



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



• ПАХВАЛИ •

Твой грузинский зверек

Что такое «Пахвали»?

Пахвали – это маленький грузинский дворик, в который хочется сбежать от повседневных забот, сбежать как в детство! Это тихая гавань, где знаешь каждого соседа по имени, где всегда стоит аромат свежих шоти, а Бабуа зовёт скорее обедать.

Пахвали – это уголок с простыми человеческими отношениями. Просто твоё место, просто там живут ТВОИ близкие, дорогие и понятные тебе люди.

Пахвали – это где тебя любят!

СБОРНИК ЛУЧШИХ ПЕСЕН ДЛЯ ЗАСТОЛЬЯ

Подул ветер любви - Георгий Хуцишвили
სიყვარულის ქარმა დაუბერა

Моя гора и моя природа - Ирма Араваშвили & Мариам Цкентиძე
ჩემი მთა და ჩემი ბუნება

Ты и я - Мегри Гогитидзе
მე და შენ

Я тебя люблю - Дато Кенчашвили
მიყვარხარ

Ты светишься - EKO & Vinda folio
შენ ანათებ

Снова ты - Ирина Банрамашвили
ისევ შენ და ისევ შენ

Девочка, которая любила дождь - Тамар Аладашвили

გოგო რომელსაც უყვარდა წვიმა

Промчусь по своей Грузии - Гиორგი Датнашвили
ჩამოვუქროლებ ჩემ საქართველოს

ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МЕНЮ



-острое



-хорошо с вином



-без мяса



-хорошо с чаем



-для застолья



-этим нужно
поделиться



-стоит подождать



-это песня!

• ПАХВАЛИ •

СОГРЕВАЮЩИЕ ПУНШИ

БИЗНЕС-ОБЕД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДЛЯ КОМПАНИИ!

САЛАТЫ

СУПЫ

ХИНКАЛИ

ВЫПЕЧКА

ГОРЯЧЕЕ

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ГАРНИРЫ

СОУСЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

СЛАДОСТИ К ЧАЮ!

БАРНОЕ МЕНЮ

ВИНО

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

 - содержит орехи/мёд/ракообразные

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.

◆ СОГРЕВАЮЩИЕ ◆ ПУНШ

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

AL

Карамельное яблоко

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

280 мл 290.-

AL

Клюква-апельсин

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

220 мл 290.-

◆ 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, корнизоном 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 110/150 г **310.-**
и картофельным пюре
- 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 250/60 г **310.-**
с шариками сулугуни

ХИНКАЛИ

Шеф
рекомендует!

- 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 150 г **100.-**
с чесноком и зеленью
- Картофельное пюре 150 г **100.-**
с сыром сулугуни

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.-**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Нежные жареные баклажаны
с начинкой из орехов и спелых томатов.

Подаем с зернами граната, кинзой
и петрушкой

120/5 г | 370

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

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



АДЖАПСАНДАЛ

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

180/6 г | 390



ПХАЛИ

из шпината / из свеклы

80/7 г | 230



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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Хрустящий нежный сыр сулугуни
подаем с ежевичным соусом

125/40/1 г | 390



С ВИНОМ - ПЕСНЯ!

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Нежные баклажаны в темпурном кляре подаем с сырным соусом. Украшаем зернами граната и кинзой

95/40 г | 390



ЛОБИО С БЕКОНОМ

Красная фасоль в томатном соусе с беконом, репчатым луком, кинзой и чесноком. Подаем с половинкой шоти и маринованным перцем

320/80/30 г | 370



ТОЛМА С МЯСОМ

Классическое грузинское блюдо. Подаем с соусом мацони. Украшаем кинзой и зернами граната

168 г | 350

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

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

ДЛЯ КОМПАНИИ!



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

540 г | 670

Генацвале, обслуживание банкетов от 8-ми человек осуществляется со сбором. Хорошего праздника!

250 руб./чел.



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

260/30 г | 790

СЕТ К ПИВУ

370/30 г | 750

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



АССОРТИ ОВОЩЕЙ

206/40 г | 470



СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

100/150/12 г | 390



АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Брынза, сливочный и копченый сулугуни, сыр с грецким орехом, козий сыры и дорблю. Подаем с апельсиновым джемом, грецким орехом и зернами граната

150/40/15 г | 610



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованный чеснок, черемша, корнишоны, томаты черри, перец зеленый, капуста по-гурийски

314 г | 530



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

САЛАТЫ



ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ПАХВАЛИ

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

210 г | 430



С БАКЛАЖАНАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Хрустящие баклажаны со спелыми
томатами и нежным сливочным сыром
страчателла. Украшаем кинзой,
петрушкой, тархуном
и грецким орехом

230 г | 530



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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ГРУЗИНСКИЙ С ОВОЩАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Овощной салат с томатами, огурцами,
перцем чили, красным луком, свежей
петрушкой, кинзой и грецким орехом.
Заправляется кахетинским маслом

250 г | 410



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

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



С ЦЫПЛЕНКОМ

Сочный цыпленок с жареными шампиньонами, корнишонами, свежей зеленью, копченым сулгуни и перепелиным яйцом, заправляется сырно-сливочным соусом

240 г | 490



AL

С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ И ФАСОЛЬЮ

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

210 г | 490

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Свежие листья салата ромен, спелые томаты, тигровые креветки, перепелиное яйцо, грецкий орех, чипсы из лаваша и копченый сулгуни.

Заправляется соусом цезарь

180 г | 595



ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Свежие листья салата ромен, спелые томаты, нежное куриное филе, перепелиное яйцо, грецкий орех, чипсы из лаваша и копченый сулгуни.

Заправляется соусом цезарь

210 г | 495



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 г | 290



УХА С СЕМГОЙ И СУДАКОМ

И ароматными травами

350/80 г | 530



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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ХАРЧО

Традиционный грузинский суп с говяжьей грудинкой, рисом и душистой кинзой

270/60 г | 450

СЫРНЫЙ СУП С ШАРИКАМИ ЭЛАРДЖИ

280/40 г | 450

БОРЩ

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

310/60/30 г | 410

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ХИНКАЛЫ



ЕЩЕ БОЛЬШЕ
НАЧИНКИ!

ВАРЕННЫЕ

ЖАРЕННЫЕ

- Со свиной и говядиной 115 г | 80
- С бараниной 115 г | 100
- С тремя сырами 90 г | 120
- Городские с говядиной 115 г | 100
- С цыпленком 115 г | 80
- AL** С креветкой и судаком 115 г | 140

- Со свиной и говядиной 90 г | 90
- С бараниной 90 г | 110
- Городские с говядиной 90 г | 110
- С цыпленком 90 г | 90
- С креветкой и судаком 90 г | 140

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ТОМ ЯМ

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

280 г | 530

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ВЫПЕЧКА



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хачапури круглой формы с нежным имеретинским сыром внутри и запеченным до хрустящей корочки снаружи

355 г | 530

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури круглой формы с имеретинским сыром

330 г | 490



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

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

ШОТИ

Традиционный
грузинский хлеб

170 г | 90



АДЖАРУЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Хачапури в виде лодки с кусочками
цыпленка в сливочно-сырном соусе

480 г | 550



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Легендарный хачапури в форме
лодочки. Размешайте желток
с сыром и ешьте, отрывая борта
и макая их в горячий сыр

265 г | 450

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ХАЧАПУРИ КАРБОНАРА

470 г | 590



AL

ХАЧАПУРИ С ГРУШЕЙ
И ГОРГОНЗОЛЫ

400 г | 530

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ ДЛЯ КОМПАНИИ

Хачапури лодочка с начинкой
из брынзы и сулгуни

965 г | 1400

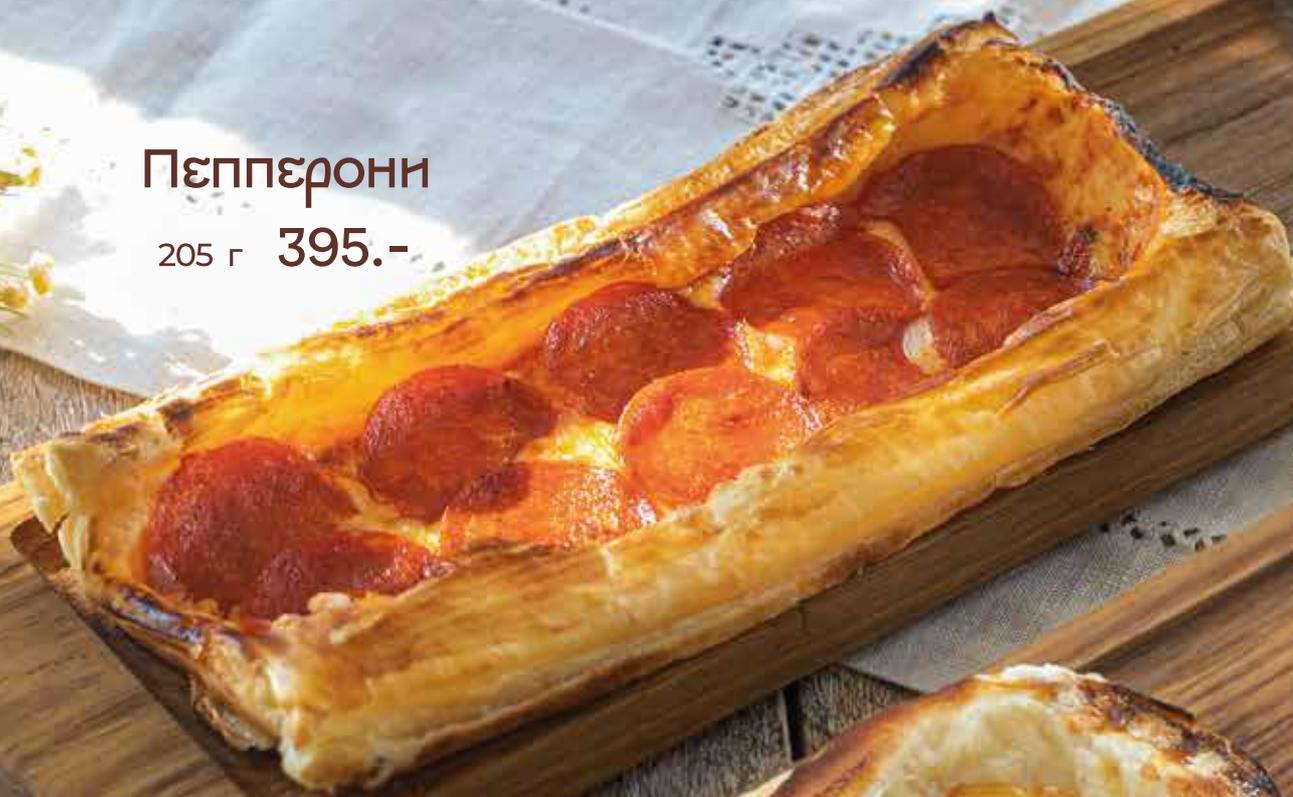
Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ПЕНОВАНИ

Пепперони

205 г 395.-



С курицей
и грибами

250 г 490.-

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

С лобно
и беконом

280 г 410.-



AL

С креветками
и страчателлоу

250 г 590.-

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ГОРЯЧЕЕ

ЛАПШЕБИ С ГОВЯДИНОЙ

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

350 г | 490



ЛАПШЕБИ С КУРИЦЕЙ

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

350 г | 450



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

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



Чашушули

Говяжья грудинка, томлёная в соусе из спелых томатов с ароматной зеленью, луком и специями

300 г | 570



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

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ОДЖАХУРИ

Сочные кусочки свинины обжаренные с дольками картофеля, болгарским перцем, репчатым луком и свежими томатами

330 г | 470



ЧКМЕРУЛИ

Обжаренные на гриле кусочки куриных бедрышек с хрустящей кожицей в нежном сливочно-чесночном соусе с пряными специями

220 г | 530



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

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ -
УЖЕ ПЕСНЯ!



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Кебаб из цыпленка, кебаб из баранины,
шашлык из курицы, шашлык из свинины и
шашлык из картофеля

860/140 г | 1950

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



МЕТРОВЫЙ ОГЕННЫЙ КЕБАБ

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

480/80/145 г | 1550

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

[← ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
140/95/30 г | 530



КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
130/95/30 г | 530



КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
130/95/30 г | 430



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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ
170/100/30 г | 570

ШАШЛЫК
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
180/100/30 г | 510

ШАШЛЫК ИЗ СУДАКА С
СОУСОМ КИНДЗМАРИ
200/100/30 г | 750

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



**СВИННЫЕ РЕБРА
В ГЛАЗУРИ ИЗ АДЖИКИ**

Подается с картофелем из печи

245/200/20 г | 730

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

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

БУРГЕР С ЦЫПЛЕНКОМ

Бургер с сочной куриной котлетой, поджаренным беконом, хрустящими ломтиками сулугуни в панировке, кинзой и петрушкой. Используем соус чеддер, клюквенный соус и плавленый сыр

320 г | 490



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

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ
110 г | 270



КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ДОЛЬКИ
125 г | 290



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ
150 г | 250



КАРТОФЕЛЬ
МИНИ
200 г | 270



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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

СОУСЫ

МАЦОНИ
30 г / 100

30 г / 100
КРАСНАЯ
ВАЖЖА

СМЕТАНА-ЧИЛИ
30 г / 90

ЭЖЕВНИЧНЫЙ
30 г / 90

ГРУЗИНСКИЙ ПЕСТО
30 г / 120

ЗЕЛЕНАЯ
ВАЖЖА
30 г / 100

САЦЕБЕЛИ
30 г / 100

СМЕТАНА
30 г / 90

КРАСНЫЙ ТКЕМАЛИ
30 г / 100

ЗЕЛЕНый ТКЕМАЛИ
30 г / 100

НАРШАРАБ
30 г / 120

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**

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

СЛАДОСТИ К ЧАЮ!



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Как из детства, по рецепту грузинских бабушек

60 г | 170



ПАХЛАВА

150 г | 410



ЯГОДНЫЙ ТАРТ

Фирменный тарт из песочного теста с клубникой и смородиной

121 г | 290



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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



НА ЗАСТОЛЬЕ ЧАЙ ВСЕГДА К МЕСТУ!

ОРЕШКИ К ЧАЮ
69 г | 170

ВАРЕНЬЕ ИЗ КУРАГИ 50 г | 130

ВАРЕНЬЕ ЛИМОННОЕ 50 г | 130

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ПАННА-КОТТА
С МАЦОНИ
125 г | 290



НАПОЛЕОН С ВИШНЕЙ
210 г | 490



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Как из детства, по рецепту
грузинских бабушек

130 г | 480

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

НАПИТКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС!



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

ТАРХУН

600 мл | 630

200 мл | 310

ЛЕМОНГРАСС-ДЫНЯ

600 мл | 630

200 мл | 310

СМОРОДИНА

600 мл | 630

200 мл | 310

ГРЕЙПФРУТ-ГРАНАТ

600 мл | 630

200 мл | 310

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ЧАЙ

Ассам	500 мл 280
Грузинский с чабрецом	500 мл 280
Грузинский успокаивающий	500 мл 280
Сенча	500 мл 280
Молочный улун	500 мл 280
Клубника с дыней	500 мл 280

КОФЕ

Эспрессо	30 мл 130
Двойной эспрессо	50 мл 170
Американо	150 мл 170
Двойной американо	300 мл 240
Капучино	150 мл 220
Двойной капучино	350 мл 350
Двойной капучино на кокосовом молоке	350 мл 390
Латте	230 мл 240
Раф классический	300 мл 250
Раф апельсиновый	300 мл 260

ФРЕШИ

Апельсиновый	200 мл 370
Яблочный	200 мл 370
Морковный	200 мл 330

ВОДА

БонаАква газ/негаз	330 мл 220
Боржоми	500 мл 295
Волжанка газ/негаз	500 мл 210

НАПИТКИ



Рич Кола	330 мл 210
Рич Кола без сахара	330 мл 210
Рич Индиан Тоник	250 мл 240
Рич Биттер Лемон	250 мл 240
Сок Рич вишня/яблоко/апельсин/ персик/ананас	200 мл 160
Зандукели груша/саперави/сливки/тархун	500 мл 310
Морс клюква/ягодный	200 мл 160
Айран	200 мл 150

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Лемонграсс-облепиха	500 мл 430
---------------------	--------------

Лемонграсс-облепиха
500 мл | 430

Грейпфрут-смородина
500 мл | 430

Цитрус-имбирь
500 мл | 430

Вишня-гранат
500 мл | 430

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ВИНО ДЛЯ ДУШЕВНЫХ ВСТРЕЧ



КИНДЗМАРАУЛИ
КИНДЗМАРАУЛИ 750 мл | 2800



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

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

КРАСНОЕ ВИНО

Саперави 125/250/500 мл | 300/580/1140

Сухое, Грузия

Пахвали 125/250/500 мл | 300/580/1140

Сухое, Грузия

Мукузани 125/250/500 мл | 450/880/1740

Алаверди

Сухое, Грузия

Пиросмани 125/250/500 мл | 410/800/1580

Палавани

Полусухое, Грузия

Гранатовое 125/250/500 мл | 370/720/1420

Араратская долина

Полусладкое, Армения

Пахвали 125/250/500 мл | 240/460/900

Полусладкое, Грузия

Изабелла 125/250/500 мл | 210/400/780

Полусладкое, Грузия

Мадраса 125/250/500 мл | 320/620/1220

Амиран Шараб

Сухое, Азербайджан

Алазанская 125/250/500 мл | 350/780/1540

долина GRW

Полусладкое, Грузия

Ежевичное 125/250/500 мл | 370/720/1420

Иджеван

Полусладкое, Армения

БЕЛОЕ ВИНО

Ркацители 125/250/500 мл | 300/580/1140

Сухое, Грузия

Пахвали 125/250/500 мл | 240/460/900

Полусладкое, Грузия

Алазанская 125/250/500 мл | 350/680/1340

долина

Шато GRW

Полусладкое, Грузия

Пахвали 125/250/500 мл | 260/500/980

Сухое, Грузия

Цинандали 125/250/500 мл | 420/820/1620

Телиани Вели

Сухое, Грузия

Киси Кончо 125/250/500 мл | 420/820/1620

Полусладкое, Грузия

ИГРИСТОЕ ВИНО

Ламбруско 750 мл | 1900

Бьянко

Полусладкое, Италия

Брют Паоло Морини 750 мл | 1800

D.O.C

Сухое, Италия

Мартини Просекко 125/750 мл | 710/3900

D.O.C

Белое, сухое, Италия

ОТЛИЧНОЕ ВИНО!



Мцване Кончо 750 мл | 2400

Белое, сухое, Грузия

Риоха Темпранильо 750 мл | 2400

Асиенда Лопез де Харо

D.O.C

Красное, сухое, Испания

Пино Гриджио Мазерето 750 мл | 2500

D.O.C

Белое, сухое, Италия

Киндзмараули Палавани 750 мл | 2800

Красное, полусладкое, Грузия

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ПОКРЕПЧЕ!



НАСТОЙКИ 🎵

- Апельсин 30 мл | 190
- Вишневая 30 мл | 190
- Тархун-огурец 30 мл | 190

- Ягода 30 мл | 190
- Дюшес-имбирь 30 мл | 190

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ВЕРМУТ

Мартини Фиеро Тоник 820
сет из 3-х коктейлей

Мартини Фиеро 40 мл | 230

Мартини Тоник Фиеро 180 мл | 410

ВОДКА ВКУСОВАЯ

Кизиловая Армениан Гарден 40 мл | 250

Тутовая Армениан Гарден 40 мл | 250

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Вильям Лоусонс 40 мл | 270

ЧАЧА

Домашняя 40 мл | 210

Выдержанная Анасеули Груша 40 мл | 340

Выдержанная Анасеули Слива 40 мл | 340

Платиновая Асканели 40 мл | 320

Очамчыра Золотая 40 мл | 260

Очамчыра Платиновая 40 мл | 260

ВОДКА

Русский Стандарт 40 мл | 170

Царская 40 мл | 170

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Асканели 3-летний 40 мл | 350

Асканели 5-летний 40 мл | 370

Айвазовский 3 40 мл | 300

Айвазовский 5 40 мл | 320

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Фирменное Пахвали 400 мл | 270

Крон Бланш Бьер 400 мл | 320

Оригинальный пшеничный сорт с нотками освежающего цитруса и пряного кориандра, алк. 4,5%

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Натахтари 500 мл | 390

Горьковская ипа б/а 330 мл | 250

ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ягодный спритц 203 мл | 490

Апельсиновый спритц 180 мл | 490

Джин-тоник 180 мл | 490

Тоник тархун-огурец 191 мл | 450

Имбирно-грушевый тоник 180 мл | 450

Мохито безалк/алк | 160 мл | 350/590

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

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



• ПАХВАЛИ •

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	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	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

ХИНКАЛИ

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 свининой 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 лоблио 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	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	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	Жиры	Углеводы		
		г	г	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

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

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Биточки из индейки с макаронами с сыром	280	54	50	119	1170	4890
Бифштекс из говядины с картофелем фри	270	59	15	37	730	3050
Картофель фри	160	0,5	2,5	28	130	530
Макароны с сыром	180	24	27	105	750	3150
Милкшейк ванильный	300	27	9	38	440	1820
Милкшейк клубничный	300	27	8,5	53	490	2040
Овощные палочки	145	5,5	3	6,5	85	360
Паста с курицей и кукурузой	260	31	32	83	750	3130
Салат из свежих овощей со сметаной	160	4,5	1,5	5	65	270
Салат Цезарь с курицей	137	15	11	5,5	200	850
Суп куриный	290	6,5	17	15	190	790