

Холодные блюда

(ЗАКАЗ ЗА 1 ДЕНЬ)

| | | |
|---|------------|---------|
| СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ / BAKED STERLET | 1 шт. 3 кг | 15700 ₺ |
| ПОРОСЁНОК МОЛОЧНЫЙ / PIGLET MILK | 1 шт. 4 кг | 12500 ₺ |
| ЯГНЁНОК ЗАПЕЧЁННЫЙ / BAKED LAMB | 1 шт. 5 кг | 16500 ₺ |

Горячие блюда

| | | |
|---|---------|--------|
| МЯСНОЕ МЕТЕХИ / MEAT МЕТЕКНИ | 1500 гр | 5900 ₺ |
| <i>шашлыки из каре ягнёнка, телятины, свиной шейки и курицы / люля-кебаб из свинины с говядиной и из баранины / kebabs of rack of lamb, veal, mutton, pork neck and chicken, pork kebab with beef, lamb kebab</i> | | |
| РЫБНОЕ МЕТЕХИ/FISH МЕТЕКНИ | 1600 гр | 7200 ₺ |
| <i>шашлык из сёмги, сибас, дорадо, форель и барабулька / shish kebab from salmon, sea bass, dorado, trout and mullet</i> | | |

Торт на заказ

(ЗАКАЗ ЗА 1 ДЕНЬ)

| | | |
|--|--------|--------|
| НАПОЛЕОН / NAPOLEON | 1 кг | 3500 ₺ |
| ТОРТ ФИСТАШКОВЫЙ / PISTACHIO CAKE | 1,5 кг | 7200 ₺ |
| ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С ФРУКТАМИ / CAKE BISCUIT WITH FRUIT | 1,5 кг | 3500 ₺ |
| ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С ЯГОДАМИ / CAKE WITH BERRIES | 1,5 кг | 4500 ₺ |
| ТОРТ МЕТЕХИ / CAKE МЕТЕКНИ | 1,5 кг | 3900 ₺ |
| МЕДОВИК / HONEY CAKE | 1,5 кг | 5900 ₺ |

Холодные закуски

| | | |
|--|--------------|-------|
| АДЖАПСАНДАЛИ / ADJAPSANDALI | 200 гр | 530 ₺ |
| <i>овощное рагу из тушеных со специями баклажанов, томатов, болгарского перца, моркови, лука и зелени / eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens</i> | | |
| БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ / EGGPLANTS WITH NUTS | 150 гр | 550 ₺ |
| <i>рулетики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй / eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices. Served with cornmeal and cheese waffles</i> | | |
| АССОРТИ ПХАЛИ С КУКУРУЗНЫМИ ВАФЛЯМИ С СЫРОМ / ASSORTED PKHALI WITH CORN WAFFLES WITH CHEESE | 200/20 гр | 520 ₺ |
| <i>ассорти биточков из шпината, зелёного лобю, свеклы и моркови, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната / assorted rolls of spinach, green lobio, carrot, beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut and pomegranate with corn flour and suluguni waffles</i> | | |
| САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN SATSIVI | 150 / 100 гр | 670 ₺ |
| <i>нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха и грузинских специй / tender chicken pieces with flavored spicy sauce, ground walnut and Georgian spices</i> | | |
| СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ / HERRING WITH POTATOES | 100 / 100 гр | 490 ₺ |
| СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ / LIGHTLY SALTED SALMON | 100/50 гр | 850 ₺ |
| СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ / PICKLES FROM A BARREL | 300 гр | 490 ₺ |
| <i>маринованный чеснок, черемша, стручковый перец, гурийская капуста, зеленые томаты и хрустящие огурцы / marinated garlic, wild garlic, capsicum, Gurian cabbage, green tomatoes and crispy cucumbers</i> | | |
| ДЖОНДЖОЛИ / JOHNJOLI | 100 гр | 420 ₺ |
| ГРУЗИНСКИЕ РОЛЛЫ / GEORGIAN ROLLS | 200/ 30 гр | 590 ₺ |
| <i>рулеты из тонких листьев сыра сулугуни с творожной начинкой, томатами, огурцом и зеленью. подаются с ореховым соусом баже / thin leaves of suluguni cheese with curd filling, tomato, peanut sauce, cucumber and greens</i> | | |
| СВЕЖИЕ ОВОЩИ / FRESH VEGETABLES | 300 гр | 590 ₺ |
| <i>бакинские огурцы, розовые томаты, редис / Baku cucumbers, pink tomatoes and radishes</i> | | |
| АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ / ASSORTED AND HERBS | 120 гр | 420 ₺ |
| <i>базилик красный, тархун, лук зелёный, кинза, петрушка, укроп, кресс-салат, редис / red basil, tarragon, green onion, coriander, parsley, dill, radish</i> | | |
| САЦИВИ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ / SATSIVI WITH CRISPY EGGPLANT | 260 гр | 590 ₺ |
| <i>хрустящие баклажаны в соусе из грецкого ореха / crispy eggplants in walnut sauce</i> | | |

Сыры

| | |
|--|--------------|
| ИМЕРУЛИ / IMERULI | 150 гр 450 Р |
| СУЛУГУНИ МОЛОЧНЫЙ / MILK SULUGUNI | 150 гр 490 Р |
| СУЛУГУНИ КОПЧЁНЫЙ / SMOKED SULUGUNI | 150 гр 520 Р |
| АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ / ASSORTED GEORGIAN CHEESES | 300 гр 670 Р |
| <i>имерули, молочный сулугуни, копченый сулугуни и чечил / imeruli, milk suluguni, smoked sulugini and cheshil</i> | |

Салаты

| | |
|---|--------------|
| САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN SALAD | 250 гр 590 Р |
| <i>розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и зелень, заправленные оливковым маслом / pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil</i> | |
| САЛАТ ОВОЩНОЙ С ОРЕХАМИ / VEGETABLE SALAD WITH NUTS | 250 гр 620 Р |
| <i>розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, зелень и острый зеленый перец, заправленные пастой из грецкого ореха и оливковым маслом / pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions, hot green peppers and walnuts</i> | |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И КЛУБНИКОЙ / WARM SALAD WITH CHICKEN LIVER AND STRAWBERRIES | 250 гр 620 Р |
| САЛАТ КАПРЕЗЕ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО / CAPRESE SALAD WITH MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES AND PESTO SAUCE | 220 гр 620 Р |
| САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ / CRISPY EGGPLANT SALAD | 300 гр 690 Р |
| <i>хрустящие баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр и семечки в сочетании с соусом сладкий чили и гренокками из лаваша / caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce and lavash toasts</i> | |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ / WARM SALAD WITH ROAST BEEF | 250 гр 950 Р |
| <i>говяжья вырезка, хрустящие баклажаны, розовые томаты, кинза и грецкий орех под соусом сладкий чили/ beef tenderloin, caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, chili sauce</i> | |
| ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ / CRISPY EGGPLANT WITH PINK TOMATOES | 260 гр 620 Р |
| <i>баклажан на подушке из сливочно-сырного соуса с добавлением баже и свежих томатов в сочетании с луком и зеленью / deep-fried eggplant on a bed of cream cheese sauce, bage sauce and fresh tomatoes in combination with combination with onions and greens</i> | |

Банкетные блюда

АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

| | |
|--|-------------------|
| АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ / ASSORTMENT OF PICKLES | 350 гр 770 Р |
| <i>гурийская капуста, черемша, чеснок, перец, томаты, малосольные огурцы и джонджоли / gurian cabbage, wild garlic, pepper, tomatoes, lightly salted cucumbers and jorjoli</i> | |
| СЫРНОЕ АССОРТИ МЕТЕХИ/ CHEESE PLATTER МЕТЕКНИ | 400 гр 790 Р |
| <i>сыр сулугуни молочный, коченый, имерули, мешочки из сулугуни с творожно-мятно начинкой и чечил / milk suluguni cheese, smoked, ginger, bags from suluguni with curd-mint filling and cheshil</i> | |
| МЯСНОЕ АССОРТИ / MEAT ASSORTMENT | 300/30 гр 1200 Р |
| <i>буженина, отварной язык, куриный рулет, бастурма и хрен / cold boiled pork, boiled tongue, chicken roll and basturma</i> | |
| ОВОЩНОЙ БУКЕТ / VEGETABLE BOUQUET | 450 гр 950 Р |
| <i>бакинские огурцы, розовые томаты, болгарский перец, редис и ассорти зелени / baku cucumbers, pink tomatoes, Bulgarian pepper, radish and assorted greens</i> | |
| ПХАЛИ «МЕТЕХИ» / PHALI «МЕТЕНИ» | 700/150 гр 1450 Р |
| <i>пхали из свеклы, фасоли, моркови и шпината, баклажаны с орехами, болгарский перец с орехами, украшенные зёрнами граната подаётся с кукурузными вафлями / phalis of beets, beans, carrots and spinach, eggplants with nuts, Bulgarian pepper and pomegranate seeds, corn waffles</i> | |
| РЫБНОЕ АССОРТИ / FISH ASSORTMENT | 240/60 гр 2250 Р |
| <i>осетрина горячего копчения, осетрина холодного копчения, сёмга слабосолёная, икра красная и масло сливочное / hot smoked sturgeon, cold smoked sturgeon, salted salmon, red caviar and butter</i> | |
| ГЕБЖАЛИЯ / GEBZHALIYA | 250 гр 620 Р |
| <i>сырные рулетики, заправленные надуги в сливочно-мятном соусе с зелёным перцем / cheese rolls, seasoned with nadugi in creamy-mint sauce and green</i> | |
| ФРУКТОВАЯ ВАЗА / FRUIT VASE | 2000 гр 3000 Р |
| <i>сезонные фрукты и ягоды / seasonal fruits and berries</i> | |

Десерты

| | |
|---|-------------------|
| ШОКОЛАДНЫЙ ЭКЛЕР/ CHOCOLATE ECLAIR | 90 гр 370 Р |
| МЕДОВИК / MEDOVİK | 110 гр 490 Р |
| МЕДОВИК ШОКОЛАДНЫЙ / CHOCOLATE MEDOVİK | 110 гр 520 Р |
| НАПОЛЕОН / NAPOLEON | 200 гр 490 Р |
| МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ / MERINGUE ROLL | 130 гр 520 Р |
| ПРОФИТРОЛИ / PROFITEROLES | 3 шт 150 гр 390 Р |
| МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ / SOUR MILK WITH HONEY AND NUTS | 275 гр 320 Р |
| ПОНЧИК ПО-ТБИЛИССКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ / TBILISI DONUTS WITH CUSTARD | 150 гр 250 Р |
| ФИСТАШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК / PISTACHIO CHEESECAKE | 130 гр 560 Р |
| ТОРТ МЕТЕХИ / МЕТЕКНИ САКЕ | 150 гр 520 Р |
| ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕННЫМ / CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM..... | 120/60 гр 690 Р |
| ШТРУДЕЛЬ С АНГЛИЙСКИМ СОУСОМ / STRUDEL | 100 гр 550 Р |
| МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ / ICE-CREAM..... <i>шоколадное, клубничное, ванильное</i> | 70 гр 290 Р |
| ВАРЕНЬЕ: БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ИНЖИР, АЙВА / WHITE CHERRY, DOGWOOD JAM, WALNUT/FIG/QUINCE JAM | 100 гр 390 Р |
| ДЖЕМ ИЗ ФЕЙХОА/ JAM FROM FEIJOA | 100 гр 290 Р |

ТЕПЛЫЙ САЛАТ «ИМЕРУЛИ» / WARM SALAD «IMERULI» 230 гр 550 Р
*куриное бедро в сочетании с зеленой аджикой, грецким орехом, тархуном,
кинзой и красным луком / Chicken thigh, with green adjika,
walnuts, tarragon, cilantro and red onions*

САЛАТ ОЛИВЕРИ / OLIVERI SALAD 220 гр 520 Р
*отварная куриная грудка, картофель, морковь, перепелиное яйцо,
свежие огурцы под сливочным соусом / boiled chicken breast, potatoes,
carrots, quail egg, fresh cucumber and cream sauce*

СЕМГА С АПЕЛЬСИНАМИ / SALMON WITH ORANGES 220 гр 870 Р
*микс салат с слабосоленой сёмгой, свежим апельсином,
сливочным сыром и каперсами под апельсиновым соусом /
Mix salad with lightly salted salmon, fresh orange,
cream cheese, capers, served with orange sauce*

ЦЕЗАРИДЗЕ / TSERARIDZE 250 гр 650 Р
*куриное бедро, хрустящие листья романо, сыр пармезан и
помидоры черри под сливочным соусом / chicken, crispy romano leaves,
parmesan cheese, cherry tomatoes and cream sauce*

Супы

ХАРЧО / КНАРЧО 350 гр 560 Р

ЧИХИРТМА / СНИИРТМА 350 гр 620 Р
*лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом /
light soup with chicken breast, cilantro and wine vinegar*

УХА / УКНА 300 гр 690 Р

ЧАКАПУЛИ / СНАКАПУЛИ 300 гр 850 Р
*суп из янёнки, тушёного в белом вине с ткемали и тархуном /
soup made out of lamb in white wine with tkemali and tarragon*

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ /
CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES 350 гр 480 Р

БОРЩ / BORSCH 350 гр 550 Р

СБОРНАЯ СОЛЯНКА/ SOLYANKA..... 320/20/50 гр 580 Р

Горячие закуски

**СЫР СУЛУГУНИ В КЛЯРЕ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНИЕМ/
SULUGUNI CHEESE IN BATTER WITH CHERRY JAM** 200/30 гр 490 ₺

**СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ НА КЕЦИ /
SULUGUNI CHEESE WITH FRESH TOMATOES ON KETSI** 200 гр 520 ₺

**ШАПКИ ШАМПИНЬОНОВ С СУЛУГУНИ /
CHAMPIGNONS CAPS WITH SULUGUNI** 250 гр 530 ₺

КУЧМАЧИ / KUCHMASHI 200 гр 590 ₺
*ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков,
обжаренных со специями. украшается зёрнами граната /
flavored dish of delicate veal giblets fried with spices and pomegranate seeds*

**ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С ЧВИШТАРИ /
IMERETIAN LOBIO WITH CHVISHTARI** 300/10 гр 490 ₺
*красная фасоль, томлёная с грузинскими специями и зеленью,
подаётся с красным луком и шариками из кукурузной крупы
с добавлением сыров - имеретинского и молочного сулугуни /
steved red beans with Georgian spices and greens served with red onion
and commeal balls with cheese mix-imereti and milk suluguni*

МАМАЛЫГА/МАМАЛЫГА 200 гр 520 ₺
*традиционное грузинское блюдо из кукурузной крупы. подаётся с кусочками
сыра сулугуни / traditional georgian dish strongly made porridge from corn groats,
moves with slices of cheese of suluguni*

ЭЛАРДЖИ / ELARJI 250 гр 520 ₺
*традиционное грузинское блюдо из белой кукурузной крупы и сыра сулугуни /
traditional georgian dish, prepared from white corn groats and suluguni cheese*

КЕСАДИЛЬЯ ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN QUESADILLA 250 гр 620 ₺
*рубленое мясо цыпленка в сочетании с моцареллой, специями, луком и зеленью
в лепёшке тортилья. подаётся с мацони /
minced meat with mozzarella, spices, onions
and herbs in a tortilla. Served with matsoni*

**ШАРИКИ ЛОБИО С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ /
LOBIO BALLS WITH NUT SAUCE** 230 гр 490 ₺
*шарики из красной фасоли в панировке. подаются в соусе из грецкого ореха /
lobio, walnut sauce, pickles, jonjoli. Served with corn waffles*

ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ / ODJAKHURI WITH MUSHROOMS 350 гр 590 ₺
*картофель, обжаренный со специями, томатами, луком, болгарским перцем
и сезонными грибами /
potatoes fried with spices, onions, bell peppers and seasonal
mushrooms served with fresh tomato wedges*

**ШАРИКИ ЭЛАРДЖИ СОУСОМ БАЖЕ /
ELARJI BALLS WITH BAZE SAUCE** 200 / 50 гр 490 ₺
*шарики из кукурузной крупы
и сыра сулугуни в панировке. подаются в соусе из грецкого ореха/
traditional Georgian dish, prepared from white
corn grits and suluguni cheese, served with bazhe sauce*

Гарниры

**КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ НА УГЛЯХ /
POTATOES BAKED ON CHARCOAL** 220 гр 390 ₺

**ОВОЩИ ЗАПЕЧЁННЫЕ НА МАНГАЛЕ /
VEGETABLES BAKED ON THE GRILL** 300 гр 650 ₺

**ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ /
MUSHROOMS FRIED ON THE GRILL** 180 гр 350 ₺

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ / NEW POTATOES 180 гр 350 ₺

КАРТОФЕЛЬ-ФРИ / FRENCH FRIES 150 гр 300 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ / HOMEMADE POTATOES 200 гр 350 ₺

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ
/ MASHED POTATOES** 180 гр 320 ₺
толченый картофель / crushed potatoes with dill

**МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И УКРОПОМ /
NEW POTATOES WITH GARLIC OIL AND DILL** 200 гр 350 ₺
молодой картофель, обжаренный со сливочным маслом, чесноком и сванской солью

Соусы

САЦЕБЕЛИ / SATSEBELI 50 гр 150 ₺

ТКЕМАЛИ / TKEMALI 50 гр 150 ₺

АДЖИКА / ADJIKA 50 гр 150 ₺

СМЕТАНА / SOUR CREAM SAUCE 50 гр 150 ₺

**СМЕТАННЫЙ СОУС С ЧЕСНОКОМ /
SOUR CREAM SAUCE WITH GARLIC** 50 гр 150 ₺

БАЖЕ / BAZE 100 гр 150 ₺

НАРШАРАБ / NARSHARAB 40 гр 150 ₺

МАЦОНИ / MATSONI 50 гр 150 ₺

Хинкали

(МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 3 ШТУК ОДНОГО ВИДА)
MINIMAL ORDER IS 3 PCS. OF ONE TYPE

- ХИНКАЛИ ТРАДИЦИОННЫЕ / KHINKALI TRADITIONAL** 1 шт. 90 гр 120 ₺
с говядиной и свиной / with beef and pork
- ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ / KHINKALI WITH BEEF**..... 1 шт. 90 гр 120 ₺
- ХИНКАЛИ С СЫРОМ / KHINKALI WITH CHEESE** 1 шт. 90 гр 120 ₺
- ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ТАРХУНОМ /
KHINKALI WITH LAMB AND TARRAGON** 1 шт. 90 гр 140 ₺
*мякоть баранины, тархун, перец острый зелёный и кинза /
lamb pulp, tarragon, hot green pepper and cilantro*
- МАМА ХИНКАЛИ / MOM KHINKALI** 600 гр 990 ₺
шесть хинкали в одном большом / six khinkali in one big
- МИНИ ХИНКАЛИ ИЗ КУРИЦЫ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ /
MINI KHINKALI WITH CHICKEN IN BLUE CHEESE SAUCE** 10 шт. 250 гр 650 ₺

Блюда на мангале

- ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ / SHASHLIK OF CHICKEN** 220 гр 650 ₺
- ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ / SHASHLIK OF PORK NECK** 200 гр 690 ₺
- ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / SHASHLIK OF VEAL** 200 гр 1190 ₺
- ШАШЛЫК ИЗ СЕДЛА ЯГНЕНКА / LAMB SADDLE SHASHLIK** 220 гр 1190 ₺
- ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ / SHASHLIK OF SALMON** 180 гр 1490 ₺
- КАРЕ ЯГНЕНКА / SHEEP FLANK** 180 гр 1250 ₺
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С ГОВЯДИНОЙ /
LULA KEBAB OF PORK AND BEEF** 200 гр 850 ₺
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ / LULA KEBAB OF LAMB** 200 гр 890 ₺
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ / LULA KEBAB OF TURKEY** 200 гр 620 ₺

Выпечка

- ХАЧАПУРИ ИМЕРУЛИ / KHACHAPURI IMERULI** 450 гр 650 ₺
*тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни /
thinly rolled homemade dough with a filling
of suluguni cheese, baked in the oven*
- ХАЧАПУРИ МЕГРУЛИ / KHACHAPURI MEGRULI** 450 гр 690 ₺
*тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни
внутри и сверху, придающего ему хрустящую корочку и золотистый цвет /
thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese
and the addition of another layer of cheese,
which gives it piquancy and golden color*
- АДЖАРСКАЯ ЛОДОЧКА С ОЧИЩЕННЫМ ТЕСТОМ /
ADJARIAN BOAT WITH PEELED DOUGH** 400 гр 620 ₺
*классическая лодочка с очищенным тестом
и хрустящей корочкой с начинкой из сыра сулугуни и яйца /
classic boat with peeled dough and crispy crust with cheese and egg*
- АДЖАРСКАЯ ЛОДОЧКА С ЛОБИО И ВЕТЧИНОЙ /
ADJARIAN BOAT WITH LOBIO AND HAM** 450 гр 520 ₺
- ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ / KHACHAPURI PENOVANI** 400 гр 550 ₺
*слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни /
envelope made of puff pastry stuffed with suluguni cheese*
- ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ /
KHACHAPURI WITH SPINACH AND CHEESE** 350 гр 650 ₺
*тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни
и шпината / thinly rolled homemade dough with stuffed with
suluguni cheese and spinach, baked in the oven*
- ЛОБИАНИ / LOBIANI** 400 гр 550 ₺
*тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой
из красной фасоли, томленной с грузинскими специями /
lobio bean filling with Georgian spices*
- ЧВИШТАРИ / CHWISHTARI** 120 гр 350 ₺
*обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки
с начинкой из сыра сулугуни / fried to golden crust corn
tortillas with a filling of suluguni cheese*
- АЧМА / АСНМА** 200/50 гр 490 ₺
*грузинский пирог из слоеного теста с начинкой из сыра сулугуни.
подаётся с соусом мацони /
georgian layer pie with cheese served with matsoni sauce*
- МЧАДИ / MCHADI** 120 гр 220 ₺
*хлебные лепёшки из кукурузной муки /
cornmeal bread tortillas*
- КУБДАРИ / KUBDARI** 450 гр 750 ₺
*тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из рубленой
свиной и телятины в сочетании со специями и зеленью /
closed pie made from yeast dough filled with minced
pork and beef with spices and herbs*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА / BREAD BASKET 175 гр 290 Р
*белые и бородинские булочки /
assortment buns: white and Borodino*

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА / LAVASH FROM TANDOOR 100 гр 150 Р

Чебуреки

ЧЕБУРЕК С МЯСОМ / CHEBUREK WITH MEAT 170 гр 420 Р

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ / CHEBUREK WITH CHEESE 150 гр 420 Р

Горячие блюда из птицы

ЦЫЦЫЛА ТАБАКА / HOME CHICKEN TOVACCO 1 шт. - 400 гр 890 Р

ЧКМЕРУЛИ / CHKMERULI (БЛЮДО НА ДВОИХ) 400/150 гр 1100 Р
*домашний цыпленок, запечённый в сливочном соусе, с добавлением
грузинских специй, чеснока и кинзы. подаётся на кеци /
homemade chicken baked in creamy sauce with Georgian spices,
garlic and cilantro. Served on ketsi*

**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ /
TURKEY CUTLETS WITH MASHED POTATOES** 150 / 150 / 20 гр 550 Р

**ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА /
CHANOXHVILI FROM CHICKEN** 350 гр 590 Р
*кусочки цыпленка, обжаренного в собственном соку, в соусе из спелых томатов,
овощей и зелени / fried chicken with ripe tomatoes, vegetables and herbs*

ЭЛАРДЖИ С КУРИЦЕЙ / ELARJI WITH CHICKEN 180/120/50 гр 570 Р
*кукурузная крупа в сочетании с копченым сыром и курица,
запечённая на гриле. подается в ореховом соусе базхе /
Elarji with smoked cheese, grilled chicken, bazhe sauce*

Мясные блюда

ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / OJAKHURI OF VEAL 350 гр 1100 Р
*телятина с обжаренным до золотистого цвета картофелем,
свежей зеленью, чесноком, луком, болгарским перцем и томатами /
veal with fried potatoes, fresh green, garlic and onions*

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ / OJAKHURI OF PORK 350 гр 690 Р
*свиная шейка с обжаренным до золотистого цвета картофелем,
свежей зеленью, чесноком, луком, болгарским перцем и томатами /
pork neck with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers*

ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ / OJAKHURI OF LAMB 350 гр 850 Р
*мякоть баранины с обжаренным до золотистого цвета картофелем,
свежей зеленью, чесноком, луком, болгарским перцем и томатами /
lamb fillet with fried potatoes, fresh green, garlic, onion and cherry tomato*

**ЧАНАХИ С КАРЕ ЯГНЕНКА /
CHANAKHI WITH RACK OF LAMB** 450 гр 1390 Р
*сочное каре ягнёнка подаётся на овощной подушке из тушеных баклажанов,
томатов и картофеля с добавлением ароматных грузинских специй и зелени /
juicy rack of lamb fried until golden brown served on a vegetable pillow
of stewed eggplant, tomatoes and potatoes with fragrant Georgian spices and herbs*

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / VEAL CHASHUSHULI 300 гр 1100 Р
*нежная телятина, тушённая с томатами и ароматными грузинскими специями /
appetizing pieces of tender veal stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices*

ДОЛМА / DOLMA 200/40 гр 690 Р
*традиционное блюдо из виноградных листьев, начиненных фаршем из говядины,
свинины и риса, томлённых в собственном соку / a traditional dish from lightly salted
grape leaves stuffed with minced beef, pork and rice, languid in their own juice*

**ЧАКОНДРИЛИ С ТАШМИДЖАБИ /
CHAKONDRILI WITH TASHMIJHABI** 300 гр 850 Р
*маринованная телятина с кондари подаётся с картофельным пюре в сочетании с
сыром сулугуни. украшается микро зеленью / marinated beef with kondsri.
Served with mashed potatoes, suluguni cheese and micro greens*

**КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С БАРБАРИСОМ /
IMERETIAN-STYLE KUPATY WITH BARBERRY** 200/50 гр 690 Р
*грузинская колбаска в натуральной оболочке с начинкой из свино-говяжьего фарша
с добавлением специй, лука и сушеного барбариса, обжаренная на сковороде / georgian
sausages in a natural casing stuffed with minced pork and beef with spices,
onions and dried barberries, fried in a frying pan*

Рыбные блюда

БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ / BLACK SEA BARABUL 200 гр 950 Р

**СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ /
SALMON STEAK WITH FRIED VEGETABLES** 150/100 гр 1690 Р
*сёмга, цукини, свекла, болгарский перец, брусничный соус и песто /
salmon, zucchini, beets, bell pepper, lingonberry sauce and pesto*

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ НА ПАРУ / SALMON STEAK STEAME 150/100 гр 1690 Р
*сёмга, брокколи, цветная капуста, морковь, соус перечный и брусничный /
broccoli, cauliflower, carrots, pepper sauce, lingonberry sauce*

МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНО НА СКОВОРОДЕ, НА ПАРУ:

СИБАС / SEA BASS 1 шт. 250 гр 1390 Р

ДОРАДО / DORADO 1 шт. 250 гр 1390 Р

ФОРЕЛЬ / TROUT 1 шт. 250 гр 1250 Р