

# ЗАВТРАКИ

Каша овсяная с малиной и миндальными хлопьями 200г ..... 230<sup>P</sup>

Глазунья с беконом и томатами 200г ..... 265<sup>P</sup>

Омлет со шпинатом и пармезаном 200г ..... 265<sup>P</sup>

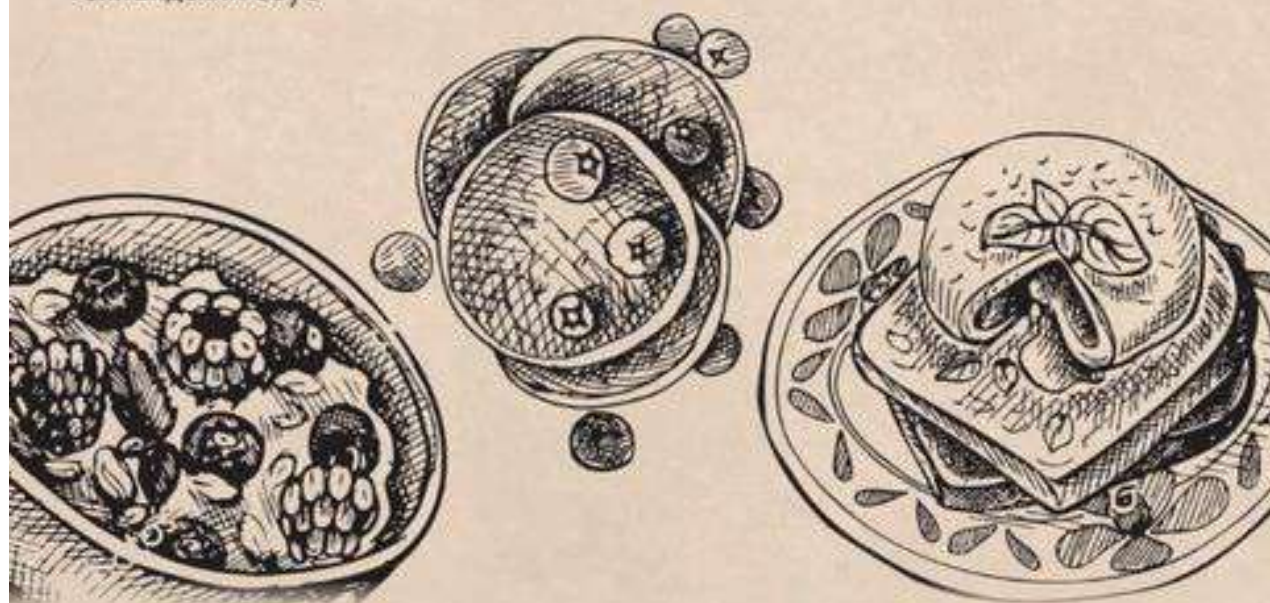
Сырники творожные 150/40г ..... 295<sup>P</sup>  
Подаются с ягодным вареньем

Блины 3шт ..... 245<sup>P</sup>  
Начинка на выбор: сметана / мед / варенье ягодное

Блины с семгой 140/30г ..... 305<sup>P</sup>

Бенедикт с беконом 160г ..... 285<sup>P</sup>  
Булочка пшеничная, бекон, яйцо пашот, салатный лист, голландский соус

Бенедикт с лососем 160г ..... 318<sup>P</sup>  
Булочка пшеничная, яйцо пашот, семга слабосоленая, салатный лист, голландский соус





## ГАРНИРЫ

|   |                  |
|---|------------------|
| Картофельное пюре 150г .....  | 185 <sup>P</sup> |
| Мини картофель 170г .....   | 245 <sup>P</sup> |
| Обжаренный картофель с маслинами, оливками, чесноком и укропом                  |                  |
| Брокколи 150г .....   | 275 <sup>P</sup> |
| Брокколи, обжаренные с соусом песто   |                  |
| Овощи на углях 200г .....   | 385 <sup>P</sup> |
| Салат мангал 150г .....   | 325 <sup>P</sup> |
| Запеченные на углях овощи, обжаренные на топленом масле с красным луком и кизил |                  |
| Табуле 150г .....   | 245 <sup>P</sup> |
| Охлажденный булгур с томатами и зеленью   |                  |



## СОУСЫ

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Аджика 40г .....                      | 95 <sup>P</sup>  |
| Ткемали 40г .....                     | 95 <sup>P</sup>  |
| Красный / зеленый                     |                  |
| Сацебели 40г .....                    | 95 <sup>P</sup>  |
| Наршараб 40г .....                    | 125 <sup>P</sup> |
| Мацони с чесноком и зеленью 40г ..... | 95 <sup>P</sup>  |



## ДЕСЕРТЫ

|   |                  |
|---|------------------|
| Пахлава с грецким орехом 140г .....                     | 345 <sup>P</sup> |
| Тесто фило, грецкий орех, мед, корица                   |                  |
| Пахлава с фисташкой 140г .....                          | 365 <sup>P</sup> |
| Тесто каюфи, фисташка, кардамон, мед                    |                  |
| Када 120г .....   | 325 <sup>P</sup> |
| Нежное сливочное тесто с грецкими орехами               |                  |
| Наполеон хрустящий 150г .....                           | 325 <sup>P</sup> |
| Штрудель яблочный 150/50г .....                         | 395 <sup>P</sup> |
| Подается с ванильным мороженым                          |                  |
| Тирамису 110г .....                                     | 345 <sup>P</sup> |
| Фисташковый рулет с малиной 135г .....                  | 395 <sup>P</sup> |
| Мацони с грецким орехом 150г .....                      | 255 <sup>P</sup> |
| Домашний кисломолочный продукт, грецкий орех, мед, мята |                  |
| Варенье в ассортименте 100г .....                       | 235 <sup>P</sup> |
| Мороженое 50г .....                                     | 165 <sup>P</sup> |
| Ванильное / шоколадное / клубничное                     |                  |

ОСТРЫЙ / ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ / ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ

ПОДАЕТСЯ ТЕПЛЫМ





## ЗАКУСКИ

- Пхали ассорти 145г ..... **315P**   
Шпинат / лобио / свекла
- Рулеты из баклажан с ореховой пастой 105г ..... **235P** 
- Аджапсандали 150г ..... **375P**   
Запеченные овощи, томленные в томатном соку с лимонной аджикой
- Гебжалия 150/20г ..... **375P**   
Нежные сырные лепешки с начинкой из творога, мадури и мятой
- Сациви из курицы 130г ..... **355P**   
Обжаренное мясо курицы в ореховом соусе
- Джанджали 170г ..... **355P**   
Маринованный бутон цветка охаши, заправленный винным уксусом и ароматным маслом
- Овощная тарелка 200г ..... **455P**   
Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, соус песто
- Домашние соленья 200г ..... **395P**   
Колуста цветная и белокочанная, сельдерей, маринованный болгарский перец, морковь, чеснок
- Дзадзики 150/100г ..... **235P**   
Греческий йогурт, свежий огурец, грецкий орех, чеснок, укроп. Подается с теплой pitoy
- Сырная тарелка 180г ..... **695P**   
Сулугуни / имеретинский / чечел / гудз овецкий / малиновый сыр на красном вине
- Мясная тарелка 170г ..... **595P**   
Вяленое мясо говядины, свинины, индейки. Подается с аджикой, кисло-сладким и горчичным соусом



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Запеченные шампиньоны с сыром сулугуни 160г ..... **385P** 
- Жареный сулугуни с клюквенным соусом 150/30г ..... **395P** 
- Лобио по-мегрельски 120/100г ..... **395P**   
Красная перетертая старшая фасоль с домашней аджикой, специями и зеленью, подается с pitoy
- Кучмачи 200г ..... **425P**   
Потроха, обжаренные с луком и грузинскими специями
- Даларули 250г ..... **475P**   
Хрустящий бекон, обжаренный с красным луком и шампиньонами, запеченный под сырно-картофельной корочкой






## САЛАТЫ


- Грузинский 200г ..... **395P**   
Огурцы, помидоры, зелень, лук, перец стручковый, грецкий орех, лимонный фреш, заправка на выбор: масло / сметана / уксус / масло кахетинское
- Капрезадзе 200г ..... **425P**   
Сыр имеретинский, розовые томаты, соус песто с нотками тархуна, кедровые орехи
- Ацецили 250г ..... **395P**   
Печеные овощи на углях, маринованный в винном уксусе лук шалот, мясо курицы, грецкий орех, аджика, киноа, редис
- Салат с рукколой и козьим сыром 160г ..... **545P**   
Козий сыр, свекла су-вид, руккола, свекольная ботва, грецкий орех, медово-горчичный соус, манго, крем-бальзамик
- Парма 235г ..... **575P**   
Вяленая свинина, молодой шпинат, сегмент грейпфрута, яйцо пашот, соус манго-марокуйя
- Миро 180г ..... **645P**   
Креветки, розовые томаты, авокадо, киноа, кедровые орехи, соус песто с нотками тархуна
- Хинкали & Vino 250г ..... **645P**   
Говяжья вырезка (обжарка медун), баклажан, болгарский перец, грецкий орех, острый перец, киноа, майонез, кисло-сладкий соус
- Цезаридзе с курицей 280г ..... **595P** 
- Цезаридзе с креветкой 230г ..... **725P** 



## СУПЫ

- Чечевичный с конским щавелем 300г ..... **315P**   
Зеленая чечевица, конский щавель (авелук), грецкий орех, чеснок, аджика
- Крем-суп тыквенный с копченым сыром 300г ..... **305P**   
Тыква, морковь, лук, сулугуни копченый, тимьян свежий, тыквенное масло
- Кисломолочный с булгуром 300г ..... **305P**   
Домашний кисломолочный суп с дробленным булгуром, киноа, мятой
- Крем-суп с белыми грибами 300г ..... **395P** 
- Чихиртма 300г ..... **315P** 
- Харчо 300г ..... **395P**   
Пряный, острый грузинский суп с говядиной, рисом и зеленью
- Рыбный суп 300г ..... **445P**   
Семга, треска, морковь, лук порей, томаты, сливочно-сырная основа, укроп

 ОСТРЫЙ /  ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ /  ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ

 ПОДАЕТСЯ ТЕПЛЫМ





## ХАЧАПУРИ

|   |                  |
|---|------------------|
| Аджарули 320г<br>В форме пиджачки с яйцом                                       | 435 <sup>P</sup> |
| Аджарули с бастурмой 360г<br>В форме пиджачки с пряжкой вяленой говядиной       | 475 <sup>P</sup> |
| Гурули с сыром и яйцом 350г<br>Закрывает в форме полумесяца с сыром и яйцом     | 425 <sup>P</sup> |
| Имерули 320г<br>Закрывает с сыром сулугуни и имеретинский                       | 440 <sup>P</sup> |
| Мегрули 390г<br>С двумя слоями сыра сулугуни и имеретинский                     | 465 <sup>P</sup> |
| По Царски 400г<br>С большим количеством сыра сулугуни и имеретинский            | 475 <sup>P</sup> |
| Пеновани со шпинатом 250г<br>Слоевое тесто, шпинат, сыр сулугуни и имеретинский | 455 <sup>P</sup> |
| Лобиани 350г<br>Красная фасоль, лук, хинза, аджика                              | 425 <sup>P</sup> |
| Кубдари с мясом говядины 350г<br>Мясной пирог с грузинскими специями и зеленью  | 465 <sup>P</sup> |
| Шоти 120г<br>Грузинская лепешка   | 85 <sup>P</sup>  |



## НА УГЛЯХ

|  |                   |
|--|-------------------|
| Мясо курицы 160/50г  | 455 <sup>P</sup>  |
| Вырезка говяжья 160/50г  | 945 <sup>P</sup>  |
| Свинина 160/50г  | 495 <sup>P</sup>  |
| Ягненок 160/50г  | 685 <sup>P</sup>  |
| Корейка ягненка 160/50г  | 785 <sup>P</sup>  |
| Люля-кебаб из курицы 160/50г   | 445 <sup>P</sup>  |
| Люля-кебаб из говядины и свинины 160/50г   | 465 <sup>P</sup>  |
| Люля-кебаб из баранины 160/50г   | 495 <sup>P</sup>  |
| Люля-кебаб из креветок 160/50г   | 1595 <sup>P</sup> |
| Сибас 1шт  | 1075 <sup>P</sup> |
| Хачапури на углях 240г   | 455 <sup>P</sup>  |
| Мясной ПИР 1500г<br>Корейка ягненка, ребра свиные, мясо курицы, свиное шея, люля-кебаб говядина-свинина, люля-кебаб из курицы, овощи на углях, кукуруза, картофель по-деревенски. Подается с соусом сацебели, горчицей и кисло-сладким соусом. | 3750 <sup>P</sup> |



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |                   |
|---|-------------------|
| Долма из виноградных листьев 200/40г<br>Подается с соусом шафари  | 485 <sup>P</sup>  |
| Чахохбили 250г<br>Мясо курицы, томленное с овощами и грузинскими специями                                       | 475 <sup>P</sup>  |
| Чашшули 250г<br>Говядина, томленная с томатами, луком и грузинскими специями                                    | 535 <sup>P</sup>  |
| Чакапули 250г<br>Мясо ягненка, томленное в белом вине с ароматными травами и зеленым ткемали                    | 635 <sup>P</sup>  |
| Чанахи из баранины 250г<br>Мясо ягненка, томленное с бакчевыми овощами, грузинскими специями, ароматной зеленью | 575 <sup>P</sup>  |
| Оджахури из вырезки говядины 250г<br>Вырезка, обжаренная с овощами и грузинскими специями                       | 745 <sup>P</sup>  |
| Оджахури из свинины 250г<br>Свинина, обжаренная с овощами и грузинскими специями                                | 535 <sup>P</sup>  |
| Цыпленок табака 1шт<br>Подается с соусом сацебели   | 595 <sup>P</sup>  |
| Цыпленок Чкмерули 1шт<br>Цыпленок, томленный в сливочном соусе с тархуном и чесноком. Подается с пштой          | 695 <sup>P</sup>  |
| Свинина в красном вине 340г<br>Мясо свинины, томленное в красном вине, подается с гарниром Табуле               | 845 <sup>P</sup>  |
| Авторское блюдо из говяжьей вырезки 350г<br>Говяжья вырезка, фаршированная спаржей и карамелизированной грушей  | 1245 <sup>P</sup> |
| Филе лосося с зеленым ризотто 150/120г  | 1645 <sup>P</sup> |



## ХИНКАЛИ

(мин заказ хинкали от 3 шт одного вида)

|  |                 |
|--|-----------------|
| Свинина-говядина 100г  | 85 <sup>P</sup> |
| Баранина 100г  | 89 <sup>P</sup> |
| Шпинат с сыром 100г<br>рубленые листья шпината, сыр сулугуни, яйцо пашот, грецкий орех | 89 <sup>P</sup> |
| Сыр с копченой паприкой и мятой 100г   | 89 <sup>P</sup> |
| Грибы-картофель 100г<br>Шампиньоны, картофель, копченый сыр, лук, укроп                | 89 <sup>P</sup> |

🔥 ОСТРЫЙ / 🍴 ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ / 🍷 ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ

🔥 ПОДАЕТСЯ ТЕПЛЫМ