

Весеннее меню от Брэнд-шефа Лилии
Медзмаришвили и Шеф-повара Джемала Кирия

Сырная тарелка (сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, чанах, чечил, гуда)
380 гр. 950 руб.

Пхали ассорти из 3-х видов пхали: лука-порей, свекольной ботвы и шпината
150/100/100 гр. 770 руб.

Салат овощной с соусом «Мацони»
270/80 гр. 790 руб.

Суп-мацони с зеленью
350 гр. 340 руб.

Хинкали с креветками и шпинатом с оригинальным соусом
3шт./50 гр. 620 руб.

Хачапури «Весенний» со шпинатом и сыром сулугуни(супер-тонкий)
200 гр. 300 руб.

Корейка ягнёнка с томлёнными овощами. Томат, красный лук, цуккини, лук- порей, болгарский перец и ароматная зелень
400 гр. 1300 руб.

Черный бисквит с тёплым сливочным кремом, свежей малиной и фисташками
270 гр. 530 руб.

Компоты собственного приготовления:

Из феихоа
1,1 л. 650 руб.

Из кизила
1,1 л. 650 руб.

Из вишни
1,1 л. 650 руб.

Из винограда «Изабелла»
1,1 л. 650 руб.

Холодные закуски

Сет на двоих-троих: Ассорти из холодных закусок – сациви, аджапсанда, сыр, соленья, овощи, зелень. Пхали: из баклажан, перца, свекольной ботвы, шпината, фасоли + имеретинский хачапури.
1260 гр. 1920 руб.

Пхали ассорти
300 гр. 850 руб.

«Аджапсанда» тушеные баклажаны с болгарским перцем и зеленью
200 гр. 540 руб.

Джонджоли
50 г. 280 руб.

Ассорти из свежих овощей: сезонные помидоры, огурцы, перец, редис, зелень
300 гр. 650 руб.

Ассорти из свежей зелени: кинза, укроп, петрушка, базилик, лук зеленый, тархун, редис
100 гр. 550 руб.

«Зеленый салат» с цуккини: листья молодого шпината, цуккини, заправленные ароматной заправкой, с сыром чанах и грецкими орехами
250 гр. 600 руб.

Салат из помидоров. Сезонные помидоры с базиликом, крымским луком и сыром чанах. С заправкой на Ваш выбор с оливковым или кахетинским ароматным маслом.
250 гр. 610/630 руб.

Салат «из баклажанов»: печеные баклажаны, лук зеленый, чеснок и кинза
200 гр. 580 руб.

Салат «Грузинский» по-деревенски из свежих овощей с острым перцем и крымским луком. С заправкой на Ваш выбор с оливковым или кахетинским ароматным маслом.
250 гр. 630/650 руб.

Салат «Грузинский с орехами»: свежие овощи, крымский лук, грецкие орехи, острый перец. С заправкой на Ваш выбор с оливковым или кахетинским ароматным маслом. 280 гр.	660/680 руб.
Салат «Сихарули» – красные и желтые помидоры на кольцах из крымского лука. Свежесваренный сулугуни с зеленой аджикой и базиликом. (Вкусно очень!) 400 гр.	710 руб.
Баклажаны в соусе бажи 300 гр.	610 руб.
"Осенний сациви" – из перепелиных грудок с молодой кинзой 250 гр.	630 руб.
Салат с куриной печенью и барбарисом. С заправкой на Ваш выбор с оливковым или кахетинским ароматным маслом. 250 гр.	550/570 руб.
Сациви по – Мегрельски 200 гр.	580 руб.
Сациви из раков 200 гр	1050 руб.
Сельдь пряного посола – подается на доске из оливкового дерева, с отварным картофелем, бородинским хлебом, перепелиными яйцами и икрой мойвы 440 гр.	670 руб.
Язык говяжий отварной с хреном 100/20 гр.	610 руб.
Мясное ассорти: буженина, бастурма, суджук, язык говяжий отварной 300 гр.	1400 руб.
Салат с перепелиным яйцом. Молодой огурец, свежий редис, зеленый лук, салат Айсберг, заправляется сметаной 270 гр.	580 руб.

Сыры

Ассорти из сыров: Имеретинский, сулугуни, копченый сулугуни, чечил, чанах
300 гр. 620 руб.

Сыр Сулугуни
200 гр. 430 руб.

Сыры собственного приготовления

Черный сыр (свежесваренный) подается на соус из зеленого перца. (Очень вкусно!)
200гр/100гр 520 руб.

Свежесваренный перечный сыр – подается с пикантным соусом и горячим мчади
170 гр./70гр./20 гр. 530 руб.

Сыр сулугуни свежесваренный
110 гр. 470 руб.

Сыр "Базиликовый" в соусе
110 гр. 480 руб.

Гебжалия по-деревенски: закуска из сыра, мяты и мацони
280 гр. 650 руб.

Ассорти из трех сыров собственного приготовления: базиликовый, перечный, свежесваренный сулугуни (с соусами базиликовый и мятный)
110/20, 170/110/20 1580 руб.

Пхали

Из свекольной ботвы
150 гр. 490 руб.

Из зеленой фасоли
150 гр. 490 руб.

Из шпината
150 гр. 490 руб.

Из болгарского перца
150 г. 490 руб.

Азелили из баклажанов – баклажаны, орех, пряности, гранат
150 гр. 490 руб.

Чернослив с ореховой начинкой
120 гр. 510 руб.

Баклажаны с орехами (рулетики) приготовленные по традиционному грузинскому рецепту
150 г. 480 руб.



Пхали ассорти: из зеленой фасоли, шпината, сладкого перца, баклажанов, свекольной ботвы, азелили, чернослив с орехами
750 гр./550 гр. 1950 руб./1500 руб.

Горячие закуски

Долма с соусом мацони 250/50 гр	760 руб.
« Мартвили » – баклажан начиненный овощами, кавказской зеленью и сыром “чанах” 350 гр.	740 руб.
Баклажан запеченный в каменной печи с овощным соусом и грибами 1 шт./250 гр.	720 руб.
Лобио Задили: красная фасоль со специями 300 гр.	510 руб.
Лобио по-кахетински: красная фасоль, лук, помидоры, зелень, специи 330 гр.	540 руб.
Грибы по-кахетински. Вешенки, тархун, петрушка, укроп, топленое масло 180 гр.	510 руб.
Сулугуни копченый или молодой жареный с помидорами 250 гр.	510 руб. / 530 руб.
Куриный кучмачи с молодой кинзой: куриные сердечки, печень и желудочки, обжаренные в ароматных специях с добавлением кинзы и граната 250 гр.	580 руб.
Кучмачи из говяжьих потрохов 200 гр.	580 руб.
Молочный поросенок жареный 200/50гр.	820 руб.

Супы

	Суп рыбный «Черноморский» сборный: кефаль, семга, клыкач, барабулька, мидии, маслины, оливки, лук порей, фенхель, зелень (очень-очень вкусно) 1-2 персоны (700 гр.)	1050 руб.
	Ароматный грибной суп. Белые, вешенки, хорбали, ароматная зелень, спелый томат. Со сметаной (по желанию) 350гр/50гр	690 руб.
	Харчо по-мегрельски. Мясо ребер молодой говядины, томленное в ореховом соусе 300 гр.	710 руб.
	Зеленый суп-щавель 350/50 гр.	480 руб.
	Чихиртма 350 гр.	500 руб.
	Куриный суп с домашней лапшой 350 гр.	490 руб.
	Суп-харчо: традиционный грузинский суп со специями 350 гр.	580 руб.
	Хашлама из баранины: баранина, лук зеленый, кинза 450 гр.	970 руб.

Хинкали		Хачапури	
Хинкали зимние с зеленью	460 руб.	Слоенный хачапури из 4 сортов грузинского сыра	450 руб.
3 шт.		2 шт.	
Хинкали «Месхетинские» с уткой.	570 руб.	Хачапури для гурманов с сыром и тархуном (очень тонкие!)	620 руб.
Подаются с чесночным соусом		320 гр.	
4 шт./70гр.			
Хинкали весенние с зеленью	480 руб.	Хачапури для гурманов с сыром (очень тонкие!)	620 руб.
3 шт.		300 гр.	
Хинкали с белыми грибами, сливочным соусом и ароматным трюфельным маслом	850 руб.	Хачапури из ржаной муки	450 руб.
5шт./80 гр.		300 гр.	
Хинкали с раковыми шейками в пикантном соусе	1050 руб.	Аджарский	530 руб.
7 шт.		330 гр.	
Хинкали традиционные – сюрприз	620 руб.	Аджарский хачапури с тархуном	550 руб.
5 шт.		340 гр.	
Хинкали дамские из индейки с оригинальным соусом	580 руб.	Имеретинский	470/700 руб.
6шт /50гр		300/600 гр.	
Хинкали из семги. По желанию подаются в бульоне	560 руб.	Мегрельский	470/700 руб.
3 шт.		300/600 гр.	
Хинкали в бульоне со свиной и говядиной	550 руб.	Хачапури со шпинатом	460 руб./ 650 руб.
3 шт.		300гр./ 500 гр.	
Хинкали со свиной и говядиной отварные/жареные	110/120 руб.	Ачма: слоеные хачапури	450 руб.
1 шт.		230 гр.	
Хинкали с бараниной отварные/жареные	110/120 руб.	Лобиани: грузинский пирог с фасолью	600 руб.
1 шт.		600 гр.	
Грузинские вареники – Квери с сыром и зеленью, подаются с огуречно-сметанным соусом	480 руб.	Кубдари: свакский пирог с рубленой телятиной и свиной	550/810 руб.
4 шт./50гр		300/600 гр.	
		Лаваш	150 руб.
		100 гр.	

Блюда из кукурузы

Мчади: лепешка из кукурузной
муки 150 / 200 руб.
130 г. / 180 г.

Чвиштари – лепешка из кукурузной
муки с копченым сыром 170 руб.
90 гр.

Эларджи – кукурузная каша с
большим количеством сыра 430 руб.
250 гр.

Мамалыга с сыром/без сыра 350/280 руб.
350 гр.

Горячие блюда из рыбы

Горячий рыбный сет на 4 персоны 3500 руб.
(барабулька, клыкач, форель,
золотистый спар) подается со
шпинатом припущенном в белом
вине, соусами кинзмари, зеленым
ткемали и наршараб
На 4-5 персон

"Орагули" – семга с луком пореем и
сезонным помидором 1050 руб.
500 гр.

Клыкач на гриле с гарниром из
шпината, припущенного в белом
вине 750 руб.
180/150 гр.

Калмахи: речная форель, подается с
зеленым ткемали (жареная на
углях или сковороде) 720 руб.
1 шт.

Барабулька с зеленым ткемалевым
соусом 780 руб.
200/50гр.

Горячие блюда из мяса и птицы

Говяжья вырезка со сладкими томатами и листьями шпината на горячем лаваше
230/100гр. 760 руб.

Цыпленок – Тапака в соусе ткемалево-перечном
1 шт./150 гр. 880 руб.

"Шемодгома" тушка перепелки без кости, обжаренная в оригинальном соусе. Подается с салатом из молодого шпината, красного лука и запеченного болгарского перца.
1 шт./100 гр. 780 руб.

Сет на четыре персоны из горячих мясных блюд: рябчик, хинкали свинина-говядина, люля-кебаб баранина, шашлык куринный, шашлык овощной, лобио в горшочке, соленья
1 шт. / 4 шт. / 950 гр. 3300 руб.

Деревенский цыпленок– Тапака. Подается с соусом ткемали.
150 гр. 710 руб.

Цыпленок по-рачински в сливочно-чесночном соусе
1 шт./150 гр. 870 руб.

Рябчик запечённый со специями. Подаётся с вешенками, луком- пореем и кизилковым соусом
1шт./200/50 гр. 910 руб.

Оджахури: жаркое из свинины с картофелем и помидорами
300 гр. 610 руб.

Чакапули – Баранина в тархуновом соусе
350 гр. 790 руб.

Чанахи: баранина, тушенная с овощами
500 гр. 700 руб.

Блюда на углях

Бараньи ребрышки ("семечки"). Ребрышки, жаренные на открытом огне.
200 гр. 710 руб.

Шашлык из печени агненка, курдюк с картофелем черри, гранат
200/170/50 гр. 720 руб.

Семга на открытом огне
200 гр. 1050 руб.

Шашлык из баранины
200 гр. 910 руб.

Шашлык из свинины
180 гр. 710 руб.

Шашлык из телятины
200 гр. 950 руб.

Шашлык из корейки агненка
210 гр. 1360 руб.

Шашлык из курицы
200 гр. 610 руб.

Шашлык овощной
350 гр. 650 руб.

Люля-кебаб из баранины
200 гр. 820 руб.

Люля-кебаб из курицы
200 гр. 610 руб.

Домашние сладости от хозяйки ресторана

Десерт меренгово-ягодный. 410 руб.
Меренга, крем, клубника, голубика, мороженое
220 гр.

Десерт «Бакуриани» базиликовое мороженое, сметанный крем, еловые шишки, фисташки 340 руб.
120 гр.

Пеламуши с винным соком, орешками и виноградными ягодами 310 руб.
150/120/10/10 гр.

Дольчепури с ванильным кремом и ягодами 480/820 руб.
200/400 гр.

Мини-торт «Поздравительный» 920 руб.
300 гр.

“Вечер в Гаграх” 460 руб.
1 пор.

Десерт “Сахли”. Безеино – малиновый десерт со сметанным кремом 400 руб.
1 шт.



Десерт сухумский “Легенда” – пирожное безе с кофейным кремом и жареными орешками 340 руб.
1 шт.

“Нино” – вишневый десерт. Улитка из песочного теста, испеченного с вишней, подается на густом заварном креме с вишневым соусом. 410 руб.
1 пор.

Клубничный десерт – свежая клубника, миндальное печенье, заварной крем. Подается в креманке 390 руб.
1 пор.

Минеральная вода

Набеглави 300 руб.
0,5 л.

Саирме с/г 300 руб.
0,5 л.

Саирме б/г 300 руб.
0,5 л.

Боржоми 300 руб.
0,5 л.

Лимонад

Тархун “Натахтари” 260 руб.
0,5 л.

Холодный зеленый чай 800 руб.
1 л.

Грушевый 800 руб.
1 л.

Малиновый 800 руб.
1 л.

Цитрусовый 800 руб.
1 л.

Дюшес “Натахтари” 260 руб.
0,5 л.

Крюшон “Натахтари” 260 руб.
0,5 л.

Сливочный “Натахтари” 260 руб.
0,5 л.

Кока-Кола 200 руб.
250 мл.

Тоник 200 руб.
250 мл.