

Холодные закуски

🍷	Букет зелени / 50 г	220р
	<i>кинза, цицмат, петрушка, лук, тархун, укроп, реган</i>	
🍷	Овощи с грядки / 350 г	490р
	<i>огурец, помидор, редис, перец, зелень</i>	
🍷	Соленья домашние / 400 г	590р
	<i>бочковые огурцы и зелёные помидоры, цицака, чеснок, капуста по-гурийски, турша</i>	
	Ассорти пхали / 350 г	790р
	<i>шпинат, свекла, зеленая фасоль, рулетики из баклажана с добавлением грецкого ореха, ароматных специй, зелени и аджики</i>	
	Ассорти рыбное / 270 г	2450р
	<i>семга м/с, масляная рыба холодного копчения, икра лососевая, лимон и масло</i>	
	Ассорти грузинских сыров / 250 г	690р
	<i>малочный сулугуни, копчёный сулугуни, чечил малочный и копченый, чанах</i>	
	Ассорти мясное / 200 г	1200р
	<i>буженина из мяса поросят, язык телячий отварной, рулет из домашних цыплят</i>	
	Ассорти вяленое / 60 г	490р
	<i>суджук и бастурма</i>	
	Семга малосольная с лимоном и маслом / 140 г	890р
	Икра лососевая с маслом / 30/20 г	750р
🍷	Бадриджани с орехами / 100 г	400р
	<i>рулетики из баклажан с орехами, зеленью и специями</i>	
	Бадриджани по-кахетински / 200 г	430р
	<i>жареные баклажаны, заправленные чесноком, кинзой и винным уксусом</i>	
	Аджапсанда / 200 г	490р
	<i>овощное соте по грузински, из баклажан, помидор, репчатого лука, сладкого перца, с добавлением чеснока и зелени</i>	
🍷	Ацецили / 200 г	530р
	<i>запеченные баклажаны со сладким перцем, заправленные грецким орехом, травами и специями</i>	
🍷	Пхалеули / 100 г	390р
	<i>пхали из свеклы, шпината, зеленой фасоли с грецкими орехами и специями</i>	
	Сациви с цыпленком / 200 г	570р
	<i>цыплята под ореховым соусом со специями</i>	
	Сациви с индейкой / 200 г	590р
	<i>мякоть индейки под ореховым соусом со специями</i>	
	Сациви из баклажан / 200 г	470р
	<i>жареные слайсы баклажан под ореховым соусом</i>	
	Сациви из филе судака на гриле / 200 г	590р
	Телятина в соусе Цахтон / 200 г	440р
	<i>отварная телятина, под соусом из сметаны, чеснока и перца</i>	
	Индейка в соусе Цахтон / 200 г	420р
	<i>отварная мякоть индейки, под соусом из сметаны, чеснока и перца</i>	
	Язык в соусе Цахтон / 200 г	590р
	<i>отварной телячий язык, под соусом из сметаны, чеснока и перца</i>	



Напитки

Мацони / 250 г 250р

Айран похмельный с зеленью / 250 г 250р

Салаты

☉ Глехурад / 250 г 490р

салат из свежих овощей, заправленный зеленью и грецкими орехами

☉ Салат из сезонных овощей / 250 г 450р

с кахетинским ароматным маслом или сметаной по Вашему выбору

Тамар / 250 г 690р

из розовых томатов, с фермерской страчателлой, кинзой и тархуновым песто

Тбили / 250 г 650р

теплый салат с хрустящими баклажанами, томатами, кинзой и сливочным сыром

Аджарский / 250 г 670р

телятина, спелые томаты, сыр брынза, красный лук, заправлен аджарским песто

Батано / 250 г 650р

из печеных на мангале перцев, баклажан, куриной грудки, заправленный орехом, соусом, зеленью и гранатом

Хатусин / 250 г 620р

ломтики цыпленка на мангале, спелые помидоры, молочный сулугуни, красный лук, острый перец, домашняя сметана, зелень

Цезарь с тигровыми креветками / 250 г 750р

креветки, обжаренные в травах, томаты черри, айсберг, заправленные соусом Цезарь, с хрустящими сухариками и хлопьями Пармезана

Цезарь с подкопченным цыпленком / 250 г 640р

нежное куриное филе из нашей коптильни, томаты черри, айсберг, заправленный соусом Цезарь, с хрустящими сухариками и хлопьями Пармезана

Баграт / 250 г 690р

маринованные в кокосовом масле ломтики индейки, обжаренные с грибами, стручковой фасолью и томатами черри, заправленные фрэшевой заправкой

Орагули / 250 г 780р

лосось малосольный, с печеными баклажанами, спелыми томатами, заправкой на основе домашней сметаны

Нино / 250 г 670р

теплый салат с обжаренной куриной печенью, шампиньонами, в соусе Деми глас, в сочетании с салатным миксом, корнитоном, томатами черри и красным луком

Греческий / 250 г 490р

сочные томаты, хрустящие огурцы, красный лук, сладкий перец, сыр Фета, заправка на основе оливкового масла, лимонного фрэша базилика и орегано

Тайский / 250 г 850р

с горячей вырезкой телятины, обжаренной в остром соусе, томатами, огурцами, сладким перцем, зеленью и кунжутом





Горячие закуски

Креветки Телави / за 100 г	830р
<i>жареные тигровые креветки, маринованные в пряных травах и аджике, с добавлением белого вина</i>	
Мчади / 75 г	140р
<i>лепешка из кукурузной муки</i>	
Чвиштари / 150 г	440р
<i>лепешки из кукурузной муки, замешанные с сыром</i>	
Сулугуни / 150/50 г	590р
<i>жареный в кукурузных хлопьях, с соусом из фейхоа</i>	
Мамалыга с копченым сыром / 200/50 г	360р
Эларджи / 250 г	460р
<i>кукурузная мамалыга, заваренная с молочным сулугуни</i>	
Лобио / 250/50 г	390р
<i>традиционное грузинское блюдо из разваренной фасоли с зеленью и пряными специями, подается с хрустящей свеклой из бочки</i>	
Долма / 200/50 г	710р
<i>виноградные листья, начиненные фаршем из говядины, подаются с соусом мацони</i>	
Кучмач / 200 г	530р
<i>ароматное блюдо из телячьих потрошков, обжаренных с пикантными кавказскими специями и зернами граната</i>	
Шампиньоны запеченные / 200 г	490р
<i>под шапкой из молодого сулугуни и сливок</i>	

Супы

Уха по-тбилиски / 350 г	640р
<i>из горной форели, семги и морского судака, с дымком и бутербродом с икрой</i>	
Хашлама из грудинки теленка с овощами от шефа / 350 г	690р
Харчо / 350 г	590р
<i>с бараньими ребрышками, рисом, заправленный пастой из летних томатов, зеленью кинзы, чеснока и ароматных специй</i>	
Солянка по-грузински / 350 г	720р
<i>из вырезки телятины, спелых томатов, ароматных специй и трав</i>	
Борщ Аджарский / 350 г	590р
<i>с говядиной, сметаной, наполеонам из черного хлеба с салом и зеленым луком</i>	
Хинкали-суп / 350 г	590р
<i>мини-хинкали с деревенским цыпленком, овощами и зеленью</i>	
Холодный суп из мацони / 350 г	580р
<i>с отварным телячьим языком, огурцом, редисом, яйцом и мороженым из укропа</i>	

Горячие блюда

Калмахи / за 100 г	420р
<i>форель запеченная в тонком лаваше, с пряными травами и домашним маслом</i>	
Барабуля, традиционно жареная в кукурузной муке / за 100 г	590р
Цыпленок Тапака / 1 шт.	950р
<i>под гнетом, натертый сванской солью и чесноком</i>	
Цыцыла по-шкмерски / 600 г	990р
<i>цыпленок в сливочно-чесночном соусе</i>	
Вердзи из лопатки ягненка / 350 г	990р
<i>в соусе из томатов и сладкого перца, томленая с вином, специями и зеленью</i>	
Оджахури с кусочками жареной телятины / 350 г	990р
<i>с картофелем, сладким перцем, спелыми томатами, луком и зеленью</i>	
Оджахури с кусочками жареной свинины / 350 г	990р
<i>с картофелем, сладким перцем, спелыми томатами, луком и зеленью</i>	

Гарниры

☉ Спаржа обжаренная / 200 г	490р
Картофель молодой отварной / 200 г	290р
Картофель жареный по-грузински / 150 г	330р
☉ Картофель жареный по-домашнему с белыми грибами / 200 г	490р
☉ Картофель фри / 150 г	320р
Кукуруза печеная с ароматным маслом / 1 шт.	290р

Соусы

☉ Сацебели / 50 г	100р
☉ Ткемали / 50 г	100р
Цахтон / 50 г	100р
☉ Наршараб / 50 г	200р
Бажа / 100 г	200р
Мацони с чесноком / 50 г	100р
Тар-Тар / 50 г	100р
☉ Аджика / 50 г	80р
☉ Горчица / 50 г	80р





Садж

Садж на двоих Багратиони / 1000 г	6900р
<i>каре барашка, свиная шейка, филе индейки, кукуруза печеная, картофель жареный, шампиньоны</i>	
Садж на двоих Халва-кебаб / 1000 г	4200р
<i>ассорти люля-кебаб: говядина, баранина, цыплята, картофель, овощи с мангала</i>	

Мангал

Семга на решетке / за 100 г	890р
Форель / Филе судака на решетке / за 100 г	390р
Вырезка телят на углях / за 100 г	1230р
<i>на тонком лаваше с маринованным виноградом и красным луком</i>	
Корейка барашка / за 100 г	890р
<i>на тонком лаваше с маринованным виноградом и красным луком</i>	
Перепелка жареная / 1 шт.	490р
<i>на открытом огне, на тонком лаваше с маринованным виноградом</i>	
Шашлык из филе индейки / за 100 г	390р
<i>на тонком лаваше с маринованным виноградом и красным луком</i>	
Шашлык из свиной шеи / ребрышек / за 100 г	380р
<i>на тонком лаваше с маринованным виноградом и красным луком</i>	
Люля-кебаб из баранины / говядины / курицы / за 100 г	380р
<i>на тонком лаваше с маринованным виноградом и красным луком</i>	
♣ Шампиньоны / томаты / баклажаны на углях / за 100 г	190р
♣ Сладкий перец на углях / за 100 г	240р
♣ Мангал салат / за 100 г	530р
<i>Баклажаны, сладкий перец, томаты, запеченные на мангале, заправленные маслом и ароматными травами. Подается на выбор: холодный или горячий</i>	

Блюда на компанию

Заказа за 24 часа

Стерлядь запеченная с овощами / 1 шт.	12 000р
Молочный поросенок целиком / 1 шт.	20 000р
Ягненок запеченный целиком, тушка / 10 кг.	28 000р
Форель крупная запеченная с овощами и травами / 1 шт.	10 000р

Выпечка

◇ Хачапури Нарта / 500 г	690р
Хачапури от Дареджан / 500 г	710р
<i>с сыром и зеленью</i>	
Хачапури с копченным сыром сулугуни / 570 г	760р
Кокори по-мегрельски / 400 г	650р
<i>хачапури с томатами и тархуном</i>	
Хачапури по-аджарски с яйцом / 390 г	670р
Хачапури по-аджарски со шпинатом и яйцом / 390 г	670р
Кубдари / 500 г	750р
<i>пирог с мясом телят, луком и специями</i>	
◇ Пури / 200 г	100р
◇ Лаваш тонкий армянский / 100 г	100р

Десерты

Пахлава Тбилисская / 150 г	390р
Згапари / 150 г	490р
<i>шоколадно-банановый бисквит с кремом из домашних сливок и какао</i>	
Наполеон с заварным кремом / 150 г	490р
Читис Рдзе / 150 г	490р
<i>птичье молоко по грузинскому рецепту</i>	
Десерт Хинкали / 150 г	490р
<i>из рисового теста, с маскарпоне и ягодами</i>	
◇ Мороженое / 50 г	200р
<i>пломбир / фисташка / шоколад / клубника</i>	
◇ Варенье / 50 г	200р
<i>белая черешня / грецкий орех / малина</i>	

