

ВЫПЕЧКА

PASTRIES

ცომეული

НАЦИОНАЛЬНАЯ

*Хачапури по-аджарски — это блин.
В котором традиция
культуры традиций Грузии
Для Грузии это символ сытного ужина
вкусного завтрака и
хорошего настроения*

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADZHARIAN KHACHAPURI

340 г. — 370 —

ФОРМА ЭТОГО ХАЧАПУРИ НАПОМИНАЕТ
КОРАБЛЬ АДЖАРСКИХ МОРЕПЛАВАТЕЛЕЙ,
А ЖЕЛТОК СИМВОЛИЗИРУЕТ СОЛНЦЕ.
РАЗМЕШАЙТЕ ЖЕЛТОК С СЫРОМ И ЕЩЕ,
ОТРЫВАЯ БОРТЫ И МАКАЯ В ГОРЯЧИИ СЫР
THE SHAPE OF THIS KHACHAPURI RESEMBLES THE SHIP
OF ADZHARIAN SAILORS, AND THE YOLK SYMBOLIZES
THE SUN. STIR THE YOLK WITH CHEESE AND EAT.
BREAKING OFF A PIECE OF BREAD AND DIPPING INTO
HOT CHEESE



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

KHACHAPURI WITH SPINACH

400 г. - 430 -


ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

**ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ,
СЫРОМ И УКРОПОМ**

KHACHAPURI WITH POTATOES,
CHEESE AND DILL

390 г. - 380 -

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ



ШОТИС ПУРИ

SHOTIS PURI

120 Г. – 100 –

НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ

CLASSIC GEORGIAN BREAD



ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

KHACHAPURI WITH BACON

500 Г. – 530 –

ФИРМЕННЫЙ ХАЧАПУРИ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА
С БЕКОНОМ И БАЗИЛИКОМ

SIGNATURE CHEF KHACHAPURI
WITH BACON AND BASIL



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KHACHAPURI

350 Г. – 390 –

ХАЧАПУРИ ШЕДРО ПОСЫПАННЫЙ СЫРОМ
И ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

KHACHAPURI WITH GENEROUS PORTION OF CHEESE
AND BAKED TO THE CRISPY CRUST

КУБДАРИ

KHUVDARI

350 Г. – 420 –

НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО СВАНЕТИ,
ПИРОГ С ПРЯНОЙ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

NATIONAL SVAN DISH,
SPICY CHOPPED BEEF PIE



ХИНКАЛИ

ჩინკალი
ხინკალი

- ЖАРЕННЫЕ -



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

KHINKALI WITH BEEF
100 Г. -70-

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

KHINKALI WITH LAMB
100 Г. -80-

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

KHINKALI WITH BEEF AND PORK
100 Г. -70-

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

KHINKALI WITH MUSHROOMS
100 Г. -70-

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ТАРХУНОМ

KHINKALI WITH CHEESE AND TARRHON
100 Г. -90-

ПОДЖАРКА

FRYING
1 ШТ. -10-

- ОТВАРНЫЕ -



1. БЕРЕМ ЗА ХВОСТИК
2. НАДКУСЫВАЕМ ТЕСТО. ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН
3. КУШАЕМ ОСТАЛЬНОЕ. ОСТАВЛЯЕМ ХВОСТИКИ
4. ЗАПИВАЕМ ЧАЧЕЙ. НО МОЖНО И ВИНОМ!

**ХИНКАЛИ МИКС
В ГРУЗИНСКОМ СОУСЕ**
ASSORTED KHINKALI IN GEORGIAN SAUCE
300 г. – 380 –

В Грузии говорят:
Вы не можете купить счастье,
но вы можете купить хинкали.
Что в хинкале есть и может

ХИНКАЛИ. СПЕЛЕННЫЕ С ДУШОЙ И БОЛЬШОЙ ЛЮБОВЬЮ!

**ХИНКАЛИ ГОВЯЖЬИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
BEEF KHINKALI IN CREAM SAUCE
300 г. – 360 –

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

ცივი კერძები

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

GEORGIAN CHEESES PLATTER

440 Г. – 770 –

СВЕЖИЙ И КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ,
ИМЕРИТСКИЙ СЫР, СЫР ЧЕЧИЛ
FRESH AND SMOKED SULUGUNI CHEESE,
IMERITIAN CHEESE AND CHECHIL CHEESE

ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

ASSORTED GEORGIAN PLATTER

600 Г. – 740 –

3 ВИДА ПХАЛИ: СО ШПИНАТОМ,
ФАСОЛЬЮ И СВЕКЛОМ,
СЫР: ИМЕРИТСКИЙ, СУЛУГУНИ И ЧЕЧИЛ,
КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА И ДЖОНДЖОЛИ

3 KINDS OF Pkhali – WITH SPINACH,
GREEN BEANS AND RED BEET;
IMERITIAN, SULUGUNI AND CHECHIL CHEESE;
CORN PONE AND JONJOLI



**СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

HERRING FILLET WITH BOILED POTATOES

220 Г. – 310 –



Как едят в Грузии
Зелень можно сравнить с мясом
Они также же делят
и многообразие
Они разнообразны с обилием специй
фруктового перца и остроты
Пожалуй или очень многократно вываривают овощи
и придают им нежный вкус и приятный
когда речь идет о свежести



ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

FRESH GREENS

120 Г. – 370 –



**СЕМГА
СЛАБОСОЛЕНАЯ**

LIGHT-SALTED SALMON

120 Г. – 680 –

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

FRESH VEGETABLES AND GREENS PLATTER

400 Г. — 530 —

ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,
РЕДИС, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, SWEET PEPPER,
RADISH AND FRESH GREENS

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

BOILED TONGUE WITH HORSE RADISH

180 Г. — 490 —

სიუზანულის გაუმარჯოს
სიკვარული გაუმარჯოს ზა აიბის!



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

MEAT PLATTER

250 Г. – 740 –

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ ГОВЯДИНА, ВЕТЧИНА,
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ И КАЗЫЛЫК
COOKED SMOKED BEEF, HAM,
BOILED BEEF TONGUE AND KAZYLYK
(HORSE MEAT SAUSAGE)



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

MARINATED VEGETABLES PLATTER

580 Г. – 650 –

МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЕ ПОМИДОРЫ,
ДЖОНДЖОЛИ, ЧЕРЕШКА, ОГУРЧИКИ,
ПАТИССОНЫ, ГУРИНСКАЯ КАПУСТА,
ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЧЕСНОК И ОРЕХИ

MARINATED GREEN TOMATOES, JONJOLI, RAMSON,
CORNICIONS, SQUASH, GURIAN CABBAGE,
CHILI PEPPER, GARLIC AND NUTS



АДЖАПСАНДАЛИ

AJAPSANDALI

200 г. – 350 –

АРОМАТНОЕ ГРУЗИНСКОЕ РАГУ ИЗ ЛУКА, БАКЛАЖАНОВ, ПОМИДОРОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА, ПРИПРАВЛЕННОЕ АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

AROMATIC GEORGIAN SAUTE OF ONION, EGGPLANTS, TOMATOES AND SWEET PEPPER, SEASONED WITH SPICES AND GREENS

ПХАЛИ С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ

GREEN BEANS Pkhali

150 г. – 250 –

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

RED BEET Pkhali

150 г. – 220 –

ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ

SPINACH Pkhali

150 г. – 290 –

К пхали рекомендуем заказать кукурузную лепешку - Мгади



БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

MTSKHETA

250 г. — 410 —

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ
СЫРОМ ГАУДА, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

FRIED EGGPLANT STUFFED WITH GOUDA CHEESE,
WALNUTS AND AROMATIC SPICES

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

FRESH VEGETABLES
AND GREENS PLATTER

200 г. — 350 —

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ,
ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ПАРУ
ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

TENDER STEAMED CHICKEN FILLET
IN WALNUT SAUCE



ДЖОНДЗОЛИ

DZONDZOLI

110 г. — 390 —

ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ
ЗАКУСКА. КАПЕРСНИК

TRADITIONAL GEORGIAN
APPETIZER. CAPERS

БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

BADRIDJANI

210 г. — 420 —

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

EGGPLANT ROLLS WITH WALNUTS,
SPICES AND POMEGRANATE SEEDS



САЛАТЫ SALADS

სალათები

САКАРТВЕЛО

SAKARTVELO

230 Г. – 340 –

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ, СОЧНЫМИ
ОГУРЦАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.
С КЛАССИЧЕСКОЙ ЗАПРАВКОЙ –
КАХЕТИНСКОЕ МАСЛО
ИЛИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

VEGETABLE SALAD WITH TOMATOES,
JUICY CUCUMBERS, RED ONION AND GREENS WITH
CLASSIC DRESSING – KAKHETIAN OIL OR WALNUTS



ИВЕРИЯ

IVERIA

190 Г. – 360 –

С ФЕРМЕРСКИМИ СПЕЛЫМИ ПОМИДОРАМИ,
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, ЧЕРРИ, МИКСОМ
САЛАТА И МЯГКИМ СЫРОМ. ЗАПРАВЛЯЕМ
АРОМАТНЫМ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ
И ГРУЗИНСКОЙ АДЖИКОЙ

WITH FARM RIPE TOMATOES, SUN-DRIED
AND CHERRY TOMATOES, SALAD MIX
AND SOFT CHEESE, DRESSED WITH
FRAGRANT KAKHETIAN OIL
AND GEORGIAN ADJIKA SAUCE

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST

210 Г. – 390 –

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ
С КУСОЧКАМИ ЖАРЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ,
ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ
ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ.
ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

CRISPY LETTUCE LEAVES WITH SLICES OF ROASTED
CHICKEN FILLET, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND
CROUTONS, DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE



ЗАЗА

ZAZA

200 г. – 380 –

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ, МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР. ЗАПРАВЛЯЕМ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
FRIED EGGPLANTS, RIPE TOMATOES, SOFT CREAM CHEESE, DRESSED WITH CAHETIAN OIL AND WALNUTS



НИНО

NINO

230 г. – 340 –

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТРАВАХ БАКЛАЖАНЫ, ЦУКИНИ, МАРИНОВАННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ, ДЖОНДЖОЛИ, ЗЕЛЕНЬ И СОУС ПЕСТО
EGGPLANTS, ZUCCHINI, BAKED IN HERBS; MARINATED SWEET PEPPER, POTATOES, JONJOLLI, GREENS AND PESTO SAUCE



МИМИНО

MIMINO

200 г. – 430 –

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ХРУСТЯЩИЕ КОРИШОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МИКС САЛАТА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СЛИВОЧНО-ХРЕНОВЫМ СОУСОМ
BOILED BEEF TONGUE, CRISPY PICKLING CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, SWEET PEPPER, LETTUCE LEAVES, WALNUTS, QUAIL EGG, DRESSED WITH CREAMY HORSE RADISH SAUCE



ТБИЛИСИ

TIBLISO

180 г. – 390 –

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЛУК, КИНЗА, АРОМАТНЫЕ СПЕЦИИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ
BOILED BEEF, RED BEANS, SWEET PEPPER, WALNUTS, CHILI PEPPER, ONION, CORIANDER, FRAGRANT SPICES, DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE





МЕГОБАРИ

MEGOBARI

260 Г. — 360 —

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ЛИСТЬЯ САЛАТА, СЫР ФЕТА С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ОЛИВКОГО МАСЛА
FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, SWEET PEPPER, ONION, OLIVES, BLACK OLIVES, LETTUCE LEAVES AND FETA CHEESE, DRESSED WITH OLIVE OIL



ДИДИ

DEDI

280 Г. — 420 —

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ С ОБЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ, КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЖКАМИ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ, ПОМИДОРАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЧИКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ "ЦЕЗАРЬ"

MIXED SALAD LEAVES WITH ROASTED BACON, POTATO WEDGES, QUAIL EGGS, TOMATOES, SWEET PEPPER, FRESH CUCUMBERS, DRESSED WITH "CAESAR" SAUCE



ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

CAESAR SALAD WITH SALMON

210 Г. — 520 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ С КУСОЧКАМИ МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ
CRISPY LETTUCE LEAVES WITH SLICES OF SALTED SALMON, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS, DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

210 Г. — 460 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЫЯ
С ОБЖАРЕННЫМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ
ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ.
ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

CRISPY LETTUCE LEAVES WITH ROASTED TIGER SHRIMPS,
CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS.
DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE

КВАРЕЛИ

KVARELI

210 Г. — 430 —

МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА С ВИНОГРАДОМ,
ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, С КУСОЧКАМИ
КУРИНОГО ФИЛЕ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

MIXED SALAD LEAVES WITH GRAPES,
CHERRY TOMATOES, SLICES OF CHICKEN FILLET
AND NUT SAUCE

ВАЙ МЭЙ

VAI MAI

210 Г. — 450 —

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ
С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ,
КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ,
ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ,
ПОД СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

MIXED LETTUCE LEAVES WITH PICKLED SALMON, POTATO
WEDGES, QUAIL EGG, CHERRY TOMATOES UNDER
CREAMY MUSTARD DRESSING

СУПЫ

SOUPS

ჭვბობჯბი

ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

KHASHLAMA WITH BEEF

300 Г. – 380 –

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ОВОЩАМИ И АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

SOUP OF RICH BOILED VEAL BROTH
VEGETABLES AND AROMATIC HERBS

СУП ХАРЧО

KHARCHO SOUP

300 Г. – 340 –

ЗНАМЕНИТЫЙ ГРУЗИНСКИЙ
МЯСНОЙ СУП НА ОСНОВЕ ПРЯНОГО
БУЛЬОНА ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЗЕЛЕНЬЮ И СПЕЦИЯМИ

FAMOUS GEORGIAN MEAT SOUP
OF SPICY BEEF BROTH WITH HERBS

ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB CHANAKHI (GEORGIAN SOUP)

300 Г. – 450 –

ТРАДИЦИОННОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО
– БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

TRADITIONAL GEORGIAN DISH
– STEWED LAMB AND VEGETABLES




СУП УХА С СЕМГОЙ

ROYAL FISH SOUP WITH SALMON

300 Г. — 450 —

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРУЗИНСКИЙ РЕЦЕПТ УХИ
С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ

CLASSIC GEORGIAN FISH SOUP
WITH SALMON AND SHRIMPS




**СУП ХАРЧО
С ЧЕРНОСЛИВОМ**

KNARCHO SOUP WITH PRUNES

300 Г. — 360 —

ГУСТОЙ СУП ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕРНОСЛИВА


THICK KNARCHO BEEF SOUP WITH PRUNES



КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

CREAM SOUP OF CHAMPIGNONS

300 Г. — 310 —



КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

CHICKEN NOODLE SOUP

300 Г. — 280 —

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ცხელი კვრები



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

CRISPY EGGPLANTS

120 Г. — 280 —

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ

CRISPY EGGPLANTS

IN SPICY BREADING



ГАМАРДЖОБА

GAMARJOMA

200 Г. — 350 —

ЗАПЕЧЕННЫЕ КАБЛАЧКИ, ПОМИДОРЫ,
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

BAKED ZUCCHINI, TOMATOES,

SWEET PEPPER WITH CHEESE

РУСТАВЕЛИ

RUSTAVELI

250 Г. — 430 —

ЗАКУСКА ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ,
СПЕЛЫХ ПОМИДОРОВ С МЯГКИМ
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

APPETIZER OF FRIED EGGPLANTS,
RIPE TOMATOES AND CREAM CHEESE



ШАМПИЬОНЫ С СЫРОМ

SHAMPIION CAPS WITH CHEESE

220 Г. – 390 –

ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА

TRADITIONAL GEORGIAN APPETIZER



СУЛИ ГУЛИ

HOME-MADE LOBLO

200 Г. – 340 –

СУЛУГУНИ, ОБЖАРЕННЫЙ
В ХРУСТЯЩИХ СУХАРЯХ

FRIED SULUGUNI CHEESE
IN CRISPY BREADING



СЫР ДЖВАРИ

JVART

250 Г. – 360 –

СЫР СУЛУГУНИ
С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ

SULUGUNI CHEESE WITH BAKED TOMATOES



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

DISHES ON THE GRILL

მზალო

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

ASSORTED SKEWERS

1630 Г. – 2300 –

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ, СВИНИНЫ И КУРИЦЫ, ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ, ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ, КАРТОФЕЛЬ НА ШАМПУРЕ, ШАМПИЊОНЫ ГРИЛЬ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ И СОУСА

WOOD-FIRED GRILLED VEGETABLES, PORK AND CHICKEN SKEWER, LAMB, BEEF AND PORK LULIA KEBAB, SKEWER POTATOES, GRILLED CHAMPIGNONS, FRESH VEGETABLES AND SAUCES

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB SKEWER

150/100/30 Г. — 580 —

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

PORK SKEWER

150/100/30 Г. — 460 —



ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ, ЛУКОМ,
ЛАВАШЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ
ALL SKEWERS ARE SERVED WITH SATSEBELI SAUCE,
ONION, LAVASH, FRESH CUCUMBERS AND TOMATOES

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN SKEWER

150/100/30 Г. – 370 –

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF SKEWER

150/100/30 Г. – 540 –

ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ, ЛУКОМ,
ЛАВАШЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ
ALL SKEWERS ARE SERVED WITH SATSEBELI SAUCE,
ONION, LAVASH, FRESH CUCUMBERS AND TOMATOES

*Главный секрет самого шашлыка
- даже мясо отнюдь высокого качества,
которое можно жарить на мангале,
а только готовить горничии стейки
и это позволяет приготовить
истинный вкус шашлыка.*

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ**

BEEF AND PORK LULIAN KEBAB

150/100/30 Г. — 450 —

ПОКА НЕ ПОЗДНО ВЫШЕЙТЕ БОРЖОМ!

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

SHIKEM LULIAN KEBAB

150/100/30 Г. – 360 –

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB LULIAN KEBAB

150/100/30 Г. – 490 –

РЫБА НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED FISH მწვადი თევზი



КУ ВЫ ВЕЩЬ НЕ ОТКАЖИТЕСЬ
ОТ БОКАЛА ГРУЗИНСКОГО ВИНА!



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED RIVER TROUT

210 Г. – 550 –



СКУМБРИЯ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED MACKEREL

350 Г. – 490 –



СЕМГА НА МАНГАЛЕ

GRILLED SALMON

260 Г. – 750 –



ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED DORADO

290 Г. – 590 –

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

ცხელი კერძები

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА

BAKED SALMON

270 Г. — 740 —

ФИЛЕ СЕМГИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ.

ЗАПЕЧЕННОЕ В КЕДРЕ

SALMON FILLET IN KETCHUP SAUCE.

BAKED ON THE KEDRIS

ФОРЕЛЬ ПО-КАВКАЗСКИ БЕЗ КОСТЕЙ

CAUCASIAN STYLE NO-BONE TROUT FILLET

180 Г. — 560 —

ОБЖАРЕННАЯ РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ БЕЗ КОСТИ

FRIED NO-BONE RIVER TROUT

ОДЖАУРИ ИЗ СВИНИНЫ

PORK OJANURI

300 Г. — 440 —

МЯКОТЬ СВИНИНЫ, ОБЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И КАРТОФЕЛЕМ, ТУШИТСЯ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ

PORK FRIED WITH ONION, SWEET PEPPER AND POTATOES, STEWED IN SPICY SAUCE

ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CHASHUSHULI

350 Г. — 480 —

КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ

PIECES OF YOUNG BEEF STEWED WITH VEGETABLES AND SPICY SEASONINGS

ОДЖАУРИ С ГРИБАМИ

OJANURI WITH MUSHROOMS

300 Г. — 330 —

СВЕЖИЕ ГРИБЫ С ОБЖАРЕННЫМ ЛУКОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, КАРТОФЕЛЕМ, ТУШИТСЯ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ

MUSHROOMS WITH FRIED ONION, SWEET PEPPER, POTATOES, STEWED IN THE SPICY SAUCE

ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

230 Г. — 380 —

КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ И ПРИПРАВ

CHICKEN COOKED IN GARLIC-SOUR CREAM SAUCE WITH GREENS AND SEASONINGS

СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

QVARELI STYLE PORK

330 Г. — 440 —

ОБЖАРЕННАЯ СВИНАЯ МЯКОТЬ
ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ
И СЫРОМ СУЛУГУНИ.

ПОДАЕТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

ROASTED PORK FILLET WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE
AND SUBLUGMI CHEESE, SERVED WITH BAKED POTATOES.



КУРИЦА ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MEGRELIAN STYLE CHICKEN

350 Г. — 430 —

КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ
В ГУСТОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

SLICES OF CHICKEN FILLET
IN A THICK TOMATO SAUCE
WITH WALNUTS



КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

300 Г. — 340 —

РАГУ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

CHICKEN GIBBETS STEWED
IN TOMATO SAUCE



ГОВЯДИНА ХОБИ

HOBI BEEF

220 г. — 470 —
КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ,
ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ
И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ
SLICES OF BEEF STEWED
WITH MUSHROOMS AND SPICES



ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB OLANIHI

300 г. — 480 —
БАРАНИНА С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
ОВОЩАМИ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ,
ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ
LAMB WITH GOLD-FRIED POTATOES,
VEGETABLES, FRESH GREENS,
GARLIC AND ONION



МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

SABCASEAN STYLE MEAT

350 г. — 490 —
ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ
С ПОМИДОРАМИ, ГРИБАМИ,
ЛУКОМ И СПЕЦИЯМИ
BEEF BAKED WITH CHEESE, TOMATOES,
MUSHROOMS, ONION AND SPICES





Как говорят в Грузии:

Грузинская кухня – это целое искусство:
древнее, точное, крепкое, красивое
и безусловно вкусное.



ОДЖАУРИ ПО-ЦАРСКИ

ROYAL OLANURI

370 г. – 490 –

КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ОБЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ
И ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ
CHICKEN FILLET WITH FRIED VEGETABLES
AND BAKED WITH SULUGUNI CHEESE



РАЧУЛИ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN RACHOLI

280 Г. — 380 —

ПОПУЛЯРНОЕ В ГРУЗИНСКОЙ КУХНЕ
БЛЮДО ИЗ ДИКОЙ ЕЖЕВИКИ
И СОЧНОЙ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ

POPULAR GEORGIAN CUISINE DISH OF WILD
BLACKBERRY AND JUICY FRIED CHICKEN

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

CHACHOXBILI WITH CHICKEN

350 Г. — 370 —

КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ
В ГУСТОМ СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ И ПРЯНОСТЕЙ

SLICES OF CHICKEN FILLET
IN A THICK SAUCE OF TOMATOES AND SPICES



ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

NUTTY KHACHO

350 Г. — 480 —

ГРУЗИНСКОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО
ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN DISH OF BEEF WITH WALNUTS

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

განხორცილობა



ШАМПИЬОНЫ ГРИЛЬ

GRILLED CHAMPSIGNONS

150 Г. – 240 –



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES

150 Г. – 120 –



РИС ОТВАРНОЙ

BOILED RICE

120 Г. – 120 –



МАЦОНИ

MATSONI

300 Г. – 130 –

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

FERMENTED MILK
OF CAUCASIAN CUISINE

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED
GRILLED POTATOES

200 Г. – 150 –





КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

COUNTRY-STYLE POTATOES

120 Г. – 150 –



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

120 Г. – 150 –

ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

GRILLED VEGETABLE SKEWERS

250 Г. – 260 –

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ПОМИДОР, ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН И КРАСНЫЙ ЛУК

WOOD-FIRED GRILLED BELL PEPPER, TOMATOES, ZUCCHINI, EGGPLANT AND RED ONION



КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ

OUT-OF-THE-OVEN POTATOES

250 Г. – 160 –

ПОДАЕМ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И МАЦОНИ С УКРОПОМ

SERVED WITH GARLIC BUTTER AND MATSONI WITH DILL



СОУС СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ

SOUR CREAM WITH GARLIC

40 Г. – 65 –



СОУС АДЖИКА

ADZHKA SAUCE

40 Г. – 65 –

ОСТРАЯ АБХАЗСКАЯ СПICY ABKHAZIAN SAUCE



СОУС СМЕТАНА

SOUR CREAM

40 Г. – 65 –



СОУС ТКЕМАЛИ

TKEMALI

40 Г. – 65 –

СОУС ИЗ КИСЛОЙ СЛИВЫ
SOUR PLUM SAUCE



НАРШАРАБ

MARSHARAB

40 Г. – 65 –



СОУС СЫРНЫЙ

CHEESE SAUCE

40 Г. – 65 –



СОУС САЦЕБЕЛИ

SATSIBELI

40 Г. – 65 –

ОСТРЫЙ СОУС ИЗ ТОМАТОВ
SPICY TOMATO SAUCE

