

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из печеного перца с творожным сыром 410р

Перец болгарский, творожный сыр
150г

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой 380р

Баклажаны, орех грецкий, специи, кинза
170г

Ассорти пхали 460р

Традиционная закуска из свеклы, шпината и моркови
190г

Каха Джорджовани рекомендует бутылку выдержанного Мукузани

Капрезе по-грузински 490р

Сулугуни, томаты, песто по-грузински
270г

Ассорти свежих овощей с зеленью 640р

Огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень
500г

Домашние разносолы 510р

Томаты черри, огурцы соленые, чеснок, перец цыцак, слива, капуста красная, моченое яблоко
500г

Сациви из курицы 420р

Филе бедра под ореховым соусом Баже
220г

РУЛЕТИКИ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

КАПРЕЗЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

АССОРТИ ПХАЛИ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

Ассорти рыбных закусок 1320р

Лосось, масляная рыба, гренки, лимон, творожный сыр
160/95г

Сельдь с печеным картофелем 340р

Сельдь, картофель, хлеб бородинский, крымский лук
100/100/65г

Ассорти кавказский сыров 580р

Сулугуни, чечил, чанах, рулет сырный, хинкали из сыра
230/15г

• Каха Джорджовани рекомендует бокал терпкого Саперави

Ассорти сала 590р

230/30г

Ассорти мясных закусок 990р

Куриный рулет, буженина, ростбиф, говяжий язык, зернистая горчица
200/30/20г

АССОРТИ КАВКАЗСКИЙ СЫРОВ

СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

АССОРТИ САПА

АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК



САЛАТЫ

Мангал салат с индейкой 620р

Индейка, томаты, баклажан, перец болгарский, крымский лук, заправляется соусом Свит Чили

300г

Джигит 660р

Телятина, грецкий орех, кинза, гранат, микс салата, заправляется чесночным соусом

230г

Салат с морепродуктами под соусом из манго 690р

Кальмар, креветки, мидии, микс салата, заправляется соусом из манго и бальзамическим кремом

230г

Бадриджани 560р

Баклажаны темпура, моцарелла, томаты черри, заправляется соусом Свит Чили и бальзамическим кремом

300г

Салат с обжаренным лососем и муссом из копченного сулугуни 680р

Лосось, яйцо куриное, беби картофель, томаты черри, микс салата, мусс из копченного сулугуни

240г

МАНГАЛ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

ДЖИГИТ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

БАДРИДЖАНИ

САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ ЛОСОСЕМ

САЛАТЫ

Алани 320р

Томаты, огурцы, лук, зелень,
заправляется ореховой заправкой
250г

Цезарь с курицей 490р

Курица, романо, айсберг, фирменный
соус от Шефа
230г

**Цезарь с тигровыми
креветками** 670р

Креветки, романо, айсберг, фирменный
соус от Шефа
230г

**С телятиной по рецепту
дядюшки Сулы** 640р

Микс салата, обжаренные овощи,
телятина, заправляется соусом
на основе ткемали
270г

Цыцыла 430р

Куриное филе, морковь, грецкий орех,
домашний майонез
180г

АПАНИ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

С ТЕЛЯТИНОЙ ПО РЕЦЕПТУ
ДЯДЮШКИ СУЛЫ

ЦЫЦЫЛА

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Фаршированные
мини баклажаны** 390р

Баклажан, фарш болоньезе,
сыр сулугуни, томатный соус
250г

Мини шашлычки из птицы 470р

Курица, индейка, цукини, баклажан,
перец болгарский, подается
с соусом Наршараб
210/50г

Аджапсандал на мангале 320р

Томаты, баклажан, перец болгарский,
лук, зелень
200г

Шампиньоны с сыром 460р

Запеченные шляпки шампиньонов
фаршированные сыром с грецким орехом
250г

Каха Джорджовани настаивает
на бокале Цинандали

ФАРШИРОВАННЫЕ
МИНИ БАКЛАЖАНЫ

МИНИ ШАШЛЫЧКИ ИЗ ПТИЦЫ

АДЖАПСАНДАЛ НА МАНГАЛЕ

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТОЛМА

Толма 590р

Фарш свинина-говядина, рис, специи, виноградный лист, соус пряный мацони
200/50г

Лобио из красной фасоли 320р

Красная фасоль томленая со спелыми томатами, луком, чесноком, с добавлением ароматных специй, подается с мчади
200/100г

Жареный сулугуни с вареньем из инжира 470р

Сулугуни в хрустящей панировке с инжирным вареньем
180/50г

Жареный адыгейский сыр с брусничным соусом 440р

Хрустящий домашний сыр с соусом из спелой брусники томленной в вине
160г

Креветки в тесте Катаифи с пикантным соусом 690р

200/50г

ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА

КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ

ЖАРЕННЫЙ АДЫГЕЙСКИЙ СЫР



◆ СУПЫ

Борщ 430р

Любимый суп семьи Джорджовани, подается с салом, бородинским хлебом, луком и сметаной

350/40/40/30г

Харчо 410р

Насыщенный томатный суп с говядиной, луком и рисом, заправленный ароматными травами и специями, с легкой кислинкой Ткемали, и приятной остротой перца и грецким орехом

300г

Шурпа из голени барашка от Шефа 760р

Наваристый суп с бараньей голенью, крупно резанными овощами, пряными специями и свежей зеленью

450г

Хашлама из говяжьих ребер 560р

Традиционный суп из говядины с крупно резанными овощами.

Минимум ингредиентов-максимум души

450г



БОРЩ



ХАРЧО



ШУРПА ИЗ ГОПЕНИ БАРАШКА



ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯЖЬИХ РЕБЕР



УХА ПО-ЦАРСКИ



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ



◆ СУПЫ

Уха по-царски 580р

Классический суп из двух видов рыбы, картофеля, томатов черри, моркови, с добавлением водки и свежей зелени
350г

Грибной крем-суп 390р

300г

Суп с морепродуктами 760р

Пряный томатный суп с креветками, семгой и черноморскими мидиями, с добавлением лимонной травы, кокосового молока, риса
300г

Куриный суп с пастой Орзо ... 310р

Наваристый куриный бульон с овощами, пастой Орзо и ароматными специями, подается с гренками
300г

КУРИНЫЙ СУП
С ПАСТОЙ ОРЗО



ВЫПЕЧКА ПО РЕЦЕПТУ ТЕТУШКИ СОФИКО

Хачапури по-имеретински 540р

Закрýтый пирог с сыром внутри
340г

Аджарский хачапури 460р

Знаменитая грузинская «лодочка»
300г

**Пеновани с сыром
и шпинатом** 560р

Особенный хачапури из слоеного теста
с начинкой из шпината и домашнего сыра
400г

Лепешка с травами 160р

140г

Лепешка со специями 160р

140г

Лепешка с сыром сулугуни 160р

140г

ЛЕПЕШКА С ТРАВАМИ

ЛЕПЕШКА
СО СПЕЦИЯМИ

ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

ПЕНОВАНИ С СЫРОМ
И ШПИНАТОМ

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ



КУБДАРИ

Хачапури по-мегрельски 620р

Самый сырный, сыр внутри и снаружи
420г

Кубдари 580р

Сочный закрытый пирог из слоеного
теста с мясной начинкой
450г

Хачапури на мангале 450р

Нежный сыр сулугуни в слоевом тесте
приготовленный на углях
300г

Мчади 90р

Кукурузная лепешка
80г

Шотис Пури 50р

100г

Бородинский хлеб 60р

100г

Тонкий лаваш 60р

100г

ХАЧАПУРИ
НА МАНГАЛЕ

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

МЧАДИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Солянка по-грузински 620р

Традиционное блюдо грузинской кухни с большим количеством мяса телятины, лука, чеснока, специй и соленых огурцов

300г

Чанахи 720р

Баранина, запеченная с баклажанами, болгарским перцем, спелыми томатами и картофелем

350г

Оджахури

Мясо, запеченное с картофелем и луком, с добавлением томатов и ароматных специй

С говядиной 690р

Со свининой 480р

300г

Чашушули 620р

Телятина, томленная со сладким болгарским перцем, сочными томатами и зеленью

320г

Чахохбили 560р

Куриное бедро с овощами, пряностями и аджикой

350г

Чкмерули 540р

Домашняя курица в нежнейшем сливочном соусе с ароматными специями

280г

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

ОДЖАХУРИ
СО СВИНИНОЙ

ЧАНАХИ

ЧАШУШУЛИ

ЧАХОХБИПИ

ЧКМЕРУЛИ

ОДЖАХУРИ
С ГОВЯДИНОЙ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые телячьи щеки с картофельным пюре 860р

Щеки в грузинском стиле от Шефа,
с картофельным пюре

120/150г

Филе миньон с муссом из копченого сулугуни 1120р

Вырезка говяжья с ароматным картофелем
и муссом из копченого сулугуни,
украшается чипсами из киноа

110/160/60г

Свинная вырезка с гарниром из овощей 820р

Пряная свинная вырезка с миксом
из цветной капусты, брокколи,
картофеля и болгарского перца

140/180г

Утиная ножка «Конфи» 940р

Утиная ножка приготовленная методом
«Конфи» подается с пюре из пастернака
и цветной капусты

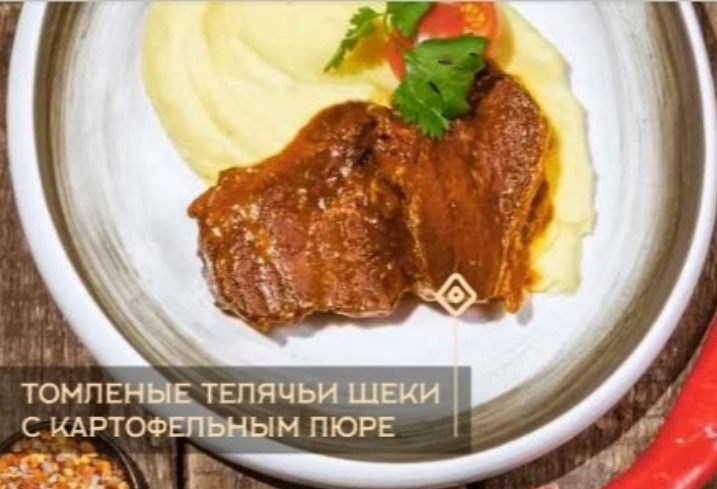
150/130г

Стейк из семги по рецепту Кобы с пастой «Птитим» 1420р

Насыщенное сочетание семги, гарнира,
морепродуктов и микса овощей,
по фирменному рецепту Кобы

110/80/150г

- Коба рекомендует дополнить вкус бутылкой Ркацетели



ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ШЕКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ



ФИЛЕ МИНЬОН



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ



СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
С ГАРНИРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
ПО РЕЦЕПТУ КОБЫ



ХИНКАЛИ

КОРОЛИ ГРУЗИНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ

Говядина-свинина 95р
90г

Баранина-говядина 95р
90г

С сыром 95р
Сулугуни, сливки, зелень
90г

Мини хинкали с курицей и грибами
в легком сливочном соусе 490р
250г

Мини хинкали с морепродуктами
в ароматном соусе Том ям 980р
250г

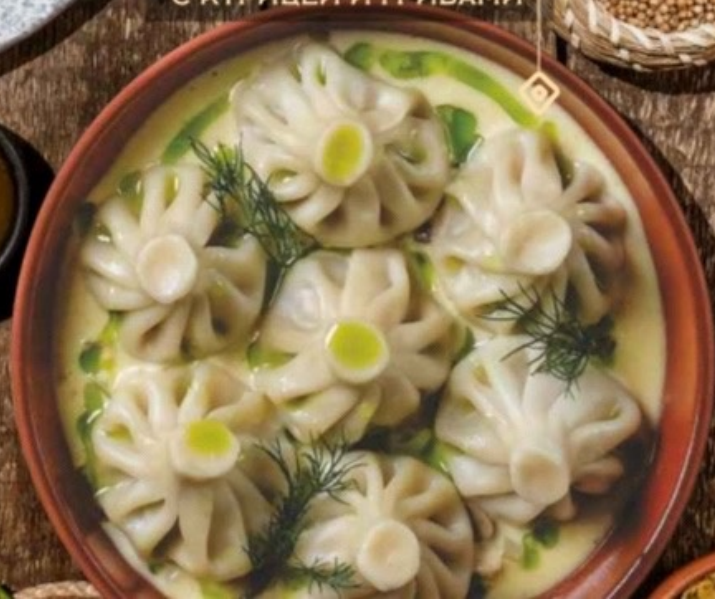
МИНИ ХИНКАЛИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ



ХИНКАЛИ
ОТВАРНЫЕ



МИНИ ХИНКАЛИ
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ



СОУСЫ

Сацебели 90р
50г

Аджика 150р
50г

Пряный мацони 90р
50г

Чесночный 90р
50г

Ткемали красный/зеленый 110р
50г

Наршараб 120р
50г

БЛЮДА НА УГЛЯХ

ДЯДЮШКА СУПА ЛИЧНО
ВЫБИРАЕТ ЛУЧШЕЕ МЯСО
ДЛЯ ВАШЕГО ЗАСТОПЬЯ
И РЕКОМЕНДУЕТ НАСТОЙКИ
СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ!

Подается на лаваше, с луком и зеленью

Куриное филе	290р
100г	
Куриные крылья	230р
100г	
Цыплёнок	920р
1 шт	
Свиная шея	320р
100г	
Свинные ребра	260р
100г	
Каре барашка	710р
100г	
Мякоть барашка	510р
100г	
Семга	860р
100г	
Форель радужная	690р
1 шт	
Люля-кебаб из курицы	410р
180г	
Люля-кебаб из телятины и свинины	450р
180 г	

ГАРНИРЫ

Картофель	70р
100г	
Шампиньоны	190р
100г	
Томаты	95р
100г	
Баклажаны	160р
100г	
Цукини	110р
100г	
Болгарский перец	210р
160г	
Рис с овощами	210р
170г	
Картофельное пюре	150р
170г	
Картофель по-домашнему с грибами и луком	210р
250г	
Запеченные картофельные дольки	160р
250г	

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

КИНЖАЛ НАСТОЯЩЕГО ДЖИГИТА

МЯСО НА ВЫБОР НАШЕГО
ДОРОГОГО ГОСТЯ НА
ФАМИЛЬНОМ КИНЖАЛЕ
СЕМЬИ ДЖОРДЖОВАНИ

Подаётся с овощами на мангале
300/450/50г

Со свиной шеей 1410р
С каре барашка 3050р

КИНЖАЛ
СО СВИНОЙ ШЕЕЙ

КИНЖАЛ
С КАРЕ БАРАШКА



САБЛЯ НАСТОЯЩЕГО ДЖИГИТА

СВИНАЯ ШЕЯ НА ФАМИЛЬНОЙ САБЛЕ СЕМЬИ ДЖОРДЖОВАНИ

Свиная шея, свиные ребра, мякоть барашка,
куриные крылья, овощи на мангале,
лук, лаваш, соусы

1350/1000/200/200г

5200р



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ ОТ ШЕФА

**Запеченная говяжья голень
с овощами на углях** 520р

Голень говяжья, подается с гарниром из томатов, цукини, болгарского перца и баклажана щедро приправленных специями

Цена за 100/560г

**Томленые говяжьи ребра
с печеным картофелем** 380р

Цена за 100/260г

**ЗАПЕЧЕННАЯ
ГОВЯЖЬЯ ГОЛЕНЬ
С ОВОЩАМИ НА УГЛЯХ**

**ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ
РЕБРА С ПЕЧЕНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти шашлыка 2600р

Свиная шея, мякоть барашка, куриное филе, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из телятины и свинины, подается с луком
1000/150г

Ассорти шашлыка в слоеном тесте 3700р

Свиные ребра, свиная шея, куриные крылья, баранья мякоть, люля-кебаб из курицы, цуккини, баклажаны, томаты, шампиньоны
1000/800/400г

• Подача блюда не оставит вас равнодушным!

АССОРТИ
ШАШЛЫКА

АССОРТИ ШАШЛЫКА
В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

ДЕСЕРТЫ

ТЁТУШКИ НИНО

Чизкейк по рецепту тётушки Нино 390р

Воздушный десерт по семейному рецепту с домашним малиновым соусом
130/50г

Гули 460р

Шоколадный фондан с соусом манго и шариком ванильного мороженого
180г

Мильфей 360р

Хрустящая основа из слоеного теста с нежным кремом и соусом манго-маракуя
150г

Анна Павлова 440р

Легендарный легкий и нежный десерт из меренги, сырно-сливочного крема и соусом из спелой малины
150г

Шоколадная сфера с сезонными фруктами 520р

210г

Сулико 420р

Шоколадный десерт с грецким орехом и шариком мороженого
210г

Хинкали из слоеного теста с грушей 390р

Подается с шариком мороженого и малиновым соусом
220г

Фирменное мороженое 420р

Три шарика мороженого с малиновым соусом и домашними вафельными трубочками
290г

Ассорти сезонных фруктов 680р

500г

ЧИЗКЕЙК ПО РЕЦЕПТУ ТЁТУШКИ НИНО

ГУЛИ

МИЛЬФЕЙ

ШОКОЛАДНАЯ СФЕРА

ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ

АННА ПАВЛОВА

СУЛИКО

ХИНКАЛИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ГРУШЕЙ

