



Адjarский хачапури-лодка

Традиционный Хачапури в форме лодочки из хрустящего теста, с тающей моцарелой и имеритинским, фермерским яйцом и сливочным маслом.

450 Р / 310 гр.

[В корзину](#)



Адjarский двойной хачапури

Большой Хачапури в форме лодочки из хрустящего теста, с тающей моцарелой и имеритинским, фермерским яйцом и сливочным маслом.

580 Р

[В корзину](#)



Имеретинский хачапури

Хачапури, запечённый до золотистой корочки, с нежной моцарелой и имеритинским сыром внутри

400 Р / 350 гр.

[В корзину](#)



Слоеный хачапури

Хачапури из хрустящего слоёного теста, запечённый до золотистой корочки, с нежной моцарелой и имеритинским внутри.

300 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Мегрельский хачапури с двойным сыром

Сочный, насыщенный хачапури с моцарелой и имеритинским сырами внутри и снаружи.

440 Р / 460 гр.

[В корзину](#)



Шоти

Пышный грузинский лаваш собственного приготовления, который нашистряпухи выпекают каждое утро

100 Р / 170 гр.

[В корзину](#)

Хинкали и не только (10)



Золотое руно, жареные с курицей и свиной, порция - 3 шт.

Хинкали приготовленные любящими руками наших грузинскихстряпух. Из сочной свинины, фермерской курицы, ароматной зелени и специй (кинза, лук репчатый, сельдерей, соль, перец чили) с наваристым бульоном внутри, обжаренные в масле до золотистого цвета.

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Курица и свинина, порция - 3 шт.

Хинкали приготовленные любящими руками наших грузинскихстряпух. Сочная свинина, фермерский цыпленок, свежая зелень и грузинские специи

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Золотое руно, жареные с бараниной и зеленью, порция - 3 шт.

Хинкали приготовленные любящими руками наших грузинскихстряпух. Из фермерской баранины, ароматной зелени и специй (кинза, лук репчатый, сельдерей, соль, перец чили) с наваристым бульоном внутри, обжаренные в масле до золотистого цвета.

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Баранина и зелень, порция - 3 шт.

С фермерским барашком, ароматной зеленью и специями (кинза, лук репчатый, сельдерей, соль, перец чили) с наваристым бульоном внутри.

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Острая телятина, порция - 3 шт.

Хинкали приготовленные любящими руками наших грузинских стряпух. С рубленой говядиной, с добавлением жгучего перца чили, свиного сала и ароматной зелени (кинза, лук репчатый, сельдерей, соль). С наваристым бульоном внутри.

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Острая баранина, порция - 3 шт.

С фермерским барашком, ароматной зеленью, острым перцем и специями (кинза, лук репчатый, сельдерей, соль, перец чили) с наваристым бульоном внутри.

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Печеный картофель и грибы, порция - 3 шт.

Хинкали с фермерским печеным картофелем, итальянским черным трюфелем и грузинскими специями, приготовленные с любовью нашими стряпухами

280 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Креветка Том Ям, порция - 3 шт.

Огненно-оранжевые хинкали, приготовленные любящими руками наших грузинских стряпух с сочной креветкой, фермерским сливочным маслом и зеленью. С нежным бульоном внутри.

410 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Уральские пельмени мясные

Уральские пельмени с тремя видами мяса, фермерским маслом и свежей зеленью. Подаются с густой сметаной

290 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Жареные пельмешки

Уральские пельмени с тремя видами мяса, фермерским маслом и свежей зеленью. Жареные в масле до золотистого цвета.

290 Р / 250 гр.

[В корзину](#)

Мангал (8)



Шашлык из курицы

Фермерская курочка, маринованная в пряных специях, приготовленная на открытом огне, с поджаренной лаваш, красного крымского лука и фирменного томатного соуса.

410 Р / 250 гр.

[В корзину](#)



Шашлык из мякоти барашка

Фермерский барашек маринованный в пряных специях и травах, приготовленная на открытом огне, с поджаренной лаваш, красного крымского лука и фирменного томатного соуса

660 Р / 210 гр.

[В корзину](#)



Шашлык из свинины

Сочная свинина маринованная в пряных специях и травах, приготовленная на открытом огне, с поджаренной лаваш, красного крымского лука и фирменного томатного соуса .

450 Р / 210 гр.

[В корзину](#)



Люля-кебаб из барашка

Национальное грузинское блюдо приготовленное из фермерского барашка, с добавлением пряных специй и трав, обжаренной на мангале до золотистой корочки, с поджаренной лаваш, красного крымского лука и фирменного томатного соуса.

600 Р / 150 гр.

[В корзину](#)



Люля-кебаб из курицы

Национальное грузинское блюдо приготовленное из фермерской курицы с добавлением пряных специй, трав и грецкого ореха, обжаренной на мангале до золотистой корочки с подгарнировкой из лаваша, красного крымского лука и фирменного томатного соуса

350 Р / 180 гр.

[В корзину](#)



Таган шашлыков

Шашлыки: из телятины, из курицы, из свинины, из овощей, люля из барашка, люля из курицы

2420 Р

[В корзину](#)



Овощи гриль

350 Р

[В корзину](#)



Креветки, жаренные на гриле

950 Р

[В корзину](#)

Супы (1)



Куриный суп с домашней лапшой

240 Р / 280 гр.

[В корзину](#)

Салаты (2)



Тбилисский салат

Помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий, кинза, петрушка, соус ореховый: масло грецкого ореха, соль, сок лимона, грецкие орехи.

340 Р / 230 гр.

[В корзину](#)



Цезарь с цыпленком

Грузинский цезарь - мы используем домашний куриный рулет, грузинские специи в соусе, а так же вяленые томаты.

580 Р / 200 гр.

[В корзину](#)

Закуски (2)



Бадриджани с грецким орехом

Рулетки из ароматных обжаренных баклажанов с паштетом из молодого грецкого ореха, ароматной зелени и грузинских специй.

340 Р / 200 гр.

[В корзину](#)



Сациви - цыпленок в нежном ореховом соусе

Традиционное грузинское блюдо: Нежное отварное куриное филе под соусом из грецких орехов и мегрельских специй.

270 Р / 180 гр.

[В корзину](#)

Горячее (5)



Филе куриного бедра на гриле со сметанным соусом и жареным картофелем

Сочное бедро фермерского цыпленка обжаривается на гриле до золотистой корочки, картофельные дольки запекаются во фритюре, сметанный соус с чесноком

380 Р / 350 гр.

[В корзину](#)



Котлеты с пюре

Котлеты запеченные до румяной корочки, с нежным картофельным пюре, подаются с грибным соусом

370 Р / 160 гр.

[В корзину](#)



Картофель фри

Горячий хрустящий картофель фри

200 Р / 160 гр.

[В корзину](#)



Картофель дольками

200 Р / 110 гр.

[В корзину](#)



Картофельное пюре

160 Р / 150 гр.

[В корзину](#)

Соусы (8)



Уксус

15 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Майонез

50 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Сметана

60 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Сметанный с чесноком

60 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Аджика

60 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Домашний сацебели

Острый томатный соус с добавлением кориандра, домашней аджики и сванской соли привезённой из Грузии.

60 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Наршараб

Сладкий гранатовый соус

110 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)



Горчица

40 ₺ / 40 гр.

[В корзину](#)

Десерты (7)



Меренговый рулет Павлова

370 Р

[В корзину](#)



Шоколадная колбаса

190 Р

[В корзину](#)



Шоколадно-банановый торт

370 Р / 130 гр.

[В корзину](#)



Морковный торт

Рекомендуем попробовать наш морковный торт. Пряный бисквит с нежным, сливочным кремом. Отличный вариант для морозного дня.

310 Р / 270 гр.

[В корзину](#)



Маковый торт

Нежны маковый бисквит со взбитым карамельным кремом. Будет отлично сочетаться с любым классическим чаем.

410 Р / 200 гр.

[В корзину](#)



Мини Муравейник

Песочное пирожное пропитанное кремом из вареной сгущенки. Так же, аналогично трубочке, отлично подойдет для тех, кто уже наелся, но места немного осталось.

120 Р / 40 гр.

[В корзину](#)



Эстерхази

Мы рекомендуем попробовать наш потрясающе вкусный и нежный торт, с хрустящими ореховыми коржами и карамельно-заварным кремом.

410 Р / 130 гр.

[В корзину](#)

Детишкам от Котэ (1)



Мини хинкали

170 Р

[В корзину](#)

Напитки (1)



Сок Добрый, яблоко

120 Р / 200 мл.

[В корзину](#)