

# МЕНЮ



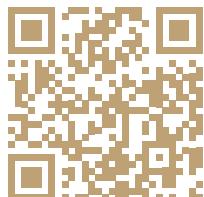
---

## ЗАВТРАКИ

---

каждый день с 11:00 до 16:00

<b>Большой грузинский завтрак</b>	850
Глазунья 2 шт., жареный сулугуни, ростбиф, 1/2 авокадо, овощной микс с кахетинским маслом, джонджоли, грузинская лепёшка	
<b>Омлет с молочным сулугуни и ветчиной</b>	550
Омлет, молочный сулугуни, ветчина, сезонные томаты, базилик, кинза	
<b>Шакшука с базиликом и имеретинским сыром</b>	550
Яйцо, томаты в собственном соку, сладкий перец, морковь, имеретинский сыр, грузинский песто, базилик	
<b>Бенедикт по-аджарски с лососем</b>	790
Лодочка, лосось слабой соли, яйцо пашот, сливочный соус метехи	
<b>Кабачковые оладьи с лососем</b>	750
Кабачковые оладьи, лосось слабой соли, яйцо пашот, соус голландез	
<b>Сырники с гранатовым соусом и ванильным мацони</b>	450
Сырники с карамелью, мацони и греческим орехом	450
<b>Творожная запеканка с черникой</b>	400
<b>Пшённая каша с карамельной грушей и яблоком</b>	390



ФОТОГРАФИИ БЛЮД



ENGLISH MENU



КБЖУ

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

скидка 15% по будням с 12:00 до 17:00

<b>Баклажанная икра с домашним хлебом</b>	350
Баклажаны, сладкий болгарский перец на гриле, домашний хлеб	
<b>Пхали:</b>	
Тыква	390
Баклажан-перец	390
Свёкла	390
<b>Печёные перцы с сырным кремом и грузинским песто</b>	650
<b>Рулетики из баклажанов с сыром надуги, маскарпоне и мятной аджикой</b>	550
Запечённые баклажаны, грузинский сыр, маскарпоне, мятная аджика, зёрна граната	
<b>Рулетики из баклажанов с тёртыми орехами и зелёной аджикой</b>	550
Запечённые баклажаны, орехово-кремовый соус, зелёная аджика, зёрна граната	
<b>Сациви из цыплёнка</b>	500
Цыплёнок, сливочный соус из грецких орехов, красная аджика	
<b>Ростбиф с ореховым соусом и сванской солью</b>	650
<b>Домашние соленья</b>	600
Маринованные томаты по-мегрельски, огурцы, капуста, джонджоли, вяленые томаты	
<b>Свежие овощи</b>	600
Сезонные томаты, огурцы, красный редис, болгарский перец, чили, зелень	
<b>Грузинские сыры</b>	550
Домашний имеретинский сыр, копчёный сулугуни, молочный сулугуни	

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## САЛАТЫ

---

<b>Зелёный салат с тигровыми креветками и авокадо</b>	850
Жареные креветки, авокадо, сезонные томаты, копчёный сулугуни, кедровый орех	
<b>Салат по-грузински</b>	500
Сезонные томаты, огурцы, кинза, базилик, стручковый острый перец, красный лук, греческий орех, кахетинское масло	
<b>Сезонные томаты с бурратой</b>	750
Сезонные томаты, домашняя буррата, грузинский песто	
<b>Гриль-салат с уткой</b>	600
Утка на гриле, баклажан, кабачок, болгарский перец, сельдерей, красный лук, копчёный сулугуни, сванская соль	
<b>Шишкана</b>	500
Сезонные томаты, яйцо пашот, сыр фета, листья черемши, рукола, базилик, гранатовый соус	
<b>Тёплый салат с карамельной тыквой</b>	550
Запечённая тыква, сезонные томаты, сливочно-сырный крем, сладкий чили, тыквенные семечки	
<b>Салат с хрустящим баклажаном и сырным кремом</b>	590
Запеченный баклажан, сезонные томаты, сливочно-сырный крем, пряные травы, кунжутное масло, сладкий чили	

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

<b>Хинкали Калакури</b>	140 / шт.
Свинина, телятина, пряные специи	
<b>Хинкали с мякотью ягнёнка и тархуном</b>	150 / шт.
Домашний имеретинский сыр, сулугуни, зелёная аджика	
<b>Хинкали с белыми грибами и картофелем</b>	550
Белые грибы, королевские шампиньоны, картофель, грибной соус	
<b>Мини-хинкали с уткой в томатном соусе</b>	750
Утка, томаты в собственном соку, сванская соль	
<b>Хинкали с лососем и судаком</b>	650
Лосось, судак, томаты в собственном соку, грузинские специи	
<b>Лобио</b>	450
Тушёная красная фасоль, капуста по-грузински, пряные специи	
<b>Долма со сливочно-чесночным соусом</b>	600
Рулетики с телятиной, свинина, маринованные виноградные листья, каперсы, сливочно-чесночный соус	
<b>Аджабсандал</b>	480
Тушёные баклажаны, болгарский перец, стручковая фасоль, чили, томаты в собственном соку, пряные специи	
<b>Запечённый сулугуни с бакинскими томатами, базиликом и сванской солью</b>	500

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## СУПЫ

---

<b>Харчо с телятиной</b>	550
Острый суп с телятиной, рис, томаты в собственном соку	
<b>Уха с лососем и сванской солью</b>	600
Пряный суп с лососем, судак, томаты, сванская соль	
<b>Чихиртма</b>	400
Грузинский куриный суп, взбитое яйцо, кинза	
<b>Зелёный борщ с телятиной</b>	500
Щавелевый суп с телятиной, грузинские специи	
<b>Тыквенный крем-суп</b>	400

---

## ВЫПЕЧКА

---

<b>Хачапури по-аджарски</b>	590
Лодочка с имеретинским сыром, домашний сулугуни, яйцо	
<b>Хачапури по-мегрельски</b>	640
Традиционный хачапури с запечённым сулугуни	
<b>Хачапури Vakh</b>	850
Хачапури с имеретинским сыром, домашний сулугуни, камамбер, горгонзола, груша, варенье из винограда, греческий орех	
<b>Хачапури с белыми грибами</b>	650
Лодочка с имеретинским сыром, домашний сулугуни, яйцо, белые грибы, петрушка	
<b>Хачапури с печёными овощами</b>	700
Лодочка с имеретинским сыром, домашний сулугуни, болгарский перец, шампиньоны, томаты, грузинские специи	
<b>Хачапури с карамельным инжиром</b>	1100
Хачапури с имеретинским сыром, домашний сулугуни, карамельный инжир, греческий орех	
<b>Хачапури с моцареллой и базиликом</b>	640
Хачапури с имеретинским сыром, домашний сулугуни, моцарелла, розовые томаты, базилик, сванская соль	
<b>Пирог с лососем, шпинатом и сулугуни</b>	1200
Слоёный пирог, сулугуни, имеретинский сыр, лосось, шпинат, сванская соль	
<b>Ачма</b>	550
Слоёный пирог с имеретинским сыром, домашний сулугуни, мацони	
<b>Пури с чесночным маслом</b>	250
Грузинский домашний хлеб с чесночным маслом	

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

<b>Чахохили</b>	580
Куриное бедро, сезонные томаты, болгарский перец, красная аджика, грузинские специи	
<b>Цыпленок шкмерули с белыми грибами</b>	650
Куриное бедро, белые грибы, грузинский сливочный соус, зёрна граната, пряные специи	
<b>Утка с тыквой на гриле</b>	850
Утка, запечённая тыква, шпинат, гранатовый соус	
<b>Оджахури</b>	750
Свинина на гриле, жареный картофель, томаты, сладкий перец, гранат, сванская соль	
<b>Лазанья по-грузински</b>	850
Лазанья с баклажаном, телятина, грузинские специи	
<b>Фаршированные перцы с телятиной, свининой и сулугуни</b>	850
Болгарский перец, телятина, свинина, сулугуни, томатный соус, грузинские специи	
<b>Чакапули из баранины с тархуном и сливой</b>	990
Баранина, тархун, соус ткемали, слива, кинза, петрушка, укроп, зелёный лук	
<b>Чанахи из баранины</b>	800
Тушёная баранина, баклажаны, болгарский перец, сезонные томаты, красная аджика	
<b>Баранья ножка с печёными овощами</b>	1100
Баранья ножка, печёный баклажан, болгарский перец, стручковая фасоль, пряные специи	
<b>Палтус с сезонными овощами</b>	850
Филе палтуса, сезонные овощи, прямой томатный соус	

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## ГРИЛЬ МАНГАЛ

---

Каре ягнёнка	1400
<b>Шашлык:</b>	
Куриное бедро	620
Свинина	700
Телятина	900
Баранина	850
Люля из говядины и свинины на печёном баклажане	680
Люля из баранины с тархуном	800
Лосось на гриле	1350
Форель на гриле	800
Овощи на гриле	450

---

## ГАРНИРЫ

---

Молодой картофель с чесноком	220	Кукуруза гриль	280
Овощи на пару	300		

---

## СОУСЫ

---

<b>Джонджоли</b> Сметанный соус с джонджоли, свежий огурец, укроп	160
<b>Мацони</b> Традиционный кисло-молочный грузинский соус	180
<b>Помидорис цвени</b> Томатный соус, пряные специи	110
<b>Сливочный с мятой</b>	110
<b>Ткемали</b> Пряный соус из сливы и трав	110
<b>Цицака</b> Острый соус из сладких перцев, томаты, специи, виноградный уксус	110

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



---

## ДЕСЕРТЫ

---

Шоколадный торт Vakh	550
Карамельный медовик	450
Мороженое Халва / пломбир / шоколад	160 / шт

## ДЕСЕРТНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Гранат с вишней, муссом из мацони и белым шоколадом	350
Грецкий орех с пралине и сливочной карамелью	450
Сулугуни с творожно-сливочным кремом и черносливом в красном вине	250
Хачапури по-аджарски с карамельным муссом и абрикосовым желе	350

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.