

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

## УТИНЫЕ ИСТОРИИ

копчёная утка магрэ,  
со спелым манго, садовой  
грушей, листьями салата,  
ягодным соусом  
и кедровыми орешками

190 г **690 Р**

  
наша  
классика

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ

хрустящие баклажаны  
в панировке с розовыми  
томатами, красным луком,  
лёгким творожным сыром  
и соусом сладкий чили

280 г **690 Р**

## НУТ МЕНЯЕТ ПРОФЕССИЮ

нежный хумус с восточными  
пряностями, обжаренным  
авокадо-темпура  
и пшеничной лепёшкой

150/40 г **490 Р**



## ГРУЗЬ ПРОГРАММЫ

маринованные чёрные грузди  
с фермерской сметаной


150/30/50 **590 Р**



## ПИР НА ВЕСЬ СЫР

камамбер, горгонзола, два вида  
сулугуни, сливочный чечил,  
копчёный чечил, мёд, орехи,  
груша и хрустящие гриссини

150/50 г **950 Р**



### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО


обжаренные тигровые  
креветки с авокадо, миксом  
листьев салата, апельсинами  
и ломтиками пармезана,  
в винно-цитрусовой  
заправке

220 г **990 Р**

### АССОРТИ ПХАЛИКОВ

грузинские овощные  
закуски с грецкими  
орехами и специями

200 г **590 Р**



### ТРЕТИЙ НЕ ЛИШНИЙ

трио паштетов из  
кролика, куриной печени  
и ягнёнка на рассыпчатых  
песочно-медовых коржах

140 г **620 Р**

### СКАЗКА ВЕНСКОГО ЛЕСА


мраморная говядина  
с болгарским перцем,  
кинзой, петрушкой  
и соусом на основе  
сметаны и домашнего  
майонеза

240 г **750 Р**

### ТАР-ТАР ПОД ПРИКРЫТИЕМ

вырезка молодого  
бычка под одеялом  
из творожного сыра  
с деликатно  
обжаренными  
вешенками

100/30/20 г **750 Р**



### ЧТО-ТО НА ГРУЗИНСКОМ

спелые розовые  
томаты, огурцы, болгарский  
перец, чили перец, грецкий  
орех и фирменный соус

250 г **580 Р**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



наша  
классика

## ЧЕРНОМОРСКИЙ УЛОВ

свежий улов черноморской рыбы

жареная барабулька — **790 Р**

жареный луфарь — **790 Р**

жареный сарган — **790 Р**

стоимость за 150 г (вес сырого продукта)



## МИДИИ ЗАМОРСКИЕ

• с сыром горгонзола  
300/60/30 г **1100 Р**

• в сливочно-винном соусе  
300/60/30 г **990 Р**

подаются с лимоном  
и хрустящей чиабаттой



## ЭЛЬ БАКЛАЖАН

баклажан, запечённый под  
сырами сулугуни и пармезан  
с томатным соусом и песто

280 г **700 Р**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты  
питания – сообщите об этом своему официанту

## КРЕВЕТКИ НОСЯТ ПРАДА

*тигровые креветки в пикантном  
облачении на основе васаби  
и сгущённого молока*

100 г **590 Р**

## ДОЛМА СПАСЁТ МИР

*традиционное блюдо  
из мраморной говядины  
с ароматным рисом, спелыми  
томатами, луком, чесноком  
и специями, завернутое  
в виноградные листья*

280/40 г **750 Р**

## МОРСКИЕ ГОЛУБЦЫ

*голубцы с начинкой из тигровых  
креветок, мурманского лосося  
и грибов вешенок, завернутые  
в листья салата романо*

220/50 г **790 Р**

## ЗАПЕЧЁННЫЕ ГРИБЫ С СУЛУГУНИ

*шампиньоны,  
запечённые  
с сыром сулугуни*

230 г **590 Р**

## СЫР В МАСЛЕ

*жареный хрустящий  
сыр камамбер  
с ягодным соусом*

110/40 г **790 Р**

## НИ РЫБА, НИ МЯСО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*рагу из черноморских  
рапанов в сливочном соусе  
с розовыми томатами*

300 г **890 Р**

# СУПЫ

## ТОТ САМЫЙ БОРЩ

борщ с мраморной  
говядиной, копчёной  
сметаной и смальцем

350/50/50/40 г **690 Р**



наша  
классика



## БОЗБАШ С ЯГНЁНКОМ

суп на основе  
наваристого мясного  
бульона с нутом,  
овощами и мякотью  
ягнёнка

430 г **790 Р**




## БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ

куриный бульон с луком порей,  
картофелем, морковью  
и мини-хинкали с курицей

430 г **550 Р**





## ГРИБНОЙ КАПУЧИНО

крем-суп из лесных грибов  
с воздушной пенкой капучино,  
чипсами пармезана, землёй  
из маслин и трюфельным  
маслом, подаётся с хрустящей  
чесночной чиабаттой


250 г 590 ₽



## ШОТИС к супам ВСЕМУ ГОЛОВА

грузинский белый  
хлеб из печи

160 г 200 ₽



## ОРАНЖЕВЫЙ — ХИТ СЕЗОНА

крем-суп из чечевицы  
и овощей с копчёной  
утиной грудкой магрэ

280 г 550 ₽

## ОТПУСК ПО ОБМЕНУ

тайский пикантный  
суп с морепродуктами,  
мурманским лососем  
и японским рисом

# ХАЧАПУРИ & ХИНКАЛИ

## ХАЧАПУРИ

наша  
классика

- по-аджарски  
хачапури-лодочка  
с сыром сулугуни,  
сливочным маслом  
и желтком

370 г **680 Р**

- по-имеретински  
круглый пирог  
с сыром сулугуни

600 г **790 Р**

- на зависть всем  
круглый пирог  
с копчёным  
и сливочным  
сыром сулугуни

830 г **990 Р**

## ХАЧАПУРИ АЛЯ БОЛЬНЬЕЗЕ

хачапури-лодочка  
с томлёной мраморной  
говядиной, розовыми  
томатами, болгарским  
перцем, луком, чесноком  
и специями

370 г **740 Р**

## ХИНКАЛИ ТОМ ЯМ 3 шт

с пикантной начинкой из креветок,  
грибов вешенок, томатов черри,  
пасты том-ям и кокосового молока

300/50 г **750 Р**

## АССОРТИ ХИНКАЛИ

целая гора сочных хинкали:  
6 видов по 2 штуки,  
подаются с соусами цахтон,  
сацибели и мацони

1000/150 г **2000 Р**





## ХИНКАЛИ

- с бараниной, 5 шт
- с курицей, 5 шт
- с грибами, 5 шт

отварные

450/50 г **690 Р**

жареные

450/50 г **750 Р**

подаются с соусом  
МАЦОНИ



наша  
классика

## ХИНКАЛИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

5 шт, приправленные  
луком, специями и кинзой,  
подаются с соусом мацони

отварные **690 Р**  
жареные **750 Р**

450/50 г



## ХИНКАЛИ 4 СЫРА

с нежной начинкой из 4 сыров:  
сулугуни, горгонзола,  
моцарелла, чеддер, 3 шт

300/50 г **650 Р**



## ХАЧАПУРИ АДЖАПСАНДАЛ

хачапури-лодочка из ржаного  
теста с запечёнными на углях  
овощами, сыром сулугуни  
и соусом сацебели

370 г **680 Р**





# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

попробуйте

## ДРУГ ИЗ БЛИЖНИХ СТРАН

фирменная паста с зеленью,  
томлёной мраморной говядиной,  
томатами черри и перцем  
чили

450 г **950 Р**



## ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

жаркое из свинины  
с картофелем, перцем  
и томатами

350 г **790 Р**



## ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

телячьи щёчки су-вид  
со сливочным пюре  
из корня сельдерея  
и соломой из лука порей

260 г **1100 Р**



## ДОРОГА НА ЭЛЬДОРАДО

филе чилийской дорадо  
в сливочном соусе  
бер-блан с молодыми  
артишоками

260 г **1100 Р**



**МОРСКАЯ  
ФАНТАЗИЯ ГРАФА  
СТРОГАНОВА**

*фрикасе из черноморских  
рапанов с пюре  
из картофеля в сливочном  
соусе с корнишонами*

300 г **890 Р**



**МОЛЧАНИЕ ЯГНЯТ**

*баранья голяшка,  
томлёная в овощном  
соусе, подаётся  
с пастой ризони*

300/120 г **1200 Р**



наша  
классика

**ВОПРОС РЕБРОМ**

*свинные рёбра,  
карамелизированные  
в соусе BBQ, подаются  
с салатом из двух видов  
капусты и картофелем бейби*

300/120/60 г **890 Р**

# МАНГАЛ & ГАРНИРЫ

## ОБЖАРЕННЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ

с зеленью и чесноком

150 г 320 Р



## гарниры

паста ризони  
в овощном соусе

150 г 320 Р

картофель фри  
с кетчупом

150/40 г 350 Р

отварной рис  
ароматный рис басмати  
со сливочным маслом

150 г 290 Р

картофельное  
пюре  
со сливочным маслом

150 г 320 Р

## СТЕЙК РИБАЙ

классический стейк  
из мраморной говядины,  
подаётся с соусом сацебели,  
перцем чили и томатами  
черри. Рекомендуемая  
прожарка – медиум

100 г 1400 Р

## РЫБА ТВОЕЙ МЕЧТЫ

филе мурманского лосося  
с соусом на основе домашнего  
майонеза, корнишонов  
и красного лука, подаётся  
с листом салата, свежим  
огурцом и реганом

180/50/50 г 1350 Р





**ОХ УЖ  
ЭТОТ КЕБАБ**

*люля-кебаб из ягнёнка  
с иранской фисташкой  
и восточными специями*

170/100/50 г **990 Р**

*люля-кебаб из филе  
цыплёнка*

160/100/50 г **850 Р**

*подаются с тонким  
лавашом, маринованным  
луком, соусом сацебели*



**ОВОЩИ  
С ГРЯДКИ**

*к мясу*

*перец болгарский,  
розовые томаты,  
свежие огурцы,  
зелень*

250 г **590 Р**

  
**наша  
классика**

**ШАШЛЫЧОК**

**из свинины**  
240/100/50 г **940 Р**

**из бедра  
цыплёнка**  
240/100/50 г **890 Р**

*подаются  
с тонким лавашом,  
маринованным  
луком и соусом  
сацебели*



**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**

*жареные на углях  
баклажаны, цукини,  
шампиньоны, болгарский  
перец, томаты черри*

200 г **480 Р**



**СОУСЫ 50 г 100 Р**

*аджика, цахтон,  
тар-тар, горчица,  
сацебели, ткемали,  
мацони*

