



ДОМАШНИЕ НАПИТКИ И ЗАГОТОВКИ

Айран со свежей зелены и огурцом	350г / 250P
Бокал домашнего морса (малина, клюква)	350г / 320P
Кувшин домашнего морса (малина, клюква)	1000г / 830P
Баночка домашнего мацони	200г / 150P

БУРГЕРЫ

Закрытый бургер по-кавказски	380/50г / 590P
Котлета из мраморной говядины, сыр сулгуни, микс-зелень, томаты, соус, капуста домашнего солонья	
Бургер Два сыра	330г / 730P
Ароматная котлета из мраморной говядины с сыром чеддер и гауда, хрустящим луком, малосольными огурцами, свежими томатами, соусом коктейль и барбекю в мягкой пшеничной булочке	
Бургер с вишневым соусом	290г / 690P
Оригинальное сочетание сочной котлеты из мраморной говядины и соуса из вишни с добавлением обжаренного бекона, сыра чеддер и пряного перечного соуса	
Бургер с говяжьей котлетой	355г / 770P
Котлета из мраморной говядины с сыром чеддер и сулгуни, свежими и малосольными огурцами, салатом айсберг, свежими томатами, беконом и фирменным соусом в мягкой пшеничной булочке	
Бургер с ягненком	275г / 670P
Ароматная котлета из отборной баранины, медово-ткемалевым соусом, с сыром чеддер, салатом коул слоу, красным луком и пряной кинзой	
Бургер Мексиканский	290г / 560P
Нежная куриная котлета в сочетании с оригинальными соусами – спайси авокадо и пикантным сальса, с добавлением хрустящего лука, свежих томатов и салатов айсберг и руккола	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хумус	200г / 290P
Гебжалия	290г / 520P
Рулетики из сыра сулгуни с мятной аджикой под соусом мацони	
Ассорти пхали	150г / 370P
Пхали из капусты со свеклой, из стручковой фасоли, из шпината с грецкими орехами	
Аджапсандали	250г / 790P
Овощное рагу из баклажанов, тушеных с томатами и паприкой, приправленное ароматной зеленью, подается горячим или холодным	
Сациви из курицы	210г / 590P
Кусочки домашней курицы под пряным соусом на основе куриного бульона, грецкого ореха и острых грузинских специй	
Рулетики из баклажан по-грузински	160г / 570P
Сельдь с картофелем черри и с чесночными гренками	100/80/80/20г / 420P
Ассорти сезонных овощей и зелени	350г / 910P
Бакинские томаты и огурцы, стручковый перец, редис, зеленый лук, петрушка, укроп, кинза, базилик, цыцмат	
Ассорти грузинских сыров	320/100г / 930P
Сулгуни, сулгуни копченый, имеретинский, чечил, чечил копченый, виноград	
Язык говяжий отварной с горчицей	100/50г / 590P

Лосось слабосоленый	100/20г / 1150P
Ассорти бочковых солений	350г / 590P
Маринованные бурые томаты, малосольные огурцы, острый стручковый перец, капуста по-домашнему, чеснок, джонджоли, алыча	

САЛАТЫ

Винегрет с сельдью и чесночными гренками	200/70г / 310P
Салат с хрустящим баклажаном и сливочным сыром	215г / 590P
Салат из свеклы с сыром крематте и кедровыми орехами	240г / 380P
Овощной салат по-грузински	230г / 410P
Овощной салат с ароматной зеленью и острым перцем	
Овощной салат по-грузински с орехами и винным уксусом	230г / 460P
Салат Ачичук	200г / 420P
Помидоры бакинские, лук красный, кинза	
Авокадо с бакинскими овощами	220г / 690P
Бакинские томаты с красным луком и тархуном	210г / 540P
Салат греческий с авокадо и сыром фетакса	270г / 670P
Салат Мангал	200г / 730P
Приготовленные на углях паприка, томаты и баклажан, заправленные кинзой и базиликом, с добавлением красного лука, подается охлажденным или теплым	
Теплый микс-салат с куриной печенью	230г / 600P
Теплый салат с шашлыком из куриного бедра	290г / 790P
Цезарь с курицей	240г / 750P
Оливье с лососем холодного копчения	220г / 390P
Цезарь с креветками	215г / 1150P
Салат с креветками и авокадо	185г / 910P
Легкий салат с добавлением обжаренных креветок, авокадо, сочных узбекских томатов, тимьяна и специй. Заправлен цитрусовым соусом	
Микс-салат из слабосоленого лосося с томатами черри, кедровыми орехами, сливочным сыром и бальзамическим уксусом	200г / 1100P
Салат из слабосоленого лосося и авокадо под апельсиново-медовым соусом	250г / 1050P
Салат из говяжьей вырезки и грецкими орехами	230г / 930P
Говяжья вырезка, огурцы, орех грецкий, лук красный, салат айсберг, гранат, кинза, сок лайма, масло оливковое	
Салат Бахор с говяжьей вырезкой	245г / 740P
Говяжья вырезка, обжаренные в восточных специях, свежие огурцы и помидоры бакинские, редис, с добавлением куриного яйца и соуса на основе сметаны и майонеза	
Теплый салат с говяжьим языком	270г / 750P
Картофель черри, язык говяжий, обжаренные на сливочном масле с луком, помидоры черри, огурцы малосольные, кинза, укроп, петрушка, сливочный соус	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки бородинские чесночные с соусом Дор блю	140/50г / 290P
Шампиньоны с сыром на кеци	270г / 470P
Грибной жульен на картофеле	250г / 470P
Лобио по-мегрельски с мчади и копченым сулгуни	250/130/70г / 490P
Протертая красная фасоль с кинзой и пряными специями	
Лобио по-грузински	200/80/60г / 490P
Цельная красная фасоль, тушеная с томатами, луком и кинзой, приправленная традиционными грузинскими специями	
Томаты, запеченные с сыром сулгуни	180г / 380P
Долма	180/50г / 590P
На выбор: из баранины, из свинины с говядиной. Подается с чесночным соусом	
Ачма с мацони	270/200г / 440P
Домашний многослойный пирог с сыром сулгуни	

ВЫПЕЧКА

Хачапури на мангале	240г / 540P
Хачапури на мангале с зеленью	230г / 560P
Кубдари из говядины	400г / 620P
Хачапури с копченым сыром сулгуни	590г / 690P
Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулгуни с добавлением еще одного слоя копченого сыра сулгуни, запеченного до золотистой корочки	
Хачапури по-имеретински	570г / 590P
Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулгуни и имеретинского сыра	
Хачапури по-мегрельски	580г / 610P
Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулгуни и имеретинского сыра с добавлением сверху еще одного слоя сыра, запеченного до золотистой корочки	
Хачапури по старинному рецепту	650г / 690P
Открытый пирог из пышного теста с домашним сыром, замешанным с яйцом	
Хачапури по-аджарски	460г / 550P
Лодочка из сдобного теста с сыром сулгуни и яичным желтком	
Хачапури по-гурийски	440г / 450P
Пирог с сыром сулгуни и имеретинским сыром и рубленным отварным яйцом	
Хачапури с зеленью и сыром	570г / 670
Закрытый пирог с сыром сулгуни и микс-зеленью	
Кутабы (2 шт.) подаются с мацони	
– с бараниной	150/50г / 360P
– с говядиной	150/50г / 360P
– с сыром	150/50г / 300P
– с зеленью / с тархуном и сыром	150/50г / 370P
– с сыром и зеленью	150/50г / 340P
– с картофелем и грибами	150/50г / 290P
Чебуреки (2 шт.)	
– с бараниной	180г / 310P
– с говядиной	180г / 310P
– с сыром	180г / 290P

СУПЫ

Суп Поти Бульон из баранины с горохом нут, картофелем и алычой	400/65г / 690P
Лагман из баранины Подается с красной аджикой	300/20г / 600P
Хашлама из говяжьей грудки Отварное говяжье ребро с прозрачным бульоном из говядины	500г / 970P
Борщ из говядины Подается с пампушкой и сметаной	350/50/40г / 510P
Харчо из говядины Традиционный грузинский суп с кусочками говядины, рисом и ароматными грузинскими специями	350г / 560P
Уха из лосося	400/30г / 770P
Суп-пюре из красной чечевицы на курином бульоне	350/30/20г / 390P
Суп щавелевый с куриным яйцом и сметаной	350/50г / 430P
Куриный суп с домашней лапшой	350г / 390P

ХИНКАЛИ

Из баранины (1шт.)	90г / 110P
Из говядиной (1 шт.)	90г / 110P
Из свинины с говядиной (1шт.)	90г / 110P
Обжаренные (1 шт.)	90г / 150P
Из семги, судака с креветками (1 шт.)	100г / 320P
Хинкали по-соседски с говядиной 3 шт. Мини хинкали из говядины в соусе из мацони, сметаны, сливок, мяты и чеснока	300г / 450P
Квери Хинкали с начинкой из сыра сулгуни	65г / 90P
Квери с тархуном Хинкали с начинкой из сыра сулгуни и тархуна	65г / 120P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мамалыга Круто заваренная белая кукурузная крупа и мука, подается на выбор с колченым или молочным сулгуни	500/80г / 340P
Эларджи Мамалыга, замешенная с сыром сулгуни, подается с баночкой мацони	400/200г / 460P
Цыцыла Тапака Цыпленок, маринованный в ароматных специях и обжаренный по желанию с чесноком или без чеснока под гнетом, подается с соусом ткемали	1шт. 270/60/50г / 1150P
Цыцыла по-чкмерски Обжаренный цыпленок под сметанно-чесочным соусом	420г / 1300P
Чахохбили Кусочки обжаренного куриного бедра в соусе из спелых томатов с добавлением лука, грузинских специй и свежей зелени	350г / 530P
Оджахури из баранины Обжаренная баранина с томатами, свежей зеленью, чесноком, луком и картофелем	400г / 870P
Оджахури из свинины Обжаренная свинина с томатами, свежей зеленью, чесноком, луком и картофелем	400г / 670P
Кучмачи из телячьих потрошков	350г / 610P
Чашушули из говядины Говядина, тушеная с овощами и ароматными грузинскими специями	350г / 1100P
Чанахи из баранины Кусочки баранины, паприки, баклажана, томленные в горшочке с добавлением ароматного бульона, чеснока, грузинской аджики и зелени	420г / 890P
Плов из баранины по-узбекски	300/90г / 690P



Ковурма по-фергански с говяжьей вырезкой Обжаренная говяжья вырезка с чуть обжаренными овощами и добавлением восточных соусов и специй. Подается с зеленой аджикой	280/20г / 1150P
Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре	200/150/30г / 940P
Котлеты куриные с картофельным пюре По желанию: на пару или запеченные	160/150/60г / 500P
Котлеты говяжьи с картофельным пюре По желанию: на пару или запеченные	160/150/60г / 650P
Барабулька с соусом ткемали	190/50г / 950P
Рыбные биточки из лосося с и судака запеченным картофелем	160/160г / 1150P

БЛЮДА НА ДВЕ-ТРИ ПЕРСОНЫ

Садж из куриного бедра	1700г / 3700P
Садж из бараньей мякоти	1700г / 4300P
Ковурма по-азербайджански из бараньей мякоти Обжаренная мякоть баранины с луком, каштаном, алычой, курагой, с добавлением ароматной кинзы. Запекается на кеци под тестом	1300г / 3700P

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Домашняя шаурма из курицы	360/50г / 610P
Люля-кебаб из курицы	200/150/50/50г / 590P
Люля-кебаб из баранины	200/150/50/50г / 970P
Люля-кебаб из говядины	200/150/50/50г / 810P
Куриное филе грудки по-азербайджански	160/100/150/50/50г / 740P
Шашлык из индейки	210/150/50/50г / 770P
Куриные крылья на углях	300/150/50/50г / 610P
Шашлык из куриного бедра	180/150/50/50г / 740P
Шашлык из бараньей мякоти	200/150/50/50г / 1150P
Шашлык из каре баранины	210/150/50/50г / 1650P
Шашлык из бараньих ребрышек	200/150/50/50г / 990P
Шашлык из свиной шейки	200/150/50/50г / 790P
Дорадо на углях с соусом тар-тар	1шт./80/50г / 1050P
Сибас на углях с соусом тар-тар	1шт./80/50г / 1050P
Лосось на вертеле с соусом наршараб	140/80/50г / 1700P

ГАРНИРЫ

Гречка с луком и шампиньонами	240г / 290P
Брокколи на пару	150г / 390P
Картофельное пюре	150г / 250P
Картофель жареный с луком и грибами	250г / 300P
Дикий рис и рис басмати	150г / 240P
Шпинат припущенный	150г / 540P
Шашлык из ассорти овощей с соусом наршараб	250/50/50г / 630P
Картофель черри на углях с курдюком	200г / 210P

ХЛЕБ

Лаваш из тандыра	120г / 90P
Узбекская лепешка	140г / 90P
Тонкий лаваш	100г / 90P
Мчади	130г / 170P
Бородинский ржаной хлеб	130г / 90P

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте На выбор: шоколадное, ванильное, клубничное	50г / 250P
Сорбет в ассортименте На выбор: манго, малиново-клубничный, лимон-лайм, черная смородина	50г / 220P
Варенье домашнее Айва, инжир, грецкий орех, белая черешня	100г / 240P
Мёд Липовый, донник	100г / 370P
Вафельные трубочки с вареной сгущенкой	150г / 320P
Яблочный штрудель с мороженым	180/50г / 730P
Наполеон	160г / 550P
Медовик	150г / 410P
Згапари Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом	110г / 390P
Шоколадный фондан Воздушный шоколадный бисквит с начинкой из теплого шоколада, подается с шариком ванильного мороженого	120/50г / 490P
Пахлава Восточная сладость с грецким орехом	150г / 650P
Фисташковый рулет с малиной	130г / 770P
Безе со сливочным кремом маскарпоне и свежими ягодами Малина, ежевика, голубика, клубника	220г / 750P
Брюссельские вафли с сыром маскарпоне	240г / 650P
Брюссельские вафли с мороженым	180г / 590P
Мацони с медом и с грецким орехом	260г / 350P
Сырники :	
– с шоколадно-манговым кремом	140/60/20г / 640P
– со сметаной и ягодным соусом	140/50/30г / 610P
– с вишневым соусом, сорбетом манго и со сметаной	140/80/50г / 610P

Данный буклет является рекламным материалом.