

Горячие блюда



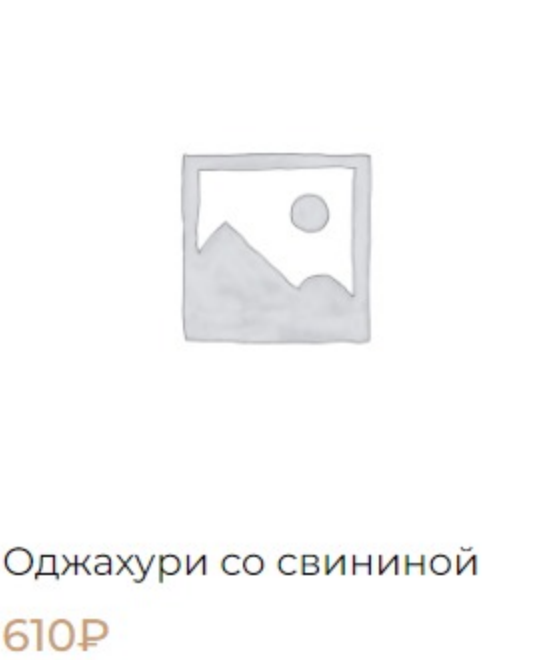
Сулугуни с томатами
450Р
180 г.
Сулугуни с томатами – свежие томаты, запеченные с сыром сулугуни, в кечи.



Лоблио с томатами и грецким орехом
430Р
200 г.
Лоблио с томатами и грецким орехом – фасоль с томатами, обжаренным луком. Подается с рубленым грецким орехом и свежей зеленью.



Шампиньоны фаршированные с сыром сулугуни
490Р
240 г.
Шампиньоны фаршированные с сыром сулугуни – шапочки шампиньонов с фаршем из говядины и свинины, запеченные под устричным соусом и сыром сулугуни.



Оджахури со свинойной
610Р
320 г.
Оджахури со свинойной – обжаренная свиная вырезка, с картофелем, печеным перцем, луком и томатами, с добавлением грузинских специй и свежей зелени.



Оджахури со говядиной
690Р
320 г.
Оджахури с говядиной – говядина приготовленная методом конфи, с картофелем, печеным перцем, луком и томатами, с добавлением грузинских специй и свежей зелени.



Жаркое с семгой, запеченное под сыром сулугуни
810Р
290 г.
Жаркое с семгой, запеченное под сыром сулугуни – обжаренные кусочки семги, с картофелем, жареным луком, тушеное в сливках, со сванской солью, запеченное под сыром сулугуни.



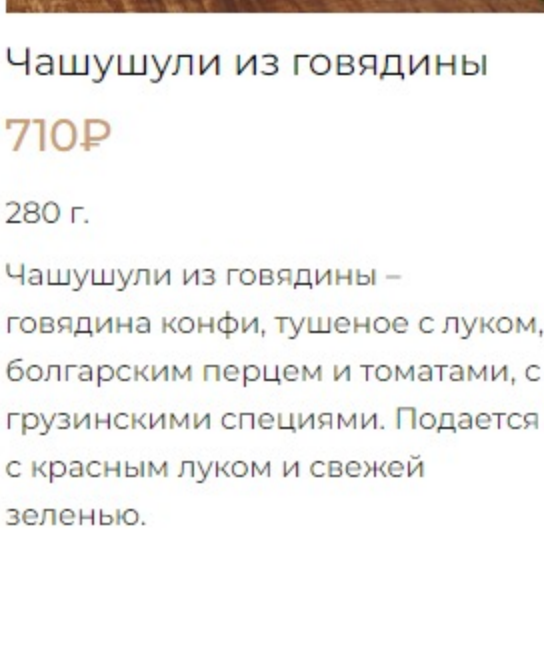
Креветки чкммерули
790Р
180 г.
Креветки чкммерули – креветки, обжаренные с чесноком, сванской солью, с добавлением сливок, свежего граната и зелени.



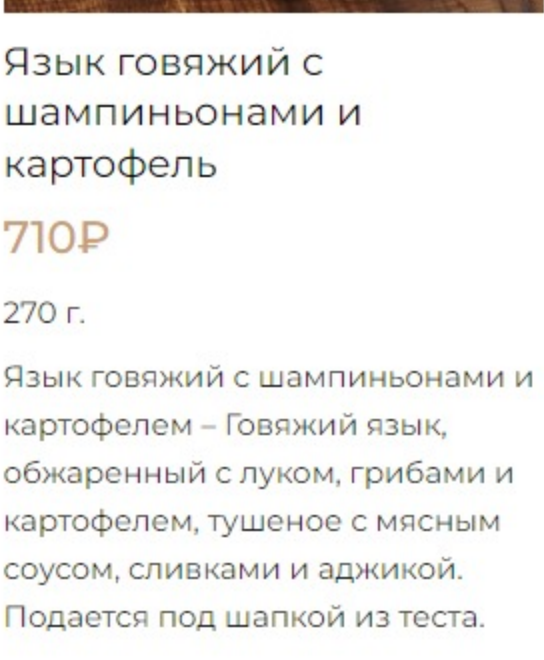
Курица в соусе чкммерули
570Р
280 г.
Курица в соусе чкммерули – филе бедра су-вид, обжаренное с чесноком, с добавлением сливок и сванской соли, подается со свежим гранатом и зеленью.



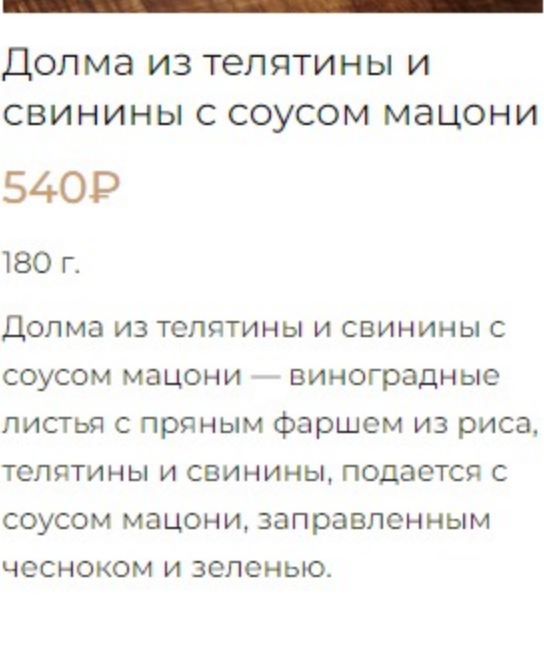
Чахохбили
570Р
280 г.
Чахохбили – филе бедра су-вид, тушеное с луком, болгарским перцем и томатами, с грузинскими специями. Подается с соусом и грецким орехом.



Чашушули из говядины
710Р
280 г.
Чашушули из говядины – говядина конфи, тушеное с луком, болгарским перцем и томатами, с грузинскими специями. Подается с красным луком и свежей зеленью.

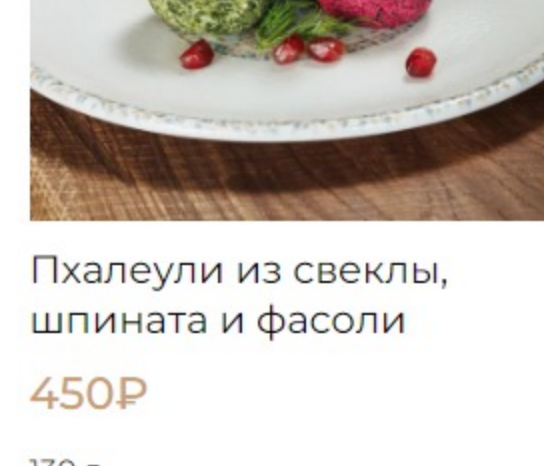


Язык говяжий с шампиньонами и картофелем
710Р
270 г.
Язык говяжий с шампиньонами и картофелем – Говяжий язык, обжаренный с луком, грибами и картофелем, тушеное с мясным соусом, сливками и аджикой. Подается под шапкой из теста.

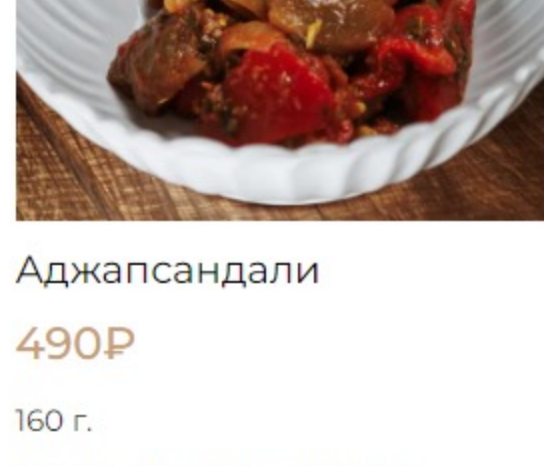


Долма из телятины и свинины с соусом мацони
540Р
180 г.
Долма из телятины и свинины с соусом мацони – виноградные листья с пряным фаршем из риса, телятины и свинины, подается с соусом мацони, запавленным чесноком и зеленью.

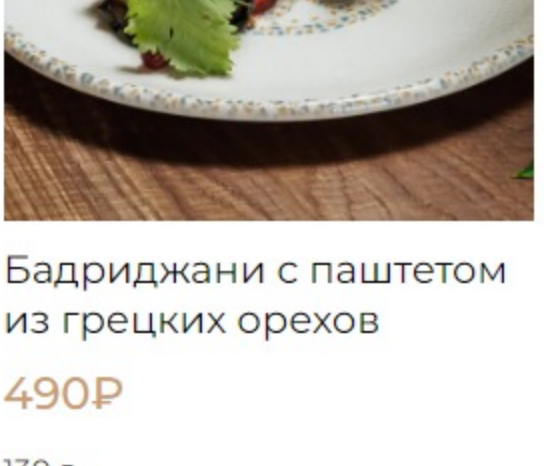
Холодные закуски



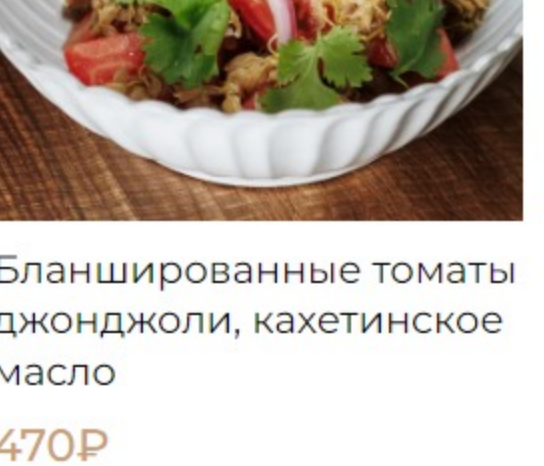
Пхалеули из свеклы, шпината и фасоли
450Р
130 г.
Пхалеули – овощные паштеты из свеклы, шпината и фасоли, с добавлением грецкого ореха и грузинских специй.



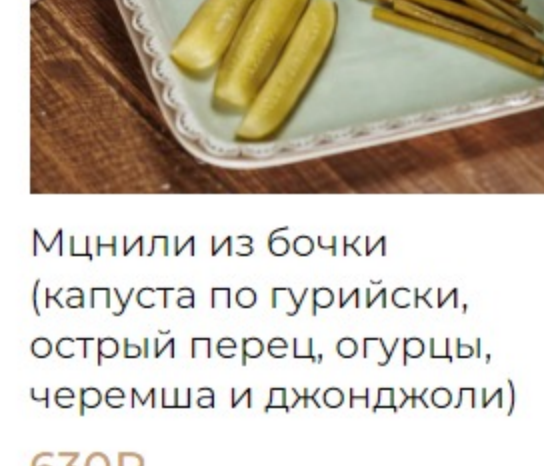
Аджапсандали
490Р
160 г.
Аджапсандали – печеные баклажаны и болгарский перец, обжаренные с репчатым луком, бланшированными томатами, чесноком и сванской солью.



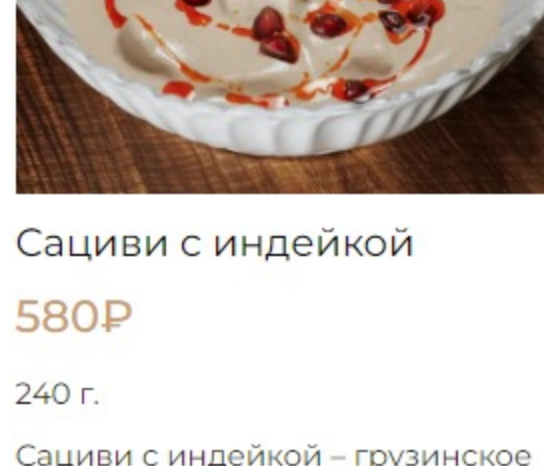
Бадриджани с паштетом из грецких орехов
490Р
130 г.
Бадриджани с паштетом из грецких орехов – рулетики из баклажанов, с начинкой из грецкого ореха, чеснока и грузинских специй.



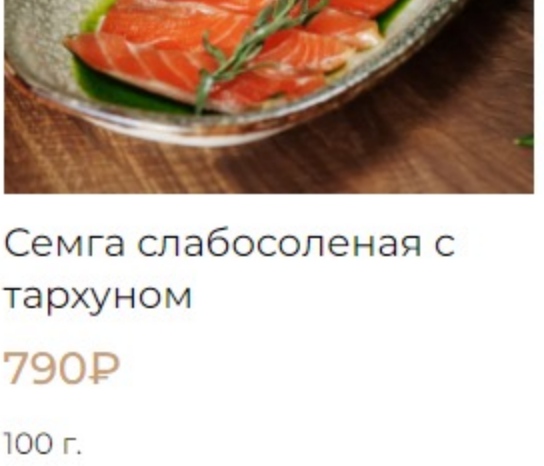
Бланшированные томаты джонджоли, кахетинское масло
470Р
200 г.
Бланшированные томаты, джонджоли, кахетинское масло – сочные томаты без кожи, заправленные кахетинским маслом, красным луком и джонджоли.



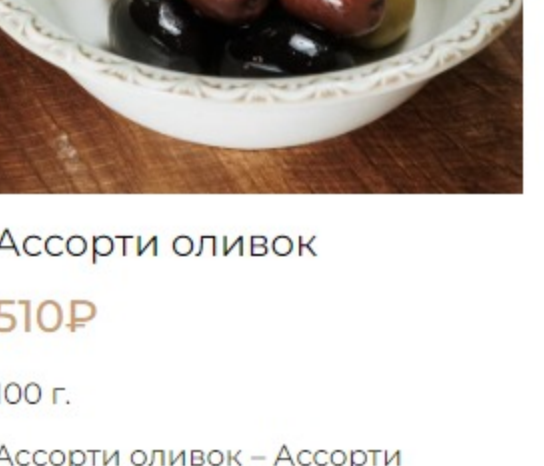
Мцнили из бочки (капуста по гурийски, острый перец, огурцы, черемша и джонджоли)
630Р
230 г.
Мцнили из бочки: капуста, огурец, черемша, острый перец и джонджоли – ассорти грузинских солений. Капуста по-гурийски, соленый огурец, черемша, зеленый острый перец, маринованные джонджоли.



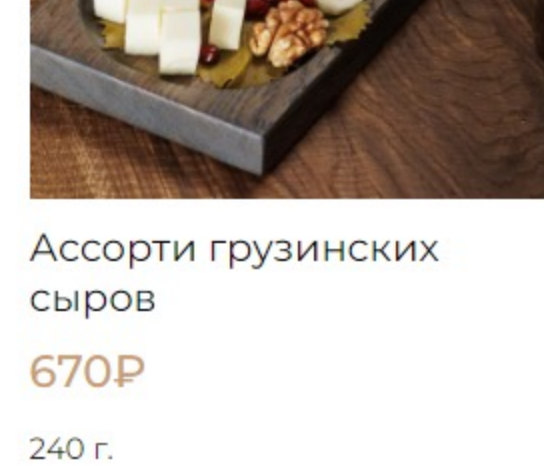
Сациви с индейкой
580Р
240 г.
Сациви с индейкой – грузинское традиционное блюдо, в новом видении, с индейкой, приготовленной методом су-вид и ореховым соусом нежной текстуры.



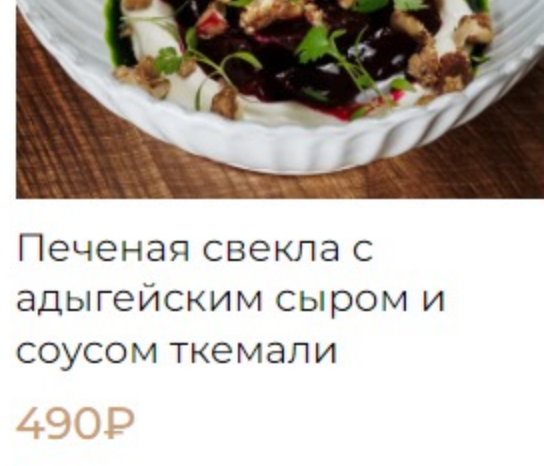
Семга слабосоленая с тархуном
790Р
100 г.
Семга слабосоленая с тархуном – семга собственного посола, с зеленым укропным маслом, лимоном и свежим тархуном.



Ассорти оливок
510Р
100 г.
Ассорти оливок – Ассорти оливок трех видов: маслины гигант, оливки гигант и оливки каламата.

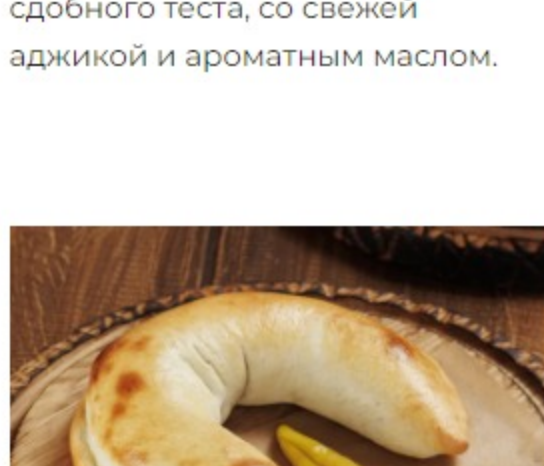


Ассорти грузинских сыров
670Р
240 г.
Ассорти грузинских сыров – классический сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр и молочная косичка.

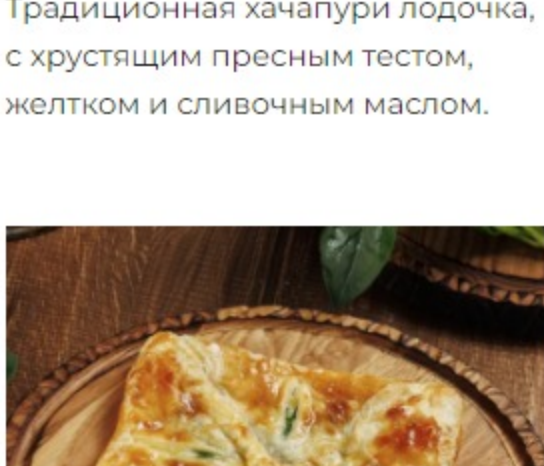


Печеная свекла с адыгейским сыром и соусом ткемали
490Р
200 г.
Печеная свекла с адыгейским сыром и соусом ткемали – воздушный сырный крем из адыгейского сыра, сливок и армянского рассоленного сыра чанах. С печеной свеклой, заправленной соусом ткемали и сладким чили. Хрустящим карамельным грецким орехом и свежей кинзой.

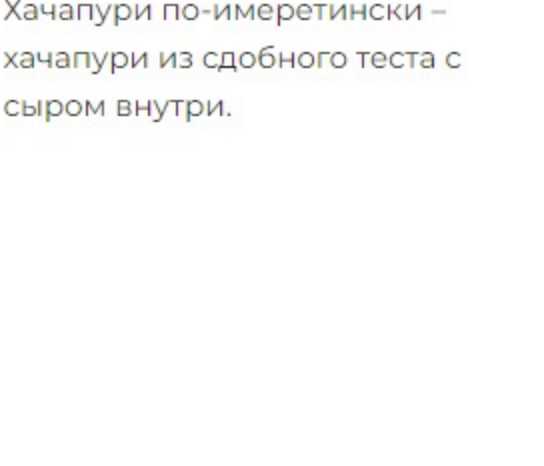
Из печи



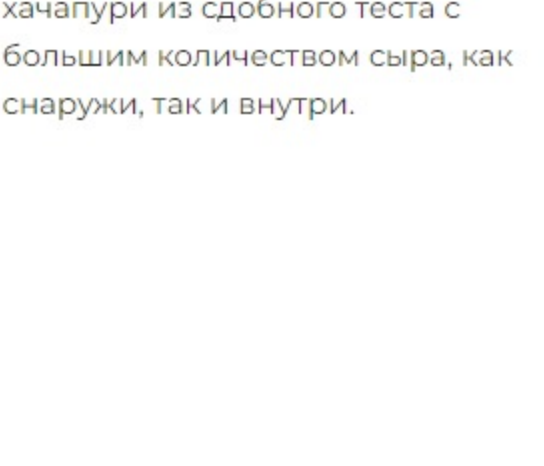
Хлебная корзина
170Р
150 г.
Хлебная корзинка – два шоти из сдобного теста, со свежей аджикой и ароматным маслом.



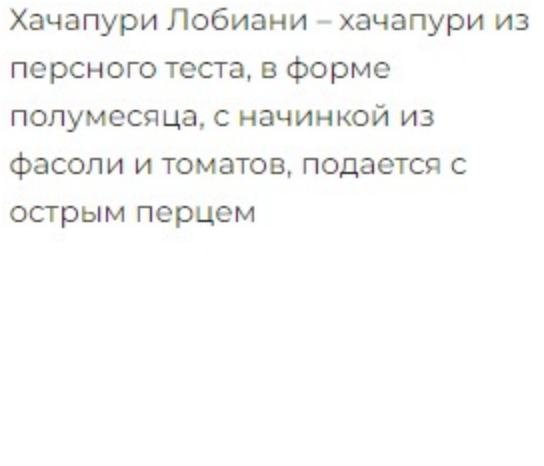
Хачапури по-аджарски
490Р
310 г.
Хачапури по-аджарски – Традиционная хачапури лодочка, с хрустящим пресным тестом, желтком и сливочным маслом.



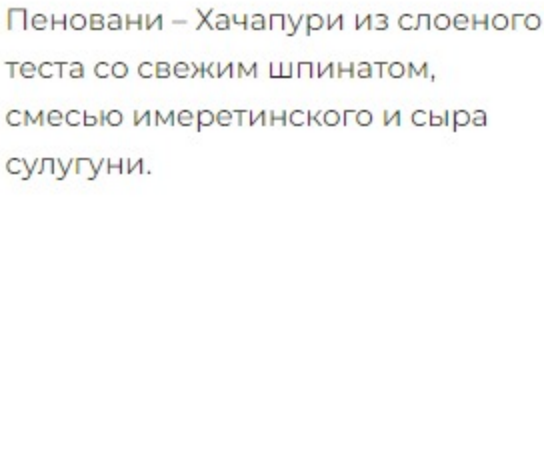
Хачапури по-имеретински
540Р
360 г.
Хачапури по-имеретински – хачапури из сдобного теста с сыром внутри.



Хачапури по-мегрельски
580Р
400 г.
Хачапури по-мегрельски – хачапури из сдобного теста с большим количеством сыра, как снаружи, так и внутри.

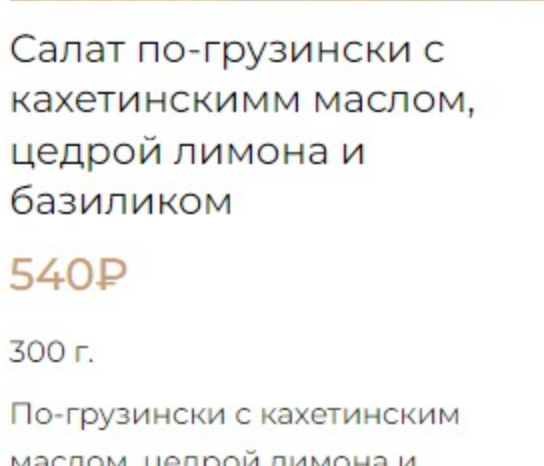


Хачапури Лобиани
420Р
380 г.
Хачапури Лобиани – хачапури из персогого теста, в форме полумесяца, с начинкой из фасоли и томатов, подается с острым перцем

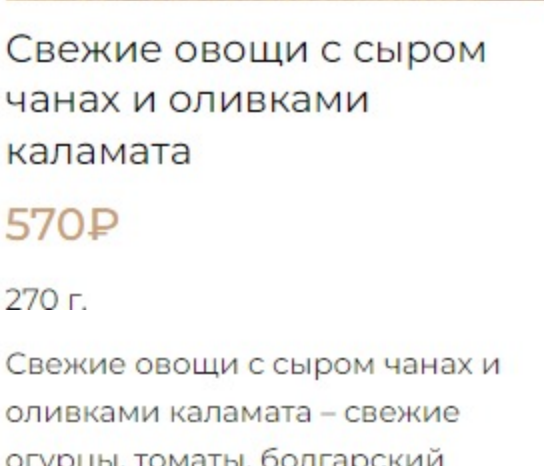


Пеновани
510Р
280 г.
Пеновани – Хачапури из слоеного теста со свежим шпинатом, смесью имеретинского и сыра сулугуни.

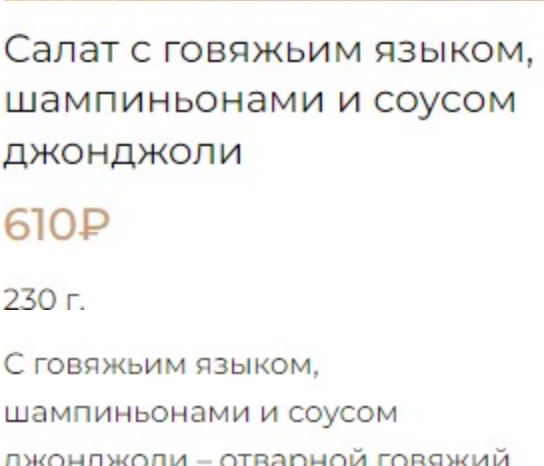
Салаты



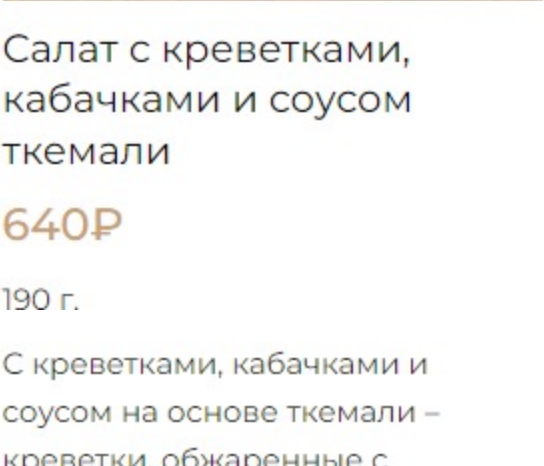
Салат по-грузински с кахетинским маслом, цедрой лимона и базиликом
540Р
300 г.
По-грузински с кахетинским маслом, цедрой лимона и базиликом – свежие огурцы, томаты, болгарский перец и красный лук, заправленные ореховым паштетом и ароматным маслом.



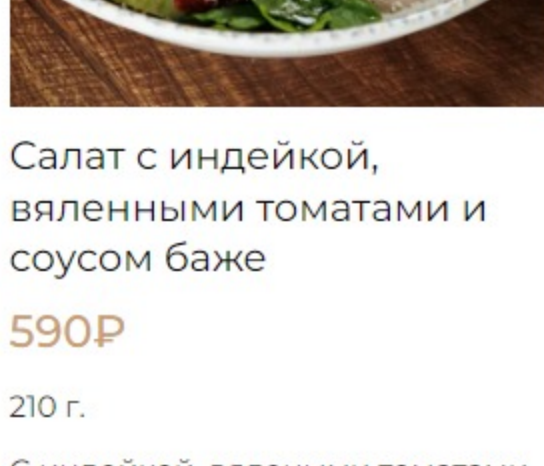
Свежие овощи с сыром чанах и оливками каламата
570Р
270 г.
Свежие овощи с сыром чанах и оливками каламата – свежие огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук и оливки каламата, заправленные ароматным маслом. Подается с армянским сыром чанах и маринованным джонджоли.



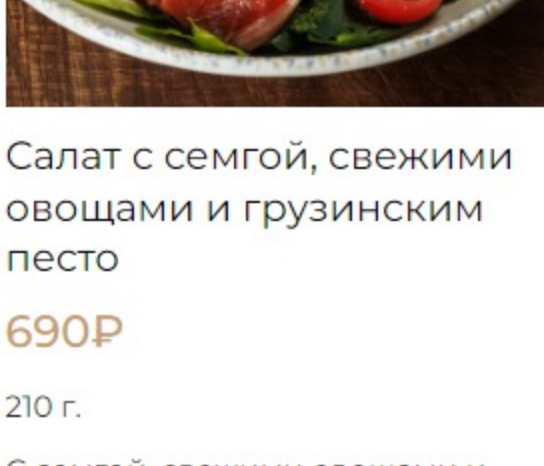
Салат с говяжьим языком, шампиньонами и соусом джонджоли
610Р
230 г.
С говяжьим языком, шампиньонами и соусом джонджоли – отварной говяжий язык, со свежими огурцами, редисом и жареными шампиньонами, заправленный соусом джонджоли, с копченым сулугуни, грецким орехом, горчицей и кунжутным маслом. Подается с миксом свежего салата и хрустящим луком фри.



Салат с креветками, кабачками и соусом ткемали
640Р
190 г.
С креветками, кабачками и соусом на основе ткемали – креветки, обжаренные с кабачками и глазированные в соусе сладкий чили, на миксе из свежего салата, с томатами черри, семечками и свежей кинзой, подается с соусом на основе ткемали.

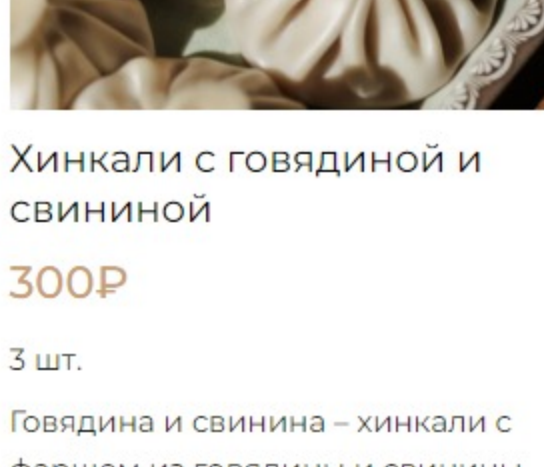


Салат с индейкой, вялеными томатами и соусом баже
590Р
210 г.
С индейкой, вялеными томатами и соусом баже – микс свежего салата с огурцами и вялеными томатами, заправляется ароматным маслом и пылью из копченого сулугуни. Индейка готовится методом су-вид, после чего обжаривается до золотистого цвета и подается на соусе баже.

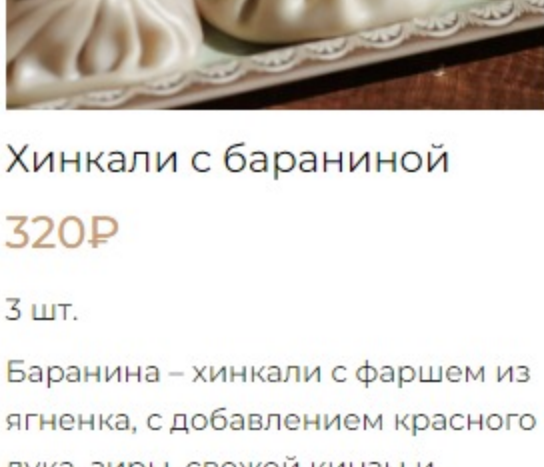


Салат с семгой, свежими овощами и грузинским песто
690Р
210 г.
С семгой, свежими овощами и грузинским песто – Семга собственного посола, микс свежего салата, с огурцами, редисом и томатами черри, заправляется соусом грузинский песто, с добавлением грецкого ореха, кинзы и копченого сулугуни.

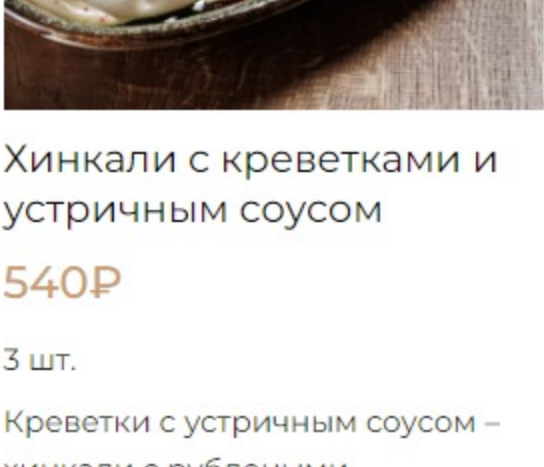
Хинкали



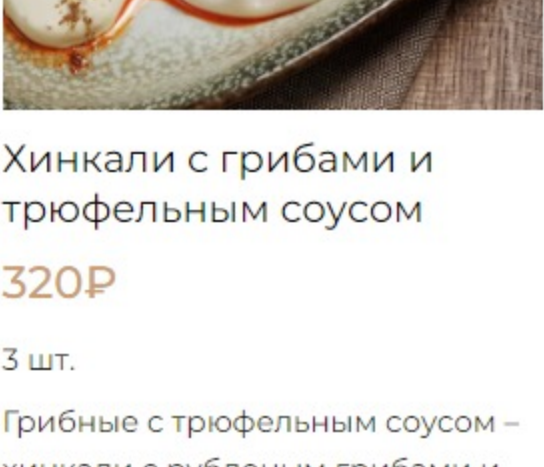
Хинкали с говядиной и свинойной
300Р
3 шт.
Говядина и свинина – хинкали с фаршем из говядины и свинины, с добавлением красного лука, свежей кинзы и черного перца.



Хинкали с бараниной
320Р
3 шт.
Баранина – хинкали с фаршем из ягненка, с добавлением красного лука, зиры, свежей кинзы и черного перца.

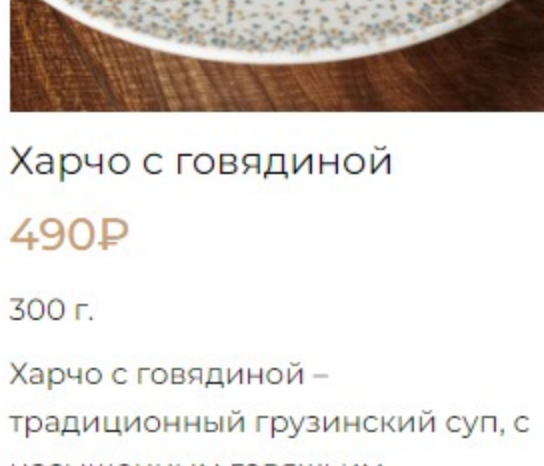


Хинкали с креветками и устричным соусом
540Р
3 шт.
Креветки с устричным соусом – хинкали с рублеными креветками, сливочным маслом, сладко-острым соусом, сыром сулугуни и имеретинским. Подается с устрично – сдливочным соусом.



Хинкали с грибами и трюфельным соусом
320Р
3 шт.
Грибы с трюфельным соусом – хинкали с рублеными грибами и жареным луком, свежей кинзой, сметаной и черным перцем. Подается с соусом на основе трюфельного масла, устричного соуса и копченого сулугуни.

Супы



Харчо с говядиной
490Р
300 г.
Харчо с говядиной – традиционный грузинский суп, с насыщенным говяжьим бульоном, рисом, перцами, томатами и грузинскими специями. Пряный, острый, с говядиной, приготовленной методом конфи.



Хашлама с корейкой ягненка
560Р
420 г.
Хашлама с корейкой ягненка – наваристый говяжий бульон, с большим количеством зелени, картофелем, болгарским перцем и томатами. Подается с бараньей корейкой, приготовленной методом конфи.

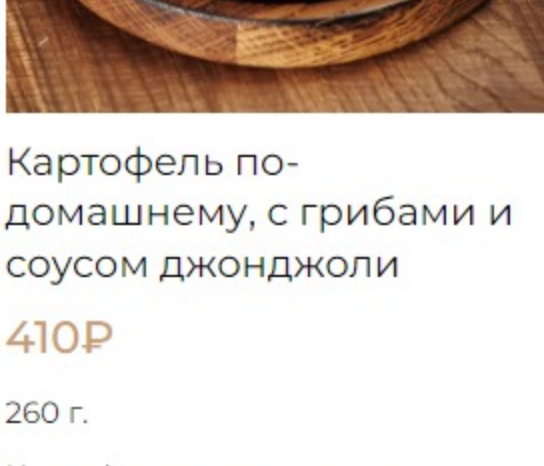


Чихиртма с курицей
420Р
300 г.
Чихиртма с курицей – традиционный грузинский куриный суп, приготовленный с добавлением кукурузной муки и куриных яиц. Подается с куриным филе бедра.

Гарниры



Баклажан с сыром чанах и соусом печеный чеснок – печеный баклажан, с овощной икрой, сыром чанах, ореховым соусом, рубленным грецким орехом, семечками подсолнуха. Подается с соусом на основе печёного чеснока и свежей кинзой.
520Р
260 г.



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



Овощная икра
370Р
170 г.
Овощная икра – прокрученные печеные овощи с грузинскими специями.