

## завтрак

ежедневно с 11:00 до 16:00

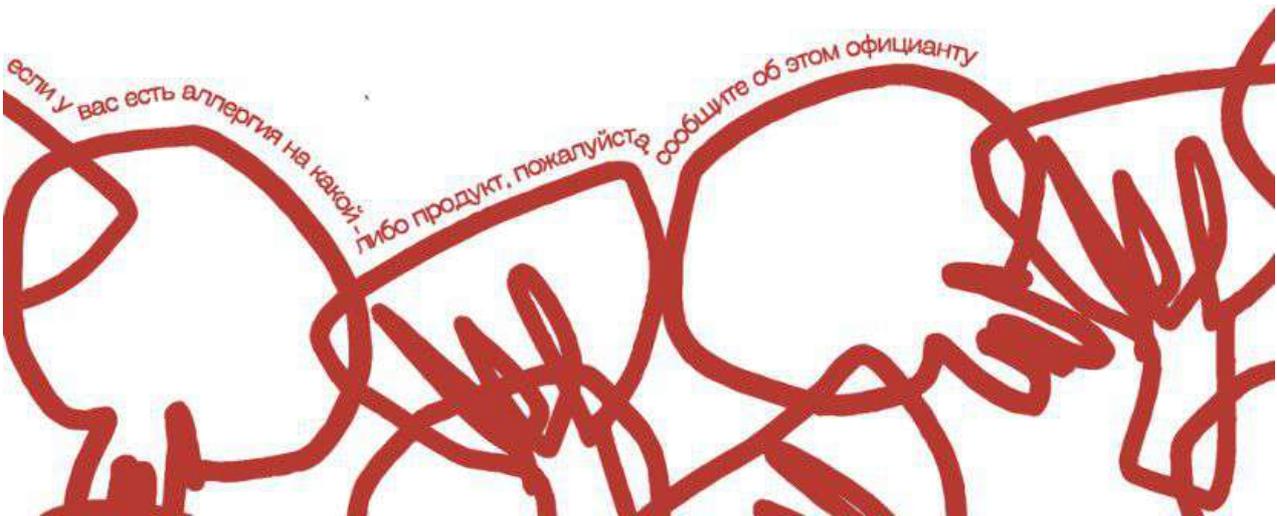
<b>Чирбули</b> .....	<b>260</b>
яичница по-грузински	
<b>Омлет</b> .....	<b>230</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• с помидорами и грибами</li><li>• с ветчиной и сулгуни</li></ul>	
<b>Боул</b>	
булгур, томаты, яйцо, айсберг, кинза, маринованный лук	
<ul style="list-style-type: none"><li>• с курицей</li><li>• с беконом</li><li>• с креветками</li></ul>	<b>290</b> <b>310</b> <b>440</b>
<b>Сырники с мацони и клубничным вареньем</b> .....	<b>260</b>

---

## закуски

<b>Пхали</b> .....	<b>230</b>
шарики из разных основ с грецким орехом, приготовленные при минимальной тепловой обработке	
<ul style="list-style-type: none"><li>• шпинат</li><li>• свекла</li><li>• фасоль</li><li>• ассорти</li></ul>	
<b>Рулетики</b> .....	<b>290</b>
перцы или баклажаны с ореховым соусом и гранатовыми зёрнами	
<ul style="list-style-type: none"><li>• из печеных перцев</li><li>• из жареных баклажанов</li><li>• ассорти</li></ul>	

если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



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

кусочки сыра сулугуни, имеретинского и моцареллы  
украшенные грецким орехом

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

томлёная фасоль с зеленью и специями, украшенная грецким  
орехом, подаётся с хлебушком шоти

**Шампиньоны жареные с тархуном** ..... **230**

грибы обжаренные с луком и тархуном

**Тёплое сациви** ..... **260**

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 поми-  
дорками 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** ..... **340**

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

## Тёплый салат

листья айсберга, копченый сыр сулугуни, розовые помидоры, огурчики, заправленные соусом на основе «цезаря»

- с цыплёнком ..... 360
- с креветками ..... 490

## Тёплый салат из жареных баклажанов ..... 390

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 хлебушком шоти

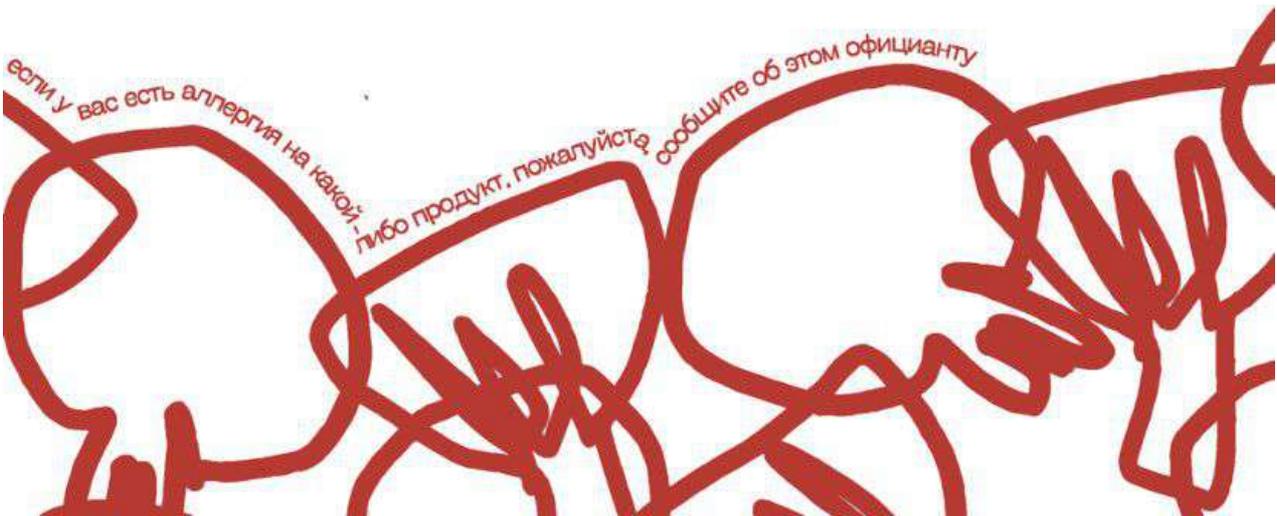
### Грибной крем-суп ..... 270

воздушный крем-суп на основе шампиньонов и сливок

### Тыквенный крем-суп ..... 270

сливочный суп-пюре на основе тыквы

если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



## горячее

### Чкмерули ..... 370

маринованная в специях курочка, приготовленная в сливочно - чесночном соусе с грецким орехом

### Оджахури ..... 440

жареная свинина с картошечкой, болгарским перцем, луком и ароматной паприкой

### Чашушули ..... 470

кусочки нежной говядины в томатном соусе с помидорками и кинзой

### Купаты ..... 490

колбаски из свинины и говядины с картофельным пюре, овощами и соусом сацебели

### Чакапули ..... 760

кусочки томленой баранины с грузинскими специями и зеленью

### Дорадо с картофелем и грибами ..... 960

### Стейк из лосося с тушеными овощами ..... 990

#### Шашлыки

• курица ..... 410

• свинина ..... 440

#### Хинкали

• свинина - говядина ..... 70

• баранина - говядина ..... 75

• сыр ..... 70

• вешенки ..... 70

• шпинат и сыр ..... 85

обжарка хинкали 1шт ..... 15

#### Соусы

• сметана, чесночный, сацебели ..... 40

• ткемали зелёный, ткемали красный, сациви, цицака ..... 80

<b>Хачапури по-аджарски</b> .....	<b>320</b>
слегка румяная лодочка из теста со смесью грузинских сыров	
<b>Хачапури по-мегрельски 23/28 см</b> .....	<b>260/340</b>
тесто с начинкой из смеси сыров, кстати, сверху тоже сыр	
<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>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 хлебешек	

## десерты

<b>Пахлава</b> .....	<b>150</b>
<b>Яблочно-миндальный пирог с шариком мороженого</b> .....	<b>350</b>
<b>Мацони с медом и орехами</b> .....	<b>210</b>
<b>Тирамису</b> .....	<b>420</b>
<b>Шоколадный фондан</b> .....	<b>390</b>
подается с шариком мороженого и домашним вареньем	
<b>Мороженое</b> .....	<b>210</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>	

## горячие напитки

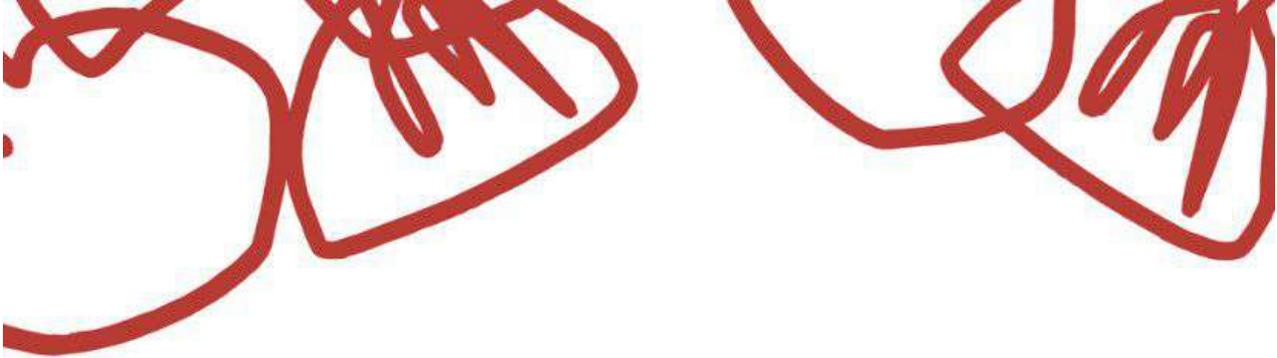
<b>Латте</b> 300мл	
• классический .....	190
• соленая карамель .....	240
• кедровый орех .....	240
<b>Капучино</b> 200/400мл .....	170/210
<b>Американо</b> 200мл .....	140
<b>Эспрессо</b> 40/80мл .....	140/180
<b>Флэт уайт</b> 200мл .....	240
<b>Раф-кофе</b> 200мл .....	240
<b>Какао</b> 300мл .....	210
<b>Чай</b> 600мл .....	150
ассам / эрл грей / сенча / молочный улун / нахальный фрукт / иван чай	

## холодные напитки

<b>Лимонады</b> 300мл .....	230
• малина - маракуйя	
• гибискус - лайм	
• тархун - киви	
• мохито б\а	
<b>Домашние лимонады</b>	
• клубника - базилик 300/1000мл .....	140/380
• смородиновый морс 300/1000мл .....	140/380
• малина - мята 300/1000мл .....	180/480
<b>Грузинские лимонады KAZBEGI</b> 500мл .....	210
тархун / саперави / груша / крем-сливки	
<b>Соки</b> 200мл .....	140
• ананасовый	
• апельсиновый	
• гранатовый	
• персиковый	
<b>Coca-cola</b> 330мл .....	180
<b>Милкшейки</b> 300мл .....	280
с печеньем ogeo / ванильный / шоколадный / клубничный	
<b>Смузи</b> 300мл .....	240
• клубника - банан	
• киви - банан	

## вода

<b>Sairme</b> 500мл .....	210
• газированная	
• негазированная	



**домашнее вино** 150/1000мл

**Гранатовое** ..... **145/910**

**Изабелла** ..... **145/910**

**Саперави** ..... **240/1490**

виноград «саперави», зерна граната, черная смородина, чернослив; красное сухое

**Цоликоури** ..... **230/1470**

оранжевое полусухое

**Настойки** 50мл ..... **110**

- смородина
- малина
- вишня
- лимончелло
- облепиха
- мед с перцем
- хреновуха
- имбирная

**Чача** 50мл ..... **170**

**коктейли**

**Батумский вечер** 500мл ..... **310**

апельсиновый сок, лимонный фреш, гренадин, чача, содовая, лед

**Мохито по-тбилиски** 500мл ..... **340**

лайм, лимон, содовая, чача, мята, лед, спрайт

- классический
- малиновый

**Дайкири** 200мл ..... **210**

- классический
- малиновый
- вишневый

**Пина-колада** 300мл ..... **310**

ананасовый сок, кокосовый сироп, чача, ананас, лед

**Розовая пантера** 300мл ..... **340**

сливки, чача, гренадин, лед, клубника, сангрия

**Тбилиское море** 300мл ..... **340**

блю курасао, чача, лед, ананасовый сок

