

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS / FIAMBRES



ПЕРЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ PEPPERS WITH CREAM CHEESE WITH BASIL AND GARLIC PIMIENTO CON CREMA DE QUESO CON ALBAHACA Y AJ

380₽

Baked peppers, pickled with garlic and thyme, served with pine nuts, fresh basil and fragrant pomegranate sauce.

Pimiento horneado, marinado con ajo y tomillo, servido con piñones, albahaca fresca y salsa fragante de granado.

РУЛЕТЫ ИЗ СУЛУГУНИ И ТОМАТОВ SULUGUNI AND TOMATOES ROLLS SULUGUNI Y ROLLES DE TOMATES

380₽

Stuffed with cottage cheese «Nadugi» with tarragon, mint and spices.

Rellenado con requesón «Nadugui» con estragón, menta y especias.



АССОРТИ ОВОЩНОЕ ASSORTED VEGETABLES SURTIDO DE VERDURAS

370₽

A plate of tomatoes, cucumbers, sweet paprika, carrot and fresh herb.

Un plato de tomates, pepinos, páprika dulce, zanahoria y hierbas aromáticas frescas.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS / FIAMBRES

БАКЛАЖАНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ EGGPLANT WITH WALNUTS (5 PIECES / POR) BERENJENA CON NUECES (5 PIEZAS / POR)

490₽

Sweetness and aroma of paprika together with pungent walnut filling give the unique taste to the dish. Delicate baked eggplants seasoned with coriander and walnuts.

La dulzura y aroma de páprika con picante relleno de nueces da el sabor original al plato. Poco cocidas berenjenas sazonadas con coriandro y nueces.



ЗЕЛЕНОЕ ЛОБИО GREEN LOBIO WITH WALNUTS LOBIO VERDE CON NUECES (3 PIEZAS / POR)

380₽

Green beans, ground walnuts, spices, sweet onions, and pomegranate seeds - this dish is taste and unusual, served in «envelopes» of thin pita.

Alubias verdes, nueces molidos, especias, cebolla dulce y semilla de granado - este plato es sabroso y insólito, servido en los «sobres» de pita pan fina.



ПХАЛЕУЛИ PKHALIULI PJALIULI (6 PIEZAS / POR)

360₽

The traditional Georgian assortment of national meals. Nuts and spices mixed with spinach and beet - it's so tasty that you even forget how good for health it is!

Un surtido de productos tradicionales georgianos. Nueces y especias mixturadas con espinaca y remolacha - ¡es tan sabroso que tu vas a olvidar que además es muy bueno para la salud!

If you have any allergies, please, inform the waiter / Si usted tiene alguna alergia, por favor, informe al camarero.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS / FIAMBRES



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
CHEESE PLATE
PLATO DE QUESO

510₽

Тарелка из 5 видов грузинских сыров: сулугуни (обычного и копченого), имеретинского сыра, чечил, имеретинского с зеленью и паприкой, сервируется тархуном и двумя видами джема: мандарин и брусника.

5 types of Georgian cheeses: Suluguni (regular and smoked), Imereti cheese, Chechil, Imereti with greens and paprika, served with tarragon and two types of jam: mandarin and lingonberry.

СЕЛЕДОЧКА ПО-РУССКИ
HERRING IN RUSSIAN STYLE
ARENQUE EN EL ESTILO RUSO

380₽

Served with hot potato and marinated onions. The best appetizer to vodka.

Servido con patatas calientes y cebolla marinada. La mejor tapa para vodka.



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ
SALTED SALMON WITH HERBS AND LEMON
SALMÓN SALADO CON HIERBAS Y LIMÓN

490₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS / FIAMBRES



РУЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ «ШЕФ-ПОСОЛА» 490₽
ROLLS OF SALTED SALMON
ROLLES DE SALMÓN SALADO

Stuffed with soft cream cheese with nuts and herbs.

Rellenados con crema de queso con nueces y hierbas.

САЦИВИ ИЗ ФОРЕЛИ
KAZBEK TROUT SATZIVI
SATSIVI DE TRUCHA EN EL ESTILO KAZBEK

460₽

Soft trout, cooked in aromatic broth, marinated in walnut sauce. Delicious.

Trucha suave cocida en el caldo fragante, marinada en la salsa de nueces. ¡Muy sabroso!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS / FIAMBRES

АССОРТИ ИЗ САЛА SMOKED FAT WITH SPICES MANTECA DE CERDO AHUMADA CON ESPECIAS

380₽

Два вида: копченое сало дикого вепря с ароматными травами и сыро-вяленое, гарнируется бородинским и ржаным хлебами, соленым огурцом, маринованным чесноком, мегрельской аджикой и рюмкой фирменной водки.

Two types: smoked lard of wild boar with aromatic herbs and dried, garnished with rye bread, pickled cucumber, pickled garlic, Mingrelian adjika and a glass of branded vodka.

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК ASSORTED GEORGIAN APPETIZERS (2 ШТ / 2 ШТ / 2 ШТ / 2 ШТ / ПОР)

400₽

Рулетики из баклажан с сырно-ореховой пастой, пхали из шпината, пхали из свеклы, зеленое лобio.

Eggplant rolls with cheese-nut paste, spinach pkhalli, beet pkhalli, green lobia.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS / FIAMBRES

АССОРТИ МЯСНОЕ ASSORTED MEAT SURTIDO DE CARNE

530₽

Smoked duck breast, chicken roll and baked pork with spices and mustard sauce.

Pechuga de pato ahumada, roll de pollo y cerdo cocido con especias y salsa de mostaza.



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ CHICKEN SATZIVI SATZIVI DE POLLO

390₽

Young chicken boiled in the fragrant broth and matured in the nut sauce.

Pollo cocido en el caldo fragante y sazonado con salsa de nueces.



АССОРТИ КАВКАЗСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ ASSORTED MEAT IN CAUCASIAN STYLE SURTIDO DE CARNE EN EL ESTILO CAUCASIANO

370₽

Basturma, a gift of Armenia - spicy uncooked smoked beef filled with red pepper is the best savory to beer or to dry wine and Sudzuki - preliminarily pressed and stewed beef.

Basturma, presente de Armenia - crudo picante carne de vaca ahumada y relleno con pimienta roja es la mejor tapa para cerveza o vino seco y Sudzuki - carne de vaca previamente exprimido y estofado.

САЛАТЫ / SALADS / ENSALADAS

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ, 390₽ ТОМАТАМИ И КИНЗОЙ SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS, TOMATOES AND CILANTRO

Сервируется острым соусом чили с зеленым луком.

Served with spicy chili sauce with green onions.



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ 380₽ SALAD IN GEORGIAN STYLE ENSALADA EN EL ESTILO GEORGEANO

Salad with fresh tomatoes, sweet paprika and red onion, seasoned with walnuts, fresh herbs and spicy pepper sauce.

Ensalada de tomates frescos, páprika dulce y cebolla roja con nueces, hierbas frescas y salsa picante de pimienta.

САЛАТ ПО- ЧЕРКЕССКИ 380₽ SALAD CHERKESSIA ENSALADA CHERKESSA

The salad is made of roasted chicken, greens, eggs and pomegranate - nuts sauce.

La ensalada hecha de pollo cocido, verduras, huevos y salsa de nueces y granado.



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И 360₽ КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ SALAD WITH EGGPLANT AND SMOKED CHICKEN ENSALADA DE BERENJENAS Y POLLO AHUMADO

Fried eggplant, peas, green apple, smoked chicken, fresh herbs and mustard dressing.

Berenjenas fritas, guisantes, manzana verde, pollo ahumado, hierbas frescas y salsa de mostaza.



САЛАТЫ / SALADS / ENSALADAS

САЛАТ ПО-ТБИЛИСКИ 360₽ SALAD IN TBILISI STYLE ENSALADA EN EL ESTILO DE TBILISI

Residents of Tbilisi are original people, so the salad is also not ordinary: chopped eggplants stewed with onions go well with fresh paprika and cucumbers dressed with wine vinegar... Very delicious!

Los ciudadanos de Tbilisi son muy originales, así que la ensalada tampoco es ordinaria: berenjenas con cebolla van bien con páprika fresca y pepinos sazonados con vinagre de vino   Muy sabroso  



САЛАТ «МЦХЕТА» 380₽ SALAD «MTZHETA» ENSALADA «MZHETA»

Smoked turkey breast with fresh cucumbers, tomatoes and succulent garden radishes served with dressing on your choice: mustard or creamy with horse-radish.

Pechuga de pavo ahumada con pepinos frescos, tomates y jugoso rabanillo del jardín, sazonado como usted escoge: mostaza o crema con rábano picante.



САЛАТ С ТОМАТАМИ И ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ 360₽ SALAD «CAPRESE» IN CAUCASIAN STYLE ENSALADA «CAPRICHIO» EN EL ESTILO CAUCASIANO

Salad with tomatoes, cheese Imereti, lemon - sour cream sauce and Provincial herbs.

Ensalada de tomates, queso Imereti, salsa de crema agria con limón y hierbas Provinciales.

СУПЫ / SOUPS / SOPAS



ХАРЧО ПО-КУТАИССКИ
KHARCHO SOUP IN KUTAISI STYLE
SOPA KHARCHÓ EN EL ESTILO DE KUTAISI 380P

The dish is cooked of young beef fillet. Just pronounce the poplar expressions «Hachu kharcho» - and fragrant Georgian soup with rice, tomatoes, and tkemali sauce will be served to you.

El plato preparado de filete de ternera. Solo puede pronunciar una frase popular «Jachú jarchó» y esta aromática sopa georgiana con arroz, tomates y salsa de tkemali aparecerá delante de usted.



РАЧИЙСКИЙ РЫБНЫЙ СУП
RACHIAN SOUP
SOPA RACHIYSKI 420P

Fish soup with vegetables (stalk of celery, potatoes, carrots, leek, cherry tomatoes) and herbs (saffron, thyme), served with pita bread with chili sauce.

Sopa de pescado con verduras (caña de apio, patatas, zanahoria, puerro, tomates cherry y hierbas (azafrán, tomillo) servida con pita pan con salsa chili.

ГРИБНОЙ СУП
MUSHROOM SOUP WITH SOUR CREAM
SOPA DE SETAS CON CREMA AGRIA 300P



СУПЫ / SOUPS / SOPAS

ЧИХИРТМА
CHIKHIRTMA WITH CHICKEN AND EGGS
CHIKHIRTMA DE POLLO Y HUEVOS 300P

National soup with chicken, beaten eggs, coriander, and spices.

Sopa nacional de pollo, huevos, coriandro y especias



СОЛЯНКА «ОСТРИ»
SOLIANKA IN TBILISI STYLE «OSTRY»
SOLIANKA EN EL ESTILO DE TBILISI «OSTRY» 380P

In Georgia the dish is called «ostry» because beef with onions and tomatoes stewed in its own juice is flavoured with hot pepper. Enjoy «ostry» with white wine!

En Georgia el plato se llama «ostry» (picante) porque carne de vaca con cebolla y tomates estofados en su propio jugo está sazonado con pimienta chili. ¡Disfrute «ostry» con vino blanco!



КРЕМ-СУП ТЫКВЕННЫЙ
PUMPKIN CREAM SOUP 320P

Пряный крем-суп из тыквы с лимонграссом, перцем-чили и имбирем, сервируется сахарной кукурузой и сыровяленной бастурмой.

Spicy pumpkin cream soup with lemongrass, chili pepper and ginger, served with sweetcorn and basturma.

ХАЧАПУРИ / KHACHAPURY



Georgian national dish - cake with cheese. The name came from «puri», in Georgian - bread and «hacho» in Georgian, - cottage cheese. There are many of its types.

Un plato tradicional de Georgia - empanada con queso. El nombre proviene de «puri» que significa pan en georgiano y «hacho» - requesón. Hay una variedad de ese plato.

ХАЧАПУРИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ
KHACHAPURY WITH SPINACH AND SULUGUNI
KHACHAPURY CON ESPINACA Y SULUGUNI

500₽



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
KHACHAPURY IN AJARIAN STYLE
KHACHAPURI ADZHARO

450₽

This kind of khachapuri is baked boat-shaped, and as a filling the most delicious homemade cottage cheese and lightly salted fresh cheese are used. Just after baking a bit of butter is put on the top and an egg is fractured.

Este tipo de khachapuri está hecho en forma de lancha y relleno con el más sabroso requesón y poco salado queso fresco. En seguida, después de prepararlo un trozo de mantequilla y un huevo roto están colocados por encima.

ХАЧАПУРИ / KHACHAPURY



ХАЧАПУРИ С МЯСОМ
KUBDARY WITH MEAT
KUBDARI CON CARNE

480₽

Khachapuri with meat. Georgian mountain-dwellers-svans preferred meat to cheese. Having tasted kubdari you will feel as if you were a real mountaineer!

Khachapuri con carne. A los montañeses georgianos les gusta más carne que queso. ¡Al probar kubdari usted va a sentir como un montañés verdadero!



ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ
CHARCOALED KHACHAPURY
KHACHAPURI SOBRE BRASAS

300₽

Khachapuri charcoaled according to the ancient recipe of mountain-dwellers.

Khachapuri por la receta antigua de montañeses.



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
KHACHAPURY IN MINGRELIAN STYLE
KHACHAPURI EN EL ESTILO MINGRELIANO

500₽

Mingrelian khachapuri differs from Imeretian by its layer of cheese on the top that gives the dish piquancy and goldish crust.

Khachapuri Mingreliano se distingue de Imereti por una capa de queso por encima que hace el plato picante y produce una corteza dorada.

ХИНКАЛИ / KHINKALI / KHINKALI

Khinkali is a traditional dish of the Caucasian cuisine. Large Georgian dumplings with aromatic meat or fish filling and bouillon inside

Khinkali es un plato tradicional de la cocina caucásica. Grandes Ravioles Georgianos con relleno de carne fragante o pescado con caldo dentro.



ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ С САЦИБЕЛИ KHINKALI (5 PIECES / POR)

ХИНКАЛИ КОН СЕРДО Y SALSА SATZIBELI (5 PIEZAS / POR)

Minced pork and beef seasoned with hot pepper, greenery, and onions fill a very thin envelope of unleavened dough shedding fragrant juice.... Very delicious!

Carne de cerdo y de vaca picados sazonado con pimienta chilli, hierbas y cebolla dentro de un sobre fino dando un jugo fragante... Muy sabroso!

550P



ХИНКАЛИ С ЯГНЕНКОМ И КРАСНЫМ ТКЕМАЛИ KHINKALI WITH LAMB AND SAUCE TKEMALI (5 PIECES / POR)

ХИНКАЛИ КОН КАРНЕРО Y SALSА ТКЕМАЛИ (5 PIEZAS / POR)

550P

ХИНКАЛИ / KHINKALI / KHINKALI

КВЕРИ

KVERY (3 PIECES / POR)

KVERI (3 PIEZAS / POR)

380P

Kvery is khinkali with sulguny stuffing-very delicious and unusual dish!

Kveri es khinkali con relleno de queso sulguni. Es un plato extraordinario y muy sabroso.

ХИНКАЛИ С ЛОСОСЕМ

KHINKALI WITH SALMON (3 PIECES / POR)

ХИНКАЛИ КОН САЛМОН (3 PIEZAS / POR)

550P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT MEALS / ENTREMESES CALIENTES



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

GEORGIAN CHICKEN «TOBACO» (WEIGHT: 350 GR)

POLLO «TABACO» EN EL ESTILO GEORGIANO (PESO 350 GR)

Delicious chicken «Tobaco» with garlic and hot pepper. It is fried on ketzy pan until ruddy crust appears and served with hot adjica and fresh greenery. It's the favorite dish of our guests. You will surely enjoy it too!

Sabroso pollo «Tabaco» con ajo y chili. Está frito on sartén Ketzy hasta crujendo corteza, servido con adjica picante y hierbas frescas. Es el plato favorito de nuestros huéspedes. ¡Va a disfrutarlo sin duda!

790P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT MEALS / ENTREMESES CALIENTES



АДЖАПСАНДАЛИ
ADZHAPSANDALI
ADZHAPSANDALI

Delicious vegetable ragout cooked of eggplants stewed with onions, tomatoes, sweet paprika, and greenery. Nothing special at first sight, but really very tasty!

Muy sabroso ragú preparado de berenjenas estofadas con cebolla, tomates, páprika dulce y hierbas aromáticas. Nada especial de la primera vista, pero ¡de verdad muy sabroso!

400P

КУПАТЫ С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ
GRILLED HOMEMADE SAUSAGES

590P

Ароматные купаты (свинина/говядина с барбарисом, тимьяном и перцем-чили) собственного приготовления (3 шт/пор) с домашними маринадами и соусом «сливочный деми-глас»

Fragrant kupaty (homemade sausages: pork/beef with barberry, thyme and chilli pepper) with pickled vegetables and creamy demi-glace sauce



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN SHAKNOBILI
SHAKNOBILI DE POLLO

470P

Appetizing chicken slices fried in butter and stewed with onions, spices and greenery, served with fresh tomato sauce.

Trozos de pollo fritos en mantequilla y estofados con cebolla, especias y hierbas, servido con salsa de tomates frescos.



АБХАЗУРИ
ABKHAZURY
ABKHAZURI

590P

Fine veal sausages. If you like kupats but don't order them because of their richness, don't be afraid to try Abkhazury. The dish is cooked of veal, gently piquant, absolutely not rich, and very aromatic.

Maravillosas croquetas de ternera. Si le gustan los kupatis pero no los pide por su grasura no dude probar Abkhazuri. El plato hecho de ternera, suave, absolutamente no grueso y muy aromático.



If you have any allergies, please, inform the waiter / Si usted tiene alguna alergia, por favor, informe al camarero.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT MEALS / ENTREMESES CALIENTES



СУЛУГУНИ, ЖАРЕННЫЙ НА КЕЦИ
SULUGUNY ROASTED ON KETZY (HOT APPETIZER)
SULUGUNI ASADO SOBRE KETZY

360P

What can be compared with roasted suluguni covered with crispy goldish crust?

Qué podemos comparar con suluguni frito con corteza dorada crujiendo por encima.



ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
LOBIO IN IMERETIAN STYLE
LOBIO EN EL ESTILO IMERETI

280P

Red beans boiled until it gets thick. It is cooked in a jug and dressed with fried onions, hot pepper, sunely, and tklapu.

Alubias rojas cocidas blandas. Se prepara en el pote y se cubre con cebolla frita, chili, suneli y tklapu.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT MEALS / ENTREMESES CALIENTES



ОДЖАХУРИ
ODZHAKHURI
ODZHAJURI

500P

Roast pork and potatoes with onions and pomegranate seeds, served with plum sauce «Tkemali». Tkemali is perfect as a dressing to any kind of meat, especially to pork because it gives meat very piquant taste and reduces its fattiness.

Cerdo frito y patatas con cebolla y granos de granado, servido con salsa Tkemali. Tkemali es perfecto para sazonar cualquier plato, sobre todo cerdo, porque da al carne un sabor picante y reduce su grasura.



ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
VEAL CHASHUSHULY
TERNERA CHASHUSHULI

550P

Succulent meat stewed with fresh tomatoes and greenery, cooked on ketzy. Order this dish and you won't regret!

Jugoso carne estofado con tomates frescos y hierbas, preparado on ketzy. ¡Pida este plato y no va a ser desilusionado!



ТОЛМА
TOLMA (7 PIECES / POR)
TOLMA (7 PIEZAS / POR)

480P

Minced beef and pork with rice, served in grape leaves with Matzoni garlic sauce.

Carne de vaca y de cerdo picado con arroz, envuelto en hojas de vid con salsa de Matsoni y ajo.



**ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON SHASHLICK
SHASHLIK DE SALMÓN**

950P

Garnished with vegetable noodles with the addition of ginger, sesame and sauce «dzadziki with mustard».

Aderezado con tallarines de verduras con jengibre, sésamo y salsa «dzadziki con mostaza».



**ШАШЛЫК ИЗ ТРЕСКИ В КРЕПНЕТЕ
CODFISH SHASHLICK**

640P

Замаринованные кусочки трески в кунжутном масле, меде и черном перце, обернутые в крепнет, приготовленные на мангале, сервируются картофелем-гриль и соусом «свекольный хрен».

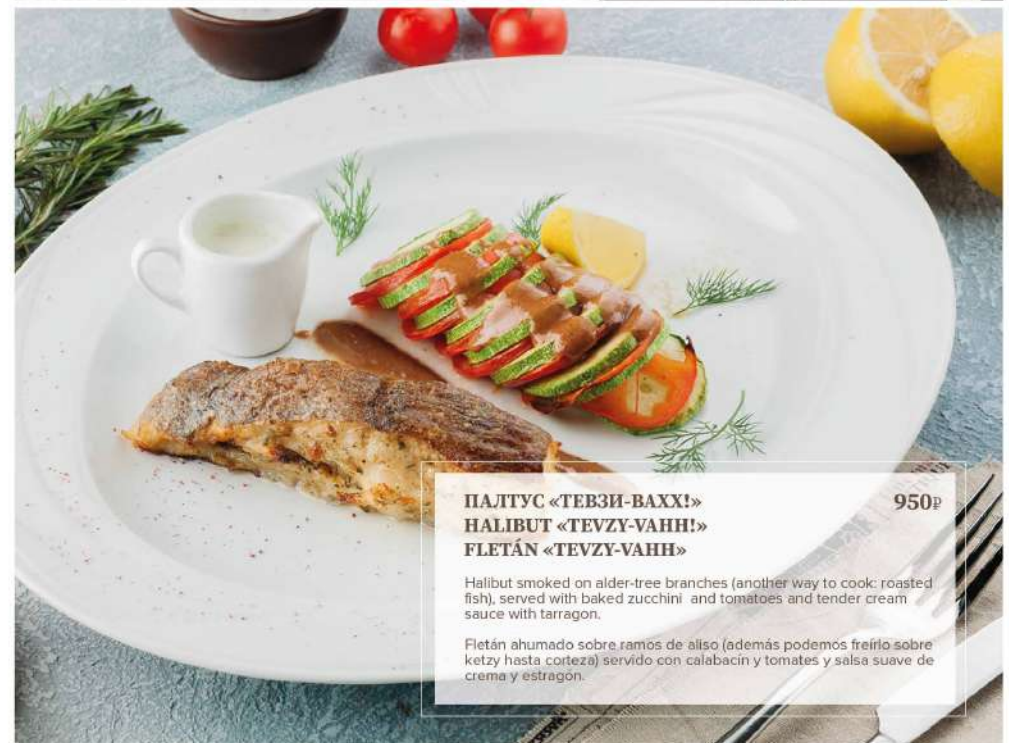
Marinated Codfish pieces in sesame oil, honey and black pepper, cooked on the grill, served with grilled potatoes and beetroot horseradish sauce.

**ЛОСОСЬ НА КЕЦИ
SALMON FRIED ON KETZY
SALMÓN FRITO SOBRE KETZY**

950P

Filleted salmon is roasted on earthenware pan with tomatoes, broccoli, garlic, herbs until crispy crust appears. It's so tasty that we have nothing else to say!

Filete de salmón frito sobre sartén cerámica con tomates, brócoli, ajo, hierbas hasta corteza. ¡Es tan sabroso que no podemos decir nada más!



**ПАЛТУС «ТЕВЗИ-ВАХХ!»
HALIBUT «TEVZY-VAHH!»
FLETÁN «TEVZY-VAHH»**

950P

Halibut smoked on alder-tree branches (another way to cook: roasted fish), served with baked zucchini and tomatoes and tender cream sauce with tarragon.

Fletán ahumado sobre ramós de aliso (además podemos freírlo sobre ketzy hasta corteza) servido con calabacín y tomates y salsa suave de crema y estragon.

МЯСО / MEAT / CARNE

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ «ВАЙНАХ» 790₽
BEEF FILLET «VAYNAKH»
COLA DE FILETE

Beef tenderloin cooked on the grill, served with fried potatoes with onion and tomato sauce with horseradish. Recommended medium prepared!

Cola de filete preparado sobre la parrilla, servido con patatas fritas con cebolla y salsa de tomates con rábano picante. Recomendada preparación media.

МЯСО / MEAT / CARNE

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ В КРЕПНЕТЕ 620₽
TURKEY SHASHLICK

Индейка, замаринованная в горчице и смеси 5 перцев, обернутая в крепнет и приготовленная на мангале, сервируется хрустящими овощами домашнего маринада и соусом «ткемали с кинзой»

Turkey, marinated in mustard and 5 pepper mixes and cooked on the grill, served with homemade pickled vegetables and tkemali sauce

МИНИ-СТЕЙКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 730₽
VEAL MINI-STEAKS
MINI STEAKS DE TERNERA

Veal fillet, marinated with kondari, cooked on the grill, served with fried potatoes and mushroom, sauces «mushroom» and «cranberry and rosemary».

Filete de ternera marinado con kondari, preparado sobre la parrilla servido con patatas fritas y setas, y con salsas «setas» y «arándano-romero».

ТЕЛЯТИНА С ЛУКОМ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА 750₽
VEAL WITH ONIONS AND POMEGRANATE SEEDS
TERNERA CON CEBOLLA Y SEMILLA DE GRANADO

Marinated in Provencal herbs, fillet of beef, fried with onions and pomegranate seeds, served with pickled vegetables, herbs and sauce «Satsibeli».

Marinado en hierbas provinciales filete de carne de vaca frito con cebolla y semillas de granado servido con verduras marinadas, hierbas y salsa «Satsibeli».

ШАШЛЫКИ / SHASHLICK / SHASHLIK



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА LAMB SHASHLICK

770P

Окорок/маринад: красное вино, лук, тимьян, гарнируется свежими и маринованными овощами, зеленью и сацибели.

Lamb shashlick (gammon/marinade: red wine, onion, thyme)
Garnished with fresh and marinated vegetables, herbs and tomato sauce

Shashlicks made of mutton, veal, pork, salmon, eggplants, sweet paprika, pork and lamb saddle (both on bone)-all these dishes are charcoaled on spits. Try any of them according to your taste-you will not be mistaken!

Shashlikes hechos de carnero, ternera, cerdo, salmon, berenjenas, páprika dulce, lomo de cerdo y carnero con el hueso - todos estos platos est n fijos sobre brocheta y asados en el brasero.  Pida cualquier de ellos por su gusto, no se equivocará!



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ SHASHLICK OF VEGETABLES SHASHLIK DE VERDURAS

450P

Sweet corn, paprika, zucchini, mushrooms, nuts-balsamic sauce.

Maíz dulce, páprika, calabacín setas, salsa balsámica de nueces.

ШАШЛЫКИ / SHASHLICK / SHASHLIK



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ CHICKEN SHASHLICK SHASHLIK DE POLLO

500P

Thigh / marinade: turmeric, paprika, Georgian spices.
Muslo / marinada: c rcuma, páprika, especias georgianas.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ SHASHLICK CAUCASIAN SHASHLIK CAUCASIANO

590P

Pork neck / marinade: white wine, onion, spices.
Cuello de cerdo, marinada de vino blanco, cebolla, especias.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ VEAL SHASHLICK SHASHLIK DE TERNERA

750P

Veal fillet / marinade: red wine, thyme.
Filete de ternera, marinada de vino tinto, tomillo.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ BEEF SHASHLICK SHASHLIK DE CARNE VACA

790P

Beef tenderloin / marinade: Megrelian adzhika and juicy onion.
Trozos de filete / marinada: adjika megreliana y cebolla.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ / KEBABS / KEBABES

Different kinds of meat becomes really aerial in lyulla-kebab. The way to make it so soft and succulent is our chef's secret. Greens, onions, and Georgian spices give kababy particular taste and fragrance, served with fresh vegetables, herbs and sauce «Satsibeli».

Varios tipos de carne comienzan a ser especialidades locales en lulla-kebab. Como hacer los jugosos y blandos es un secreto de nuestro jefe. Hierbas, cebolla y especias georgianas dan a kebab aroma y un sabor especial, van acompañados con hierbas y salsa «Satsibeli».

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ CHICKEN KEBAB KEBAB DE POLLO

520P

КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ VEAL KEBAB KEBAB DE TERNERA

550P

КЕБАБ ИЗ ЯГНЕНКА LAMB KEBAB KEBAB DE CARNERO

570P



If you have any allergies, please, inform the waiter / Si usted tiene alguna alergia, por favor, informe al camarero.

ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ НА 2 ПЕРСОНЫ / GEORGIAN HOT MEALS FOR 2 PERSONS
PLATOS CALIENTES PARA 2 PERSONAS

(The dish is cooked for 40 minutes) (plato preparado en 40 minutos)



АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБОВ
ASSORTED KEBAB
SURTIDO DE KEBAB

1700₽

Fragrant and juicy kebabs of lamb, veal and chicken, garnished with grilled vegetables (corn, peppers, zucchini), armenian lavash and sauces satsibeli and green adjika.

Aromáticos y jugosos kebabs de carnero, vaca y pollo, acompañados con verduras asadas (maíz, pimiento, calabacín), lavash armenio, salsa satsibeli y adjika roja.



МЯСНОЕ ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ
GEORGIAN MEAT PLATTER
SURTIDO DE CARNE EN EL ESTILO GEORGIANO

1800₽

Ассортимент кавказских специалитетов: абхазури (2 шт), купаты (1 шт), половинка цыпленка табака, люля-кебаб из барашка (1 шт), гарнируется луком фри, картофелем «айдахо», маринованными овощами и соусами красный ткемали и сацибели.

Assorted Caucasian specialties: Abkhazuri (2 pieces), kupaty (1 piece), half tobacco chicken, lamb kebab (1 pc), garnished with onion fries, Idaho potatoes, pickled vegetables and red tkemali and satsibeli sauces.

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES / GUARNICIONES



РИС
RICE
ARROZ
120₽



ШПИНАТ, ТОМЛЕННЫЙ СО
СЛИВКАМИ И ЧЕСНОКОМ
SPINACH WITH GARLIC, BAKED WITH CREAM
ESPINACA CON AJO COCIDA
CON CREMA DE LECHE
190₽



СЛАДКАЯ КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ
(ПОЧАТОК)
SWEET CORN ON THE GRILL
MAÍZ DULCE ASADO SOBRE PARILLA
220₽



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
ПО-ДОМАШНЕМУ С ЛУКОМ
FRIED POTATOES IN HOME-MADE
STYLE WITH ONION
PATATAS FRITAS COMO EN
CASA CON CEBOLLA
180₽



КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»
FRENCH-FRIED POTATOES
PATATAS FRITAS FRANCESAS
150₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ
MASHED POTATOES
PURÉ DE PATATAS
120₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
BREAD BASKET
CESTA DE PAN

Both Georgian and Armenian lavashes (roasted white flat bread) with green butter.

Lavashes georgiano y armenio (pan blanco llano de harina de trigo) con mantequilla verde.

100₽



СОУСА / SAUSES / SALSAS

САЦИБЕЛИ
SATZIBELI

80₽

The word "Satzibeli" itself means "sauce" that's why there are a lot of different recipes of this particular sauce. Our satzibeli is made of fresh tomatoes with spices, garlic, and fresh herbs, so it outshines even the most perfect Ketchup.

La palabra "Satzibeli" significa "salsa" por eso hay muchas recetas de esa salsa. Nuestro satzibeli está hecho de tomates frescos con especias, ajo y hierbas frescas, así supera cualquier Ketchup perfecto

КРАСНАЯ АДЖИКА
RED ADJICA
ADJICA ROJA

90₽

A pungent sauce made of sweet paprika, red hot pepper and garlic.

Una salsa picante de páprika dulce, chili y ajo.

МЕГРЕЛЬСКАЯ
АДЖИКА
MEGREL ADJICA
ADJICA MEGRELIANA

100₽

The most pungent adjika.

La adjika más picante

ДЗЫРДЗ
DZYRDZY

80₽

Matzony dressed with green adjika.

Matzony con aderezo de adjika verde

ТКЕМАЛИ
TKEMALI

90₽

Fragrant, spicy-acid, thick plum sauce. Tkemali is perfect as a dressing to any kind of meat, especially to pork because it gives meat very piquant taste and reduces its fattiness.

Una salsa aromática, agria-picante, espesa. Tkemali es perfecta como aderezo para cualquier plato de carne, sobre todo de cerdo porque da al carne un sabor picante y reduce su grasura.



ТКБИЛЭУЛИС АССОРТИ
ASSORTED GEORGIAN SWEETS

400₽

Пахлава, чурчхела, мини-наполеон, вафельные трубочки с двумя видами парфе: базиликовое с хурмой и ванильное с гранатовой пастилой, «полезные» конфеты из вяленых фруктов и домашняя конфета-печенье.

Assorted Georgian sweets:
Baklava, churchkhela, mini-napoleon, wafer tubules with two types of parfait: basil with persimmon and vanilla with pomegranate pastila, "useful" candies of dried fruit and homemade candy-cookies.



ЧУРЧХЕЛЛА
CHURCHKHELLA
CHURCHJELA

320₽

Georgian National churchkhella sweetness made from walnuts and grape juice.

Un postre tradicional georgiano, hecho de nueces y jugo de uvas.



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ASSORTED ICE-CREAM
SURTIDO DE HELADOS

250₽

2 bols / por. on your choice: vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, caramel cream.

2 bolas a escoger: vainilla, fresa, chocolate, pistachos, crema-caramela.

СЫРНЫЙ ТОРТ «НАДУТИ»
CHEESECAKE (IN GEORGIAN STYLE)
CHEESECAKE EN EL ESTILO GEORGIANO

300₽





ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН 300₽
NAPOLEON IN HOME-MADE STYLE
NAPOLEÓN COMO DE CASA

The National dessert from puff pastry and custard cream. Try it - it's very, very tasty!

Un postre nacional hecho de hojaldre y crema cocida. ¡Pruébalo, es muy, muy sabroso!



СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ 250₽
ASSORTMENT OF SORBETS
SURTIDO DE SORBETES

2 bols / por, on your choice: buckthorn, pear, mango, pineapple, black currant.

2 bolas a escoger: naranja- fruta de la pasión, peras, mango, piña, casis.



ПАХЛАВА ПО-АРМЯНСКИ 330₽
PAKHLAVA IN ARMENIAN STYLE
PAKHLAVA EN EL ESTILO ARMENIO

This recipe uses the most subtle layers of puff pastry, it can't be done without nuts and honey.

Hecha de capas finísimas de hojaldre, no puede ser preparada sin nueces y miel.

TBILISO



RUS
ENG
ESP

RESTAURANT OF THE CAUCASUS CUISINE



SAINT-PETERSBURG, SYTNINSKAYA STR. 10

 www.triton-restoran.ru  [tbilisospb](#)  [tbiliso_spb](#)

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ.
ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.
ПРЕЙСКУРАНТ С ВЫХОДОМ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ БЛЮД НАХОДИТСЯ НА ДОСКЕ ИНФОРМАЦИИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.
ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.

ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES. IFEMENT SHALL BE MADE IN RUBLES OR BY MAIN CREDIT CARDS. THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL.
PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST.