/50

Люля-кебаб из баранины **390** 150/40

Люля-кебаб из кури и баранины **350** 150/40

Люля-кебаб из говядины **370** 150/40

Шашлык из бараньей грудинки **390** 200

Шашлык из окорока молодого барашка **495** 150/40

Корейка из баранины на косточке **650** 200/40

<i>Стейк из говяжьей вырезки на решетке</i> <i>(степень прожарки по Вашему усмотрению)</i>	590	170/40
<i>Стейк из лосося на решетке</i>	580	160/40
<i>Радужная форель гриль (с лимоном)</i>	580	1шт.
<i>Дорадо гриль с лимоном</i>	650	1шт.
<i>Аджаб – сандал по-грузински с мангала</i> <i>(томаты, перец болгарский, баклажан)</i>	380	290
<i>Овощи с мангала</i> <i>(запеченные на открытом огне)</i>		
<i>Баклажаны</i>	150	180
<i>Перец</i>	120	150
<i>Томаты</i>	90	140
<i>Шампиньоны на углях</i>	250	150/40
<i>Картофель с курдюком на углях</i>	180	150

СОУСЫ

<i>Соус шашлычный «Сацебели»</i>	70	50
<i>«Чесночный со сметаной»</i>	70	50
<i>Соус Мацони с чесноком</i>	70	50
<i>«Тар-тар»</i>	70	50
<i>«Аджика»</i>	70	50
<i>«Ткемали»</i>	70	50
<i>«Наршараб»</i>	70	50

Блюда Европейской кухни

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Сельдь с отварным картофелем и маринованным луком</i>	180	100/100/30
<i>Тар-тар из сельди с хлебными гренками и перепелиным яйцом</i>	190	260/30
<i>Форель шеф-посола с тостами и сливочным сыром</i>	320	100/70
<i>«Рыбная тарелка» (форель шеф-посола, форель копченая, масляная рыба х/к, красная икра, лимон, зелень, маслины, масло)</i>	450	160/10/30
<i>Ароматное деревенское сало с чесночными гренками</i>	240	100/50/60
<i>Отварной язык с муссом из сливочного сыра</i>	285	100/70/45
<i>Ассорти из мясных деликатесов (язык отварной, говядина сыровяленая, буженина, трубочки из копченого окорока с пармезаном и рукколой)</i>	440	210/60
<i>Ассорти из маслин и оливок</i>	240	120/10
<i>Сырное плато (сыр в ассортименте, мед, виноград, грецкие орехи)</i>	480	160/80/40
<i>Лимон</i>	80	1/60

САЛАТЫ

«Греческий» <i>(томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, брынза Болгарская, красный лук)</i>	250	1/270
Салат «Бальзак» <i>(язык говяжий, окорок копченый, куриное филе, перец болгарский, шампиньоны, майонез, кетчуп, Табаско, яйцо)</i>	280	1/215
Салат «Оливье» <i>(куриное филе, телячий язык, картофель, огурцы маринованные, огурцы свежие, майонез, зеленый горошек, маслины, перепелиное яйцо)</i>	290	1/250
Теплый салат с печенью кролика в соусе Деми Глясс <i>(микс-салат, томаты черри, яблоко, кедровые орехи, салатная заправка)</i>	290	1/210
Салат «Цезарь» с куриным филе <i>(салат айсберг, куриное филе, сыр Пармезан, гренки, томаты черри, соус «Цезарь»)</i>	290	1/290
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками <i>(салат айсберг, гренки, тигровые креветки, сыр Пармезан, Соус «Цезарь»)</i>	380	1/240
Салат с форелью шеф-посола и авокадо <i>(салат айсберг, руккола, томаты черри, кедровые орехи, салатная заправка с медом)</i>	375	1/250
Теплый салат с морепродуктами на подушке из томатов гриль <i>(тигровые креветки, кальмары, лосось, мидии)</i>	410	1/190
Салат с розовым тунцом, авокадо и брынзой <i>(тунец, авокадо, брынза, айсберг, руккола, кедровые орехи, томаты Черри, Соус Бальзамик, заправка кунжутная)</i>	420	1/220
Теплый салат с баклажанами в азиатском стиле <i>(помидоры, салат Айсберг, руккола, маслины, кунжутная заправка)</i>	280	1/260

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Жульен с белыми грибами, куриным филе и перепелиным яйцом</i>	220	1/140
<i>Хрустящие тигровые креветки в сырной панировке с рукколой и соусом «Тар-тар»</i>	390	7шт./25/50
<i>Драники картофельные с лососем шеф-посола и сметаной</i>	280	240/50/40
<i>Чесочно–сырные хлебные гренки</i>	150	1/120

ГОРЯЧИЕ БЛИНЫ С ИЗЛЮБЛЕННЫМ СОЧЕТАНИЕМ

<i>С горячими ягодами и сгущенным молоком</i>	170	90/100
<i>С мороженым, клубничным соусом и миндалем</i>	190	1/200
<i>С форелью шеф-посола и сливочным сыром</i>	250	85/100
<i>С красной икрой и сметаной</i>	280	20/100/3

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Борщ с пампушками</i>	220	400/30
<i>Крем-суп из шампиньонов и белых грибов</i>	240	1/400
<i>Куриный бульон с молодым цыпленком, домашней лапшой и перепелиным яйцом</i>	220	1/400
<i>Уха с судаком, форелью и щукой подается с расстегаем и по желанию с добавлением сливок</i>	330	1/400
<i>Похлебка из белых грибов (вегетарианская)</i>	230	1/400
<i>Суп-пюре из тыквы с жареными грибами и томатами (вегетарианский)</i>	230	1/400
<i>Суп Том Ям Тайский суп с морепродуктами, тайскими специями и кокосовым молоком Подается с рисом Жасмин</i>	450	1/400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<i>Гнездышко из семги фаршированное тигровыми креветками и цуккини запеченное с сыром «Моцарелла»</i>	550	220/30
<i>Стейк из семги с микс салатом и соусом «Тар-тар»</i>	570	150/50/50
<i>Филе палтуса по-средиземноморски (с баклажанами, томатами и рукколой)</i>	540	110/130
<i>Судак запеченный в пергаменте с картофелем помидорами черри и оливками</i>	440	1/290
<i>Нежные кусочки судака в хрустящей панировке с картофелем фри и соусом «Тар-тар»</i>	480	130/70/40
<i>Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочно-икорным соусом</i>	450	140/150/50
<i>Филе розового тунца в черно-белом кунжуте с овощами гриль и сливочно-горчичным соусом</i>	590	140/120/60
<i>Свиная вырезка с соусом из белых грибов и картофельным пюре</i>	470	180/150/30
<i>Телятина с вишневым соусом и яблоками гриль</i>	490	140/40/50
<i>Бефстроганов из говяжьей вырезки с белыми грибами в сливочном соусе и картофельным пюре</i>	530	180/150/60

Стейк классический <i>(говяжья вырезка обжаренная с ароматными травами, подается с перцем Чили и пряным маслом)</i>	570	160/20
Большой говяжий бифштекс на дранике с соусом тар-тар	590	170/180/40/40
Котлета по-Киевски фаршированная пряным сливочным маслом	370	160/65
Куриное филе в сырной корочке с микс салатом и бальзамическим кремом	380	140/55
Лаваш Удон с куриным филе и овощами в кисло-сладком соусе <i>(куриное филе, болгарский перец, цукини, имбирь, чили, красный лук, соус чили, айсберг, соус Тераяки)</i>	330	1/300

ПАСТА

Выберите свою любимую пасту: спагетти, тальятелле или ригатони и способ, как ее приготовить:

«Карбонара» с беконом и сыром Пармезан в сливочном соусе	320	1/300
«Болоньезе» с говядиной и овощами в томатном соусе	340	1/330
«Алла руссо» с лососем и красной икрой в сливочном соусе	370	1/265
С куриным филе, беконом и сыром Пармезан в сливочном соусе	310	1/290

ГАРНИРЫ

<i>Картофель отварной с укропом</i>	80	1/150
<i>Картофель «Фри»</i>	90	1/150
<i>Картофельное пюре</i>	100	1/150
<i>Картофель «По-деревенски»</i>	100	1/150
<i>Картофель жареный с шампиньонами</i>	160	1/150
<i>Рис Жасмин с овощами</i>	100	1/150
<i>Капуста цветная под сырным соусом</i>	160	1/150
<i>Овощи гриль</i>	220	1/130

СОУСЫ

<i>Соус шашлычный «Сацебели»</i>	70	50
<i>«Чесночный со сметаной»</i>	70	50
<i>Соус Мацони с чесноком</i>	70	50
<i>«Тар-тар»</i>	70	50
<i>«Аджика»</i>	70	50
<i>«Ткемали»</i>	70	50
<i>«Наршараб»</i>	70	50

ФОНДЮ !

Фондю – прекрасная возможность объединения друзей или членов семьи для развлечения и общения. Вы накалываете шпажкой еду, затем погружаете ее в горшочек фондю и готовите еду сами. Вы едите и наслаждаетесь общением все вместе!

- *Мясное*

(куриное филе, свиная вырезка, готовится: 1. В бульоне с ароматными травами, 2. В бульоне с добавлением красного вина и сливок, 3. «Бургуньон» в масле. Подается с картофелем по – деревенски, салатом из томатов и соусами: Ткемали, Аджика, соус из свежих томатов и паприки)

на 2 персоны	1200
на 4 персоны	2000

- *Рыбное*

(Ассорти из лосося, судака и тигровых креветок, готовится в масле или бульоне с белым вином и ароматными травами. Подается с картофелем по – деревенски и соусами Тар-тар, Наршараб, Чили, зеленью и лимоном)

На 2 персоны	1400
На 4 персоны	2500

- *Сырное* 1200

(Подается с пшеничными крутонами, отварным картофелем, копченым окороком и болгарским перцем)

- *Шоколадное* 1100

(Подается со свежими фруктами и бисквитом)

ДЕСЕРТЫ

<i>Мороженое с шоколадом и орехами</i>	170	100/20
<i>Мороженое «с горячим ягодным соусом» (на выбор: вишня, клубника, черника, черная смородина)</i>	170	100/50
<i>Мороженое с фруктами и взбитыми сливками</i>	180	80/25/80
<i>Яблоко печеное «Ностальжи» (яблоко фаршированное изюмом, орехами, медом)</i>	150	210
<i>Фламбе фруктовое с мороженым (горячие фрукты с ароматными специями, фламбированные коньяком)</i>	260	150/150
<i>Парфе с виноградом (сливки, яичный желток, мед, коньяк)</i>	240	1/230
<i>Десерт «Наполеон»</i>	150	1 шт.
<i>Шарлотка с мороженым и сиропом</i>	135	120/50/25
<i>Панна-котта с клубникой</i>	170	1 шт.
<i>Торт «Маскарпоне» (морковно – кокосовые коржи с грецкими орехами и сыром Маскарпоне)</i>	170	1 шт.
<i>Торт сливочно–йогуртовый с малиной</i>	170	1 шт.
<i>Торт «Медовик» с сиропом по Вашему желанию</i>	170	1 шт.
<i>Чиз кейк Филадельфия</i>	170	1 шт.
<i>Штрудель «с мороженым и сиропом» (на выбор: яблочный, вишневый)</i>	170	120/50/25
<i>Десерт «Тирамису»</i>	170	1 шт.
<i>Фруктовая тарелка</i>	320	700

НАПИТКИ

Грузинский лимонад «Натахтари» <i>Груша, Тархун, Барбарис</i>	130	0,50 бут.
Морс из клюквы	80	200мл.
СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ:		
- апельсин, грейпфрут, яблоко, «Микс»	160	200мл.
- морковный, морковно-яблочный	160	200мл.
- из стебля сельдерея с медом и лимоном	160	200мл.
Сок «Rich» <i>Апельсин, Яблоко, Томатный, Персик, Вишневый, Ананас</i>	90	200мл.
Смузи: Банановый, Вишневый, Цитрусовый	180	300мл.
Молочные смузи с натуральными ягодами: <i>Вишня, Малина, Клубника, Черника</i>	180	300мл.
Молочные коктейли: <i>Вишневый, Клубничный, Шоколадный, Ванильный</i>	180	300мл.
Мохито безалкогольный	180	300мл.
Имбирный лимонад	180	200мл.
Ягодный микс (вишня, клубника, морс клюквенный)	180	300мл.
Компот из сухофруктов	70	200мл.
«Кока-Кола», «Кока-Кола Зеро»	120	0,33 бут.
«Спрайт», «Фанта», Тоник «Швепс»	120	0,25 бут.
«Бонаква» б/газа	110	0,33 бут.
«Рычал-су» газ.	120	0,50 бут.
«Нарзан» газ.	120	0,50 бут.
«Виттель» б/газа Франция	130	0,33 бут.
«Perrier» газ. Франция	150	0.33 бут.
«Боржоми» газ.	150	0.50 бут.

КОФЕ

<i>Эспрессо</i>	120 руб.
<i>Кофе Американо</i>	120 руб.
<i>Двойной Эспрессо</i>	190 руб.
<i>Капучино</i>	160 руб.
<i>Кофе Латте</i>	170 руб.
<i>Кофе Гляссе</i>	190 руб.
<i>Кофе по-Ирландски</i> (кофе, виски, сливки)	250 руб.
<i>Бейлиз-кофе</i>	240 руб.

Элитные чай NIKTEA

Подаются в чайничках 0,4л – 150 руб.

Ассам Суприм Блэк

Традиционный черный чай из Индии. Исключительно насыщенный во вкусе, с сильным ароматом и солодовыми оттенками

Эрл Грэй Особый

Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота

Сенча Классик

Пикантный японский чай из листьев раннего сбора, с ярко выраженным травянисто-морским ароматом

Молочный Улун

Необычный полуферментированный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цветочным букетом

Жасмин Серебрянный

Классика чайного искусства в сочетании свежего весеннего чая и воздушного аромата белого жасмина

Женьшеневый Улун

Оригинальная композиция традиционного китайского улун и женьшеня. Раскрывается в густом аромате и сладковатом пряном послевкусии

Пина Колада

Яркий тропический коктейль, наполненный ароматами летнего сада. Гибискус придает напитку приятную освежающую кислинку

ДОБАВКИ

<i>Сливки порционные</i>	15 руб.
<i>Молоко</i>	15 руб.
<i>Чабрец</i>	30 руб.
<i>Мята</i>	30 руб.
<i>Мед</i>	30 руб.