

# Глава I. Пролог вкуса

Маленькая закуска - это как первая строка романа, она должна заставить остаться и читать до конца.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ 150 г                                                                 | 580  |
| ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА 150 г                                                                | 580  |
| ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ 150 г                                                      | 580  |
| АССОРТИ ПХАЛИ 150 г / 100 г / 10 г                                                    | 750  |
| БАДРИДЖАНИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 170 г                                                   | 650  |
| Рулетики из баклажанов с орехами, зеленью и специями                                  |      |
| БАДРИДЖАНИ ПО-КАХЕТИНСКИ 150 г                                                        | 650  |
| Рваные запечённые баклажаны с чесноком, кинзой и уксусом                              |      |
| АДЖАПСАНДАЛИ 200 г                                                                    | 600  |
| Тушёные баклажаны, помидоры, сладкий перец с зеленью и специями                       |      |
| САЦИВИ 250 г                                                                          | 690  |
| Курица в соусе из грецких орехов                                                      |      |
| АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 230 г / 70 г                                                 | 980  |
| Сыр домашний имеретинский, молочный сулугуни, чанах, копченый чечил                   |      |
| СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 350 г                                                         | 950  |
| Узбекские помидоры, огурцы, редис, острый перец и микс зелени                         |      |
| СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ 110 г                                                              | 1000 |
| Собственного посола                                                                   |      |
| СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ 250 г                                                             | 650  |
| С бейби-картофелем, красным луком и гренками                                          |      |
| АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 200 г                                           | 850  |
| АССОРТИ СОЛЕНИЙ 400 г                                                                 | 750  |
| Бочковые огурцы, зелёные помидоры, острый перец, чеснок, капуста по-гурийски, черемша |      |
| КУРИНЫЙ РУЛЕТ 100 г                                                                   | 1100 |
| С болгарским перцем, морковью и специями.                                             |      |
| ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ 130 г                                                           | 1150 |
| Подается с хреном                                                                     |      |
| БУЖЕНИНА 100 г                                                                        | 1200 |
| Свинная шея в фирменном маринаде                                                      |      |
| САЛО С ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ 180 г                                                        | 700  |
| МЯСНОЕ АССОРТИ 260 г / 40 г / 40 г                                                    | 1700 |
| Буженина, язык говяжий, куриный рулет, бастурма с горчицей и хреном                   |      |
| ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ 150 г                                                                | 620  |
| РЫБНОЕ АССОРТИ 210 г / 20 г / 30 г                                                    | 2750 |
| Лосось с/с, масляная х/к, угорь жаренный с соусом унаги и долькой лимона              |      |
| МАЦОНИ 150 г                                                                          | 400  |
| Кисломолочный продукт                                                                 |      |

## Глава II. Листая сады и поля

Как в старом романе – немного свежести, немного тайны,  
и все украшено маслом оливок.

### САЛАТЫ

|                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «БИБЛИОТЕКА»</b> 200 г                                                                         | 950     |
| Теплый салат из свинины, обжаренной на гриле с луком и маринованными огурцами                                     |         |
| <b>ГРУЗИНСКИЙ</b> 250 г                                                                                           | 700     |
| Из помидоров и огурцов с красным луком, острым перцем, зеленью, кахетинским маслом и винным уксусом               |         |
| <b>ГРУЗИНСКИЙ С ОРЕХАМИ</b> 250 г                                                                                 | 750     |
| Из помидоров и огурцов с красным луком, зеленью с добавлением грецких орехов и кахетинским маслом                 |         |
| <b>КВЕЛИ С ПОМИДОРАМИ</b> 280 г                                                                                   | 1100    |
| Розовые помидоры с молодой моцареллой, руколой, соусом песто и кедровым орехом                                    |         |
| <b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b> 250 г                                                                                      | 680     |
| <b>САЛАТ С ЯЗЫКОМ</b> 250 г                                                                                       | 950     |
| С микс-салатом, вялеными томатами с соусом халва                                                                  |         |
| <b>МЯСНОЙ САЛАТ «ПОРТО»</b> 250 г                                                                                 | 850     |
| Обжаренный картофель с куриной грудкой, соленым огурцом, говяжьим языком украшается руколой и фирменной заправкой |         |
| <b>САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ</b> 280 г                                                                       | 780     |
| С руколой, зеленью, помидорами, кунжутом и сливочным сыром                                                        |         |
| <b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ</b> 240 г / 220 г                                                                | 820/980 |
| <b>ДЖИГАРИ</b> 270 г                                                                                              | 750     |
| Теплый салат с куриной печенью, грибами, микс-салатом и кедровыми орешками в апельсиновом соусе                   |         |
| <b>САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ</b> 245 г                                                                  | 1000    |

# Глава III. Искры на страницах

Огонь - старейший рассказчик. И он знает, с чего начать

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                    |       |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| ХИНКАЛИ                                                                            | 3 шт  |     |
| КЛАССИЧЕСКИЕ                                                                       | 300 г | 330 |
| ГОВЯДИНА И СВИНИНА                                                                 | 300 г | 350 |
| ГОВЯДИНА                                                                           | 300 г | 360 |
| БАРАНИНА                                                                           | 300 г | 390 |
| СУЛУГУНИ                                                                           | 300 г | 330 |
| * поджарка                                                                         | 1 шт  | 35  |
| КУЧМАЧИ                                                                            | 230 г | 950 |
| Говяжий рубец, сердце, легкое, обжаренные с луком и специями                       |       |     |
| ДОЛМА                                                                              | 220 г | 750 |
| Из говядины и свинины в виноградных листьях, подается со сметанно-чесночным соусом |       |     |
| ЛОБИО ПО-ИМЕРИТИНСКИ В ГОРШОЧКЕ                                                    | 320 г | 650 |
| Отварная фасоль с грузинскими специями. Подается с гурейской капустой              |       |     |
| СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ НА КЕЦИ                                                      | 160 г | 750 |
| ГРИБЫ С СЫРОМ                                                                      | 170 г | 760 |
| Шляпки шампиньонов, запечённые с молочным сулугуни                                 |       |     |
| СЫРНЫЕ ШАРИКИ                                                                      | 190 г | 720 |
| С соусом баже                                                                      |       |     |

## Глава IV. Легенды теста

В жизни, как в хлебе: главное – время и тепло.

# ГРУЗИНСКАЯ ВЫПЕЧКА

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ</b> 480 г<br>С начинкой из сулгуни           | 650  |
| <b>ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b> 500 г<br>С начинкой из сулгуни в два слоя | 700  |
| <b>ПЕНОВАНИ</b> 480 г<br>Пирог из слоёного теста с сулгуни              | 600  |
| <b>ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ</b> 500 г                                | 750  |
| <b>ЛОБИАНИ</b> 500 г<br>Пирог с красной фасолью                         | 720  |
| <b>КУБДАРИ</b> 480 г<br>Пирог с рубленой говядиной                      | 1200 |
| <b>АЧМА</b> 240 г<br>Слоёный пирог с сулгуни. Подается с мацони         | 790  |
| <b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b><br><b>КЛАССИЧЕСКИЙ</b> 350 г                | 700  |
| <b>С КРЕВЕТКАМИ</b> 350 г                                               | 900  |
| <b>ШОТИС ПУРИ</b> 140 г<br>Ароматный хлеб собственной выпечки           | 160  |
| <b>МЧАДИ</b> 100 г<br>Кукурузная лепешка                                | 360  |

# Глава V. Сюжет с бульоном

В одной ложке - детство, дом и тепло чужого сердца.

## СУП

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ХАРЧО</b> 350 г                                                                     | 650 |
| Традиционный грузинский суп из говядины с рисом, помидорами, зеленью, луком и специями |     |
| <b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</b> 400 г                                                          | 590 |
| Подается со сметаной                                                                   |     |
| <b>ЛАГМАН</b> 290 г                                                                    | 740 |
| Баранина тушеная с овощами и домашней лапшой и ароматными специями                     |     |
| <b>ГРИБНОЙ СУП</b> 350 г                                                               | 720 |
| Из белых грибов, подается со сметаной                                                  |     |
| <b>ЛАПША КУРИНАЯ</b> 350 г                                                             | 590 |
| С куриным филе и перепелиным яйцом                                                     |     |
| <b>УХА С СЕМГОЙ</b> 300 г                                                              | 800 |
| <b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ</b> 350 г                                                         | 620 |
| Со сливочным сыром и тыквенными семечками                                              |     |

## Глава VI. Главные герои

Герои не всегда носят мечи.  
Некоторые носят аромат специй и зов углей.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>БИБЛИОТЕКА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО</b> 300 г                                          | 1100 |
| Свиная шейка, запечённая в горшочке с шампиньонами, картофелем, луком и сметаной |      |
| <b>ОДЖАХУРИ</b>                                                                  |      |
| <b>Со свининой</b> 350 г                                                         | 900  |
| <b>С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ</b> 350 г                                                 | 1150 |
| <b>С ШАМПИНЬОНАМИ</b> 350 г                                                      | 800  |
| <b>ЧАШУШУЛИ</b> 300 г                                                            | 870  |
| Говядина, тушенная с помидорами, луком, болгарским перцем, зеленью и специями    |      |
| <b>УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ</b> 305 г                                                      | 710  |
| С Бараниной                                                                      |      |
| <b>ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА</b> 1 шт                                                      | 1100 |
| <b>ШКМЕРУЛИ</b> 480 г                                                            | 1300 |
| Жареный фермерский цыпленок в чесночно-сливочном соусе                           |      |
| <b>ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ</b> 300 г                                                 | 750  |
| Тушенная курица с помидорами, зеленью и специями                                 |      |
| <b>БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ</b> 150 г                                             | 1300 |
| <b>Лосось с брокколи</b> 140 г / 100 г / 40 г                                    | 1700 |
| Запеченный лосось с брокколи                                                     |      |
| <b>ФИЛЕ СУДАКА</b> 270 г                                                         | 1400 |
| Со спаржей и сливочным соусом                                                    |      |
| <b>КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ И ТРЕСКИ</b> 150 г / 120 г / 10 г                           | 1100 |
| С картофельным пюре                                                              |      |
| <b>ФЕТУЧИНИ</b> 280 г                                                            | 1300 |
| С лососем и соусом песто                                                         |      |
| <b>КАРБОНАРА</b> 280 г                                                           | 790  |

# Глава VII. Угольная повесть

Пламя не только разрушает - оно творит.  
И в каждом огне есть кухня богов.

## МАНГАЛ

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «БАСТУРМА» 150 г 2100

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ

СВИНИНА-ГОВЯДИНА 200 г 800

Из КУРИЦЫ 200 г 650

Из БАРАНИНЫ 200 г 900

### ШАШЛЫК

СВИНАЯ ШЕЙКА 180 г 780

СВИНЫЕ РЕБРА 250 г 750

БАРАНИНА 180 г 1100

БАРАНЬЯ КОРЕЙКА 180 г 1450

КАРЕ ЯГНЕНКА 160 г 2200

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ 180 г 850

КУРИНОЕ БЕДРО 180 г 700

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 180 г 1700

ДОРАДО 1шт 980

СИБАС 1шт 980

ОВОЩИ 450 г 840

БАКЛАЖАН 120 г 350

КАРТОФЕЛЬ 150 г 350

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ 100 г 350

ШАМПИньОНЫ 160 г 550

ТОМАТ 120 г 400

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ 1150 г / 600 г / 100 г 7500

Шашлык из баранины, свинины, курицы, индейки, люля кебаб из курицы, говядины и свины, баранины, бараньей корейки, свиных ребер, печеные овощи, соус сацебели

АССОРТИ ИЗ РЫБ И ДАРОВ МОРЕЯ 680 г / 240 г / 100 г 8300

Дорадо, сибас, лосось, креветки, шампиньоны, соус гранатовый

## Глава VIII. Вторая скрипка вкуса

Тишина - музыка, а гарнир - симфония вкуса между строк

### ГАРНИРЫ

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| КАРТОФЕЛЬ МИНИ 150 г                           | 260 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г                        | 280 |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г                            | 300 |
| БРОККОЛИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ 200 г | 620 |

## Глава IX. Эликсиры наслаждения

Один штрих - и обыденное превращается в волшебство

### СОУСЫ

|               |     |
|---------------|-----|
| ТКЕМАЛИ 50 г  | 150 |
| САЦЕБЕЛИ 50 г | 150 |
| АДЖИКА 20 г   | 150 |
| НАРШАРАБ 50 г | 200 |
| ЦАХТАН 50 г   | 150 |
| СМЕТАНА 50 г  | 100 |
| КЕТЧУП 50 г   | 100 |
| БАЖЕ 100 г    | 300 |