

## завтрак

ежедневно с 11:00 до 16:00

<b>Чирбули</b> .....	<b>260</b>
личница по-грузински	
<b>Омлет</b> .....	<b>240</b>
• с помидорами и грибами	
• с ветчиной и сулугуни	
<b>Боул</b>	
булгур, томаты, яйцо, айсберг, кинза, маринованный лук	
• с курицей .....	<b>330</b>
• с беконом .....	<b>360</b>
<b>Сырники с мацони и клубничным вареньем</b> .....	<b>280</b>

---

## закуски

<b>Ассорти грузинских закусок</b> .....	<b>430</b>
пхали на выбор, рулетики из перцев и баклажанов	
<b>Пхали</b> .....	<b>230</b>
шарики из разных основ с гречким орехом, приготовленные при минимальной тепловой обработке	
• шпинат	
• свекла	
• фасоль	
• ассорти	
<b>Рулетики</b> .....	<b>290</b>
перцы или баклажаны с ореховым соусом и гранатовыми зёрнами	
• из печеных перцев	
• из жареных баклажанов	
• ассорти	



**Сырная тарелка с медом и орехами ..... 460**

кусочки сыра сулугуни, имеретинского и моцареллы  
украшенные грецким орехом

**Запеченый баклажан ..... 390**

баклажан запеченый в духовке со смесью грузинских сыров  
и грецким орехом

**Горячий лобио в горшочке ..... 190**

томленая фасоль с зеленью и специями, украшенная грецким  
орехом, подаётся с хлебушкой шоти

**Шампиньоны жареные с тархуном ..... 240**

грибы обжаренные с луком и тархуном

**Тёплое сациви ..... 280**

сочная курочка в соусе на основе орехов и грузинских специй,  
подаётся с лепёшкой шоти

**Жареный сулугуни ..... 360**

панированный сыр, заботливо обжаренный с двух сторон, украшается помидорками черри, подаётся с мёдом или с соусом наршараб, на ваш выбор

**салаты**

**По-лечкумски с цитрусовой заправкой и сыром ..... 330**

листья айсберга с помидорами, красным луком, адыгейским  
сыром и грецкими орехами

**Из свежих овощей с медовой заправкой ..... 320**

болгарский перец с помидорами, луком, огурчиками и тархуном

**TBLS ..... 360**

листовой салат с розовыми помидорами, огурчиком, красным луком  
и ореховой заправкой

## Тёплый салат

листья айсберга, копченый сыр сулугуни, розовые помидоры, огурчики,  
с заправкой на основе соуса «цезарь»

- с цыплёнком ..... 380
- с креветками ..... 520

## Тёплый салат из жареных баклажанов ..... 430

обжаренные баклажаны с сладким соусом чили, розовыми помидорами,  
крем-сыром, свежей мятой и зеленью

## супы

### Лапша с курицей и яйцом ..... 290

куриный супчик с луком, морковью, варёным яйцом

### Харчо ..... 350

суп с говядиной и рисом, который не нуждается в представлении,  
подаётся с хлобушном шоти

### Грибной крем-суп ..... 270

воздушный крем-суп на основе шампиньонов и сливок

### Тыквенный крем-суп ..... 270

сливочный суп-пюре на основе тыквы



## горячее

<b>Чкмерули</b> .....	<b>430</b>
маринованная в специях курочка, приготовленная в сливочно - чесночном соусе с грецким орехом	
<b>Оджахури</b> .....	<b>460</b>
жареная свинина с картошечкой, болгарским перцем, луком и ароматной паприкой	
<b>Чашушули</b> .....	<b>510</b>
кусочки нежной говядины в томатном соусе с помидорками и кинзой	
<b>Купаты</b> .....	<b>490</b>
колбаски из свинины и говядины с картофельным пюре, овощами и соусом сацебели	
<b>Долма с чесночным соусом</b> .....	<b>340</b>
<b>Стейк из лосося с тушеными овощами</b> .....	<b>990</b>
<b>Гарнир</b> .....	<b>120</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● картофель запеченый</li><li>● рис</li><li>● картофельное пюре</li></ul>	
<b>Шашлык</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● курица .....</li><li>● свинина .....</li></ul>	
	<b>410</b>
	<b>440</b>
<b>Мини-хинкали 5 шт</b> .....	<b>320</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● томлёная говядина в сливочно-горчичном соусе</li><li>● курица-креветки в сливочном соусе</li></ul>	
<b>Хинкали</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● свинина - говядина .....</li><li>● баранина - говядина .....</li><li>● сыр .....</li><li>● вешенки .....</li><li>● шпинат и сыр .....</li></ul>	
	<b>70</b>
	<b>75</b>
	<b>70</b>
	<b>70</b>
	<b>85</b>
обжарка хинкали 1шт .....	<b>15</b>
<b>Соусы</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● сметана, чесночный, сацебели .....</li><li>● ткемали зелёный, ткемали красный, сациви, цицака, мацони .....</li></ul>	
	<b>60</b>
	<b>80</b>

<b>Хачапури по-аджарски</b> .....	<b>340</b>
слепка румяная подошма из теста со смесью грузинских сыров	
<b>Хачапури по-мегрельски 23/28 см</b> .....	<b>280/360</b>
тесто с начинкой из смеси сыров, кстати, сверху тоже сыр	
<b>Хачапури на мангале</b> .....	<b>290</b>
сыр сулугуни завернутый в тесто, запеченый на мангале	
<b>Пеновани</b> .....	<b>290</b>
слоеное тесто с нежнейшим сыром	
<b>Пеновани с зеленью</b> .....	<b>290</b>
слоеное тесто, шпинат, укроп и смесь грузинских сыров	
<b>Кубдари 23 см</b> .....	<b>290</b>
закрытый пирог с родины сванской соли с начинкой из говядины и свинины	
<b>Картули да квели</b> .....	<b>210</b>
закрытый пирог с картофелем, жареным луком и сыром	
<b>Картули да квели с грибами</b> .....	<b>290</b>
<b>Пиццури 23/28 см</b> .....	<b>420/620</b>
много сыра, бекон, помидорки, крем-чиз	
<b>Доп. ингредиенты</b> .....	<b>80</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сыр</li> <li>• помидоры</li> <li>• бекон</li> <li>• крем-чиз</li> </ul>	
<b>Шоти</b> .....	<b>35</b>
грузинский хлебушек	

## десерты

<b>Пахлава</b> .....	<b>150</b>
<b>Яблочный штрудель с шариком мороженого</b> .....	<b>360</b>
<b>Чизкейк классический</b> .....	<b>290</b>
<b>Тирамису</b> .....	<b>370</b>
<b>Шоколадный фондан</b> .....	<b>430</b>
подается с шариком мороженого и домашним вареньем	
<b>Мороженое</b> .....	<b>260</b>
три шарика мороженого с шоколадной крошкой	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ваниль</li> <li>• шоколад</li> <li>• клубника</li> <li>• ассорти</li> </ul>	