

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

## **Мясная тарелка** **750р**

*Ассорти для настоящих джигитов:  
суджук, бастурма, балык, буженина, сало.*

## **Сырная тарелка** **690р**

*Тарелка кавказских сыров - молочный чечил,  
сыр сулугуни, сыр чанах, грецкий орех,  
мед и виноград - отличная компания  
для бутылочки сухого.*

## **Овощная тарелка** **350р**

*Томаты, огурцы, хрустящий редис,  
красный лук, зелень.*

## **Рулетки из баклажанов** **400р**

*Рулетки из обжаренных ломтиков  
баклажанов с начинкой из сыра,  
с добавлением грецких орехов и зелени.*

## **Соленья** **390р**

*Хрустящая гурийская капуста, чеснок, черемша,  
перец цицак, огурцы по домашним рецептам,  
и все это с большой любовью подается нашим гостям.*

## **Сельдь по-кахетински** **350р**

*Филе сельди с картофелем айдахо и сладким красным луком.  
Лучшая закуска под сами знаете что.*

## **Оливки** **250р**



# САЛАТЫ

---

**Салат с хрустящими баклажанами, мягким сыром, томатами и зеленью** 400р

*Салат из хрустящих баклажанов с мягким сливочным сыром, сладкими томатами, семечками и зеленью.*

**Салат теплый с печенью и свежими овощами** 450р

*В нем обжаренные ломтики куриной печени, свежие овощи, красный лук, зелень, перец чили и гранат.*

**Салат овощной с ореховой заправкой** 390р

*Салат из свежих сладких томатов, хрустящих огурцов, красного сладкого лука и зелени с ароматным кахетинским маслом и грецкими орехом.*

**Салат Цезарь с курицей** 420р

*Классический салат Цезарь с куриным филе и домашним соусом.*

**Цезарь с креветками** 500р

*Классический салат Цезарь с обжаренными креветками и домашним соусом.*

**Салат Аджапсанда** 390р

*Салат-мангал из запеченных овощей с добавлением кахетинского масла, чеснока, лука и свежей зелени.*

**Салат Греческий** 400р

*Салат из свежих овощей с добавлением сыра фета и оливкового масла.*



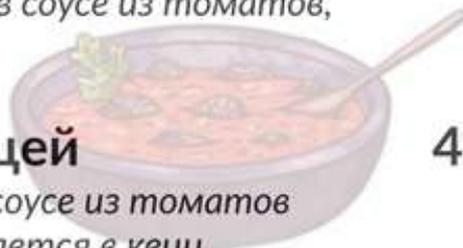
## СУПЫ

Борщ / Харчо / Лагман 300р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Мясо по-кавказски** 450р

*Рагу из говядины и овощей в соусе из томатов, запекается в кеци.*



**Чахохбили с курицей** 400р

*Рагу из курицы и овощей в соусе из томатов и болгарского перца, запекается в кеци.*

**Долма с говядиной** 390р

*Говяжий фарш с рисом, завернутый в виноградные листья, с соусом мацун.*

**Плов** 400р

*Настоящий узбекский плов, приготовленный в казане.*

**Хинкали**

**с говядиной и свиной** 1 шт 100р

*12 складочек тончайшего теста и ароматного бульона внутри.*

6 шт 500р

**Хинкали**

**с сыром и шпинатом** 1 шт 120р

*12 складочек тончайшего теста с сыром сулугуни и шпинатом.*

6 шт 600р

**Шаверма**

*Свежие овощи, маринованная морковь, курица, домашний соус.*



# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

---

## Свиной шашлык 450р

*Классический шашлык, подается на тонком лаваше, с капустным салатом и фирменной аджикой.*

## Чалагач из свинины 400р

*Замаринованная свиная корейка, приготовленная на огне, подается на тонком лаваше, с капустным салатом и фирменной аджикой.*

## Люля-кебаб из говядины 400р

*Кебаб из говядины, подается на тонком лаваше, с капустным салатом и фирменной аджикой.*

## Люля-кебаб из курицы 390р

*Кебаб из курицы, подается на тонком лаваше, с капустным салатом и фирменной аджикой.*

## Куриный шашлык на кости 390р

*Шашлык из курицы, подается на тонком лаваше, с капустным салатом и фирменной аджикой.*



## ГАРНИРЫ

---

Картофель фри 180р

Картофель айдахо 190р

Овощи на мангале 250р

## ХЛЕБ

---

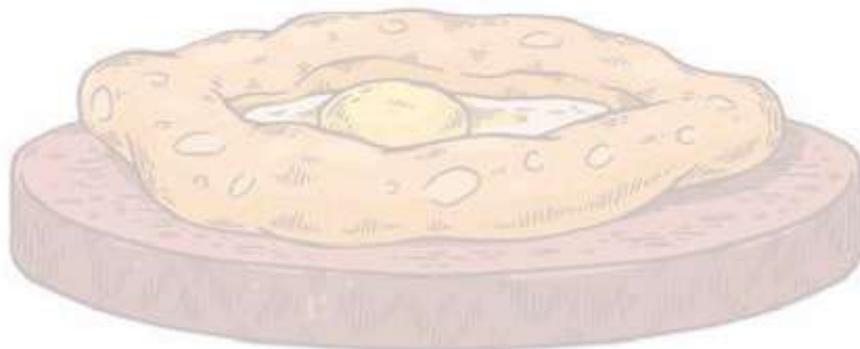
Хлебная корзина 190р

Матнакаш 150р

# ХАЧАПУРИ

---

<b>Хачапури Аджарули</b> <i>Лодочка из теста с домашними сырами и яичным желтком. Перемешиваем желток с сыром, отламываем край и зачерпываем начинку.</i>	<b>430р</b>
<b>Хачапури Аджарули с курицей</b> <i>Лодочка из теста с куриной начинкой и сыром.</i>	<b>470р</b>
<b>Хачапури Имерули</b> <i>Тесто, домашние сыры и горячая любовь.</i>	<b>400р</b>
<b>Хачапури Имерули Большой</b> <i>Тесто, изобилие домашних сыров и любовь.</i>	<b>620р</b>
<b>Хачапури Мегреули</b> <i>Тесто, домашние сыры внутри и снаружи.</i>	<b>430р</b>
<b>Хачапури Мегреули Большой</b> <i>Тесто, изобилие сыров внутри и снаружи.</i>	<b>650р</b>



## ДЕСЕРТЫ

---

**Творожный торт** 280р

*Десерт на основе творога с меренгой, подается с вареньем из лепестков роз.*

**Медовик** 290р

*Классический домашний медовик, подается с ягодным соусом.*

**Фруктовая тарелка** 850р

*сезонные фрукты*

**Мороженое** 190р



## НАПИТКИ

---

Эспрессо	130р	Чайник чая	
Американо	130р	800 мл	250р
Капучино	180р	1500 мл	400р
Латте	230р		

**Домашний лимонад** 0,2л/1л 100р/400р

**Лимонады** (дюшес, тархун) 0,5л 200р

**Добрый** (кола, спрайт, фанта) 0,2л/0,5л 80р/150р

**Тоник** (рич) 0,2л/0,5л 80р/150р

**Сок** (в ассортименте) 0,2л/1л 100р/350р

**Домашний морс** 0,2л/1л 100р/400р

**Бонаква** (газ./без газ.) 120р

**Мтаби/джермук** 200р

