ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Starters

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА
SPINACH PHALI

360.-

ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ
BEET PKHALI

220.-

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ
GREEN BEAN PKHALI

290.-

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
AUPLANT ROLLS

620.-

РУЛЕТИКИ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
PEPPER ROLLS

490.-

АССОРТИ ПХАЛИ

Пхали из шпината, стручковой фасоли, свеклы, рулетики из баклажанов и перца с грецким орехом, грузинские специи
Green bean pkhali, spinach pkhali, beet pkhali, eggplant rolls with walnuts

890.-

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка, соус песто,
каперсы, помидоры черри и сыр пармезан
Beef tenderloin, pesto, capers,
cherry tomatoes and parmesan cheese

690.-

СОЛЕНЬЯ

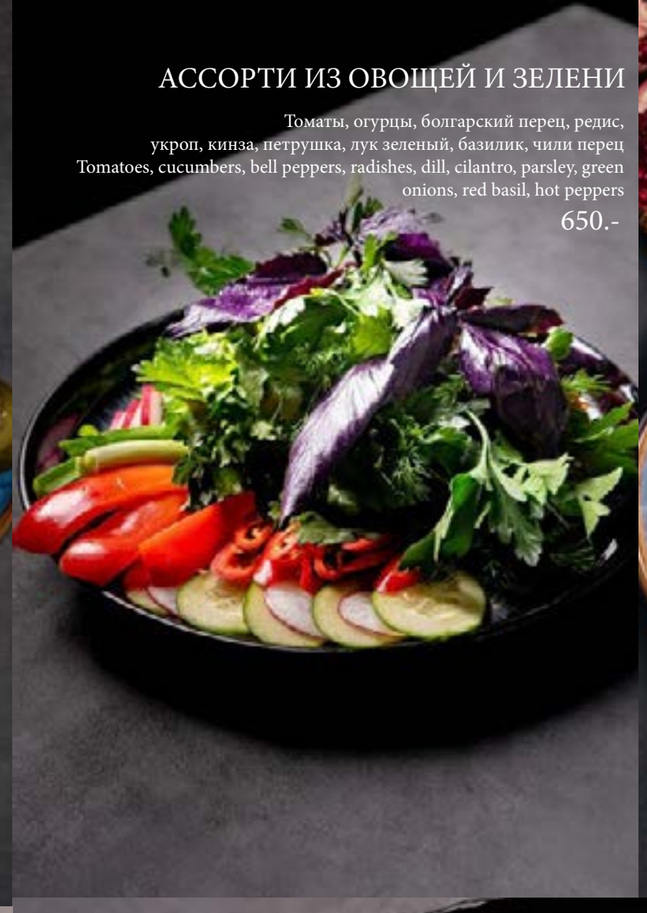
Джонджоли, капуста маринованная, соленые: огурцы,
томаты, чеснок, черемша и перец.
Jonjoli, pickled cabbage with beets, pickled cucumbers,
pickled tomatoes, garlic, wild garlic, pepper

590.-

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис,
укроп, кинза, петрушка, лук зеленый, базилик, чили перец
Tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes, dill, cilantro, parsley, green
onions, red basil, hot peppers

650.-



БАКЛАЖАНЫ ПО-ТБИЛИССКИ

Баклажаны и болгарский перец с грецкими орехами,
зеленью, красным луком, чесноком, специями и зёрна-
ми граната / Eggplant and Bell pepper with walnuts, herbs,
Georgian spices and pomegranate seeds

650.-

ПАШТЕТ

Печень индейки, подается с чипсами и вареньем из фиников Turkey liver, with the addition of butter, eggs, onions, bacon, red wine and cognac, grated in a blender until smooth. Served with chips and date jam, mint

390.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось слабой соли, авокадо, огурцы, чипсы из чиабатты
Salted salmon, avocado, cucumber, ciabatta chips

790.-

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Имеретинский, сыр чечил, сулугуни молодой и копченый, мед, виноград
Suluguni, chechil cheese, smoked suluguni, tarragon, walnut, honey, grapes

750.-

ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык с хреном и горчицей
Boiled beef tongue, sliced. Served with horseradish, mustard and olives

-690.-

ГЕБЖАЛИЯ

Рулетики из сыра сулугуни с начинкой из мятной аджики в соусе из мацони с чесноком и мятой
Suluguni cheese rolls stuffed with mint adjika in yoghurt sauce with garlic and mint

650.-

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки курицы под соусом из молотого грецкого ореха
Chicken pieces with ground walnut sauce

520.-

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь, картофель, маринованные опята, красный лук
Salted herring, lightly fried baby potatoes, vegetable oil, herbs

320.-

САЛАТЫ
Salads

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, ОПЯТАМИ И ШПИНАТОМ

Куриная печень с маринованными опятами, черри, авокадо, шпинатом и красным луком, заправляется медово-горчичным соусом
Fried chicken liver with pickled mushrooms, cherry tomatoes, avocado, spinach and red onion, seasoned with honey mustard sauce

530.-

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ , АВОКАДО И РУККОЛОЙ

Креветки, авокадо, руккола, паприка, Лола Росса
Shrimp, avocado, arugula, paprika, Lola Rossa

760.-

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ /ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ/СМЕТАНОЙ

Огурцы, томаты, лук красный, базилик красный, зелень
Cucumbers, tomatoes, red onion, red basil, herbs

470.-

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / КРЕВЕТКАМИ

Салат ромейн и айсберг, куриное филе/креветки, томаты черри, чипсы из чиабатты, сыр пармезан, перепелиное яйцо заправляеются соусом Цезарь
Romaine lettuce, chicken fillet fried with soy sauce, cherry tomatoes, crispy ciabatta chips, parmesan cheese, quail egg, Caesar dressing

560.- / 790.-

САЛАТ ЭНА

Отварной говяжий язык, редис, свежие и соленые огурцы, домашний майонез, зелень
Boiled beef tongue with fresh and pickled cucumbers, cut into thin strips, dressed with homemade mayonnaise, mustard with garlic and spices

550.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Hot appetizers

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И КИНЗОЙ

Баклажаны, томаты, кинза, чёрный соус, сладкий чили
Eggplant, tomatoes, cilantro, black sauce, sweet chili

520.-

ШЕФ САЛАТ СНАСНА

Телятина, печеный болгарский перец, сыр сулугуни, салат айсберг, латук, кинза и томаты, соевый соус, наршараб, красная аджика
Veal, baked bell pepper, suluguni cheese, iceberg lettuce, lettuce, cilantro and tomatoes, seasoned with soy sauce, narsharab (pomegranate sauce), red adjika

750.-

ШАМПИНЬОНЫ С СУЛУГУНИ

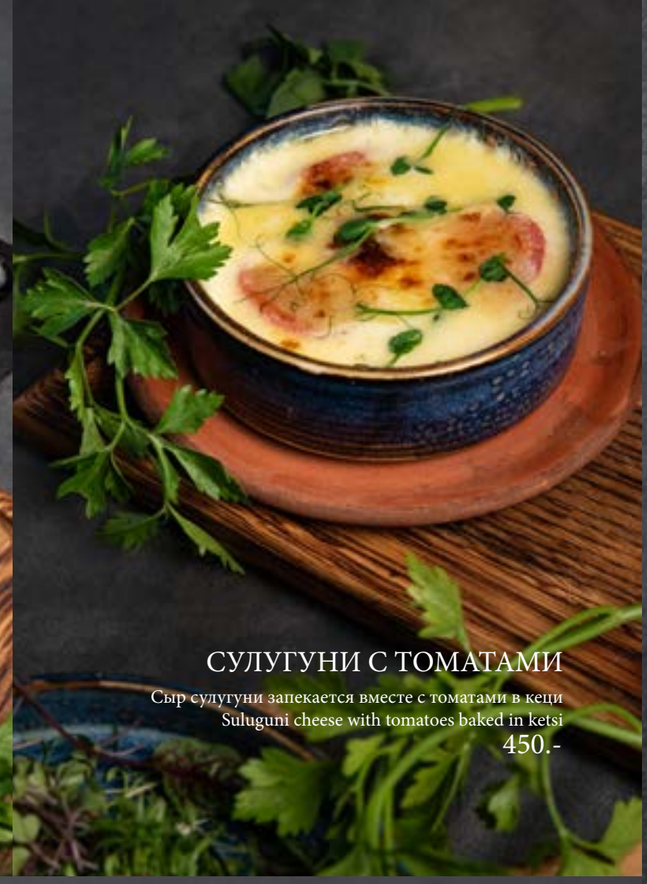
Шляпки шампиньонов запечённые с сыром сулугуни
Mushroom caps baked with suluguni cheese

470.-

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ С СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ

Сыр сулугуни жареный с соусом из брусники
Suluguni fried in breadcrumbs and egg until crispy golden brown, served with grapes and lingonberry sauce

620.-



СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

Сыр сулугуни запекается вместе с томатами в кеци
Suluguni cheese with tomatoes baked in ketsi

450.-

КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ВАСАБИ

Креветки в панировке, подаются с соусом Васаби
Breaded shrimp served with Wasabi sauce

740.-

ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

KHINKALI WITH PORK AND BEEF

3 шт -320.- / 5 шт - 490.-

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Khinkali with lamb

3 шт -320.- / 5 шт - 490.-

ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

KHINKALI WITH SULUGUNI CHEESE

3 шт -320.- / 5 шт - 490.-

АССОРТИ ХИНКАЛИ

ASSORTED KHINKALI

570.-

СУПЫ
Soups

ДОЛМА

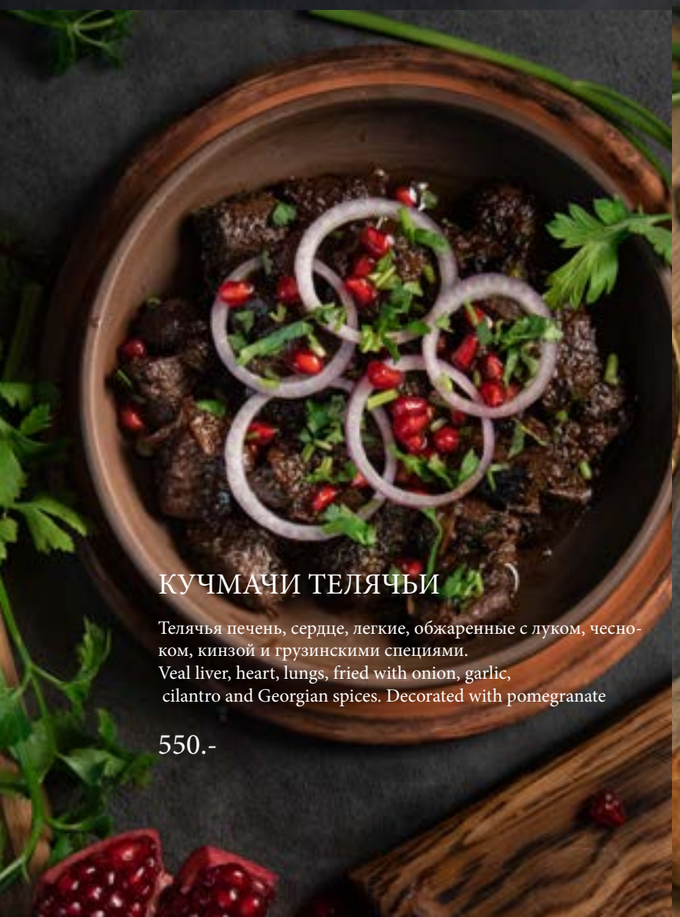
Виноградные листья, фаршированные говядиной и свининой с рисом, с соусом мацони с чесноком и зеленью.
Grape leaves stuffed with beef and pork with yoghurt and garlic sauce

520.-

АДЖАПСАНДАЛИ

Баклажаны, болгарский перец, томаты, картофель с добавлением лука репчатого, чеснока, чили-перца, кинзы, базилика, зелени
Vegetable stew of stewed eggplant, bell pepper, tomatoes, potatoes with the addition of onions, garlic, chili peppers, cilantro, basil, herbs and tomato paste seasoned with Georgian spices. Served hot.

490.-



КУЧМАЧИ ТЕЛЯЧЬИ

Телячья печень, сердце, легкие, обжаренные с луком, чесноком, кинзой и грузинскими специями.
Veal liver, heart, lungs, fried with onion, garlic, cilantro and Georgian spices. Decorated with pomegranate

550.-

ЛОБИО КРАСНОЕ С ОРЕХАМИ / ЛОБИО КРАСНОЕ

Отварная красная фасоль с грузинскими специями/ с орехами
Boiled red beans with onion, garlic, celery, chili, basil, dill, parsley and Georgian spices. Served with pickled red cabbage, machdi (corn tortillas) and salted hot peppers. Topped with chopped walnuts

420.- / 340-

УХА СО СЛИВКАМИ

Филе лосося, креветки, картофель, овощи, сливки.
Salmon fillet, shrimps, sauteed onions, potatoes, tomatoes and bell peppers, boiled in chicken broth with cream

750.-

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Нежный сливочный суп из тыквы
Pumpkin, onion, carrot, garlic, vegetable oil, salt, sugar, thyme are whipped with cream until smooth. Served with pumpkin seeds

350.-

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Нежный сливочный суп из шампиньонов
Mushrooms, onions, potatoes are whipped until smooth with cream, with the addition of vegetable and truffle oil, mushroom slices.

390.-

БОРЩ

Домашний борщ с отварной говядиной, со сметаной, тостами с соленым салом и чесноком.
Beef broth with pieces of beef and sautéed vegetables in tomato paste (onions, carrots, beets, garlic, celery) Served with sour cream, toast with salted lard and garlic.

590.-

ХАШЛАМА

Наваристый суп с говядиной с добавлением чеснока, лука, сельдерея, кинзы и специй
Rich beef soup with garlic, onion, celery, cilantro and spices

590.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Hot dishes

ЧИХИРТМА

Грузинский куриный суп с взбитым яйцом, мукой, уксусом, чесноком, кинзой и специями
Traditional Georgian soup with chicken meat. Rich chicken broth is thickened with wheat flour and a beaten egg, with the addition of onion, vinegar, garlic, cilantro and spices.

420.-

ХАРЧО

Традиционный острый грузинский суп с говядиной, рисом, зеленью, грузинскими специями и чили-перцем
Traditional spicy Georgian soup with beef, rice, herbs (cilantro, celery, basil), onions sautéed with tomatoes and tomato paste, garlic. Georgian spices and chili pepper. Decorated with greenery.

570.-

ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина томится с овощами: картофель, баклажан, репчатый лук, томаты, болгарский перец и зелень.
Pieces of lamb are languishing with vegetables: potatoes, eggplant, onions, tomatoes, bell peppers. Soy sauce, tomato paste, herbs are added: cilantro, parsley, basil, chili pepper

950.-

ПИРОСМАНИ

Нежное куриное филе и шампиньоны в сливках, запеченные с сыром сулугуни
Tender chicken fillet and champignons in cream, baked with suluguni cheese

640.-

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

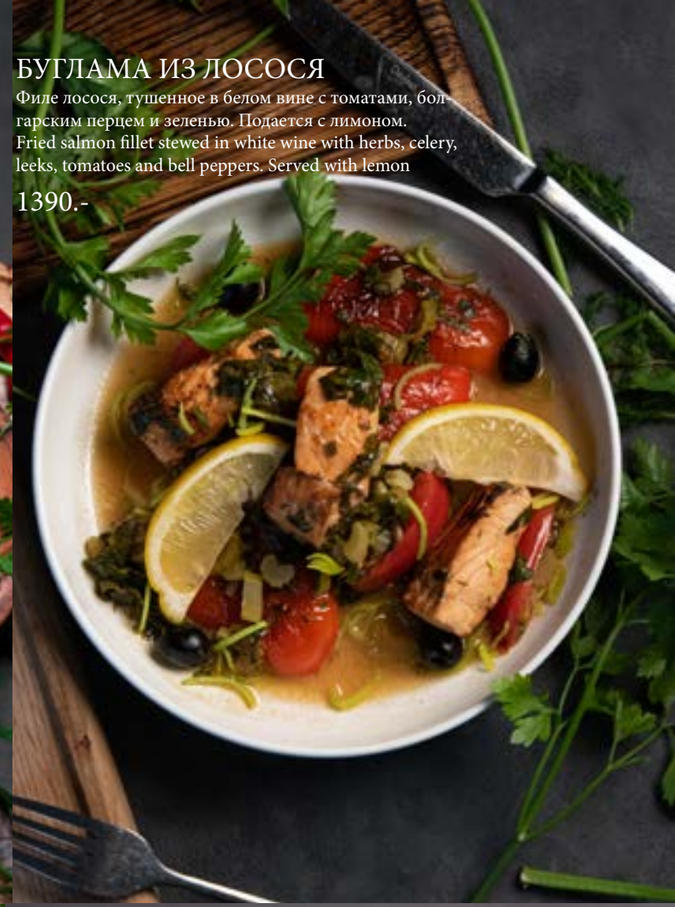
Кусочки свинины обжариваются с картофелем, репчатым луком и болгарским перцем.
Pieces of pork are fried with coarsely chopped potatoes, onions and bell peppers. Dressed with garlic and Georgian spices. When serving, tomatoes, cilantro and red onion rings are added to the dish.

590.-

ЧАХОХБИЛИ

Тушеное филе куриного бедра с томатами, репчатым луком, болгарским перцем, чесноком, зеленью, кинзой и базиликом
Pieces of chicken thigh fillet are stewed with a sauce of tomatoes, onions, bell peppers, seasoned with Georgian spices, garlic, herbs, cilantro, basil

690.-



БУГЛАМА ИЗ ЛОСОСЯ

Филе лосося, тушенное в белом вине с томатами, болгарским перцем и зеленью. Подается с лимоном.
Fried salmon fillet stewed in white wine with herbs, celery, leeks, tomatoes and bell peppers. Served with lemon

1390.-

ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С МУССОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Говяжьи щечки томятся с овощами, в вине и соусе демиглас. Подаются с муссом из корня сельдерея
Beef cheeks are stewed with onions, carrots, celery with spices in wine and demi-glace sauce. Served with celery root mousse (based on milk and cream)

850.-

МЦАРЕ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Острое блюдо из отварной говядины, тушеной с луком и спелыми томатами, кинзой, чесноком и грузинскими специями
Spicy dish of boiled beef stewed with onions and ripe tomatoes, cilantro, garlic and Georgian spices

850.-

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ/ПОЛБОЙ

Говяжьи щечки, тушенные с белыми грибами в соусе демиглас с картофельным пюре/полбой зеленью
Pieces of beef cheeks stewed with porcini mushrooms and onions in demi-glace sauce, with the addition of Dijon (grainy) mustard, salt, spices (cloves). Served with mashed potatoes, sour cream and herbs

790.-

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок в сливочно-чесночном соусе
Chicken fried in vegetable oil, poured with cream and garlic sauce

990.-

МАНГАЛ
Grill

ШАШЛЫКИ | KEBABS

ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ 550.-
CHICKEN FILLET

ИЗ СВИНИНЫ 670.-
PORK

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЁНКА 1090.-
LAMB POLES

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 1200.-
VEAL

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
LULA KEBAB

ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 590.-
PORK

ИЗ БАРАНИНЫ 790.-
LAMB

ЛАЗУРИ

Ассорти мяса на углях: каре из телятины, каре из баранины, шашлыки из куриной грудки,свинины, баранины и телятины; люля-кебабы из баранины/свинины и говядины. Подается с овощами на углях, соусом сацебели, маринованНым красным луком.
Assorted meat on coals: veal rack, lamb rack, chicken, pork, lamb and veal skewers;
lula kebabs from lamb and pork and beef. Served with grilled vegetables: paprika, tomatoes, eggplant and potatoes. With satsebeli sauce (tomato paste, garlic, cilantro, herbs, spices) and pickled red onion

6300.-

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Ассорти мяса приготовленного на углях: шашлыки из баранины, свинины, куриной грудки, телятины; люля-кебабы из свинины-говядины/баранины. Подается с маринованным красным луком, соусом сацебели и овощами на мангале
Assorted meat cooked on coals: kebabs of lamb, pork, chicken, veal; lula-kebabs from pork-beef and lamb. Served with marinated red onion, satsebeli sauce (tomato paste, garlic, cilantro, herbs, spices) and grilled vegetables: tomato, eggplant, paprika and potatoes

3500.-

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ БАРАНИНЫ
Lamb loin
1250.-

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ТЕЛЯТИНЫ
Veal loin
1290.-

ДОРАДО
Дорадо на углях, соус наршараб, лимон
Grilled dorado, narsharab sauce, lemon
1200.-

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ
Речная форель, наршараб, лимон
River trout, narsharab, lemon
1200.-

СТЕЙК ЛОСОСЯ
Филе лосося на мангале, лимон, наршараб
Salmon marinated in vegetable oil with spices, fried on coals. Served with half a lemon and narsharab sauce (thick pomegranate sauce)
1290.-

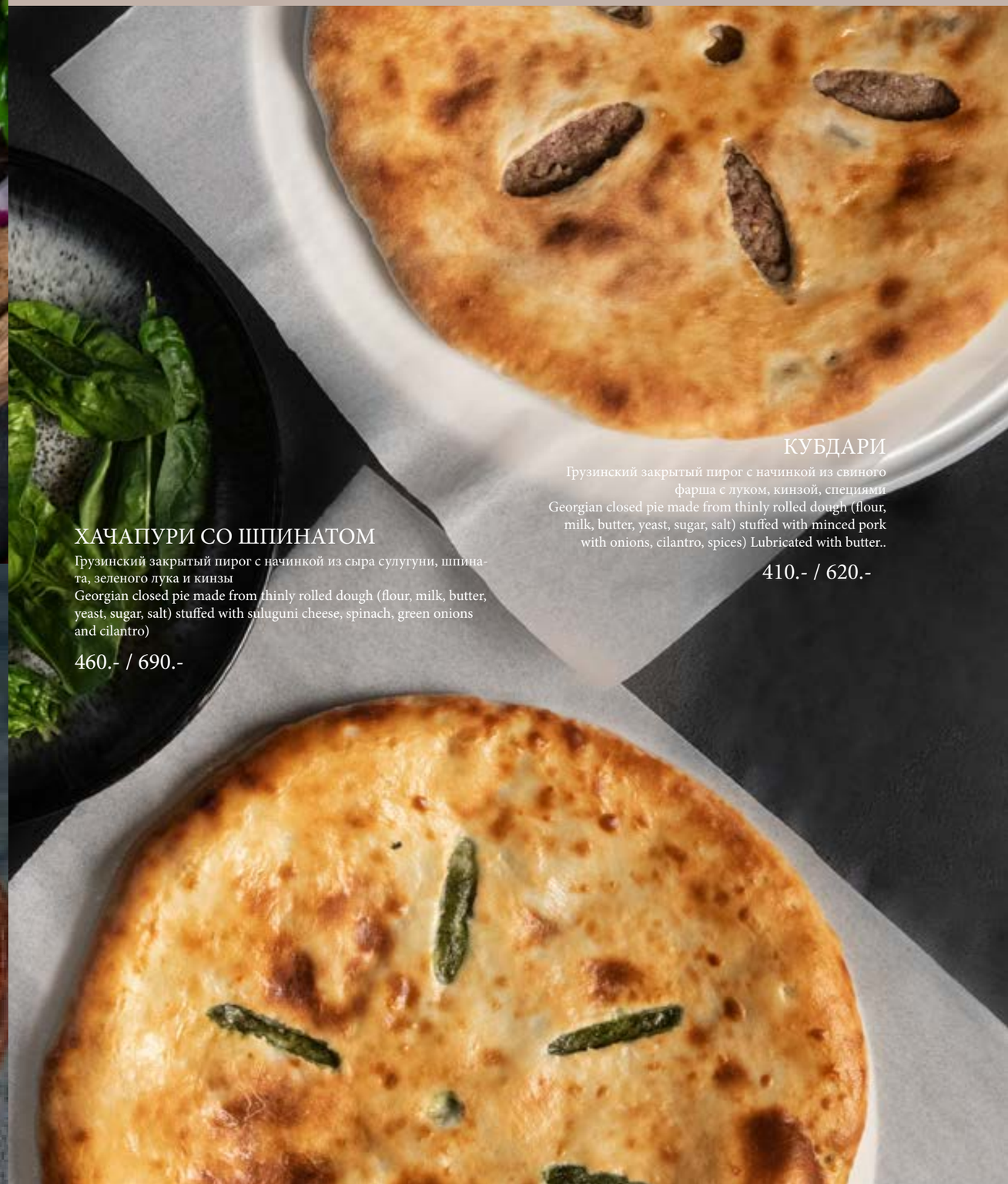
ВЫПЕЧКА
Bakery products

ЦЫПЛЁНОК НА УГЛЯХ
Цыпленок с соусом ткемали
A whole gherkin chicken

990.-

КУПАТЫ ПО ИМЕРИТИНСКИ
Домашние колбаски из говядины и свинины с маринованным красным луком и соусом сацебели
Homemade beef and pork sausages with marinated red onion and sotsebeli sauce

570.-



КУБДАРИ
Грузинский закрытый пирог с начинкой из свиного фарша с луком, кинзой, специями
Georgian closed pie made from thinly rolled dough (flour, milk, butter, yeast, sugar, salt) stuffed with minced pork with onions, cilantro, spices) Lubricated with butter..

410.- / 620.-

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ
Грузинский закрытый пирог с начинкой из сыра сулугуни, шпината, зеленого лука и кинзы
Georgian closed pie made from thinly rolled dough (flour, milk, butter, yeast, sugar, salt) stuffed with suluguni cheese, spinach, green onions and cilantro)

460.- / 690.-

ЧВИШТАРИ/МЧАДИ

Домашние лепешки из кукурузной муки запеченные с сыром сулугуни
Unleavened cakes based on corn flour with the addition of suluguni cheese, chicken eggs to the dough

340.- / 310.-

ЛАВАШ

Грузинский хлеб
Traditional Georgian bread made from lean dough

90.-

АЧМА С МАЦОНИ

Один из видов грузинского хачапури, готовящийся из большого количества слоёв теста, которое немного отваривают, чтобы слои не слипались. В качестве начинки используют сулугуни, подается с мацони
One of the types of Georgian khachapuri, prepared from a large number of layers of dough, which is boiled a little so that the layers do not stick together. Suluguni is used as a filling, it is cut or rubbed, and each layer of dough is poured over it. Served with matsoni

420.-

ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ

Лодочка из твердого теста с сыром сулугуни, яйцом и сливочным маслом
Hard dough boat with suluguni cheese, half-baked egg and butter

480.- / 740.-

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 440.- / 650.-

Грузинский закрытый пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из сыра сулугуни.
Georgian closed pie made from thinly rolled dough (flour, milk, butter, yeast, sugar, salt) stuffed with suluguni cheese

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 460.- / 690.-

Грузинский закрытый пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из сыра сулугуни. Сверху посыпается тертым сыром сулугуни и запекается
Georgian closed pie made from thinly rolled dough (flour, milk, butter, yeast, sugar, salt) stuffed with suluguni cheese. Topped with grated syluguni cheese, smeared with a beaten egg and baked until golden brown

ГАРНИР
Garnish

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ 220.-
FRIED POTATO

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 220.-
COUNTRY POTATOES

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ 230.-
POTATOES ON CHARCOAL

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ 270.-
POTATOES FRIED WITH MUSHROOMS

РИС С ОВОЩАМИ 210.-
RICE WITH VEGETABLES

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ 750.-
VEGETABLES ON THE GRILL

СОУСЫ
Sauces

АДЖИКА КРАСНАЯ ADJIKA RED	110.-
АДЖИКА ЗЕЛЁНАЯ ADJIKA GREEN	110.-
ТАРТАР ADJIKA GREEN	110.-
СМЕТАНА SOUR CREAM	110.-
САЦЕБЕЛИ SATSEBELI	110.-
ТКЕМАЛИ TKEMALI	110.-
НАРШАРАБ NARSHARAB	110.-

ДЕСЕРТЫ
Dessert

НАПОЛЕОН
Бездрожжевое слоеное тесто выпекается, промазывается заварным кремом (взбитые сливки, мука, ванилин, сахар, молоко). Посыпается сахарной пудрой.
Yeast-free puff pastry is baked, smeared with custard (whipped cream, flour, vanillin, sugar, milk). Sprinkled with powdered sugar.

340.-

ПЕЛАМУШИ
Грузинский густой пудинг из виноградного сока и кукурузной муки.
Traditional Georgian dessert made from grape juice boiled with flour. Sprinkled with walnuts

320.-

ТИРАМИСУ
Многослойный десерт из сыра маскарпоне, кофе и печенья савоярди
A multi-layered dessert, which includes mascarpone cheese, coffee, cognac, chicken eggs, sugar and savoiardi biscuits. Dessert is dusted with cocoa powder.

470.-

ПАХЛАВА
Сладость в виде пропитанного маслом и сиропом слоёного пирога с начинкой из растёртых орехов.
Sweetness in the form of a layer cake soaked in butter and syrup (flour, butter, sugar, honey, yeast) stuffed with crushed nuts

370.-

МЕДОВИК
Тонкие медовые коржи со сметанным кремом и грецкими орехами
Thin honey cakes (flour, egg, honey, butter, walnuts) are smeared with sour cream (sour cream, butter, sugar). Served with orange chips and drizzled with honey

420.-

МАЦОНИ С МЁДОМ MATSONI WITH HONEY	220.-
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ DIFFERENT KINDS OF ICE-CREAM	50 g 120.-
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ SORBET ASSORTED	50 g 130.-
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ JAM ASSORTED	250.-