



КЕШБЭК ДО 10%

по карте лояльности*

1000 БОНУСОВ – В ПОДАРОК В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

СПИСАТЬ БОНУСАМИ – ДО 15% ЗАКАЗА



*ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА
Перчини, Дом Нино, Хокку, Патари, Пахвали, Русико,
Где нас нет, Кэрри, DuPain, Lunasole, Harat's pub



ДОСТАВЛЯЕМ ИЗ ПАТАРИ

приложение доступно для скачивания

GooglePlay

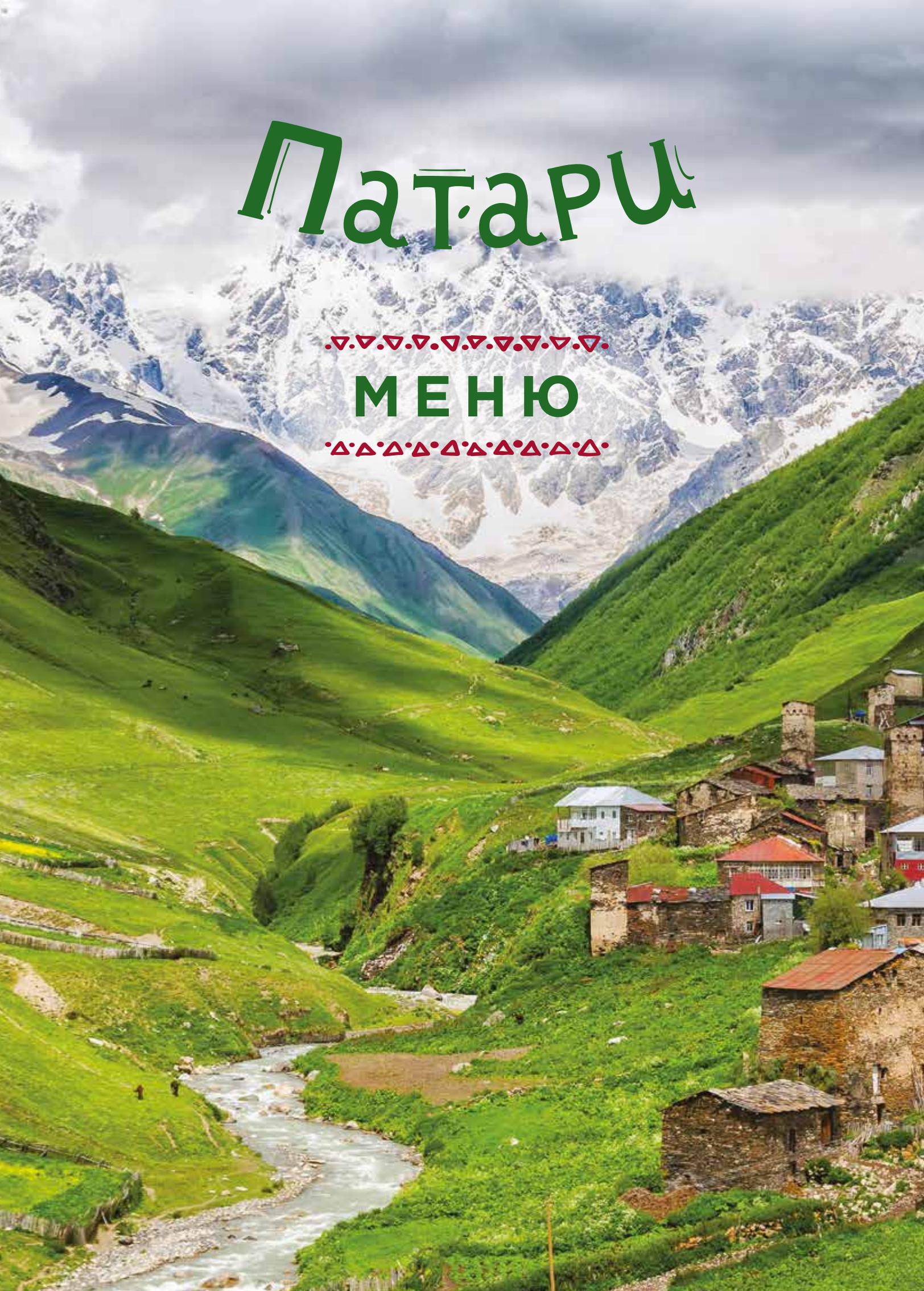
AppStore

Патару

•▽•▽•▽•▽•▽•▽•▽•▽•▽•

МЕНЮ

•△•△•△•△•△•△•△•△•△•



Рада видеть вас здесь, у меня в гостях!



В ваших руках настоящая вкусная книга о любви к еде, гостям и радостям жизни. На этих страничках я собрала то, чем горжусь всем сердцем — своими рецептами.

Моей поваренной книге уже больше 50 лет. Вначале это была небольшая книжка грузинских рецептов, которую подарила мне матушка.

С тех пор я влюбилась: не только готовить, но и видеть искреннюю радость, когда вся семья наслаждалась моими блюдами. Книжка начала пополняться новыми рецептами и секретами, которыми со мной делились друзья, знакомые и родственники. Позже я начала путешествовать, и было приятно увозить домой новые рецепты из ресторанчиков и кафе.

Эта книга моих особенных воспоминаний о семье, впечатлениях и моментах радости. И всем этим я хочу поделиться с вами! Наслаждайтесь, находите любимое, создавайте свои воспоминания и просто радуйтесь жизни. Всё будет хо-ро-шо!

Патару

СОГРЕВАЮЩИЕ ПУНШИ

БИЗНЕС-ОБЕД

ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

САЛАТЫ

СУПЫ

ЖИНКАЛИ

ВЫПЕЧКА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МАНГАЛ

ГРУЗИНСКИЙ СТРИТФУД

ГАРНИРЫ

СОУСЫ

ДЕСЕРТЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИНО

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Дорогие гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт либо непереносимость определенных ингредиентов, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

Меню является рекламной продукцией ресторана.

Документ со сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов — находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию.



— содержит орехи/мед/ракообразные

AL

Ананасовый с облепихой и имбирем 280 мл

на основе ананасового сока с облепиховым сиропом и пряностями

безалкогольный 290.-

алкогольный 390.-

с ромом

AL

Гранатовый 210 мл

на основе гранатового и вишневого соков, с яблоком, лимоном, имбирем и пряностями

безалкогольный 290.-

алкогольный 390.-

с виски



СОГРЕВАЮЩИЕ ПУНШИ

AL

Клюква-апельсин

на основе апельсинового и яблочных соков, с добавлением клюквы, свежего апельсина и пряностей

220 мл 290.-

AL

Карамельное яблоко

на основе яблочного сока с карамелью, свежими яблоками, лимоном и пряностями

280 мл 290.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

БИЗНЕС-ОБЕД

САЛАТЫ

- AL С креветками и наршарабом 120 г 320.-
с томатами, свежей зеленью и сочным апельсином. Украшаем зернами граната и грецким орехом
- С говядиной тоннато 110 г 280.-
с картофелем, корнишонами и зеленью
- AL С баклажанами 180 г 310.-
и спелыми томатами. Добавляем сливочный соус с кисло-сладкими нотками и украшаем грецким орехом, зеленью и мятой
- AL Цезарь с цыплёнком 140 г 295.-
- С цыплёнком 150 г 195.-
- С говядиной и свеклой 150 г 270.-

ГОРЯЧЕЕ

- Лапшеби карбонара 240 г 290.-
- Оджахури с курицей 200 г 310.-
- Цыплёнок с сулугуни и картофельным пюре 110/150 г 310.-
- Мясо по-кахетински 220 г 270.-
мясо поросёнка с картофелем, сочными томатами и пряным сырным соусом с грузинскими специями
- Кебаб из говядины 110 г 330.-
- Кебаб из цыпленка 110 г 310.-

ДЕСЕРТ

Ягодный тарт*
121 г 210.-



Завершите обед любимым десертом!

*Каждый день

Десерт дня уточняйте у официанта!

- AL Пирожное Картошка 60 г 120.-
- AL Пахлава 150 г 320.-

СУПЫ



Куриный суп*
250/60 г 220.-

*Каждый день

Суп дня уточняйте у официанта!

- Харчо 250/60 г 290.-
- Борщ 250/30/60 г 270.-
- Сырный суп с шариками сулугуни 250/60 г 310.-

Шеф рекомендует!

ХИНКАЛИ

- Свинина – говядина 105 г 75.-
- С цыплёнком 105 г 70.-
- С бараниной 105 г 95.-
- Городские с говядиной 105 г 90.-

ВЫПЕЧКА

- Хачапури по-аджарски мини 220 г 220.-
- Шоти 170 г 85.-

ГАРНИРЫ

- Гречка отварная с маслом 150 г 100.-
- Картофель мини с чесноком и зеленью 150 г 100.-
- Картофельное пюре с сыром сулугуни 150 г 100.-

НАПИТКИ

- Американо 150 мл 110.-
- Капучино 150 мл 120.-
- Морс 200 мл 100.-
- Чай черный/зеленый 500 мл 110.-
- Домашнее вино красное/белое 125 мл 190.-



ЗАКУСКИ



**Хрустящие
Баклажаны**

95/40 390

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

Толма с мясом

Подаем с соусом мацони,
зёрнами граната и листьями
кинзы

168 **350**



Сулугуни Патары

Обжаренный в сухарях
до хрустящей корочки сливочный
сыр сулугуни. Подаём
с ежевичным соусом

125/40/1 **390**



AL Рулетики из баклажанов

С начинкой из грецких
орехов и букетом грузинских
специй

120/5 **370**



AL

**Пхали
из свёклы**

80/7 230



AL
**Пхали
из шпината**

80/7 230



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

AL

Аджапсандал

Тушеный болгарский перец со спелыми баклажанами, томатами и грецкими орехами. Подаем с зеленью и зернами граната

180/6 390

Лобио с беконом

320/80/30 370

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ЗАКУСКИ

на компанию



Селёdochка
с картофелем

100/150/12 390

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

Мясная нарезка

Сало домашнее, грудинка говяжья, буженина запечённая, куриная грудка сыровяленая, украшается маринованным чесноком, зёрнами граната и зеленью

260/30 **790**



AL Ассорти домашних сыров

Дорблю, брынза, сулгуни копченый, молочный сулгуни, козий сыр и рамболь с грецким орехом

150/40/15 **610**



Сет к пиву

Чипсы из лаваша, гренки, приправленные грузинскими специями, сыр сулгуни, крокеты из копченого сыра сулгуни с кавказскими травами, копченые ребрышки

370/30 **750**



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

AL
Фруктовая тарелка
540 670



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

314
530

Домашние соленья

206/40
470

Ассорти овощей

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



САЛАТЫ

AL

С говяжьей грудкой и фасолью

С болгарским перцем, жареным на мангале, корейской морковью и красным луком. Украшаем миксом зелени из кинзы и петрушки и хрустящим луком. Заправляем имбирно-ореховым соусом

210 490

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

AL

С хрустящими баклажанами и страчателлой

Хрустящие баклажаны, спелые томаты, нежный сливочный сыр Страчателла, кинза, петрушка, тархун и грецкий орех

230 530



Фирменный салат Патари

Нежная куриная печень с беконом, огурцами, душистой кинзой и петрушкой, луком в соевом соусе и зёрнами граната. Заправляем клюквенным соусом

210 430



С ЦЫПЛЁНКОМ

Цыпленок с шампиньонами,
корнишонами, луком фри, копченым
сулугуни и зеленью

240 **490**

Грузинский с овощами и грецким орехом

Овощной салат с томатами, огурцами,
перцем чили, красным луком,
петрушкой и кинзой. Заправляем
кахетинским маслом

250 **410**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



AL
**Цезарь Патари
с цыплёнком**
210 495



AL
**Цезарь Патари
с креветкой**
180 595

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



СУПЫ

Куриный суп

Бульон с куриным филе,
лапшой, луком
и морковью

340/60 **290**

Сырный суп с Эларджи

Крем суп с куриным филе
и хрустящими сырными шариками
эларджи

280/40 **450**

БОРЩ

Сытный, наваристый,
с грудинкой и черносливом.
Подаём со сметаной, рубленным
чесноком и петрушкой

310/60/30 **410**

ЖАРЧО

Традиционный грузинский
суп с говяжьей грудинкой, рисом
и душистой кинзой

270/60 **450**



**Уха с семгой
и судаком**

С лосесем, судаком
и ароматными травами

350/80 **530**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ХИНКАЛИ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ
НАЧИНКИ!

Со свиной и говяжьей

115 **80**

С бараниной

115 **100**

С тремя сырами

90 **120**

Городские с говяжьей

115 **100**

С цыпленком

115 **80**

AL С креветкой и судаком

115 **140**

ЖАРЕННЫЕ

+ 10 рублей

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



AL

Том ям

Хинкали с начинкой из креветки и судака, подаем со сливочным соусом Том ям, кокосовым молоком и свежей кинзой

280 530

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ВЫПЕЧКА

Для хрустящего и пышного шоти: муку брать самую хорошую! Делать 2 расстойки: первую после замеса, вторую после формирования шоти и минимум за час до приготовления

Шоти Патары

Традиционный грузинский
хлеб

170 90

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Хачапури
карбонара**

470 590

**AL
Хачапури
с грушей
и горгондзоллой**

400 530

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



**Аджарули
с цыплёнком
и сливочным
соусом**

480 550



**Хачапури
по-аджарски**

265 450

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



**Хачапур
по-имеретински**

330 490

**Хачапур
по-мегрельски**

355 530

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

♥ Патари ♥

С такой
компанией
хоть на край
света!



**Хачапури
по-аджарски**

для дружной
компании

965 1400

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ПЕНОВАНИ

С лобио
и беконом

280 г 410.-

AL
С креветками
и страчателлой

250 г 590.-



**С курицей
и грибами**

250 г **490.-**



Пепперони

205 г **395.-**



ГОРЯЧИЕ

Блюда

Лапшеби с говядиной

Грузинская лапша из теста для хинкали с мраморной говядиной, фасолью, болгарским перцем, красным луком, кинзой и чесноком

350 **490**

Лапшеби с курицей

Грузинская лапша из теста для хинкали с куриным филе, сыром сулугуни, шампиньонами, репчатым луком и чесноком. Украшаем зелёным луком и имеретинским цветком

350 **450**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Чкмерули

Куриное бедро в сливочном соусе.
Запекаем с плавящим сыром
и чесноком

220 530



Оджахури

Сочные кусочки свинины,
обжаренные с дольками
картофеля

330 470

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Чашушули

Грудинка, томлённая в бульоне из томатной пасты с рублеными томатами, зеленью, луком и специями

300 570

Свинные ребра в глазури из аджики

Подается с картофелем из печи

245/200/20 730



МАНГАЛ



AL
Ассорти
шашлыков
860/140 1950

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Кебаб
из цыпленка**

130/95/30 **430**

**Кебаб
из говядины**

140/95/30 **530**

**Кебаб
из баранины**

140/95/30 **530**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

Главный секрет
вкусного шашлыка —
не раскрывать секрет!
Чтобы гости чаще
заглядывали и дарили
комплименты :)



Шашлык из цыпленка

180/100/30 **510**

AL Шашлык из судака с соусом киндзмари

200/100/30 **750**

Шашлык из свинины

170/100/30 **570**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**Метровый
огненный кебаб**

Кебаб из цыплёнка, свежие
овощи. Подаем с соусом
сацебели и мацони

480/80/145 **1550**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ГРУЗИНСКИЙ СТРИТФУД



Бургер с цыпленком

С куриной котлетой,
поджаренным беконом, хрустящими
ломтиками сулугуни в панировке.
Соус чеддер, клюквенный соус,
домашний майонез, кинза
и петрушка

320 **490**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



ГАРНИРЫ

Картофельные
дольки

125 290

Овощи
на мангале

110 270

Картофельное
пюре с сыром
сулугуни

150 250

Картофель
мини

200 270

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Ежевичный..... 90 | 6 Ткемали красный.....100 |
| 2 Наршараб.....120 | 7 Ткемали зелёный.....100 |
| 3 Грузинский песто.....120 | 8 Аджика зелёная.....100 |
| 4 Мацони.....100 | 9 Аджика красная.....100 |
| 5 Сацебели.....100 | 10 Сметана-чили..... 90 |



Соусы

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ДЕСЕРТЫ



Панна-котта
с мацони

125 290

Лимонное



ВАРЕНЬЕ

50 130

Из кураги

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



AL
**Пирожное
картошка**
по рецепту мамы Ноны
60 170

**Ягодный
тарт Патари**
из песочного теста
с клубникой и смородиной
121 290



**Орешки
к чаю**
69 170



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



Наполеон
с вишней

210 490



AL
Пахлава

150 410



AL
Фисташковый
рулет

Как из детства, по рецепту
грузинских бабушек

130 480

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Овощной салат
со сметанкой 160 ~~220~~

Цезарь с курицей 137 ~~280~~

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриный суп 290 ~~220~~

новинка!

Биточки из курицы 85/120 ~~290~~
С картофельным пюре

новинка!

Пельмени куриные 160/50 ~~190~~

Макароны с сыром 180 ~~190~~

новинка!

Картофель фри с наггетсами 65/90/30 ~~350~~
С соусом на выбор кетчуп/сырный

ПЕРЕКУСЫ

Овощные палочки 145 ~~180~~

новинка!

Картофель фри 90/30 ~~210~~
С соусом на выбор кетчуп/сырный

новинка!

Картофельное пюре 120 ~~130~~

МИЛКШЕЙКИ

Ванильный 300 ~~290~~

Клубничный 300 ~~290~~



ВИНО

Вах, какое хорошее вино!

Грузинское домашнее

	125	250	500
Ркацители белое сух.	300	580	1140
Патари белое сух.	260	500	980
Патари белое п/сл.	240	460	900
Саперави красное сух.	300	580	1140
Патари красное п/сл.	240	460	900
Патари красное сух.	300	580	1140
Изабелла	210	400	780

Очень хорошее вино!

Цинандали Телиани Вели белое сух. Грузия	420	820	1620
Алазанская Долина Шато GRW белое п/сл., Грузия	350	680	1340
Киси Кончо белое п/сл., Грузия	420	820	1620
Мукузани Алаверди красное сух., Грузия	450	880	1740
Мадраса Амиран Шараб красное сух., Азербайджан	320	620	1220
Пиросмани Палавани красное п/сл., Грузия	410	800	1580
Алазанская Долина Шато GRW красное п/сл., Грузия	350	780	1540
Гранатовое Араратская Долина красное п/сл. Армения	370	720	1420
Ежевичное Иджеван красное п/сл. Армения	370	720	1420

Отличное вино!

по бутылкам

Мцване Кончо белое, сух., Грузия	2400	Риоха Темпранильо Асиенда Лопез красное, сух., Испания	2400
Пино Гриджио Мазеретто DOC белое, сух., Италия	2500		
Киндзмараули Палавани красное, п/сл., Грузия	2800		

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

БИЗНЕС-ОБЕД

Борщ	340	44	25	64	750	3130
Гречка отварная с маслом	150	13	4	21	220	900
Картофель мини с чесноком и зеленью	150	49	3,5	28	570	2370
Картофельное пюре с сыром сулугуни	150	16	6	20	250	1040
Кебаб из говядины	280	36	16	33	520	2180
Кебаб из цыпленка	300	17	22	27	350	1450
Куриный суп	310	6	20	47	320	1350
Лапшеби карбонара	240	44	23	71	770	3230
Мясо по-кахетински	220	44	17	24	560	2340
Оджахури с курицей	200	40	16	34	560	2350
Пахлава	150	24	13	110	710	2980
Пирожное картошка	60	18	3,5	23	260	1100
Салат с баклажанами	180	31	3,5	21	380	1570
Салат с говядиной и свеклой	150	51	10	15	570	2390
Салат с говядиной тонато	110	46	6	6,5	460	1910
Салат с креветками и наршарабом	120	14	7	12	200	850
Салат с цыпленком	150	3,5	9,5	5	90	390
Сырный суп с шариками сулугуни	310	20	21	60	500	2110
Харчо	310	29	20	55	560	2360

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию
Хачапури по аджарски мини	220	28	26	61	600	2520
Хинкали городские с говядиной	105	4,5	7,5	32	200	840
Хинкали с бараниной	105	4,5	8	32	200	840
Хинкали с цыпленком	105	4,5	6,5	32	190	800
Хинкали со свиной и говядиной	105	5	7,5	32	210	860
Цезарь с цыпленком	140	24	12	6,5	290	1230
Цыпленок с сулугуни и картофельным пюре	250	36	30	26	540	2280
Шоти	170	2,5	10	78	370	1550
Ягодный тарт	121	9,5	3	41	260	1090

ЗАКУСКИ

Аджапсандал	186	11	4,5	14	170	730
Ассорти домашних сыров	205	41	28	34	610	2560
Ассорти овощей	246	1,5	3	10	65	280
Домашние соленья	314	1,5	3,5	22	110	460
Жареный сулугуни	166	45	15	50	660	2780
Лобио с беконом	430	43	45	109	1000	4190
Мясная нарезка	290	37	22	9	450	1880
Пхали из свеклы	87	17	5,5	9,5	220	900
Пхали из шпината	87	16	5,5	4,5	180	770
Рулетики из баклажанов	125	12	4	6	140	600
Селёdochка с картофелем	262	55	24	37	740	3100
Сет к пиву	400	91	49	96	1400	5850
Толма с мясом	168	17	10	9	230	960
Фруктовая тарелка	540	10	6	60	350	1480
Хрустящие баклажаны	135	65	4	26	710	2950

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
					ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

САЛАТЫ

Грузинский с овощами и грецким орехом	250	27	3,5	8,5	290	1220
Грузинский с овощами и маслом	235	20	2	7,5	220	930
Салат с баклажанами и страчателлой	230	35	9	33	480	2020
Салат с говяжьей грудинкой и фасолью	210	40	18	20	510	2130
Салат с цыпленком	240	33	25	9,5	440	1820
Фирменный салат	210	39	22	21	520	2190
Цезарь с креветкой	180	34	16	9,5	410	1710
Цезарь с цыпленком	210	37	19	9,5	440	1850

СУПЫ

Борщ	400	48	28	65	800	3340
Куриный суп	400	16	23	41	400	1670
Сырный суп с шариками сулугуни	320	51	23	31	680	2840
Уха с семгой и судаком	430	15	15	61	440	1830
Харчо	330	32	23	58	620	2590

ЖИНКАЛИ

Жареные Городские с говядиной	90	25	6,5	21	330	1390
Жареные с бараниной	90	55	8	26	630	2650
Жареные с креветкой и судаком	90	18	7,5	29	310	1300
Жареные с цыпленком	90	24	5	21	320	1350
Жареные со свиной и говядиной	90	56	7,5	27	640	2680

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию
Городские с говядиной	115	5,5	7	24	170	720
С бараниной	115	5,5	8	26	180	770
С креветкой и судаком	115	4	8,5	29	190	790
С тремя сырами	90	9,5	10	26	230	970
С цыпленком	115	5	6	23	160	670
Со свиной и говядиной	115	6	7,5	27	190	800
Том Ям мини	280	38	21	84	770	3210

ВЫПЕЧКА

Аджарули с цыпленком и сливочным соусом	480	60	43	135	1250	5250
Пеновани пепперони	205	53	19	48	740	3120
Пеновани с креветками и страчателлой	250	65	27	56	920	3850
Пеновани с курицей и грибами	250	61	28	51	860	3620
Пеновани с лобло и беконом	280	61	28	63	910	3800
Хачапури карбонара	470	117	55	128	1760	7360
Хачапури по-Аджарски	265	37	35	77	790	3290
Хачапури по-Аджарски для компании	965	138	124	245	2710	11350
Хачапури по-Имеретински	330	46	38	112	1010	4220
Хачапури по-Мегрельски	355	52	43	112	1090	4550
Хачапури с грушей и горгонзоллой	400	59	45	143	1280	5370
Шоти	170	2,5	10	78	370	1550

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
					ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лапшеби с говядиной	350	34	27	110	850	3560
Лапшеби с курицей	350	45	29	107	950	3970
Оджахури	330	68	14	38	820	3420
Чашушули	300	41	29	7,5	510	2150
Чкмерули	220	58	17	9,5	620	2600

МАНГАЛ

Ассорти шашлыков	1000	110	85	94	1710	7160
Кебаб из баранины	265	2	24	34	480	2020
Кебаб из говядины	265	44	19	34	610	2550
Кебаб из цыпленка	255	21	27	29	420	1740
Метровый огненный кебаб	705	120	107	51	1760	7350
Ребра свиные в глазури из аджики	465	73	46	75	1140	4760
Шашлык из свинины	300	53	23	21	660	2740
Шашлык из судака с соусом киндзмари	330	14	41	21	370	1560
Шашлык из цыпленка	310	21	44	25	460	1940

ГРУЗИНСКИЙ СТРИТФУД

Бургер с цыпленком сулгуни	320	79	34	71	1130	4710
----------------------------	-----	----	----	----	------	------

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г		
					ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ГАРНИРЫ

Картофель мини	200	49	4,5	34	590	2480
Картофельное пюре с сыром сулугуни	150	16	6	20	250	1040
Картофельные дольки	125	41	3,5	38	530	2240
Овощи на мангале	110	4,5	2,5	8,5	85	360

СОУСЫ

Аджика зеленая	30	0,1	0,5	2	10	45
Аджика красная	30	2	1	2,5	30	130
Баже	30	6	1,5	0,5	65	270
Джем апельсиновый	30	0	0,1	23	90	390
Майонез	30	20	1	1	190	790
Масло деревенское	30	30	0	0	270	1130
Масло растительное	30	30	0	0	270	1120
Масло сливочное	30	25	0,2	0,2	220	940
Мацони	30	1	1	1,5	15	75
Мед	30	0	0,2	24	100	410
Наршараб	30	14	0,1	10	160	690
Сацебели	30	1	0,5	1	15	65
Сметана	30	6	1	1	60	260
Соус Грузинский песто	30	17	1,5	1	160	650
Соус ежевичный	30	0,1	0,2	11	45	180
Соус сметанный-чили	30	5	0,5	4,5	65	270
Соус соевый	30	0	1	3,5	15	75
Ткемали зеленый	30	1	8	2,5	90	370
Ткемали красный	30	1,5	12	3	130	520

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы		
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ДЕСЕРТЫ

Варенье из кураги	50	0,1	1,5	28	120	490
Варенье Лимонное	50	0	0,2	42	170	700
Домашняя пахлава	150	24	13	110	710	2980
Мороженое	50	7,5	1,5	10	120	480
Наполеон с вишней	210	41	7,5	59	630	2650
Орешки к чаю 3 шт	69	12	4	38	270	1150
Пана-кота с мацони	125	17	4,5	31	290	1230
Пирожное картошка	60	18	3,5	23	260	1100
Фисташковый рулет	130	13	6	57	370	1530
Ягодный тарт	121	9,5	3	41	260	1090

СОГРЕВАЮЩИЕ ПУНШИ

Пунш ананасовый с облепихой и имбирем алк	300	2	1	38	170	720
Пунш ананасовый с облепихой и имбирем б/а	300	2	1	38	170	720
Пунш гранатовый алк	300	0,5	1,5	42	180	750
Пунш гранатовый б/а	300	0,5	1,5	45	190	800
Пунш карамельное яблоко	300	1	1	42	180	740
Пунш клюква-апельсин	300	1	1	35	150	650