

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТ ОСЕННИЙ С ГРАНАТОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ <i>Огурец, помидор, тархун, кинза, реган, зеленый лук, укроп, гранат, кахетинское масло</i>	950 ₽
ПХАЛИ ИЗ АВОКАДО <i>Свежие томаты, грецкий орех, травы, кедровый орех</i>	950 ₽
ГОРЯЧИЕ ШАРИКИ ЭЛАРДЖИ В СОУСЕ БАЖЕ	890 ₽
БЕЛЫЕ ГРИБЫ ПО-КАХЕТИНСКИ <i>Сливочное масло, вино, кинза, петрушка, тархун, зеленый лук, репчатый лук, самшура, черный перец</i>	1200 ₽
КВЕРИ — <i>Мегрельские вареники с сыром и мятой</i> — <i>В томатном соусе Чахохбили</i>	900 ₽ 1100 ₽
ХИНКАЛИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	1300 ₽
ВИННЫЙ СУП <i>Баранина, фасоль, вино «Саперави», сыр сулугуни копченый, нарчви</i>	1300 ₽
ПЕЧЕНЬ ЯГНЕНКА В СЕТКЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ <i>Подается с картофельным пюре со шпинатом и ежевичным соусом</i>	1100 ₽
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	700/ 1000 ₽
ДЕССЕРТНОЕ ХАЧАПУРИ С ТРЕМЯ СЫРАМИ <i>Сулугуни, имеретинский, гуда</i> <i>Подается с грушей и апельсиновым пюре</i>	900 ₽
ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ В ШАМПАНСКОМ <i>На подушке из ванильного крема</i>	800 ₽
ПРОБИРКА С ПЕРЕЧНО-ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ	200 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПХАЛИ ИЗ ГРУШИ	870 ₽
ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	850 ₽
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	850 ₽
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖЕГО ПОМИДОРА	960 ₽
ПХАЛИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ <i>Орех грецкий, специи кавказские, молодая кинза, зеленая икра</i>	800 ₽
МЛ-1 <i>Томленая капуста с черносливом, грецкий орех, свежая зелень</i>	1050 ₽
ПХАЛИ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ БЕЗ ОРЕХОВ <i>С мчади из кукурузной муки</i>	970 ₽
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ <i>Баклажан, фасоль, груша, помидор, свекольная ботва</i>	1650 ₽
АССОРТИ БОЛЬШОЕ ИЗ ПХАЛИ <i>Лук-порей, груша, баклажан, свежий помидор, фасоль, МЛ-1, свекольная ботва</i>	3100 ₽
БАКЛАЖАН В СОУСЕ БАЖЕ	1050 ₽
АДЖАПСАНДАЛ	890 ₽
САЦИВИ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК <i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта</i>	1700 ₽
САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	900 ₽

САЦИВИ ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ГРУДОК	1080 Р
КИНЗМАРИ ИЗ ЗОЛОТИСТОГО СПАРА (ДОРАДО)	1580 Р
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ	2400 Р
<i>Пхали, сациви, хачапури, аджапсанда, гебжеалия</i>	
АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ И ОВОЩЕЙ	1100 Р
СОЛЕНЬЯ	1100 Р
<i>Гурийская капуста, огурцы малосольные, джонджоли, райские яблоки, перец, помидор</i>	
ДЖОНДЖОЛИ — КЛЕКАЧКА КОЛХИДСКАЯ	680 Р
ЧЕРНОМОРСКАЯ ЗАКУСКА	1600 Р
<i>Аджичное масло, подсушенный лаваш, масло кахетинское со сванской солью и маслинами, цицмат, имеретинский сыр</i>	
МАСЛИНЫ ВЯЛЕННЫЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ	600 Р
СУДЖУК	700 Р
БАСТУРМА	500 Р

САЛАТЫ

ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

— *С кахетинским маслом*

850 Р

— *С оливковым маслом*

810 Р

— *Со сметаной*

810 Р

САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

900 Р

Грецкий орех, соль, уксус, кедровый орех

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ДЖОНДЖОЛИ

850 Р

*Красный лук, джонджоли, семечки тыквы,
гранат, кинза, реган*

ГЕМРИЭЛИ

940 Р

*Красные и желтые помидоры, свежесваренный
сыр, цукини*

ЗЕЛЕНый САЛАТ С ТЕПЛОЙ ПЕРЕПЕЛКОЙ

1050 Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ

860 Р

СЫРЫ К ВИНУ

ДАМБАЛ ХАЧО	1120 Р
<i>Грузинский аналог раклета, подается с подсушенным лавашом</i>	
ТЕНИЛИ	750 Р
<i>Коровий сыр Нематериальное наследие ЮНЕСКО</i>	
ГУДА	700 Р
<i>Овечий сыр</i>	
НАРЧВИ	700 Р
<i>Сванский сыр</i>	
СЫР СУЛУГУНИ, СВАРЕННЫЙ В БЕЛОМ ВИНЕ И СЛИВКАХ	1100 Р
<i>С добавлением Гуды, подается с подсушенным хлебом</i>	

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СУЛУГУНИ СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ В МЯТНОМ СОУСЕ	820 Р
БАЗИЛИКОВЫЙ СУЛУГУНИ	820 Р
ПЕРЕЧНЫЙ СЫР В СОУСЕ БАЖЕ	960 Р
ГЕБЖАЛИЯ В МЯТНОМ СОУСЕ С ПОМИДОРОМ	1050 Р
ПЬЯНЫЙ СЫР	
<i>Свежесваренный в саперави, подается в винном соусе с барбарисом</i>	
	950 Р

ФЕРМЕРСКИЙ СЫР

МОЛОЧНЫЙ СУЛУГУНИ	400 Р
СУЛУГУНИ	610 Р
СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ	650 Р
ИМЕРЕТИНСКИЙ	680 Р
АССОРТИ ИЗ СЫРОВ	3300 Р
<i>Имеретинский, сулугуни, копченый, нарчви, тенили, гуда с вареньем</i>	

ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	700/ 1000 Р
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	780/ 1050 Р
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	900 Р
— Очищенный	900 Р
— С трюфельным маслом	910 Р
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МИНИ	880 Р
С перепелиным яйцом	
ТХЕЛИ-ТОНЧАЙШИЕ ХАЧАПУРИ	
— С сыром	800 Р
— С тархуном	820 Р
СЛОЕННЫЙ С ДВУМЯ СЫРАМИ И МЯТОЙ	750 Р
СЛОЕННЫЙ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО ТЕСТА	710 Р
АЧМА	700 Р
ЧЕРНЫЕ ХАЧАПУРИ	750 Р
Подаются на горячем камне	
ЛОБИАНИ	550/890 Р
Грузинский пирог с фасолью	
КУБДАРИ	750/1200 Р
Сванский пирог с рубленным мясом	
ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ	200 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	320 Р
Грузинский, черный, серый	
ДОМАШНИЙ ЛАВАШ	350 Р

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗЫ

МЧАДИ НА МАСЛЕ	380 Р
МЧАДИ В ПЕЧИ	380 Р
ЭЛАРДЖИ	650 Р
Сулугуни и молодой имеретинский сыр	
МАМАЛЫГА С СЫРОМ	550 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАДИЛИ — ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ <i>Подается с гурийской капуста и мамалыгой</i>	910 ₽
ЛОБИО ПО-КАХЕТИНСКИ <i>Фасоль, лук, помидоры, зелень</i>	800 ₽
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХОМ	860 ₽
МАРТВИЛИ <i>Баклажан запеченный на мангале с кавказской зеленью, овощами и сыром</i>	1080 ₽
ТЕПЛЫЙ БАКЛАЖАН ПО-ДЖАВАХЕТСКИ	850 ₽
КУЧ-МАЧИ КУРИНЫЕ С МОЛОДОЙ КИНЗОЙ <i>Желудки, сердечки в специях с гранатом</i>	910 ₽
СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ В МЕДЕ <i>Подается с обжаренным помидором</i>	910 ₽
ДОЛМА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ КУРИЦЫ <i>С черносливом и айвой, в свекольных листьях с мятным соусом</i>	900 ₽
ДОЛМА ИЗ СЕМГИ	1250 ₽
МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ <i>(Цена за 100 г)</i>	900 ₽
ШИЛАПЛАВИ <i>Грузинский аналог ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом</i>	950 ₽
<u>ХИНКАЛИ</u>	
КЛАССИЧЕСКИЕ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	140 ₽
— <i>Отварные</i>	150 ₽
— <i>Жареные</i>	150 ₽
С БАРАНИНОЙ	150 ₽
— <i>Отварные</i>	160 ₽
— <i>Жареные</i>	160 ₽
ИЗ СЕМГИ В БУЛЬОНЕ	1050 ₽
ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК	1350 ₽
ИЗ МЯСА КРАБА <i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта</i>	1300 ₽
ДАМСКИЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	800 ₽
СО ШПИНАТОМ И СУЛУГУНИ В МЯТНОМ СОУСЕ	750 ₽
КВЕРИ <i>Мегрельские вареники с сыром и мятой Подается с маслом и сметаной</i>	900 ₽

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП «СУХУМСКИЙ» <i>Кефаль, лосось, барабулька, клыкач</i>	1100 ₽
СУП ХАРЧО	810 ₽
ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ <i>Зеленый перец, молодой лук, кинза</i>	1300 ₽
ЧИХИРТМА <i>Грузинский куриный суп-пюре</i>	850 ₽
ГРИБНОЙ СУП ПО-РИКОТСКИ <i>Белые грибы, опята, шампиньоны, копченый сулугуни, корица, со сливками по желанию</i>	1080 ₽
ГУПТА <i>Суп с фрикадельками из белуги Подается с сухариками</i>	930 ₽
ЩАВЕЛЕВЫЙ СО СМЕТАНОЙ <i>Подается с сухим армянским лавашом</i>	800 ₽

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА	1210 Р
<i>С красным ткемали</i>	
ЦЫПЛЕНОК В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ	1380 Р
ШКМЕРУЛИ	
— <i>В сливочном соусе</i>	1400 Р
— <i>В чесночном соусе</i>	1300 Р
КУРОЧКА ПО-КУТАИССКИ	1500 Р
<i>В пряном ежевичном соусе</i>	
ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ	1350 Р
ЧАХОХБИЛИ ИЗ ФАЗАНА	2600 Р
<i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта (Блюдо на компанию)</i>	

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФОРЕЛЬ ПО-СУХУМСКИ	550 Р
<i>Припущенная в белом вине с тархуном (Цена за 100 г)</i>	
БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ	1700 Р
<i>Подается с зеленым соусом ткемали и мамалыгой</i>	
«ОРАГУЛИ» — СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ	1800 Р
<i>С луком-пореем, томатами и ароматной зеленью</i>	
ДОРАДО НА СКОВОРОДЕ	1700 Р
КАМБАЛА ЧЕРНОМОРСКАЯ	1280 Р
<i>Жареная, подается с зеленым соусом ткемали и мамалыгой</i>	
<i>(Цена за 100 г)</i>	

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОЗЛЕНОК В ПЕЧИ С ОВОЩАМИ <i>Блюдо на компанию от 1,5 кг</i> <i>(Цена за 100 г)</i>	650 ₽
БЕЧИ <i>Телячья лопатка с гарниром из томатов, картофеля, лука-порея, специй и пряных трав</i> <i>(Блюдо на компанию)</i>	5300 ₽
БАРАНИНА НА КОСТИ <i>Со стручковым перцем, баклажаном, томатами, тархуном</i>	2100 ₽
ОДЖАХУРИ <i>Жаркое из свинины с картофелем и помидорами</i>	950 ₽
ЧАНАХИ <i>Баранина, тушеная с овощами в горшочке</i>	1250 ₽
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ИЗ ЯГНЯТИНЫ	1300 ₽
БЫЧИЙ ХВОСТ В ВИНЕ МУКУЗАНИ <i>Подается с пьяными вешенками и перечным виноградным соком</i>	1850 ₽
ЧАКАПУЛИ <i>Молодой ягненок в соусе из тархуна</i>	2100 ₽
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА ПО-АВЛАБАРСКИ <i>В свекольных листьях</i>	1710 ₽

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <i>С маслом и укропом</i>	400 ₽
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ	400 ₽
СТРУЧКИ ФАСОЛИ СО СПЕЦИЯМИ	400 ₽
РИС ОТВАРНОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	400 ₽
СВЕКОЛЬНАЯ БОТВА, ОБЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ И ПРИПУЩЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ	410 ₽

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ	850 Р
<i>(Цена за 100 г)</i>	
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	1350 Р
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	1700 Р
«СЕМЕЧКИ» ИЗ ЯГНЯТИНЫ	950 Р
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1800 Р
ШАШЛЫК СВИНОЙ (ШЕЙКА)	1050 Р
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	900 Р
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	1000 Р
<i>(Цена за 100г)</i>	
СТЕЙК ИЗ БЕЛУГИ	1200 Р
<i>(Цена за 100г)</i>	
ДОРАДО (ЗОЛОТИСТЫЙ СПАР)	1700 Р
«КАЛМАХИ» — ФОРЕЛЬ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ	500 Р
<i>С соусом из красного ткемали</i>	
<i>(Цена за 100 г)</i>	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	1240 Р
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТИ	2400 Р
<i>Подается с помидором, болгарским перцем</i>	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ	960 Р
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	1200 Р
<i>Баклажан, перец болгарский, помидор, картофель</i>	

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ (ПОМИДОРНЫЙ)	200 ₽
ТКЕМАЛИ ИЗ ДИКОЙ СЛИВЫ <i>Зеленый / красный</i>	200 ₽
СОУС ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ	350 ₽
ПЕРЕЧНЫЙ СОУС	200 ₽
ЕЖЕВИЧНЫЙ СОУС	400 ₽
НАРШАРАБ <i>Пикантный гранатовый соус</i>	200 ₽
БАЖЕ — СОУС ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ	320 ₽
АДЖИКА <i>Красная / Зеленая</i>	200 ₽
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ	200 ₽
ТОПЛЕНОЕ МАСЛО	200 ₽
ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ	150 ₽
ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ	150 ₽
СМЕТАНА	150 ₽

ДЕСЕРТЫ

МАЛИНА В БОКАЛЕ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И МИНДАЛЬНЫМИ ПАЛОЧКАМИ	500 ₽
НАПОЛЕОН МОКРЫЙ (ПРОПИТАННЫЙ)	470 ₽
ЧЕРНЫЕ ПРОФИТРОЛИ С КРЕМОМ ФЕЙХОА	510 ₽
БЕЗЕ «ЛЕГЕНДА» С ОРЕХАМИ И КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ	450 ₽
ПЬЯНАЯ ВИШНЯ <i>Безе, вишня в коньяке, кофейный крем</i>	510 ₽
ГРУША, ТОМЛЕННАЯ В РОЗОВОМ ШАМΠΑНСКОМ <i>С кремом и лепестками роз</i>	710 ₽
ГРЕЙПФРУТ В СОБСТВЕННОЙ КОЖУРЕ С КРЕМОМ	890 ₽
ХУРМА С КРЕМОМ <i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта</i>	560 ₽
ДОЛЬЧЕПУРИ (ХРУСТЯЩИЙ КОРЖ) <i>С ванильным кремом и сезонными ягодами</i>	630/1200 ₽
ПОНЧИКИ <i>С кремом, ягодами и пудрой из лепестков роз</i>	580 ₽
СМЕТАННИК <i>Медовые коржи, сметанный крем</i>	410 ₽
ЛИМОННИК	200 ₽
ЧУРЧХЕЛА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ СОКА ВИНОГРАДА	200 ₽
МАЦОНИ <i>Подается с грецким орехом и медом</i>	410 ₽
МОРОЖЕНОЕ —Ванильное с вареньем из лепестков роз —Ванильное с белой черешней —Фисташковое с дробленными фисташками —Шоколадное с шоколадной крошкой —Клубничное с клубникой	250 ₽/ шт.
ВАРЕНЬЕ —Инжир —Айва —Белая черешня —Вишня —Грецкий орех —Лепестки роз	350 ₽

(Цена за 100 г)

