

## Холодные закуски 15

### Лобio зеленое с орехами

400 ₺

100 гр. ⌚ 10 мин

Зеленая фасоль, толченые орехи, специи, сладкий лук, гранатовые зерна



### Пхали из шпината

400 ₺

100 гр ⌚ 10 мин

Орехи и специи в сочетании со шпинатом



### Пхали из свеклы

400 ₺

100 гр ⌚ 10 мин

Свекла, орехи и специи



### Баклажаны, фаршированные орехами

520 ₺

100 гр ⌚ 10 мин

Жаренные баклажаны, фаршированные пикантной начинкой из грецких орехов и зерен граната



### Аджапсандал

520 ₺

200 гр ⌚ 10 мин

блюдо из баклажанов, тушеных с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью.



### Сациви

580 ₺

200 гр

Курица в ореховом соусе баже



### Сыр сулугуни

150 гр

410 ₹

нежный, источающий молоко сулугуни



### Сырное ассорти

300 гр ⌚ 10 мин

760 ₹

Сулугуни молочный, сулугуни копченый и сулугуни имеретинский, чечил



### Гебжалия

150 гр ⌚ 15 мин

580 ₹

Расплавленный в горячем молоке сулугуни с мятой - нежно и пикантно!



### Капуста по-гурийски

150 гр ⌚ 10 мин

410 ₹

Красная острая капуста



### Ассорти из солений

200 гр ⌚ 10 мин

470 ₹

Маринованные черемша, чеснок, соленые огурцы и помидоры, квашеная капуста, перец острый



### Свежие овощи и зелень по-грузински

300 гр

940 ₹

крупно нарезанные мясистые помидоры и огурцы, болгарский перец, редис, острый зеленый перец, зеленый лук, реган (базилик), петрушка, укроп, кинза



### Семга малосольная

100 гр

Семга собственного посола

1220 ₺



### Сельдь с картофелем

250 гр ⌚ 10 мин

Сельдь слабо-соленая с отварным картофелем, репчатым луком, заправленная растительным маслом.



### Язык говяжий отварной с хреном

100 гр ⌚ 10 мин

760 ₺



## Салаты 9

### Салат из свежих овощей и зелени по-домашнему

250 гр ⌚ 10 мин

Огурцы, помидоры, красный лук, зелень, заправка

640 ₺



### Салат из свежих овощей и зелени по-грузински с грецким орехом

250 гр ⌚ 10 мин

Огурцы, помидоры, красный лук, зелень, грецкие орехи

660 ₺





**Салат из хрустящих баклажан с  
творожным сыром** 840 ₽  
300 гр



## Супы 8

**Суп Харчо** 580 ₽  
300 мл ⌚ 15 мин  
настоящий грузинский пахучий суп с  
говядиной,  
помидорами, зеленью, рисом и чесноком



**Лапша куриная** 520 ₽  
300 мл. ⌚ 15 мин  
Филе куриное, лапша домашняя, яйцо, зелень



**Солянка сборная мясная** 520 ₽  
300 мл ⌚ 15 мин  
разные отварные  
мясопродукты, огурцы соленые, маслины,  
оливки, каперсы



**Борщ с мясом** 550 ₽  
300 мл ⌚ 15 мин  
традиционный борщ с говядиной



### Суп-пюре грибной

300 мл ⌚ 15 мин

Шампиньоны, овощи  
с добавлением сливок

520 ₺



### Уха

300 мл ⌚ 15 мин

Отварная семга в бульоне с овощами.

720 ₺



### Хашлама из говядины

300 мл ⌚ 15 мин

Говядина, овощи, картофель, зелень

720 ₺



### Чакапули из баранины

300 мл ⌚ 16 мин

Ребра бараньи, тархун, алыча, зелень, сухое белое вино

720 ₺



### Хинкали 3

#### Хинкали из баранины

1 шт

125 ₺



#### Хинкали классические

1 шт ⌚ 15 мин

110 ₺



### Хинкали с сыром

110 ₺

1 шт ⌚ 15 мин



### Горячие блюда 13

#### Цыплёнок Чкмерули

780 ₺

500 гр ⌚ 30 мин

Цыплёнок в воздушном сливочно-чесночном соусе – излюбленное блюдо наших завсегдатаев. Вам оно тоже понравится!



#### Чахохбили из курицы по-тбилиски

600 ₺

250 гр ⌚ 20 мин

кусочки молодой курочки обжарены в масле и потушены с луком, помидорами, приправами и зеленью.



#### Цыплёнок табака

940 ₺

1 шт ⌚ 30 мин

Это блюдо настолько известно и всеми любимо, что можно только пожелать вам приятного аппетита и предложить взять к нему или сацебели, или ткемали – в любом случае будет очень вкусно.



#### Харчо из курицы по-мегрельски

650 ₺

250 гр ⌚ 25 мин

Курица, тушенная с луком, помидорами, приправами, зеленью с грецкими орехами



**Тушёная баранина с овощами** 720 ₹

250 гр ⌚ 25 мин

Мякоть баранины тушится с перцем болгарским, луком репчатым, помидорами, цукини.



**Чанахи из баранины** 740 ₹

300 гр ⌚ 25 мин

Тушеная мякоть баранины с овощами, картофелем на кеци в собственном соку



**Мясо по-боярски** 840 ₹

300 гр

Телятина, шампиньоны, лук, сливочный соус, тесто, сыр, запекается в духовке на кеци



**Мясо по-берски** 720 ₹

250 гр ⌚ 25 мин

Свиная шейка запекается вместе с болгарским перцем, репчатым луком, сыром и сливками.



**Оджахури** 690 ₹

300 гр ⌚ 25 мин

Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с луком и картошкой и заправленные чесночным соусом с кинзой на кеци



**Чашушули из телятины** 720 ₹

250 гр ⌚ 25 мин

Сочное мясо, тушенное с луком, помидорами и зеленью на кэци



### Форель с овощами

1 шт ⌚ 25 мин

Форель жарится и подается с цукини, баклажанами и перцем

1440 ₹

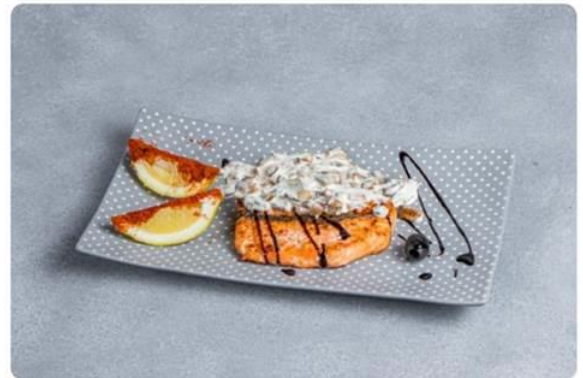


### Семга под сливочно-икорным или грибным соусом

250 гр ⌚ 25 мин

Жареная семга подается со сливочно-грибным соусом или икорным соусом

1650 ₹



### Баклажаны на кеци

300 гр

720 ₹



### Горячие закуски 10

#### Сулугуни жаренный в кляре

150 гр ⌚ 15 мин

520 ₹



#### Сулугуни, жареный с помидорами на кеци

200 гр ⌚ 20 мин

Сулугуни, помидоры

610 ₹



### Гоми с сыром

250 гр ⌚ 30 мин

540 ₺

Горячая пресная густая кукурузная каша на воде с вложенным в нее сулугуни



### Эларджи

250 гр ⌚ 30 мин

620 ₺

Нежнейшая масса из равных частей кукурузной каши и сулугуни



### Лобико по-мегрельски в горшочке

250 гр ⌚ 20 мин

680 ₺

Уваренная до густоты красная фасоль приправлена жареным луком, специями, зеленью.



### Аджапсандал с сыром

250 гр ⌚ 25 мин

690 ₺

Баклажаны, тушенные с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью посыпаются крошкой из сулугуни и запекаются до хрустящей золотистой корочки.



### Кучмачи

200 гр ⌚ 25 мин

700 ₺

Говяжий рубец, легкое и сердце, нарезанные кубиками, обжариваются со специями



### Грибы с сыром на кеци

250 гр

690 ₺

Шляпки шампиньонов, начиненные рубленным сулугуни запеченные в духовке на глиняной сковороде кэци



**Картофель, жаренный с грибами 610 ₺**

300 гр ⌚ 20 мин

Золотистые бруски картофеля с кожурой, зажаренные с грибами шампиньонами на кэци, - для тех, кто любит простую здоровую пищу.



**Долма 690 ₺**

150 гр ⌚ 20 мин

Голубцы в виноградных листьях, подаются с чесночным соусом Цахтан



**Блюда приготовленные на углях 15**

**Шашлык из баранины 820 ₺**

200 гр ⌚ 25 мин



**Шашлык из телятины 820 ₺**

200 гр ⌚ 25 мин



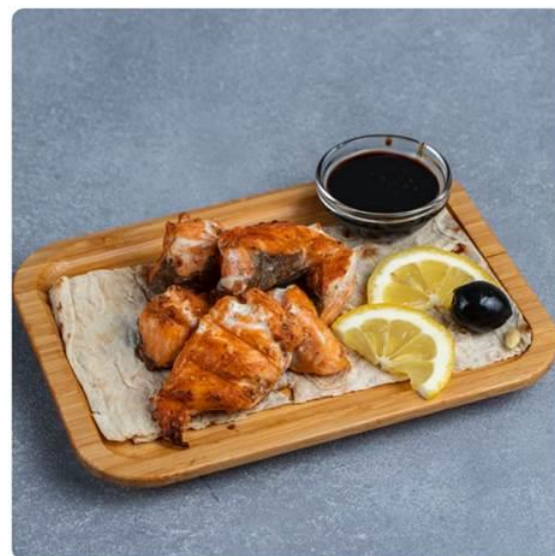
**Шашлык из свинины 720 ₺**

200 гр ⌚ 25 мин



**Шашлык из семги 1400 ₺**

200 гр ⌚ 25 мин



**Корейка ягнёнка**

250 гр ⌚ 25 мин

1400 ₺



**Овощи на мангале (овощная икра)** 720 ₺

250 гр ⌚ 25 мин

Помидор, перец, баклажан



**Люля-кебаб из курицы**

200 гр ⌚ 25 мин

720 ₺



**Люля-кебаб из баранины**

200 гр ⌚ 25 мин

720 ₺



**Шашлык из курицы**

200 гр ⌚ 20 мин

650 ₺

Куриные бедра без кости, специи



**Картофель на мангале**

⌚ 25 мин

380 ₺



**Люля-кебаб из телятины и свинины**

200 гр ⌚ 25 мин

720 ₺



**Дорадо на мангале**

1 шт ⌚ 25 мин

1360 ₺



**Форель на мангале**

1 шт ⌚ 25 мин

1200 ₺



**Стейк из семги на мангале**

250 гр ⌚ 25 мин

1360 ₺



**Гарниры 3**

**Картофель фри**

150 гр ⌚ 15 мин

350 ₺



**Картофель по-деревенски**

150 гр ⌚ 15 мин

350 ₺



**Картофель на мангале**

200 гр ⌚ 20 мин

380 ₺



## Выпечка 9

### Хлеб домашний

130 ₺

150 гр ⌚ 5 мин

Шоти из тандыра собственной пекарни  
В порции 1/2 шоти



### Хачапури по-имеретински

650 ₺

400 гр ⌚ 15 мин

Тонко раскатанное сдобное тесто наполняется начинкой из малосоленого сыра и выпекается в духовке. Не дайте хачапури остыть: он вкусен и холодным, но горячий – просто бесподобен!



### Хачапури по-мегрельски

700 ₺

450 гр ⌚ 15 мин

Этот хачапури отличается от имеретинского тем, что перед выпечкой посыпается сверху сыром – получается еще один слой, придающий ему пикантность и золотистость.



### Хачапури по-аджарски

650 ₺

300 гр ⌚ 15 мин

Этот хачапури выпекается в виде открытой ватрушки в форме ладьи, только вместо творога используется свежайший малосоленый сыр, на который сразу после выпечки кладется сливочное масло и разбивается яйцо.



### Кубдари

880 ₺

500 гр ⌚ 20 мин

Этот пирог выпекается с фаршем из мелко рубленой телятины с приправами.



### Хачапури по- царски

1100 ₺

700 гр ⌚ 20 мин

Тонкое сдобное тесто, сыр сулугуни, сыр имеретинский, копченый сулугуни



### Хачапури со шпинатом

450 гр ⌚ 20 мин

Сыр, шпинат

720 ₺



### Мчади

90 гр ⌚ 25 мин

Горячая пресная лепешка из кукурузной муки

340 ₺



### Чвиштари

100 гр ⌚ 20 мин

Мчади с сыром

390 ₺



## Десерты 17

### Спартак

1 шт

Медово-шоколадные коржи с заварным кремом

520 ₺



### Медовик

1 шт

Медовые коржи со сметанным кремом

520 ₺



**Тирамису**

1 шт

520 ₺

Песочное печенье Савоярди крем со сливочным сыром маскарпоне



**Наполеон**

1 шт

520 ₺



**Идеал**

1 шт

520 ₺



**Эстерхази**

1 шт

520 ₺



**Чизкейк классический**

1 шт

520 ₺



**Чизкейк Фисташка**

1 шт

520 ₺



**Чизкейк Манго**

1 шт

520 ₺



**Чизкейк Орео**

1 шт

520 ₺



**Пирог яблочный**

1 шт

520 ₺



**Банановый торт**

1 шт

520 ₺



**Меренга**

1 шт

520 ₺



**Корзиночки с фруктами**

1 шт

520 ₺



**Эклеры**

2 шт

520 ₺



**Трубочки с заварным кремом**

2 шт

520 ₺



**Мороженое**

1 шт

750 ₺

