

САЛАТЫ

Гнездо перепелки

Сытный салат из отварной говядины и курицы, маринованных и свежих огурчиков, куриного яйца, красного лука, зерен граната

170 г

- 310 -

Винегрет по-Грузински

Популярный салат в грузинском стиле. Отварные овощи с добавлением турийской капусты, красной фасоли и нежной отварной говядины. Заправлен грузинским соусом на основе аджики

190 г

- 250 -

Нутто

Любимый салат знаменитой грузинской певицы. Нежная куриная грудка, жареные шампиньоны, свежий болгарский перец, красная фасоль с добавлением соуса 1000 островов

170 г

- 265 -



По-Грузински

Ни одно грузинское застолье не проходит без этого салата! Свежайшие томаты, огурцы, красный лук, ароматная кинза, грецкие орехи и соус из пряной аджики

200 г

- 250 -



Цезарь

160 г
с курицей

Традиционный салат с курицей, свежими листьями салата, томатами Черри, сыром Пармезан, чесночными гренками и соусом Цезарь

- 385 -

с креветкой

- 420 -



Греческий салат

Популярный салат из свежих овощей — салатных листьев айсберг, стебля сельдерея, томатов, огурцов, болгарского перца, маслин, красного репчатого лука, сыра фета и грецкого ореха. Заправка на выбор соус Песто или Бальзамик

150 г

- 295 -



Гриль-салат с индейкой

Филе индейки, баклажаны,
цукини, лук красный,
томаты, сыр Фета, перец
болгарский, салат Айсберг,
салат Поло-россо,
фирменный дрессинг

200 г

- 365 -



Салат грузинских моряков с жареной треской

Жареные кусочки филе
трески, Джонджоли, лук
красный, салат Айсберг,
пекинская капуста, руккола,
грецкий орех, заправка Юдзу
и соус Крем-бальзамик

180 г

- 420 -



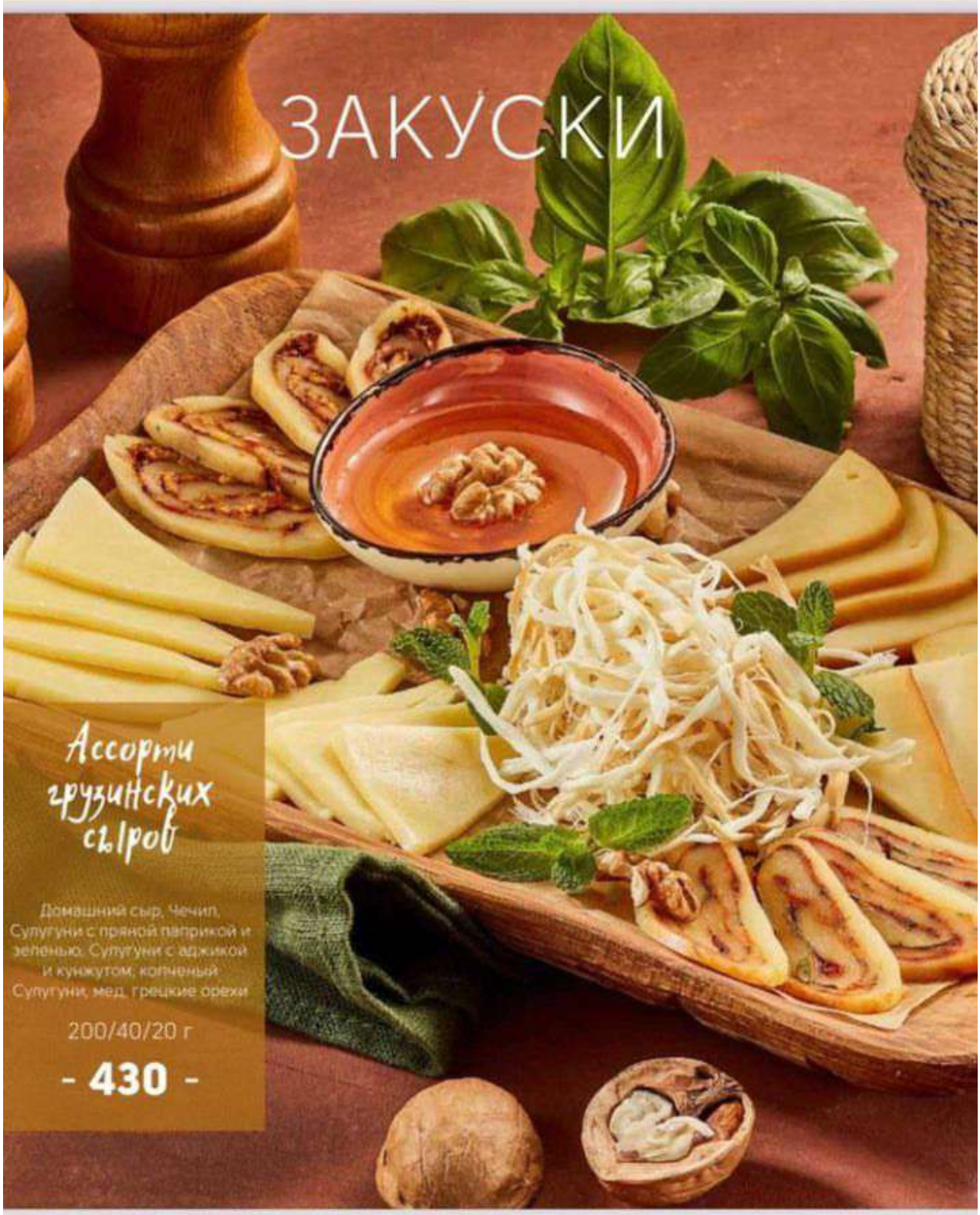
ЗАКУСКИ

Ассорти грузинских сыров

Домашний сыр, Чечил,
Сулугуни с пряной паприкой и
зеленью, Сулугуни с аджикой
и кунжутом, копченый
Сулугуни, мед, грецкие орехи

200/40/20 г

- 430 -





Ассорти
домашних
деликатесов
собственного
производства

170/30 г

- 565 -



Баклажаны

Рулетики из баклажанов и паприки с начинкой из орехов, свеклы, моркови и мягкого сыра

160/15 г

- **340** -



Ассорти грузинских Намазок

Печеная свекла с чесноком и сыром Пармезан, печеная морковь с грецкими орехами и майонезом, шпинат со сливочным сыром и чесноком, ароматное лобио из красной фасоли

200/100 г

- **290** -

A wooden tray containing four small appetizers. Each appetizer consists of a slice of roasted eggplant topped with a mixture of diced tomatoes, onions, and herbs, garnished with a dollop of white cheese and fresh basil leaves.

Руставели

Обжаренные дольки
баклажанов, томатная
сальса, сливочный сыр

180 г

- **340** -

A wooden bowl filled with pickled vegetables. The bowl contains sliced cucumbers, cherry tomatoes, pink pickled radishes, and yellow pickled peppers, all garnished with fresh green herbs.

Грузинские соленья из бочки

Маринованные огурцы
и томаты Черри, калуста
по-гурийски,
маринованный перец Чили,
зелень

150 г

- **290** -

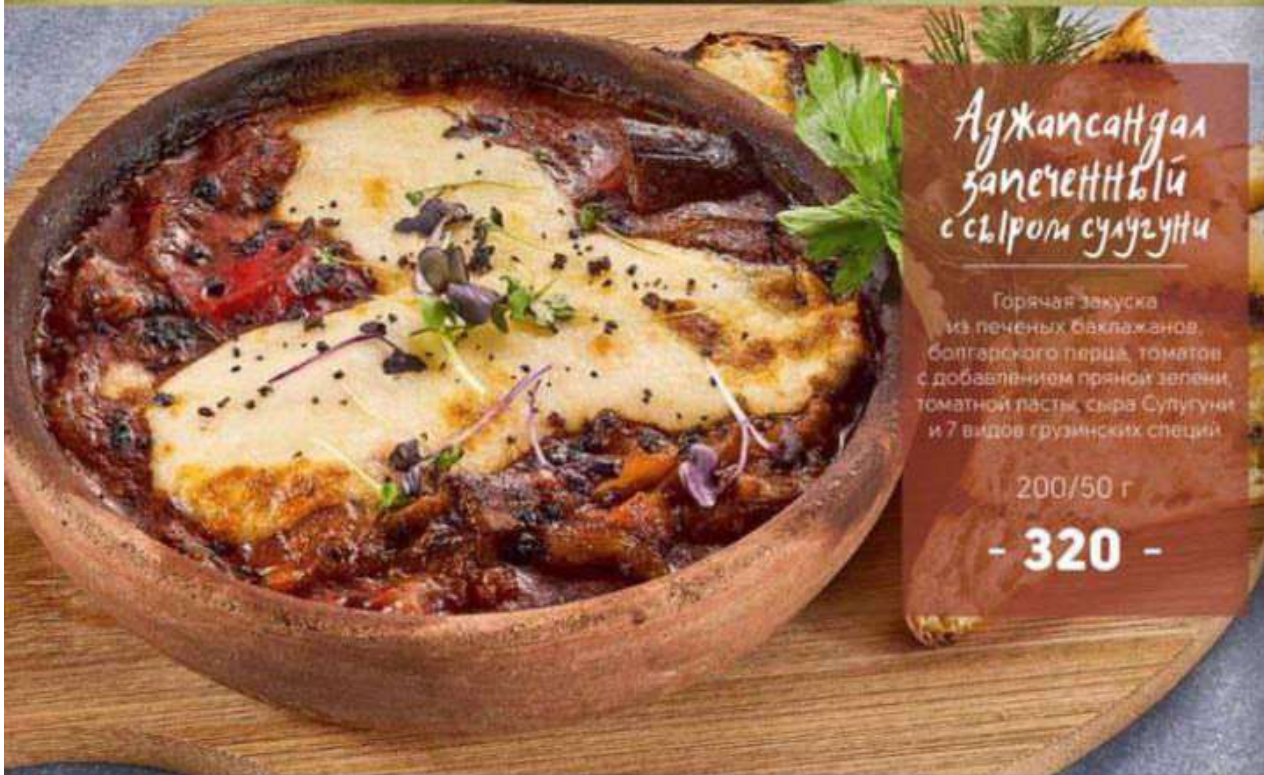


Аджансандал

Грузинская закуска из печеных баклажанов, болгарских перцев, томатов с добавлением пряной зелени и 7 видов специй. Подается с грузинской лепешкой Шоти

160/50 г

- **285** -



Аджансандал запеченный ли с сыром сулгуни

Горячая закуска из печеных баклажанов, болгарского перца, томатов с добавлением пряной зелени, томатной пасты, сыра Сулгуни и 7 видов грузинских специй

200/50 г

- **320** -

ВЫПЕЧКА

Хачапури Мсхали

Пышный хачапури с миксом молодых сливочных сыров и Дор Блю, с добавлением медовой груши

320 г

- 435 -



Фирменный
Хачапури
из четырех видов
сыра

Сулугуни, Моцарелла,
Дор блю и Пармезан

340 г

- 465 -



Лопка-кебаб
в тесте с сыром
Сулугуни

Куриный лопка с пряными
специями. Подается с соусом
Сацебели

360/40 г

- 360 -



Хачапури по-имеретински

Дрожжевое тесто
с нежным слоем
запеченного сыра
Сулугуни

275 г

- **310** -



Хачапури по-аджарски

Знаменитая грузинская
подочка, внутри залитая рас-
плавленным сыром и яичным
желтком. Есть много способов
как съесть его вкусно!

250 г

- **335** -

Мити-хачапури
по-аджарски
с перепелиным яйцом

150 г

- **180** -



Хачапуре по-тбилиски

Закрýтый хачапуре
из слоеного теста с сыром
Сулугуни

250 г

- **380** -



Грузинский лаваш

100 г

- **60** -

Куддари
с курицей и сыром

Сыр Сулугуни, филе
куриного бедра,
лук, аджика, кунжут

270 г

- 345 -

Куддари
с красной рыбой

300 г

- 465 -



Кутаб
с сыром и зеленью

Кутаб
с паратичной

130 г

- 175 -



СУПЫ



Суп с мини-хинкали

Необычный грузинский
сливочно-куриный суп
с сытными мини-хинкали
из свинины и говядины

300 г

- 345 -



Куриный суп с домашней лапшой

Куриный бульон, филе курицы, домашняя лапша, перец болгарский, морковь, лук репчатый, свежая зелень

250 г

- 245 -



Солянка сборная

Насыщенный суп с обжаренными мясными деликатесами, маринованными огурчиками, картофелем, маслинами и оливками. Подается со сметаной

250 г

- 285 -

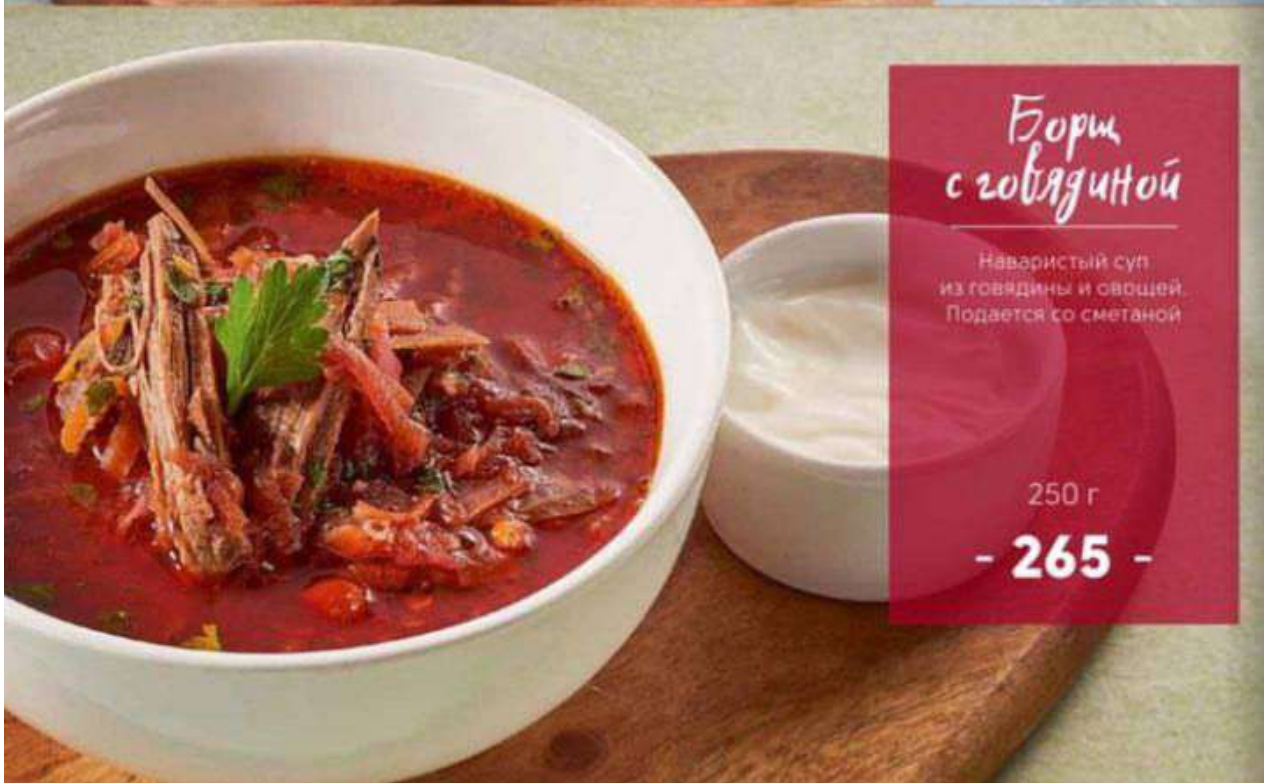


Грибной Крем-суп

Грибной бульон,
шампиньоны, картофель,
лук репчатый, сливки

250 г

- **335** -



Борщ с говядиной

Наваристый суп
из говядины и овощей.
Подается со сметаной

250 г

- **265** -



Харчо по-домашнему с фасолью

Грузинский сытный суп
с говядиной, рисом, фасолью,
томатами, луком, ароматной
кинзой и 7 видами специй.
Подается с красной аджикой

300/20 г

- 365 -

ГОРЯЧЕЕ

Жаркое под хлебом от бабушки Марго

Кусочки свинины, сливки, баклажаны, томаты, болгарский перец, шампиньоны, копченый Сулугуни, чеснок, лук красный, много ароматных трав и специй

340 г

- 550 -

Бабушка Марго воспитала 6 грузинских шеф-поваров, работающих сегодня в лучших ресторанах России и Грузии. Один из ее рецептов сегодня в меню. Запеченное под хлебом жаркое.

A top-down view of a light-colored ceramic plate with a brown rim. On the plate are two thick, seared beef medallions. They are surrounded by a variety of vegetables: sliced mushrooms, green leafy herbs, and what appears to be sautéed onions or shallots. A dark, rich sauce is drizzled around the base of the meat. The plate is set on a blue-grey textured surface. In the bottom right corner, the wooden handles of a knife and fork are visible.

Медальоны из говядины

Говяжья вырезка
в соусе Демиглас
С базиликом, картофелем,
вешенками
и шампиньонами

210 г

- 690 -