Блюда от Шеф-повара – для душевных посиделок

На компанию 4-5 гостей



Заказы принимаются за 3 дня

ЖАРЕНАЯ УТКА ИЛИ ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧЕЙ С ГРИБАМИ ИЛИ ЯБЛОКАМИ
от 3 кг – 1600 р/кг

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОКОРОК БАРАШКА В АДЖИКЕ
от 2 кг – 2350 р/кг

ЗАПЕЧЁННАЯ ЦЕЛИКОМ ФОРЕЛЬ ИЛИ СУДАК
от 2 кг – 2350 р/кг

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧЕЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
от 6 кг – 2500 р/кг

ПРИ ЗАКАЗЕ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД

СКИДКА 50%
НА ВСЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В БАРНОЙ КАРТЕ

Блюда также доступны для доставки на дом

Заказ и предоплата осуществляются не позднее, чем за 3 дня до даты резерва.
Срок действия акции уточняйте у официантов.

Закуски

	г	
СЕТ ЗАКУСОК «К ВИНУ» Паштет из печени цыпленка, сыр сулугуни, домашний сыр. Подается с цветочным медом, домашним хлебом и виноградом	505	**690**
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА Сыр сулугуни, имеретинский, сулугуни копченый, орехи, виноград, цветочный мед.	250	**430**
ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Копченый говяжий язык, буженина, куриный рулет со шпинатом. Подается с зеленью и соусом хрен.	230	**590**
СУДЖУК И БАСТУРМА	80	**480**
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ СУЛУГУНИ Свежий огурец, бакинский томат, болгарский перец, зелень, сыр сулугуни.	250	**370**
АССОРТИ ПХАЛИ Тыква, свекла, шпинат. Подаются с домашним хлебом.	3/60	**270**
ХРУСТЯЩИЕ МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ С ЧЕСНОКОМ	150	**190**
МЖАВЕУЛИ Капуста по-гурийски, джонджоли, соленый чеснок, малосольные огурцы, соленый перец	220	**280**
РУЛЕТИКИ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ПЕРЦА Запеченный болгарский перец, творог, зеленый перец, укроп, чеснок	175	**480**
БАДРИДЖАНИ С НАДУГИ Рулетики из обжаренного баклажана с начинкой из творога надуги и грецкого ореха	150	**270**
БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ Баклажан, томат, паприка, цукини, сыр сулугуни, травы, аджика, и грецкий орех	350	**430**
САЦИВИ С ЦЫПЛЕНКОМ Мясо цыпленка в ореховом соусе сациви	270	**390**
ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ Красная фасоль, отваренная с добавлением приправ и аджики. Подается с солеными и домашним грузинским хлебом	345	**280**
СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ Подается с томатами и зеленью	160	**360**
АДЖАПСАНДАЛ Паприка, баклажаны, цукини, красный лук, запеченные с кинзой и чесноком	200	**400**
ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ Виноградные листья с начинкой из бараньего фарша с рисом и специями. Подается со сметаной	240	**440**

Салаты

	г	
САЛАТ «КВЕВРИ» Листья салата, копченый сыр, говядина гриль под заправкой от шефа: мед, аджика, винный уксус и оливковое масло	250	**690**
САЛАТ «ТБИЛИСИ» С ГОВЯДИНОЙ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ Говядина, красная фасоль, красный лук, болгарский перец, перец чили, чеснок, кинза, грецкие орехи, винный уксус, оливковое масло	250	**410**
САЛАТ «ТИФЛИС» С КОПЧЕНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ Микс салатных листьев, говяжий язык, огурец, аджика домашняя, зелень	240	**440**
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ Куриная печень, обжаренная в красном вине и меде, на подушке из свежих листьев салата с грушей, морковью и виноградом. Заправляется соусом на основе уксуса и кахетинского масла	230	**340**
ГРИЛЬ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ Мякоть цыпленка, обжаренная вместе с овощами на сухой сковороде. Подаётся с соусом барбекю с черносливом и кинзой	200	**340**
ГРИЛЬ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ Говядина, обжаренная вместе с овощами на сухой сковороде. Подаётся с соусом барбекю с черносливом и кинзой	200	**360**
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ Свежие овощи с заправкой на выбор – соус мацони с чесноком и кинзой или ореховый со специями	220	**390**
САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ Микс салатных листьев с кусочками баклажана с рубленным красным луком, грецким орехом, паприкой и кинзой	200	**390**

Супы

	г	
ТЫКВЕННЫЙ СУП Крем-суп из запеченной тыквы с добавлением надуги, кахетинским маслом и тыквенными семечками	300	**260**
КУРИНЫЙ СУП ЛАПША С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА Куриный бульон с домашней лапшой, подается с зеленью	300	**280**
ЧИХИРТМА Традиционный грузинский куриный суп с желтками, уксусом и кукурузной мукой	300	**300**
ХАРЧО Знаменитый острый суп из говядины с томатами, рисом, перцем чили и чесноком	300	**390**
УТИНЫЙ СУП С ТВОРОЖНЫМИ КНЕЛЯМИ Наваристый бульон с мясом утки, творожными кнелями и кинзой	300	**490**
ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ Баранина, тушенная в ароматных специях с картофелем, томатами, болгарским перцем и баклажанами	320	**590**

Горячие блюда

	г	
ЧАХОХБИЛИ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА Мясо цыплёнка, тушенное в соусе из овощей и трав	330	**510**
ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ Обжаренное мясо с запеченным в огне картофелем, луком, томатами и специями	340	**535**
ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ	340	**610**
ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ Говядина, тушенная в томатном соусе со специями и травами	300	**610**
УТИНАЯ НОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ДЮШЕСОМ Жаренная в печи ножка утки, подается с запеченным «зефиром» из картофеля с жареным луком, яичным желтком и ягодным соусом	340	**590**
ЗАПЕЧЕННАЯ РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ Речная форель, запечённая со шпинатом, травами, грецким орехом, приправленная лимонным соком	190	**640**
ЧАКАПУЛИ ИЗ БАРАНИНЫ Баранина, тушенная в белом вине с тархуном и базиликом	250	**780**
ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА «Тапа», в переводе с грузинского - «Сковорода», именно на ней, придавленный тяжелой крышкой, готовится цыпленок с чесноком, перцем и пряностями. Подается с соусом сацебели	340	**790**
ОСТРИ ИЗ ГОВЯДИНЫ Тушеная говядина в остром томатном соусе с солеными огурцами, паприкой и специями	400	**890**
ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ЛОБИО Филе говядины, обжаренное на сковороде и запеченное с мозговой костью в смеси аджики и мёда. Подается с гарниром из зеленого лобио с грецким орехом и жареным луком	450	**890**
ГОЛЕНЬ БАРАШКА В МЕДУ И АДЖИКЕ С АДЖАПСАНДАЛОМ Голень молодого барашка, томленная в аджике со сливочным маслом, затем запеченная с медом. Подается на гарнире из печеных овощей	400	**1090**



Выпечка

	г	
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ Пирог с начинкой из сыра сулугуни	300/500	**350/460**
ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ Пирог с начинкой из томатов и сыра сулугуни	300/500	**360/430**
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ Пирог с начинкой из сулугуни и дополнительным слоем сыра сверху	300/500	**380/490**
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ Пирог в форме лодочки с начинкой из сыра сулугуни, на которую сразу после выпекания кладется сливочное масло и яичный желток	300/500	**380/540**
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ Пирог с начинкой из сыра сулугуни с добавлением копченого сыра	500	**500**
ЛОБИАНИ Пирог с начинкой из красной фасоли	300	**190**
ЛОБИАНИ С БЕКОНОМ Пирог с начинкой из красной фасоли с добавлением бекона	300	**210**
КАРТОПИЛИАНИ Пирог с картофельной начинкой	300	**300**
КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ Пирог с мясной начинкой	300	**380**



ммм...хачапури....

Едим горячими, с пылу, с жару

Отламываем руками с краю кусочек булочки, обмакиваем его в начинку, чтобы тесто пропиталось

Наслаждаемся вкусом сами и угощаем друзей

МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ Подаются с соусом сацебели	5/20	**235**
МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ Подаются со сливочно-мятным соусом	5/20	**235**
ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	2/90	**260**
ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ	2/90	**270**
ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	2/90	**270**
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ Традиционная грузинская лепешка из кукурузной муки. Подается с сыром сулугуни	130	**120**
ДОМАШНИЙ ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ Подается с кахетинским маслом	2/70	**55**

Мангал

	г	
АССОРТИ ШАШЛЫКОВ Нежное мясо молодого барашка, свиная шея, филе куриного бедра. Подается с овощами гриль, картофелем айдахо, соусом сацебели, капустой по-гурийски и маринованным луком	1500	**2150**
БАРАНИНА НА РЕБРЕ	380	**1390**
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	260	**390**
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	260	**490**
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	265	**470**
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ Подается со свежими овощами, лавашом и зеленью	275	**690**
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	275	**420**
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ Подается с лавашом, зеленью, чили перцем и соусом сацебели	275	**645**

Гарниры

	г	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	**120**
КУКУРУЗА-ГРИЛЬ СО СВАНСКОЙ СОЛЬЮ Подается со сливочно-мятным соусом	1 шт.	**180**
ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ДЖОНДЖОЛИ	225	**260**
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	260	**285**
ОВОЩИ ГРИЛЬ	250	**310**

Соусы

	г	
СМЕТАНА	40	**70**
ТОМАТНАЯ АДЖИКА на основе томатов, специй, лука и перца чили	40	**70**
ОРЕХОВАЯ АДЖИКА на основе томатов, перца чили, лука и грецких орехов	40	**70**
МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ традиционный грузинский кисломолочный соус с добавлением зелени	40	**70**
НАРШАРАБ пряный, пикантный гранатовый соус	40	**70**
САЦЕБЕЛИ соус на основе томатов и лука с зеленью	40	**70**
СЛИВОЧНО-МЯТНЫЙ соус на основе сметаны с мятой и кинзой	40	**70**
ТКЕМАЛИ кисло-пряный сливовый соус	40	**70**

Хинкали

	г	
С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ	3/90	**260**
С ГОВЯДИНОЙ, СВИНИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ	3/90	**270**
С БАРАНИНОЙ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ	3/90	**290**
АССОРТИ Хинкали с сыром сулугуни, с говядиной и свининой, с бараниной	3/90	**280**
ЖАРЕНЫЕ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	2/90	**260**
ЖАРЕНЫЕ С БАРАНИНОЙ	2/90	**270**
ДЮЖИНА ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	12/90	**990**
ДЮЖИНА ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	12/90	**990**

Сладкие хинкали

	г	
С ВИШНЕЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются со сметаной	2/120	**220**
С МАЛИНОЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются со сметаной	2/120	**220**
ЖАРЕНЫЕ С ВИШНЕЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются с мороженым	1/120	**245**
ЖАРЕНЫЕ С МАЛИНОЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются с мороженым	1/120	**245**

Как есть хинкали?

1. Осторожно, блюдо очень горячее – дайте ему остыть пару минут, не больше
2. Щедро поперчите
3. Не разрезайте хинкали вилкой и ножом, иначе тонкое тесто просто порвется и ароматный бульон выльется
4. Возьмите «мешочек» за хвостик и придерживайте его снизу
5. Откусите немного теста и выпейте бульон
6. Хинкали можно положить в рот полностью или же откусывать понемногу
7. Хвостик оставьте, его есть не нужно
8. Закажите еще одну порцию=)



Хинкали-короли грузинской кухни





Десерты

	г	
ДЕСЕРТ «КВЕВРИ» Нежный заварной крем со свежими ягодами и карамельным соусом	220	**320**
ПЕЛАМУШИ ВИНОГРАДНЫЙ / КАРАМЕЛЬНЫЙ Пудинг на основе виноградного сока или карамельного молока с кукурузной мукой	200	**235**
ПОНЧИК ПО-ТБИЛИССКИ Воздушное тесто с начинкой из заварного ванильного крема	145	**190**
ЖАРЕНЫЕ ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются с мороженым	1/120	**245**
ЖАРЕНЫЕ ХИНКАЛИ С МАЛИНОЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются с мороженым	1/120	**245**
ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются со сметаной	2/120	**220**
ХИНКАЛИ С МАЛИНОЙ И ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются со сметаной	2/120	**220**
СЫРНИКИ С ТВОРОГОМ НАДУГИ Подаются со сметаной или вареньем на выбор	165	**240**
ЧУРЧХЕЛА	100	**290**
ПАХЛАВА	180	**360**
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	140	**300**
НАПОЛЕОН	150	**260**
СЫРНЫЙ ТОРТ С ГРУШЕЙ	150	**250**
МОРОЖЕНОЕ Ванильное, виноградное, вишневое, с грецким орехом, шоколадное, с кленовым сиропом	50	**120**
СОРБЕТ Лимонный, клубничный, манго	50	**120**
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ	100	**100**

Уведомляем Вас о том, что при размещении 6-ти и более гостей за одним столом оказывается дополнительная услуга по обслуживанию стоимостью 10% от суммы счета*

(Подробные условия по предоставлению услуги указаны в правилах приема гостей ресторана)