

# Холодные закуски

**Аджапсандали** | Ajapsandali 200 г 620.-

Овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью | A traditional Georgian vegetable stew made from eggplants, tomatoes, bell peppers, onions, and fresh herb

**Красное лобио с орехами и капустой по-гурийски** 150/50 г 530.-

Red Beans with Walnuts and Gurian Cabbage

Отварная фасоль с грецкими орехами, грузинскими специями и хрустящей гурийской капустой | Boiled red beans with walnuts, Georgian spices and crispy Gurian pickled cabbage

**Баклажаны с орехами** | Eggplant with Walnuts 150 г 640.-

Рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй | Eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices

**Баклажаны пикантные** | Eggplant Rolls with Nadugi 150 г 610.-

Рулетки из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра надуги и мяты, со свежими огурцами и томатами  
Eggplant rolls stuffed with homemade cottage cheese with mint, served with fresh cucumbers and tomatoes

new

**Рулетки из печёного перца рамиро** | Ramiro Pepper Rolls 150 г 590.-

Перец рамиро с муссом из копчёного сыра сулгуни, грецким орехом и грузинскими специями | Baked Ramiro pepper stuffed with smoked Sulguni cheese mousse, walnuts, and Georgian spices

**Ассорти пхали** | Pkhali Assortment 150 г 640.-

Ассорти биточков из шпината, зелёного лобио и свёклы, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха, граната и микрозелени  
An assortment of Georgian vegetable pâtés—spinach, green beans, and beets—blended with walnut paste, garlic, and spices, served as small bites, garnished with pomegranate seeds and microgreens.

**Соленья из бочки** | Barrel-Pickled Vegetables 350 г 690.-

Маринованные чеснок, черемша, стручковый перец, гурийская капуста, зелёные томаты, джонджоли и хрустящие огурцы | Pickled garlic, wild garlic (cheremsha), chili peppers, Gurian cabbage, green tomatoes, jonjoli, and crispy cucumbers

**Грузинские роллы** | Georgian Rolls 100/30 г 650.-

Тонкие листья сыра сулгуни с творожной начинкой, томатом, огурцом, зеленью и ореховым соусом | Thin slices of Sulguni cheese rolled with a cottage cheese mixed with mint filling, tomato, cucumber, fresh herbs, and walnut sauce

**Свежие овощи** | Fresh Vegetables 250 г 680.-

Бакинские огурцы, розовые томаты, редис  
Cucumbers, pink tomatoes, and radishes

**Ассорти зелени** | Herb Assortment 120 г 640.-

Красный базилик, тархун, зелёный лук, кинза, петрушка, укроп, редис  
Red basil, tarragon, green onions, cilantro, parsley, dill, and radishes

**Ассорти грузинских сыров** | Georgian Cheese Assortment 250 г 640.-

Имерули, молочный сулгуни, копчёный сулгуни и чечил  
Imeruli, Mild Sulguni, Smoked Sulguni, and Chechil cheese

new

**Гебжалия** | Gebjalia 250 г 690.-

Сырные рулетики, заправленные надуги, в сливочно-мятном соусе с зелёным перцем  
Cheese rolls filled with nadugi, served in a creamy mint sauce with green pepper

**Сациви из курицы** | Chicken Satsivi 100/150 г 590.-

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха  
и грузинских специй | Tender pieces of chicken in a rich walnut sauce with Georgian spices

**Сельдь с картофелем** | Herring with Potatoes 100/100 г 590.-

**Сёмга слабосолёная** | Lightly Salted Salmon 100/50 г 1140.-

## Салаты

**Салат по-грузински** | Georgian Salad 225 г 640.-

Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло  
Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onion, and olive oil

**Овощной салат с орехами** | Vegetable Salad with Nuts 260 г 670.-

Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех  
Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onion, spicy green pepper, and walnuts

new

**Салат со слабосолёным лососем** | Salmon Salad 230 г 1150.-

Лосось, апельсин, микс салат, пармезан, креметте и оливковое масло  
Lightly salted salmon, orange, mixed greens, Parmesan, Crèmette cheese, and olive oil

new

**Цезаридзе с курицей** | Caesaridze with Chicken 240 г 790.-

Куриная грудка, молочный и копчёный сулгуни, вяленые томаты, романо,  
лаваш и соус цезарь | Chicken breast, fresh and smoked Sulguni cheese, sun-dried tomatoes,  
Romaine lettuce, lavash, and Caesar dressing

new

**Цезаридзе с креветками** | Caesaridze with Shrimp 200 г 840.-

Обжаренные креветки, молочный и копчёный сулгуни, вяленые томаты,  
романо, гренки и соус цезарь | Grilled shrimp, fresh and smoked Sulguni cheese,  
sun-dried tomatoes, Romaine lettuce, croutons, and Caesar dressing

**Салат из хрустящих баклажанов** | Crispy Eggplant Salad 300 г 740.-

Карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр,  
семечки, соус чили и гренки из лаваша | Caramelized eggplant, pink tomatoes,  
cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce, and lavash croutons

**Гогрехи** | Gogrehi 200 г 690.-

Куриная грудка, тыква, яблоки, шпинат, слабосолённый сыр, клубника,  
кедровые орехи и гранатовый соус | Chicken breast, pumpkin, apples, spinach,  
lightly salted cheese, strawberries, pine nuts, and pomegranate sauce

**Салат с куриной печенью и грушей** 200 г **790.-**

Chicken Liver and Pear Salad

Обжаренная куриная печень с грушей в коньяке, шампиньоны и микс салат  
Fried chicken liver with pear in cognac, mushrooms, and mixed greens

**Салат по-имеретински** | Imeretian Salad 250 г **790.-**

Курица, шпинат, красный лук, кинза, аджика по-гурийски и соус наршараб  
Chicken, spinach, red onion, cilantro, Gurian adjika, and Narsharab sauce

**Салат с говядиной и красным луком** 200 г **740.-**

Beef and Red Onion Salad

Говядина, перепелиное яйцо, красный лук и домашний майонез  
Tender beef quail egg, red onion, and homemade mayonnaise

new

**Стейк-салат из говядины** | Beef Steak Salad 250 г **890.-**

Говядина, бакинские томаты, болгарский перец, салат айсберг, карамельный лук, грецкий орех и горчичный соус | Beef, Baku tomatoes, bell pepper, iceberg lettuce, caramelized onion, walnuts, and mustard sauce

new

**Большой зелёный салат** | Green Salad 250 г **740.-**

Салат романо, салат айсберг, бакинские огурцы, сельдерей, яблоко, творожный мусс, грецкий орех и зелёный соус | Romaine lettuce, iceberg lettuce, cucumbers, celery, apple, cottage cheese mousse, walnuts, and green sauce

## СУПЫ

**Харчо** | Kharcho 300 г **590.-**

Традиционный грузинский суп с говядиной, зеленью и специями  
A traditional Georgian soup made with beef, herbs, and spices

**Чихиртма** | Chikhirtma 300 г **560.-**

Лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом  
A light soup made with chicken breast, cilantro, and wine vinegar

**Уха** | Fish Soup 300 г **790.-**

Рыбный бульон с сёмгой, картофелем, морковью, бакинскими томатами, каперсами и укропом | Rich fish broth with salmon, potatoes, carrots, tomatoes, capers, and dill

**Чакапули** | Chakapuli 300 г **890.-**

Суп из ягненка, тушённого в белом вине с ткемали и тархуном  
A lamb soup simmered in white wine with tkemali sauce and tarragon

**Суп с мини-хинкали** 350 г **490.-**

Soup with Mini-Khinkali

Наваристый говяжий бульон с мини-хинкали из говядины с кинзой, чесноком, уксусом и соусом хойсин | A rich beef broth with mini khinkali dumplings stuffed with beef, cilantro, garlic, vinegar, and hoisin sauce

<b>Куриный суп с домашней лапшой</b> Chicken Soup with Homemade Noodles	300 г	<b>450.-</b>
<b>Борщ</b>   Borsch	300 г	<b>490.-</b>
<b>Тыквенный крем-суп</b>   Pumpkin Cream Soup	250 г	<b>550.-</b>

## Горячие закуски

<b>Сыр сулгуни со свежими томатами на кеци</b> Sulguni Cheese with Fresh Tomatoes on Ketsi	250 г	<b>580.-</b>
<b>Жареный сулгуни в кляре с вареньем из кизила</b> Fried Sulguni Cheese in Batter with Cornelian Cherry Jam	200/50/50 г	<b>650.-</b>
<b>Шапки шампиньонов с сулгуни</b> Mushroom Caps with Sulguni Cheese	200 г	<b>690.-</b>
<b>Кучмачи</b>   Kuchmachi Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зёрнами граната   A fragrant dish made from tender veal offal, sautéed with spices and pomegranate seeds	200 г	<b>590.-</b>
<b>Лобико по-имеретински</b>   Imeretian Lobio Отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком Boiled beans with Georgian spices, herbs, and onions	300 г	<b>490.-</b>
<b>Эларджи</b>   Elarji Традиционное грузинское блюдо из белой кукурузной крупы и сыра сулгуни A traditional Georgian dish made from white cornmeal and sulguni cheese	250 г	<b>540.-</b>
<b>Кесадилья по-грузински</b>   Georgian Quesadilla Рубленое мясо с моцареллой, специями, луком и зеленью в лепешке тортилья. Подаётся с мацони   Chopped meat with mozzarella, spices, onions, and herbs in a tortilla, served with matsoni	220/50 г	<b>680.-</b>

## Выпечка

<b>Хачапури Имерули</b>   Imeruli Khachapuri Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулгуни Traditional Georgian bread filled with tangy Sulguni cheese	400 г / 500 г	<b>480 / 680.-</b>
<b>Хачапури Мегрули</b>   Megruli Khachapuri Тонко раскатанное сдобное тесто с двойной начинкой из сыра сулгуни Cheese-filled Georgian bread with an extra layer of melted Sulguni on top	450 г / 600 г	<b>560 / 760.-</b>

<b>Хачапури Ачарули</b>   Acharuli Khachapuri	280 г	<b>590.-</b>
Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом A boat-shaped pastry with sulguni cheese and an egg		
<b>Хачапури Пеновани</b>   Penovani Khachapuri	400 г	<b>560.-</b>
Слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни Flaky puff pastry filled with sulguni cheese		
<b>Хачапури Лобиани</b>   Lobiani Khachapuri	400 г	<b>550.-</b>
Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из фасоли лобио с грузинскими специями   Yeast dough filled with lobio beans and Georgian spices		
<b>Хачапури с гебжалией</b>	520 г	<b>780.-</b>
Khachapuri with Gebjalia Хачапури с рулетиками из имеретинского сыра, творога, моцареллы с добавлением мяты, грузинских специй и масла на основе петрушки и базилика Khachapuri with rolled Imeretian cheese, cottage cheese, mozzarella, mint, Georgian spices, and parsley-basil oil		
<b>Хачапури со шпинатом и сыром</b>	400 г	<b>580.-</b>
Khachapuri with Spinach and Cheese Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината Yeast dough with a filling of sulguni cheese and spinach		
<b>Хачапури на шампуре</b>   Skewered Khachapuri	300/30 г	<b>580.-</b>
Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, жаренное на шампуре. Подаётся с ореховым соусом   Yeast dough filled with Sulguni cheese, grilled on a skewer and served with walnut sauce.		
<b>Мчади</b>   Mchadi	100 г	<b>190.-</b>
Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки   Golden-fried Georgian cornbread, crispy on the outside and soft inside, made from cornmeal, water, and salt.		
<b>Чвиштари</b>   Chvishtari	150 г	<b>320.-</b>
Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни   Golden-fried Georgian cornbread, crispy on the outside and soft inside, filled with rich, melty Sulguni cheese.		
<b>Лаваш из тандыра</b>   Tandoor Lavash	110 г	<b>110.-</b>

## Чебуреки

<b>Чебурек с мясом</b>   Cheburek with Meat	200 г	<b>290.-</b>
<b>Чебурек с сыром</b>   Cheburek with Cheese	150 г	<b>290.-</b>

# Паста

## Спагетти помодоро с грузинской бураттой 250/130 г 760.-

Spaghetti Pomodoro with Georgian Burrata

Спагетти с бакинскими томатами, грузинской бураттой, сванской солью, базиликом, луком, чесноком и соусом пилати | Spaghetti with Baku tomatoes, Georgian burrata, Svan salt, basil, onion, garlic, and Pilati sauce

## Спагетти с грибами и курицей | Spaghetti with Mushrooms and Chicken 350 г 680.-

Спагетти с курицей, шампиньонами и сыром сулугуни в сливочном соусе с чесноком и тархуном | Spaghetti with chicken, champignons, and suluguni cheese in a creamy sauce with garlic and tarragon

## Спагетти с мясом по-грузински | Spaghetti with Meat Georgian Style 320 г 790.-

Спагетти с говядиной и свининой, сыром сулугуни, аджикой, красным базиликом, кондари, луком, чесноком и соусом киндзмари | Spaghetti with beef and pork, suluguni cheese, adjika, red basil, kondari (savory), onion, garlic, and kindzmari sauce

# Горячие блюда из птицы

## Оджахури из курицы | Ojakhuri with Chicken 150/200 г 690.-

Курица с жареным картофелем, зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем | Chicken with fried potatoes, greens, garlic, onion, and bell pepper

## Цыцыла табака | Tsitsila Tabaka 1 шт 990.-

Домашний цыплёнок табака | Traditional pan-fried whole baby chicken

## Чкмерули | Chkmeruli (блюдо на двоих) 1 шт 1190.-

Домашний цыплёнок, запечённый в сливочном соусе с грузинскими специями, чесноком и кинзой. Подается на кеци | Baby chicken baked in a creamy sauce with Georgian spices, garlic, and cilantro, served in a ketsi (traditional Georgian clay pan)

## Чахохбили из цыпленка | Chakhokhbili with Chicken 350 г 650.-

Кусочки цыпленка, обжаренного в собственном соку, с соусом из спелых томатов, овощей и зелени | Chicken pieces stewed in their own juice with a sauce made of ripe tomatoes, vegetables, and greens

## Котлеты из индейки с картофельным пюре 150/150/20 г 690.-

Turkey Cutlets with Mashed Potatoes

## Эларджи с курицей | Elarji with Chicken 180/120/50 г 660.-

Белая кукурузная крупа с копчёным сыром, запечённой на гриле курицей и соусом баже | White corn grits with smoked cheese, grilled chicken, and bazhe sauce

# Мясные блюда

**Оджахури из свинины** | Ojakhuri with Pork 150/200 г **720.-**

Свинная шейка с жареным картофелем, зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем  
Pork neck with fried potatoes, greens, garlic, onion, and bell pepper

**Оджахури из баранины** | Ojakhuri with Lamb 150/200 г **790.-**

Мякоть баранины с жареным картофелем, зеленью, чесноком, луком и томатом черри  
Boneless lamb with fried potatoes, greens, garlic, onion, and cherry tomatoes

**Чанахи из баранины на кеци** | Chanakhi with Lamb in a Ketsi 350 г **940.-**

Баранина, запечённые баклажаны и болгарский перец, молодой картофель, свежие томаты, стручковый зелёный перец, кинза и красный базилик | Lamb baked with eggplant, bell pepper, young potatoes, fresh tomatoes, green chili peppers, cilantro, and red basil

**Чашушули из говядины** | Chashushuli or Beef 300 г **920.-**

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушённые с томатами и ароматными грузинскими специями | Tender or beef pieces stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices

**Долма** | Dolma 200/50 г **740.-**

Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных фаршем из говядины, свинины и риса, томлённых в собственном соку | Traditional dish made from lightly salted grape leaves stuffed with minced beef, pork, and rice, stewed in its own juices

**Чакондрили с ташмиджаби** | Chakondrili with Tashmijabi 300 г **760.-**

Маринованная говядина с кондари. Подаётся с картофельным пюре, сыром сулугуни и микрозеленью | Marinated beef with kondari (savory), served with mashed potatoes, suluguni cheese, and microgreens

# Рыбные блюда

**Барабулька черноморская** | Red Mullet 180 г **940.-**

Может быть приготовлено на углях, на сковороде и на пару:

**Стейк из сёмги с овощами** 100/100 г **1490.-**

Salmon Steak with Vegetables grilled / steamed

Сёмга, брокколи, цветная капуста, морковь и перечный соус  
Salmon, broccoli, cauliflower, carrot, and pepper sauce

**Сибас** | Sea Bass 1 шт - 250 г **1150.-**

**Дорадо** | Dorado 1 шт - 250 г **1250.-**

**Форель** | Trout 1 шт - 250 г **1090.-**

# Хинкали

Минимальный заказ 3 шт. одного вида  
Minimal order is 3 pcs. of one type

	<b>Хинкали традиционные</b>   Traditional Khinkali	1 шт - 90 г	<b>100.-</b>
	Из свинины с говядиной   Pork and beef		
	<b>Хинкали с говядиной</b>   Beef Khinkali	1 шт - 90 г	<b>100.-</b>
	<b>Хинкали с бараниной</b>   Lamb Khinkali	1 шт - 90 г	<b>140.-</b>
	<b>Хинкали с сыром</b>   Cheese Khinkali	1 шт - 90 г	<b>100.-</b>
new	<b>Хинкали с чкмерули</b>   Khinkali with Chkmeruli Sauce	1 шт - 90 г	<b>140.-</b>
	С курицей и соусом чкмерули   Juicy dumplings filled with chicken and creamy garlic sauce		
	<b>Мама Хинкали</b>   Mama Khinkali	600 г	<b>750.-</b>
	Шесть хинкали в одном большом   Six khinkali in one large piece		
	<b>Мини-хинкали с курицей в соусе блю чиз</b>	6 шт - 250 г	<b>730.-</b>
	Mini Chicken Khinkali in Blue Cheese Sauce		

# На углях

Charcoal-Grilled Dishes

	<b>Шашлык из курицы</b>   Chicken BBQ	220 г	<b>740.-</b>
	<b>Шашлык из свинины</b>   Pork BBQ	200 г	<b>840.-</b>
	<b>Шашлык из баранины</b>   Lamb BBQ	200 г	<b>1090.-</b>
	<b>Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни</b>	200 г	<b>710.-</b>
	Chicken Lula Kebab with Suluguni Cheese		
	<b>Люля-кебаб из свинины с говядиной</b>	200 г	<b>810.-</b>
	Pork & Beef Lula Kebab		
	<b>Люля-кебаб из баранины</b>   Lamb Lula Kebab	200 г	<b>990.-</b>
	<b>Каре ягненка</b>   Rack of Lamb	180 г	<b>1390.-</b>
	<b>Картофель на углях</b>   Grilled Potatoes	150 г	<b>430.-</b>
	<b>Овощи на мангале</b>   Grilled Vegetables	200 г	<b>720.-</b>
	<b>Грибы на мангале</b>   Grilled Mushrooms	150 г	<b>470.-</b>

# Гарниры

<b>Картофель фри</b>   French Fries	150 г	<b>320.-</b>
<b>Картофель по-домашнему</b>   Home-Style Roasted Potatoes	200 г	<b>290.-</b>

# Соусы

<b>Сацебели</b>   Tomato Sauce	50 г	<b>130.-</b>
<b>Ткемали</b>   Plum sauce	50 г	<b>170.-</b>
<b>Аджика</b>   Spicy Adjika	50 г	<b>150.-</b>
<b>Сметана</b>   Sour Cream	50 г	<b>110.-</b>
<b>Сметанный соус с чесноком</b>   Sour Cream Sauce with Garlic	50 г	<b>150.-</b>
<b>Баже</b>   Georgian Walnut Sauce (Baje)	100 г	<b>180.-</b>
<b>Наршараб</b>   Narsharab	40 г	<b>130.-</b>

# Десерты

	<b>Медовик</b>   Honey Cake	120 г	<b>450.-</b>
	<b>Наполеон</b>   Napoleon Cake	100 г	<b>490.-</b>
	<b>Мацони с мёдом и орехами</b>   Matsoni with Honey and Nuts	275 г	<b>420.-</b>
new	<b>Пахлава</b> Baklava	110 г	<b>350.-</b>
	<b>Оджахури</b>   Ojakhuri Cake	130 г	<b>590.-</b>
vegan	<b>Морковный торт с грушей в карамели</b> Carrot Cake with Caramelized Pear	150 г	<b>550.-</b>
vegan	<b>Шоколадный торт</b>   Chocolate cake	150 г	<b>550.-</b>
	<b>Профитроли</b>   Classic Profiteroles	3 шт - 150 г	<b>420.-</b>
	<b>Мороженое в ассортименте</b>   Assorted Ice Cream	50 г	<b>320.-</b>
	<b>Варенье белая черешня / кизил</b>   White Cherry / Cornelian Cherry Jam	50 г	<b>380.-</b>
	<b>Варенье грецкий орех / инжир / айва</b>   Walnut / Fig / Quince Jam	100 г	<b>420.-</b>

# Банкетные блюда

## Холодные закуски

<b>Ассорти солений</b>   Assorted Pickles	400 г	<b>840.-</b>
Гурийская капуста, черемша, чеснок, перец, томаты, малосольные огурцы и джонджоли   Gurian cabbage, wild garlic, garlic, bell pepper, tomatoes, lightly salted cucumbers, and jonjoli.		
<b>Сырное ассорти</b>   Georgian Cheese Assortment	400 г	<b>940.-</b>
Сыр сулугуни молочный и копчёный, имерули, мешочки из сулугуни с творожно-мятной начинкой и чечил   Suluguni (fresh and smoked), Imeretian cheese, suluguni pouches with cottage cheese and mint filling, and chechil		
<b>Мясное ассорти</b>   Assorted Meats	300/30 г	<b>1250.-</b>
Буженина, отварной язык, куриный рулет, бастурма и хрен   Buzhenina (roast pork), boiled beef tongue, chicken roulade, basturma, and horseradish		
<b>Овощной букет</b>   Fresh Vegetable Platter	450 г	<b>1150.-</b>
Бакинские огурцы, розовые томаты, болгарский перец, редис и ассорти зелени   Cucumbers, pink tomatoes, bell pepper, radish, and assorted greens		
<b>Ассорти пхали</b>   Georgian Pkhali Assortment	700 г	<b>1790.-</b>
Пхали из свёклы, фасоли, моркови и шпината, баклажаны с орехами, баклажаны пикантные, болгарский перец, зёрна граната и микрозелень   Pkhali made from beets, beans, carrots, and spinach, eggplant with walnuts, spicy eggplant, bell pepper, pomegranate seeds, and microgreens		
<b>Салат Оливери</b>   Oliveri Salad	220 г	<b>590.-</b>
Отварная куриная грудка, картофель, морковь, куриное яйцо, свежие огурцы, горошек и майонез   Boiled chicken breast, potatoes, carrots, chicken egg, fresh cucumbers, green peas, and mayonnaise		
<b>Фруктовая ваза</b>   Fruit Platter	2 кг	<b>2590.-</b>
Сезонные фрукты и ягоды   Seasonal fruits and berries		

# Холодные блюда

заказ за 1 день  
Pre-Order 1 Day in Advance

<b>Стерлядь запечённая</b>   Baked Sterlet	1 шт -3 кг	<b>15500.-</b>
<b>Поросёнок молочный</b>   Roast Suckling Piglet	1 шт -4 кг	<b>13000.-</b>

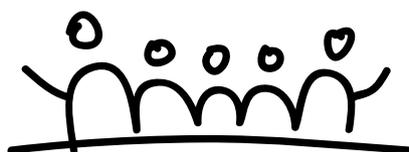
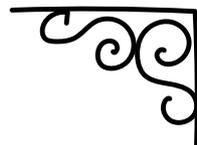
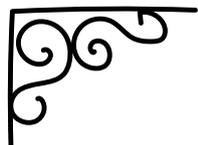
# На углях

<b>Мясное Оджахури</b>   Meat Ojakhuri	1,2/0,2 кг	<b>6500.-</b>
<p>Шашлыки из каре ягнёнка, баранины, свиной шейки и курицы, люля-кебаб из свинины с говядиной, люля-кебаб из баранины Rack of lamb on skewers, pork neck skewers, chicken skewers, pork and beef lula kebab, lamb lula kebab</p>		
<b>Рыбное Оджахури</b>   Fish Ojakhuri	1,2/0,15 кг	<b>7900.-</b>
<p>Шашлык из семги, жаренные на мангале дорадо, сибас и форель, барабулька черноморская   Salmon shashlik, grilled dorado, sea bass, trout, and Black Sea red mullet</p>		

# Десерты

заказ за 3 дня  
Pre-Order 3 Day in Advance

<b>Оджахури</b>   Ojakhuri Cake	1 кг	<b>4200.-</b>
<b>Наполеон</b>   Napoleon Cake	1 кг	<b>3300.-</b>
<b>Бисквитный торт с ягодами</b>   Sponge Cake with Berries	1 кг	<b>3500.-</b>
<b>Медовик</b>   Honey Cake	1 кг	<b>3500.-</b>
<b>Фисташковый торт</b>   Pistachio Cake	1 кг	<b>5500.-</b>
<b>Шоколадный торт</b>   Chocolate Cake	1 кг	<b>3500.-</b>



# оджахури

Ресторан грузинской кухни



Москва, Садовая-Черногрозская, 22с1  
Химки, Молодёжная, 6  
Королёв, Проспект Королёва, 6Г  
Горки, Рублёво-Успенское шоссе, 22В  
Павловская Слобода, Ленина, 76кб

