ОБРАЗ ЖИЗНИ

РЕСТОРАН

Люсиновская ул., 36/50, Москва

САЛАТЫ

Каждый салат — это гармония вкусов,
которая подарит вам истинное наслаждение



Цезарь

Салат с нежной курицей
в специях, сыром пармезан
и пикантным соусом

700 р.



Тёплый салат с филе Цыплёнка

Куриная грудка, обжаренная
в сливочном соусе
с грузинскими приправами

700 р.



Салат по-Грузински

Помидоры, огурцы, красный
лук и зелень, заправленные
оливковым маслом

760 р.



Салат тёплый с печенью

Жареная куриная печень
с помидорами и салатом,
заправленные бальзамическим
соусом

770 р.



Салат по-Грузински с орехами

Помидоры, огурцы, красный лук
и зелень, заправленные
оливковым маслом
и грецким орехом

780 р.



Салат из Хрустящих баклажан

Жареные баклажаны,
помидоры и сыр, заправленные
остро-сладким соусом

810 р.



Цезарь с креветками

Салат с сочными креветками,
хрустящими гренками
и насыщенным соусом

850 р.



Оливье

Отварные овощи,горощек,
яйцо и нежное куриное филе.
Классика с ноткой нежности

750 р.



Греческий салат

Сочные овощи и пикантные маслины
и солоноватая фета с лёгкой оливковой заправкой

710 р.



Домашний салат

Свежие огурцы,томаты,укроп
и яйцо в сметане

680 р.

ОБРАЗ ЖИЗНИ

РЕСТОРАН

Люсиновская ул., 36/50, Москва

ЗАКУСКИ



Гурийская капуста

квашеная капуста со свеклой и специями

320 р.



Сырный микс

нарезанный сыр сулугуни

320 р.



Сырные Шарики

Жареный в панировке сыр сулугуни подается с соусом «наршараб»

540 р.



Шампиньоны с сыром

запеченные шляпки грибов, фаршированные сыром сулугуни

620 р.



Бородинские гренки

ароматные гренки из бородинского хлеба с пикантной чесночной ноткой. Подаётся с чесночным соусом

390 р.



Сезонные овощи

Свежие овощи: помидоры, зелёный лук, огурцы, редис, и перец чили

850 р.



Сельдь с картофелем

Сельдь в ароматном маринаде с картофелем и луком

470 р.



Куриные крылья терияки

сочные куриные крылья с фирменной карамельной корочкой в соусе терияки

650 р.



Креветки с хрустящей корочкой

сочные креветки в золотистой корочке из панировочных сухарей

850 р.

ОБРАЗ ЖИЗНИ

РЕСТОРАН

Люсиновская ул., 36/50, Москва

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сочетание традиций и современных вкусов



Лобио по-Мегрельски

Вареная фасоль в глиняном горшочке, подаётся с сыром сулугуни и гурийской капустой

470 р.



Чахохбили

Жареное куриное бедро, томленное в соусе из томатов и зелени

620 р.



Долма

Говяжий фарш с рисом и зеленью, аккуратно завернутый в виноградный лист, подаётся с чесночным соусом

720 р.



Жареный Сулугуни с томатами

Жареный сыр сулугуни, нарезанный ломтиками, подаётся с помидорами

750 р.



Оджахури со Свининой

Жареная свинина под фирменным маринадом с картофелем и овощами

870 р.



Чашашули

Отварная говядина, томлённая в соусе из помидоров, зелени и болгарского перца

870 р.



Цыплёнок Тапака

Молодой цыплёнок, жаренный на гриле

900 р.



Цыплёнок Чкмерули

Молодой цыплёнок, жаренный на гриле, подаётся с фирменным сливочным соусом

950 р.



Оджахури с курицей

Сочное куриное мясо с картофелем и овощами, приправленное прованскими травами

870 р.

ОБРАЗ ЖИЗНИ

РЕСТОРАН

Люсиновская ул., 36/50, Москва

Супы

Лапша Куриная
Куриный бульон с лапшой и овощами

480 р.

Борщ из Говядины
Наваристый мясной бульон со свёклой и овощами, подают со сметаной.

500 р.

Тыквенный крем-суп
Суп пюре из запечённой тыквы с овощами и сливками, при подаче украшают тыквенными семечками. Подают с гренками.

490 р.

Грибной крем-суп
Суп пюре из шампиньонов на курином бульоне с овощами и сливками. Подаются с гренками.

490 р.

Харчо
Наваристый суп на говяжьем бульоне с рисом, овощами и специями, украшенный свежей зеленью

570 р.

Окрошка
Освежающий летний суп на основе мацони с отварной курицей и свежими овощами. Подаётся холодным

550 р.

Кутабы

Кутаб с Сыром
аппетитная лепёшка с сочной начинкой 2 шт. в порции

520 р.

Кутаб с сыром и зеленью
аппетитная лепёшка с сочной начинкой 2 шт. в порции

570 р.

Кутаб с говядиной
аппетитная лепёшка с сочной начинкой 2 шт. в порции

620 р.

Кутаб с Бараниной
аппетитная лепёшка с сочной начинкой 2 шт. в порции

620 р.

Чебурек с Говядиной
ароматные лепёшки из тонкого теста с сочной начинкой обжаренные во фритюре до золотистой корочки

620 р.

Чебурек с Бараниной
ароматные лепёшки из тонкого теста с сочной начинкой обжаренные во фритюре до золотистой корочки

650 р.

На гриле

Люля из Курицы
куриный фарш насаженный на шампур и жаренный на мангале.Подаётся с соусом "сацебели"

660 р.

Люля по-домашнему
Фарш из свинины и говядины, нанизанный на шампур и обжаренный на мангале. Подается с соусом «Сацебели» и маринованным красным луком на лаваше

870 р.

Люля из Говядины
Фарш из говядины нанизанный на шампур и обжаренный на мангале. Подается с соусом «Сацебели» и маринованным красным луком на лаваше

870 р.

Люля из Баранины
Фарш из баранины нанизанный на шампур и обжаренный на мангале. Подается с соусом «Сацебели» и маринованным красным луком на одеяле из лаваша

920 р.

Куриные бедра
Нежные куриные бедра, выдержанные в авторском маринаде и обжаренные на мангале. Подается с соусом "Сацебели" и маринованным красным луком на одеяле из лаваша

670 р.

Свиная шейка
Нежное свиное мясо в фирменном маринаде, обжаренное на мангале.Подается с соусом "Сацебели" и маринованным красным луком на одеяле из лаваша

870 р.

Шашлык из Баранины
молодое мясо баранины под уникальным маринадом, обжаренное на мангале. Подается с соусом "Сацебели" и маринованным красным луком на одеяле из лаваша

990 р.

Сибас на Гриле
Нежный сибас, обжаренный на гриле до золотистой корочки. Подаётся с дольками свежего лимона

Ассорти Мясных Шашлыков
Сытное мясное плато-шашлык из куриного бедра и свиной шейки, три вида люля и овощи-гриль. Подается на лаваше с традиционным соусом сацебели.

5800 р.

Гарниры

Картофельное пюре	Картофель Фри	Бэйби Картофель
390 р.	390 р.	450 р.

Овощи гриль	Рис
500 р.	390 р.

Десерты из нашей кондитерской

мороженое	варенье
ванильное,шоколадное,клубничное	айва, грецкий орех, белая черешня
300 р.	350 р.

Соусы

ткемали	сацебели	Аджика	чесночный
99 р.	99 р.	99 р.	99 р.

Наршараб	Сметана	Кетчуп	Мацони	Мёд
99 р.	99 р.	99 р.	160 р.	99 р.