



СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ

Красный глинтвейн клюква-
каламанси · 200 мл 510 ₽

Красное вино саперави, клюква, каламанси,
кардамон, апельсин

Белый глинтвейн
черёмуха-личи · 200 мл 510 ₽

Белое вино ркацители, черёмуха, личи, лимон,
специи

Чай помело-ромашка · 500 мл . . 470 ₽

Помело, ромашка, лимон, грейпфрут,
кардамон, розовый перец

Спритц черешня-
гибискус · 140/260 мл 550 ₽

Игристое, вермут rosso, черешня, гибискус

КОКТЕЙЛИ

Виски-вишня · 130/250 мл 550 ₽

Виски бурбон, вишня, амаретто, шисо

Сауэр ежевика-гранат · 140 мл . . 550 ₽

Джин, вермут бьянко, ежевика, гранат,
лимон, пенообразователь

Персик на джине · 170/270 мл . . 550 ₽

Джин, персик, лимон

Ром-ананас · 150/270 мл 550 ₽

Белый ром, вермут бьянко, ананас,
лемонграсс, содовая

ВИНО 0,125 0,75 Л

Амбори. 460 ₽ 2760 ₽

Игристое белое полусладкое

სეზონა ნა ზავტრაკ

☺ С ОТКРЫТИЯ И ДО 16:00

- ☺ **Эларджи** · 250/50 г 220 ₾
Кукурузная каша, затынутая сыром сулугуни,
подаётся с вареньем
- ☺ **Омлет по-грузински** · 195 г 235 ₾
Добавки:
Жареный бекон · 20 г 90 ₾
- ☺ **Скрамбл по-грузински** · 160/50 г 270 ₾
С сулугуни и зеленью
- ☺ **Шакшука** · 340 г 271 ₾
Яйца в соусе из томатов, лука и перца
со специями в лодочке
- ☺ **Мацони** · 190 г 220 ₾
С вялым инжиром и грецкими орехами
- ☺ **Яйца по-грузински** · 240/50 г . . . 312 ₾
- ☺ **Сырники из надуги** · 220 г 277 ₾
Запеченные в сметане

სეზონა ნა ობეჯ

☺ ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 16:00

- 1** Салат витаминный
Салат с дайконом
Пряная мухаммара
- 2** Борщ с цыпленком
Грибной крем-суп
Уха
- 3** Рис с овощами
Хачапури с тыквой
Котлета из индейки
Свинина с картофелем запеченая
под сыром
- +** Чай черный / зеленый
или брусничный морс
- 2 блюда 456 ₾
- 3 блюда 516 ₾
- Вино дня 190 ₾ / бокал

☺ БЕЗ МЯСА

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ТО ПРОДУКТЫ, ТО, ПОЖАЛУЙСТА,
ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ОБ ЭТОМ, А МЫ ПОДБЕРЁМ ТО, ЧТО ВАМ ПОДХОДИТ!



ЗАКУСКИ

- ♦ Пхали из тыквы · 60 г 87 ₺/шт
- Пхали · 60 г 97 ₺/шт
- ♦ Из свеклы / шпината
- ♥ Рулет из баклажана · 45 г 97 ₺/шт
- С грецким орехом / с надуги
- ♥ Ассорти из закусок · 270 г 475 ₺
- Три вида пхали, два рулета из баклажана
- Ассорти паштетов · 160/100г 540 ₺
- ♦ Тарелка с соленьями · 200 г 312 ₺
- Маринованная капуста, черемша, маринованные огурцы, острый перец и чеснок
- ♥ Овощная тарелка · 280/40/50 г 512 ₺
- Редис, огурцы, помидоры, болгарский перец, кинза
- Домашний сыр · 100/50/10 г 270 ₺
- Сулугуни / имеретинский
- Сырная тарелка · 300/110 г 692 ₺
- Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, мед, варенье, орехи
- ♦ Маленький лобио · 200/50 г 312 ₺
- Горячая закуска из красной фасоли в горшочке - подается с соленьями
- Запеченные баклажаны · 190 г 486 ₺
- С сулугуни, томатным соусом и кинзой
- Сациви · 180/50 г 385 ₺
- Куриное филе в соусе из грецкого ореха



САЛАТЫ

- ♦ Салат по-тбилиски · 245 г 477 ₺
- Огурцы, помидоры, болгарский перец и грецкие орехи со сметаной / оливковым маслом / классической заправкой
- Салат с жареным сулугуни · 210 г 380 ₺
- Маринованная свекла, жареный сулугуни, редис, орехи, микс-салат, соус из гранатового вина и малины
- Салат с семгой · 170 г 540 ₺
- И мандариновой заправкой
- Салат с курицей / уткой · 200 г 477 ₺
- С соусом киндзмари



ХАЧАПУРИ

- Аджарули · 250 г 412 ₺
- В форме лодочки, с яйцом
- Аджарули с трюфелем · 250 г 565 ₺
- Аджарский побольше · 570 г 577 ₺
- Мегрули · 350 г 455 ₺
- С сыром внутри и снаружи
- Имерули · 320 г 397 ₺
- С сыром внутри
- ♥ Картопилиани · 250 г 254 ₺
- С картофелем
- Картопилиани с сыром · 250 г 274 ₺
- С картофелем и имеретинским сыром
- Помидори да квели · 500 г 612 ₺
- С сулугуни, помидорами и болгарским перцем
- Помидори да квели с ветчиной · 560 г 652 ₺
- Пеновани · 220 г 275 ₺
- Из слоеного теста с сулугуни
- Пеновани с зеленью · 200 г 322 ₺
- Из слоеного теста с сулугуни и шпинатом
- ♥ Лобиани · 240 г 245 ₺
- С фасолью
- Лобиани с беконом · 270 г 297 ₺
- С фасолью и беконом
- Кубдари · 270 г 412 ₺
- Со свиной, сулугуни и сванской солью
- Кубдари с цыплёнком · 280 г 440 ₺
- Кубдари · 290 г 453 ₺
- С растительным мясом



СУПЫ

- Харчо · 400/50 г 490 ₺
- Густой острый суп с говядиной
- ♥ Лобио · 400/50/50 г 372 ₺
- Суп из красной фасоли, подается с лавашом и соленьями
- ♥ Суп со шпинатом · 315/50 г 300 ₺
- С курицей / без курицы



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Цыпленок чкмерули · 220/50 г 622 ₺
- Оджахури со свиной · 330 г 612 ₺
- Оджахури с цыпленком · 330 г 530 ₺
- ♥ Оджахури с грибами · 335 г 490 ₺
- ♥ Ташмиджаби · 270г 322 ₺
- ♦ Жареный картофель с кинзой · 180г 322 ₺
- Корейка свиная · 190/100/50 г 670 ₺
- Свиной шашлык · 180/45 г 580 ₺
- Куриный шашлык · 180/45 г 530 ₺
- Шашлык из семги · 140/160 г 997 ₺
- Шашлык из утки · 140/90 г 705 ₺
- Люля из барашка · 160/95 г 722 ₺
- Люля из индейки · 160/95 г 590 ₺
- ♦ Овощи · 200 г 461 ₺



ХИНКАЛИ

- С бараниной · 90 г 92 ₺/шт
- С говядиной-свиной · 90 г 87 ₺/шт
- С растительным мясом · 80г 97 ₺/шт
- С уткой · 90 г 92 ₺/шт
- С семгой · 90 г 112 ₺/шт
- С вёшенками · 80 г 97 ₺/шт
- С сулугуни · 90 г 94 ₺/шт



СОУСЫ

- Ткемали красный · 50 г 90 ₺
- Наршараб · 50 г 95 ₺
- Аджика · 50 г 110 ₺
- Сливочный с мятой · 50г 87 ₺
- Дзадзики · 50 г 83 ₺
- Сациви / Сацебели / Мацони · 50 г 85 ₺



ДЕСЕРТЫ

- ♦ Чурчхела · 100 г 427 ₺
- Божественный пеламуши · 145 г . 375 ₺
- Пахлава · 120/120 г 280 ₺
- Грушевый пирог · 120 г 395 ₺
- Медовик · 120 г 360 ₺

Блюда месяца

- Теплый салат с ягненком · 175 г . 475 ₺
- Люля из цыпленка · 185/75 г . . . 547 ₺

- Хинкали · 240/50 г 375 ₺
- С картофелем том-ям



ВИНО

КРАСНОЕ

0,125 0,75 л

- ☆ Алый Король 400 ₺ 2400 ₺ ○
Фирменный Саперави от «Хачапури и вино»
- Мукузани 520 ₺ 3120 ₺ ○
- Саперави 490 ₺ 2940 ₺ ○
- Ахашени 400 ₺ 2400 ₺ ●
- Киндзмараули 450 ₺ 2700 ₺ ●
- Зинфандель 512 ₺ 3072 ₺ ●
0,125 1 л
- Гранатовое. 287 ₺ 2296 ₺ ●
- Изабелла. 287 ₺ 2296 ₺ ●

РОЗОВОЕ

0,125 0,75 л

- Саперави Розе 455 ₺ 2730 ₺ ○
- Пиросмани Розе 372 ₺ 2232 ₺ ●

БЕЛОЕ

0,125 0,75 л

- ☆ Шелковая Принцесса 400 ₺ 2400 ₺ ○
Фирменный Ркацители от «Хачапури и вино»
- Мцване 390 ₺ 2340 ₺ ○
- Цинандали. 420 ₺ 2520 ₺ ○
- Алазанская долина 355 ₺ 2130 ₺ ●
- Пиросмани. 460 ₺ 2760 ₺ ●
- Твиши 512 ₺ 3072 ₺ ●
- Винье Верде 400 ₺ 2400 ₺ ●
- Совиньон Блан. 520 ₺ 3120 ₺ ○
0,125 1 л
- Мускат 287 ₺ 2296 ₺ ●

ИГРИСТОЕ

0,125 0,75 л

- Розе Брют 460 ₺ 2760 ₺ ○

ОРАНЖЕВОЕ

0,125 0,75 л

- Ркацители квеври 420 ₺ 2520 ₺ ○
- Кахури 435 ₺ 2610 ₺ ○

ПЛОДОВОЕ

0,125 0,75 л

- Абрикосовое / Ежевичное. . . 420 ₺ 2520 ₺ ●



БАРНОЕ МЕНЮ

ЧАЧА И ПЛОДОВЫЕ

45 мл

- Домашняя 320 ₺
Виноградный дистиллят
- Платиновая Askaneli 330 ₺
- Чача золотая. 357 ₺

НАСТОЙКИ

45 мл

- Настойка недели. 240 / 260 ₺
Уточняйте у официанта

ДИСТИЛЛЯТЫ

45 мл

- Гранатовый/абрикосовый . . . 350 ₺

КОНЬЯК

50 мл

- Асканели 3 года 290 ₺
- Асканели 5 лет. 320 ₺
- Сараджишвили VSOP 490 ₺
Выдержка в дубовой бочке не менее 8 лет, с добавлением в купаж спиртов выдержкой до 12-ти лет

ПИВО

- Датч.безалкогольное · 0,33 . . 425 ₺
- Датч.саур эль · 0,33 450 ₺
Сладкий эль с малиной и гранатом
- Грузинское пиво · 0,5 490 ₺



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

- Грузинский лимонад · 0,5 . . . 350 ₺
Фейхоа / груша / тархун / барбарис / крем-сливки / саперави / лимон-лайм
- Саирме · 0,5 258 ₺
- Боржоми · 0,5 300 ₺
- Морс · 0,3 / 1 л. 190 / 600 ₺
- Свежевыжатый сок · 0,3 450 / 475 ₺
Апельсин / грейпфрут

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Эспрессо · 0,03 200 ₺
- Американо · 0,15 200 ₺
- Капучино · 0,3 260 ₺
- Латте · 0,3 297 ₺
- Раф · 0,3 330 ₺
- Какао · 0,3 267 ₺
- Чай · 0,5 260 ₺
Красный /цельнолиственной / байховый крупнолиственной/ иван-чай / жасмин / эрл грей / чабрец / сенча
- На альтернативном молоке + 50 ₺



SEASONAL DRINKS

Cranberry-calamansi
red mulled wine · 200 ML 510 ₺
Saperavi red wine, cranberry, calamansi,
cardamom, orange

Bird cherry-lychee
white mulled wine · 200 ML 510 ₺
Rkatsiteli white wine, bird cherry, lychee,
lemon, spices

Pomelo-chamomile tea · 500 ML . . . 470 ₺
Pomelo, chamomile, lemon, grapefruit,
cardamom, pink pepper

Cherry-hibiscus spritz · 140/260 ML 550 ₺
Sparkling wine, vermouth rosso, cherry, hibiscus

COCKTAILS

Whiskey-cherry · 130/250 ML . . . 550 ₺
Bourbon whiskey, cherry, amaretto, shiso

Blackberry-Pomegranate sour · 140 ML 550 ₺
Gin, vermouth bianco, blackberry, pomegranate,
lemon, foaming agent

Peach gin · 170/270 ML 550 ₺
Gin, peach, lemon

Rum-pineapple · 150/270 ML . . . 550 ₺
White rum, vermouth bianco, pineapple,
lemongrass, soda

WINE 0,125 0,75 L

Ambori 460 ₺ 2760 ₺
Sparkling white doux

today for breakfast

🕒 FROM OPENING TILL 16:00

- 🌱 Elarji · 250/50 € 220 ₺ 🌱 Georgian omelet · 195 € 235 ₺
Corn porridge, covered with suluguni cheese,
served with jam Topping:
 - 🌱 Georgian scramble · 160/50 € . . . 270 ₺ Fried bacon · 20 € 90 ₺
- 🌱 Shakshuka · 340 € 271 ₺ 🌱 Matzoni · 190 € 220 ₺
Eggs in a sauce of tomatoes, onions and peppers
with spices in gondola-shaped khachapuri With dried figs and walnuts
- 🌱 Nadugi cheesecakes · 220 € . . . 277 ₺ 🌱 Georgian-style eggs · 240/50 € . . 312 ₺
Baked in sour cream

today for lunch

🕒 ON WEEKDAYS FROM 12:00 TILL 16:00

- 1 Vitamin salad
Salad with daikon
Spicy Muhammara
 - 2 Borscht with chicken
Mushroom cream soup
Ukha
 - 3 Pork and potatoes
baked with cheese
Turkey cutlet
Rice with vegetables
Khachapuri with pumpkin
- + Black / green tea
or lingonberry juice
- 2 dishes 456 ₺
3 dishes 516 ₺
Today's wine 190 ₺ / glass

🌱 MEAT-FREE

IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY PRODUCTS, PLEASE INFORM US ABOUT IT,
AND WE WILL FIND SOMETHING THAT SUITS YOU!



STARTERS

- 🍷 Phali pumpkin · 60 € 87 ₺ each
- Phali · 60 € 97 ₺ each
- 🍷 Beetroot / spinach
- 🍷 Eggplant roulette · 45 € 97 ₺ each
With walnuts / with nadughi
- 🍷 Cold starters plate · 270 € 475 ₺
Three kinds of phali, two eggplant roulettes
- Assorted pates · 160/100 € 540 ₺
- 🍷 Plate of pickles · 200 € 312 ₺
Marinated cabbage, wild garlic, pickled cucumbers, hot peppers and garlic
- 🍷 Vegetable plate · 280/40/50 € 512 ₺
Radishes, cucumbers, tomatoes, bell pepper, cilantro
- Homemade cheese · 100/50/10 € . 270 ₺
Suluguni / imeretian
- 🍷 Cheese plate · 300/110 € 692 ₺
Suluguni, smoked Suluguni, Imeretian cheese, honey, jam, nuts
- 🍷 Small lobio · 200/50 € 312 ₺
Hot starter with red beans in a pot - served with different pickles
- Baked eggplants · 190 € 486 ₺
With suluguni, tomato sauce and cilantro
- Satsivi · 180/50 € 385 ₺
Chicken fillet with walnut sauce



SALADS

- 🍷 Tbilisi-style salad · 280 € 477 ₺
Cucumbers, tomatoes, bell peppers and walnuts with sour cream / olive oil / classic dressing
- Salad with fried suluguni · 210 € . 380 ₺
Marinated beetroot, fried suluguni, radish, nuts, mixed salad, pomegranate wine and raspberry sauce
- Salad with salmon · 170 € 540 ₺
And tangerine dressing
- Salad with chicken / duck · 200 € . 477 ₺
With kindzmari sauce



KHACHAPURI PIES

- Adjaruli · 250 € 412 ₺
Gondola-shaped khachapuri topped with raw egg
- Adjaruli with truffle · 250 € 565 ₺
- Big adjaruli · 570 € 577 ₺
- Megruli · 350 € 455 ₺
With Suluguni cheese inside and on top
- Imeruli · 320 € 397 ₺
With Imeretian cheese
- 🍷 Kartopiliani · 250 € 254 ₺
With mashed potatoes
- Kartopiliani with cheese · 250 € . . 274 ₺
With mashed potatoes and Imeretian cheese
- Pomidori da kveli · 500 € 612 ₺
With Suluguni cheese, tomatoes and sweet pepper
- Pomidori da kveli with ham · 560 € . 652 ₺
- Penovani · 220 € 275 ₺
Puff pastry with Suluguni cheese
- Penovani with herbs · 200 € 322 ₺
Puff pastry with Suluguni cheese and spinach
- 🍷 Lobiani · 240 € 245 ₺
With beans
- Lobiani with bacon · 270 € 297 ₺
With beans and bacon
- Kubdari · 270 € 412 ₺
With pork and hot Georgian spices
- Kubdari with chicken · 280 € 440 ₺
- Kubdari · 290 € 453 ₺
with plant-based meat



SOUPS

- Kharcho · 400/50 € 490 ₺
Thick, spicy soup with beef
- 🍷 Lobio · 400/50/50 € 372 ₺
Thick broth with red beans, served with Lavash bread and pickles
- 🍷 Soup with spinach · 315/50 € . . . 300 ₺
With chicken / without chicken



MAINS

- Chkmeruli chicken · 220/50 € 622 ₺
- Odjakhuri with pork · 330 € 612 ₺
- Odjakhuri with chicken · 330 € 530 ₺
- 🍷 Odjakhuri with mushrooms · 335 € . 490 ₺
- 🍷 Tashmidjabi · 270 € 322 ₺
- 🍷 Fried potatoes with cilantro · 180 € 322 ₺
- Pork loin · 190/100/50 € 670 ₺
- Pork shashlik · 180/45 € 580 ₺
- Chicken shashlik · 180/45 € 530 ₺
- Salmon shashlik · 140/160 € 997 ₺
- Duck shashlik · 140/90 € 705 ₺
- Lamb lyulya · 160/95 € 722 ₺
- Turkey lyulya · 160/95 € 590 ₺
- 🍷 Vegetables · 200 € 461 ₺



KHINKALI DUMPLINGS

- With lamb · 90 € 92 ₺ each
- With beef / pork · 90 € 87 ₺ each
- With plant-based meat · 80 € . . 97 ₺ each
- With duck · 90 € 92 ₺ each
- With salmon · 90 € 112 ₺ each
- With oyster mushrooms · 80 € . 97 ₺ each
- With cheese · 90 € 94 ₺ each



SAUCES

- Tkemali red · 50 € 90 ₺
- Narsharab · 50 € 95 ₺
- Adjika · 50 € 110 ₺
- Cream sauce with mint · 50 € 87 ₺
- Tzatziki · 50 € 83 ₺
- Satsivi / Satsebeli / Matzoni · 50 € . 85 ₺



DESSERTS

- 🍷 Churchkhela · 100 € 427 ₺
- Gorgeous pelamushi · 145 € 375 ₺
- Baklava · 120/120 € 280 ₺
- Pear pie · 120 € 395 ₺
- Honey cake · 120 € 360 ₺

this month

- Warm salad with lamb · 175 € . . 475 ₺
- Chicken lyulya · 185/75 € 547 ₺

- Khinkali · 240/50 € 375 ₺
With tom yum potatoes



WINE

RED 0,125 0,75 L

- ☆ Scarlet King 400 ₾ 2400 ₾ ○
Signature Saperavi by 'Khachapuri i vino'
- Mukuzani 520 ₾ 3120 ₾ ○
- Saperavi 490 ₾ 2940 ₾ ○
- Akhasheni 400 ₾ 2400 ₾ ●
- Kinzmarauli 450 ₾ 2700 ₾ ●
- Zinfandel 512 ₾ 3072 ₾ ●
0,125 1 L
- Pomegranate 287 ₾ 2296 ₾ ●
- Isabella 287 ₾ 2296 ₾ ●

ROSE 0,125 0,75 L

- Saperavi Rose 455 ₾ 2730 ₾ ○
- Pirosmani Rose 372 ₾ 2232 ₾ ●

WHITE 0,125 0,75 L

- ☆ Silk Princess 400 ₾ 2400 ₾ ○
Signature Rkatziteli by 'Khachapuri i vino'
- Mtsvane 390 ₾ 2340 ₾ ○
- Tsinandali 420 ₾ 2520 ₾ ○
- Alazani valley 355 ₾ 2130 ₾ ●
- Pirosmani 460 ₾ 2760 ₾ ●
- Tvishi 512 ₾ 3072 ₾ ●
- Vinho Verde 400 ₾ 2400 ₾ ●
- Sauvignon Blanc 520 ₾ 3120 ₾ ○
0,125 1 L
- Muscat 287 ₾ 2296 ₾ ●

SPARKLING 0,125 0,75 L

- Rose Brut 460 ₾ 2760 ₾ ○

ORANGE 0,125 0,75 L

- Rkatziteli kvevri 420 ₾ 2520 ₾ ○
- Kakhuri 435 ₾ 2610 ₾ ○

FRUIT 0,125 0,75 L

- Apricot/Blackberry 420 ₾ 2520 ₾ ●



BAR

CHACHA AND FRUIT WINE 45 ML

- Homemade 320 ₾
Grape distillate
- Platinum Askaneli 330 ₾
- Golden chacha 357 ₾

HOMEMADE LIQUORS 45 ML

- Liquor of the week 240 / 260 ₾
Ask the waiter

DISTILLATES 45 ML

- Pomegranate/Apricot 350 ₾

COGNAC 50 ML

- Askaneli 3 years old 290 ₾
 - Askaneli 5 years old 320 ₾
 - Saradzhishvili VSOP 490 ₾
Aging in oak barrel for at least 8 years,
with the addition of up to 12 years old alcohols
to blend
- ### BEER
- Dutch. Non-alcoholic · 0,33 L 425 ₾
 - Dutch. Sour ale · 0,33 L 450 ₾
Sweet ale with raspberries
and pomegranate
 - Georgian beer · 0,5 L 490 ₾



SOFT DRINKS

BEVERAGES

- Georgian lemonade · 0,5 L 350 ₾
- Feijoa / pear / estragon / barberry /
cream-soda / Saperavi grape / lemon-lime
- 'Sairme' · 0,5 L 258 ₾
- 'Borjomi' mineral water · 0,5 L 300 ₾
- Homemade
berry drink · 0,3 / 1 L 190 / 600 ₾
- Fresh juice · 0,3 L 450 / 475 ₾
Orange / grapefruit

HOT DRINKS

- Espresso · 0,03 L 200 ₾
- Americano · 0,15 L 200 ₾
- Cappuccino · 0,3 L 260 ₾
- Latte · 0,3 L 297 ₾
- Raf · 0,3 L 330 ₾
- Cocoa · 0,3 L 267 ₾
- Tea · 0,5 L 260 ₾
Red tea / whole-leaf tea / bayh loose leaf
tea / ivan chai / jasmine / earl gray /
thyme / sencha
- Plant-based milk + 50 ₾