

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / STARTERS

- Аджасандали** 150 г 350 P
(овощное рагу из тушеных баклажанов, болгарского перца и помидоров с зеленью)
Ajapsandali (vegetable stew of stewed eggplants, bell peppers and tomatoes with greens)
- Баклажаны пикантные** 150 г 330 P
(рулетчики из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра мадури и мяты)
Savory eggplants (eggplant rolls stuffed with maduri and mint homemade curd cheese)
- Баклажаны с орехами** 150 г 370 P
(рулетчики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй)
Eggplants with nuts (eggplant rolls stuffed with ground walnuts and georgian spices)
- Пхали из свеклы** 150 г 330 P
(биточки из свеклы, приправленные грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната)
Beetroot phali (beetroot flavored with Georgian spices with garlic, walnut and pomegranate)
- Пхали из красного лобло с орехами** 150 г 350 P
(биточки из красного лобло с орехами, приправленные грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната)
Phali made of red loblo with nuts (chops of red loblo with nuts, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut and pomegranate)
- Пхали из шпината** 150 г 350 P
(биточки из шпината, приправленные грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната)
Spinach phali (spinach chunks seasoned with Georgian spices with garlic, Greek walnut and pomegranate)
- Пхали из фасоли** 150 г 350 P
(биточки из фасоли, приправленные грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната)
Bean phali (bean chops seasoned with Georgian spices with garlic, walnut and pomegranate)
- Ассорти пхали** 200 г 390 P
(биточки из шпината, свеклы, фасоли и красного лобло с добавлением грузинских специй и чеснока)
Assorted phali (spinach, beet, bean and red loblo meatballs with Georgian spices and garlic)
- Сациви из курицы** 250 г 390 P
(кусочки курицы под ароматным пряным соусом, приправленным из маринованного куриного бульона, молотого грецкого ореха и грузинских специй)
Satsivi from chicken (tender chicken pieces with aromatic spicy sauce made from rich chicken broth, ground walnut and georgian spices)
- Капуста по-грузински** 200 г 310 P
(маринованная капуста с добавлением свеклы, чеснока и специй)
Gurii cabbage (pickled cabbage with beet, garlic and spices)

ОДЖАХУРИ

Грузинская лавка

- Джонджоли** 150 г 360 P
(грузинская закуска из маринованных цветочных почек растения джонджоли с кинзой и красным луком, заправленная оливковым маслом)
Jonjoli (georgian appetizer of marinated flower buds of the plant jonjoli with cilantro and red onion, dressed with olive oil)
- Грузинские роллы** 200 г 390 P
(тонкие листья сыра сулугуни с творожной начинкой, помидором, ореховым соусом, огурцом и зеленью)
Georgian rolls (thin leaves of suluguni cheese with cottage cheese filling, tomato, peanut sauce, cucumber and greens)
- Салат "Оджакхури"** 200 г 350 P
(куриное филе, шампиньоны тушеные, свежие огурцы и домашний майонез)
Salad "Ojakhuri" (chicken fillet, braised champignons, fresh cucumbers and homemade mayonnaise)
- Салат "Ацецили"** 200 г 430 P
(обжаренные баклажаны, болгарский перец, красный лук, зерна граната и репчатый лук)
Salad "Acetsili" (roasted eggplant, bell pepper, red onion, pomegranate and onion salad)
- Салат "Кахури"** 200 г 430 P
(говядина, болгарский перец, фасоль красная, кукуруза сладкая, джонджоли, калетинское масло)
Salad "Kahuri" (beef, paprika, red beans, sweet corn, jonjoli, kalhetian oil)
- Свекла с соусом ткемали** 200 г 430 P
(салат из свеклы, кедровых орешков и ткемали)
Beets with tkemali sauce (salad of beets, pine nuts and tkemali)
- Овощной салат по-грузински** 200 г 370 P
(баклажаны, помидоры и огурцы, красный лук, петрушка, базилик, укроп, оливковое масло)
Georgian vegetable salad (baku tomatoes and cucumbers, red onion, parsley, basil, dill, olive oil)
- Молочный сулугуни** 250 г 310 P
Georgian milk cheese "Suluguni"
- Сыр чечил молочный** 150 г 310 P
Georgian milk cheese "Chechil"
- Сыр чечил копченый** 150 г 310 P
Georgian smoked cheese "Chechil"

- Суп-харчо** 350 г 310 P
(традиционный грузинский суп с кусочками говядины, зеленью и специями)
Soup kharcho (traditional georgian soup with pieces of beef, greens and spices)
- Борщ** (суп с говядиной) 350 г 290 P
Borsch (beef soup)
- Окрошка на мацони / кваесе** 350 г 280 P
Okroshka on matsoni / on kvass

ВЫПЕЧКА / BAKERY PRODUCTS

- Лаваш грузинский** 350 г 50 P
Lavash (georgian bread)
- Хачапур по-имеретински** 350 г 350 P
(тонко раскатанное слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни)
Khachapuri in Imereti style (thinly rolled fancy pastry stuffed with suluguni cheese, baked in the oven)
- Хачапур по-мегрельски** 350 г 390 P
(тонко раскатанное слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни, с добавлением ещё одного слоя сыра, придающего ему пикантность и золотистый цвет)
Khachapuri in Megrelian style (thinly rolled pastry with a filling of suluguni cheese, with the addition of another layer of cheese, which gives it piquancy and a golden color, baked in the oven)
- Хачапур по-аджарски** 300 г 370 P
(лодочка из слоёного теста с сыром сулугуни и яйцом)
Khachapuri in Adjarian style (a boat made from pastry with suluguni cheese and an egg, baked in the oven)
- Хачапур со шпинатом и сыром** 350 г 370 P
(тонко раскатанное слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината)
Khachapuri with spinach and cheese (thinly rolled dough with stuffed cheese from suluguni and spinach, baked in the oven, served with walnut sauce)
- Хачапур на шампуре** 150 г 350 P
(тонко раскатанное слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни)
Khachapuri on a skewer (thinly rolled dough stuffed with suluguni cheese)
- Ачма** 200 г 170 P
(листья отварного, постного теста с сырной прослойкой)
Khachapuri "Achma" (boiled, lean dough with cheese layer)
- Пеновани по-тбилиски** 150 г 170 P
(конверт из слоёного теста с начинкой из сыра сулугуни)
Penovani in Tbilisi (envelope from puff pastry stuffed with suluguni cheese)
- Кубдари** 350 г 390 P
(тонко раскатанное слоёное тесто с начинкой из рубленой телятины и специй)
Kubdari (thinly rolled pastry with a filling of chopped veal and spices from the mountainous part of Georgia, Svaneti)
- Блины с мясом / с творогом** 2 шт. 140 P
(жареные блинчики с начинкой из говядины, яйца, лука и приправ)
Pancakes with meat / with cottage cheese

СУПЫ / SOUPS

- Чихиртма** 350 г 290 P
(легкий куриный суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом)
Chikhirتما (light chicken soup with chicken breast, cilantro and wine vinegar)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT SNACKS AND DISHES

- Хинкали традиционные** 85 г 70 P
(с фаршем из говядины и свинины с зеленью, порция от 3 шт.)
Traditional khinkali (with minced beef and pork with greens, portion from 3 pcs)
- Хинкали с говядиной** 85 г 70 P
(порция от 3 шт.)
Khinkali with beef (portion from 3 pcs)
- Хинкали с бараниной** 85 г 70 P
(порция от 3 шт.)
Khinkali with lamb (portion from 3 pcs)
- Хинкали с сыром сулугуни** 85 г 70 P
(порция от 3 шт.)
Khinkali with suluguni cheese (portion from 3 pcs)
- Соус к хинкали** 50 г 60 P
(сметана, сметана с чесноком)
Sauce for khinkali (sour cream, sour cream with garlic)
- Чебурек классический** 180 г 150 P
(с фаршем из говядины и свинины с зеленью)
Classic cheburek (with minced beef and pork with herbs)
- Чебурек с говядиной** 180 г 150 P
Cheburek with beef
- Чебурек с бараниной** 180 г 150 P
Cheburek with lamb
- Чебурек с сыром сулугуни** 180 г 150 P
Cheburek with suluguni cheese
- Соус к чебурекам** 50 г 70 P
(сацибели, аджика)
Sauce for cheburek (satsobeli, adjika)
- Лобло по-имеретински** 250 г 330 P
(отварная фасоль с грузинскими специями и зеленью)
Imeretinsky loblo (boiled beans with Georgian spices and greens)
- Долма** 200 г 390 P
(традиционное кавказское блюдо из молосольных виноградных листьев, мясных фаршей из телятины, свинины и риса, томленных в собственном соку)
Dolma (a traditional caucasian dish from lightly salted grape leaves stuffed with minced veal, pork and rice, languid in their own juice)
- Кучмачи** 200 г 370 P
(ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зернами граната)
Kuchmachi (fragrant dish of delicate veal giblets fried with spices and pomegranate seeds)
- Чахохбили из курицы** 250 г 390 P
(куриная грудка тушеная со спелыми томатами, овощами и зеленью)
Chakhokhbili of chicken (chicken breast stew with ripe tomatoes, vegetables and herbs)
- Чашушли из телятины** 250 г 390 P
(аппетитные кусочки нежной телятины, тушеные с томатами и ароматными грузинскими специями)
Veal chashushuli (appetizing pieces of tender veal, stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices)

- Чкмерули** 400/100 г 630 P
(домашний жареный шпленок в сливочно-чесночном соусе)
Chkmeruli (homemade fried chicken in creamy garlic sauce)
- Чакапули** 250 г 370 P
(баранина тушенная в собственном соку с добавлением слив, тархуна и белого вина)
Chakapuli (pieces fried in its own juice of chicken, with a sauce of ripe tomatoes, vegetables and herbs)
- Цыпленок табака** 1 шт. 590 P
(домашний обжаренный шпленок с хрустящей корочкой и мясным соусом со специями)
Tobacco chicken (homemade fried chicken with crispy crust and tender meat with spices)

БЛЮДА С МАНГАЛА / DISHES WITH BARBECUE

- Шашлык из курицы** 180 г 410 P
Shashlik from chicken
- Шашлык из свинины** 180 г 450 P
Shashlik from pork
- Шашлык из телятины** 180 г 530 P
Shashlik of lamb
- Шашлык из баранины** 180 г 530 P
Shashlik of lamb
- Каре барашка / Sheep flank** 180 г 670 P
- Люля-кебаб из курицы** 180 г 430 P
Lulia chicken kebab
- Люля-кебаб из говядины** 180 г 470 P
Lulia veal kebab
- Люля-кебаб из баранины** 180 г 470 P
Lulia lamb kebab
- Свинные ребрышки / Spare ribs** 200 г 450 P
- Барани "Семечки"** 200 г 490 P
Mutton "seeds"
- Форель / Trout** 250 г 650 P
- Стейк из семги / Steak from salmon** 150 г 690 P
- Овощи на гриле** 200 г 310 P
Grilled vegetables
- Грибы / Mushrooms** 100 г 250 P
- Молодой картофель в мундире** 200 г 250 P
Young potatoes
- Соус к шашлыку / Sauce for shashlik** 50 г 80 P
(сацибели, ткемали, аджика)

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ГРУЗИНСКИЕ НАПИТКИ / NON-ALCOHOLIC GEORGIAN DRINKS

- Домашний компот** 1000 мл 350 P
(ябло, белая черешня, вишня, кизил, фейхоа, груша, персик, абрикос)
Home-made compote (quince, white cherry, cherry, dogwood, feijoa, pear, peach, apricot)
- Лимонад "Хилиани"** 500 мл 200 P
(тархун, дошес, крем-сливки, анис-огород, фейхоа, мохито, ситро, лимон)
Hiliani lemonade (sage, cream, duchess, cream cream, grape, feijoa, mojito, citro, lemon)
- Минеральная вода "Боржоми" газированная** 500 мл 150 P
Borjomi mineral water, sparkling
- Минеральная вода "Саирме"** 500 мл 150 P
Sairme mineral water
- Минеральная вода "Набеглави"** 500 мл 150 P
Nabeglavii mineral water

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

- Грузинский чай** 200 мл 100 P
(черный / с бергамотом, зеленый / фруктовый)
Georgian tea (black, with bergamot, green, fruit)
- Эспрессо / Espresso** 50 мл 140 P
- Двойной эспрессо** 100 мл 190 P
- Американо / Americano** 200 мл 150 P
- Капучино / Cappuccino** 200 мл 190 P
- Латте / Latte** 200 мл 190 P

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / ALCOHOLIC DRINKS

- Грузинское пиво (бутылочное)** 500 мл 230 P
Georgian beer (bottled)

Цены указаны в рублях, вес в граммах, объем в миллилитрах