

Cold appetizers

## АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheeses platter

520 г **870₽**

Тарелка с домашними  
грузинскими сырами,  
мёдом и орехами

Homemade Georgian cheeses,  
honey and nuts platter



ქართული  
სადასაუზა

## ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Georgian cheeses platter

**980₽**

Тарелка из свёклы, фасоли,  
шпината и грибов, молочный  
Чечил, сыр Имеретинский,  
панировка бадриджани и мцхета  
Homemade Georgian cheeses,  
honey and nuts platter





## СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring fillet with boiled potatoes

100/100/20 г **430₽**

**Сельдь с молодым отварным картофелем,  
подаётся с маринованным луком**

Herring with young boiled potatoes served  
with pickled onions



## СЁМГА СЛАБОСОЛЁН

Light-salted salmon 120/50 г **850₽**

**Сёмга слабой соли маринованная  
с апельсинами и зеленью**

Light-salted marinated salmon with  
oranges and greens





Cold appetizers

## БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Fresh vegetables and greens platter

400 г **590₽**

Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, свежая зелень

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish and fresh greens



ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ

## Язык отварной с хреном

Beef tongue with horseradish

30/10 г **830₽**

Морской говяжий язык, подаётся с молодым натёртым хреном

Seafood beef tongue served with young ground horseradish





## МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Meat platter 220 г 960₽

Куриный рулет, язык говяжий, говядина копченая, казылык

Chicken roll, beef tongue, smoked beef, kazylyk



## БУКЕТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

Marinated vegetables platter

580 г 870₽

Маринованные зелёные помидоры, черемша, огурчики, гурийская капуста, перец чили, чеснок

Marinated green tomatoes, wild leek, pickling cucumbers, squash, Gurian cabbage, chili pepper, garlic

Вкус как кусно!





## БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

Mtskheta eggplants 250 г 570₽

Жареные баклажаны, фаршированные сыром Гауда и ароматными специями

Fried eggplant stuffed with Gouda cheese and flavory spices

## САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken satsivi 195 г 450₽

Нежное куриное филе, приготовленное на пару под соусом из грецких орехов

Tender steamed chicken fillet in walnut sauce



## АДЖАПСАНДАЛИ

Ajapsandali 210 г 470₽

Томлёные овощи с грузинскими специями и травами

Stewed vegetables with Georgian spices and herbs



## БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

Badrijani eggplants

210 г 530₽

Рулетки из баклажанов с грецкими орехами, специями и зёрнами граната

Eggplant rolls with walnuts, spices and pomegranate seeds



Средняя цена за порцию



Hot appetizers

## ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Crispy eggplants

120 г **360₽**

Хрустящие баклажаны  
в пряной панировке

Crispy eggplants  
in spicy breading



## БАДРИДЖАНИ ПО-ГУРИИСКИ

Gurian style Badriadjani

330 г **530₽**

Запечённый баклажан  
на мангале, подаётся с соусом  
из грецких орехов, розовыми  
томатами и сливочным сыром

Wood-fired grilled eggplant served with  
walnut sauce, pink tomatoes  
and cream cheese



## РУСТАВЕЛИ

Rustavelli 250 г **520₽**

Хрустящие баклажаны  
в кисло-сладком соусе  
с чесноком и сыром

Crispy eggplants in sweet  
and sour sauce with garlic  
and cheese





## ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

Home-made Loblio

300/100/80 г **450₽**

Варёная красная фасоль с ароматными специями и зеленью. Подается с маринованными овощами

Boiled red beans with flavorful spices and herbs. Served with marinated vegetables

## ДОЛМА

Dolma 270 г **490₽**

Ароматная долма под сливочно-чесночным соусом

Flavorful dolma with creamy garlic sauce



## АДЖАПСАНДАЛИ ПОД СЫРОМ

Ajapsandali with cheese

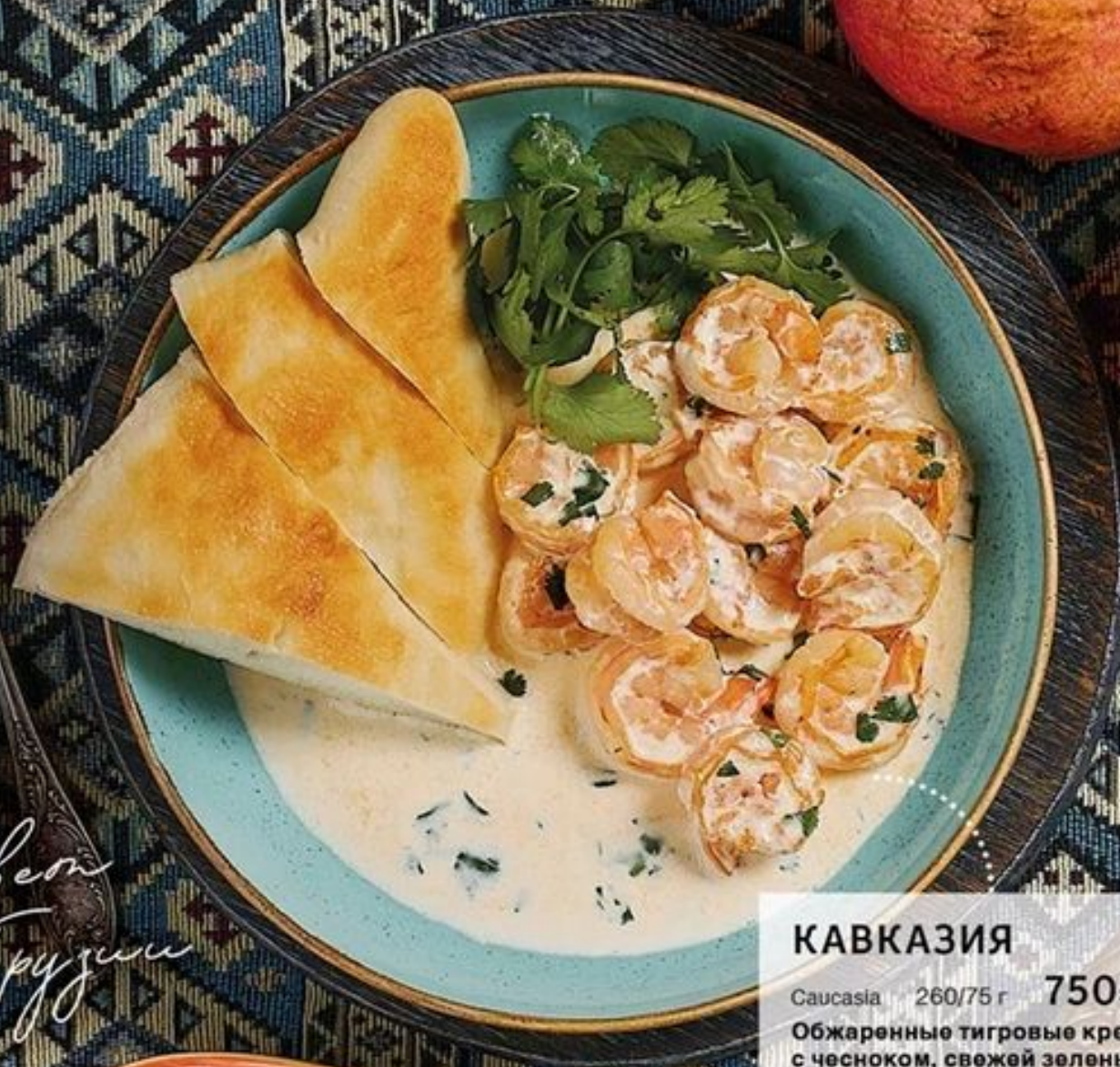
255 г **490₽**

Запечённые под сыром овощи в томатно-чесночном соусе

Vegetables baked with cheese in tomato and garlic sauce



*Привет  
из Грузии*



### КАВКАЗИЯ

Caucasia 260/75 г **750Р**

Обжаренные тигровые креветки с чесноком, свежей зеленью и хрустящим хлебом шоти

Fried tiger shrimp with garlic, greens and crispy shoti bread



### БЕЛЫЕ СНОЧНЫЕ

White croutons 200 г **320Р**

Подаются с сырным соусом  
Served with cheese sauce



### РЫБНЫЕ ГУЛИ

Fish balls 200 г **450Р**

Обжаренный в хрустящих  
хлебных крошках сыр Сулгуни

Sulguni cheese fried  
in crispy breading



## БЛИНЧИКИ ОТ БАБУШКИ НИНО

Granny Nino's pancakes

200/40 г **380₽**

Блинчики от бабушки  
Нино с мясом и рисом,  
подаются с домашней  
сметаной

Lace pancakes from granny Nino  
with meat and rice served with  
homemade sour cream



## ШАМПИньОНЫ С СЫРОМ

Mushrooms with cheese

220 г **490₽**

Грузинская  
традиционная закуска

Traditional Georgian appetizer



## СЫР ДЖВАРИ

Jvari cheese 210 г **460₽**

Сыр Сулугуни  
с запечёнными томатами

Suluguni cheese  
with baked tomatoes







# ЫПЕЧКА | Pastries

## ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

Khachapuri with bacon 540 г **650₽**

Сырный хачапури от шеф-повара  
с беконом и базиликом

Cheese chef khachapuri with bacon and basil



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri 420 г **490₽**

Хачапури щедро посыпанный сыром  
и запечённый до хрустящей корочки

Khachapuri with generous portion  
of cheese baked to the crispy crust



## КУБДАРИ

Kubdari 410 г **520₽**

Хрустящий хачапури с мясной  
начинкой, сыром и сливочным маслом

Crispy khachapuri with meat filling, cheese and butter



# САЛАТЫ

## КАРТВЕЛО

240 г 440₽

Сочный салат с томатами, сочными огурцами, красным луком и зеленью. Классической заправкой — кахетинским маслом или с добавлением грецких орехов

juicy salad with tomatoes, juicy cucumbers, onion and greens with classic dressing - Georgian oil or walnuts



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Caesar salad with chicken breast

250 г 530₽

Хрустящие салатные листья с кусочками жареного куриного филе, томатами черри, сыром твердых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with slices of roasted chicken fillet, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with house-special sauce



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with shrimp

650₽

Хрустящие салатные листья с обжаренными креветками, томатами черри, сыром твердых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with roasted tiger shrimp, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with house-special sauce





# SALAD



## МЕГОБАРИ

Megobari 240 г 460₽

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, лук, оливки, маслины, лист салата, сыр Фета с заправкой из оливкового масла

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, onion, olives, black olives, lettuce and Feta cheese. Dressed with olive oil



## НИНО

Nino 220 г 480₽

Запечённые в травах баклажаны, цукини, маринованный сладкий перец, картофель, зелень и лёгкая фирменная заправка

Herb roasted eggplants, zucchini, marinated sweet pepper, potatoes, greens with house dressing



## ЗАЗА

Zaza 190 г 470₽

Хрустящие баклажаны в кисло-сладком соусе с томатами и сливочным сыром

Crispy eggplant in sweet and sour sauce with tomatoes and cream cheese



## ИВЕРИЯ

Iveria 200 г 460₽

С фермерскими спелыми помидорами, вялеными томатами, черри, миксом салата и мягким сыром. Заправляем ароматным кахетинским маслом и грузинской аджикой

Farm ripe tomatoes, sun-dried and cherry tomatoes, mix lettuce and soft cheese. Dressed with flavorful Kakhetian oil and Georgian adzhika sauce



# САЛАТЫ

Salads

## МИНО

220 г 520₽

жареной говяжий язык, хрустящие корнишоны, помидоры черри, сладкий перец, микс салатных листьев, грецкий орех, перепелиное яйцо. Заправляется сливочно-горчичным соусом

Roasted beef tongue, crispy pickling cucumbers, cherry tomatoes, sweet pepper, lettuce, walnuts, quail egg. Dressed with creamy mustard sauce



## ДИДИ

190 г 530₽

Микс салатных листьев с обжаренным беконом, картофельными дольками, перепелиными яйцами, свежими томатами, сладким перцем, свежими огурцами. Заправляется соусом «Цезарь»

Mix lettuce with roasted bacon, potato wedges, quail eggs, tomatoes, sweet pepper, fresh cucumbers. Dressed with Caesar sauce



## ПИ

205 г 490₽

салат с ароматным куриным филе, жареными грибами, пиньонами и овощами

Salad with aromatic chicken skewers, mushrooms and vegetables







## ВАЙ МЭ!

Vai mae! 200 г 620₽

Микс салатных листьев с маринованым лососем, картофельными дольками, перепелиным яйцом, томатами черри под сливочно-горчичной заправкой

Mix lettuce with pickled salmon, potato wedges, quail egg, cherry tomatoes with creamy mustard dressing

## ТБИЛИСО

Tbilisor 205 г 530₽

Салат с отварной говядиной, свежими овощами, фасолью и грецким орехом

Boiled beef, fresh vegetables, red beans and walnuts salad



## ТЕЛАВИ

Telavi 200 г 490₽

Салат с куриной грудкой, пряно-чесночными овощами и ореховым соусом

Chicken breast, spicy garlic vegetables and nut sauce salad



# СУПЫ

## Soups

სუბერაძე  
ГРУЗИНСКАЯ  
ИСТОРИЯ  
სუბერაძე

### ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

Khashlama with beef

300 г **490₽**

Наваристый бульон  
из телятины с овощами  
и ароматными травами

Soup of rich boiled veal broth,  
vegetables and flavorful herbs

### СУП ХАРЧО

Kharcho soup 370 г **440₽**

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

350 г **580₽**

Традиционное грузинское  
блюдо — молодая баранина  
тушённая с овощами,  
подаётся с наваристым  
бульоном

A traditional Georgian dish - young  
lamb stewed with vegetables,  
served with rich broth





## УХА С СЁМГОЙ

Fish soup with salmon

340 г **590₽**

Классический рецепт ухи  
с сёмгой и креветками

Classic soup recipe  
with salmon and shrimp



## СУП ХАРЧО С ЧЕРНОСЛИВОМ

Kharcho soup with prunes

350 г **480₽**

Густой суп харчо  
из говядины с добавлением  
чернослива

Thick Kharcho beef soup with prunes

## КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Chicken noodle soup

300 г **330₽**

Лёгкий наваристый  
куриный бульон с лапшой

Light rich chicken broth with noodles



## КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИньОНОВ

Cream soup of mushrooms

290/35 г **390₽**

Воздушный крем-суп  
из шампиньонов со сливками

Airy creamy mushroom soup





## Main dishes

### ЧКМЕРУЛИ

Chkmeruli 220 г **490₽**

Курица, приготовленная в чесночно-сметанном соусе, с добавлением зелени и приправ

Chicken cooked in garlic-sour cream sauce with greens and seasonings



### ХОХБИЛИ КУРИЦЫ

Chokhbili with chicken

**510₽**

Почки куриного филе в густом соусе из томатов и пряностей

Chicken fillet in a thick sauce of tomatoes and spices



### ДЖАХУРИ О-ЦАРСКИ

Djahuri 370 г **580₽**

Куриное филе с обжаренными овощами и грибами, запечённое с сыром Сулугуни

Chicken fillet with fried vegetables and mushrooms, baked with suluguni cheese



## МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

Caucasian style meat

340 г **650₽**

Говядина, запечённая  
под сыром с помидорами,  
грибами, луком и специями

Beef baked with cheese, tomatoes,  
mushrooms, onion and spices



## ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef chashushuli 260 г **610₽**

Кусочки молодой говядины, тушённые  
с овощами и пряными специями

Tender chicken fillet with creamy walnut spicy sauce



## ТЕЛЯТИНА ПО-БАТУМСКИ

Batumi style veal 265 г **580₽**

Обжаренная телятина с овощами,  
грузинскими специями  
в сливочно-мясном соусе

Fried veal with vegetables, Georgian spices  
in creamy meat sauce



## ГОВЯДИНА ХОБИ

Khobi beef 290 г **630₽**

Кусочки молодой говядины, тушённые  
с грибами и пряными специями

Slices of young beef stewed  
with mushrooms and spices





### КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С СЫРОМ

Lamb cutlets with cheese 270 г **610₽**

Нежные котлеты из баранины с грузинскими сырами, картофельным пюре и хрустящим луком фри

Tender lamb cutlets with Georgian cheeses, mashed potatoes and crispy onion fries



### ХАХУРИ БАРАНИНЫ

Kharcho 300 г **630₽**

Баранина с обжаренным картофелем, овощами, свежей зеленью, чесноком и луком

Lamb with fried potatoes, vegetables, herbs, garlic and onions



### ХАХУРИ С ГРИБАМИ

Kharcho with mushrooms 280 г **450₽**

Баранина с грибами, обжаренным луком, сладким перцем, картофелем, тушится специями в пряной заправке

Lamb with mushrooms with fried onion, sweet pepper, potatoes, stewed in spicy sauce





## ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork ojahuri 300 г **540₽**

Мякоть свинины, обжаренная с луком, сладким перцем и картофелем, тушится со специями в пряной заправке

Pork fillet fried with onions, sweet peppers and potatoes stewed in flavory dressing and spices



## СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

Kvarell style pork 300 г **580₽**

Обжаренная свиная мякоть под сливочно-грибным соусом и сыром Сулугуни. Подается с запечённым картофелем

Roasted pork fillet with creamy mushroom sauce and Suluguni cheese. Served with baked potatoes



## ФОРЕЛЬ ПО-КАВКАЗСКИ БЕЗ КОСТЕЙ

Caucasian style no-bone trout fillet 240 г **780₽**

Запечённая форель в специях со свежим салатом и овощами

Trout baked in spices with fresh salad and vegetables



## ФОРЕЛЬ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

Trout in chkmeruli sauce 220 г **840₽**

Обжаренная форель, с молодым картофелем, в сливочном соусе чкмерули и запечённая под сыром

Fried trout with new potatoes in creamy chkmeruli sauce baked with cheese



# МАНГАЛ

Grill

Шашлыки подаются с соусом сатсбелли, лавашем, маринованными овощами и помидорами

Shashlik are served with Satsebelli sauce, onion, pickled cucumbers and tomatoes



## ШАШЛЫК ГОВЯДИНЫ

skewer

140/40 г 730₽



## ШАШЛЫК БАРАНИНЫ

skewer

140/40 г 780₽





БЗБНБН



**ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ**

Pork skewer

150/140/40 г 610



**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken skewer

150/140/40 г 570



თუთა ქაბაბი

თუთა-КЕБАБ  
ГОВЯДИНЫ  
СВИНИНЫ

chicken and pork kebab

140/40 г 580₽

ქათამი

თუთა-КЕБАБ  
КУРИЦЫ

chicken kebab

140/40 г 520₽

ცხვრის ხორცი

თუთა-КЕБАБ  
БАРАНИНЫ

lamb kebab

140/40 г 660₽



**ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНИНЫ  
НА КОСТИ**

Lamb kebab on the bone

180/140/40 г **1250 ₺**



მიიჩთვით  
თქვენი  
კვება!









# SAJ

Handmade  
Tbilisi

შაშლი მუხომრების დიდი ჰაუზისთვის

## АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ ШОДА

Assorted skewers Shoda 750/400/200/50/150 г 4500₽

Люля-кебаб из баранины, курицы, шашлык из курицы, баранины и говядины, овощи гриль, картофель на мангале, свежие овощи и соус сацебели

Lamb kebab, chicken kebab, chicken skewers, lamb skewers, pork skewers, grilled vegetables, grilled potatoes, fresh vegetables and satsibeli sauce



# РЫБА НА МАНГАЛЕ

Grilled fish




*Дека славится я рыбой,  
а не размером!*

ТРОТЕЛЬ РЕЧНАЯ  
НА МАНГАЛЕ

and river trout

10/50 г 850₽





## СЁМГА НА МАНГАЛЕ

Grilled salmon 150/40/40/50 г 1250₽

Кусочки нежной сёмги, приготовленные на мангале, подаются с миксом салатных листьев и томатами черри

Tender grilled salmon pieces served with a mix of lettuce and cherry tomatoes



## ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Grilled sea bream

300/40/50 г 950₽



Cold appetizer



**ШАМПИЬОНЫ  
ГРИЛЬ**

Grilled mushrooms

150 г 350₽

**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ**

Mashed potatoes 150 г 180₽



*Большой хлеб*



**ЛУК  
МАРИНОВАННЫЙ**

Pickled onion 150 г 150₽



**ШОТИС ПУРИ**

Shotis Puri 120 г 100₽

Национальный грузинский хлеб  
Classic Georgian bread

**МОЛОДОЙ  
КАРТОФЕЛЬ  
НА МАНГАЛЕ**

Wood-fired grilled new potatoes

200 г 250₽







## КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Country-style potatoes

120 г 230₽

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Mashed potatoes 150 г 230₽



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ

French fries with garlic and dill

120 г 240₽



## ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

Grilled vegetable skewers 150 г 380₽

Приготовленный на гриле болгарский перец, помидор, цукини, баклажан и красный лук

Wood-fired grilled bell pepper, tomatoes, zucchini, eggplant and red onion



## СОУСЫ

Sauce



### СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ

Sour cream with garlic 40 г 90₽



### СЫРНЫЙ

Cheese 40 г 90₽



### СМЕТАНА

Sour cream 40 г 90₽



### ТКЕМАЛИ

Tkemali 40 г 90₽

Из красной сливы  
Sour plum sauce



### НАРШАРАБ

Narsharab 40 г 100₽

Из сочного граната  
Juicy pomegranate sauce



### АДЖИКА

Adjika sauce 40 г 90₽

Острая абхазская аджика  
Spicy Abkhazian adjika



### САЦЕБЕЛИ

Satsebeli 40 г 90₽

Острый соус из томата  
Spicy tomato sauce







**ХИНКАЛИ МИКС  
В ГРУЗИНСКОМ  
СОУСЕ**

Khinkali mix in Georgian sauce

520 г **480₽**

**ХИНКАЛИ  
С ГОВЯДИНОЙ  
В СЛИВОЧНОМ  
СОУСЕ**

Beef khinkali in cream sauce

520 г **490₽**

