





ХИНКАЛИ KHINKALI

3 шт.

наше фирменное блюдо

Хинкали — грузинское блюдо, обладающее неповторимым вкусом и оригинальной формой

Our special dish. Khinkali is a Georgian dish with an amazing taste and unique form

С фаршем из мяса свинины и говядины With pork and beef forcemeat

С бараниной With Lamb

С фаршем из говядины With beef forcemeat

С сыром сулугуни и тархуном With suluguni cheese and tarragon



При заказе

БАКЛАЖАНЫ С OPEXAMN / EGGPLANTS WITH NUTS

Рулеты из обжаренных баклажанов с начинкой из грецких орехов Rolls of fried Eggplants filled with walnut sauce



ПХАЛИ из стручковой ФАСОЛИ

GREEN BEANS PKHALI

Стручковая фасоль, перетертая с грецкими орехами и грузинскими специями / Green beans with walnuts and Georgian spices



320 р. ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ 320 р. ПХАЛИ 180 гр. СО СВЕКЛОЙ CABBAGE PKHALI

WITH BEET

Капуста со свеклой, перетертые с грецкими орехами и грузинскими специями / Cabbage and beet with walnuts and Georgian spices



180 гр. ИЗ ШПИНАТА SPINACH PKHALI

320 p. 180 гр.

350 p.

180 гр.

Шпинат, перетертый с грецкими орехами и грузинскими специями Spinach with walnuts and Georgian



ГЕБЖАЛИЯ / GEBZHALIA Рулетики из сулугуни с мятой под соусом Надуги Rolls of suluguni cheese with mint and Nadugi sauce





250 гр. 350 р.

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ СНІСКЕМ SATSIVI

Курица под ореховым соусом Баже Chicken with walnut sauce Bazhe

370 p. 250 гр.

САЦИВИ ИЗ РЫБЫ

FISH SATSIVI

390 p. 250 гр.

КИНДЗМАРИ KINDZMARI

Обжаренная форель в уксусном маринаде с кинзой

Fried trout with cilantro marinated in vinegar

390 p. 250 гр.



БУКЕТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ FRESH GREENERY



MWABE / MZHAVE

Капуста по-грузински Georgian Sauerkraut

250 p. **250** p.

200 p. 200 гр.





250 p. 250 гр.



490 p. СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА CHIEF'S SALTED SALMON 200 гр. СЫРНАЯ ТАРЕЛКА CHEESE PLATE **350** p. 200 гр.

Сыр сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, копченый чечел
Suluguni Cheese, smoked Suluguni, Imeretian cheese,

smoked chechil





БУЖЕНИНА ОТ ШЕФА CHIEF'S COLD BOILED PORK



СЕЛЕДОЧКА

180 гр. 390 р.

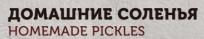
ПОД ВОДОЧКУ RUSSIAN HERRING TO VODKA

350 p. 300 гр.

язык C XPEHOM TONGUE WITH HORSERADISH

390 p. 200 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИCOLD STARTERS





340 p. 250 гр.







САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

овощной салат по-грузински GEORGIAN VEGETABLE

Салат из свежих томатов и огурцов с зеленью, красным луком, орехами / без орехов Fresh tomatoes, cucumbers, greens, red onion, (with nuts/

GREEK SALAD

220 гр.

Огурец, томаты, болгарский перец, красный лук, лист салата, оливковое масло, бальзамический уксус Cucumber, tomatoes, bell pepper, red onion, lettuce, olive oil,

SALAD

without nuts)

320 p.

220 гр.

balsamic vinegar



360 р. ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ WARM VEAL SALAD

380 p.

Микс салатов, жареная телятина и домашний майонез Special salad with yeal, eggplants, zucchini, fries potatoes, served with homemade mayonnaise dressing





ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ЖАРЕНЫМ СУЛУГУНИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH FRIED SULUGUNI

Салат из свежых томатов и огурцов с зеленью, красным луком и жареным сулугуни Fresh tomatoes, cucumbers, greens, red onion, grilled suluguni



340 p.

200 гр.

360 р. САЛАТ С ТОМАТАМИ 220 гр. И МОЦАРЕЛЛОЙ

SALAD WITH TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE

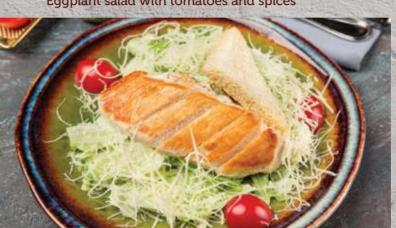
Томаты, сыр моцарелла, соус «Песто», руккола Tomatoes, mozzarella cheese, Pesto sauce and arugula



САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ M TOMATOM

EGGPLANT SALAD WITH TOMATO

Салат из баклажанов со специями и томатами Eggplant salad with tomatoes and spices



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Филе куриной грудки, салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, сухарики, соус «Цезарь» с анчоусами / Chicken breast fillet, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, crackers, Caesar dressing with anchovy

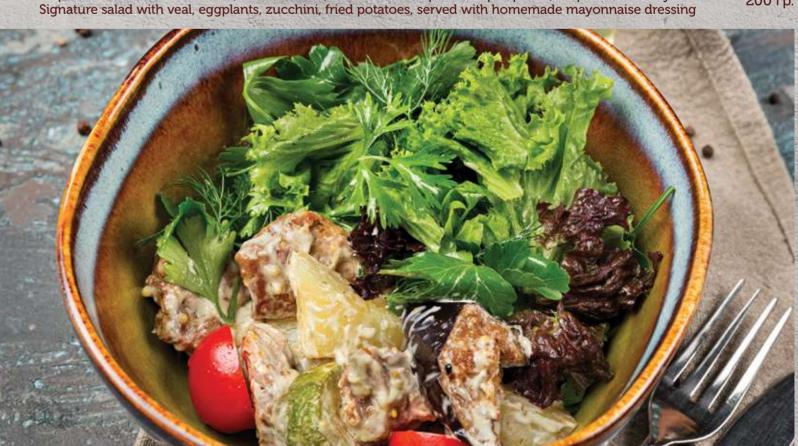
360 p. 200 гр. САЛАТ С ЯЗЫКОМ В МЕДОВОгорчичном соусе

TONGUE SALAD IN HONEY-MUSTARD SAUCE

Микс из листьев салата, говяжий язык и соус Mixed salad, beef tongue and sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ГОГИ / GOGI SALAD

Фирменный салат с телятиной, баклажанами, кабачками и жареным картофелем, заправленный соусом Гоги





340 р. САЛАТ РЫБНЫЙ / FISH SALAD

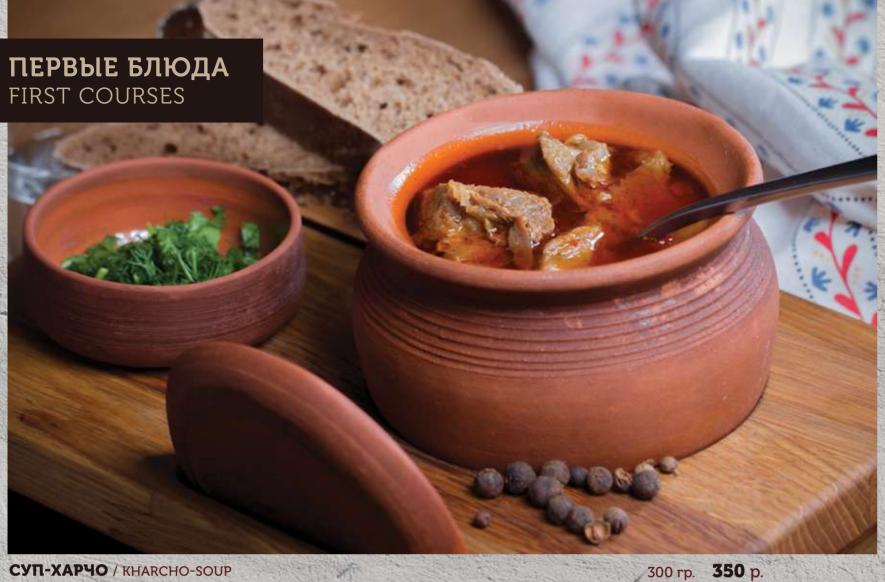
450 p. 200 гр.

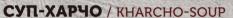
Семга, картофель обжаренный, микс листьев салата, томаты, медово-горчичная заправка Salmon, fried potatoes, lettuce mix, tomatoes, honey mustard dressing



390 p. 200 гр.

390 p. 200 гр.





Традиционный грузинский суп с говядиной / Traditional Georgian soup with Beef

350 p.

300 гр.

350 p.

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП MUSHROOM CREAM SOUP

УХА ПО-ЦАРСКИ 360 p. TSAR FISH SOUP 300 гр.

Наваристый рыбный бульон с лососем, сливки Rich Broth with salmon, cream



320 р. СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ MIXED MEAT SOLYANKA 300 гр.

ШУРПА SHURPA

300 гр. Говядина, картофель, болгарский перец, морковь, зелень, чеснок Beef, potatoes, carrots, bell peppers, greens, garlic



куриный суп с домашней ЛАПШОЙ

300 гр. CHICKEN SOUP WITH HOME RECIPE NOODLES



JATMAH / LAGMAAN

Говядина, болгарский перец, редис, чеснок, пекинская капуста, лук, морковь, сельдерей, лапша Beef, bell peppers, radish, garlic, Chinese cabbage, onions,

350 гр. **360** р. **ХАШЛАМА** / КНАЅНLАМА

300 гр. 350 р. Отварная говядина с овощами в мясном бульоне Boiled beaf with vegetables in meat broth

carrots, celery, noodles







ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ / TSAR KHACHAPURI

Multilayer homemade pie with suluguni

300 гр. **330** р. **ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** (ЦОМГАМОЦЛИЛИ КЛАССИЧЕСКИЙ) ADJARIAN TSOMGAMOTSLILI КНАСНАРИКІ

600 гр. 550 р.

430 р. 450 гр.





хачапури по-мегрельски MEGRELIAN KHACHAPURI

КУБДАРИ / CUBDARI Мясной пирог с рубленой телятиной и специями Meat pie with chopped veal and spices

430 p. 500 гр.

490 p. 500 гр.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ POTATO PIE WITH SPINACH

350 р. 400 гр.

ЛОБИАНИ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ) LOBIANI TSOMGAMOTSLILI



хачапури по-имеретински MERETIAN KHACHAPURI

450 гр.

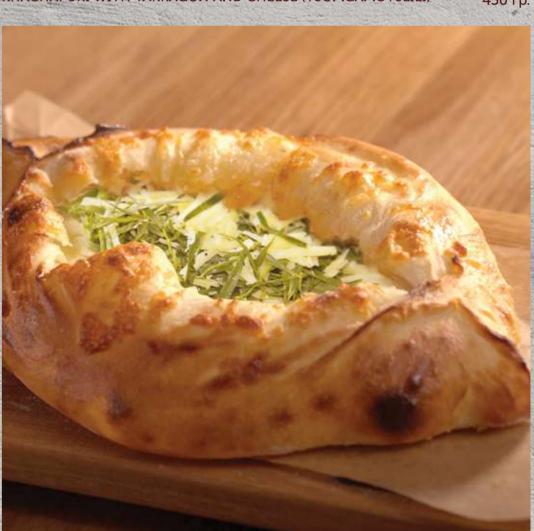
390 р. **ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ** 450 гр. КНАСНАРИКІ (PUFF)

400 р. **ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ И СЫРОМ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ)** 350 гр. KHACHAPURI WITH TARRAGON AND CHEESE (TSOMGAMOTSLILI)









ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ДОЛМА / DOLMA

Традиционное кавказское блюдо из листьев винограда с начинкой из мяса свинины, говядины и риса / Traditional Caucasian dish with grape leaves stuffed with pork, beef and rice

350 p.



ЧВИШТАРИ / CHWICHTARI

Лепешка из кукурузной муки и сыра сулугуни Cornflour biscuit with suluguni cheese

МЧАДИ С СУЛУГУНИ

Овощное рагу по-грузински bell peppers, carrots, onions,



Перетертая красная фасоль с ароматными специями Crushed red beans with aromatic spices

> 360 p. 250 гр.





лобио с копченой **ГРУДИНКОЙ** LOBIO WITH SMOKED BACON

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ СУЛУГУНИ

390 p.

250 гр.

MUSHROOMS STUFFED WITH CHEESE SULUGUNI

300 p. 250 гр.



MCHADI

250 p. 120/100 гр.



из баклажанов, томатов, болгарского перца, моркови, лука, зелени и специй Georgian vegetable Ragout with eggplants, tomatoes, herbs

> 350 p. 250 гр.





ЭЛАРДЖИ / ELARDJI

Кукурузная крупа, заваренная с сыром

Corn grits brewed with suluguni cheese

280 p. 300 rp.

MAMAJUTA / MAMALIGA

Традиционное грузинское блюдо из кукурузной крупы с кусочками

сулугуни Ttraditional Georgian dish of corn grits with pieces of Suluguni cheese

220 р. 300 гр.

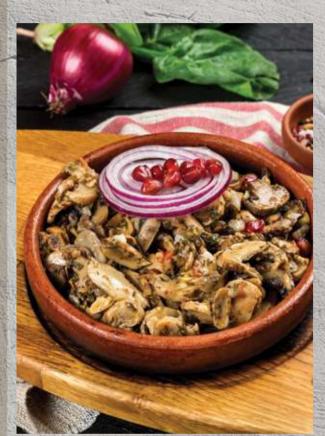
ЛАВАШ / PITA BREAD

50 р. 100 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ЧАШУШУЛИ ИЗ ГРИБОВ MUSHROOMS CHASHUSHULI

340 p. 200 гр.





СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ / GRILLED SULUGUNI

200 гр. 350 р.

250 гр 290 р. ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ / JULIENNE WITH MUSHROOMS

200 гр. 320 р.

ВАРЕНИКИ с сыром VARENIKI WITH CHEESE

330 p. 350 гр.

ABXA3YPA / ABKHAZURA

pomegranate grains in fatty mesh, grilled over open fire

250 гр. **390** р. **ДРАНИКИ** / DRANIKI Рубленое мясо свинины и говядины со специями и зернами граната в жировой сетке, зажаренное на открытом огне / Minced pork and beef with spices and







ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

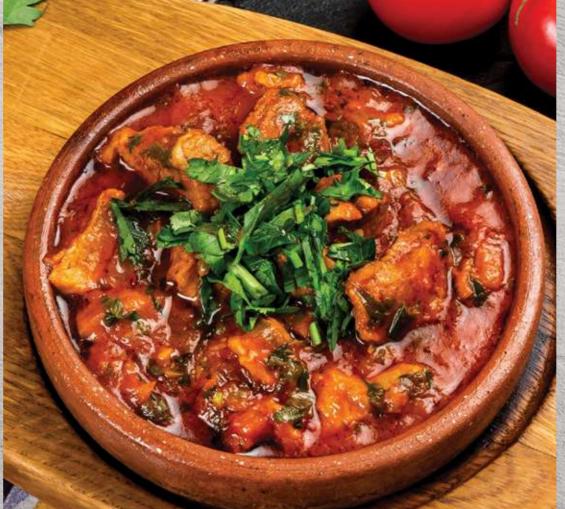
STUFFED VEGETABLES WITH MUSHROOMS

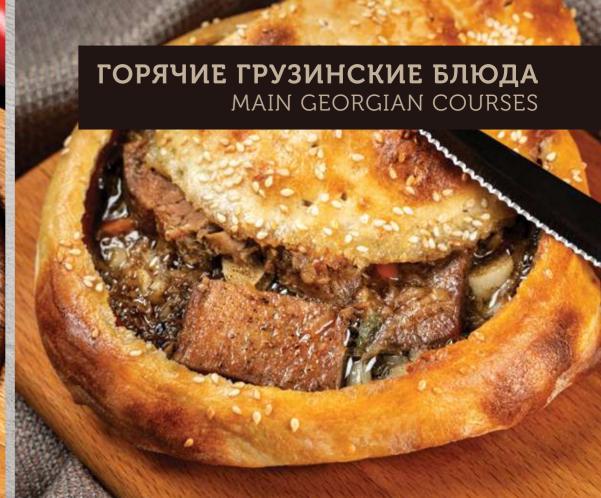
300 гр. Томат, болгарский перец, баклажаны, фаршированные шампиньонами, запеченные с сыром Tomato, bell pepper, eggplant stuffed with mushrooms, baked with cheese











ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

CHICK CHEKMERULI

Цыпленок с обжаренной корочкой в сливочно-чесночном соусе Grilled crusty chick with creamy garlic sauce

590 р. ЧАШУШУЛИ 600 гр. ИЗ ГОВЯДИНЫ ВЕЕГ СНАЅНИЅНИЦІ

450 p. 300 гр. и травами по-грузински НОМЕМADE LAMB Veal with tomatoes and Georgian

Молочная говядина с томатами БАРАНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

250 гр.

670 p.



ЧКМЕРУЛИ из курицы CHICKEN CHKMERULI

Запеченная ароматная курица

в майонезночесночном соусе Flavourful baked chicken with mayonnaise-garlic

430 p. 300 гр.



Аппетитные кусочки молодой говядины в ореховом соусе Tempting pieces of veal with walnut sauce



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ MEGRELIAN ODJAHURI

450 p.

Ароматная свинина, жареная с картофелем и грузинскими специями, подаётся с томатами и красным луком / Flavourful pork, fried with potatoes and Georgian spices, served with tomatoes and red onions



ЧАХОХБИЛИ из курицы

CHICKEN CHAKHOKHBILI

Обжаренная кура в соусе из спелых томатов, приправленная грузинскими специями Roasted Chicken with fresh tomatoes sauce and Georgian spices

390 p. 300 гр.





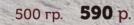
ЧАНАХИ CHANAKHI

Баранина, тушеная с баклажаном, томатами, картофелем и специями Stewed Lamb with eggplant, tomatoes, potatoes and spices

550 p. 350 гр.



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА / CHAR-GRILLED CHICKEN





ГОВЯДИНА ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN BEEF

220 гр. 440 р.

Говядина, тушеная с луком, специями и зернами граната / Stewed beef with onions, spices and pomegranate



телячьи щечки под соусом демигляс С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

SAUCED "VEAL CHEEKS" WITH DEMI-GLACE DRESSING AND MASHED POTATOES



490 р. КУЧМАЧИ 300 гр. КИСНМАСНІ

Ароматные обжаренные телячьи потрошки со специями



380 р. **СТЕЙК ПО-НОРВЕЖСКИ** 250 гр. NORWEGIAN STEAK

650 p. 270 гр.

Roasted Veal giblets Сёмга, листья шпината, красная икра, сливочный соус с сыром пармезан with spices Salmon, spinach leaves, red caviar, cream sauce with parmesan cheese







РЫБА FISH

ДОРАДО,
ЗАПЕЧЁННАЯ
В ТРАВАХ
В ФОЛЬГЕ
ВАКЕD DORADO
WITH HERBS
IN THE FOIL

670 р. 300 гр.

CTEЙK

U3 ЛОСОСЯ

HA MAHГАЛЕ

GRILLED SALMON

STEAK

650 p. 150/30 rp.

CUBAC HA YTAXX BARBECUED SEA BASS

670 p. 250/50 rp.



KAPE молочного ТЕЛЕНКА RACK OF VEAL CALF

850 p. 240 гр.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ LAMB LULYA-КЕВАВ

440 p. 180/70 rp.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ГРУЗИНСКИ GEORGIAN LULYA-КЕВАВ

410 p. 180 rp.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ CHICKEN LULYA-KEBAB

380 р. 180 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С СУЛУГУНИ CHICKEN LULYA-KEBAB WITH SULUGUNI CHEESE

390 р. 180 гр.



690 р. **молодая говядина на кости 1190** р. 240 гр. CALVE BONE BLADE STEAK 360/80 гр.



180/70 гр. 420 р.

180/70 rp. 490 p.

МАНГАЛ

BRAZIER DISHES

180/70 гр. 690 р.

180/70 гр. 390 р.



СВИНЫЕ РЁБРА PORK RIBS

КАРЕ ИЗ БАРАНИНЫ



400 p. 180/70 rp.





СТЕЙК ПО-ГРУЗИНСКИ GEORGIAN STEAK

450 p. 200/70 гр.

ГАРНИРЫ SIDE DISHES



ШАМПИНЬОНЫ на мангале GRILLED MUSHROOMS

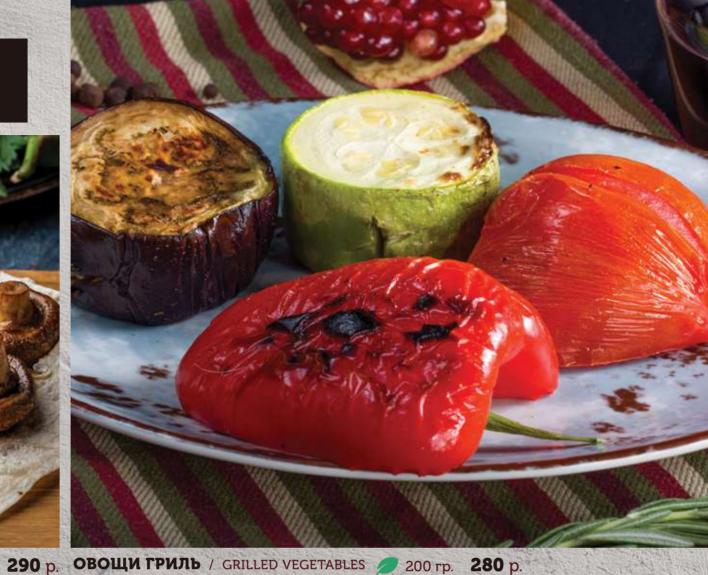
КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ GRILLED POTATO



180 гр.

POTATO WEDGES / MASHED POTATOES

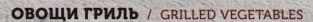




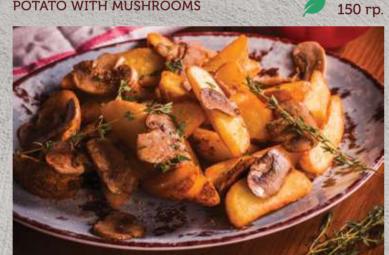
220 p.

180 p.

150 гр.



190 р. **КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ** 200 гр. POTATO WITH MUSHROOMS 200 гр.



КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ / ПЮРЕ 170 р. PUC ОТВАРНОЙ СО ШПИНАТОМ POTATO WEDGES / MASHED POTATOES 150 гр. BOILED RICE WITH SPINACH





САЦЕБЕЛИ / SATSEBELI

TKEMANN / TKEMALI

BAKE / WALNUT SAUCE

TAP-TAP / TAR-TAR

НАР-ШАРАП (ГРАНАТОВЫЙ СОУС) / NAR-SHARAP (POMEGRANATE SAUCE)

СОУСЫ

SAUCES

АДЖИКА / ADJIKA

CMETAHA / SOUR CREAM











ДЕСЕРТЫ DESSERT

вишневый суп с мороженым CHERRY SOUP WITH SCOOP OF ICE CREAM

290 p. 250 гр.

РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ и грецкими орехами **ROLL WITH PRUNES AND WALNUTS**

290 p. 110 гр.



ТИРАМИСУ TIRAMISU

240 p. 120 гр.



МЕДОВИК HONEY CAKE

220 р. «НАПОЛЕОН» C 3ABAPHЫМ KPEMOM
"NAPOLEON" CAKE WITH CUSTARD





мацони С МЕДОМ и грецкими **ОРЕХАМИ**

MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

Традиционный, грузинский кисломолочный продукт с мёдом и грецким орехом Exquisite Georgian yogurt with honey and walnut

200 p. 180 гр.



пломбир классический

CLASSIC PLOMBIÈRES ICE CREAM

220 p. 150 гр.



пломбир фисташковый

PISTACHIO PLOMBIERE

220 p. 150 гр.



ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ CHOCOLATE PLOMBIERE

220 p.

150 гр.



лимонный сорбет

LEMON SORBET

Благодаря свежим и сочным лимонам этот сорбет удивительно легкий и освежающий 220 p.

150 гр.



