



ЭЗО

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SALADS AND STARTERS



САЛАТ БАГРАТИОНИ / Salad Bagrationi 350 ₺

Сочная куриная грудка BBQ, листья салата айсберг, бакинские томаты, лук красный, дольки апельсина, болгарский перец, медово-горчичная заправка
Juicy chicken breast BBQ, iceberg lettuce, Baku tomatoes, red onion, orange slices, bell pepper, honey-mustard salad dressing



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 380 ₺
Caesar Salad with chicken breast

Сочная куриная грудка, хрустящие листья салата, томаты черри, тертый сыр, соус цезарь
Juicy chicken breast, crispy lettuce, cherry tomatoes, grated cheese, caesar sauce



САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ 330 ₺
Salad with Baku tomatoes and matsoun

Бакинские томаты, мацони, зеленая аджика, лук красный, кинза
Baku tomatoes, matsoun, green adzika, red onion, fresh cilantro



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА / Vegetable Platter 495 ₺

Свежие огурцы, бакинские томаты, редис, стручковый перец, лук зеленый, кинза, петрушка, укроп, базилик, тархун
Cucumbers, Baku tomatoes, radish, peppers, green onion, cilantro, parsley, dill, basil, tarragon



САЛАТ ТБИЛИСИ / Tbilisi Salad 365 ₺

Свежие огурцы, томаты, лук красный, тертый грецкий орех, заправка из растительного масла и зелени
Cucumbers, tomatoes, red onion, grated walnuts, oil and herbs dressing

САЛАТ ИМЕРЕЗЕ / Imeretze Salad 365 ₺

Бакинские томаты, листья салата рукколы, сыр сулгуни, оливковое масло
Baku tomatoes, arugula lettuce, suluguni cheese, olive oil

ОВОЩНОЙ САЛАТ / Vegetable Salad 315 ₺

Томаты, огурцы, лук красный, заправка из растительного масла и зелени
Tomatoes, cucumbers, red onion, oil and herbs dressing







ПХАЛИ АССОРТИ

290 ₺

Pkhali Assorted

Пхали из шпината, свеклы, стручковой фасоли
Pkhali with spinach, beetroot, green beans



АДЖАПСАНДАЛИ / Adzhapsandali

340 ₺

Рагу из запеченных баклажанов, томатов, болгарского перца, лука и чеснока

Stew of baked aubergines, tomatoes, bell pepper, onion, garlic



РУЛЕТКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

360 ₺

Rolls with Nut Filling

Обжаренные ломтики баклажана, начинка из грецких орехов, зелени, лука и специй

Fried aubergine slices with walnuts, herbs, onion and spices filling



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

360 ₺

Chicken Satsivi

Традиционное грузинское блюдо из отварного куриного филе в ореховом соусе

Traditional Georgian dish of boiled chicken fillet with nut dressing



АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

495 ₺

Georgian Cheese Mix

Молочный сулугуни, копченый сулугуни, копченый чечил. Украшается грецкими орехами и подается с медом

Milk suluguni, smoked suluguni, smoked chechil. Topped with walnuts and served with honey

ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ

340 ₺

Homemade Variety

Соленые томаты, огурцы, черемша, чеснок, острый перец и гурийская капуста

Pickled tomatoes, cucumbers, leek, garlic, chili pepper, Gury cabbage

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

120 ₺

Cabbage Gury Style

Маринованная капуста со свеклой, зеленью и острым перцем

Pickled cabbage with beetroot, herbs and chili pepper



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS



ДОЛМА / Dolma

395 ₺

Мясной фарш из говядины и свинины в виноградных листьях. Подается с чесночным соусом

Minced beef and pork rolled in grape leaves, served with garlic sauce



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

365 ₺

Chicken Wings

Хрустящие куриные крылышки подаются с пикантным чесночным соусом

Crispy chicken wings served with spicy garlic sauce



ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ

225 ₺

Chebureks with suluguni cheese

Хрустящие чебуреки с сыром сулугуни

Crispy chebureks filled with suluguni cheese

ЧЕБУРЕКИ С ТЕЛЯТИНОЙ

285 ₺

Chebureks with veal

Хрустящие чебуреки с телятиной

Crispy chebureks filled with veal

ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ

260 ₺

Chebureks with lamb

Хрустящие чебуреки с бараниной

Crispy chebureks filled with lamb

СЫРНЫЕ ШАРИКИ / Cheese Balls

315 ₺

Хрустящие, нежные сырники подаются с чесночным соусом

Crispy soft cheese balls with garlic sauce



КУТАБЫ С СЫРОМ / Cheese Kutaby

235 ₺

Сочные кутабы с сыром сулугуни. Подаются с мацони

Juicy kutaby of thin crust filled with suluguni cheese, served with matsoun

КУТАБЫ С КУРИЦЕЙ / Chicken Kutaby

230 ₺

Сочные кутабы с начинкой из куриного бедра. Подаются с мацони

Juicy kutaby of thin crust filled with chicken thigh, served with matsoun

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ / Lamb Kutaby

265 ₺

Сочные кутабы с начинкой из баранины. Подаются с мацони

Juicy kutaby of thin crust filled with lamb, served with matsoun



СУПЫ

SOUPS



ХАРЧО / Kharcho

360 ₺

Традиционный грузинский томатный суп из говядины, овощей, риса, зелени и специй
Traditional Georgian tomato soup of beef, vegetables, rice, parsley and spices



БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

320 ₺

Borshch with soured cream



ХАШЛАМА / Khashlama

380 ₺

Наваристый бульон из говядины с зеленью
Strong beef broth with herbs

Куриный суп с лапшой
Chicken noodle soup

295 ₺





ХИНКАЛИ

KHINKALI



ТРАДИЦИОННЫЕ /Traditional:

БАРАНИНА (1 ШТ.) 70 ₺
With lamb fillings

ГОВЯДИНА И СВИНИНА (1 ШТ.) 65 ₺
With beef and pork fillings

ТЕЛЯТИНА И СВИНИНА (1 ШТ.) 80 ₺
With veal and pork fillings

ЛЮБЫЕ ХИНКАЛИ МОЖНО ОБЖАРИТЬ +10₺/1ШТ.
Khinkali can be fried on demand

ХИНКАЛИ ОТ ЭЗО /EZO Khinkali:

С КАРТОФЕЛЕМ (1 ШТ.) /with potato 45 ₺

С СЫРОМ СУЛУГУНИ (1 ШТ.) 50 ₺
With suluguni cheese fillings

СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ (1 ШТ.) 55 ₺
With spinach and cheese fillings

ЧЕРНЫЕ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 ШТ.) 90 ₺
Black with beef and pork fillings

ШАШЛЫКИ

SHASHLIK



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / Pork Shashlik 495 ₺
Кусочки из свиной шейки, подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Pieces of pork neck, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ / Lamb Shashlik 510 ₺
Кусочки баранины, подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Pieces of lamb, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 410 ₺
Chicken thigh Shashlik
Кусочки из куриного бедра, подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Pieces of chicken thigh, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ 395 ₺
Beef and Pork Lula-Kebab

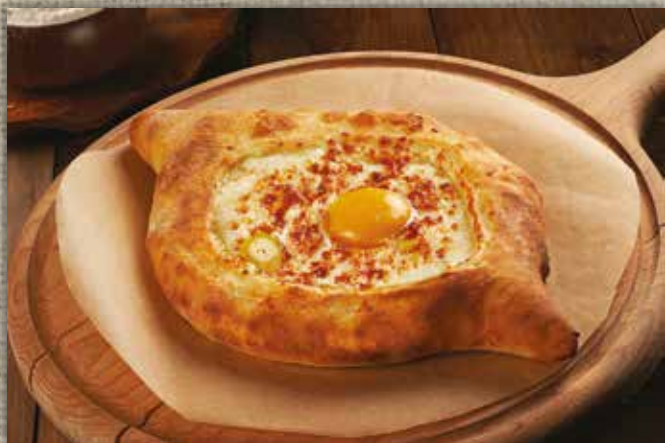
Сочный кебаб из говядины и свинины подается на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Juicy beef and pork kebab, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 350 ₺
Chicken Lula-Kebab
Сочный куриный кебаб подается на тонком лаваше с соусом сацебели и маринованным луком
Juicy chicken kebab, served on thin lavash with satsebeli sauce and pickled onion



ХАЧАПУРИ

KHACHAPURI



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Khachapuri Ajarskiy style

365 ₺

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МИНИ

Khachapuri Ajarskiy style mini

225 ₺

Лепешка с начинкой из сыра сулгуни, яйца и кусочка сливочного масла

Flat bread stuffed with suluguni cheese, egg, piece of butter

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach

365 ₺

Лепешка с начинкой из шпината и сыра сулгуни

Flat bread stuffed with spinach and suluguni cheese



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Khachapuri Megrelikiy style

390 ₺

Традиционный грузинский пирог с двойной начинкой из сыра сулгуни

Traditional Georgian pie stuffed with extra suluguni cheese

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Khachapuri Imeretinskiy style

385 ₺

Традиционный грузинский пирог с начинкой из сыра сулгуни

Traditional Georgian pie stuffed with suluguni cheese



ЛОБИАНИ-ЛОДОЧКА / Lobiani-boat

315 ₺

Грузинский пирог в форме лодочки с отварной фасолью.

Подается с капустой по-гурийски и соленым огурцом

Traditional Georgian boat-shaped pie stuffed with boiled beans. Served with cabbage Gurly style and pickled cucumber

ЛОБИАНИ / Lobiani

295 ₺

Традиционный грузинский пирог с отварной фасолью и специями

Traditional Georgian pie stuffed with boiled beans and spices

КУБДАРИ / Kubdari

390 ₺

Традиционный горный грузинский пирог с начинкой из куриного бедра и специй

Traditional mountain Georgian pie stuffed with chicken thigh and spices



МЧАДИ / Mchadi

100 ₺

Две небольшие обжаренные лепешки из кукурузной муки

Two little roasted flat bread of corn flour

АЧМА С МАЦОНИ / Achma with matsoun

235 ₺

Пышная, нежная ачма с золотистой корочкой, из мягких слоев отварного теста с сочной начинкой из сыра сулгуни.

Подается с мацони

Lush delicate achma with golden crust of soft boiled dough stuffed with juicy suluguni cheese. Served with matsoun

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

Potato and Cheese Pie

299 ₺

ЛАВАШ / Lavash

60 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT APPETIZERS



ЧАХОХБИЛИ / Chakhokhbili

420 ₺

Тушеная курица в соусе из томатов, зелени и специй

Chicken in rich tomato, spices and herb sauce

ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

295 ₺

Lobio Imeretinskiy style

Отварная красная фасоль со специями.

Подается с капустой по-гурийски и кинзой

Boiled red beans with herbs and spices,

served with cabbage Gury style and cilantro



ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

530 ₺

Chkmeruli chicken

Обжаренный цыпленок в сливочно-чесночном соусе

Roasted chicken with butter-garlic sauce

ЧАШУШУЛИ / Chashushuli

510 ₺

Тушеные кусочки телятины с овощами, зеленью и пряными травами

Stewed slices of veal with vegetables, parsley and traditional herbs

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА / Tsiplionok Tabaka

499 ₺

Зажаренный цыпленок с чесноком и перцем

Roasted baby chicken with garlic and pepper

ЧАКАПУЛИ / Chakapuli

530 ₺

Томленая баранина с тархуном и соусом ткемали

Slowly cooked lamb stew in rich tarragon tkemali sauce



СВИНЫЕ РЕБРА / Pork ribs

695 ₺

Обжаренные свиные ребра в фирменном маринаде.

Подаются с картофелем по-деревенски и соусом сацебели

Roasted pork ribs with chef's special marinade. Served with potatoes Village style and satsebeli sauce



ОДЖАХУРИ / Odjakhuri

395 ₺

Обжаренные кусочки свинины, картофеля, томатов с чесноком, луком и зеленью

Roasted pieces of pork, potatoes, tomatoes with garlic, onion and herbs

КАРТОФЕЛЬ

С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ

265 ₺

Potato with Fried Mushrooms

Жареный картофель с шампиньонами и луком

Fried potato with champignons and onion



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

EXTRAS



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ / Boiled potato 165 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ / Home-made potato 195 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ / Rustic potato 180 ₺

ОВОЩИ ГРИЛЬ / Grilled vegetables 250 ₺

СОУСЫ

SAUCES

АДЖИКА / Adjika 70 ₺

САЦЕБЕЛИ / Satsebeli 80 ₺

ТКЕМАЛИ / Tkemali 85 ₺

ЧЕСНОЧНЫЙ / Garlic sauce 80 ₺

МАЦОНИ / Matsoun 80 ₺

СМЕТАНА / Soured Cream 80 ₺

УКСУС / Vinegar 30 ₺



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



ПЕЛАМУШИ / Pelamushi 199 ₺

ЭСТЕРХАЗИ / Esterkhazi 340 ₺

ПИРОГ ВАЛЕНСИЯ / Valencia Pie 315 ₺

ТИРАМИСУ / Tiramisu 330 ₺

МЕДОВИК / Honey Cake 315 ₺

МАЦОНИ С ОРЕХОМ И МЕДОМ / Matsoun with nuts and honey 240 ₺

ВАРЕНЬЕ БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ / White Cherry Jam 195 ₺

ВАРЕНЬЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ / Walnut Jam 195 ₺

МЕД / Honey 80 ₺

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ / Ice-cream (vanilla, strawberry, chocolate) 85 ₺



эZo

Описания блюд и напитков, в настоящей брошюре, могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у Вас аллергии уточняйте подробную информацию о составе блюд и напитков у Вашего официанта.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. Подача блюд и напитков может отличаться от представленной на фотографии.

Все цены указаны в рублях.

The descriptions of dishes and drinks in this brochure may not contain detailed information about the ingredients. If you have allergies, please specify the details of the food and drinks composition of your waiter

*The information in this brochure is for information only.
Actual serving may differ from shown image.*

All prices are in rubles