

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SALADS AND STARTERS



САЛАТ БАГРАТИОНИ / Salad Bagrationi 325 ₺

Сочная куриная грудка BBQ, листья салата айсберг, бакинские томаты, лук красный, дольки апельсина, болгарский перец, медово-горчичная заправка
Juicy chicken breast BBQ, iceberg lettuce, Baku tomatoes, red onion, orange slices, bell pepper, honey-mustard salad dressing



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 350 ₺
Caesar Salad with chicken breast

Сочная куриная грудка, хрустящие листья салата, томаты черри, тертый сыр, соус цезарь
Juicy chicken breast, crispy lettuce, cherry tomatoes, grated cheese, caesar sauce



САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ 310 ₺
Salad with Baku tomatoes and matsoun

Бакинские томаты, мацони, зеленая аджика, лук красный, кинза
Baku tomatoes, matsoun, green adjika, red onion, fresh cilantro



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА / Vegetable Platter 465 ₺

Свежие огурцы, бакинские томаты, редис, стручковый перец, лук зеленый, кинза, петрушка, укроп, базилик, тархун
Cucumbers, Baku tomatoes, radish, peppers, green onion, cilantro, parsley, dill, basil, tarragon



САЛАТ ТБИЛИСИ / Tbilisi Salad 340 ₺

Свежие огурцы, томаты, лук красный, тертый грецкий орех, заправка из растительного масла и зелени
Cucumbers, tomatoes, red onion, grated walnuts, oil and herbs dressing

САЛАТ ИМЕРЕЗЕ / Imerze Salad 345 ₺

Бакинские томаты, листья салата рукколы, сыр сулугуни, оливковое масло
Baku tomatoes, arugula lettuce, suluguni cheese, olive oil

ОВОЩНОЙ САЛАТ / Vegetable Salad 295 ₺

Томаты, огурцы, лук красный, заправка из растительного масла и зелени
Tomatoes, cucumbers, red onion, oil and herbs dressing





ПХАЛИ АССОРТИ

260 ₺

Pkhali Assorted

Пхали из шпината, свеклы, стручковой фасоли
Pkhali with spinach, beetroot, green beans



АДЖАПСАНДАЛИ / Adzhapsandali

295 ₺

Рагу из запеченных баклажанов, томатов, болгарского перца, лука и чеснока

Stew of baked aubergines, tomatoes, bell pepper, onion, garlic



РУЛЕТИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

315 ₺

Rolls with Nut Filling

Обжаренные ломтики баклажана, начинка из грецких орехов, зелени, лука и специй

Fried aubergine slices with walnuts, herbs, onion and spices filling



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

325 ₺

Chicken Satsivi

Традиционное грузинское блюдо из отварного куриного филе в ореховом соусе

Traditional Georgian dish of boiled chicken fillet with nut dressing



АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

435 ₺

Georgian Cheese Mix

Молочный сулугуни, копченый сулугуни, копченый чечил. Украшается грецкими орехами и подается с медом

Milk suluguni, smoked suluguni, smoked chechil. Topped with walnuts and served with honey

ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ

315 ₺

Homemade Variety

Соленые томаты, огурцы, черемша, чеснок, острый перец и гурийская капуста

Pickled tomatoes, cucumbers, leek, garlic, chili pepper, Gury cabbage

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

95 ₺

Cabbage Gury Style

Маринованная капуста со свеклой, зеленью и острым перцем

Pickled cabbage with beetroot, herbs and chili pepper



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS



ДОЛМА / Dolma

345 ₺

Мясной фарш из говядины и свинины в виноградных листьях. Подается с чесночным соусом

Minced beef and pork rolled in grape leaves, served with garlic sauce



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

345 ₺

Chicken Wings

Хрустящие куриные крылышки подаются с пикантным чесночным соусом

Crispy chicken wings served with spicy garlic sauce



ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ

225 ₺

Chebureks with suluguni cheese

Хрустящие чебуреки с сыром сулугуни

Crispy chebureks filled with suluguni cheese

ЧЕБУРЕКИ С ТЕЛЯТИНОЙ

265 ₺

Chebureks with veal

Хрустящие чебуреки с телятиной

Crispy chebureks filled with veal

ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ

260 ₺

Chebureks with lamb

Хрустящие чебуреки с бараниной

Crispy chebureks filled with lamb

СЫРНЫЕ ШАРИКИ / Cheese Balls

295 ₺

Хрустящие, нежные сырные шарики подаются с чесночным соусом

Crispy soft cheese balls with garlic sauce



КУТАБЫ С СЫРОМ / Cheese Kutaby

235 ₺

Сочные кутабы с сыром сулугуни. Подаются с мацони

Juicy kutaby of thin crust filled with suluguni cheese, served with matsoun

КУТАБЫ С КУРИЦЕЙ / Chicken Kutaby

230 ₺

Сочные кутабы с начинкой из куриного бедра. Подаются с мацони

Juicy kutaby of thin crust filled with chicken thigh, served with matsoun

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ / Lamb Kutaby

250 ₺

Сочные кутабы с начинкой из баранины. Подаются с мацони

Juicy kutaby of thin crust filled with lamb, served with matsoun



СУПЫ

SOUPS



ХАРЧО / Kharcho

340 ₺

Традиционный грузинский томатный суп из говядины, овощей, риса, зелени и специй

Traditional Georgian tomato soup of beef, vegetables, rice, parsley and spices



БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

265 ₺

Borshch with soured cream



ХАШЛАМА / Khashlama

345 ₺

Наваристый бульон из говядины с зеленью

Strong beef broth with herbs

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

245 ₺

Chicken noodle soup



ХИНКАЛИ

KHINKALI



ТРАДИЦИОННЫЕ /Traditional:

БАРАНИНА (1 шт.) 65 ₽
With lamb fillings

ГОВЯДИНА И СВИНИНА (1 шт.) 60 ₽
With beef and pork fillings

ТЕЛЯТИНА И СВИНИНА (1 шт.) 70 ₽
With veal and pork fillings

ЛЮБЫЕ ХИНКАЛИ МОЖНО ОБЖАРИТЬ +10 ₽/1шт.
Khinkali can be fried on demand

ХИНКАЛИ ОТ ЭЗО /ЭЗО Khinkali:

С КАРТОФЕЛЕМ (1 шт.) /With potato 40 ₽

С СЫРОМ СУЛУГУНИ (1 шт.) 45 ₽
With suluguni cheese fillings

СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ (1 шт.) 50 ₽
With spinach and cheese fillings

ЧЕРНЫЕ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 шт.) 85 ₽
Black with beef and pork fillings

ШАШЛЫКИ

SHASHLIK



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / Pork Shashlik 465 ₽
Кусочки из свиной шейки, подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Pieces of pork neck, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ / Lamb Shashlik 485 ₽
Кусочки баранины, подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Pieces of lamb, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 385 ₽
Chicken thigh Shashlik
Кусочки из куриного бедра, подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Pieces of chicken thigh, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ 365 ₽
Beef and Pork Lula-Kebab

Сочный кебаб из говядины и свинины подается на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Juicy beef and pork kebab, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 325 ₽
Chicken Lula-Kebab
Сочный куриный кебаб подается на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Juicy chicken kebab, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ХАЧАПУРИ

KNACHAPURI



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

345 ₽

Khachapuri Ajarskiy style

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МИНИ

205 ₽

Khachapuri Ajarskiy style mini

Лепешка с начинкой из сыра сулгуни, яйца и кусочка сливочного масла

Flat bread stuffed with suluguni cheese, egg, piece of butter

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

345 ₽

Khachapuri with spinach

Лепешка с начинкой из шпината и сыра сулгуни

Flat bread stuffed with spinach and suluguni cheese



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

370 ₽

Khachapuri Megrelskiy style

Традиционный грузинский пирог с двойной начинкой из сыра сулгуни

Traditional Georgian pie stuffed with extra suluguni cheese

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

365 ₽

Khachapuri Imeretinskiy style

Традиционный грузинский пирог с начинкой из сыра сулгуни

Traditional Georgian pie stuffed with suluguni cheese



ЛОБИАНИ-ЛОДОЧКА / Lobiani-boat

295 ₽

Грузинский пирог в форме лодочки с отварной фасолью.

Подается с капустой по-гурийски и соленым огурцом

Traditional Georgian boat-shaped pie stuffed with boiled beans. Served with cabbage Gury style and pickled cucumber

ЛОБИАНИ / Lobiani

285 ₽

Традиционный грузинский пирог с отварной фасолью и специями

Traditional Georgian pie stuffed with boiled beans and spices

КУБДАРИ / Kubdari

370 ₽

Традиционный горный грузинский пирог с начинкой из куриного бедра и специй

Traditional mountain Georgian pie stuffed with chicken thigh and spices



МЧАДИ / Mchadi

100 ₽

Две небольшие обжаренные лепешки из кукурузной муки

Two little roasted flat bread of corn flour

АЧМА С МАЦОНИ / Achma with matsoun

215 ₽

Пышная, нежная ачма с золотистой корочкой, из мягких слоев отварного теста с сочной начинкой из сыра сулгуни.

Подается с мацони

Lush delicate achma with golden crust of soft boiled dough stuffed with juicy suluguni cheese. Served with matsoun

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

299 ₽

Potato and Cheese Pie

ЛАВАШ / Lavash

50 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT APPETIZERS



ЧАХОХБИЛИ / Chakhokhbili

395 ₺

Тушеная курица в соусе из томатов, зелени и специй

Chicken in rich tomato, spices and herb sauce

ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

265 ₺

Lobio Imeretinskiy style

Отварная красная фасоль со специями.

Подается с капустой по-гурийски и кинзой

Boiled red beans with herbs and spices,

served with cabbage Gury style and cilantro

КУЧМАЧИ / Kuchmachi

399 ₺

Куриные потроха, обжаренные с луком и специями. Украшаются гранатом и кинзой

Chicken innards roasted with onion and spices, topped with pomegranate and cilantro



ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

510 ₺

Chkmeruli chicken

Обжаренный цыпленок в сливочно-чесночном соусе

Roasted chicken with butter-garlic sauce

ЧАШУШУЛИ / Chashushuli

510 ₺

Тушеные кусочки телятины с овощами, зеленью и пряными травами

Stewed slices of veal with vegetables, parsley and traditional herbs

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА / Tsipliyonok Tabaka

499 ₺

Зажаренный цыпленок с чесноком и перцем

Roasted baby chicken with garlic and pepper

ЧАКАПУЛИ / Chakapuli

499 ₺

Томленая баранина с тархуном и соусом ткемали

Slowly cooked lamb stew in rich tarragon tkemali sauce



СВИНЫЕ РЕБРА / Pork ribs

635 ₺

Обжаренные свиные ребра в фирменном маринаде.

Подаются с картофелем по-деревенски и соусом сацебели

Roasted pork ribs with chef's special marinade. Served with potatoes Village style and satsebeli sauce

КАРТОФЕЛЬ

С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ

245 ₺

Potato with Fried Mushrooms

Жареный картофель с шампиньонами и луком

Fried potato with champignons and onion



ОДЖАХУРИ / Odjakhuri

325 ₺

Обжаренные кусочки свинины, картофеля, томатов с чесноком, луком и зеленью

Roasted pieces of pork, potatoes, tomatoes with garlic, onion and herbs



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

EXTRAS



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ / Boiled potato 135 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ / Home-made potato 165 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ / Rustic potato 145 ₺

ОВОЩИ ГРИЛЬ / Grilled vegetables 215 ₺

СЫР СУЛУГУНИ / Suluguni cheese 280 ₺

СОУСЫ

SAUCES

АДЖИКА / Adjika 60 ₺

САЦЕБЕЛИ / Satsebeli 70 ₺

ТКЕМАЛИ / Tkemali 75 ₺

ЧЕСНОЧНЫЙ / Garlic sauce 70 ₺

МАЦОНИ / Matsoun 70 ₺

СМЕТАНА / Soured Cream 70 ₺

УКСУС / Vinegar 30 ₺



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



ПЕЛАМУШИ / Pelamushi 199 ₺

ЭСТЕРХАЗИ / Esterkhazi 299 ₺

ПИРОГ ВАЛЕНСИЯ / Valencia Pie 295 ₺

ТИРАМИСУ / Tiramisu 295 ₺

МЕДОВИК / Honey Cake 265 ₺

МАЦОНИ С ОРЕХОМ И МЕДОМ / Matsoun with nuts and honey 225 ₺

ВАРЕНЬЕ БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ / White Cherry Jam 165 ₺

ВАРЕНЬЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ / Walnut Jam 165 ₺

МЕД / Honey 70 ₺

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ / Ice-cream (vanilla, strawberry, chocolate) 65 ₺