

ИЗ ПЕЧИ

ХАЧАПУРИ ЛОДОЧКА

Этот вид хачапури символизирует рыбацкую лодку,
а желток – солнце над водной гладью

590.-

310 гр



РЕКОМЕНДУЕМ
К БЛЮДУ
ЦИНАНДАЛИ



ШОТИС-ПУРИ

80.–

250 гр.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

590.–

350 гр.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

690.–

400 гр.

Какой хачапури выбрать?

Хачапури по-имеретински – это как нежный поцелуй солнечного утра. Тесто легкое, воздушное, с тонким вкусом.

А вот Хачапури по-мегрельски – это уже настоящая грузинская страсть! Тесто более плотное и насыщенное и сыра столько, что он чуть ли не вытекает из краев.



ХАЧАПУРИ
ЛОДОЧКА
С МЯСОМ
590.-
310 гр



ХАЧАПУРИ
ЛОДОЧКА
С ТОМЛЕННОЙ
ГОВЯДИНОЙ
590.-
300 гр



Подаем
с сорбетом
«МАНГО»

ХАЧАПУРИ ЛОДОЧКА
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
590.-
370 гр



Подойдет
на компанию!

ХАЦАПУРИ
ПО-КОРОЛЕВСКИ
780 –
420 гр



ПАРА ЧЕБУРЕКОВ

210 гр

Курица 360.–

Говядина-свинина 360.–

Баранина 380.–

Сыр и тархун 380.–



ГУРИЙСКИЙ
ПИРОГ С ЯЙЦОМ
И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

590.-

310 гр



КУБДАРИ

670.-

430 гр



ДЛЯ НАЧАЛА

ЛОБИО
С ГРУДИНКОЙ
350.-
220 гр



Подаем
с чесночным
мацони

ДОЛМА
480.-
180/40 гр



БАТАТ ФРИ
И ПАРМЕЗАН
430.-
130 гр



ЖАРЕННЫЙ
СЫР
540.-
180 гр

Подаем
с клюквенным
соусом



МЯСНЫЕ
СПЕЦИАЛИТЕТЫ

830. –
385 гр



На выбор соус
ягодный или мед

РАЗНЫЕ
СЫРЫ
830. –
240 гр



БАКЛАЖАНЫ
ФАРШИРОВАННЫЕ
КУРИЦЕЙ
И КРЕВЕТКОЙ

570.-

160 гр

Заправляем соусом
«сладкий чили»

ТАРТАР, КОПЧЕНЫЙ МУСС
И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

670.-

130/50 гр



К ПУРИ:
Бабагануш /
Хумус из нута /
Сырный крем
410.-
260 гр



АДЖАПСАНДАЛ
390.-
150 гр





ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА
И АДЫГЕЙСКИЙ СЫР

480.-

220 гр



РОСТБИФ
И ПЕЧЕНЫЙ
КАРТОФЕЛЬ

580.-

200 гр



ЦЕЗАРЬ

200 гр

Курица 580.-

Креветка 640.-

ОВОЩНОЙ
С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ

390.-

220 гр

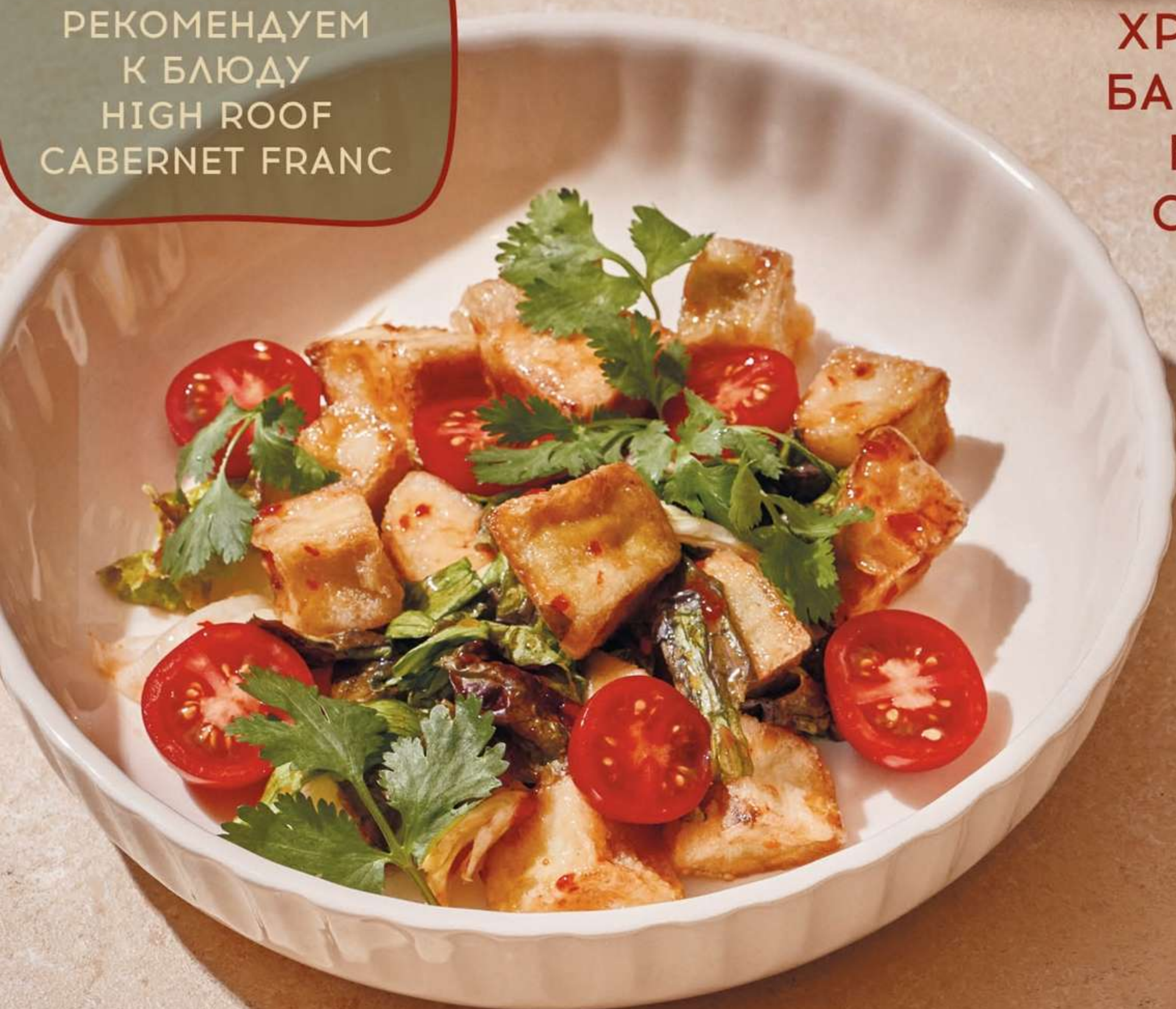


РЕКОМЕНДУЕМ
К БЛЮДУ
HIGH ROOF
CABERNET FRANC

ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
В СОУСЕ
СЛАДКИЙ
ЧИЛИ

580.-

210 гр



СУПЫ



ЛАГМАН

510.-

450 гр



ХАРЧО
460.-
400 гр



КУРИНЫЙ
БУЛЬОН
С ДОМАШНЕЙ
ЛАПШОЙ
И ЯЙЦОМ
390.-
400 ГР



БОРЩ

550.-

400 гр



Подаем
с пряной грудинкой
и шотом
Gastronom №1



ОКРОШКА

390.-

315/40 гр

ХИНКАЛИ

Можем приготовить жареные или вареные

КУРИЦА

100.-

ГОВЯДИНА
И СВИНИНА

100.-

СЫР
И ТАРХУН

110.-

БАРАНИНА

110.-



САЛАТЫ



С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

печеный картофель, томаты, соус, кинза

580.-

220 гр



МИНИ-ХИНКАЛИ
С КУРИЦЕЙ
И КРЕВЕТКОЙ
540.-
210 гр

МИНИ-ХИНКАЛИ
С ТОМЛЕННОЙ
ГОВЯДИНОЙ
540.-
210 гр

СОУСЫ

Томатный
с аджикой 40 гр 100.-
Сметана 40 гр 100.-
Мацони с чесноком
и зеленью 40 гр 100.-

Наршараб 30 гр 130.-
Ткемали 30 гр 130.-
Медово-горчичный 40 гр 130.-
Соус ягодный 40 гр 100.-

ГОРЯЧЕЕ

ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ

780.-

230/170 гр



КЕБАБ
КРЕВЕТКА-КУРИЦА
С БАТАТОМ ФРИ

710.-

210 гр





ЛАГМАН
С ГОВЯДИНОЙ
570.-
350 гр

ОДЖАХУРИ
СО СВИНИНОЙ
620.-
320 гр



АБХАЗУРА
С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

640.-

240/70 гр



ЖАРКОЕ
С КУРИЦЕЙ

460.-

280 гр



ЧАШУШУЛИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ

620.-

280 гр



СУДАК
СО СЛИВОЧНЫМ
БУЛГУРОМ

790.-

290 гр



ТОМЛЕННЫЕ
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
С ПТИТИМОМ

720.-

270 гр

ДЕСЕРТЫ



НАПОЛЕОН

480.-

200 гр