

**ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ
БРЕНД-ШЕФА МЕДЗМАРИШВИЛИ ЛИЛИИ
И ШЕФ-ПОВАРА ДЕМИНА СЕРГЕЯ**

ЛЕТНИЙ САЛАТ <i>(Салат с молодым картофелем, свежими огурцами, куриным яйцом, ароматной зеленью и сметано-перечным соусом)</i>	430 ₺
ПХАЛИ ИЗ ГРУШИ <i>(маринованная груша, грецкий орех, кавказские специи)</i>	610 ₺
«ЧРИАНТЕЛИ» <i>(Грузинский летний холодный суп из спелой вишни с перепелиной грудкой и свежей зеленью)</i>	580 ₺
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ	580 ₺
ОКРОШКА НА МАЦОНИ <i>(По желанию с курицей)</i>	490/540 ₺
КЕФАЛЬ В МЯТНОМ КИНДЗМАРИ <i>(Филе кефали с мятным киндзмари, свежей зеленью и огурцом)</i>	840 ₺
ТАШМИДЖАБИ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ <i>(Сванское пюре с сулугуни, подается с томленными говяжьими щечками, джонджоли и свежей зеленью)</i>	1170 ₺

ХИНКАЛИ С ГРУШЕЙ <i>(С шампанским и сливочным кремом)</i>	490 ₺
ДЕСЕРТ ИЗ БЕЗЕ С КИЗИЛОВЫМ КРЕМОМ И ОРЕХАМИ	330 ₺
ЛИМОНАДЫ <i>(малиновый, цитрусовый, грушевый, огуречно-базиликовый)</i> <i>450 / 1000 мл</i>	650/1200 ₺
КОМПОТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА <i>(фейхоа, вишня, черешня, кизил)</i> <i>1000 мл</i>	750 ₺

СЫРЫ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ

Т Е Н И Л И	490 ₺
ЧЕЧИЛИ С ТРАВАМИ	250 ₺
ГУДА	410 ₺
ДЕГУСТАЦИОННОЕ АССОРТИ СЫРОВ ИЗ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ (С перечным вареньем и подсушенным лавашом)	1350/2400 ₺

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПЕРЕЧНЫЙ СЫР В СОУСЕ БАЖЕ	600 ₺
БАЗИЛИКОВЫЙ СЫР	600 ₺
ЧЕРНЫЙ СЫР С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	690 ₺
СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ СУЛГУНИ В МЯТНОМ СОУСЕ	600 ₺
ГЕБЖАЛИЯ С МЯТОЙ	600 ₺

СЫРЫ

СУЛУГУНИ	300 ₺
СУЛУГУНИ КОПЧЕННЫЙ	340 ₺
ИМЕРЕТИНСКИЙ	320 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НА 2 ПЕРСОНЫ <i>(Сациви из курицы, имеретинская закуска, пхали-фасоль, сыр свежесваренный, аджапсанда, хачапури из ржаной муки)</i>	1430 ₺
ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАН <i>(Грецкий орех, специи кавказские, чеснок, кинза)</i>	610 ₺
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА ✓	540 ₺
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ ✓ <i>(узбекские помидоры, орехи и грузинские специи)</i>	630 ₺
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛеноЙ ФАСОЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ✓	540 ₺
МЛ-1 ✓ <i>(Из нежной капусты припущенной в топленом масле с черносливом, ароматной зеленью и грецким орехом)</i>	750 ₺
ИМЕРЕТИНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ ✓	630 ₺
БАКЛАЖАН В СОУСЕ БАЖЕ ✓	670 ₺
САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ КУРОЧКИ <i>(Подается с обжаренным эларджи)</i>	670 ₺
САЦИВИ ИЗ ПЕРЕПЕЛИННЫХ ГРУДОК	710 ₺

САЦИВИ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК	1100 ₺
КИНДЗМАРИ ИЗ ЗОЛОТОГО СПАРА	950 ₺
АДЖАПСАНДАЛ ✓	610 ₺
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ ✓ <i>(Гурийская капуста, малосольные огурцы, джонджоли, райские яблоки, фенхель)</i>	620 ₺
ДЖОНДЖОЛИ ✓	350 ₺
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С МИКСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ ✓	870 ₺
САЛАТ «ГЕМРИЕЛИ 2» <i>(Узбекские и черные помидоры, свежесваренный сыр в зеленой аджике, фенхель, стручковый горошек)</i>	740 ₺
САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ ✓ <i>С оливковым маслом</i> <i>С кахетинским маслом</i>	660 ₺ 660 ₺

ХАЧАПУРИ

«ТХЕЛИ» ХАЧАПУРИ ОЧЕНЬ ТОНКИЕ С СЫРОМ	610 ₺
ХАЧАПУРИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ	450 ₺
ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ ✓	530 ₺
ХАЧАПУРИ МЕГРЕЛЬСКИЙ / ИМЕРЕТИНСКИЙ	460/760 ₺
ХАЧАПУРИ ЧЕРНЫЕ ПОДАЮТСЯ НА ГОРЯЧЕМ КАМНЕ	450 ₺
АДЖАРСКИЕ МИНИ ХАЧАПУРИ	470 ₺
АДЖАРСКИЕ МИНИ ХАЧАПУРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	470 ₺
ХАЧАПУРИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА (С тремя видами сыра: сулугуни, тенили и козьего)	410 ₺
ЛОБИАНИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА	410 ₺
ХАЧАПУРИ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ	710 ₺
МЧАДИ	270 ₺
ЛАВАШ	150 ₺

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ ГОРОДСКИЕ КЛАССИЧЕСКИЕ С ЗЕЛЕНЬЮ

Св / зв отварные

110 ₹

Св / зв жареные

115 ₹

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Отварные

120 ₹

Жареные

125 ₹

ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ СО СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ

550 ₹

ХИНКАЛИ ДАМСКИЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОРИГИНАЛЬНЫМ СОУСОМ

630 ₹

ХИНКАЛИ ИЗ СЕМГИ В РЫБНОМ БУЛЬОНЕ С УКРОПОМ

850 ₹

ХИНКАЛИ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК

1400 ₹

ХИНКАЛИ МИНИ «СЮРПРИЗ»

Классические

750 ₹

Из семги

890 ₹

КВЕРИ С СЫРОМ (ГРУЗИНСКИЕ ВАРЕНИКИ)

Из двух видов сыра (имеретинский, сулугуни).

510 ₹

Подаются со сметаной

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ✓ <i>(Подается с соленьем и лавашом)</i>	610 ₺
ГОРЯЧИЙ АДЖАПСАНДАЛ ✓ <i>(Картофель, баклажан, перец болгарский, горох, мини-кукуруза)</i>	750 ₺
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ ✓	660 ₺
РАСПЛАВЛЕННЫЙ СЫР «ДАМБАЛ ХАЧО» <i>(Подается с лавашом в горячей сковороде)</i>	620 ₺
СУЛГУНИ ЖАРЕНЫЙ В МЕДЕ С ПОМИДОРАМИ	640 ₺

СУПЫ

ЧЕРНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЧЕТЫРЕХ СОРТОВ РЫБЫ <i>(Семга, кефаль, барабулька, осетрина, мидии)</i>	950 ₺
СУП ХАРЧО ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ С ГОВЯДИНОЙ <i>(Подается с сухариками из лаваша)</i>	610 ₺
ЧИХИРТМА <i>(Традиционный грузинский суп из домашней курочки)</i>	590 ₺
КУРИНЫЙ БУЛЬОН <i>(Из деревенской курочки с хинкальками из индюшатины)</i>	490 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА <i>(Запеченная в печи с томатами, картофелем и луком-пореем)</i> <i>Блюдо на 2-3 персоны</i>	3650 ₺
КАМБАЛА ЗАПЕЧЕННАЯ <i>(С соусом из плодов зеленого ткемали)</i>	1100 ₺
РЫБА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ОГУРЦА С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ <i>(цена за 100 гр)</i>	800 ₺
БАРАБУЛЬКА <i>Сезонное блюдо</i>	750 ₺
ЧАХОХБИЛИ ИЗ МИДИЙ И КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК <i>(Креветки, мидии, спелые помидоры и хмели сунели)</i>	1100 ₺
АНАКОПИЯ <i>(Брусочки из семги в виноградных листьях, припущенные в белом вине с тархуном. Подается с кизилковым соусом)</i>	1400 ₺

РЯБЧИК В ЕЖЕВИЧНОМ СОУСЕ	1250 ₺
ЧАХОХБИЛИ ИЗ МОЛОДОГО ДЕРЕВЕНСКОГО ЦЫПЛЕНКА СО СПЕЛЫМИ УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ	850 ₺
ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА В ТКЕМАЛЕВО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ	950 ₺
ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА С КРАСНЫМ ТКЕМАЛИ	820 ₺
ДОЛМА ИЗ УТКИ <i>(Подается с двумя соусами, черносливом и айвой)</i>	900 ₺
«ОСТРИ» <i>(Чашушули из говяжьей грудинки, травы, помидоры, специи)</i>	960 ₺
БЫЧЬИ ХВОСТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ <i>(Томленные в вине мукузани, подаются с хорбали и грибами опьяненными бадаги)</i>	1600 ₺
БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ В ЕЖЕВИЧНОМ СОУСЕ	1050 ₺
«ЧАКАПУЛИ» <i>(Главное весеннее грузинское блюдо из ягненка. Готовится на вине «Ркацители» от винодела Элизбара Талаквадзе)</i>	1100 ₺

ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА ПО-АВЛАБАРСКИ <i>(Вырезка ягненка маринованная в мегрельской аджике, запеченная в свекольных листьях с перечным соусом и лесными орехами)</i>	1200 ₺
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ	1100 ₺
КОРЕЙКА ТЕЛЯЧЬЯ В АДЖИКЕ, С ПЮРЕ ИЗ АЙВЫ <i>(цена за 100 гр)</i>	610 ₺
ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ <i>(цена за 100 гр)</i>	600 ₺

СОУСЫ

САЦИБЕЛИ	100 Р
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый ИЛИ КРАСНый	100 Р
НАРШАРАБ	105 Р
БАЖИ	130 Р
КИЗИЛОВый СОУС	100 Р
ЕЖЕВИЧНый СОУС	100 Р
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ	100 Р
СМЕТАНА	50 Р
АДЖИКА КРАСНАЯ / ЗЕЛЕНАЯ	100 Р

ДЕСЕРТЫ

«МСХАЛИ» <i>Груша в карамели с кремом, ягодами в смородиново-винном соусе</i>	580 ₽
ДОЛЬЧЕПУРИ <i>С ванильным кремом и ягодами (мал/бол</i>	445/890 ₽
ЧЕРНЫЙ НАПОЛЕОН <i>С сливочно-заварным кремом, фисташками и кизиловым соусом</i>	550 ₽
ВИШНЯ В КОНЬЯКЕ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ И БЕЗЕ	430 ₽
ЛИМОННИК ✓	120 ₽
ЧУРЧХЕЛА ✓	120 ₽
МАЦОНИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА <i>Подается с вареньем (белая черешня, инжир), медом и орехами на выбор</i>	260 ₽
ТОРТИК БЕЗЕЙНЫЙ С ЯГОДАМИ <i>(поздравительный)</i>	1010
ТОРТ НАПОЛЕОН <i>Классический (хрустящий) с ягодами. Под заказ</i>	2800 ₽
	<i>Цена за 1000 гр</i>
МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ <i>(Ваниль, тархун, базилик, хурма)</i>	170 ₽
ВАРЕНЬЕ ✓ <i>(Кизил, вишня, белая черешня, орех, инжир)</i>	200 ₽
МЕД БАШКИРСКИЙ ✓	150 ₽
ПРОБИРКА С ПЕРЕЧНО-ВИНОГРАДНЫМ ФРЕШЕМ ✓	120 ₽

КОФЕ

ЭСПРЕССО	<i>40 мл</i>	220 ₽
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	<i>100 мл</i>	440 ₽
АМЕРИКАНО	<i>100 мл</i>	220 ₽
КАПУЧИНО	<i>100 мл</i>	270 ₽
ЛАТТЕ	<i>160 мл</i>	300 ₽
РИСТРЕТТО	<i>30 мл</i>	220 ₽
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	<i>50 мл</i>	220 ₽
РАФ-КОФЕ	<i>160 мл</i>	350 ₽
КАПУЧИНО БЕЗ/КОФЕИНА	<i>100 мл</i>	270 ₽
АМЕРИКАНО БЕЗ/КОФЕИНА	<i>100 мл</i>	220 ₽

ЧАЙ

НИКИФОРОВСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ВИНОМ И АПЕЛЬСИНОМ	<i>450 мл</i>	550 Р
ГРУЗИНСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧЕРНИКОЙ	<i>400 мл</i>	450 Р
АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК	<i>400 мл</i>	450 Р
СЕНЧА	<i>400 мл</i>	450 Р
ЭРЕЛ ГРЕЙ	<i>400 мл</i>	450 Р
РОМАШКОВЫЙ	<i>400 мл</i>	450 Р
ТРАВЯНОЙ	<i>400 мл</i>	450 Р
ЖАСМИН	<i>400 мл</i>	450 Р
ОБЛЕПИХОВЫЙ	<i>750 мл</i>	700 Р
БРУСНИЧНЫЙ	<i>750 мл</i>	700 Р

Данный буклет является информационным. Более детальная информация в контрольном меню