

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

•HOT STARTERS•

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

THAI STYLE SHRIMPS

- 830 -

▲ 235

ОБЖАРЕННЫЕ В СОЕВОМ И СВИТ ЧИЛИ СОУСАХ
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ЦУКИНИ, ПАПРИКОЙ,
СЕЛЬДЕРЕЕМ И СТРУЧКОВЫМ ГОРОШКОМ.
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ СПАЙСИ

ROASTED PRAWNS WITH ZUCCHINI, PAPRIKA,
CELERY AND GREEN PEAS IN SOY AND SWEET CHILI
SAUCES. SERVED WITH SPICY SAUCE



ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КРАБА С ЛИСТОВЫМ САЛАТОМ (2 ШТ.)

BAKED CRAB PHALANGES WITH LEAF LETTUCE (2 PCS)

2920

▲ 150/15/25/1



ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH FRESH TOMATOES

▲ 190/3 420

VEG



ОПАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Опады из цукини, обжаренные
на растительном масле. Подаются с соусом
крем-чиз и лососем шеф-посола

620

▲ 190/50/2

ZUCCHINI PANCAKES WITH CHEF-SALTED SALMON
Served with cream cheese sauce



МИДИИ В ТОМАТНОМ / ВИННОМ СОУСЕ

MUSSELS IN TOMATO / WINE SAUCE

670

▲ 310/50

VEG ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

LF БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

SPICY ОСТРОЕ / SPICY DISH

WGT ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» : **310 / 350**
 : 200/90/40/2 250/100/30/2

Перетертая красная фасоль, томленная с мегрельской аджикой, кинзой и специями. Подается с хрустящей капустой по-гурийски и мчади / Лоббио «Харкалия» — это цельная фасоль, томленная с аджикой, зеленью и томатами, подается с мини-лавашами и малосольными огурцами

MINGRELIAN STYLE LOBIO / LOBIO KHARKALIA

Strained red kidney beans, stewed with Mingrelian adjika, coriander leaves and spices. Served with crispy Gurian style cabbage and mchadi / Whole red kidney beans, stewed with adjika, herbs and tomatoes. Served with mini flatbread and light salted cucumbers



ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ : **310**
 CHEBUREK WITH VEAL : 100/70

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ : **290**
 CHEBUREK WITH MUTTON : 95/85

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ : **260**
 CHEBUREK WITH CHEESE : 100/100



АЧМА : **360**
 Многослойный пирог с сулугуни. Подается с мацони

АЧМА : 270/200
 Layered pie with Suluguni cheese. Served with matsoni



ДОЛМА НА ВЫБОР: СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ : **450**
 Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясом и томленных в собственном соку. Подается с чесночным соусом : 180/30/10 170/30/7

DOLMA OF YOUR CHOICE: PORK-AND-BEEF / MUTTON :
 Traditional Caucasian dish made of soft-salted grape leaves, stuffed with minced meat and stewed in their own juice. Served with garlic sauce



ЛЕПЕШКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

КУТАБЫ С СЫРОМ : **260**
 QUTABS WITH CHEESE : 150/50

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ : **260**
 QUTABS WITH POTATOES : 150/50

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ : **290**
 QUTABS WITH MUTTON : 150/50

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ : **320**
 QUTABS WITH COOKING HERBS : 150/50

**ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО**

Хачапур из сдобного теста с начинкой из имеретинского сыра, перемешанного с яйцом, красиво завернутое по краям и запеченное до золотистой корочки

KNACHAPURI FROM AUNT ALISO

Pastry khachapuri stuffed with imeretian cheese, mixed with egg, beautifully wrapped edges, and baked to golden crust

560

700

**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**

«Царское хачапур». Традиционное круглое хачапур с начинкой из имеретинского сыра. Сверху выкладываются слайсы копченого сулугуни, и хачапур запекается до золотистой корочки

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

Royal khachapuri, traditional round khachapuri stuffed with Imeretian cheese and smoked suluguni slices on the top, baked to golden crust

450

500

**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

Традиционный грузинский круглый пирог с имеретинским сыром и сыром сулугуни, запеченный до золотистой корочки

MINGRELIAN STYLE KNACHAPURI

Traditional Georgian round pie stuffed with Imeretian and Suluguni cheese, baked to golden crust. Cheese is inside and out

420

490

**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

Домашний закрытый пирог с имеретинским сыром

IMERETIAN STYLE KNACHAPURI

Homemade khachapuri stuffed with Imeretian cheese

420

400

**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ**

KNACHAPURI WITH SPINACH

450 420

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**

ADJARIAN STYLE KNACHAPURI

433 410



СУПЫ

SOUPS

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ : 450
 Navarist'yi ostryi gruzinskiy sup s abkhazskimi spetsiyami, ovocshami, myasom i svezhej zelen'yu : 300/50/7

KNARCHO WITH BEEF / MUTTON
 Georgian thick spicy soup with Abkhazian spices, vegetables, meat and fresh greens



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ
 HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST AND MUSHROOMS

: 310
 : 320/4/4
 :



СУТОЧНЫЕ ШЧИ С ГРИБАМИ И РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ
 SHCHI WITH MUSHROOMS STORED FOR 24 HOURS

: 370
 : 170/50/20/10



БОРЩ : 350
 BORSCH : 350/50/30



ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ : 467 **470**
 PEA SOUP WITH SMOKED MEAT :



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



УХА
Наваристый рыбный бульон с кусочками лосося и трески с добавлением сливок или без них на ваш выбор

FISH SOUP BY FISHERMAN
Served with sour cream or without (of your choice)

470
420



СУП ФО
Традиционный вьетнамский суп с индейкой и рисовой лапшой

PHO SOUP
Traditional Vietnamese soup with turkey and rice noodles

350
440



ТОМ ЯМ
TOM YUM

620
450



КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ
ZUCCHINI CREAM SOUP

320
240



НАЦИОНАЛЬНОЕ КАВКАЗСКОЕ БЛЮДО

КЮФТА-БОЗБАШ
Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем, горохом нухут, пассеровкой из лука, томатов и шафрана

КЮУФТА-BOZBASH
Thick broth with mutton leg, meat ball, potatoes, chickpeas, sauteed onions, tomatoes and saffron

650
550/2/1



ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ
HASHLAMA WITH VEAL

650
200/200/10/3



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP

350
350



ПИТИ
Суп из бараньих ребрышек с горохом, картофелем и алычой

ПИТИ
Soup with mutton ribs, peas, potatoes and cherry plums

490
450/15



ТОМАТНЫЙ СУП
Суп-пюре из томатов с паприкой на углях, картофелем и зеленью, приготовленный на овощном бульоне

TOMATO SOUP
Cream soup with tomatoes, paprika, potatoes and herbs, cooked with vegetable boullion

260
350/10

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЦЫПЛЕНОК
ЗАПЕЧЕННЫЙ



ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

TSITSILA GALI STYLE

- 740 -

350/40/30/100

С АБХАЗСКИМИ
ТРАВАМИ



ПОДАЕТСЯ
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ
И ОВОЩАМИ

Традиционный узбекский плов с кусочками ягненка и пряным ароматом барбариса и зиры. Подается на выбор гостя со свежими овощами или соленьями

520

350/40/15

MUTTON PILAFF WITH VEGETABLES

Traditional Uzbek pilaff with lamb pieces piquant barberry and jeera fragrance. Served with fresh or pickled vegetables of your choice



ЧАШУШУЛИ

Кусочки нежной говядины, тушенные с овощами, ароматными специями и свежей зеленью

750

300/3

CHASHUSHULI

Tender beef pieces, stewed with vegetables, fragrant spices and fresh greens



ЧКМЕРУЛИ

Нежный цыпленок, запеченный по чкмерскому рецепту под соусом на основе сметаны, чеснока, красной аджики

740

350/195/2

CHKMERULI

Tender chicken roasted by Chkmerian recipe under sauce based on sour cream, garlic and red adjika



С ПИКАНТНЫМИ
КАВКАЗСКИМИ
СПЕЦИЯМИ

ЧАХОХБИЛИ

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов и лука, приправленные национальными специями и свежей зеленью

440

300/3

CHAKHOKHBILI

Roasted chicken pieces in sauce made of ripe tomatoes and onions, seasoned with national spices and fresh greens



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

**ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ**

Молодая баранина, тушенная в горшочке со свежими овощами и кавказскими специями

620

• 450/4

MUTTON CHANAKHI

Tender lamb pieces, stewed with vegetables and Abkhazian spices

**СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ**
SIBERIAN PELMENI**330**

• 250

**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ**

Нежные кусочки свинины, тушенные с овощами, ароматными специями, свежей зеленью. Подается с белым репчатый луком и свежей кинзой

350

• 300/20/20

GEORGIAN STYLE SOLYANKA

Tender pieces of pork, stewed with vegetables, aromatic spices and fresh herbs. Served with onion and cilantro

**КУЧМАЧИ / КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА**

Острое ароматное блюдо из телячьих потрошков, обжаренных с пикантными кавказскими специями и зернами граната / Обжаренные кусочки говяжьего языка с луком, вешенками, томатами и зеленью. Подается с жареной эларджи

540/620

• 320

**KUCHMACHI / BEEF TONGUE KUCHMACHI**

Hot fragrant dish made of tender veal giblets, fried with savory Caucasian spices and pomegranate seeds / Pieces of beef tongue roasted with onion, oyster mushrooms, tomatoes and greens. Served with fried Elarji

**СТРОГАНОВ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ**

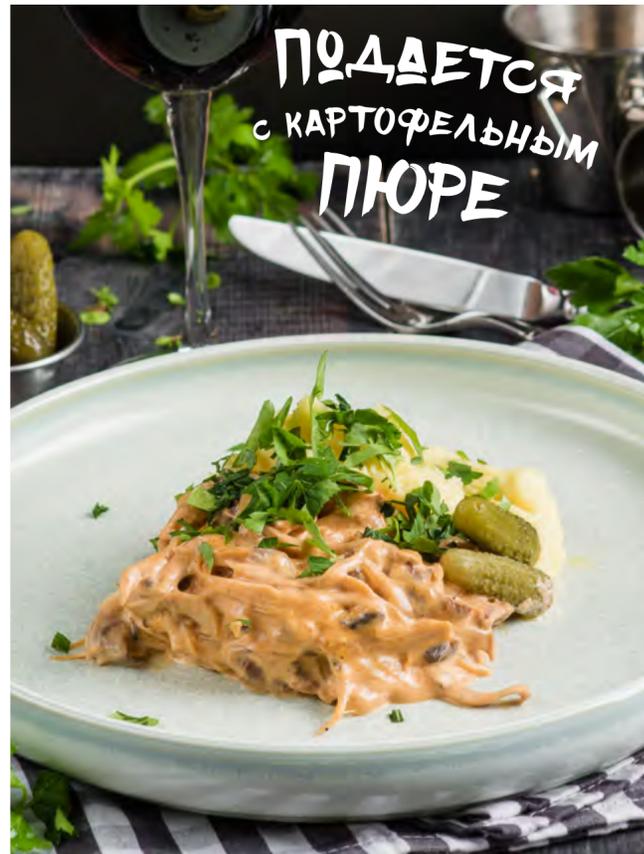
Строганов с куриными сердцами, вешенками, сливками и репчатый луком. Подается с картофельным пюре и малосольными огурцами

460

• 200/200/21/1

STROGANOFF WITH CHICKEN HEARTS

Stroganoff with chicken hearts, oyster mushrooms, cream and onions. Served with mashed potatoes and soft-salted cucumbers

**БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ**
BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS**680**

• 140/200/30/2

**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Нежные котлеты, приготовленные по-домашнему. Подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами

460

• 200/200/32

HOMEMADE CUTLETS BY PETROVNA WITH MASHED POTATOES

Tender homemade cutlets. Served with mashed potatoes and soft-salted cucumbers

**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

CHICKEN CUTLETS WITH MASHED POTATOES

430

• 135/180/30/1

**ГЮРЗЕ С МЯСОМ**

Азербайджанские пельмени с начинкой из говяжьего и бараньего фарша. Подаются с чесночным соусом

360

AZERBAIJANI DUMPLINGS FILLED WITH BEEF AND MUTTON MEAT. SERVED WITH GARLIC SAUCE

230/40

**ХИНКАЛИ (1 ШТ.)**

KHINKALI (1PC)



С БАРАНИНОЙ
WITH MUTTON

95

100

С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
WITH PORK-AND-BEEF

95

100

С ТЕЛЯТИНОЙ
WITH VEAL

95

100

**ТРЕСКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ**

COD WITH CAULIFLOWER

250 620

**УТИНАЯ ГРУДКА С ПТИТИМОМ**

Нежная утиная грудка с абхазскими специями, пастой птитим и зеленым соусом

790

325

DUCK BREAST WITH PTITIM

Tender duck breast with Abkhazian spices, ptitim and green sauce

**СКУМБРИЯ С ТОМАТАМИ**

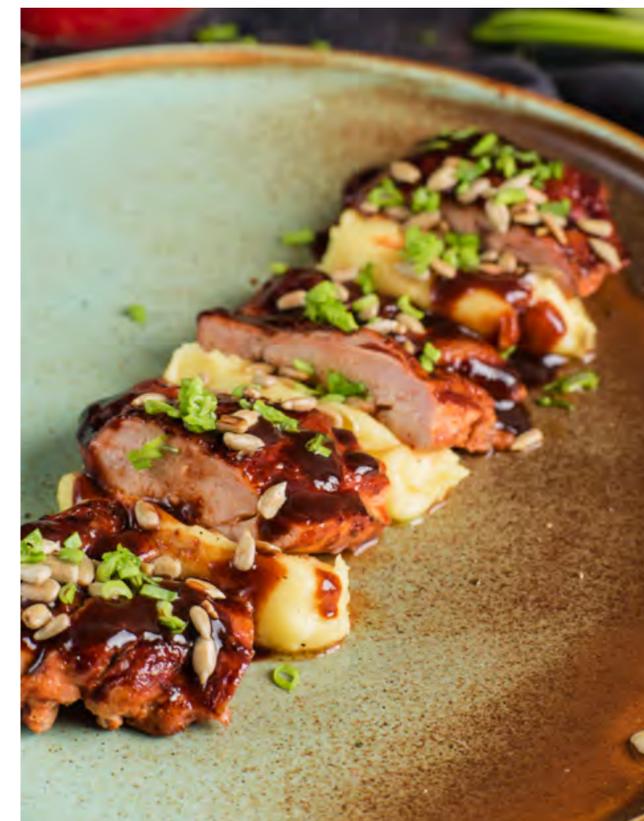
Подкопченное филе скумбрии с припущенными розовыми томатами, зеленым маслом и фермерским творогом с чесноком и зеленью

590

185/2

MACKEREL WITH TOMATOES

Light smoked mackerel fillet with blanched pink tomatoes, green butter and farm cottage cheese with garlic and herbs

**ЦЫПЛЕНОК С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ**

Половина кукурузного цыпленка с соусом хойсин и миндальным пюре

780

330

CHICKEN WITH ALMOND CREAM

Corn chicken with Hoisin sauce and almond mashed potatoes

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

HOT SMOKED SALMON STEAK

980

170/120/33

**ШНИЦЕЛЬ ИЗ КРОЛИКА С МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ**

Шницель из кролика с припущенным зеленым горошком, мятой, сыром пекорино и муссом из копченого сулугуни

650

150/50

RABBIT SCHNITZEL WITH SMOKED SULUGUNI MOUSSE
Rabbit schnitzel served with stewed green peas, mint, pecorino cheese and smoked suluguni mousse



МАНГАЛ

CHARCOAL GRILL

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:

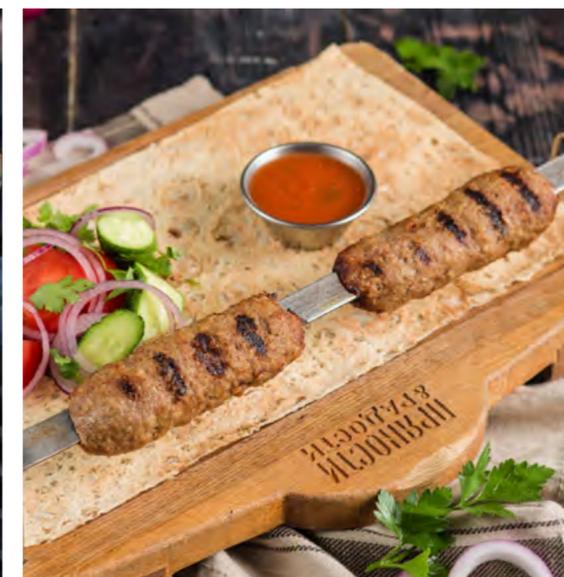


АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ

ASSORTED MUTTON

- 1020 -

360



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ **590**
MUTTON LULA KEBAB **150/175**



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ **420**
CHICKEN LULA KEBAB **150/175**



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ **960**
CHARCOAL GRILLED SALMON **167/30/160**

ШАШЛЫКИ SHISH-KEBABS

ПОДАЮТСЯ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ
SERVED WITH VEGETABLE SALAD AND SATSEBELI SAUCE

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ **850**
VEAL **195/175**

ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА **850**
RACK OF LAMB **200/175**

ИЗ СВИНИНЫ **630**
PORK **200/175**

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА **460**
CHICKEN LEG QUARTER **155/176**

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА **670**
LAMB FILLET **200/175**



КАРТОФЕЛЬ **120**
POTATOES **200**



БАКЛАЖАН **360**
EGGPLANT **170**



ТОМАТ **140**
TOMATO **120**



ПАПРИКА **260**
PAPRIKA **120**

ГРИЛЬ

• GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ТОЛСТЫЙ КРАЙ
ГОВЯДИНЫ



СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK
- 2300 -
320/40/2



1890
320/40/2

СТЕЙК NY
STEAK NY

НЕЖНЫЙ КРАЙ
МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ



КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ
GRILLED SHRIMPS

1750
310



СТЕЙК МАЧЕТЕ
MACHETE STEAK
-1250-
🍴 240/40



СТЕЙК ПИКАНЬЯ
PICANHA STEAK
-1050-
🍴 180/40



МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
Нежный медальон из говядины средней прожарки, приготовленный на гриле, с запеченным в травах беби-картофелем и грибным соусом
1900
BEEF MEDALLION WITH MUSHROOM SAUCE
Tender grilled beef medallion with baked baby potatoes and mushroom sauce
🍴 200/180/50/2



СТЕЙК БАВЕТ
BAVETTE STEAK
-1150-
🍴 200/40



ДОРАДО
DORADO
🍴 300/70/2 **870**
🍴



СИБАС
SEA BASS
🍴 350/110/7/45 **870**
🍴