

Сливочное оджахури с креветками

Золотистая картошка, розовые креветки и желтоватый сливочный соус, весь в крупинках специй. Пахнет жареным чесноком, сливками и чем-то пряным. Просто, сытно и очень вкусно.

390₽



Шоти

Традиционный грузинский хлеб

25₽



Баклажаны хрустящие, томаты, гранатовый соус.
Текстурный контраст и игра вкусов: обжаренный
баклажан, сладковатые томаты и кисло-сладкий
гранатовый соус. Теплая восточная гармония в каждой
ложке.

200₽



Свежесть помидоров и огурцов в объятиях бархатного орехового соуса. Наш «Батуми» — вкус солнечного дня. 🌞

230₽



Конечно! «Сациви с цыпленком» — это классика грузинской кухни.

220₽



Подается холодным, чтобы раскрылся весь букет ароматов грузинских специй. Традиционное праздничное блюдо.

*Горячий пирог с двойной порцией
тянущегося сулугуни. Хрустящая корочка
и море сыра. Мечта!*

290₽



Картофель по-деревенски в ореховом соусе сациви
Представьте: кусочки картофеля с хрустящей корочкой и мягкой
сердцевинкой, залитые густым, ароматным соусом из грецких
орехов с чесноком и пряностями. Теплое, сытное и невероятно
уютное блюдо. Грузинская классика в новом прочтении.



190₽

Давно знакомый Цезарь заиграл по-новому,
когда в него ворвалась наша грузинская
звезда — закуска Джон Джоли. Лёгкая
кислинка и хруст, которые меняют всё!

410₽





270₽

Хачапури по-имеретински

Тот самый «сырный круг» из грузинской кухни. Идеальное сочетание хрустящей корочки снаружи и фондю из двух видов сыра внутри. Отламываешь кусочек — тянется ароматная сырная нить.



290₽

Хачапури Лодочка.

Знаменитая грузинская «лодочка».

Заправляем яйцом и маслом прямо при подаче,
создавая волшебный соус.

Идеальна в три этапа:

хрустящие края, нежное тесто и сырная середина.



Сметана
30₽

Томатный соус
30₽

Чесночный соус
30₽

Густой, как осенний туман,
и ароматный, как лес
после дождя. Идеальный
грибной крем-суп с
хрустящими гренками.
Согреет душу и тело.

190₽

