

ХАЧАПУРИ

Шоти	60 ₽
Хачапури по-аджарски	395 ₽
Хачапури с зеленью	395 ₽
Хачапури по-мегрельски	395 ₽

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



1. Отламываем кусочек края «лодочки»
2. Перемещаем им сыр с яйцом
3. Едим вкусный кусочек хачапури
4. От каждого края поочередно отламываем, приближаясь к центру



Наш повар - обладатель невероятного таланта и трех мишленовских звезд!



Есть один способ правильно есть хинкали и ещё десятки вариантов, придуманных людьми разных национальностей.

Мы пошагово изобразили тот метод, который знаем, но если у вас есть свой — нам будет очень интересно его увидеть. Только смотрите не забрызгайте соседа.

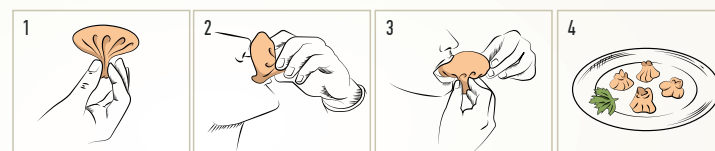
Хлюпать, чавкать и причмокивать от удовольствия — можно! Так вы выражаете почтение нашему повару.

ХИНКАЛИ



С мясом	45 ₽
С вишней и творогом	50 ₽
С сыром и вялеными томатами	60 ₽
С грибами	60 ₽
С сулугуни	60 ₽
С говядиной	65 ₽
С бараниной	65 ₽
С креветками	85 ₽

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



1. Берем за хвостик
2. Надкусываем и выпиваем бульон
3. Съедаем основное
4. Отстаиваем хвостик

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

Ачик-Чучук	310 ₽
Салат с курицей и копченым сыром	395 ₽
Тарелка солений	340 ₽
Бадриджани	340 ₽
Тарелка сыров	340 ₽
Салат по-грузински	410 ₽

СУПЫ

Куриный суп	350 ₽
Харчо	370 ₽
Хашлама	350 ₽

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

ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

Люля-кебаб из курицы	450 ₽
Люля-кебаб из телятины	590 ₽
Люля-кебаб из баранины	630 ₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

Люля-кебаб из курицы	650 ₽
Люля-кебаб из телятины	790 ₽
Люля-кебаб из баранины	790 ₽

ГОРЯЧЕЕ

Лобио	295 ₽
Аджапсандал	370 ₽
Долма	370 ₽
Чахохбили из курицы	490 ₽

НОВИНКИ

Плов с курицей	330 ₽
Плов с говядиной	440 ₽

ДЕСЕРТЫ

Варенье в ассортименте	100 ₽
Чурчхела	130 ₽
Пахлава	250 ₽
Десерт Яблоко	330 ₽
Десерт Мама Рада	360 ₽

СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели	60 ₽
Ткемали красный / Сметана	