Горячие блюда

Сулугуни с томатами
650₽
180 г.
Сулугуни с томатами - свежие томаты, запеченные с сыром сулугуни, в жаре

Лобио с томатами и грецким орехом
430₽
200 г.
Лобио с томатами и грецким орехом - фасоль с томатами, обжаренным луком. Подается с дробленным грецким орехом и свежей зеленью.

Шампиньоны фаршированные с сыром сулугуни
490₽
240 г.
Шампиньоны фаршированные с сыром сулугуни - шляпки шампиньонов с фаршем из говядины и сливочны, запеченные под сгорчичным соусом и сыром сулугуни.

Одноразум со свининой
610₽
320 г.
Одноразум со свининой - обжаренная свиная вырезка, с картофелем, печенью, грибами, луком и томатами, с добавлением грузинских специй и свежей зелени.

Одноразум со говядиной
690₽
320 г.
Одноразум с говядиной - говядина протушенная с грецким орехом, с картофелем, печенью грибами, луком и томатами, с добавлением грузинских специй и свежей зелени.

Жаркое с семгой, запеченное под сыром сулугуни
810₽
290 г.
Жаркое с семгой, запеченное под сыром сулугуни - обжаренные кусочки семги, с картофелем, жаренным луком, грецким орехом, специями, со сливочной шапкой, запеченной под сыром сулугуни.

Креветки чкмерули
790₽
180 г.
Креветки чкмерули - креветки, обжаренные в чесноке, сливочном соусе, с добавлением специй, сваренного грецкого и зелени.

Курица в соусе чкмерули
570₽
280 г.
Курица в соусе чкмерули - филе бедра гр.-ряд, обжаренное с чесноком, с добавлением сливок и сливочной соли, подается со свежим грецким и зелеью.

Чахохбили
690₽
280 г.
Чахохбили - филе бедра гр.-ряд, тушенное с луком, болгарским перцем и томатами, с грузинскими специями. Подается с зеленью и грецким орехом.

Чашушули из говядины
790₽
320 г.
Чашушули из говядины - говядина тушенная с луком, болгарским перцем и томатами, с грузинскими специями. Подается с красным луком и свежей зеленью.

Язык говяжий с шампиньонами и картофель
790₽
270 г.
Язык говяжий с шампиньонами и картофелем - Говяжий язык, обжаренный с луком, грибами и картофелем. Украшен в кисло-сладком соусе, сливками и зеленью. Подается под шапкой из теста.

Долма из телятины и свинины с соусом ткемали
540₽
180 г.
Долма из телятины и свинины с соусом ткемали — виноградные листья с прянными фаршем из риса, телятины и свинины. Подается с соусом ткемали, заправленным чесноком и зеленью.

Холодные закуски

Пхалерули из свеклы, шпината и фасоли
450₽
180 г.
Пхалерули - свекольные пхалерли из свеклы, шпината и фасоли, с добавлением грецкого орена и грузинских специй.

Аджапсандали
490₽
180 г.
Аджапсандали - тушенные баклажаны и болгарский перец, обжаренные с репчатым луком, блокированные томатами, чесноком и сливочной солью.

Бадриджани с пхалерли из грецких орехов
490₽
180 г.
Бадриджани с пхалерли из грецких орехов - баклажаны из баклажанов, с начинкой из грецкого орена, чеснока и грузинских специй.

Бланшированные томаты джонджоли, каветинское масло
470₽
200 г.
Бланшированные томаты, джонджоли, каветинское масло - спелые томаты без кожи, заправленные каветинским маслом, красным луком и джонджоли.

Мцвилиа из бочки (капуста по гурийски, острый перец, огурцы, черемша и джонджоли)
630₽
230 г.
Мцвилиа из бочки - капуста, огурцы, черемша, острый перец и джонджоли - ассорти грузинских солений. Капуста по-гурийски, соленый огурец, черемша, зеленый острый перец, маринованные джонджоли.

Сацивси с индейкой
580₽
240 г.
Сацивси с индейкой - грузинское традиционное блюдо, в новом варианте, с индейкой. Приготовленная методом гр-ряд и зеленью грузин ночной текстуры.

Сомга слабосоленая с тархуном
790₽
100 г.
Сомга слабосоленая с тархуном - сомга слабосоленого посола, с зелеными укропным кислом, лимоном и сезоном тархуном.

Ассорти оливок
510₽
100 г.
Ассорти оливок - Ассорти оливок трех видов: маслины Гигант, оливки гигант и оливки каламата.

Ассорти грузинских сыров
670₽
240 г.
Ассорти грузинских сыров - классический сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр и копченый мочалка.

Печеная свекла с адыгейским сыром и соусом ткемали
810₽
200 г.
Печеная свекла с адыгейским сыром и соусом ткемали — вощаной свекла с мягким адыгейским сыром, с ароматного расплавного сыра чанах. С печеной свеклой, заправленной соусом ткемали и сладким чили. Хрустящие карамельные грецкие орехи и свежей кинзой.

Из печи

Хлебная корзина
170₽
150 г.
Хлебная корзина - два шути из одного теста, со свежей зеленой и ароматным маслом.

Качапури по-аджарски
490₽
310 г.
Качапури по-аджарски - Традиционный качапури подлинно с грузинским прессом теста, жаттоем и сливочным маслом.

Качапури по-имеретински
540₽
360 г.
Качапури по-имеретински - качапури из одного теста с сыром внутри.

Качапури по-мегрельски
580₽
400 г.
Качапури по-мегрельски - качапури из одного теста с большим количеством сыра, как снаружи, так и внутри.

Качапури Лобиани
420₽
380 г.
Качапури Лобиани - качапури из пересного теста со свежим шпинатом, сильно ароматизиного и сыра сулугуни.

Пенкиани
510₽
280 г.
Пенкиани - Качапури из слоеного теста со свежим шпинатом, сильно ароматизиного и сыра сулугуни.

Салаты

Салат по-грузинским с каветинским маслом, щедрой лимона и базиликом
540₽
300 г.
По-грузинским с каветинским маслом, щедрой лимона и базиликом - свежие огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук и отменно каламата, заправленные ароматным каветинским маслом с щедрым лимона и каветинским маслом.

Свежие овощи с сыром чанах и оливками каламата
570₽
270 г.
Свежие овощи с сыром чанах и оливками каламата - свежие огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук и отменно каламата, заправленные ароматным каветинским маслом с ароматным сыром чанах и маринованными джонджоли.

Салат с говяжьим языком, шампиньонами и соусом джонджоли
610₽
260 г.
С говяжьим языком, шампиньонами и соусом джонджоли - отварной говяжий язык, со свежими огурцами, редисом и жаркой шампиньонами, заправленный соусом джонджолиС с копченным сулугуни, грецким орехом, горчицей и кунжутным маслом. Подается с ниноским сваженго салата и хрустящим лучком-фрик.

Салат с креветками, кабачками и соусом ткемали
640₽
190 г.
С креветками, кабачками и соусом на основе ткемали - креветки, обжаренные с кабачками и глазированные в соусе сладкий чили, на нежно из ароматного ткемали, с добавлением перца, сливочного и свежей кинзой, подается с соусом на основе ткемали.

Салат с индейкой, вялеными томатами и соусом бажа
590₽
290 г.
С индейкой, вялеными томатами и соусом бажа - нежно сваженго салата с сулугуни и вялеными томатами, заправленные ароматным маслом и пальчиком копченого сулугуни. Индейка готовится методом гр-ряд, после чего обжаривается до золотистого цвета и подается на соусе бажа.

Салат с семгой, свежими овощами и грузинским песто
690₽
290 г.
С семгой, свежими овощами и грузинским песто - Семга собственного посола, нежно сваженго салата, с огурцами, редисом и тонкими чеснок, заправленные грузинским песто, с добавлением грецкого ореха, чеснока и копченного сулугуни.

Хинкали

Хинкали с говядиной и свининой
300₽
3 шт.
Говядина и свинина - начинка с фаршем из говядины и свинины, с добавлением красного лука, свежей кинзы и черного перца.

Хинкали с бараниной
320₽
3 шт.
Баранина - начинка с фаршем из ягненка, с добавлением лука, перца, свежей кинзы и черного перца.

Хинкали с креветками и устричным соусом
540₽
3 шт.
Креветки с устричным соусом - начинка с добавлением креветки, сливочным маслом, сладко-острым соусом, сыром сулугуни и имеретинским. Подается с устричным - сдобленным соусом.

Хинкали с грибами и трюфельным соусом
320₽
3 шт.
Грибным с трюфельным соусом - начинка с добавлением грибами и жаренным луком, свежей кинзой, сметаной и черным перцем. Подается с соусом на основе трюфельного масла, устричного соуса и копченного сулугуни.

Супы

Харчо с говядиной
490₽
300 г.
Харчо с говядиной - традиционный грузинский суп, с начинкой из говядины, бульонных рисом, перцем, свежим кинзой и ароматным сулугуни. Горячий, острый, с подчеркнутой, приготовленной методом кипяча.

Ашалма с корейской ягненка
560₽
420 г.
Ашалма с корейской огненка - наваристый тушенный бульон, с большим количеством зелени, с добавлением ароматного сулугуни и тонких. Подается с корейской корейской, приготовленной методом кипяча.

Чихиртма с курицей
420₽
300 г.
Чихиртма с курицей - традиционный грузинский куриный суп, приготовленный с добавлением кунджутной муки и яичного белка. Подается с одним филе бедра.

Гарниры

Бакиджани с сыром чанах и соусом печеный чеснок
520₽
260 г.
Бакиджани с сыром чанах и соусом печеный чеснок - печеный баклажаны с сладкой, сыром чанах, пряновкусным соусом, сенечанским подсолнухом. Подается с соусом на основе печеного чеснока и свежей кинзой.

Картофель по-домашнему, с грибами и соусом джонджоли
410₽
260 г.
Картофель по-домашнему - Печеный картофель, обжаренный с шампиньонами, луком и подрой из белых грибов. Подается с соусом джонджоли и свежей зеленью.

Овощная икра
370₽
170 г.
Овощная икра - прекрасненькие пикантные овощцы с грузинскими специями.