

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Пхали из шпината..... 100гр. 270р
Орехи и специи в сочетании со шпинатом

Лобио зеленое с орехами.....100гр. 290р
Зеленый фасоль, толченые орехи, специи, сладкий лук, гранатовые зерна

Пхали из свеклы.....100гр. 270р
Свекла, орехи и специи

Баклажаны, фаршированные орехами..... 100гр. 340р
Жареные баклажаны, фаршированные панировкой нарезкой из орехов, орехов и зерен крапивы

Аджасандал..... 200гр. 340р
Блюдо из баклажанов, тушеных с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью.

Сациви.....200гр. 370р
Курочка в орегановом соусе баба

Сыр сулугуни.....150гр. 250р
Начинка, состоящий из сыра сулугуни.

Сырное ассорти.....200гр. 450р
Сулугуни молочный, сулугуни козийный и сулугуни адыгейский, чечил

Гебжалия..... 150гр. 350р
Расплавленный в жареном масле сулугуни с мятой и базиликом!

Капуста по-гурийски...150гр. 190р
Красная острая капуста

Ассорти из солений.... 200гр. 260р
Маринованные черешки, чеснок, соленые огурцы и помидоры, квашеная капуста, перец острый

Свежие овощи и зелень по-грузински... 200гр. 470р
Курочка жаренная в масле с помидорами и грибами, болгарский перец, редис, острый зеленый и перец, зеленый лук, реван (бобышек), петрушка, укроп, кинза

Семга малосольная.... 100гр. 400р
Собственного посола

Сельдь с картофелем... 230гр. 340р
Сельдь слабо-соленая с отварным картофелем, ржаным луком, запеченная растительным маслом

Язык говяжий отварной с хреном..... 100гр. 340р

Буженина запеченная...100гр. 300р
Свежая шега запекается в духовке.



LITTLE GEORGIA CAFE

САЛАТЫ



Салат из свежих овощей и зелени по-домашнему 250гр. 390р
Огурцы, помидоры, красный лук, зелень, уксус

Салат из свежих овощей и зелени по-грузински с грецким орехом..... 250гр. 430р
Огурцы, помидоры, красный лук, зелень, грецкие орехи

Салат «Цезарь с курицей»... 200гр. 400р
Салат Романо, грудки курицы обжаренные, сыр «Пармезан», гренки с соусом

Салат «Цезарь с креветками».....200гр. 480р
Салат Романо, креветки, сыр «Пармезан», гренки с соусом

Салат «Цезарь с семгой».....200гр. 430р
Салат Романо, семга, сыр «Пармезан», гренки, соус

Салат «Мадлиани»..... 200гр. 380р
Ветчина, язык отварной, грудки куриные, соленье и свежие огурцы, сыр габуда, запекается мацонином

Салат «Греческий»..... 200гр. 370р
Помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр фета, маслины, соус оригинальный

Салат «Капрезе классический»..... 200гр. 370р
Помидоры розовые, сыр моцарелла, соус песто

Теплый салат от шеф-повара «Мадлиани».....250гр. 550р
С курицей печенье



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Сулугуни жаренный в кляре..... 150гр. 320р

Сулугуни, жареный с помидорами на кефи...200гр. 350р

Гоми (мамалыга) с сыром..... 250гр. 280р
Горячая пропаренная кукурузная каша на воде с вложенным в нее сулугуни

Эларджи.....250гр. 350р
Межслойная масса из равных частей кукурузной каши и сулугуни

Лобио по-мегрельски в горшочке.....250гр. 290р
Уваренная до готовности красная фасоль приправлена жареным луком, специями, зеленью

Аджасандал с сыром.....250гр. 380р
Баклажаны, тушеные с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью посылаются крошкой из сулугуни и запекаются до хрустящей золотистой корочки.

Кучмачи.....200гр. 420р
Толстая пельмень, сыр, нарезанные кубиками и жаренные со специями

Грибы с сыром на кефи..... 250гр. 350р
Шпикет шампиньонов, начиненные рубленым сулугуни запеченные в духовке на адыгейской сковороде каша

Картофель жаренный с грибами..... 200гр. 350р
Запеченные бруски картофеля с кожурой, замаринованные с грибами шампиньонами на кефи, для тех, кто любит простую здоровую пищу

Долма.....150гр. 380р
Голубцы в виноградных листьях, подается с чесночным соусом Цакхав

ХИНКАЛИ



Хинкали классические...1шт. 55р
Свиной и говяжий фарш, подобранный зеленью и луком, наполняет тончайшую оболочку из пресного теста и выделяет аппетитнейший сок!

Хинкали с бараниной....1шт. 75р

Хинкали с сыром (Квери)..... 1шт. 65р
Сулугуни молочный

СУПЫ



Суп Харчо..... 300гр. 350р

Настоящий грузинский паучки суп с говядиной, помидорами, зеленью, рисом и чесноком

Солянка сборная мясная..... 300гр. 300р

Разные отварные мясопродукты, огузки, соленья, маслины, оливки, капуста.

Лапша куриная..... 300гр. 270р

Филе куриное, лапша домашняя, яйцо, зелень.

Борщ с мясом..... 300гр. 290р

традиционный борщ с говядиной

Суп-пюре овощной..... 300гр. 270р

Гарнец, морковь, картофель, брокколи, цветная капуста с добавлением сливок

Суп-пюре грибной..... 300гр. 270р

Шампиньоны, овощи с добавлением сливок

Уха..... 300гр. 380р

Отварная семга в бульоне с овощами.

Хашлама из говядины 300гр. 370р

Говядина, овощи, картошка, зелень

Чакапули из баранины 300гр. 390р

Ребра бараны, тархун, алыча, зелень, соус белое вино

БЛЮДА

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ



Шашлык из баранины. 200гр. 570р

Шашлык из телятины. 200гр. 670р

Шашлык из свинины..... 200гр. 420р

Шашлык из семги..... 200гр. 590р

Корейка ягненка..... 200гр. 590р

Шашлык из курицы..... 200гр. 390р

Овощная икра с мангала..... 250гр. 480р

Картофель на мангале..... 200гр. 230р

Люля-кебаб из курицы 200гр. 390р

Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни..... 250гр. 490р

Люля-кебаб из телятины и свинины..... 200гр. 490р

Люля-кебаб из баранины..... 200гр. 490р

Свинные ребра..... 200гр. 440р

Дорадо на мангале..... 250гр. 670р

Форель на мангале..... 200гр. 570р

Стейк из семги..... 200гр. 590р



LITTLE GEORGIA CAFE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыпленок Чкмерули..... 500гр. 590р

Цыпленок в воздушном сливочно-чесночном соусе — излюбленное блюдо наших любителей. Вам оно тоже понравится!

Цыпленок табака..... 450гр. 580р

Это блюдо настолько известно и всеми любимо, что можно только пожелать вам приятного аппетита и предложить взять к нему или сацебели, или ткемали — в любом случае будет очень вкусно.

Чахохбили из курицы по-тбилиски..... 250гр. 370р

кусочки молодой курицы обжарены в масле и потушены с луком, помидорами, приправами и зеленью.

Харчо из курицы по-мегрельски..... 250гр. 380р

Курица тушенная с луком, помидорами, приправами, зеленью с грецкими орехами

Тушеная баранина с овощами..... 250гр. 380р

Мякоть баранины тушится с перцем болгарским, луком репчатым, помидорами, цуккини.

Чанахи из баранины... 300гр. 380р

Тушенная мякоть баранины с овощами, картофелем в горшочки в собственном соку

Оджахури..... 300гр. 380р

Кусочки мяса свиной шейки, обжаренные в масле с луком и картофельной и запруженные чесночным соусом с алычей на кости

Чашушули из телятины..... 250гр. 440р

Сочное мясо, тушенное с луком, помидорами и зеленью на кости

Мясо по-боярски..... 300гр. 570р

Телятина, шампиньоны, лук, сливочный соус, тесто слоеное, сыр, запекается в духовке на кости.

Мясо по-берски..... 250гр. 420р

Свиная шейка запекается вместе с болгарским перцем, репчатым луком, сыром и сливками.

Форель с овощами..... 250гр. 590р

Форель жарится и подается с цуккини, баклажанами и перцем.

Семга под сливочно-грибным соусом..... 250гр. 650р

Жареная семга подается со сливочно-грибным соусом.

ГАРНИРЫ

Картофель фри 150гр. 180р

Картофель по деревенски 150гр. 180р

Картофель на мангале 200гр. 230р

Овощная икра с мангала 250гр. 480р

СОУСЫ

Ткемали..... 60 гр. 70р

Душистый, кисло-сладкий, вкусный сливовый соус.

Сацебели..... 60гр. 70р

Приготовлен из свежих помидоров с приправами, чесноком и зеленью

Наршараб..... 60гр. 70р

Кисло-сладкий гранатовый соус

Хрен..... 60гр. 70р

Горчица..... 60гр. 70р

Аджика..... 60гр. 70р

Цахтан..... 60гр. 70р

Состоит из чеснока, смешанного со сметаной и мелко рублеными укропом

ВЫПЕЧКА

Хлеб домашний из тоне..... 150гр. 70р

Хачапури по-имеретински..... 400гр. 370р

Только раскаленное обжаренное тесто наполняется начинкой из мелко порезанного сыра и выпекается в духовке



Хачапури по-мегрельски..... 450гр. 400р

Этот хачапури отличается от имеретинского тем, что перед выпечкой посыпается сверху сыром — получается еще один слой, придающий ему пластичность и золотистость.

Хачапури по-аджарски..... 300гр. 370р

Этот хачапури выпекается в виде открытой вапружики в форме лодки, только вместо творога используется обжаренный мелко порезанный сыр, на который сразу после выпечки кладется сливочное масло и разбивается яйцо

Хачапури Кубдари..... 500гр. 550р

Этот хачапури выпекается в с фаршем из мелко рубленой телятины с приправами

Хачапури Лобиани..... 400гр. 350р

Начинкой для этого хачапури является фасоль красная

Хачапури с зеленью..... 450гр. 400р

Хачапури со шпинатом..... 450гр. 400р

Сыр, шпинат.

Хачапури на мангале..... 300гр. 390р

Мчади..... 90гр. 80р

Горелая пресная лепешка из кукурузной муки

Чвиштари..... 90гр. 120р

Мчади с сыром