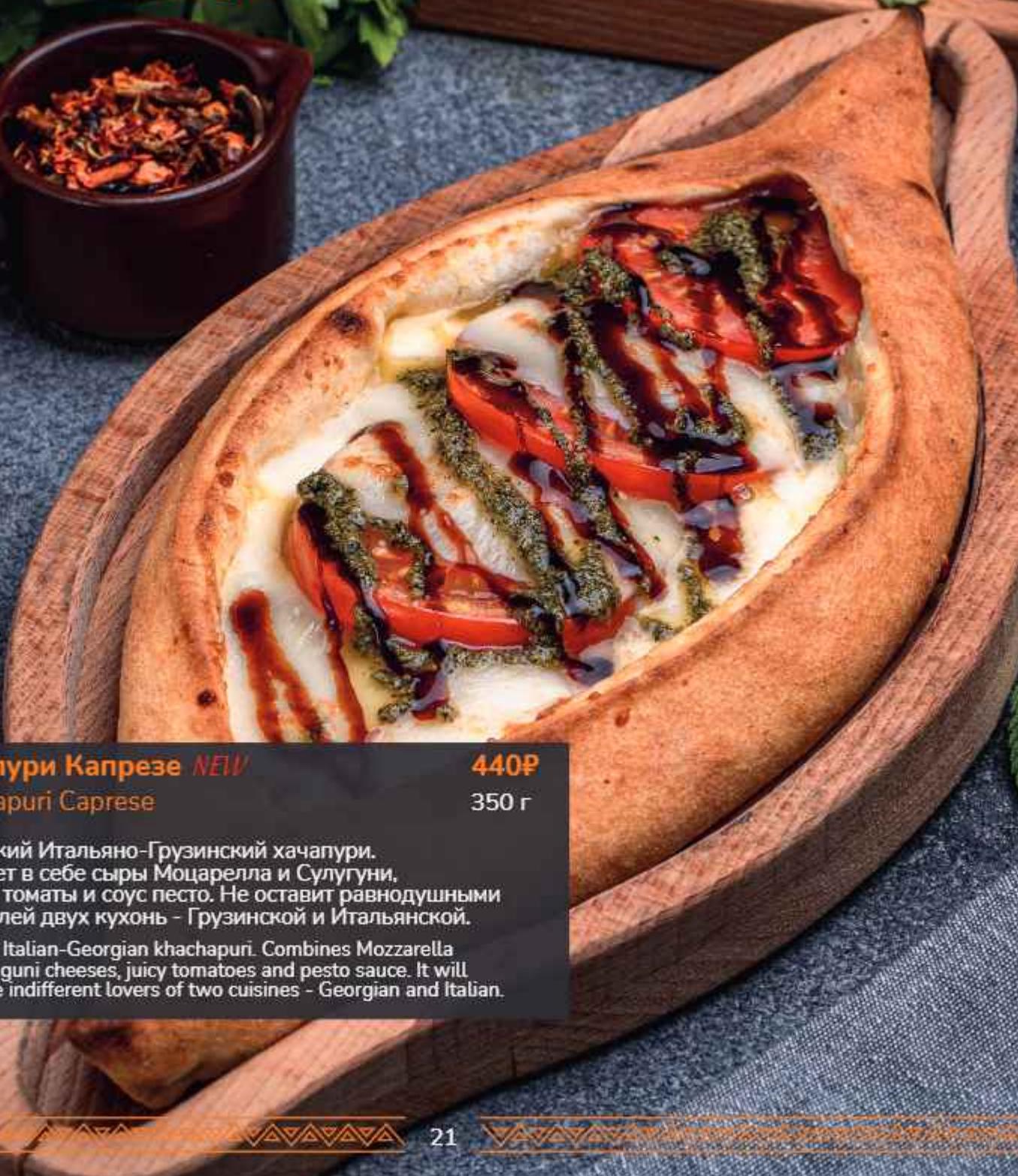


Выпечка Грузия

Bakery
Georgia



Хачапури Капрезе *NEW*

Khachapuri Caprese

Авторский Итальяно-Грузинский хачапури.
Сочетает в себе сыры Моцарелла и Сулугуни,
сочные томаты и соус песто. Не оставит равнодушными
любителей двух кухонь - Грузинской и Итальянской.

Author's Italian-Georgian khachapuri. Combines Mozzarella
and Suluquni cheeses, juicy tomatoes and pesto sauce. It will
not leave indifferent lovers of two cuisines - Georgian and Italian.

440Р

350 г



Хачапури по-Аджарски

400₽

Khachapuri in Adjarian style

~~ХИТ ПРОДАЖ~~

350 г

Традиционное блюдо Грузинской кухни.

Сыр Сулугуни в сочетании с яйцом на основе нежнейшего теста. Подается в форме лодочки. Попробовав наш хачапури Ваши гости не останутся равнодушными.

Traditional dish of Georgian cuisine. Suluguni cheese combined with an egg based on the most delicate dough. Served in boat shape. Having tried our khachapuri, your guests will not remain indifferent.

Хачапури по-Аджарски (мини)

Khachapuri in Adjarian style (mini)

290₽

210 г

Хачапури одно из самых любимых блюд Грузинской кухни. Наши повара готовят его по-особому рецепту, на основе нежного теста, с сыром Сулугуни. Подается в форме лодочки.

Khachapuri is one of the most favorite dishes of Georgian cuisine. Our chefs prepare it according to a special recipe, based on tender dough, with Suluguni cheese. Served in boat shape.





Пури

Puri

100₽

110 г

Традиционная Грузинская лепёшка.

Traditional Georgian flatbread.



Кубдари (хачапури с мясом)

490₽

Kubdari (khachapuri with meat)

350 г

Блюдо Грузинской кухни. Хачапури из грузинского региона Сванетия. Наши повара готовят его на основе нежного теста, с говядиной и сыром Сулугуни.

Dish of Georgian cuisine. Khachapuri from the Georgian region of Svaneti. Our chefs prepare it based on tender dough, with beef and Suluguni cheese.

Хачапури по – Мегрельски

Khachapuri in Megrelian style

Вкусная сырная лепёшка на тонком тесте. Традиционное блюдо Грузинской кухни. Блюдо сочетает в себе два вида сыра – Имеретинского и Сулугуни. Подается хачапури в теплом виде на завтрак или ужин, с чаем или вином.

Delicious cheese flatbread on thin dough. Traditional dish of Georgian cuisine. The dish combines two types of cheese - Imereti and Suluguni. Khachapuri is served warm for breakfast or dinner, with tea or wine.

520₽

430 г



Горячие блюда Грузия

Оджахури на выбор

с бараниной/с говядиной
/с курицей



“
Традиционное блюдо национальной Грузинской кухни. Душистый картофель с мясом, обжаренный в томатном соусе с чесноком, блюдо украшено ароматным миксом специй.

Оджахури с курицей 440₽
Ojakhuri with chicken 350 г

Оджахури с бараниной 690₽
Ojakhuri with lamb 350 г

Оджахури с говядиной 610₽
Ojakhuri with beef 350 г

Чкмерули хит продаж

Chkmeruli

590₽

350 г

Нежный цыплёнок Чкмерули в сливочно-чесночном соусе. Традиционное блюдо Грузинской кухни.

Tender Chkmeruli chicken in creamy garlic sauce.
Traditional dish of Georgian cuisine.

**Хинкали хит продаж**

Khinkali

80₽/1 шт

100 г

с говядиной / с бараниной
/ с сыром сулугуни / с шампиньонами

Хит и фаворит Грузинской кухни, без которого не обходится ни одно застолье. В ресторане «Felichito» вы можете заказать микс хинкалей и провести уютный вечер в компании друзей.

A hit and favorite of Georgian cuisine, without which not a single feast is complete. At the "Felichito" restaurant you can order a mix of khinkali and spend a cozy evening in the company of friends.

**Чашушули с говядиной**

Chashushuli with beef

530₽

380 г

Грузинское блюдо Чашушули происходит от слова «чаша» - мясо, то есть мясо в кастрюле. Считается, что этот суп был известен еще в XVIII веке. Нежная говядина с луком и морковью, миксом зелени в томатном соусе. Это блюдо отлично подходит для обеда или ужина, а также для праздничного стола.

The Georgian dish Chashushuli comes from the word "chalice" - meat, that is, meat in a pan. It is believed that this soup was known back in the 18th century. Tender beef with onions and carrots, mixed greens in tomato sauce. This dish is great for lunch or dinner, as well as for a holiday table.

**Шаверма по-грузински**

Shaverma

390₽

350 г

Нежный лаваш, обжаренное куриное бедро, помидоры, огурцы, салат Романо. На выбор соус Сацебели или Чесночный.

Tender pita bread, fried chicken thigh, tomatoes, cucumbers, Romaine lettuce. Choice of Satsebeli or Garlic sauce.