

**МИНИ-ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

460 г. - 429 -



**МИНИ-ХИНКАЛИ  
С КРЕВЕТКАМИ  
В СОУСЕ ТОМ ЯМ**

460 г. - 499 -



**МИНИ-ХИНКАЛИ  
С ГОВЯДИНОЙ  
В ГРУЗИНСКОМ СОУСЕ**

460 г. - 429 -



**5.** ЗАПИВАЕМ ЧАЧЕЙ.  
НО МОЖНО И ВИНОМ!



## ХАЧАПУРИ КАПРЕЗЕ

470 г. – 499 –

ОРИГЕННЫЙ ХАЧАПУРИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА, С СЫРОМ  
СУЛУГУНИ, ТЕРТОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ, ПОМИДОРОМ И СОУСОМ  
ПЕСТО



## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

430 г. – 499 –

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ХАЧАПУРИ КРУГЛОЙ ФОРМЫ  
С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ



## КУБДАРИ

480 г. – 499 –

НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО  
СВАДЕБНОГО ПИРОГА С ПЕРВЫЙ  
РУБЛЕВЫЙ ГОРЬДИНОМ

## КАРТОФДЖЫН

490 г. – 499 –

ТРАДИЦИОННЫЙ ОСЕТИНСКИЙ  
ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ



# ХИНКАЛИ

ОПРЕДЕЛЯЕМ НАЧИНКУ ПО ХВОСТИКУ



С ГРИБАМИ  
КВАДРАТ



С СЫРОМ  
ТРЕУГОЛЬНИК



С ГОВЯДИНОЙ  
РОВНЫЙ СРЕЗ



С КРЕВЕТКОЙ  
ДВОЙНИК



С ГОВЯДИНОЙ  
БЕЗ ЗЕЛЕНИ  
КОСОЙ СРЕЗ



С КУРИЦЕЙ  
РАВНЫЙ СРЕЗ



ВРЕМЯ ЗАМІРАЕТ, КОГДА НА СТОЛЕ  
ПОЯВЛЯЮТСЯ ГОРЯЧИЕ ХИНКАЛИ



С КУРИЦЕЙ  
100 г. - 79 -

С ГОВЯДИНОЙ  
100 г. - 89 -

С ГОВЯДИНОЙ  
БЕЗ ЗЕЛЕНИ  
100 г. - 89 -

С ГРИБАМИ  
100 г. - 99 -

С СЫРОМ  
100 г. - 99 -

С КРЕВЕТКАМИ  
100 г. - 129 -



1. БЕРЕМ ЗА  
ХВОСТИК



2. НАДКУСЫВАЕМ ТЕСТО.  
ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН



3. ДОБАВЛЯЕМ СОУС  
ЛОЖЕЧКОЙ



4. КУШАЕМ ОСТАЛЬНОЕ.  
ОСТАВЛЯЕМ ХВОСТИКИ



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

460 г. – 499 –

ХАЧАПУРИ С ОДЕЖДО ПОСЫПАННЫМ СЫРОМ  
И ЗАПЕЧЕННЫМ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ.

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

420 г. – 599 –

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ВНЕШНИ ЗАПЕЧЕННЫМ  
ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ. АРОМАТ ДЫМКА И СЛИВОЧНЫЙ  
ВКУС СОЗДАЮТ ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ДЛЯ НАСТОЯЩЕГО  
ГУРМАНА. ШЕФ ГОВОРЯТ, ЧТО ВКУСНЕЕ БУДЕТ С МЕДОМ



ТЫ НЕ МОЖЕШЬ КУПИТЬ СЧАСТЬЕ, НО  
ТЫ МОЖЕШЬ КУПИТЬ ХАЧАПУРИ. ЧТО,  
В ПРИНЦИПЕ, ОДНО И ТО ЖЕ

## ШОТИ ПУРИ

170 г. – 99 –

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ

## ПЕНОВАНИ

360 г. – 499 –

ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА  
С СЫРОЙ КАЧИКОЙ





**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ  
ПЕППЕРОНИ**

330 г. - 499 -

**ХАЧАПУРИ ТОМ ЯМ**

330 г. - 549 -

КРЕАТИВНОЕ СОЧЕТАНИЕ ГРУЗИНСКОЙ КЛАССИКИ И ТАЙСКОЙ КУХНИ. ОН ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ТРАДИЦИОННУЮ ЛОДОЧКУ ИЗ ВОЗДУШНОГО ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННУЮ С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕВЕТОК ПОД ПРИВКУСНО-ОСТРЫМ СОУСОМ «ТОМ ЯМ»

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ  
БОЛОНЬЕЗЕ**

330 г. - 499 -



## ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

400 г.

– 499 –

ТРАДИЦИОННЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, ИМЕРИТИНСКОГО СЫРА, СТАВАРЯНОГО ЯИЦА И ЗЕЛЕНОГО ЛУКА



КАК ГОВОРЯТ В ГРУЗИИ:  
«ЗАКУСКИ МОЖНО СРАВНИТЬ С ПЕСНЕЙ.  
ОНИ ТАКИЕ ЖЕ ДУШЕВНЫЕ И МНОГО-  
ГОЛОСЬЕ»



## ХАЧАПУРИ ЧКМЕРУЛИ

400 г.

– 499 –

СОВРЕМЕННЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ ИЗ СПОЯНОГО ТЕСТА. НАЧИНКА КОТОРОГО, СЫР СУЛУГУНИ, БЕДРО КУРИЦЫ В АРОМАТНОМ СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ, ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК



# ВЫПЕЧКА



ХЛЕБ, СЫР, ВИНО И ДОБРОЕ СЕРДЦЕ –  
ВОТ И ВСЕ, ЧТО НУЖНО ДОБРОМУ  
ЧЕЛОВЕКУ

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

390 г. – 449 –

РАЗМЕШАЙТЕ ЖЕЛТОК С СЫРОМ И ПОКРУТИТЕ ОТРЫВНУЮ БОРТУ  
И МАКАЯ В ГОРЬЧИЙ СЫР.

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МИНИ

200 г. – 249 –



# ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

120 г. - 199 -

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

120 г. - 199 -

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ  
С ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ

180 г. - 229 -



# СОУСА

МАЦОНИ

40 г. - 79 -

СМЕТАНА

40 г. - 79 -

САЦИБЕЛИ

40 г. - 79 -

АДЖИКА

40 г. - 79 -

СЫРНЫЙ

40 г. - 79 -

КЕТЧУП

40 г. - 79 -

НАРШАРАБ

40 г. - 79 -

ТКЕМАЛИ

40 г. - 79 -





# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



## САДЖ ИЗ КУРИЦЫ

1660 - 1699 -

КУРИЦА, ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ - 2 ШТ.,  
КАРТОФЕЛЬ, ШУКИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,  
ПОМИДОРЫ, ОГУРЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК, ЗЕЛЕНЬ,  
СОУС ШАШЛИЧНЫЙ, БАКЛАЖАНЫ

## САДЖ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

1070 - 1999 -

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ -  
2 ШТ., КАРТОФЕЛЬ, ШУКИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,  
ПОМИДОРЫ, ОГУРЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК, ЗЕЛЕНЬ,  
СОУС ШАШЛИЧНЫЙ, БАКЛАЖАНЫ



## САДЖ МЯСНОЙ

1880 - 3299 -

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ, ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ  
ГОВЯДИНЫ, БЕДРО КУРИНОЕ, АНТРЕКОТ, ИНДЕЙКА,  
КАРТОФЕЛЬ, КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ,  
БОЛГАРСКИЙ, ЛУК, КРАСНЫЙ МАРИНОВАННЫЙ,  
СОУС САЩЕБЕЛЛИ, СОУС ГРУЗИНСКИЙ, ЗЕЛЕНЬ,  
ПАВАШ







### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

1020 г - 3999 -

ЧЕРРИ, ДВА ВИДА ЛЮЛЯ КЕБАБ, КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ, ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, АНТРЕКОТ, ШАШЛЫК КУСКОВОЙ ИЗ БАРАНИНЫ, ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ, ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ, ШАШЛЫК УЗБЕЧКА, СПЕЦИИ, МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК, СОУС САЦЕБЕЛИ, ЛАВАШ ТОНКИН



### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ XL

1660 г - 6999 -

ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ, ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ТРИ ВИДА ЛЮЛЯ КЕБАБ, САМАРКАНД, АНТРЕКОТ, БАРАНИНА КУСКОВАЯ, УЧ ПАКЖА, ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ, ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ, КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, СВЕЖИЙ ТОМАТ И ОГУРЕЦ, КРАСНЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ТОНКИН ЛАВАШ, СОУС САЦЕБЕЛИ







**МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ  
С СЫРОМ**

390 г. - 699 -

ОТВАРНАЯ ГОВДИНА, ЛУК, ШАМИНЬОНЫ,  
ПОМИДОР, ЧЕСНОК, СОЛЬ, КИЗЛА, БАЗИЛИ,  
ГРУЗИНСКИЕ СПЕЦИИ



## ЧКМЕРУЛИ

400 г

— 449 —

КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ, ПРИПРАВ И ГРАНАТА



## ОДЖАХУРИ С ГОВЯДИНОЙ

430 г

— 599 —

МЯСО ГОВЯДИНЫ, ОБЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ, СТАДИМ ПЕРЦЕМ И КАРТОФЕЛЕМ. ЖАРИТСЯ В ПРЯМОЙ ЗАПЕКАЧКЕ И СПЕЦИЯМИ.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ЧАШУШУЛИ

400 г. – 599 –

КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕНЫЕ С ОВОЩАМИ  
И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ. ГРАНАТ



## ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ

430 г. – 499 –

КУРИНОЕ ФИЛЕ, ОБЖАРЕННОЕ С ЛУКОМ, СЛАДКИМ  
ПЕРЦЕМ И КАРТОФЕЛЕМ. ЖАРИТСЯ В ПРИНОЙ  
ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ.





# СУПЫ

## ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

350 г. - 449 -

ЭКАМЕНЕЦКИЙ ГРУЗИЙСКИЙ МЯСНОЙ СУП НА ОСНОВЕ ПРЯНОГО БУЛЬОНА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ И СВЕЖИМИ



## ЛАПША С КУРИЦЕЙ

300 г. - 349 -

КУРИНЫЙ БУЛЬОН, КУРИНЫЕ ФИЛЕТЫ, ЛАПША, МОРКОВЬ, ЗЕЛЕНЬ



## СОЛЯНКА

300 г. - 399 -

СУП НА ОСНОВЕ ОВЯЖЕЧНОГО БУЛЬОНА, КОЛБАСКИ, СЕРВЕЛАТ, ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЧЕСНОК, ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ, ТОМАТНАЯ ПАСТА, СМЕТАНА, МАСТИНЫ (ГОЛИБЕКИ), ЛИМОН, ЗЕЛЕНЬ



СУП: СКОРОМНОЕ, НО НЕОБЫКНОВЕННОЕ КУЛИНАРНОЕ ТВОРЕНИЕ, КОТОРОЕ СОГРЕВАЕТ СЕРДЦЕ



## УХА

330 г. - 399 -

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРУЗИЙСКИЙ РЕЦЕПТ УХИ С ПОСОСЕМ И ОКУНЕМ



## УХА СЛИВОЧНАЯ

330 г. - 399 -

НЕОБЫЧНЫЙ СУП НА ОСНОВЕ УХИ С ПОСОСЕМ И ОКУНЕМ, С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОК







### СЫРНОЕ АССОРТИ

280 г - 699 -

СУЛТУНИ, СУЛТУНИ КОПЧЕНЫЙ, ПАРМЕЗАН,  
ЧЕЧИЛ, ДОРБЛЮ, МЕД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ,  
ВИНОГРАД



### МЯСНОЕ АССОРТИ

230 г - 699 -

УЗБЕКСКИЙ КАЗЫЛЫК, КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ДОМАШНЕЕ  
КОПЧЕНОЕ МЯСО, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ФИРМЕННЫЙ СОУС



### ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

750 г - 699 -

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ



### РЫБНОЕ АССОРТИ

260 г - 749 -

МАСЛЯНАЯ РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ,  
ГОРБУША ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, СКУМЕРΙΑ  
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, СЕРДЦЕ СПАБОГО ПОСОЛА,  
ЛИМОН, ЛИСТ САЛАТА, ОЛИВКИ



# САЛАТЫ



## ТБИЛИСО

205 г. - 449 -

ОТВАРНАЯ ТОПИДЖИНА, КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЛУК, КИЗИЛ, АРОМАТИЧЕ СПЕЦИИ. ГРИЛАТ. ЗАПРАВЛИТЕСЬ ОФИЦЕРНЫМ СОУСОМ



## ЗАЗА

200 г. - 399 -

ОБЖАРЕННЫЕ БАЛТАЖАНЫ, СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ, ГРИЛАТ, МОЖЖИ СЛИВОЧНЫЙ СЫР. ЗАПРАВЛЯЕМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



## ГРУЗИНСКИЙ

240 г. - 399 -

ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, КРАСНЫЙ ЛУК, МИКС САЛАТА, ГРИЛАТ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



## РАХАТ

190 г. - 449 -

ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА, СУЛУГУНИ, МИКС САЛАТА, ЧЕРРИ. ЗАПРАВЛЯЕМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ.





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

240 г - 429 -

БАКЛАЖАН, НАЧИНКА НА ОСНОВЕ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ,  
ЧЕСНОК, СЫР МОЦАРЕЛЛА, МАЙОНЕЗ



## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

280 г - 429 -

СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ, КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ  
ОБЖАРЕННЫЙ, МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК,  
ЗЕЛЕНЬ



## АССОРТИ ИЗ МАРИНАДОВ

330 г - 469 -

ЧЕРРИ МАРИНОВАННЫЕ, ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ, КАПУСТА  
СОЛЕНАЯ, ХАЛАПЕНЬО, ЧЕРЕМША СОЛЕНАЯ

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ

260 г - 469 -

ТОМАТ, ОГУРЕЦ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЗЕЛЕНЬ, РЕДИС



## АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ

45 г - 229 -

