СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ / 240 Г. 280
Капуста по-грузински, соленый стручковый перец, морковь по-корейски, соленый чеснок, томаты черри, мариновынные огурчики

АССОРТИ МЯСНОЕ /40/40/10 Г. 450
Бастурма, суджук, зелень

СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ / 200 Г. 330
Бакинские томаты, свежие огурчики, хрустящий болгарский перец, зелень в ассортименте

АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ / 50 Г. 140

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ПХАЛИ / 160 Г. 220
Кнели из свеклы, шпината, зеленой фасоли и б/к капусты

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МЯГКИМ СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ / 170/5 Г. 430

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ 90 / 100 Г. — 340
Куриное бедро под ореховым соусом

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА / 100 Г. — 480
Тонко нарезанные слайсы лосося по рецепту шеф-повара

СЕЛЕДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ / 120 / 80 / 40 Г. — 280
Нежное филе атлантической селедочки, подается с молодым отварным картофелем и маринованным красным луком

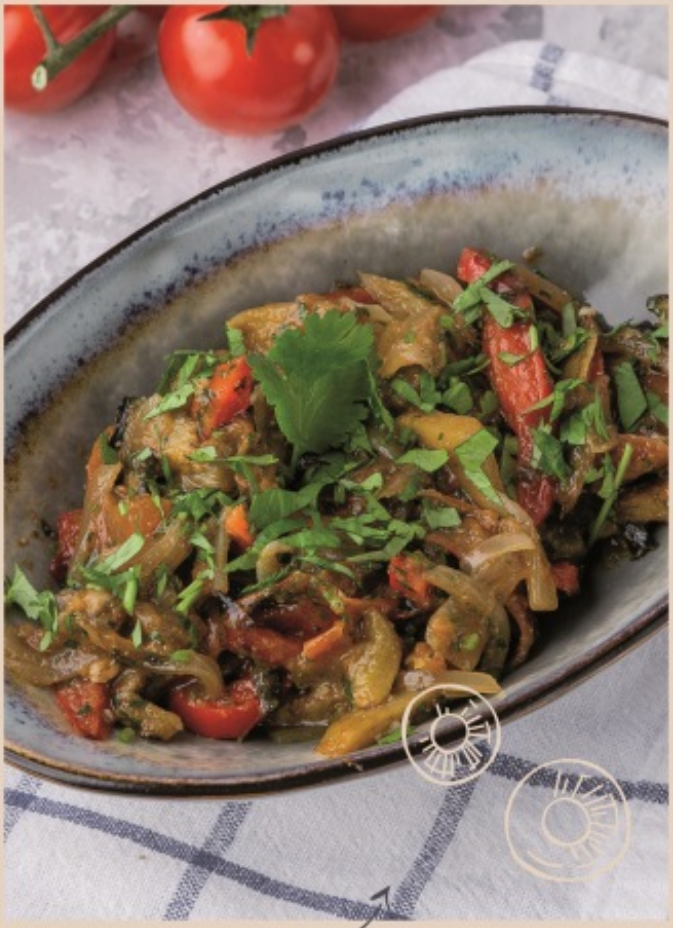
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ /200/40 Г. — 340
Завернуты в виноградные листья, подаются с соусом мацони

СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ НА КЕЦИ С ТОМАТАМИ /180 Г. — 270

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ /200 Г. — 320

ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ КРАСНОЕ / 200 Г. 220
Красная фасоль с грузинскими специями и зеленью



АДЖАПСАНДАЛ /200 Г. 280
Овощное рагу из баклажанов, перца, томатов, лука, специй, кинзы

ЧУЧВАРА СО СМЕТАНОЙ / 150/40 Г. 290
Пельмешки жареные или отварные на выбор гостя

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ /9 ШТ. 560

САЛАТЫ

САЛАТ «КВЕВРИ» / 180 Г. — 430

Пикантный салат с говяжьей вырезкой, обжаренной с добавлением перца чили, корнишонами, свежим огурцом, сладким перцем и томатами черри, заправляется соусом баже

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ БАКЛАЖАНОВ, ТОМАТОВ И ПЕРЦА /200 Г. — 410

ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ С КРЕВЕТКАМИ /170 Г. — 480

Сочные листья салата ромейн, заправленные соусом «цезарь», с креветками гриль, копченым сулугуни и хрустящими сухариками

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ / 170 Г. — 280

Бакинские томаты, огурцы, красный лук, кинза, грузинские специи, заправляется оливковым маслом

ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ С КУРИЦЕЙ /170 Г. 360

Сочные листья салата ромейн, заправленные соусом «цезарь», с кусочками копченого куриного филе, копченым сулугуни и хрустящими сухариками

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ /250 Г. 290

Отварное куриное бедро, редис, чеснок, лук и зелень, заправляется домашним майонезом

САЛАТ ПО-ГАЛЛЬСКИ / 220 Г. 280

Копченая куриная грудка, картофель отварной, маринованные и свежие огурцы, сочные томаты, грузинские специи, заправляется домашним майонезом

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ /180 Г. 290

Бакинские томаты, огурцы, красный лук, кинза, специи, орех грецкий, заправляется оливковым маслом

СУПЫ

ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ /300 Г. — 330

ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ / 300 Г. — 280

СУП ГРИБНОЙ С МАСЛЯТАМИ / 300 Г. — 240

ХАШЛАМА /400 Г. — 430

Насыщенный говяжий бульон с говядиной на косточке, картофелем и болгарским перцем

КЮФТА /400 Г. 520
Насыщенный говяжий бульон с двумя бараньими тефтелями, куском говядины, картофелем и томатом с/с

ЧУЧВАРА-ХАШ /300 Г. 280
Пельмешки в бульоне, подаются со сметаной или сливочным маслом на выбор гостя

БОРЩ /300 Г. 290
Подается со сметаной

ЧИХИРТМА /300 Г. 240
Куриный суп с яйцом и уксусом

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / 450 Г. 380

ХАЧАПУРИ ЛОБИАНИ / 450 Г. 360

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ / 400 Г. 360

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ / 300 Г. 360

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ / 300 Г. 360
С отварным яйцом

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ / 400 Г. 380

КУБДАРИ / 450 Г. 430

Лепешка с мясом

КАРТОПЕЛИАНИ / 500 Г. — 360
Лепешка с картофелем и сыром

ЧЕБУРЕКИ С МЯСОМ (3ШТ) / 270 Г. — 340

ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ (3ШТ) / 270 Г. — 320

ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ (3ШТ) / 270 Г. — 320

КУТАБЫ С МЯСОМ (2ШТ) /150 / 40 Г. — 240

КУТАБЫ С СЫРОМ (2ШТ) / 140 / 40 Г. — 220

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ (2ШТ) / 140 / 40 Г. — 220

КУТАБЫ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ (2ШТ) / 140 / 40 Г. — 220

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧАШУШУЛИ / 300 Г. 360
Кусочки говядины, тушенные в томате со специями

ЧЕКМЕРУЛИ / 300 Г. 320
Кусочки куриного бедра под сливочно-чесночным соусом

ЧАКАПУЛИ / 250 Г. 620
Кусочки баранины, тушенные в большом количестве зелени, большую часть которой составляет тархун с картофелем

ЧАХОХБИЛИ / 300 Г. 290

Кусочки курицы, тушенные в томате со специями

ОДЖАХУРИ / 300 Г. 320

Традиционное грузинское блюдо - свинина, жаренная с картофелем и томатами

ЧАНАХИ / 300 Г. 360

Баранина, тушенная с картофелем, томатами, сладким перцем и баклажанами, приправленная чесноком, перцем чили и специями

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА / 370 Г. 520

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ /140 /100 Г. 520

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 170 / 100 Г. 880

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ (3ШТ) / 250 Г. 290

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (3ШТ) / 250 Г. 240

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ (3ШТ) / 250 Г. 240

КВЕРИ С СЫРОМ (3ШТ) / 240 Г. 270

БЛЮДО С МАНГАЛА

СТЕЙК РИБАЙ 200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА /100 СЫРОГО/ от 300 Г. — 740

СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ 250Г. — 1100
Кусок говяжьего филе под корочкой из перца крупного помола

СТЕЙК СТРИПЛОЙН 200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА /100 СЫРОГО / от 300 Г. — 620

СТЕЙК МАЧЕТЕ 300Г. СЫРОГО 1280

Мраморная диафрагма, подается нарезанной, сервируется слайсами жареного чеснока, лимона, острого перца чили

РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ ПАШОТ / 200 /200 /40 Г. 800

БЛЮДО С МАНГАЛА

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ / 300 / 110 / 40 Г. 980

БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ / 200 / 75 / 45 Г. 780

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ / 170 Г. 430

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / 170 Г. 360

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ / 170 Г. — 320

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА / 170 Г. — 320

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ / 180 Г. — 280

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ РУБЛЕНОЙ БАРАНИНЫ / 170 Г. — 460

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ / 170 Г. — 380

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ / 170 Г. — 320

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ / 180 Г. — 350

РИС С ГРУЗИНСКИМ ШАФРАНОМ / 150 Г. — 180

КУКУРУЗА ГРИЛЬ / 180 Г. — 180

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / 150 Г. — 160

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО / 150 Г. — 180

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / 150 Г. — 180

ХЛЕБ

ШОТИ – ТРАДИЦИОННЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ / 100 Г.	130
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА /140 /20 Г. Подается с ароматным маслом	120
ЛАВАШ /30 Г.	130

СОУСЫ

МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ / 40 Г.	70
САЦЕБЕЛИ / 40 Г.	70
АДЖИКА / 40 Г.	70
ТКЕМАЛИ / 40 Г.	90
НАРШАРАБ / 40 Г.	90
СМЕТАНА / 40 Г.	70
КЕТЧУП / 40 Г.	70

ДЕСЕРТЫ

МАКАРОНИ В АССОРТИМЕНТЕ 100
(Манго/маракуйя, кокос, клубника со сливками, маракуйя/шоколад) / 1 ШТ.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ / 185 / 40 Г. 280

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕШКАМИ /165 Г. 180

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ /50/50/50/40/40 Г. — 320
Сулугуни, сулугуни копченый, имеретинский

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ / 150 Г. — 520
Тонко нарезанное филе говядины, подается с соево-бальзамической заправкой, соусом баже, копченым сулугуни, листьями базилика и хрустящими чипсами

ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ / 200 Г. 340

ПИРОГ СЫРНЫЙ С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ /140 / 25 Г. 340

МОРОЖЕНОЕ В АССОТРИМЕНТЕ /1 ШАРИК / 50 Г. 120

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 110
(Тыква, шелковица, белая черешня, инжир, грецкий орех, кизил, малина, айва) /50 Г.