

Закуски хол

Пхали со шпинатом Грузинская закуска из шпината, орехов, свежей зелени и грузинских специй	380 руб.
Пхали свекла грузинская закуска из свеклы, орехов, свежей зелени и грузинских специй	380 руб.
Пхали фасоль Грузинская закуска из фасоли, орехов, свежей зелени и грузинских специй	380 руб.
Пхали из грибов Грузинская закуска из грибов, орехов, свежей зелени и грузинских специй	380 руб.
Бадриджани Сливочно - ореховые рулетики из баклажан, с сладким гранатом и пряной кинзой.	530 руб.
Баклажаны Мцхета Сливочно - копченые рулетики из баклажан, с сладким гранатом и пряной кинзой.	570 руб.
Сациви Куринное филе, под кремово - ореховым, пряным соусом со свежей кинзой и сладким гранатом.	450 руб.
Сельдь с картофелем Хрустящий картофель с пряной сельдью и сметаной	430 руб.
Аджапсандали Тушенные овощи с грузинскими травами, специями	470 руб.
Свежие овощи	590 руб.
Тарелка солений	870 руб.
Лосось сс Нежный лосось цитрусового засола.	850 руб.
Ассорти из грузинских сыров Нарезка из грузинских сыров с медом, виноградом и грецким орехом	870 руб.
Грузинское ассорти Яркове ассорти из пхали из свеклы, фасоли, шпината и грибов, молочный сыр чечил, сыр имеретинский, рулетики бадриджани и мцхета, подается с зеленью, тертым грецким орешком и сочными зернами граната	980 руб.
Отварной говяжий язык с хреном Нежнейший отварной говяжий язык в идеальном сочетании с хреном. Декорируется яркими зернами граната и сочной зеленью	830 руб.
Мясное ассорти Мясная нарезка из куриного рулета, ветчины, кызылыка (колбаса из конины) и нежным отварным говяжим языком в дополнении с зеленью и острым перцем	960 руб.

Горячие закуски

Долма Нежная долма , сдладким гранатом на нежном и ароматном сметанно - чесночным соусом.	490 руб.
Лобио Тушеная фасоль с грузинскими травами, специями и орехами	450 руб.
Сыр джвари Запеченный сыр сулугуни со свежими томатами и зеленью	460 руб.
Аджасандали под сыром Тушенные овощи с грузинскими травами запеченный под сыром Сулугуни с грузинскими специями и пышной петрушкой	490 руб.
Хрустящие баклажаны Хрустящие баклажаны в пряной панировке	360 руб.
Закуска Руставели Хрустящие баклажаны в кисло - сладком соусе, с томатами и чесноком со сливочным сыром и зеленью сыром	520 руб.
Сули гули в панировке Обжаренный до хруста сыр сулугуни с ежевичным вареньем	450 руб.
Блинчики от бабушки Нино Блинчики от бабушки Нино с мясом и рисом, подаются с домашней сметаной	380 руб.
Чесночные гренки Ароматные чесночные гренки с сырным соусом	320 руб.
Бадриджани по - гурийски Запечённый баклажан на мангале, подаётся с соусом из грецких орехов, розовыми томатами и сливочным сыром	530 руб.
Кавказия Обжаренные тигровые креветки с чесноком, свежей зеленью в сливочном и хрустящим хлебом шоти.	750 руб.
Шампиньоны запеченные с сыром Идеальное сочетание грбов и расплавленного сыра	490 руб.

Супы

Харчо с говядиной Ароматный грузинский суп с топленным мясом, грузинскими травами и специями.	440 руб.
Харчо с черносливом Ароматный грузинский суп с топленным мясом, грузинскими травами и специями.	480 руб.

Харчо с говядиной Ароматный грузинский суп с топленным мясом, грузинскими травами и специями.	440 руб.
Харчо с черносливом Ароматный грузинский суп с топленным мясом, грузинскими травами и специями.	480 руб.
Крем - суп из шампиньонов Сливочно - воздушный крем суп из шампиньонов.	390 руб.
Куриный суп с лапшой Легкий куриный суп с яичной лапшой, куриным филе. Подается с зеленью	330 руб.
Уха с семгой и креветками Ароматный рыбный суп. По классическому рецепту с семгой и креветками.	590 руб.
Хашлама с говядиной Наваристый бульон из говядины с овощами и ароматными травами	490 руб.
Чанахи с бараниной Традиционное грузинское блюдо - молодая баранина тушеная с овощами, подается с наваристым бульоном	580 руб.

Салаты

Мимино Отварной говяжий язык, хрустящие корншоны, томаты черри, сладкий перец, микс салатных листьев, грецкий орех, перепелиное яйцо. Заправляется сливочно - горчичным соусом	520 руб.
Телави Салат с куриной грудкой, пряно - чесночными овощами и ореховым соусом	490 руб.
Диди Микс салатных листьев с обжаренным беконом, картофельными дольками, перепелиными яйцами, свежими томатами, сладким перцем, свежими огурцами. Заправляется соусом «Цезарь»	530 руб.
Вай Мэ! Микс салатных листьев с маринованным лососем, картофельными дольками, перепелиным яйцом, томатами черри, под сливочно - горчичной заправкой	620 руб.
Нино Запечённые в травах баклажаны, цукини, маринованный сладкий перец, картофель, зелень и лёгкая фирменная заправка	480 руб.
Иверия С фермерскими спелыми томатами, вялеными томатами, черри, миксом салата и мягким сыром. Заправляем ароматным кахетинским маслом и грузинской аджикой	460 руб.
Заза Хрустящие баклажаны в кисло - сладком соусе с томатами и сливочным сыром	470 руб.
Тбилисо Салат с отварной говядиной, свежими овощами, фасолью и грецким орехом	530 руб.

ГЦ

Мясо по - кавказкси Говядина, запеченная под сыром с помидорами, грибами, луком и специями	650 руб.
Чкмерули Обжаренная курица в сливочно - чесночным соусом со свежей кинзой	490 руб.
Чашушули из говядины Кусочки молодой говядины, тушённые с овощами и пряными специями	610 руб.
Чахохбили Обжаренная курица в пряно - томатном соусе со свежей кинзой, петрушкой и базиликом.	510 руб.
Оджахури со свининой Томленая свинина, с картофелем, томатами и домашней аджикой.	540 руб.
Оджахури из баранины Томленая говядина, с картофелем, томатами и домашней аджикой.	630 руб.
Фарель по кавказки без кости Запеченая форель в специях со свежим салатом и овощами.	780 руб.
Оджахури по - царски Куриное филе с обжаренными овощами и грибами, и запеченное с сыром сулугуни	580 руб.
Оджахури с грибами Томленая говядина, с картофелем, томатами и домашней аджикой.	450 руб.
Котлеты из баранины с сыром Нежные котлеты из баранины с грузинскими сырами, картофельным пюре и хрустящим луком фри.	610 руб.
Форель в соусе чкмерули Обжаренная форель, с молодым картофелем, в сливочном соусе чкмерули и запечная под сыром.	840 руб.
Телятина по - батумски Обжаренная телятина с овощами, грузинскимими специями в сливочно - мясном соусе.	580 руб.
Свинина по - кварельски Обжаренная свиная мякоть под сливочно - грибным соусом и сыром Сулугуни. Подается с запеченным картофелем	580 руб.
Гоядина Хоби Кусочки молодой говядины, тушеные с грибами и пряными специями	630 руб.

Хинкали

Хинкали с говядиной и свиной Ароматные хинкали из свинины и телятины идеально с черным молотым перцем	90 руб.
Хинкали с говядиной Ароматные хинкали из говядины идеально с черным перцем	90 руб.
Хинкали с бараниной Ароматные хинкали из говядины идеально с черным перцем	100 руб.
Хинкали с бараниной	100 руб.
Хинкали с сыром и тархуном Сырные хинкали с пряным вкусом тархуна	90 руб.
Хинкали с грибами Сочные хинкали с грибами	90 руб.
Мини - хинкали с соусом том ям Яркое сочетание морепродуктов	530 руб.
Хинкали микс в грузинском соусе Идеальное сочетание грузинского соуса с хинкали из говядины и свинины	480 руб.
Хинкали из говядины в сливочном соусе Идеальное сочетание сливочного соуса с хинкали из говядины	490 руб.

Мангал

Шашлык из свинины Обжаренный на мангале шашлык со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели.	610 руб.
Шашлык из курицы Обжаренный на мангале шашлык со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели.	570 руб.
Шашлык из говядины Обжаренный на мангале шашлык со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели.	730 руб.
Шашлык из баранины Обжаренный на мангале шашлык со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели.	780 руб.
Люля Кебаб из говядины / свинины Обжаренный на мангале шашлык со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели.	580 руб.
Люля Кебаб из баранины Обжаренный на мангале люля кебаб из баранины со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели.	660 руб.
Люля Кебаб из курицы	520 руб.

Шашлык из баранины на кости Обжареный на мангале ребра молодого барашка со свежим овощами, маринованным луком и соусом сацебели	1250 руб.
Ассотри из шашлыков 1 Ароматное ассотри из шашлыков с овощами гриль и со свежими овощами с красным маринованным лучком и зеленью, подается с соусом сацебели	3400 руб.
Ассотри из шашлыков 2 Ароматное ассотри из шашлыков с овощами гриль и со свежими овощами с красным маринованным лучком и зеленью	4500 руб.
Дорадо на мангале Нежнейшая дорадо с лимоном и зеленью	950 руб.
Семга на мангале Обжаренная на мангале сочная семга с листьями салата, томатами черри с лимоном и зеленью.	1250 руб.
Форель речная на мангале Нежная речная форель с лимоном и зеленью	850 руб.

Хачапури

Хачапури по - аджарски Форма этого хачапури напоминает корабль аджарских мореплавателей, а желток символизирует солнце. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борты и макая в горячий сыр	480 руб.
Хачапури по - мегрельски Хрустящий хачапури с сырной начинкой внутри и зажаристым сыром сверху	490 руб.
Хачапури по - имеретински Хрустящий и ароматный хачапури с сырной начинкой	490 руб.
Хачапури много сыра Хрустящий и в то же время сырный хачапури с большим количеством сыра	670 руб.
Пеновани Хрустящий хачапури с сырной начинкой	450 руб.
Лобиани Вино, пиво, шашлык, крепкий алкоголь	440 руб.
Хачапури с беконом Хрустящий и в то же время сырный хачапури с большим количеством сыра	650 руб.
Хачапури на кубдари Хрустящий хачапури с мясной начинкой, сыром и сливочным маслом	520 руб.
Хачапури со шпинатом Хрустящий хачапури с начинкой из шпината и сыром и сливочным маслом	510 руб.

Хачапури на мангале Запечённый на мангале хачапури со свежей мятой и копчёным сыром	450 руб.
Хачапури с картофелем с сыром и укропом Вино, пиво, шашлык, крепкий алкоголь	480 руб.

Гарниры

Картофельное пюре Воздушное сливочное картофельное пюре	180 руб.
Картофель по - деревенски Картофель по деревенски	230 руб.
Шампиньоны Гриль Обжаренные на мангале грибы с трюфельным маслом и сметаной	350 руб.
Овощи на мангале Обжареные на мангале овощи	380 руб.
Картофель на мангале Молодой картофель с мангала с ароматом дымка	250 руб.
Картофель фри с укропом и чесноком Классический фри с ароматом укропа и чеснока	240 руб.
Картофель фри	230 руб.
Маринованный красный лук Ароматный маринованный лук, отличное дополнение в любому блюду	150 руб.

Соуса

Соуса 1. Сметанно - чесночный. 2. Грузинская аджика 3. Грузинская сметана 4. Ткемале (соус из чернослива) 5. Наршараб (гранатовый соус) 6. Сырный соус 7. Сацебели	90 руб.
--	----------------

Летнее меню

Окрошка говядина на квасе или айране Освежающий летний суп с отварной говядиной на выбор заправка квас / айран	390 руб. / 300 гр.
Окрошка с говяжьим языком на квасе или айране Освежающий летний суп с нежнейшим отварным языком заправка на выбор квас / айран	420 руб. / 300 гр.