

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 <b>НІТ</b>	<b>Аджапсандали</b>	610 ₷
	Овощное рагу из тушёных баклажанов, моркови, болгарского перца и томатов с зеленью	
 <b>НІТ</b>	<b>Рулет из баклажанов с грецкими орехами и специями</b>	590 ₷
	Жареные баклажаны с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй	
	<b>Рулет из баклажанов с творогом и мятой</b>	590 ₷
	Жареные баклажаны с творогом	
	<b>Роллы по-грузински</b>	670 ₷
	Тонкие листья сулугуни с творожной начинкой, томатами, огурцами, мятой и тархуном	
	<b>Сациви из курицы</b>	590 ₷
	Кусочки филе курицы в ореховом соусе базе	
 <b>НІТ</b>	<b>Ассорти пхали</b>	690 ₷
	Биточки из нежного шпината, свёклы, красного и зелёного лобио	
	<b>Ассорти грузинских сыров</b>	850 ₷
	Сулугуни, копчёный сулугуни, чечил копчёный, чечил молочный, имеретинский. Подаётся с мёдом	
 <b>НІТ</b>	<b>Ассорти солений</b>	850 ₷
	Джонджоли, малосольные огурцы, красная капуста, маринованный перец	
	<b>Кавказские деликатесы</b>	990 ₷
	Бастurma, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики	
 <b>НІТ</b>	<b>Овощной букет</b>	990 ₷
	Перец болгарский, острый зелёный перец, огурцы, помидоры, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью	
 <b>НІТ</b>	<b>Джонджоли</b>	490 ₷
	Грузинская закуска из маринованных цветочных почек растения джонджоли с кинзой и красным луком. Заправляется оливковым маслом	
 <b>НІТ</b>	<b>Огурцы малосольные</b>	450 ₷
 <b>НІТ</b>	<b>Капуста по-гурийски</b>	320 ₷

 — постные блюда

# С А Л А Т Ы

 <b>Салат по-грузински</b>	630 ₽
Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, петрушка, базилик красный, острый зелёный перец и оливковое масло	
 <b>Салат по-мегрельски</b>	650 ₽
Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец, греческие орехи и винный уксус, оливковое масло	
<b>NEW Баклажан с ореховой пастой и страчателлой</b>	650 ₽
Запечённый баклажан в панировке с ореховой пастой, под сыром страчателла по-грузински, с соусом наршараб и зёрнами граната	
<b>NEW Летний салат Мегобари</b>	610 ₽
Арбуз, сулугуни, с мятою и тархуном на подушке из сырного мусса и творога с мятою	
<b>Цезаридзе с кебабом из цыплёнка</b>	670 ₽
Салат романо, два вида сулугуни, вяленые томаты. Подаётся с кебабом, жаренным на углях, и с чипсами из лаваша	
<b>NEW Салат из свёклы с киноа</b>	630 ₽
Запечённая свёкла с сыром креметте и киноа	
<b>ННТ Салат Лада седан</b>	690 ₽
Хрустящие баклажаны, розовые томаты, кинза, сливочный сыр креметте, семечки, соус сладкий чили и гренки из лаваша	
<b>NEW Салат по-грузински с песто и сыром Имерули</b>	670 ₽
Бакинские помидоры, огурцы, сыр имерули, заправленные авторским соусом на основе песто и греческих орехов	
<b>NEW Тёплый салат Мегобари</b>	760 ₽
Баклажан с начинкой из куриного фарша, микс салат с запечённым болгарским перцем и томатами черри под лимонным соусом на подушке из орехового соуса	
<b>Жареный сулугуни с брусничным соусом и микс-салатом</b>	690 ₽
<b>NEW Авокадо с пхали и томатами</b>	820 ₽
Авокадо, баклажан запечённый с луком и свежей зеленью, томаты, соус песто по-грузински	

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Кучмачи** 430 ₷

Нежные телячьи потрошки, обжаренные со специями и зёренами граната

 **Лобио Имерули** 490 ₷

Красная фасоль, сельдерей и грузинские специи. Подаётся с гурийской капустой

**Шапки шампиньонов, запечённые с сыром сулугуни** 510 ₷

**Сулугуни, запечённый на кеци с томатами** 550 ₷

**NEW Сулугуни с соусом сацебели и томатами на кеци** 550 ₷

**Долма** 660 ₷

Малосольные листья винограда, с начинкой из традиционного фарша из телятины, свинины и риса, томлённых в собственном соку. Подаётся со сметанно-чесночным соусом

# С У П Ы

**ИИТ Куриный суп Чихиртма** 410 ₷

Лёгкий сливочный суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом

**Куриный суп с домашней лапшой** 410 ₷

**Крем-суп грибной** 490 ₷

Крем-суп из шампиньонов, лука, сливок, пармезана. Подаётся с гренками

**Харчо из говядины** 550 ₷

Говядина, томаты, репчатый лук, рис, чеснок, кинза, сельдерей, острый перец и специи

# ВЫПЕЧКА

hit	<b>Хачапури Мегрули</b>	590/690 ₷
	Тонко раскатанное сдобное тесто с двойной начинкой из сулугни и имеретинского сыра	L/XL
hit	<b>Хачапури Имерули</b>	580/680 ₷
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра	L/XL
new	<b>Хачапури с томатами и моцареллой</b>	710 ₷
	Тонко раскатанное сдобное тесто с двойной начинкой из сулугни	L
hit	<b>Аджарская лодочка классическая</b>	590/690 ₷
	Лодочка из тонкого хрустящего теста с сулугуни, яйцом и сливочным маслом	L/XL
	<b>Аджарская лодочка с сыром и беконом, с добавлением помидоров</b>	610/710 ₷
	Лодочка из тонкого хрустящего теста с беконом, сыром и томатами	L/XL
new	<b>Аджарская лодочка со страчателлой и арбузом</b>	710 ₷
	Лодочка из тонкого хрустящего теста с сулугуни, имерули, страчателлой, арбузом и тархуном	L
	<b>Аджарская лодочка с томатами, «страчателлой» и соусом песто</b>	760 ₷
	Лодочка из тонкого хрустящего теста с томатами, замоченным в сливках чечилом и соусом песто	L
hit	<b>Хачапури на шампуре</b>	690 ₷
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, приготовленное на мангале. Подаётся с соусом баже	
	<b>Чвиштари</b>	310 ₷
	Жареная кукурузная лепёшка с сыром	
vegan	<b>Мчади</b>	210 ₷
	Жареная кукурузная лепёшка	
vegan	<b>Грузинский лаваш шоти</b>	90 ₷
	Лаваш из дрожжевого теста, приготовленный в печи	
vegan	<b>Хлебная корзина</b>	190 ₷
	Лаваш из дрожжевого теста, приготовленный в печи, и лаваш армянский	

 — постные блюда

## Ч Е Б У Р Е К И

С говядиной	290 ₽
С бараниной	320 ₽
С сыром	290 ₽
🌿 С грибами	290 ₽
Со свининой и говядиной	290 ₽

## Х И Н К А Л И

Минимальный заказ – 3 штуки одного вида

newItem Традиционные	110 ₽
С говядиной	110 ₽
С бараниной	150 ₽
С сыром	110 ₽
🌿 С грибами	110 ₽

Обжарка хинкали 1 шт +10 ₽

new Жареные хинкали с курицей	490 ₽
Подаются с соевым соусом	3 шт
newItem Мама Хинкали	910 ₽

6 хинкали одного вида в одной большой

# Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

## Оджахури из свинины 760 ₷

Свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, болгарским перцем, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подаётся с соусом сацебели

## Оджахури из курицы 750 ₷

Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, томатами черри, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подаётся с соусом сацебели

## Оджахури из телятины 990 ₷

Телятина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подаётся с соусом сацебели

## Картофель по-грузински 390 ₷

Жареный картофель с луком и чесноком, грузинскими специями. Подаётся на кеци

## Чашушули из телятины 990 ₷

Нежная телятина, тушённая с томатами и ароматными грузинскими специями

## Чахохбили 760 ₷

Куриная грудка, тушённая со спелыми томатами, луком, острым зелёным перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями

## Цыплёнок табака с соусом аджика 890 ₷

Домашний хрустящий цыплёнок табака, обжаренный на сковороде. Подаётся с аджикой

## Чкмерули 990 ₷

Домашний жареный цыплёнок в сливочно-чесночном соусе и грузинскими специями. Подаётся с чесноком

# М А Н Г А Л

Шашлык из курицы	650 ₽
Шашлык из свиной шейки	750 ₽
Шашлык из баранины	820 ₽
Шашлык из телятины	990 ₽
Каре барашка	1 300 ₽
Люля-кебаб из курицы	610 ₽
Люля-кебаб из говядины и свинины	630 ₽
Люля-кебаб из барашка	750 ₽
Люля-кебаб по-царски	710 ₽
На выбор: курица, баранина или говядина со свининой	
Сибас на мангале	990 ₽
Форель на мангале	750 ₽

# С О У С Ы

Сацебели	100 ₽
Ткемали	130 ₽
Аджика жидккая	100 ₽
Аджика сухая	100 ₽
Баже	170 ₽
Мацони	100 ₽
Сметана с чесноком	100 ₽
Сметана	100 ₽
Кетчуп	100 ₽
Наршараб	130 ₽

— постные блюда

# Г А Р Н И Р Ы

- 🌿 Молодой картофель на мангале 290 ₷
- 🌿 Картофель фри 290 ₷
- 🌿 Грибы на мангале 310 ₷
- 🌿 Овощное ассорти на гриле 630 ₷

Баклажан, цукини, томат, болгарский перец

# Д Е С Е Р Т Ы

- Наполеон** 450 ₷  
Пирожное из слоёного теста с кремом
- Медовик по-грузински** 450 ₷  
Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом
- Нино Ананиашвили** 450 ₷  
Меренга с кремом из сливочного сыра
- Тирамису** 550 ₷  
Классический тирамису с печеньем савоярди и кремом из двух видов сливочного сыра.
- Оджахури** 550 ₷  
Безе с заварным кремом с черносливом, греческим орехом и миндалевой стружкой
- Пончик по-тбилисски с заварным кремом** 210 ₷
- Мороженое на выбор** 300 ₷  
Ванильное / шоколадное / клубничное
- Мацони с мёдом и греческим орехом** 250 ₷  
Традиционный грузинский кисломолочный десерт с мёдом и орехами
- Варенье в ассортименте** 150 ₷  
Греческий орех, инжир, айва, белая черешня, кизил, малина

# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

 Ассорти солений	850 ₷
Джонджоли, малосольные огурцы, красная капуста, маринованный перец	
<b>Ассорти грузинских сыров</b>	850 ₷
Сулугуни, копчёный сулугуни, чечил копчёный, чечил молочный, имеретинский	
<b>NEW Рыбное ассорти</b>	4000 ₷
По предзаказу. Осетрина х/к, осетрина г/к, семга с/с, балык, горбуша, тарталетка с икрой и сливочным маслом, украшается лимоном	
<b>Кавказские деликатессы</b>	990 ₷
Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики	
 Овощной букет	990 ₷
Перец болгарский, острый зелёный перец, огурцы, помидоры, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью	
<b>Ассорти пхали Мегобари</b>	990 ₷
Пхали из шпината, свёклы, красного и зелёного лобио; рулетики из баклажанов с орехами; рулетики из баклажанов с творогом; болгарский перец с ореховой начинкой; баклажаны и маслины	
<b>Аджарская подводная лодочка</b>	1 590 ₷
Аджарская лодочка большого размера (4 желтка)	
<b>Ассорти шашлыка</b>	3 900 ₷
Свиная шейка, телятина, бааранина, курица с овощами на гриле и картофелем	
<b>Ассорти люля-кебаб</b>	3 300 ₷
Курица, свинина с говядиной, бааранина, по-царски (мясо на выбор и сулугуни) с овощами на гриле и картофелем	
<b>Ассорти соусов</b>	290 ₷
Сацебели, ткемали, аджика	
<b>Молочный поросёнок</b>	13 000 ₷
(Предварительный заказ за 48 часов)	
<b>Фруктовая ваза</b>	2 700 ₷
По сезону	