



ПХАЛИ & ХИНКАЛИ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ..... 280 г | **600 Р**
филе бедра цыплёнка на мангале
в соусе из грецкого ореха со специями

АССОРТИ ПХАЛИ180 г | **490 Р**
грузинские овощные закуски
с грецкими орехами и специями:
из моркови, шпината и свёклы

**РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 150 г | **550 Р**
рулетики из обжаренного баклажана
с начинками из грецкого ореха,
творожного сыра с черносливом,
грецким орехом и мятой

КАВКАЗСКИЕ СЫРЫ..... 280/50 г | **620 Р**
домашний сулугуни, копченый сулугуни,
осетинский сыр, подается с зеленью
и краснополянским медом

**ТАРЕЛКА ОВОЩНАЯ
С ЗЕЛЕНЬЮ**270 г | **550 Р**
розовые томаты, свежие огурцы,
перец болгарский, зелень

АССОРТИ СОЛЕНИЙ360 г | **620 Р**
маринованная красная капуста,
корнишоны, соленые помидоры,
маринованные опята, черемша, соленая слива,
маринованный перец

АССОРТИ ЗАКУСОК.....550 г | **620 Р**
домашние лепешки с закусками:
сливочный паштет из куриной печени
с луковым мармеладом, аджапсандал,
грузинский ореховый соус баже, соус цахтон

**ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**.....100/30/30 г | **400 Р**
сливочный паштет из куриной печени
с мармеладом из лука, подается
с чиабаттой

САЛАТЫ

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ
И ТОМАТАМИ**..... 300 г | **670 Р**
хрустящие жареные баклажаны
в панировке с розовыми томатами,
с красным луком, соусом сладкий чили
и зеленью

**САЛАТ ОВОЩНОЙ
ПО-ГРУЗИНСКИ**..... 250 г | **490 Р**
помидор, огурец, болгарский перец,
чили перец, орех грецкий, зелень,
заправлен маслом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ..... 300 г | **590 Р**
паста из фасоли со специями,
подается с грецким орехом, зеленью
и красной капустой домашнего засола

ДОЛМА280/40 г | **630 Р**
блюдо из свинины и говядины, со специями,
завернутое в виноградные листья,
подается с мацони

**ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СУЛУГУНИ**230 г | **530 Р**
запеченные шампиньоны
с сыром сулугуни и зеленью

СЫР В ПАНИРОВКЕ 250/50 г | **530 Р**
жареный сыр сулугуни с соусом на выбор:
сметанно-чесночный / малиновый

ХИНКАЛИ

**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ
ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ**5 шт • 450/50 г | **650 Р**
приправленные луком, специями,
кинзой и тархуном, подаются с соусом мацони

**ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ
ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ**5 шт • 450/50 г | **650 Р**
приправленные луком, специями и кинзой,
подаются с соусом мацони

**ХИНКАЛИ СО ШПИНАТОМ
И СЫРОМ**5 шт • 450/50 г | **630 Р**
с начинкой из шпината, сыра сулугуни
и лука, подаются с соусом мацони

**ХИНКАЛИ С СЫРОМ
И АДЖИКОЙ**5 шт • 450/50 г | **630 Р**
с начинкой из сыра сулугуни и аджики,
подаются с соусом мацони

**ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ
ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ**5 шт • 450/50 г | **630 Р**
с начинкой из шампиньонов, сливками
и луком, подаются с соусом мацони

**АССОРТИ
НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ** 1 350/150 г | **1 800 Р**
5 видов по три штуки,
подаются с соусом цахтон, сацебели и мацони

ХАЧАПУРИ

**ПИДЕ МЯСНОЙ
КЛАССИЧЕСКИЙ**400 г | **670 Р**
хачапури лодочка с фаршем из говядины,
обжаренным с томатами, луком,
болгарским перцем, кинзой
и небольшим количеством чили перца

**ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** 500 г | **650 Р**
круглый пирог с сыром сулугуни

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 380 г | **580 Р**
хачапури лодочка с сыром сулугуни,
желтком и сливочным маслом

**ЛОДОЧКА С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ** 450 г | **650 Р**
хачапури лодочка с начинкой
из сыра сулугуни шампиньонов,
цыпленка, сливок и лука

ЛОБИАНИ 400 г | **580 Р**
круглый пирог с красной фасолью

**ПИРОГ
С ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ** 450 г | **650 Р**
круглый пирог с осетинским сыром,
свекольными листьями и зеленым луком

ШОТИС (ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ) 150 г | **200 Р**
грузинский белый хлеб

СУПЫ

ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ 400 г | **790 Р**
суп из баранины с овощами,
чесноком и зеленью

СУП ХАРЧО350 г | **550 Р**
пикантный суп с говядиной,
рисом и кавказскими специями

ЧИХИРТМА350 г | **510 Р**
густой суп с куриным филе, яйцом и зеленью

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ350 г | **510 Р**
телятина, томленая в томатном соусе
с луком, солеными огурцами и кинзой

УХА ПОДКОПЧЕНАЯ350 г | **520 Р**
из палтуса и лосося

СУП-КРЕМ ГРИБНОЙ.....350 г | **570 Р**
крем-суп из шампиньонов, сливок
и специй, подается с чесночными
сухариками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ.....400 г | **1 100 Р**
запеченный цыпленок-корнишон
в сливочном соусе с кинзой

ПАЛТУС.....170/200 г | **1 300 Р**
подается с картофельным пюре
под соусом из рубленных томатов
со специями и сыром пармезан

ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ300 г | **620 Р**
жаркое из курицы с картофелем,
перцем и томатами

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ.....300 г | **620 Р**
жаркое из свинины с картофелем,
перцем и томатами

ЧАШУШУЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ380 г | **730 Р**
телятина, тушеная с томатами, луком,
кинзой и грузинскими специями

**ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С ГРИБАМИ**200 г | **620 Р**
телятина с добавлением шампиньонов
и сливочного соуса под запеченым
сыром моцарелла

**МИДИИ В СЛИВОЧНОМ/
ТОМАТНОМ СОУСЕ**400 г | **820 Р**
подаются с чабаттой

НЬОККИ С БЕКОНОМ300 г | **610 Р**
домашние итальянские ньокки
из картофеля и муки,
со сливками, беконом и пармезаном

НЬОККИ СО ШПИНАТОМ270 г | **610 Р**
домашние итальянские ньокки
из картофеля и муки со сливками,
шпинатом и пармезаном

УТКА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ330 г | **1 200 Р**
филе утки прожарки medium well,
подается с ягодным соусом
и свежими овощами

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ФОРЕЛЬ.....200 г | **1 200 Р**
подается с лимоном

**СТЕЙК ЛОСОСЯ
НА МАНГАЛЕ**.....200/30 г | **1 300 Р**
подается с зеленой спаржей и лимоном

**МЯСНОЕ АССОРТИ
НА КОМПАНИЮ**1300/220/150 г | **4 100 Р**
шашлыки из баранины, свинины,
филе бедра цыпленка, люля из говядины,
курицы, баранины, овощи на мангале,
подается с маринованным красным луком
и соусом сацебели

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**160/70/50 г | **1 100 Р**
подается с лавашом, маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**160/70/50 г | **1 050 Р**
подается с лавашом маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ160/70/50 г | **950 Р**
подается с лавашом, маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 190/90/45 г | **1 300 Р**
подаётся с лавашом, маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ.....240/90/45 г | **990 Р**
подаётся с лавашом, маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ200/90/45 г | **970 Р**
подаётся с лавашом, маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

**ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА
НА УГЛЯХ**..... 300 г | **1 050 Р**
подаётся с маринованным луком,
зеленью и соусом сацебели

ГАРНИРЫ

**ОБЖАРЕННЫЙ
МИНИ КАРТОФЕЛЬ**150 г | **320 Р**
с чесноком и кинзой

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ..... 250 г | **440 Р**
баклажаны, цукини,
шампиньоны, болгарский перец,
помидоры черри

КАРТОФЕЛЬ ФРИ150 г | **320 Р**

ОТВАРНОЙ РИС 150 г | **290 Р**
со сливочным маслом

СОУСЫ

АДЖИКА50 г | **120 Р**

НАРШАРАБ50 г | **120 Р**

ЦАХТОН50 г | **120 Р**

ГОРЧИЦА50 г | **120 Р**

САЦЕБЕЛИ50 г | **120 Р**

ТКЕМАЛИ.....50 г | **120 Р**

ДЕСЕРТЫ

ПАХЛАВА МЕДОВАЯ.....160 г | **410 Р**
пахлава из грецкого ореха
с краснополянским мёдом
и специями

**ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ
С МАЦОНИ**.....200 г | **400 Р**
мацони, краснополянский мёд,
грецкие орехи,
варенье из грецких орехов

МЕДОВИК ЛЕНИВЫЙ 150 г | **500 Р**
десерт в баночке с вишней, сливочным
кремом и крошкой из медового коржа

ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ320 г | **500 Р**
пять видов южно-кавказского варенья:
из красной смородины, инжира, груши,
грецкого ореха, фейхоа, подаются со сдобными
хлебными палочками с кунжутом

ДЕСЕРТ «ХИНКАЛИ»..... 130 г | **650 Р**

ПТИЧЬЕ МОЛОКО 170 г | **550 Р**

КОРЗИНОЧКА «ГОГОЛЬ» 150 г | **550 Р**

МОРОЖЕНОЕ50 г | **210 Р**
ваниль / клубника / шоколад / фисташка