

## ХАЧАПУРИ

Шоти	70 ₺
Хачапури по-имеретински	430 ₺
Хачапури по-мегрельски с зеленью	440 ₺
Хачапури по-аджарски	460 ₺

### КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



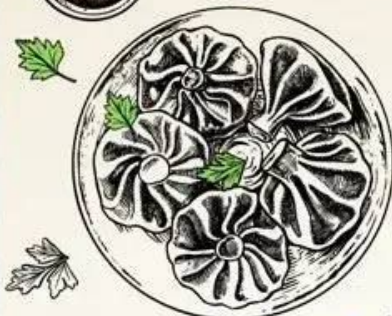
1 Отламываем кусочек от края «язычки»  
2 Переворачиваем или свертываем  
3 Едим верхнюю часть хачапури  
4 От каждой стороны поочередно отламываем, приложившись к шпатель



Наш повар - обладатель невероятного таланта и трех мишленовских звезд!



ma  
ma  
pa  
pa



Онлайн-меню



фото блюд \* КБЖУ \* ENG / 中文

## НАШИ РЕСТОРАНЫ

Санкт-Петербург, Московский пр-кт, 205

Санкт-Петербург, Невский пр-кт, 47

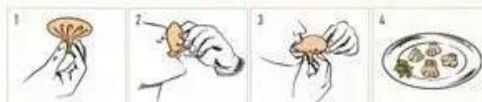
Санкт-Петербург, ул. Ефимова, 3С



## ХИНКАЛИ

С овощами-гриль <b>новинка</b>	45 ₺
С мясом <small>*свинина-говядина</small>	55 ₺
С вишней и творогом <small>*осторожно, может содержать косточки</small>	70 ₺
С сыром и вялеными томатами	80 ₺
С грибами	80 ₺
С сулугуни	80 ₺
С говядиной	80 ₺
С бараниной	80 ₺
С креветками	85 ₺

### КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



1 Тарел за хвостик  
2 Ибачу хачапури и батубиси думан  
3 Свободен ашадис  
4 Отламываем хвостика

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

Люля-кебаб из курицы	520 ₺
Люля-кебаб из телятины	640 ₺
Люля-кебаб из баранины	690 ₺

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

Люля-кебаб из курицы	740 ₺
Люля-кебаб из телятины	840 ₺
Люля-кебаб из баранины	890 ₺

## ГОРЯЧЕЕ

Лобио	340 ₺
Аджасандал	420 ₺
Долма	450 ₺
Чушушли с говядиной	550 ₺
Чкмерули из курицы	550 ₺

## ДЕСЕРТЫ

Пахлава	290 ₺
Медовик	395 ₺
Десерт Мама Рада	395 ₺

## СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели / Сметана	75 ₺
--------------------------------------	------

## САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

Тарелка сыров	340 ₺
Салат по-грузински	455 ₺
Салат с курицей и копченым сыром	455 ₺
Салат по-тбилиски	480 ₺
Теплый салат с баклажанами	490 ₺

## СУПЫ

Куриный суп	375 ₺
Харчо	390 ₺
Лагман	390 ₺

Если у вас есть пищевые аллергии, просьба предупредить об этом официанта.

Данный плейсмаст является рекламным материалом