

ФИРМЕННЫЕ КОМПОТЫ

Компот из сухофруктов 1 л.....	590
Компот ягодный с тархуном и мятой 1 л.....	590
Морс из черной смородины 1 л.....	650

ГРУЗИНСКИЕ САЛАТЫ

Овощной салат	590
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец	
Овощной салат в соусе «баже»	670
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец, грецкие орехи, ореховый соус	
Овощной салат с травами и сыром гуга 	750
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец	
Ачечили	670
салат из баклажанов с печеными перцами, томатами и зеленью, подается с говядиной по-рачински	
Чархали	550
салат из печено-копченой свеклы с молодым сыром	
Салат из кутаисских помидоров	550
томаты, зелень, лук сладкий, ароматное масло	
Гурийский винегрет	490
картофель, морковь, гурийская капуста, фасоль, огурцы, свекла, ореховый соус	
Баклажан в соусе «баже»	550
запеченный баклажан с травами	
Рубленый печеный баклажан	590
с соусом из йогурта и соленого сыра	
Аджасангали с соленым сыром	570
печенье на углях овощи с молодым грузинским сыром и зеленью, подается с хрустящим лавашом	
Салат из теплых баклажанов	670
с ароматными томатами и зеленью в ореховом соусе	

ФИРМЕННЫЕ ПХАЛИ

Из печено-копченой свеклы	490
Из перца на углях	550
Из стручковой фасоли	490
Из печеных баклажанов	530
Из свежего шпината	490
Ассорти из пхали	590



— новинки

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливье

с камчатским крабом, красной икрой и домашним майонезом 790
с цыпленком и копчеными колбасками..... 620

Зеленый салат 490

листья шпината, редиса и щавеля с яйцом и свежими огурцами
заправка на выбор: ароматное масло / сметана

Зеленый салат с цыпленком гриль 590

с чесночно-йогуртовым соусом и хрустящим лавашом

Рулетики из баклажанов 550

фаршированные сыром "Надуги" с травами. Подается с соусом "баже"

Печеный баклажан 790

с камчатским крабом и фондю из сыра сулугуни

Три вида редьки с соусом Дзадзыки  470

подается с травами киндзмари

Салат с редькой и языком теленка  470

редька дай кон, зеленая редька, репчатый лук и домашний майонез

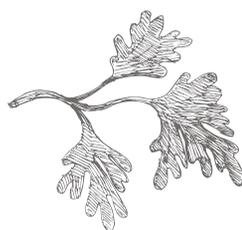
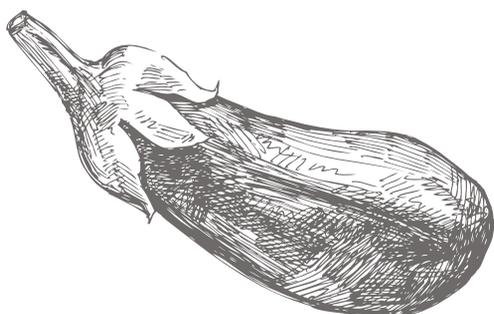
Ассорти фирменных намазков 1190

хумус / авокадо / баклажан / дзадзыки

Рекомендуем дополнить:

Ассорти лепешек  350

питта, лаваш, лепешка из муки грубого помола



ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

- Мужужи** 590
грузинский холодец, подается с хреном и горчицей
- Сельдь домашнего посола** 490
подается с молодым картофелем с зеленью,
ароматным маслом и хрустящим бородинским хлебом
- Сациви:**
- из индейки 590
- из теплых баклажанов с зеленью 550
- Икра баклажанная с нахетинским маслом** 490
подается с ароматным бородинским хлебом
- Грибы по-грузински** 450
маринованные грибы со свежими травами и чесноком, подается с молодым картофелем
- Грузинские бочковые соленья (500 гр)** 590
кутаисские зеленые помидоры, хрустящие огурцы, гурийская капуста,
чеснок, острый зеленый перец, джонджоли, огурцы бочковые
- Ассорти из свежих овощей и трав (400 гр)** 590
помидоры, огурцы, редис, перец сладкий, свежие травы
- Ассорти из домашнего сала** 550
сало в аджике, копченое сало, сало с чесноком и перцем, подается с домашней горчицей
- Мясное ассорти** 1490
язык теленка, ростбиф, куриный рулет, утка, казы

Ассорти из рыб 1590

лосось, лосось с/с, осетрина х/к, осетрина г/к, муксун х/к, чир х/к.
Подается с молодым картофелем и хрустящим лавашом

Наша икра: щука / форель / палтус (на выбор) 790

Ассорти икры 790

щука / форель / палтус
Подается с картофельными драниками и сметаной.



— новинки

СЫРЫ ГРУЗИИ

Сыр гуга (за 50 гр) 	350
Чечил копченый (за 100 гр)	250
Сулугуни (за 100 гр) молодой слабосоленый сыр	250
Имеретинский сыр (за 100 гр) молодой грузинский сыр	250
Копченый сулугуни (за 100 гр)	250
Брынза (за 100 гр) молодой соленый сыр	250
Гбжалия дуэт сыра сулугуни и надуги с ароматными травами и специями	590
Рулетики из сулугуни с молодым грузинским сыром, орехами и травами	350
Ассорти из грузинских сыров (250 гр) сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский молодой, надуги с травами, брынза	790
Мацони кисломолочный грузинский продукт	290
Мацони с ароматными травами микс ароматных трав с чесноком и солью	350
Мацони с медом и грецкими орехами	350

.....
.....
.....
.....





СУПЫ

Чихиртма 450
грузинский куриный суп

Харчо 590
традиционный грузинский суп из телятины с рисом, томатами и зеленью

◀ **Батумская рыбная похлебка** 590 ▶
наваристый рыбный суп

Солянка по-грузински 590
с копченой свиной и колбасками

Борщ 590
с красной фасолью и телятиной. Подается с бородинскими тостами с салом

Щи  550
из квашеной капусты с сезонными грибами

.....
.....
.....
.....
.....

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Квари (грузинские вареники):

с сулугуни	470
с картофелем и сезонными грибами	450

Лепешка на выбор:

с сыром на огне / со свиной и телятиной на огне

Чебурек

свинина и телятина	350
сулугуни с зеленью	350
мякоть барашка	350

Мини чебуреки с тремя видами рыб

семга, сом, судак с зеленью. Подается с соусом дзадзыки

Ачма

пирог из отварного теста с молодыми сырами, подается с соусом «мацони»

ХИНКАЛИ

Телятина & Свинина (от 3 шт.)

телятина, свинина, специи, зелень

Мякоть барашка (от 3 шт.)

ягненок, зелень, специи

С сыром (от 3 шт.)

сулугуни, молодой сыр

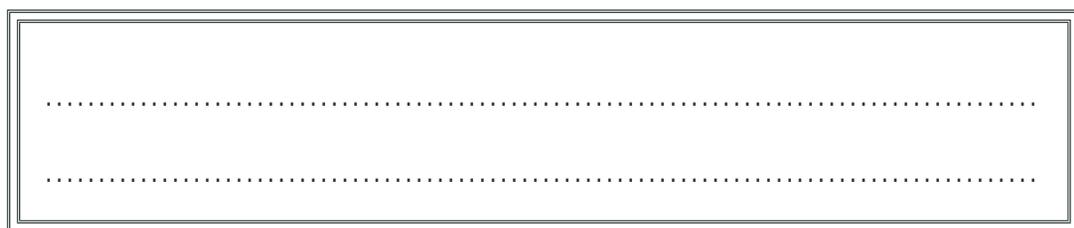
РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЬ:

Сацебели	70
Мацони с чесноком	70



ХАЧАПУРИ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

- По-аджарски** **650**
самый известный хачапури-лодочка с 2 сырами, сливочным маслом и желтком
- По-аджарски "4 сыра"** **870**
копченый сулугуни, сулугуни, молодой сыр, надуги, сливочное масло и яичный желток
- По-имеретински** **690**
тонко раскатанное тесто с начинкой из молодого сыра
- По-мегрельски** **790**
тонко раскатанное тесто с начинкой из молодого сыра
и посыпанный сверху сулугуни, запеченного до хрустящей корочки
- Хачапури Пеновани**  **750**
из слоеного теста
- Хачапури с картофелем, сулугуни
и сезонными грибами** **890**



- «Кубгари»**  **850**
сванский пирог с рубленой телятиной и свиной, грузинскими специями и свежей зеленью
- «Лобиани»** **450**
хачапури с ароматной фасолью и специями
- Шотис пури (грузинский хлеб):** **90**

 **Намазки к хлебу** **150** 
Сало с аджикой, масло со сванской солью

- Ассорти лепешек**  **350**
питта, лаваш, лепешка из муки грубого помола

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Мчади	350
кукурузные лепешки с соусом мацони и зеленью	
Чвиштари	390
кукурузные шарики с сулугуни и соусом мацони с зеленью	
Эларджи	450
кукурузная каша со свежим сулугуни	



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма по-деревенски	550
телятина и свинина с рисом и специями в виноградных листьях. подается с соусом «мацони»	
Грибы по-грузински с сулугуни на кеци	510
запеченные шампиньоны с сыром	
Лобио из фасоли по-кахетински	550
красная фасоль, лук, томаты, специи, зелень	
Сулугуни с томатами на кеци	570
запеченный в дровяной печи	
Копченый сыр чечил на углях ХИТ	550
подается с вареньем Фейхоа	
Оладьи из кабачков	470
подаются со сметаной	



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КЕЦИ

Чахохбили 550
тушеный цыпленок в пряном томатном соусе с зеленью и орехами

Кучмачи из потрохов цыпленка 490
жареные потроха цыплят со специями,
зеленью и красным вином

Чакапули из баранины 770
мясо баранины со специями, алычой, ароматной зеленью и вином

Огжахури 670
на выбор: баранина / телятина
жареное мясо с картофелем и специями под ароматной зеленью

Цыпленок Чкмерули 990
цыпленок печеный в печи в сливочно-чесночном соусе
со специями и зеленью

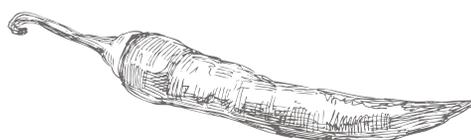
Чанахи 650
растущенная баранина с овощами и травами

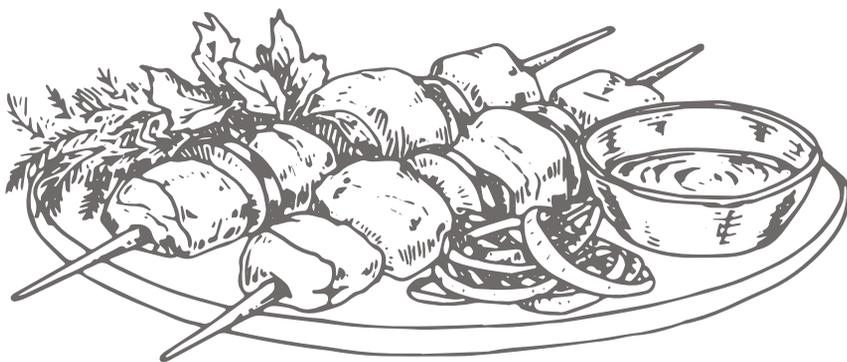
Цыцыла Тапака 750
подается с соусами «сацебели» и «мацони»

Оладьи из печени теленка 720
с картофельным пюре и грибным соусом

3 вида рыб с молодым картофелем 990
запеченные в соусе чкмерули

Жареный картофель 470
с сезонными грибами





БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

МЯСО

Ассорти из шашлыков **4900**

телятина, цыпленок, индейка, говяжья вырезка, баранье седло, баранина на кости, печень с жиром, абхазура. Подается с двумя соусами и зеленью. Порция на 4-6 чел.

Шашлык из говядины (вырезка)	990
Шашлык из телятины (мякоть)	890
Шашлык из баранины (корейка на кости)	970
Шашлык из баранины (седло)	790
Шашлык из свинины (шейка)	650
Шашлык из телячьей печени с жирком	590

Запеченная лопатка ягненка **2750**

подается с печеным молодым картофелем, крымским луком, зеленью и соусом Сацебели. Порция на 2-х

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ДНЯ

.....

.....



ПТИЦА

Шашлык из цыпленка с кожей	570
Целый цыпленок маринованный по-свански	850
Шашлык из индейки	670

ЛЮЛЯКЕБАБ

Абхазура в бараньей сетке с молодым картофелем	890
Ягненок	690
Свинина & телятина	670
Цыпленок	550
Из картофеля	270

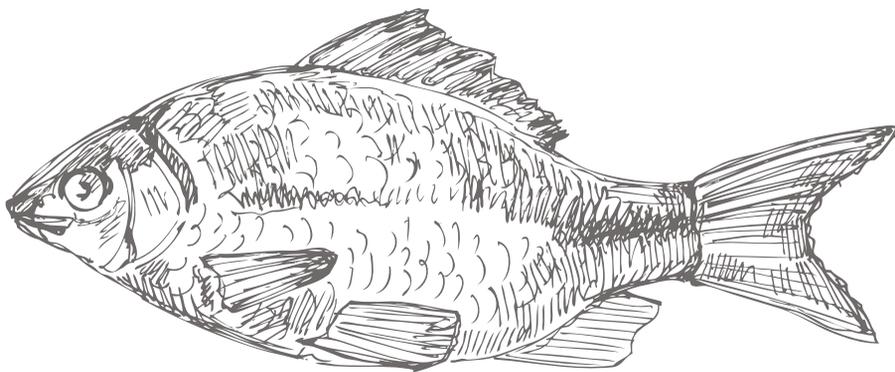
РЫБА

Шашлык из сома	790
Шашлык из лосося	1190

ОВОЩИ

Шампиньоны	370
Кабачки	350
Баклажан	390
Молодой картофель в грудинке	320
Молодая кукуруза	290
Сладкий печеный перец (1 шт.)	290





НАША РЫБА

ГОТОВИМ НА УГЛЯХ, НА СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ
ЗА 100 ГР НЕПОТРОШЕННОЙ РЫБЫ

Корюшка 	690
с картофельным пюре и соусом кинзмари	
Жареный судак 	780
Карп без костей	190
Барабуля	290
Форель (целая)	270
Ледяная (целая)	290
Камбала (целая)	190

РЫБНЫЙ РАЗВАЛ

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ГАРНИРЫ

Картофель фри	250
подается с соусом сацебели	
Картофельное пюре	190
Стручковая фасоль	320
жареная с чесноком и специями	



СОУСЫ

Сацебели	70
Мацони с чесноком и зеленью	70
Ткемали	90
Аджика острая	70
Майонез и аджика	70
Наршараб	70
Кетчуп	70
Сметана	70



— НОВИНКИ



ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК

Наполеон пеновани	550
слоеный пирог со сливочно-заварным кремом	
Фирменные профитролы 	450
с шоколадным соусом	
Вафельные трубочки	450
с кремом "вареная сгущенка"	
Безе с заварным кремом и сезонными ягодами 	550
С заварным кремом и сезонными ягодами	
Ореховый рулет	590
с ягодами и соусом "сацебели" из малины	
Медовик	450
подается со сметанным мороженым	

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный	430
Шоколадный	430
Клубничный	430
Халва с семечками	430

МОРОЖЕНОЕ

ЗА 1 ШАРИК

Пломбир	150
Халва	150
Вареная сгущенка	150
Шоколадное	150
Клубничное	150
.....	
.....	

СОРБЕ

ЗА 1 ШАРИК

Сорбе	170
малина / клубника / абрикос / лимон с апельсином и имбирем	



К ЧАЮ

Шоколадная колбаса (100 гр).....	290
с домашним печеньем	
Халва (100 гр).....	230
Пирожное орешек (3 шт в порции).....	150
с заварным кремом	
Мед (100 гр).....	190
Домашнее варенье (100 гр).....	250
клубничное, малиновое, фейхоа, черешня, грецкий орех	
Чурчела (100 гр).....	450

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА

.....

.....

.....

.....

Все цены указаны в рублях, с учетом НДС

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя

Генеральный директор.....

Заведующий производством.....

Дата ввода меню.....