

## ХАЧАПУРИ

Шоти	80 г	50
Хачапури по-аджарски	320 г	350
Хачапури с зеленью	320 г	350
Хачапури по-мегрельски	320 г	360

### КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



1  
Отламываем  
кусочек от края  
«лодочки»

2  
Перемещаем  
им сыр  
с яйцом

3  
Едим  
вкусный кусочек  
хачапури

4  
От каждого  
края поочередно  
отламываем,  
придвигаясь  
к центру



Наш повар -  
обладатель  
невероятного  
таланта и трех  
мишленовских звезд!



Есть один способ правильно есть хинкали и ещё десятки вариантов, придуманных людьми разных национальностей.

Мы пошагово изобразили тот метод, который знаем, но если у вас есть свой — нам будет очень интересно его увидеть. Только смотрите не забрызгайте соседа.

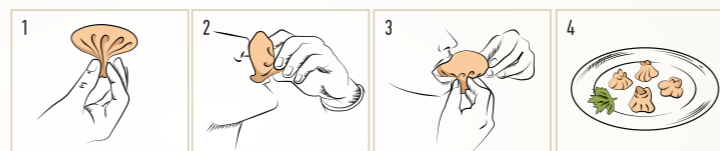
Хлюпать, чавкать и причмокивать от удовольствия — можно! Так вы выражаете почтение нашему повару.

## ХИНКАЛИ



С мясом	35
С вишней и творогом	40
С сыром и вялеными томатами	55
С грибами	55
С сулугуни	55
С бараниной	55
С говядиной	55
С креветками	75

### КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



1  
Берем  
за хвостик

2  
Надкусываем  
и вытаскиваем  
бульон

3  
Съедаем  
основное

4  
Остаwiamy  
хвостик

## САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

Ачик-Чучук	295
Салат с курицей и копченым сыром	310
Тарелка солений	330
Бадриджани	330
Тарелка сыров	330
Салат по-грузински	365

## СУПЫ

Куриный суп	260 г	260
Харчо	250 г	295
Хашлама	260 г	330

## СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели Ткемали красный / Сметана	50
---	----

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

Люля-кебаб из курицы	370
Люля-кебаб из телятины	450
Люля-кебаб из баранины	490

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

Люля-кебаб из курицы	570
Люля-кебаб из телятины	690
Люля-кебаб из баранины	690

## ГОРЯЧЕЕ

Лобио	240 г	290
Аджапсандал	250 г	360
Долма	250/30 г	360
Сациви	260 г	380
Чахохбили из курицы	250 г	385

## ДЕСЕРТЫ

Варенье в ассортименте	100
Чурчхела	120
Пахлава	220
Десерт Мама Рада	280
Десерт Помидор	280
Десерт Мандарин	280

Если у вас есть пищевые аллергии, просьба предупредить об этом официанта.