



Трио пхали

Ассорти нежного овощного паштета из свеклы, шпината и баклажана.

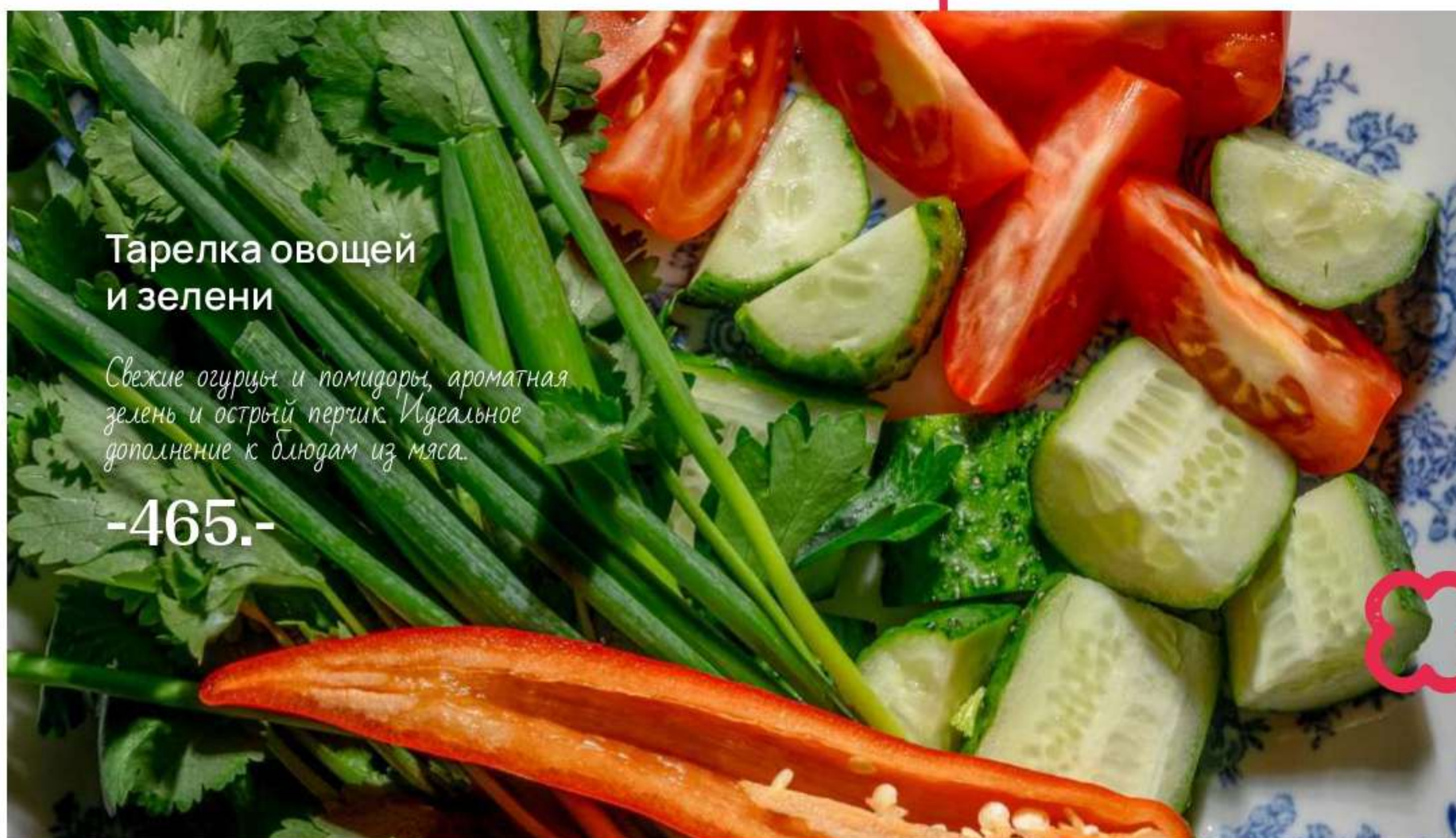
-565.-

Тарелка мясных деликатесов

Рулет из ветчины с сырно-чесночной начинкой, буженина, бекон.

-595.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тарелка овощей
и зелени

*Свежие огурцы и помидоры, ароматная
зелень и острый перчик. Идеальное
дополнение к блюдам из мяса.*

-465.-



*из погреба Марико:
солёные огурцы, гурийская
квашеная капуста, маринованные
помидоры и пряная морковь.*

Соленья по-аджарски

465.-



Пряная селедочка
с запеченным
картофелем

450.-

Вай, какая закуска!

*Ассорти фирменных пхали Марико
из свеклы, шпината и баклажана,
рулетки из баклажанов и перлика.*

-685.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Марико запекает сочные перцы и бережно скручивает их в рулетики, наполняя нежным сливочным сыром, украшает орешками и песто из кинзы.

Рулетики из печёных перцев со сливочным сыром

470.-



Бадриджани

Сочные рулетики из баклажанов с нежным сыром и грецкими орехами.

465.-



Ассорти традиционного и копченого сулгуни и имеретинский сыр в пряных специях Марико подает с черносливом и медовым соусом.

Тарелка любимых грузинских сыров

650.-



Масабаха грузинская из красной фасоли

310.-

Жареный сыр с томатным вареньем

Любимая закуска Марико
к грузинскому вину.

-555.-

Долма

Марико готовит долму по старинному рецепту своей прабабушки: сочный мясной фарш из свинины и говядины с грузинскими специями закручивает в малосольные листья винограда и томит в печи. Подает гостям со сливочно-чесночным соусом.

-480.-

ДОЛМА

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

соленые виноградные листья	300 г;
рис	60 г;
фарш из свинины и говядины	700 г;
кинза	15 г;
петрушка	15 г;
лук репчатый	240 г;
чеснок	40 г;
куриный бульон	20 г;
черный молотый перец	2 г;
сухая аджика	2 г.

КАК ГОТОВИМ

Соленые виноградные листья промойте. Приготовьте фарш из говядины и свинины, лука, зелени, посолите, добавьте специй.

Смешайте фарш с рисом, положите на виноградный лист и туго заверните конвертиком.

Уложите долму в кастрюлю швом вниз плотно друг к другу. Залейте холодной водой и варите 90-120 мин после закипания.

На тарелку выложите готовую долму, украсьте зернами граната, полейте соусом.

Для соуса соедините сметану с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Лобио

Традиционный рецепт фасоли, тушеной с овощами и пряностями. Подается с гурийской капустой и солеными огурчиками.

310.-



Тонкое хрустящее тесто и много, очень много, сочной начинки. Это не просто любовь, это страсть.

**Большой чебурек
говядина-свинина**

360.-



Курица и зелень, ничего лишнего!

Мини-чебуреки

370.-

Маленькие, да удаленькие. Каждый хрустящий уголок — наслаждение, а сочная начинка — просто песня.



Тигровые креветки Мариико слегка подрумянивает на огне и подает в грузинском соусе чкмерули из сливок, сыра, чеснока, свежей мяты и кинзы. Получается очень нежная, слегка сладковатая и чуть пряная закуска.

Креветки чкмерули

795.-

Жареные баклажаны с соусом дзадзики

Жареные баклажаны, свежие помидоры, сладкий красный лук, кинза, свежий огурец и соус дзадзики.

-495.-

САЛАТ АЦЕЦЛИ

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

баклажаны	400 г;
болгарский перец	200 г;
куриное филе	100 г;
грецкие орехи	100 г;
зерна четверти граната;	
сванская соль	5 г (чайная ложка);
майонез	60 г (4 столовые ложки);
хмели сунели	1 г;
кинза для украшения блюда	

КАК ГОТОВИМ

Запеченное в духовке куриное филе разделяем на волокна. Печеные перцы и баклажаны нарезаем тонкой соломкой, добавляем перемолотые грецкие орехи, сванскую соль и мелко нарезанную кинзу. Замешиваем с майонезом, выкладываем на тарелку и украшаем гранатом.



САЛАТЫ

Ацецили

*Салат из печеных баклажанов,
болгарского перца и нежного
куриного филе.*

-595.-

Цезаршвили

с курицей

-570.-

с креветкой

-780.-



Хинкалидзе с мясными фрикадельками

*Домашняя грузинская лапша
с мясными фрикадельками из свинины
в сливочно-томатном соусе.*

-465.-



САЛАТЫ

Пряный

салат из говядины, красной фасоли, маринованного лука и листьев салата. Заправляется майонезом.

-435.-



Газапхули

Овощной салат из помидоров, огурцов, болгарского перца, зелёной фасоли и капусты с добавлением специй.

295.-



Телятина, печеная свекла, свежие огурцы и помидоры, пряная морковь, вареное куриное яйцо и хрустящий картофель пай с легким майонезом.

Солнце Тбилисо

515.-

Харчо

Сытный и наваристый, с говядиной и рисом, насыщенный специями, с легкой кислинкой ткемали, этот грузинский суп — как обжигающий поцелуй.

-465.-



СУПЫ

Хашлама с томленной говядиной

Говядину для супа Марико томит несколько часов, чтобы она таяла во рту, а наваристый бульон наполняет ароматными горными травами, зеленью и пряностями, чтобы они согревали душу.

-510.-

Солянка

Густой наваристый суп с нежной говядиной, ветчиной, копчеными колбасками, овощами и маслинами.

-495.-

Чихиртма

-430.-

Нежный куриный суп с ароматными грузинскими травами.

Тыквенный крем-суп

Нежный бархатистый крем-суп из запеченной тыквы на кокосовом молоке с карри.

-375.-

Добавь:

креветки

-235.-

курица

-95.-

сыр домашний

-75.-

ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ ХИНКАЛИ

Выбери любимую начинку

Говядина-свинина

-110.-

Курица

-110.-

Баранина

-115.-

Два сыра:

*сулугуни
и молодой домашний*

-115.-

*С грибами
и картофелем*

-110.-

Соусы

Сацебели

-80.-

Сметанно-чесночный

-80.-

Ткемали

-165.-

Сметана

-80.-

Наршараб

-145.-

Барбекю

-140.-

Аджика

-160.-

Соус Цезарь

-165.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Баранина
с картофелем

*Сочная баранина сперва томится,
а потом запекается с картофелем
в печи.*

-735.-



Сванетия

Куриный шницель с салатом.

550.-



Чашушули

*Говядина, томленая с помидорами, луком,
чесноком и кинзой.*

640.-



Оджахури с курицей
-565.-

Оджахури
со свиной

*Любимое семейное грузинское
блюдо — жареные кусочки
свинины с картофелем и луком,
свежая зелень и помидорчики
терри.*

-680.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Кахури

Сочная баранина, тушеная с овощами в соусе сацебели и аджике с кинзой и луком.

-970.-

Свинина по-мегрельски

Жареная свиная отбивная с картофелем, печеным в травах с чесночным маслом, соус барбекю.

-685.-

Цицила тапака

*Подается с картофелем, печеным
в травах с чесночным маслом
и со сливочно-чесночным соусом.*

-850.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Гурули с белыми грибами 580.-

Куриное филе, томленое в сливках с белыми грибами и луком, подается с картофельным пюре на сливках. Одно из самых нежных грузинских блюд.



Жаркое по-чкмерски 635.-

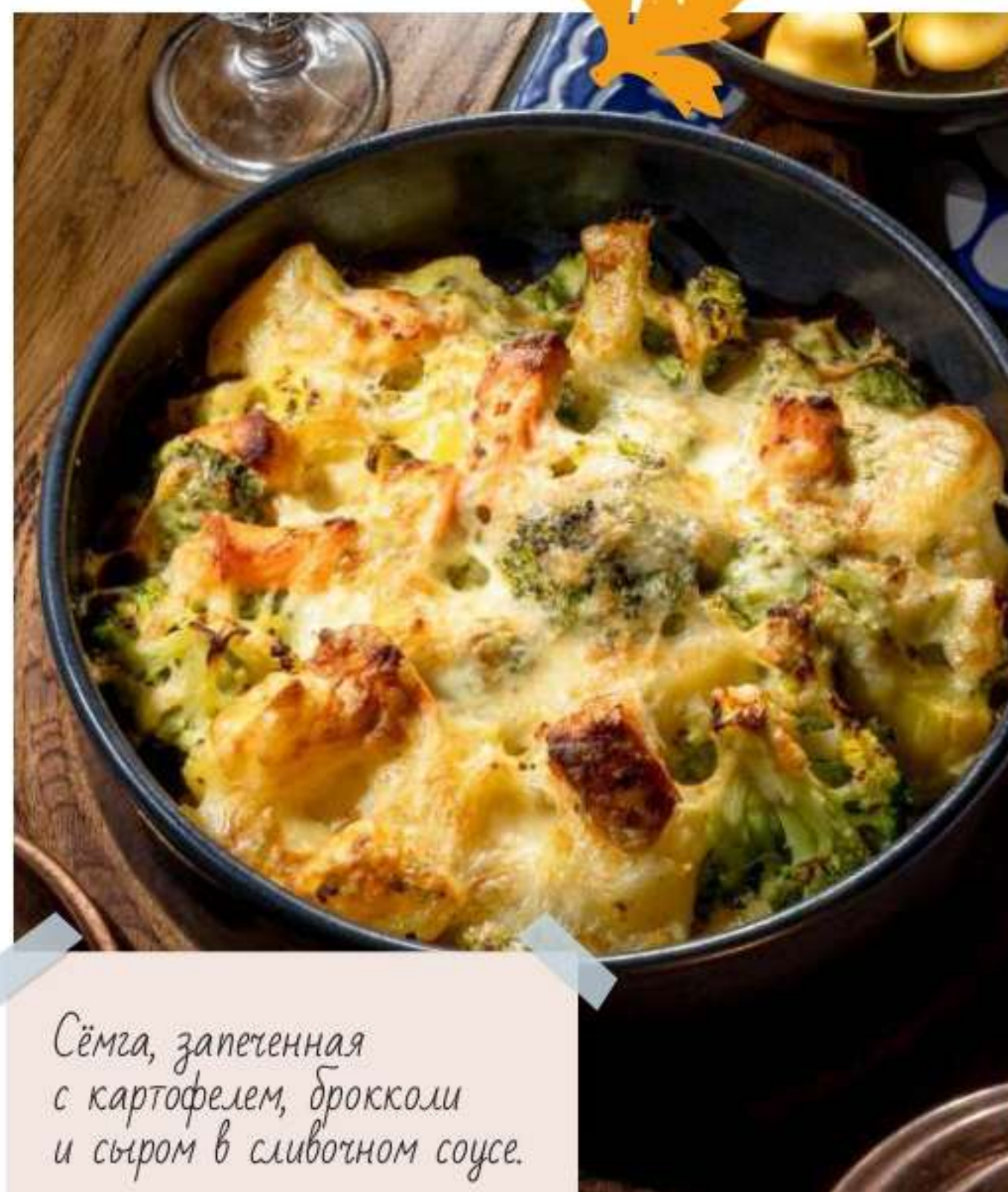
Говядина, запеченная с картофелем, грибами и сыром в сливочном соусе.



Запеченное куриное филе с брокколи в сливочно-чесночном соусе.

Цицила с брокколи

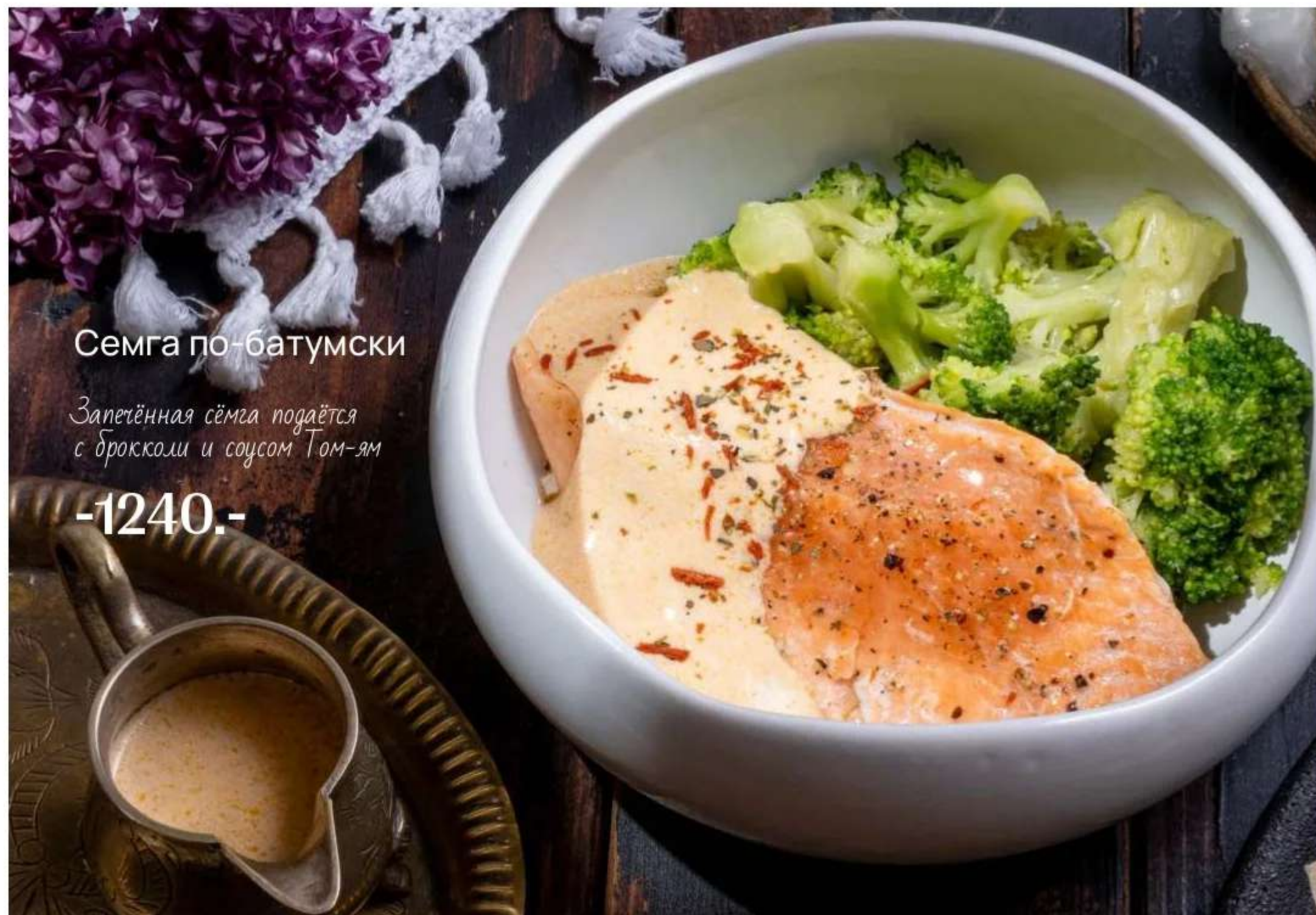
670.-



Сёмга, запеченная с картофелем, брокколи и сыром в сливочном соусе.

Жаркое по-гурийски с семгой

720.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баклажаны с мясом

Рулетки из баклажанов с начинкой из свинины, в сливочно-томатном соусе.

-425.-

Куриные котлеты с пюре и гурийской квашеной капустой

-385.-

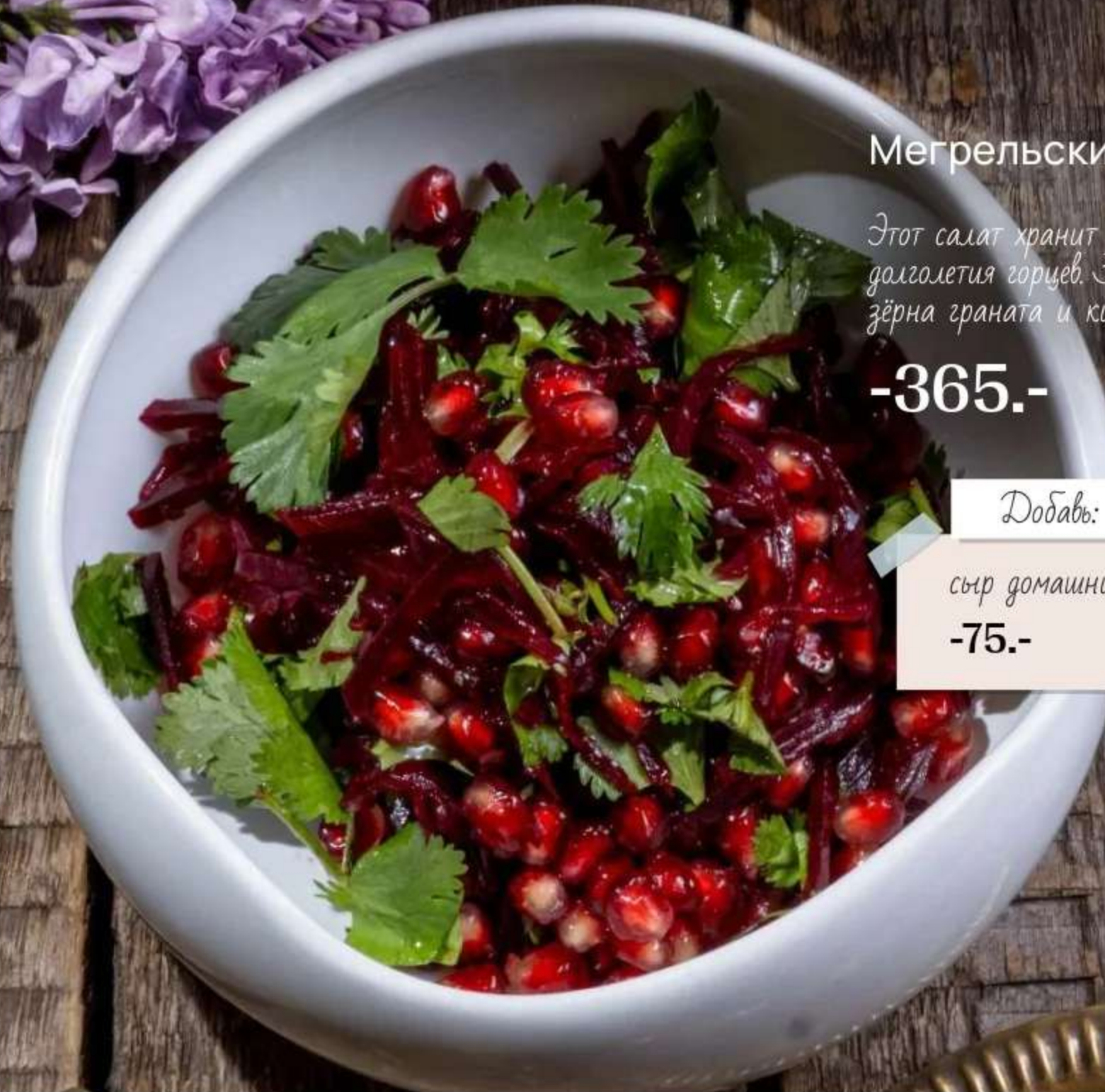




Кахетинский с ореховым соусом

*Свежие помидоры и огурцы
с красным луком под пряным соусом
из пасты грецкого ореха и ароматного
масла со сванской солью.*

-380.-



Мегрельский салат

*Этот салат хранит в себе секреты
долголетия горцев. Запечённая свёкла,
зёрна граната и кинза.*

-365.-

Добавь:

сыр домашний

-75.-