

ВЫПЕЧКА

Традиционные грузинские хлебные изделия разнообразны. Они включают в себя Тонис Пури, Шотис Пури (в виде лодки). Грузинский хлеб традиционно пекут в большой, круглой печи под названием «Тонэ». В качестве хлеба используются пресные кукурузные лепешки (Мчади), испеченные в печи (так называемой бухари) в особых керамических (каменных) сковородах (кеци), а также горячий хлеб - лаваш.

Хачапури «Сулико»

фирменный хачапури от шеф-повара

1 шт | 850₽

Хачапури по-имеретински

оригинальный грузинский рецепт

1 шт | 690₽

Ачма

слоеный пирог с сыром Сулугуни

100г | 290₽

Кубдари

пирог с рубленным мясом: свино-говяжий фарш, специи и пряности

1 шт | 790₽

Лепешка с зеленью «Кахура»

шинкованная зелень микс, присып. сыр, пряности

1 порция | 290₽

Грузинский лаваш «Тонэ»

1 порция | 120₽

Лаваш тонкий бездрожжевой

1 порция | 90₽

Хачапури по-мегрельски

сырный пирог, присыпанный сверху сыром Сулугуни

1 шт | 750₽

Хачапури по-аджарски

в виде лодочки с яйцом

1 шт | 690₽

Хачапури «Гурули»

в виде полумесяца с отварным шинкованным яйцом

1 шт | 650₽

Хачапури со шпинатом и сулугуни

1 шт | 650₽

Хачапури со шпинатом и отварным картофелем

1 шт | 590₽

Ты не можешь купить счастье, но ты можешь купить хачапури (что в принципе одно и то же)

Лобиани

национальный пирог с перетёртой красной фасолью и пряностями

1 шт | 590₽

Мчади

национальная лепешка из кукурузной муки

1 шт | 190₽



Холодные ЗАКУСКИ



Грузия славится изобилием еды на столах на весь мир. Вначале любой трапезы, конечно, стоит насладиться холодными закусками. В нашем меню собраны только лучшие и самые вкусные грузинские закуски. Например: Аджасандали из запеченных баклажанов, помидоров и перца со специями и луком, баклажанные рулетики, нежнейшее тающее во рту Мацони, Пхали из свеклы, стручковой фасоли или шпината, Сациви, Лоббио.

Сациви

обжарен. куриное филе в ореховом соусе

250г | 480₽

Куч-мачи классический с орехами

говяжий ливер со специями, луком, зеленью и зернами граната

200г | 520₽

Куч-мачи по-тифлисски с орехами

отварные куриные потрошки, со специями, луком, зеленью и зернами граната

200г | 490₽

Пхали на выбор:

из шпината

150г/10г | 380₽

из свеклы

150г/10г | 370₽

из зеленой фасоли

150г/10г | 380₽

Пхали ассорти

шпинат, свекла, стручковая фасоль, баклажан, грецкие орехи, зерна граната

400г/20г | 690₽

Баклажаны с грецкими орехами

жареные дольки баклажана, начинённые ореховой пастой и зернами граната

5 шт | 580₽

Баклажаны по-кахетински

шинкованные дольки жареного баклажана с чесноком, зеленью и болгар. перцем

250г | 540₽

Лоббио с орехами

отварная красная фасоль, орехи, специи, зерна граната, репчатый лук

150г | 490₽

Джонджоли

редкий вид каперсника из Восточной Грузии, маринованный по традиционному рецепту

150г | 430₽



Сациви и пхали прекрасно сочетаются с Ркацители. В составе этих блюд много специй и грецких орехов. И вино должно быть им под стать — с хорошей структурой и кислотностью.

Ассорти мясной гастрономии

буженина свинья, куриный рулет, язык говяжий, горчица

250г | 890₽





Холодные ЗАКУСКИ



Ассорти из свежих овощей

*огурцы, помидоры, болгарский перец,
зелень, редис*

450г | 540₽

Ассорти из зелени

петрушка, укроп, кинза, зелёный лук

100г | 320₽

Ассорти из маслин и оливок

150г | 350₽

Ассорти из солений

*капуста по-гурийски, перец острый,
помидор, чеснок, огурец с/с*

350г | 490₽

Ассорти рыбное

*лосось с/с, форель подкопчённая, балык
масляной рыбы, лимон, сливочное масло*

200г/30г | 990₽

Сыр Сулугуни, история рождения рецепта которого уходит корнями в седую древность, по праву считается частью национальной грузинской кухни. В этой удивительной стране, название знаменитого сыра переводится как «сули» – душа, «гули» – сердце.

Сулугуни – рассольный грузинский сыр, имеющий слоистую структуру и выраженный сливочный вкус. Производимый из коровьего или буйволиного молока. Отличается сыр и небольшой калорийностью.

Ассорти кавказских сыров

*сулугуни, чечил, копчёный сулугуни,
брынза с/с*

270г | 790₽

Отварной говяжий язык

100г/30г | 490₽

Сыр овечий «Гуда»

50г | 190₽

Молочный сыр Сулугуни

100г | 270₽

Бастурма/Суджук

50г/50г | 450₽

Домашнее сало с прослойкой от Тетушки Кэтино

подаётся с чесноком и зелёным луком

100г/30г | 450₽

Филе селёдки с отварным картофелем

*селёдка с/с, отварной картофель, укроп,
масло*

150г/150г | 490₽





Торжественные ЗАКУСКИ



Куч-мачи на кеци классический

отварной говяжий ливер со специями,
томатным соусом, луком, зеленью и
зернами граната

250г | 750₽

Лоббио в горшочке

красная фасоль со специями, зеленью
и репчатым луком

250г/25г | 540₽

Куч-мачи на кеци по-мегрельски

обжаренный куриный ливер со специями,
луком, зеленью и зернами граната,
острый перец

250г | 650₽

Чанахи из говядины в горшочке

тушёная говядина, овощное рагу,
отварной картофель, зелень, лук

350г | 590₽



К традиционному блюду «Куч-мачи»
из субпродуктов подойдут молодые
красные вина из Саперави, Оджалеси
или Александроули.

Аджапсандали

овощное рагу из баклажан, сладкого
перца, томатов, зелени и лука

250г | 540₽

Баклажаны «Арзо» на кеци

рулетки из баклажан с Сулугуни
и томатами, грузинские пряности

250г | 590₽

Гоми с сыром Сулугуни

мамалыга

350г/60г | 550₽

Шампиньоны с сыром Сулугуни на кеци

5 шт | 550₽

Жареный Сулугуни на кеци

150г | 550₽

« სტუმარი თავმჯდომარეობს კარგი,
მასპინძელი კი გულუბრივი. »
Гость хорош сдержанным, а хозяин — щедрый.



Торжественные ЗАКУСКИ



Хинкали – это национальное блюдо и визитная карточка грузинской кухни. Для начинки используется говядина, баранина и свинина. Правильно приготовленные хинкали больше чем наполовину наполнены сочным и сытным мясным бульоном. Считается что есть хинкали – это как пить грузинское вино, и то и другое надо уметь. Их принято есть только руками и держать за хвостик, а затем откусывать кусочек и выпивать мясной бульон, а только потом съедать тесто и мясо, а хвостики оставляют, и в конце трапезы пересчитывают.

Хинкали

*традиционный грузинский рецепт,
свино-говяжий фарш*

5 шт | 600₽



Хинкали, конечно, чаще всего едят с чачей или водкой. Вино же идеально подойдет интенсивное белое Ркацителли или элегантный и сочный сорт Саперави. Он не перебьет вкус и мягкие танины не будут обжигать с перчеными хинкали.

Хинкали

говядина-баранина

5 шт | 650₽

Хинкали

с сыром Сулгуни

5 шт | 550₽

Фирменное блюдо «Пиросмани»

*говяжья вырезка, фаршированная
шампиньонами и зеленью, пряности*

1 порция | 890₽

Долма

*свино-говяжий фарш, виноградные
листья, соус мацони*

6 шт | 590₽

Мидии по-батумски

*мидии томленные в белом винном соусе,
укроп, пряности*

5 шт | 650₽

Мидии запечённые с сыром

мидии, сыр, сливки, пряности, специи

5 шт | 650₽

Морепродукты «Шкмерули»

*микс из морепродуктов
в чесночно-сливочном соусе*

5 шт | 650₽

Цыпленок жареный «Шкмерули»

*целый жареный цыпленок под прессом
в чесночно-сливочном соусе*

1 шт | 950₽


Вах. Вкусно!

Цыпленок «Тапака»

*целый жареный цыпленок под прессом
со специями и пряностями*

1 шт | 850₽

Чахохбили из курицы

*курица на кости, тушеная в томатном
соусе, с зеленью и специями*

300г | 660₽





САЛАТЫ



«Сулико»

куриное филе, жареные грибы, помидоры, сыр Сулугуни, аджика, домашний майонез, специи

250г | 530₽


от души!

Овощной по-грузински

огурцы, помидоры, болгар. перец, зелень, грецкие орехи, лук репчатый

250г | 580₽

«Капрезе» по-грузински

томаты, сыр Сулугуни, зелёный соус из зелени, крем бальзамик

230г | 560₽

«Цезарь»

с куриным филе

200г | 680₽

с тигровыми креветками

200г | 850₽

с лососем

200г | 750₽

Теплый мясной салат

филе телятины, картофель, томаты, перец сладкий, салат микс, соус фирм.

250г | 750₽

«Кукарача»

обжаренная шинкованная говяжья вырезка, шампиньоны, сол. огурец, оливковое масло, пряности

250г | 690₽

«Греческий»

огурцы, помидоры, болгарский перец, сыр Фета, лист салата, олив. масло

250г | 570₽

«Багратиони»

язык говяжий отварной, шампиньоны, огурец, домашний майонез

250г | 530₽

Из свеклы с сыром Фета

лист салата, отварная свекла, сыр Фета, черри, фирменный соус

250г | 490₽





Горячие блюда НА КЕЦИ



Грузия – страна синих гор со свежим влажным воздухом. Именно поэтому в Грузии так любят горячее. Мы предлагаем вам попробовать настоящие грузинские горячие блюда, которые окунут вас в атмосферу Грузии с ее чудесными ароматами.

Фирменное блюдо «Вай-МЭ» от шеф-повара на 2 персоны

рубленая свинина и говядина, сыр Сулугуни, томаты, душистый перец, болгарский перец, пряности, горные травы

1 порция | 1950₽

Фирменное блюдо «Сулико»

рубленая свинина и говядина, сыр Сулугуни, специи, томатная основа

1 порция | 950₽


от души!

Оджахури

жаркое с говядиной, картофелем, томатами, болгарским перцем, луком, зеленью

300г | 650₽

жаркое со свиной, картофелем, томатами, болгарским перцем, луком, зеленью

300г | 550₽

жаркое с грибами, картофелем, томатами, болгарским перцем, луком, зеленью

300г | 450₽

« სტუმარი ღვთისაა. »
Гость – от Бога.

Свиная вырезка под соусом «Джизгарсон»

медальоны свиной вырезки, специи, фирменный соус

1 порция | 890₽

Свиной антрекот «Мимино»

свиной антрекот, сыр Сулугуни, кинза, сливочный соус, пряности

1 порция | 780₽

Свиные ребрышки в аджике «Кавкасиони»

свиные ребра, домашняя аджика, картофельные дольки, специи

1 порция | 690₽

Баклажан с телятиной «Нави»

баклажан, шинкованная говяжья вырезка, обжаренные шампиньоны, сыр Сулугуни, сливочный соус, специи

1 порция | 790₽

Чашушули из телятины на кеци

мясо тушеное с томатами, приправами и зеленью

300г | 690₽

Солянка мясная «по-Кутаиски»

говяжья вырезка, томаты, специи, зелень, соленый огурец

300г | 750₽

Ароматные СУПЫ



Солянка

отварная говядина, карбонат, томаты, специи, лимон, зелень, оливки, сметана

300г | 550Р

Чакапули в горшочке

тушеная баранина, зелень микс, тархун, белое вино, ткемали

300г | 560Р

Суп-Харчо с говядиной

пряный грузинский суп с говядиной, рисом и зеленью

300г | 540Р

Уха из судака

судак, картофель, морковь, ароматные травы

300г | 560Р

Куриный суп с лапшой

300г | 490Р

Хашлама из говядины

наваристый бульон, картофель, сладкий перец, томаты, зелень

300г | 580Р



ДЕСЕРТЫ



Отличным завершением трапезы, или же просто приятным сладким угощением во всем мире считается десерт. Мы предлагаем вам различные десерты на любой вкус. Попробуйте грузинскую Пахлаву, и насладитесь нежностью и ароматом хрустящего теста с ореховой начинкой.

«Наполеон»

200г | 440Р

Мацони домашнее

200г | 290Р

Мороженое микс

пломбир, шоколад, клубника

1 порция | 390Р

Профитроли с шоколадной глазурью

3 шт | 450Р

Пахлава

1 шт | 350Р

Штрудель яблочный с мороженым

150г/50г | 450Р



К десертам и фруктам идеально подходят красные полусладкие вина - «Киндзмараули», «Ахашени» и «Хванчкара»



ШАШЛЫК



Баранина корейка
100г | 530Р

Баранина мякоть в аджике
100г | 510Р

Свинина шея
100г | 390Р

Свиные ребра
100г | 330Р

Говядина (вырезка)
100г | 590Р

*Указанные блюда весовые и гарнир для них не предусмотрен! Минимальный заказ от 200 грамм

Куриное филе
100г | 340Р

Люля свино-говяжий
100г | 360Р

Люля куриный
100г | 330Р

Люля из баранины
100г | 350Р


У баранов один плюс: из них получается хороший шашлык!

ГАРНИРЫ



Картофель по-домашнему
с зеленью и луком
150г | 350Р

Картофельное пюре
150г | 350Р

Рис микс
150г | 350Р

Овощи на гриле
170г | 350Р

Шампиньоны на гриле
100г | 320Р

Овощи на пару
170г | 350Р





Горячие блюда РЫБНЫЕ



Барабулька черноморская

100г | 540₽

Филе судака

100г | 490₽

Филе судака с кабачками и луковыми кольцами

260г/30г | 790₽

Форель на гриле

1 шт | 750₽



К блюдам из рыбы лучше всего подходит столовое полусухое белое «Алаверди» или сухое белое «Цинандали»

« თევზი წყალში არ დაფასდება. »
Рыба в воде не оценивается.

СОУСЫ



В ресторане можно попробовать множество разнообразных соусов, которые окунут вас в традиции Грузии. Добавьте в ваши блюда красную аджику со сладко-горьким вкусом, или же томатный соус «Сацебели» с пряностями, а может вы хотите попробовать традиционный грузинский соус «Баже» с грецкими орехами, или «Ткемали» из сливового пюре с кисло-сладким вкусом.

Аджика

Собственное приготовление.
Красный острый перец, специи

50г | 150₽

«Сацебели»

томатный соус к мясу или курице

50г | 150₽

«Наршараб»

гранатовый соус

50г | 150₽

Соус белый

сметана, специи, зелень

50г | 150₽

«Ткемали»

терпкий, густой, ароматный, идеально сочетается с мясом

50г | 150₽

«Баже»

ореховый соус со специями и грузинскими горными травами

100г | 190₽

