

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 края «ладошки»
2. Перекладываем им сыр с яйцом
3. Едим вкусный кусочек хачапури
4. От каждого края поочередно отламываем, придинаясь к центру



Наш повар -
обладатель
невероятного
таланта и трех
мишленовских звезд!



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	45 ₽
С мясом *свинина-говядина	55 ₽
С вишней и творогом *осторожно, может содержать косточки	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



Берем за хвостик

Надуваем и выпиваем бульон

Съедаем основное

Оставляем хвостики

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

Окрошка на квасе	350 ₽
Холодный борщ	350 ₽
Куриный суп	375 ₽
Харчо	390 ₽
Лагман	390 ₽

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

Аджапсандал	420 ₽
Долма	450 ₽
Чашушули с говядиной	550 ₽
Чкмерули из курицы	550 ₽

ДЕСЕРТЫ

Пахлава	290 ₽
Гранат новинка	395 ₽
Медовик	395 ₽
Десерт Мама Рада	395 ₽

СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели / Сметана	75 ₽
--------------------------------------	------

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

Данный плейсма является рекламным материалом