

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТ С НАДУГИ

(твороженный сыр, огурец, помидор, микс-салат, лук крымский, моченые яблоки)

1100 ₽

СУП КУКУРУЗНЫЙ СО СМОРЧКАМИ ✓

850 ₽

ХИНКАЛИ ГРИБНЫЕ (белые грибы)

с тархуном ✓

900 ₽

с соусом сливочным

980 ₽

КОНДРИАНИ С ТАШМИДЖАБИ

(говядина томленная в красном вине с барбарисом и гранатом, лук репчатый, сванское пюре)

1300 ₽

СУП ЯГОДНО-ВИШНЕВЫЙ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

900 ₽

ЛИМОНАДЫ

(малиновый, цитрусовый, грушевый, огуречно-базиликовый)

1200 ₽

БРЕНД-ШЕФА МЕДЗМАРИАШВИЛИ ЛИЛИИ

СЫРЫ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ

Т Е Н И Л И	750 ₺
-------------	-------

Г У Д А	700 ₺
---------	-------

ДЕГУСТАЦИОННОЕ АССОРТИ СЫРОВ ИЗ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ И ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ ПОДМОСКОВЬЯ <i>(С перечным вареньем и подсушенным лавашом)</i>	2400/3700 ₺
--	-------------

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПЕРЕЧНЫЙ СЫР В СОУСЕ БАЖЕ	750 ₺
---------------------------	-------

БАЗИЛИКОВЫЙ СЫР	730 ₺
-----------------	-------

ЧЕРНЫЙ СЫР С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	800 ₺
--------------------------------------	-------

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ СУЛГУНИ В МЯТНОМ СОУСЕ	730 ₺
---------------------------------------	-------

ГЕБЖАЛИЯ С МЯТОЙ	780 ₺
------------------	-------

СЫРЫ

СУЛУГУНИ	460 ₺
----------	-------

СУЛУГУНИ КОПЧЕННЫЙ	400 ₺
--------------------	-------

ИМЕРЕТИНСКИЙ	400 ₺
--------------	-------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НА 2 ПЕРСОНЫ <i>(Сациви из курицы, имеретинская закуска, пхали-фасоль, сыр свежесваренный, аджапсанда, хачапури из ржаной муки)</i>	2350 Р
ПХАЛИ ИЗ ГРУШИ ✓ <i>(маринованная груша, грецкий орех, кавказские специи)</i>	870 Р
ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАН ✓ <i>(Грецкий орех, специи кавказские, чеснок, кинза)</i>	850 Р
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА ✓	850 Р
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ ✓ <i>(узбекские помидоры, орехи и грузинские специи)</i>	1050 Р
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ✓	850 Р
МЛ-1 ✓ <i>(из нежной капусты припущенной в топленом масле с черносливом, ароматной зеленью и грецким орехом)</i>	1050 Р
ПАШТЕТ-НАМАЗКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ПОДСУШЕННЫМ ЛАВА	900 Р
ИМЕРЕТИНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ ✓	910 Р
БАКЛАЖАН В СОУСЕ БАЖЕ ✓	1050 Р
АДЖАПСАНДАЛ ✓	890 Р

КИНДЗМАРИ ИЗ ЗОЛОТОГО СПАРА	1630 ₽
САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ КУРОЧКИ (Подается с обжаренным эларджи)	910 ₽
САЦИВИ ИЗ ПЕРЕПЕЛИННЫХ ГРУДОК	960 ₽
САЦИВИ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК	1450 ₽
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ ✓ (гурийская капуста, малосоленные огурцы, джонджоли, райские яблоки, фенхель)	890 ₽
ДЖОНДЖОЛИ ✓	650 ₽
САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ ✓ С оливковым маслом	910 ₽
С кахетинским маслом	910 ₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ И ТЫКВОЙ (салат фризе, сулугуни, мед, тыква)	850 ₽
МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА С ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ И СВЕЖЕСВАРЕННЫМ СЫРОМ (заправленный ткемалевым соусом)	1240 ₽
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С МИКСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ	1230 ₽

ХАЧАПУРИ

«ТХЕЛИ» ХАЧАПУРИ (ОЧЕНЬ ТОНКИЕ) С СЫРОМ / СЫРОМ И МЯТОЙ	800/820 ₽
ХАЧАПУРИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ	750 ₽
ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ ✓	780 ₽
ХАЧАПУРИ МЕГРЕЛЬСКИЙ / ИМЕРЕТИНСКИЙ	800/1100 ₽
ХАЧАПУРИ ЧЕРНЫЕ ПОДАЮТСЯ НА ГОРЯЧЕМ КАМНЕ	740 ₽
АДЖАРСКИЕ МИНИ ХАЧАПУРИ / АДЖАРСКИЕ МИНИ ХАЧАПУРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	690/740 ₽
МИНИ «КУБДАРИ» ТРАДИЦИОННЫЙ СВАНСКИЙ ПИРОГ <i>(говядина, свинина, вино, специи) 2 шт.</i>	500 ₽
ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА <i>(шпинат, мята, сыр)</i>	750 ₽
ХАЧАПУРИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА <i>(С тремя видами сыра: сулугуни, тенили и козьего)</i>	710 ₽
ЛОБИАНИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА	710 ₽
ХАЧАПУРИ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ	1200 ₽
МЧАДИ	300 ₽
ЛАВАШ	200 ₽

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ ГОРОДСКИЕ КЛАССИЧЕСКИЕ С ЗЕЛЕНЬЮ

Св / Гв отварные

130 ₽

Св / Гв жареные

135 ₽

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Отварные

140 ₽

Жареные

145 ₽

ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ СО СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ

750 ₽

ХИНКАЛИ ДАМСКИЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОРИГИНАЛЬНЫМ СОУСОМ

800 ₽

ХИНКАЛИ ИЗ СЕМГИ В РЫБНОМ БУЛЬОНЕ С УКРОПОМ

1210 ₽

ХИНКАЛИ ЧАКАПУЛИ

1050 ₽

ХИНКАЛИ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК

1900 ₽

ХИНКАЛИ МИНИ «СЮРПРИЗ»

Классические

1020 ₽

Из семги

1250 ₽

КВЕРИ С СЫРОМ (ГРУЗИНСКИЕ ВАРЕНИКИ)

Из двух видов сыра (имеретинский, сулгуни).

760 ₽

Подаются со сметаной

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ✓ <i>(подается с соленьем и лавашом)</i>	850 Р
ГОРЯЧИЙ АДЖАПСАНДАЛ ✓ <i>(картофель, баклажан, перец болгарский, горох, мини-кукуруза)</i>	1100 Р
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ ✓	990 Р
КУЧ-МАЧИ ИЗ ИНДЕЙКИ <i>(печень, сердце, желудки)</i>	1190 Р
УНИКАЛЬНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СЫР «ДАМБАЛ ХАЧО» <i>(Подается расплавленный с лавашом в горячей сковороде)</i>	1120 Р
СУЛГУНИ ЖАРЕНЫЙ В МЕДЕ С ПОМИДОРАМИ	900 Р

СУПЫ

ЧЕРНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЧЕТЫРЕХ СОРТОВ РЫБЫ <i>(семга, кефаль, барабулька, осетрина, мидии)</i>	1400 ₽
ХАШ <i>(молоко, чеснок, уксус, лаваш грузинский)</i>	1350 ₽
СУП ХАРЧО ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ С ГОВЯДИНОЙ <i>(подается с подсушенным лавашом)</i>	810 ₽
ЧИХИРТМА <i>(из домашней курочки с пирожками)</i>	790 ₽
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ ✓	800 ₽
КУРИНЫЙ БУЛЬОН <i>(Из деревенской курочки с хинкальками из индюшатины)</i>	810 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

(запеченная в печи с томатами, картофелем и луком-пореем)

Блюдо на 2-3 персоны

5480 ₽

КАМБАЛА ЗАПЕЧЕНАЯ

(с соусом из плодов зеленого ткемали)

1350 ₽

РЫБА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ
ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ОГУРЦА С ПЕРЕЧНЫМ
СОУСОМ

(цена за 100 гр.)

1450 ₽

БАРАБУЛЬКА

Сезонное блюдо

1580 ₽

АНАКОПИЯ

*(брусочки из семги в виноградных листьях,
припущенные в белом вине с тархуном.*

Подается с кизилевым соусом)

2540 ₽

СМОРЧКИ ПО-РИКОТСКИ ✓

(сморчки, шампиньоны, картофель, лук порей)

В сметанном / постном соусе

1380 ₽

ЧАХОХБИЛИ ИЗ МОЛОДОГО ДЕРЕВЕНСКОГО
ЦЫПЛЕНКА СО СПЕЛЫМИ УЗБЕКСКИМИ
ТОМАТАМИ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

1430 ₽

ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА В ТКЕМАЛЕВО-ПЕРЕЧНОМ
СОУСЕ

1590 ₽

ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА С КРАСНЫМ ТКЕМАЛИ

1490 ₽

ДОЛМА ИЗ УТКИ

(подается с двумя соусами, черносливом и яблоком)

1430 ₽

КУРИНАЯ КОТЛЕТА, ДЕРЕВЕНСКОЕ
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТАРХУНОМ
160/140/10

910 ₽

«ОСТРИ» <i>(Чашушули из говяжьей грудинки, травы, помидоры, специи)</i>	1390 ₺
БЫЧЬИ ХВОСТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ <i>(томленные в вине мукузани, подаются с хорбали и грибами опьяненными бадаги)</i>	2620 ₺
БАРАНЫ ЯЗЫЧКИ В ЕЖЕВЕЧНОМ СОУСЕ	1490 ₺
«ЧАКАПУЛИ» <i>(главное весеннее грузинское блюдо из ягненка. Готовится на вине «Ркацители» от винодела Элизбара Талаквадзе)</i>	1540 ₺
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ В МЯСНОМ СОУСЕ <i>(Подается с домашней сырной лепешкой и маринованным луком)</i>	1320 ₺
КРУЧЕННЫЙ ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ <i>(подается на домашнем лаваше с маринованным луком)</i>	1890 ₺
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА ПО-АВЛАБАРСКИ <i>(вырезка ягненка маринованная в мегрельской аджике, запеченная в свекольных листьях с перечным соусом и лесными орехами)</i>	1770 ₺
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ	1420 ₺
ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ <i>(цена за 100 гр)</i>	950 ₺

СОУСЫ

САЦИБЕЛИ	200 ₽
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый / КРАСНый	200 ₽
НАРШАРАБ	200 ₽
БАЖЕ	350 ₽
КИЗИЛОВый СОУС	200 ₽
ЕЖЕВИЧНый СОУС	200 ₽
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ	200 ₽
СМЕТАНА	180 ₽
АДЖИКА КРАСНАЯ / ЗЕЛЕНАЯ	250 ₽

ДЕСЕРТЫ

«МСХАЛИ» <i>(груша в карамели с кремом, ягодами в смородиново-винном соусе)</i>	720 ₽
ДОЛЬЧЕПУРИ <i>(с ванильным кремом и сезонными ягодами мал/бол)</i>	710/1450 ₽
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТОРТ	850 ₽
ЧЕРНЫЙ НАПОЛЕОН <i>(с сливочно-заварным кремом, фисташками и кизильным соусом)</i>	660 ₽
ПРИВЕТ МАКЕ <i>(по многочисленным просьбам. Десерт из свежего яблока с оригинальным кремом, фисташковой пудрой и жареным фундуком)</i>	630 ₽
ДЕСЕРТ ИЗ БЕЗЕ С КИЗИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ОРЕХАМИ	400 ₽
СТАРЫЙ ТИФЛИС <i>(томленая айва в собственном соку с черносливом, яблоком и базиликовым мороженым)</i>	750 ₽
ВИШНЯ В КОНЬЯКЕ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ И БЕЗЕ	580 ₽
ЛИМОННИК ✓	200 ₽
ЧУРЧХЕЛА ✓	200 ₽
МАЦОНИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА <i>(подаётся с вареньем (белая черешня, инжир), мёдом и орехами на выбор)</i>	410 ₽

ТОРТИК БЕЗЕЙНЫЙ С ЯГОДАМИ (поздравительный)	1090 ₽
ТОРТ НАПОЛЕОН Классический (хрустящий) с ягодами. Под заказ	4000 ₽
Цена за 1000 гр	
МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ваниль, тархун, базилик)	270 ₽
ВАРЕНЬЕ ✓ (кизил, вишня, белая черешня, орех, инжир)	330 ₽
МЕД БАШКИРСКИЙ ✓	290 ₽
ПРОБИРКА С ПЕРЕЧНО-ВИНОГРАДНЫМ ФРЕШЕМ ✓	180 ₽

КОФЕ

ЭСПРЕССО	<i>40 мл</i>	300 ₽
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	<i>100 мл</i>	500 ₽
АМЕРИКАНО	<i>150 мл</i>	320 ₽
КАПУЧИНО	<i>200 мл</i>	390 ₽
ЛАТТЕ	<i>200 мл</i>	410 ₽
РИСТРЕТТО	<i>30 мл</i>	300 ₽
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	<i>50 мл</i>	290 ₽
РАФ-КОФЕ	<i>200 мл</i>	430 ₽
КАПУЧИНО БЕЗ/КОФЕИНА	<i>200 мл</i>	390 ₽
АМЕРИКАНО БЕЗ/КОФЕИНА	<i>150 мл</i>	320 ₽

ЧАЙ

НИКИФОРОВСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ВИНOM И АПЕЛЬСИНОМ	500 мл	610 Р
АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК	500 мл	540 Р
СЕНЧА	500 мл	540 Р
ЭРЕЛ ГРЕЙ	500 мл	540 Р
РОМАШКОВЫЙ	500 мл	540 Р
ТРАВЯНОЙ	500 мл	540 Р
ЖАСМИН	500 мл	540 Р
ОБЛЕПИХОВЫЙ	750 мл	910 Р
БРУСНИЧНЫЙ	750 мл	910 Р

Данный буклет является информационным. Более детальная информация в контрольном меню