

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



<b>Рыбная тарелка</b>	200/50 г	<b>1590</b>
<small>Слабосоленая семга, угорь, масляная рыба холодного копчения</small>		
<b>Пивной сет</b>	800/50/50 г	<b>1370</b>
<small>Креветки, крылышки BBQ, сырные шарики, картофель фри, гренки, сыр чечил, чипсы</small>		
<b>Мясное плато</b>	300/50/50 г	<b>980</b>
<small>Куриный рулет, говяжий язык, буженина с горчицей и хреном</small>		
<b>Сало с горчицей и хреном</b>	180 г	<b>460</b>
<b>Соленья из бочки</b>	400 г	<b>570</b>
<small>Капуста, томаты, огурцы слабой соли, черемша, чеснок, перец и капуста по-гурийски</small>		
<b>Сельдь с картофелем и луком</b>	100/100/30 г	<b>390</b>
<b>Ассорти грузинских сыров</b>	230/70 г	<b>760</b>
<small>Сулугуни, имеретинский, чечил, копченый сулугуни, чанах</small>		
<b>Оливки / Маслины</b>	100 г	<b>360</b>
<b>Грузди с зеленью и луком</b>	200/20 г	<b>390</b>
<b>Пхали:</b>		
• из свеклы	3 шт./150 г	<b>340</b>
• из фасоли	3 шт./150 г	<b>340</b>
• из шпината	3 шт./150 г	<b>340</b>
<b>Ассорти пхали</b>	240 г	<b>560</b>
<b>Рулетики из баклажана с ореховой начинкой</b>	4 шт./170 г	<b>490</b>
<b>Аджапсандал</b>	200 г	<b>370</b>
<small>Закуска из запеченных овощей с зеленью</small>		
<b>Сациви</b>	250 г	<b>470</b>
<small>Ломтики курицы в соусе из грецких орехов</small>		
<b>Сезонные овощи и зелень</b>	350 г	<b>550</b>

## САЛАТЫ

<b>Салат «Библиотека»</b>	180 г	<b>690</b>
<small>Фирменный микс морепродуктов и зелени с сырными буквами</small>		
<b>Овощной салат по-грузински с зеленью и грецкими орехами</b>	250 г	<b>410</b>
<b>Греческий салат</b>	250 г	<b>490</b>
<b>Салат с телятиной, вешенками и картофелем</b>	200 г	<b>740</b>
<b>Оливье с курицей</b>	200 г	<b>420</b>
<b>Салат с хрустящими баклажанами и сливочным сыром</b>	250 г	<b>560</b>
<b>Цезарь с фермерским цыпленком</b>	250 г	<b>580</b>
<b>Моцарелла с томатами, ароматным песто и бальзамиком</b>	250 г	<b>640</b>
<b>Салат с креветками, авокадо и нежнейшей стрчателлой</b>	180 г	<b>780</b>

## ВЫПЕЧКА

<b>Аджарули четыре сыра</b>	250 г	<b>410</b>
<b>Аджарули со шпинатом, сыром и зеленью</b>	250 г	<b>420</b>
<b>Хачапури по-аджарски</b>	380 г	<b>440</b>
<b>Хачапури по-имеретински</b>	400 г	<b>470</b>
<b>Хачпури по-мегрельски</b>	400 г	<b>490</b>
<b>Кубдари</b>	400 г	<b>620</b>
<small>Пирог с рубленным мясом, кинзой, аджикой и специями</small>		
<b>Домашний пирог с картофелем и сыром сулугуни</b>	400 г	<b>380</b>
<b>Кутабы с сыром и зеленью</b>	70 г	<b>260</b>
<b>Кутабы с сыром сулугуни</b>	70 г	<b>220</b>
<b>Кутабы с бараниной</b>	70 г	<b>260</b>
<b>Чебуреки мини с говядиной и соусом из спелых томатов</b>	150/50 г	<b>340</b>
<b>Хинкали (от 3 шт)</b>		
• с говядиной и свинойной	1 шт./95 г	<b>80</b>
• с бараниной	1 шт./95 г	<b>80</b>
• жареные	1 шт./95 г	<b>80</b>
<b>Хлебная корзина</b>	310 г	<b>190</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Свинные ребра BBQ</b>	300/40 г	<b>720</b>
<b>Долма с бараниной</b>	170/50 г	<b>480</b>
<b>Черноморская барабулька</b>	150 г	<b>390</b>
<b>Жареный сулугуни в хрусте с вареньем из малины</b>	170/15/40 г	<b>390</b>
<b>Запеченные грибы с сыром</b>	200 г	<b>420</b>
<b>Запеченные баклажаны под сыром</b>	250 г	<b>490</b>
<b>Лобио по-имеритински с лепешкой мчади и гурийской капустой</b>	210/50 г	<b>290</b>

## СУПЫ

<b>Борщ с говядиной и сметаной</b>	400/50 г	<b>420</b>
<b>Харчо с говяжьей грудинкой</b>	350 г	<b>390</b>
<b>Суп-пюре из тыквы</b>	300/10 г	<b>320</b>
<b>Уха из лосося и трески</b>	350 г	<b>490</b>
<b>Суп с цыпленком и домашней лапшой</b>	300 г	<b>320</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Цыпленок табака	220/50 г	<b>720</b>
Цыпленок чкмерули в сливочном соусе	300 г	<b>720</b>
Утиная грудка с ягодным соусом и печеной тыквой	250 г	<b>730</b>
Строганов из индейки с грибами и картофельным пюре	150/130/40 г	<b>690</b>
Медальоны из говядины	150/50 г	<b>1250</b>
<small>*степень прожарки уточните у официанта</small>		
Плов с бараниной	340/50 г	<b>540</b>
Чашушули из говядины с овощами	250 г	<b>690</b>
Чахохбили	280 г	<b>460</b>
<small>Куриные ломтики с овощами и специями</small>		
Кучмачи	250 г	<b>470</b>
<small>Телячья потрошка, обжаренные со специями и луком</small>		
Оджахури с говядиной	300 г	<b>660</b>
Оджахури со свиной	300 г	<b>620</b>
Палтус с диким рисом	180 г	<b>740</b>
Камбала запеченная с травами	320/50 г	<b>740</b>
Лосось с икорным соусом	250 г	<b>960</b>
Гребешки гриль с полбой и белыми грибами	250 г	<b>780</b>

## ПАСТА

Спагетти карбонара	280 г	<b>590</b>
Феттучине с лососем и песто	280 г	<b>770</b>

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из курицы*	190/70/50 г	<b>480</b>
Шашлык из индейки*	190/70/50 г	<b>480</b>
Шашлык из свинины*	175/70/50 г	<b>620</b>
Шашлык из баранины*	175/70/50 г	<b>760</b>
Баранья семечки*	190/70/50 г	<b>720</b>
Баранья корейка*	190/70/50 г	<b>790</b>
Люля-кебаб из курицы*	135/70/50 г	<b>480</b>
Люля-кебаб из барашка*	135/70/50 г	<b>590</b>
Люля-кебаб из говядины и свинины*	135/70/50 г	<b>530</b>

\*Блюда на углях подаются с лавашом и соусом сацебели

Кальмар	200/30 г	<b>670</b>
Дорада	1 шт./40/20 г	<b>880</b>
Сибас	1 шт./40/30 г	<b>880</b>
Запеченный стейк форели с микс салатом и гранатовым соусом	1 шт./30/30 г	<b>880</b>
Ассорти из рыб и даров моря гриль	640/400/60 г	<b>5300</b>
<small>дорада, сибас, лосось, кальмар, креветки, шампиньоны, соусы гранатовый и песто</small>		
Ассорти шашлыков	900/645/100 г	<b>4900</b>
<small>баранья корейка, шашлыки из свинины, баранины, курицы, индейки, куриные крылья, люля-кебабы из баранины, свинины и говядины, курицы, печеные овощи, соус сацебели</small>		

## ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Баклажан	120 г	<b>320</b>
Картофель	230 г	<b>210</b>
Сладкий перец	100 г	<b>250</b>
Томат	120 г	<b>180</b>
Шампиньоны	160 г	<b>350</b>
Початок кукурузы	150 г	<b>290</b>

## СОУСЫ

Аджика / Баже / Сацебели	50 г	<b>70</b>
Ткемали / Хрен / Мацони		
Тартар / Наршараб / Сметана		

## ГАРНИРЫ

Овощи гриль	200 г	<b>370</b>
Картофель мини	150 г	<b>190</b>
Картофельное пюре	150 г	<b>170</b>
Гречка с грибами	160 г	<b>190</b>
Рис на пару	200 г	<b>150</b>
Картофель фри	150 г	<b>220</b>
Брокколи и цветная капуста	150 г	<b>220</b>

## ДЕСЕРТЫ

Тирамису	150 г	<b>390</b>
Орешки с вареной сгущенкой	150 г	<b>290</b>
Медовик	210 г	<b>390</b>
Морковный	170 г	<b>360</b>
Пахлава	120 г	<b>250</b>
Наполеон	180 г	<b>360</b>
Меренговый рулет	160 г	<b>380</b>
Чизкейк	140 г	<b>350</b>
Черничный торт	170 г	<b>390</b>
Торт «Библиотека»	200 г	<b>460</b>
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	130/50 г	<b>420</b>
Сезонные фрукты	1300 г	<b>1800</b>
Шарик мороженого ванильное / шоколадное / клубничное	1 шт. 50 г	<b>150</b>
Варенье: белая черешня / инжир / кизил / грецкий орех / айва	100 г	<b>220</b>
Цветочный мед	100 г	<b>150</b>



## ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ

ЗДЕСЬ МОЖНО ПОСМОТРЕТЬ МЕНЮ И УЗНАТЬ СОСТАВ КАЖДОГО БЛЮДА