

ХИНКАЛИ

От 3-х штук одного вида

Хевсурули (говядина и свинина)	70
Пасанаури (говядина и свинина с зеленью)	70
Мтиулури (баранина)	80
С бараниной, тархуном, зеленым луком и кинзой	85
Шави (острые с говядиной)	80
Квели (с сулгуни)	60
Со шпинатом, сулгуни и аджикой	60
С овощами	55
С картофелем, сулгуни и аджикой	55

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сациви (куриное филе под соусом из грецкого ореха)	350
Пхали (ассорти из молотого грецкого ореха с овощами)	300
Пхалеули диди (большое ассорти пхали)	500
Лебия Харкалия (фасоль с грецким орехом и зеленью)	350
Баклажаны с чесноком и зеленью	300
Салат грузинский (свежие овощи с кахетинским маслом)	300
Салат грузинский с грецким орехом (свежие овощи с кахетинским маслом и орехом)	350
Салат Мцване (листья салата, огурец, острый арахис в кахетинском масле)	250
Хрустящие баклажаны с томатами и соусом сацебели	350
Бадриджани (рулетки из баклажана с грецким орехом)	300
Сырная тарелка	500
Мацони с аджикой и зеленью	150
Арахис с аджикой	150

СУПЫ

Харчо (острый с говядиной)	350
Бозбаши (густой бульон с фрикадельками из баранины)	350
Чихиртма (густой куриный с яйцом и уксусом)	300
Грибной (белые грибы с булгуром)	350

ХАЧАПУРИ

Имерули (сыр внутри)	400
Мегрули (сыр внутри и снаружи)	400
Аджарули («лодочка» с яйцом)	400
Гурули (с сыром и вареным яйцом)	350
Кубдари (острый с говядиной и свининой)	500
Кубдари калмахи (острый с рыбой)	550
С картофелем, сулгуни и аджикой	400
Со шпинатом, сулгуни и аджикой	400
С баклажаном и копченым сулгуни	450
Рачули (с фасолью и копченой свининой)	450
Актриса Маргарита (с копченым сыром и томатом)	450
Шоти (лаваш)	50
Мчади (кукурузная лепешка)	100

ГОРЯЧЕЕ

Оджахури (жаркое)	400
• со свининой	350
• с грибами	450
• с бараниной	500
Цыпленок тапака	500
Шкмерули (цыпленок в чесночно-сметанном соусе)	350
Чахохбили (куриное филе томленое с овощами)	400
Чашушули (говядина в томатном соусе)	500
Калмахи (запеченная речная форель)	300
Аджапсандали (ассорти из томленных овощей)	350
Грибы с сулгуни в кеци	300
Лобио (томленая фасоль с грузинскими специями)	250
Картофель по-мегрельски	350
Эларджи по-свански (картофельное пюре с сулгуни и овощами)	300
Жареный сулгуни с соусом из киви	300

СОУСЫ

Сацебели, аджика, сметана, ткемали	60
------------------------------------	----

Блюда могут содержать незначительное количество ореха.

Предупреждайте официанта о наличии у вас пищевой аллергии.

ДЕСЕРТЫ

Собственного приготовления

Смедовик (медовик со сметанным кремом)	250
Наполеон (слоеный торт с заварным кремом)	250
Пеламуши кейк (виноградный мусс на песочном корже)	250
Батумский ботанический (маник со сливками и грецким орехом в карамели)	250
Када (печенье с грецким орехом)	200
Варенье к чаю (50 г.)	150

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Пряный цитрусовый напиток 200 мл	250
Имбирный напиток 200 мл	200
Чайник чая в ассортименте	200
Эспрессо	120
Американо	120
Капучино	180
Латте	220

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Грузия

Сно б/газ.	100/250
Боржоми газ.	250
Набеглави газ.	250

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонады Натахтари 0,5 л, Грузия (саперави, лимон, крем-сливки, фейхоа, тархун, груша, барбарис)	180
Соки Кула 0,33 л, Грузия	200
Домашний лимонад 300 мл/1 л	250/600
Домашний компот 200 мл/1 л	100/500
Апельсиновый/ грейпфрутовый фреш 200 мл	250

КОКТЕЙЛИ

Aperol Spritz	450
Negroni	450
Old Fashioned	400
Whiskey Sour	350
Chacha Sour	350

О других коктейлях можно уточнить у бармена

ПИВО

Грузия

Натахтари	0,5 л
Хевсурули	250
Арго	250
Казбеги темное	250

При обслуживании группы гостей от 7 человек в счет включается сервисный сбор 10%.