

☐ ХИНКАЛИ



С бараниной (300 г)	270
С свиной-говядиной (300 г)	240
С сыром (300 г)	220
✓ С грибами (300 г)	220

Пожарим любые хинкали по вашему желанию,
цена + 50 руб



Шашлык из свинины (200/50 г)	360
Шашлык из баранины (200/50 г)	420
Шашлык из баранины на кости (300/50 г)	470
Шашлык из куриного бедра (200/50 г)	300
Люля-кебаб баранина (200/50 г)	420
Люля-кебаб свинина-говядина (200/50 г)	360
Стейк чак ролл (300/50 г)	670

☐ САДЖ-ГОВУРМА

500/1000г

Баранина	750/1400
Свинина	700/1350
Курица	600/1100

☐ СОУСЫ

Сацебели	60	Чесночный	50
Ткемали	80	Наршараб	80
Аджика	80	Тар-Тар	80
Сациви	80		

☐ ГОРЯЧИЕ НАПИКИ

☐ КОФЕ

Эспрессо	90
Американо	110
Капучино	150
Латте	180
Кофе по-сухумски	120

☐ ЧАЙ (500 мл.)

ЧЕРНЫЙ:	ассам/ эрл Грей/ пуэр
ЗЕЛЕНый:	сенча/ жасминовый
ТРАВЯНОЙ:	тонкая талия
ФРУКТОВЫЙ:	нахальный фрукт

☐ ДОБАВКИ

чабрец/ мята/ лимон/ мед	50
молоко/ сливки	40

☐ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад « НАТАХТАРИ » (0,5 л)	150
дюшес/ тархун/ саперави/ крем-сливки	
Боржоми (0,5 л)	150
минеральная вода с газом	
Саирмэ (0,5 л)	150
минеральная вода без газа	
Сок в ассортименте (0,2 л)	70
томат/ апельсин/ вишня/ яблоко	
Морс (0,2 л)	70
ключка- черная смородина	
Айран (0,2 л)	150
Pepsi, Mirinda, 7-up	100

Пожалуйста, сообщите официанту, если у
вас есть аллергия на какие-либо
ингредиенты.

☐ РЫБА



Форель запечённая с овощами (150/100 г)	440
Лосось на углях (150/30 г)	370
Стейк из форели с овощами (150/100 г)	440
Сибас по-кавказски на гриле (300/50 г)	560

☐ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оджахури из свинины (300 г)	320
кусочки обжаренной свинины, с добавлением картофеля, свежих томатов, зелени и специй	
Оджахури из баранины (300 г)	340
✓ Оджахури с грибами (300 г)	270
✓ Чашушули (250 г)	310
кусочки молодой говядины, тушенные в томатном соусе с овощами и специями	
✓ Солянка по-грузински (200 г)	300
обжаренные кусочки свиной шеи с луком, аджикой и томатами	
✓ Чахохбили (250 г)	290
нежные кусочки куриного бедра, обжаренные с луком и пряными специями	
✓ Куч-Мачи (200 г)	330
нежные телячьи потроха со специями и гранатовыми зернами	
Чкмерули (250 г)	290
кусочки запечённой курицы в чесночном соусе	
Цыпленок табака (300 г)	450

✓ ☐ ГАРНИРЫ

Овощи на гриле (250 г)	300
баклажан, паприка, помидор	
Жареная картошка с луком (150 г)	170
Картофель Айдахо (120 г)	120
Картофель фри (120 г)	100
Рис с овощами (100 г)	120

☐ ДЕСЕРТЫ

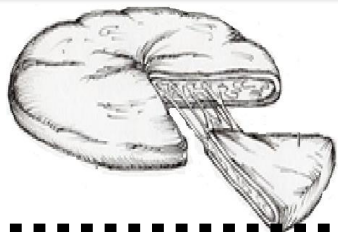
✓ Пеламуши (150 г)	200
Медовик (150 г)	250
Наполеон (150 г)	250
Панакота (150 г)	250
Мороженое в ассортименте (50 г) ..	90
ванильное/ фисташковое/ шоколадное	
Жареное мороженое (60 г)	110
Вишня в тесте с мороженым (200 г)	250



- острое



- вегетарианское



ХАЧАПУРИ



WI-FI password: 80363608

ХАЧАПУРИ ОСОБЫЙ (600 г)	550
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ (500 г)	410
ХАЧАПУРИ ПО – МЕГРЕЛЬСКИ (500 г)	350
ХАЧАПУРИ ПО – ИМЕРЕТИНСКИ (500 г)	310
ХАЧАПУРИ ПО – АДЖАРСКИ (300 г)	300
в форме лодочки, с сыром и яйцом	
ХАЧАПУРИ ПО – ГУРИЙСКИ (300 г)	300
с сыром и вареными яйцами внутри, выглядит как кальцоне	
ПЕНОВАНИ (300 г)	270
из слоеного теста с сыром сулугуни	
ХАЧАПУРИ ПО СВАНСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ (500 г)	350

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ (500 г)	350
ХАЧАПУРИ С КАРТОШКОЙ И СЫРОМ (500 г)	300
КУБДАРИ (500 г)	370
сванский мясной пирог	
ЛОБИАНИ (500 г)	290
с фасолью	
ХАЧАПУРИ ПО – АДЖАРСКИ ЛОБИАНИ (350 г)	290
хачапури в форме лодочки сверху с красной фасолью и перцем	
ЛАВАШ	50
грузинский хлеб	
МАЦОНИ. 150гр	120
домашний грузинский йогурт - рекомендуем к хачапури	

#оджахури_рест

❑ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ✓ ПХАЛИ свекла / фасоль стручковая (150 г)
- измельченная фасоль или свекла с молотым грецким орехом, аджика и кинза
- 240
- ✓ ПХАЛИ шпинат / ассорти (150 г)
- 290
- ✓ Рулеты из баклажанов (150 г)
- 290
- Баклажаны в чесночном соусе (100/100 г)
- 260
- Гебжалия (100/100 г)
- рулеты из грузинского домашнего сыра и мяты, под соусом мацони
- 260
- Сациви (100/100 г)
- нежные кусочки курицы в ореховом соусе
- 320
- ✓ Соления из бочки (200 г)
- капуста по грузинский, маринованные огурцы, перец, черемша, чеснок
- 210
- Ассорти домашних сыров (150 г)
- 270
- Отварной говяжий язык (100/50 г)
- 220
- Мясное ассорти (200/50 г)
- говяжий язык, буженина, куриный рулет (подается с хреном)
- 350
- Сельдь с картофелем (100/100 г)
- 220
- ✓ Капуста по-грузински (150 г)
- 120
- ✓ Ассорти из зелени (100 г)
- 260
- ✓ Овощная тарелка (200 г)
- 280

❑ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Аджапсандал (200 г)
- грузинское овощное рагу (подается горячим или холодным)
- 270
- Лобио по-мегрельски (200 г)
- красная перетертая фасоль с аджикой, кинзой и специями
- 240
- Лобио « харкалия » (200 г)
- цельная красная фасоль, обжаренная с луком, зеленью и специями
- 230
- Запеченный сыр сулугуни с помидорами (200 г)
- 260
- Долма баранина (150/50 г)
- листья винограда фаршированные мясом и рисом
- 290
- Долма свинина-говядина (150/50 г)
- 260
- Мчади с сыром (100/50 г)
- грузинские кукурузные лепешки
- 170
- Запеченные шампиньоны с сыром (250 г)
- 320
- Шампиньоны жареные на кецах (200 г)
- 280

❑ САЛАТЫ

- ✓ Салат по-грузински (200 г)
- огурцы, томаты, лук, зелень, острый перец, грецкий орех и заправляется уксусом
- 260
- Языкастый цыпленок (200 г)
- Отварной говяжий язык, отварная куриная грудка, малосольные огурцы, свежие огурцы, сметана, майонез
- 290
- Цезарь с курицей (200 г)
- 310
- Грибной салат (200 г)
- отварная куриная грудка, жареные шампиньоны, свежие огурцы, маринованный лук, сыр, зелень, жареная паприка майонез
- 320
- Оливье по-домашнему (200 г)
- 220
- Теплый куриный салат (200 г)
- обжаренная куриная грудка с овощами, заправленный сливочно-соевым соусом
- 290
- ✓ Салат греческий (200 г)
- 260

❑ СУПЫ

- Харчо говядина (300 г)
- 250
- Харчо баранина (300 г)
- 280
- Борщ (300/50 г)
- 240
- Домашний суп-лапша (300 г)
- 240
- Хаш с чачей (300/40 г)
- насыщенный говяжий бульон с большим количеством чеснока
- 300
- Уха по-царски (300 г)
- 310
- Чанахи (300 г)
- баранина в горшке, тушенная с баклажанами, томатами, картофелем, паприкой и зеленью
- 340
- Хашлама (300 г)
- говяжий бульон с зеленью
- 280

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

- острое - вегетарианское