

# МЕНЮ

ГРУЗИНСКАЯ  
КУХНЯ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ассорти грузинских закусок 300 г                                                             | 800  |
| (ассорти пхали из свеклы, зеленой фасоли, шпината и рулетики из баклажанов)                  |      |
| Сациви с курицей 220 г                                                                       | 600  |
| (кусочки шпленка с грецким орехом, куриный бульон и грузинскими специями)                    |      |
| Рулетики из баклажанов 150 г                                                                 | 650  |
| (рулетики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и специй)                       |      |
| Аджапсандали 220 г                                                                           | 500  |
| (тушеные баклажаны, болгарский перец, помидоры с зеленью и добавлением грузинских приностей) |      |
| Мясное ассорти 280 г                                                                         | 1500 |
| (буженина, сало, бастурма, говяжий язык, куриный рулет, хрен)                                |      |
| Рыбное ассорти 300 г                                                                         | 1600 |
| (лосось с /с/, масляная рыба, палтус копченый)                                               |      |
| Лосось слабосоленый с творожным сыром 100 г/ 50 г                                            | 700  |
| Сельдь с мини картофелем и черным хлебом 120/ 150 г                                          | 600  |
| Сырное ассорти 300 г/ 50 г                                                                   | 850  |
| (сыр имеретинский, сулугуни, сулугуни копченый, копченый чечил, мед)                         |      |
| Ассорти зелени и овощей 350 г                                                                | 900  |
| (огурцы, помидоры, кинза, лук зеленый, петрушка, укроп, базилик красный, перец острый)       |      |
| Ассорти домашних солений 350 г                                                               | 570  |
| (огурцы соленые, помидоры соленные, перец соленый, калуста грузийская)                       |      |



## ХИНКАЛИ

от 3-х штук одного вида

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Хинкали с бараниной 1 шт.          | 120 |
| Хинкали с телятиной 1 шт.          | 120 |
| Хинкали с говядиной и свиной 1 шт. | 120 |
| Хинкали с сыром и тархуном 1 шт.   | 120 |



## САЛАТЫ

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Теплый салат из телятины 240 г                                    | 950 |
| (микс листьев салата, нежные кусочки телятины с соусом бальзамик) |     |
| Грузинский салат с орехами 240 г                                  | 550 |
| (помидоры, огурцы, зелень, красный лук, базилик и грецкие орехи)  |     |
| Оливье 200 г                                                      | 650 |
| (классический оливье из курицы)                                   |     |
| Салат с куриной печенью 200 г                                     | 550 |
| (микс салат с обжаренной печенью и фирменным соусом)              |     |
| Цезарь с курицей 300 г                                            | 650 |
| (листья романо, куриная грудка, пармезан, черри, соус цезарь)     |     |
| Салат из хрустящих баклажанов 280 г                               | 670 |
| (с помидорами и мягким сыром)                                     |     |
| Салат со свеклой, гранатом и грецким орехом 200 г                 | 550 |
| (подается с отжатым мацони)                                       |     |
| Салат имеретинский с сыром 220 г                                  | 570 |
| (помидоры, сыр имеретинский, руккола и соус песто)                |     |

## СУПЫ

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Харчо 300 г                                                            | 630 |
| (традиционный грузинский суп с кусочками говядины, зеленью и специями) |     |
| Грибной крем-суп 300 г                                                 | 550 |
| (Шампиньоны, сливки, лук порей, гренки)                                |     |
| Куриная лапша с гренками 300 г                                         | 500 |
| (насыщенный куриный бульон, домашняя лапша, гренки с сулугуни)         |     |
| Солянка мясная 300 г/ 230 г                                            | 630 |
| (традиционная сборная солянка)                                         |     |
| Уха 300 г                                                              | 650 |
| (лосось, мини картофель, черри)                                        |     |
| Борщ 300 г/ 90 г                                                       | 630 |
| (традиционный борщ, подается с гренками и салом)                       |     |

## ВЫПЕЧКА

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Хачапури по-имеретински 550 г                                        | 650 |
| Хачапури по-мегрельски 600 г                                         | 670 |
| Хачапури по-аджарски 350 г                                           | 620 |
| (лодочка из сдобного теста с сыром и яйцом)                          |     |
| Хачапури с сыром и шпинатом 550 г                                    | 720 |
| (пирог с начинкой из сыра сулугуни и шпината)                        |     |
| Лобиани 550 г                                                        | 670 |
| (пирог с начинкой из красной фасоли с добавлением грузинских специй) |     |
| Кубдари 550 г                                                        | 750 |
| (мясной пирог из рубленой телятины и грузинских специй)              |     |
| Пеновани с сыром 400 г                                               | 600 |
| (хачапури из слоенного теста)                                        |     |
| Пури 100 г                                                           | 150 |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                           |       |     |
|-----------------------------------------------------------|-------|-----|
| Грибы в кецах                                             | 250 г | 570 |
| (шампиньоны запеченные под сыром сулугуни)                |       |     |
| Сулугуни с помидорами                                     | 350 г | 600 |
| Куриная печень по-грузински                               | 280 г | 650 |
| (печень с луком, грузинскими специями, чесноком и перцем) |       |     |
| Барабулька                                                | 200 г | 650 |
| (жареная барабулька)                                      |       |     |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                                                                   |          |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| Долма в виноградных листьях                                                                                                       | 240/50 г | 650 |
| (традиционное кавказское блюдо из виноградных листьев, начиненных фаршем из телятины, свинины и риса, тушеных в собственном соку) |          |     |
| Лобио                                                                                                                             | 280 г    | 570 |
| (отварная фасоль с национальными специями, подается с гурийской капустой)                                                         |          |     |
| Чашушули                                                                                                                          | 280 г    | 790 |
| (аппетитные кусочки нежной телятины, тушеные с ароматными грузинскими специями)                                                   |          |     |
| Чакапули                                                                                                                          | 350 г    | 820 |
| (баранина тушеная в собственном соку с добавлением слив, тархуна и белого вина)                                                   |          |     |
| Оджахури со свининой                                                                                                              | 300 г    | 760 |
| (свинина с обжаренным до золотистого цвета с картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком)                                        |          |     |
| Чахохбили из курицы                                                                                                               | 300 г    | 670 |
| (кусочки курицы с овощами тушеные в томате )                                                                                      |          |     |
| Цыпленок чкмерули                                                                                                                 | 450 г    | 950 |
| (цыпленок со сливочным соусом и чесноком. Подается на горячей кеци)                                                               |          |     |
| Цыпленок табака                                                                                                                   | 350 г    | 820 |
| (жареный цыпленок под прессом)                                                                                                    |          |     |
| Бефстроганов                                                                                                                      | 380 г    | 850 |
| (оригинальная подача нежной телятины в картофельном пюре)                                                                         |          |     |



## МАНГАЛ

|                                                                                                                                 |            |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| Ассорти шашлыков «Старый Город»                                                                                                 | 1500 г     | 5900 |
| (шашлык из бараньего яблочка, курицы, свинины, индейки и люля-кебаб из говядины, баранины, курицы с мини картофелем на мангале) |            |      |
| Ассорти люля-кебабов                                                                                                            | 1000 г     | 4500 |
| (Люля-кебаб из баранины, говядины, курицы и курицы с сыром)                                                                     |            |      |
| Шашлык из бараньей корейки                                                                                                      | 180 г/40 г | 1300 |
| Шашлык из бараньего яблочка                                                                                                     | 200 г/45 г | 980  |
| Шашлык из бараньих семечек                                                                                                      | 170 г/45 г | 700  |
| Шашлык из бараньей мякоти                                                                                                       | 200 г/45 г | 820  |
| Шашлык из свиной шейки                                                                                                          | 200 г/45 г | 730  |
| Шашлык из свиных ребер                                                                                                          | 220 г/45 г | 720  |
| Люля-кебаб из баранины                                                                                                          | 200 г/45 г | 830  |
| Люля-кебаб из говядины                                                                                                          | 200 г/45 г | 730  |
| Люля-кебаб из курицы                                                                                                            | 200 г/45 г | 650  |
| Люля-кебаб из курицы с сыром                                                                                                    | 200 г/60 г | 720  |
| Шашлык из курицы                                                                                                                | 200 г/45 г | 690  |
| Бедро индейки на мангале                                                                                                        | 200 г/45 г | 720  |
| Цыплёнок на мангале                                                                                                             | 350 г/45 г | 820  |
| Лосось на мангале                                                                                                               | 200 г/30 г | 1300 |
| Дорадо на мангале                                                                                                               | 1 шт 350 г | 1100 |
| Мини картофель на мангале                                                                                                       | 200 г      | 450  |
| Грибы на мангале                                                                                                                | 230 г      | 470  |
| Овощи на мангале                                                                                                                | 310 г      | 470  |

## ГАРНИР

|                              |       |     |
|------------------------------|-------|-----|
| Картофельное пюре            | 230 г | 400 |
| Овощи на гриле               | 250 г | 450 |
| Рис басмати с овощами        | 190 г | 400 |
| Картофель жаренный с грибами | 320 г | 600 |
| Картофель фри                | 150 г | 350 |

## СОУСЫ

|                            |      |     |
|----------------------------|------|-----|
| Ткемали из алычи           | 50 г | 150 |
| Сацебели томатный          | 50 г | 150 |
| Аджика                     | 50 г | 150 |
| Кетчуп                     | 50 г | 150 |
| Наршараб гранатовый        | 50 г | 200 |
| Сметана/сметана с чесноком | 50 г | 120 |
| Мацони/мацони с чесноком   | 50 г | 150 |

## ДЕСЕРТ

|                                        |          |     |
|----------------------------------------|----------|-----|
| Медовик                                | 150 г    | 500 |
| Шоколадный фондан с шариком мороженого | 120/50 г | 550 |
| Наполеон со сливочным кремом           | 150 г    | 550 |
| Варенье Белая черешня                  | 150 г    | 450 |
| Мороженое в ассортименте               | 60/60 г  | 350 |
| (ваниль/шоколад)                       |          |     |
| Мацони с медом и орехами               | 120 г    | 450 |