



❁ САЛАТЫ ❁

ОВОЩИ С УГЛЕЙ

холодный салат из подпеченных на мангале баклажанов, кабачков, болгарского перца, с заправкой из свежего тархуна

200 г 290.-

ЦЕЗАРЬ С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЕНКА

салат Айсберг с соусом Цезарь, помидорами черри и жареной на огне грудкой цыпленка

240 г 390.-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

с яйцом, помидорами черри, салатным миксом

и медово-горчичной заправкой

190 г 390.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

салат Айсберг с соусом Цезарь, помидорами черри

и жареными креветками

220 г 460.-

ДОМАШНЕЕ ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

с перепелиным яйцом

240 г 340.-

С КАЛЬМАРОМ

с пряной рукколой

и азиатской заправкой

220 г 390.-

С РОСТБИФОМ

с жареным болгарским перцем, редисом, помидорами черри

и соусом Пеппер

270 г 420.-

СО СВЕКЛОЙ И СЫРОМ РИКОТТА

с кедровыми орехами, листьями салата, мякотью апельсина,

заправленный пюре из манго

190 г 320.-

ОВОЩНОЙ

с добавлением оливкового масла

и пюре из зеленого горошка

270 г 280.-

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

200 г 240.-



ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

традиционные соленья
из бочковых огурцов и помидоров,
квашеной и соленой капусты,
бамии, чеснока и черемши

300 г 340.-

ТРАДИЦИОННЫЕ СЫРЫ КАВКАЗА

домашние сыры: сулугуни,
имеритинский, чечил и сыр
с благородной голубой плесенью,
украшенные виноградом и орехами

270 г 460.-

ТЕПЛОЕ ЛОБИО

закуска из разварной фасоли
с кинзой и чесноком

210 г 210.-

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с чабаттой и орешками

220 г 320.-

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

с хрустящим луком и укропом

180 г 420.-

СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ

с ароматным
маринованным луком

210 г 280.-

ТОМАТЫ ИЗ АРАРАТСКОЙ ДОЛИНЫ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

с заправкой из свежих трав

220 г 340.-

ХОРОВАЦ

пюре из овощей подлеченых
на мангале

240/30 г 280.-

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

кавказские деликатесы - суджук,
бастурма, домашний рулет
из курицы, отварной язык
и сочный ростбиф

230/30 г 640.-

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

слайсы обжаренных баклажанов,
с начинкой из домашнего сыра,
украшены зернами граната
и зеленью

230 г 360.-

АРМЯНСКОЕ АССОРТИ

свежие овощи с домашней брынзой
и пряными травами

350 г 380.-

РОСТБИФ

пряная говяжья вырезка прожарки
медиум, подается в сочетании
с маринованным луком
и помидорами черри

130/60 г 460.-

ХУМУС

закуска из нутевого пюре

230 г 280.-

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

ассорти из свежих огурцов,
помидоров, редиса, болгарского
и острого перцев, украшенных
свежей зеленью

250 г 280.-

БИТЫЕ ОЛИВКИ

в пикантном соусе

130 г 220.-

Теплые закуски

КРЫЛЫШКИ БАФФАЛО

острые куриные крылышки
под соусом барбекю

220 г 360.-

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

из бородинского хлеба
с чесноком и сметанным соусом

180/50 г 210.-

рулетики
из бакл



СУПЫ

ХАРЧО

знаменитый грузинский суп
на бульоне из барашка
с рисом и говядиной

210 г 290.-

ЛАГМАН С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ

пряный восточный суп
с домашней лапшой,
кусочками говядины и овощами

350 г 320.-

ХАШ

традиционный армянский суп
на крепком бульоне из говядины,
подается с сухим лавашом,
редькой и чесноком

350/100/100/30 г 380.-

ХАШЛАМА ОТ ШЕФА

традиционный армянский суп
из баранины, с овощами,
кавказкими специями и солодом

450 г 390.-

НАВАРИСТАЯ СОЛЯНКА

на бульоне из копченостей
со сметаной

270/30 г 310.-

НАВАРИСТЫЙ БОРЩ

подается с деревенским салом,
бородинским хлебом
и чесноком

250/50/30 г 290.-

КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

с каре барашка-гриль

320 г 310.-

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

со сливками

265/15 г 280.-

БЛЮДА НА КЕЦИ

бараньи
ребрышки
с булгуром

ДОЛМА С СОУСОМ МАЦОНИ

армянское блюдо
из фаршированных мясной начинкой
виноградных листьев

320 г 380.-

ОДЖАХУРИ

обжаренные кусочки свинины
с молодым картофелем,
овощами и специями

350 г 420.-

ЧАШОШУЛИ

филе телянка тушеное
в томатном соусе со специями
и болгарским перцем

300 г 460.-

АЧАРОВ ПЛАВ

знаменитый армянский плов
из крупы ачар и баранины

320 г 290.-

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С БУЛГУРОМ

острые бараньи ребра
с отварным булгуром и овощами

300/150 г 480.-

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

под сливочным соусом с сыром

320/30 г 460.-

ТЖВЖИК

обжаренный картофель с куриными
потрошками, свежим луком
и зеленью

330 г 340.-

ТЖВЖИК



На кеци всё вкусно!

ЧАКАПУЛИ

мякоть молодого барашка тушеная
в травах и белом вине

320 г 480.-

ШАМПИНЬОНЫ

шляпки грибов запеченные
со специями и домашним сыром

220 г 280.-

ЧКМЕРУЛИ

нежный цыпленок запеченный
под сливочно-чесночным соусом

500 г 580.-

БОРАКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

открытые национальные пельмени

420 г 420.-

❁ ИЗ ТЕСТА ❁

Кутабы — лепешки из тонко раскатанного пресного теста с вкусной начинкой

КУТАБ С МЯСОМ БАРАШКА

100/30 г 190.-

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

100/30 г 160.-

КУТАБ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

100 г 170.-

КУТАБ С ДОМАШНИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

100 г 180.-

ПИДЕ

открытый пирог
с сочным барашком
и свежими овощами

380 г 380.-

КАЛАКУРИ

пирог с мясом и сыром

320 г 320.-

Хачапури — знаменитые грузинские лепешки с домашним сыром

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

традиционные

420 г 360.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

лепешка-лодочка с сыром и яйцом

300 г 340.-

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

лепешка-шампур из слоеного теста с сыром

220 г 280.-

ЧЕБУРЕКИ

из говядины и свинины

180 г 220.-

КУБДАРИ

пряный пирог из говяжьей вырезки с подкопченным салом и кавказскими специями

370 г 310.-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

армянский лаваш
и булочки с кунжутом

110 г 60.-

кутаб
с зеленью

ГОРЯЧЕЕ

КЕРЬ У СУС

говяжья вырезка, обжаренная с картофелем, зеленым горошком и зеленью

280 г 460.-

КЮФТА ГРИЛЬ

традиционное блюдо из рубленого мяса, приготовленного на гриле

220/160 г 460.-

КОТЛЕТКИ КРАБОВЫЕ

с сочными листьями салата и соусом Сладкий Чили

200/40 г 380.-

КАРБОНАРА С БЕКОНОМ

со сливочным соусом

280 г 360.-

ФЕТТУЧИНИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ

со сливочным соусом

320 г 340.-

КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ

с легким салатом

160/100 г 420.-

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

маринованный в аджике и пряных специях приготовленный на гриле, подается с молодым картофелем, острым перцем и чесноком

400/100/40 г 520.-

КУРИНЫЕ ВИТОЧКИ

с паровыми овощами и грибным соусом

180 г 390.-

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

говяжья вырезка обжаренная в сливочном соусе с грибами на воздушном картофельном пюре

360 г 480.-

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ ГРИЛЬ

подается с маринованным перцем пепперони и соусом Сацебели

110/60 г 460.-

ПЛОВ

традиционное блюдо из риса, мяса и овощей

300/40 г 360.-

кюфта
гриль

котлетки
крабовые

керь у сус

❁ МАНГАЛ ❁

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ**
190/160 г 490.-

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬИХ РЕБЕР**
220/160 г 560.-

**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**
180/160 г 460.-

**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНЫХ РЕБЕР**
200/160 г 420.-

**ШАШЛЫК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**
200/160 г 580.-

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**
200/160 г 380.-

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ**
200/160 г 320.-

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ**
200/160 г 380.-

**АССОРТИ
ШАШЛЫКОВ**
1600/450 г 3100.-

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**
150/160 г 380.-

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**
140/160 г 320.-

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**
160/160 г 360.-

Все шашлыки и люля-кебабы подаются на лаваше со свежими овощами, луком и красным соусом

ЧАЛАГАЧ
свиной стейк на кости, подается на лаваше со свежими овощами, луком и красным соусом
340/160 г 480.-

ЛЮЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
подается на лаваше с зеленью
180 г 160.-

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ
с листьями салата и соусом Сладкий Чили
100/30/20 г 480.-

ИКИБИРЬ ИЗ БАРАНИНЫ
нежная вырезка барашка с прослойкой из сочного курдючного сала
240/160 г 520.-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
с соусом Наршараб и лимоном
160/60 г 620.-

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ
с ароматным тархуном и соусом Наршараб
220/60 г 580.-

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ И ЛУКОМ** 200 г 160.-
**МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
С РОЗМАРИНОМ** 160 г 160.-
**МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
НА МАНГАЛЕ** 150 г 160.-
ПАРОВЫЕ ОВОЩИ 180 г 180.-
ОВОЩИ-ГРИЛЬ 150 г 210.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г 160.-
РИС С ОВОЦАМИ 200 г 140.-

МАЦОНИ 60.-
ТКЕМАЛИ 65.-
ТОМАТНЫЙ 60.-
НАРШАРАБ 80.-
СЛИВОЧНЫЙ 60.-
САЦЕБЕЛИ 65.-
**ДОМАШНЯЯ
АДЖИКА** 65.-
все соусы по 50 г

❁ СЛАДОСТИ ❁

МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

легкий десерт из заквашенного
молока с грецкими орешками
и медом

250 г 180.-

ПАХЛАВА

из грецких орехов и меда

90 г 190.-

ЧУРЧХЕЛА

грецкие орехи в густом
виноградном соке

100 г 220.-

ШАРЛОТКА

подается с мороженым

220 г 220.-

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

лесные ягоды в сочетании
с легким заварным кремом
на основе из песочного теста

100 г 260.-

МЕДОВИК

100 г 280.-

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

100 г 260.-

ПАНАКОТА

нежный сливочный десерт
с нотками ванили, подается
с ежевичным вареньем

100 г 210.-

ТИРАМИСУ

воздушный кофейно-коньячный
десерт

130 г 260.-

АРМЯНСКОЕ ВАРЕНЬЕ

кизилковое / грецкий орех
инжир / ежевичное

100 г 140.-

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

1200 г 580.-

МОРОЖЕНОЕ

клубника / шоколад / пломбир
с хрустящей вафель

50 г 110.-

варенье
из инжира

чай
с тархуном

чурчхела

чай-клюква
с чабрецом

кизилковое
варенье