

◆ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ◆

☉ БАКЛАЖАНЫ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Жареный баклажан в нежном
соусе из майонеза, чеснока
и специй

—
150г / 170р



☉ БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ

Рулетики из жареных
баклажанов с начинкой
из острой ореховой пасты
с зернами граната

—
150г / 180р





☺ СУЛУГУНИ

Рассольный грузинский сыр из региона Самегрело

—
150г / 140р



☺ ПХАЛИ ИЗ ЛУКА ПОРЕЙ

Вареный лук порей с грецкими орехами и грузинскими специями

—
150г / 280р



☉ МЧАДИ

Лепешки из кукурузной муки, подаются горячими

—
120г / 80р

☉ МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из 4х видов мясных деликатесов

—
250г / 420р

☉ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Нежный отварной говяжий язык, подается с хреном

—
75/30г / 160р





☺ САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки курицы под пряным соусом, приготовленным из куриного бульона, молотого грецкого ореха и пряных грузинских специй

—
300г / 200р

☺ КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ

Маринованная капуста со свеклой, грузинскими специями и зеленью

—
150г / 100р





☺ МАЦОНИ С МЕДОМ

Кисломолочный напиток с добавлением меда и грецких орехов

—
150г / 120р



☺ АССОРТИ ПХАЛИ

Нежные биточки из шпината/моркови с капустой/свеклы/фасоли с добавлением грецких орехов и грузинских специй

—
400г / 400р

Пхали из моркови 150г / 150р

Пхали из фасоли 150г / 150р

Пхали из свеклы 150г / 150р

Пхали из шпината 150г / 150р

☺ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сулугуни, чечил, копченый сулугуни, имеретинский, подается с медом и хлебными палочками

—
200г / 380р





☺ МЧАДИ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ

Кукурузные лепешки с сыром
сулугуни и соусом сацебели

—
120/100/50г / 200р

☺ АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ

Кинза, укроп, петрушка,
зеленый лук, редис,
стручковый острый перец

—
150г / 160р





☉ ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Сыр сулугуни, огурцы,
помидоры, редис, болгарский
перец, зеленый лук,
стручковый острый перец

—
500г / 600р



☉ АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованная капуста
со свеклой, соленые:
огурцы, помидоры, чеснок,
стручковый перец и черемша

—
150г / 180р

☉ ПРЯНАЯ СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ

Пряная сельдь с отварным,
обжаренным картофелем
и луком

—
200г / 180р




◆ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◆

☺ ДОЛМА

Виноградные листья,
фаршированные
рубленным мясом
со сметанно-чесночным
соусом

—
200г / 215р





③ ДОЛМА
ПО-ГРУЗИНСКИ

Капустные листья,
фаршированные
рубленным мясом
с грузинскими специями

—
250г / 320р



④ ЛОБИО

Красная перетертая
фасоль с грузинскими
специями, луком и зеленью

—
250г / 130р



⑤ ХАРКАЛИЯ

Тушеная красная фасоль
с луком и грузинскими специями
на кукурузной лепешке

—
300г / 180р





🕒 АДЖАПСАНДАЛИ

Овощное рагу из баклажанов, болгарского перца, помидоров, стручковой фасоли, лука с чесноком и зеленью

—
200г /190р



🕒 ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Печеные баклажаны с томатами и сыром сулугуни

—
200г / 180р



🕒 ЛОБИО ДА МЖАВЕ

Красная фасоль, кукурузные лепешки, капуста по-грузински

—
200/120/100г / 225р

САЛАТЫ

☺ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата, помидоры черри, сыр пармезан и классический соус цезарь в сочетании с нежным куриным филе и хрустящими сухариками

—
250г / 260р





☺ САЛАТ ПОХМЕЛЬЕ

Обжаренные баклажаны с огурцами, болгарским перцем, луком, зеленью и грузинскими специями с уксусом

250г / 180р

☺ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, лук, сыр сулгуни и маслины

200г / 160р





☺ **ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**

Листья салата, помидоры черри, сыр пармезан и классический соус цезарь в сочетании с нежными обжаренными креветками и хрустящими сухариками

250г / 290р

☺ **ОВОЩНОЙ САЛАТ**

Огурцы, помидоры, болгарский перец, лук, зелень

200г / 140р



☺ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Салат из свежих томатов и огурцов, приправленный зеленью и грецкими орехами с уксусом

—
250г / 160р



☺ САЛАТ ГАЗАПХУЛИ

Листья салата, отварное куриное филе, сыр сулгуни, огурцы, редис, зелень под пикантной заправкой из оливкового масла, уксуса и чеснока

—
250г / 140р




◆ супы ◆

☺ ЧАНАХИ

Тушеная в горшочке баранина
с баклажанами, картофелем,
томатами, болгарским перцем,
зеленью и приправами

—
300г / 260р





Three bowls of soup are presented on a grey stone surface. The top right bowl is a red ceramic pot with a white interior, filled with a rich, reddish-brown soup containing chunks of salmon, potato, carrot, and a slice of lemon. The middle left bowl is also a red ceramic pot with a white interior, containing a lighter-colored soup with salmon, potato, and a slice of lemon. The bottom bowl is a terracotta-colored ceramic bowl filled with a dark, hearty soup with chunks of beef, rice, and vegetables. A blue and white striped cloth is partially visible under the bottom bowl. In the top left corner, there are three green cucumber slices.

☉ СОЛЯНКА

Наваристый бульон с колбасками, солеными огурцами, томатной пастой, зеленью, лимоном и специями

300г / 200р

☉ УХА ПО-ЦАРСКИ

Наваристый рыбный бульон из лосося, картофеля, моркови, лука и специй

300г / 230р

☉ ХАЧО

Традиционный грузинский суп из говядины с рисом, овощами, зеленью и специями

300г / 180р



☺ ЧИХИРТМА

Густой куриный суп с кукурузной мукой, взбитым яйцом, соком лимона и зеленью

—
300г / 160р

☺ ХАШЛАМА

Наваристый суп из говядины с овощами и зеленью

—
300г / 180р



ГРУЗИЧЕВ



🕒 КОТЛЕТЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Домашние котлеты из рубленного мяса с грузинскими специями, подается с нежным картофельным пюре с соусом сацебели

—
200/300г / 265р



☺ ГРИБЫ ПО-ЦАРСКИ

Шампиньоны фаршированные рубленным мясом под сыром сулугуни

—
200г / 290р

☺ СВИНИНА НА КОСТОЧКЕ

Сочное мясо свинины на кочочке, подается с картофелем фри и соусом сацебели

—
200г / 275р





⦿ ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Тушка цыпленка жареная на тапа – разновидности грузинской сковороды, откуда блюдо и получило свое название

1шт / 360р

⦿ ОДЖАХУРИ

Свинина 250р
Телятина 300р
Баранина 390р

Кусочки обжаренного мяса с картофелем, томатами, аджикой и зеленью

250г



Ⓢ ЧКМЕРУЛИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Запеченный цыпленок
с горячим чесночным
соусом, подается в кеци

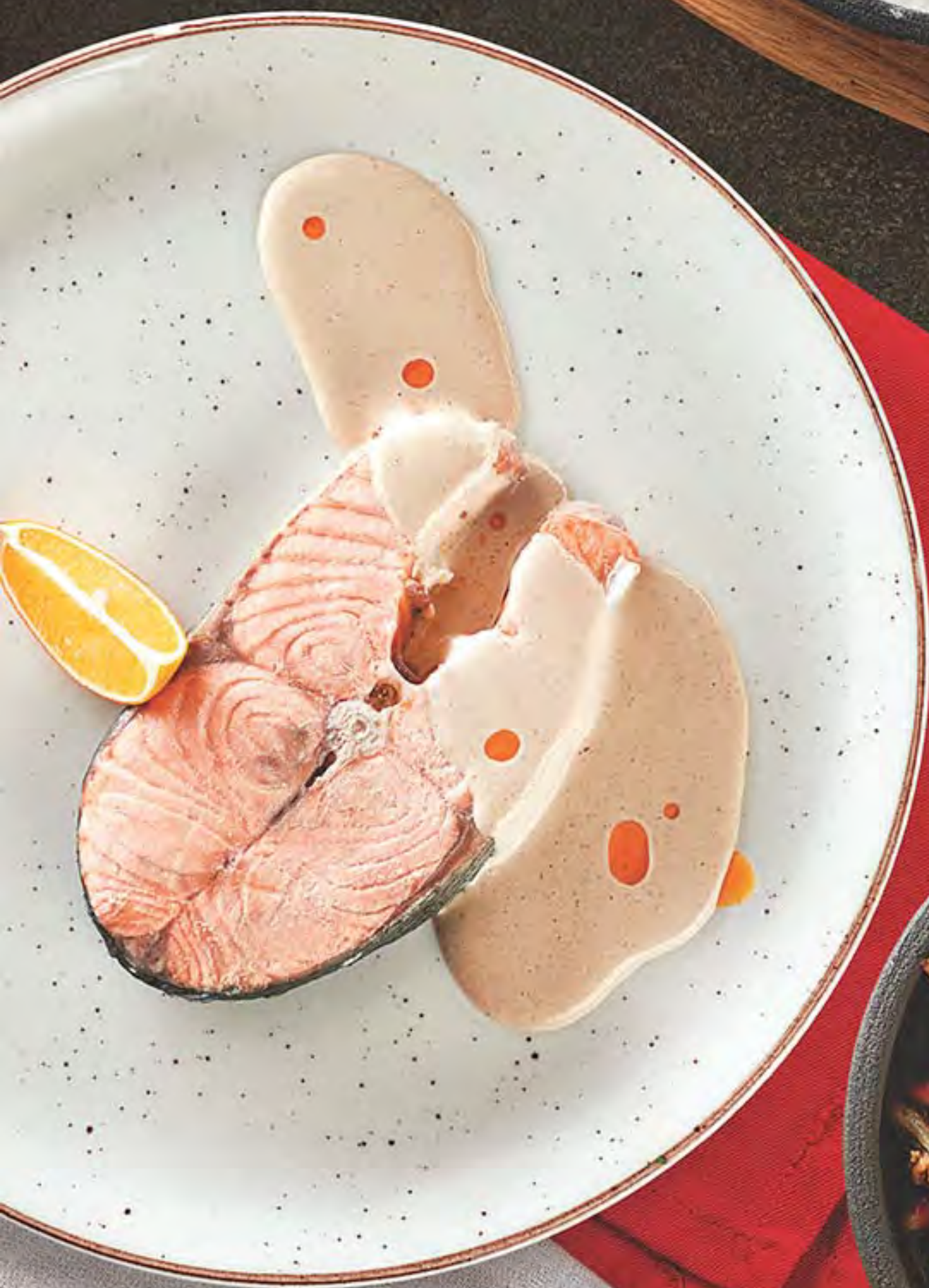
300г / 280р



Ⓢ ЛОСОСЬ В БАЖЕ

Стейк из лосося под соусом
из грецкого ореха

200г / 320р



Ⓢ БАРАНИНА С ГРАНАТОМ

Нежные кусочки жареной
баранины с луком и гранатом

200г / 385р



☉ ЛОСОСЬ В КИНДЗМАРЕ

Стейк из лосося под соусом из кинзы и виноградного уксуса

—
200г / 320р



☉ ЖАРЕНЬЙ ГОМИ

Обжаренная каша мамалыга с сыром сулгуни

—
300г / 220р



☉ ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Морская рыба с белым мясом запеченная на мангале, фаршированная лимоном и овощами

—
1шт / 400р





⌚ ДЖИГИРИС
ЧАШУШУЛИ

Нежные телячьи потроха,
тушеные с томатами,
луком, зеленью и специями

250г / 200р



⌚ ХИНКАЛИ

Большие грузинские
пельмени с начинкой
из рубленного мяса
говядины

300г / 200р



🕒 ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, запеченный по чкмерскому рецепту в специях и чесночном соусе

—
300г / 170р

🕒 ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Большие грузинские пельмени с сочным рубленным мясом, приготовленные в кипящем масле

—
300г / 220р

🕒 ДЖУРДЖАНИ

Отварные говяжьи потроха, обжаренные с луком и кинзой в грузинских специях

—
250г / 210р





☺ ЧАШУШУЛИ

Свинина **190р**

Говядина **200р**

Аппетитные кусочки говядины /свинины, тушеные с овощами и острыми приправами

250г

☺ ГРИБЫ С СУЛУГУНИ

Запеченные шампиньоны фаршированные сыром сулугуни, приготовленным по специальному рецепту

250г / 240р





☉ ЧАКАПУЛИ

Тушеное мясо ягненка
с букетом трав и белым вином

—
250г / 340р



☉ КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Жареные сочные колбаски
из свинины и говядины с зернами
граната и грузинскими специями

—
200г / 245р




☉ ЧАХОХБИЛИ

Тушеная курица с томатами,
луком, зеленью и грузинскими
приправами

—
250г / 210р





⌚ ПЛОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Золотистый рис, приготовленный с сочным мясом, морковью, луком и пряными приправами

—
250г / 180р



⌚ КУЧМАЧИ

Нежные телячьи потроха со специями и гранатовыми зернами

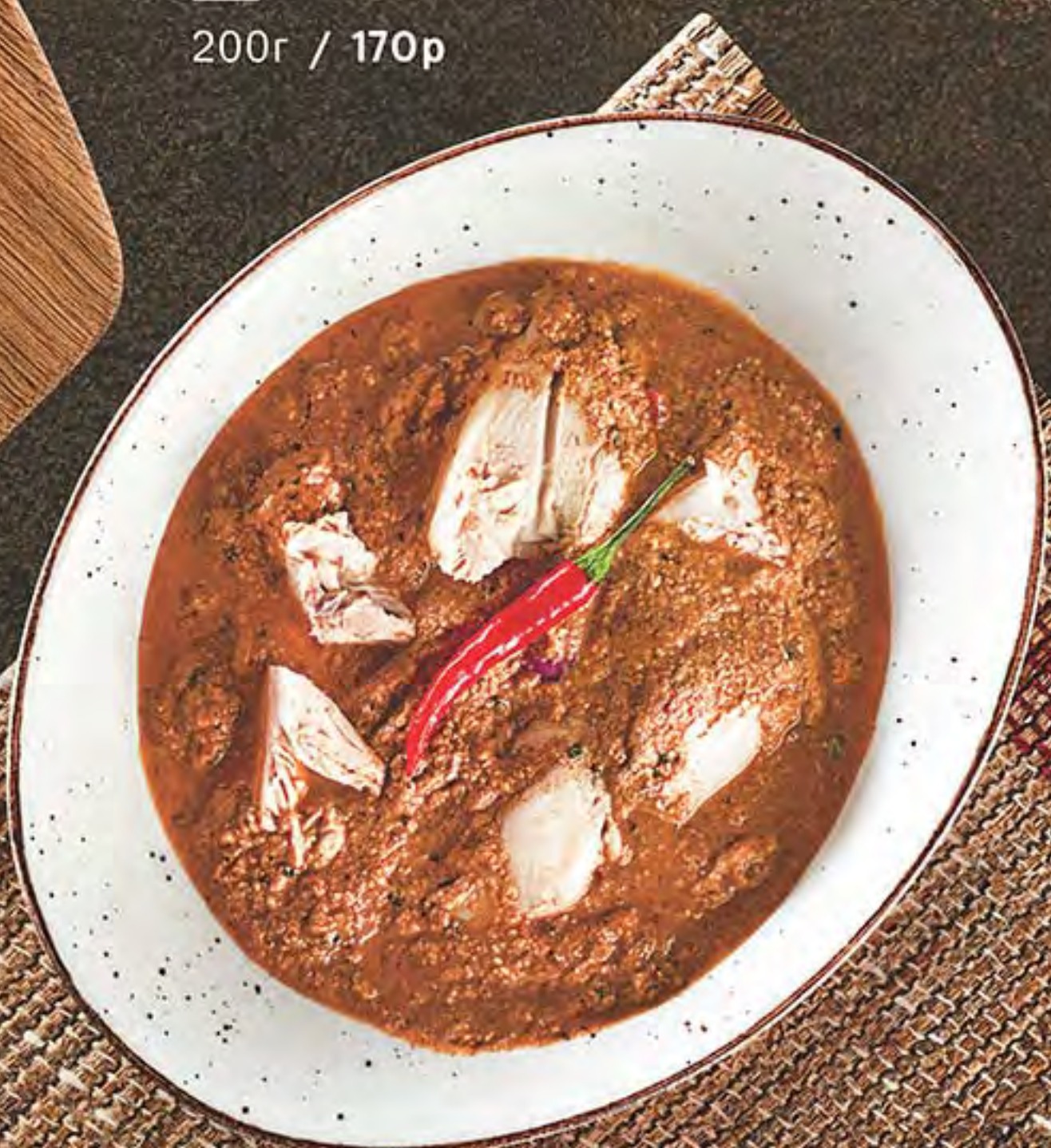
—
200г / 170р



⌚ ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Нежное отварное куриное филе в соусе из куриного бульона, грецких орехов и грузинских специй

—
300г / 280р



④ ЧАШУШУЛИ
ИЗ ГРИБОВ

Свежие шампиньоны,
тушеные с овощами
и острыми приправами

—
250г / 220р



④ ЧВИШТАРИ

Кукурузные лепешки
с начинкой из сыра
сулугуни

—
150г / 220р



④ КАУРМА

Нежные телячьи потроха
тушеные с луком, зеленью
с добавлением красного
сухого вина

—
250г / 190р



☉ МАМАЛЫГА С СУЛУГУНИ

Домашняя каша из кукурузной крупы с сыром сулугуни

300г / 160р



☉ ДЖИГАРИ

Нежная куриная печень, жареная по старинному рецепту с луком, зеленью и грузинскими специями

200г / 190р



☉ ЭЛАРДЖИ

Нежная кукурузная каша, замешанная с сыром сулугуни

200г / 180р





☺ ШАШКИ

Обжаренные свиные ребра,
запеченные в яичном омлете
с луком и зеленью

—
250г / 230р

☺ ФАХИТОС

Тушеное мясо с грибами,
болгарским перцем, луком,
зеленью под сливками
с сыром сулгуни

—
250г / 320р



☺ ГЕБЖАЛИЯ

Рулетики из сыра сулгуни
с начинкой из творога и мяты
с молочным соусом

—
150/150г / 260р



© ЧИТО ГВРИТО

Нежная, обжаренная телятина или свинина запеченная под сыром сулугуни, подается с жареными грибами, картофелем фри, свежими помидорами, огурцами и рулетиком из баклажана с ореховой пастой

Телятина 300г / 360р

Свинина 300г / 340р



© ЦЫЦЫЛА НА ШАМПУРЕ

Тушка цыпленка жареная на мангале, подается со свежими овощами и сливовым соусом ткемали

1шт / 360р



☺ КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Обжаренные в масле
дольки молодого картофеля
с зеленью и чесноком

100г / 90р



☺ РИС С ОВОЩАМИ

100г / 90р

☺ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100г / 90р



блюда на мангале

ЛЮЛЯ

Свинина-говядина

200г / 315р

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Болгарский перец,
шампиньоны, помидор,
баклажан

200г / 260р

ШАШЛЫК АССОРТИ

Курица/свинина/
телятина/баранина

300г / 450р

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

200г / 390р

ШАШЛЫК НА МАНГАЛЕ

Курица	240р
Свинина	280р
Телятина	340р
Баранина	390р

Подается с соусом,
луком и половиной
лаваша

200г

БАРАНИНА
НА КОСТОЧКЕ

—
200г / 415р

ЛОСОСЬ
НА ШАМПУРЕ

—
200г / 360р

ФОРЕЛЬ
РЕЧНАЯ
НА МАНГАЛЕ

—
1ШТ. / 340р

СТЕЙК
ИЗ ЛОСОСЯ
НА МАНГАЛЕ

—
200г / 340р

◆ ХАЧАПУРИ ◆

☺ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Пышный открытый пирог
с начинкой из сыра сулгуни,
со слегка запеченным яйцом
и сливочным маслом

300г / 250р

☺ ХАЧАПУРИ ОСОБЫЙ

Пирог из тонкого теста с двойной
порцией сыра сулгуни внутри,
посыпанный тертым сыром
и украшен плавяными дольками
сыра в дополнении

600г / 360р



☺ ХАЧАПУРИ
КУБДАРИ С МЯСОМ

Острый пирог с рубленным мясом с добавлением специально привезенной сванской ароматной специи

—
400г / 300р

☺ ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Тонко раскатанное тесто с начинкой из сулгуни, с корочкой из запеченного сыра

—
300г / 240р
600г / 340р



Ⓢ ХАЧАПУРИ
ОСОБЕННО ОСОБЫЙ

Пирог из тонкого теста с начинкой из ароматных трав и сыра сулгуни посыпанный тертым сыром и украшен плавлеными дольками сыра в дополнении

600г / 460р



Ⓢ ХАЧАПУРИ
СЛОЕНЫЙ

Закрытый пирог из слоеного теста с начинкой из сыра сулгуни

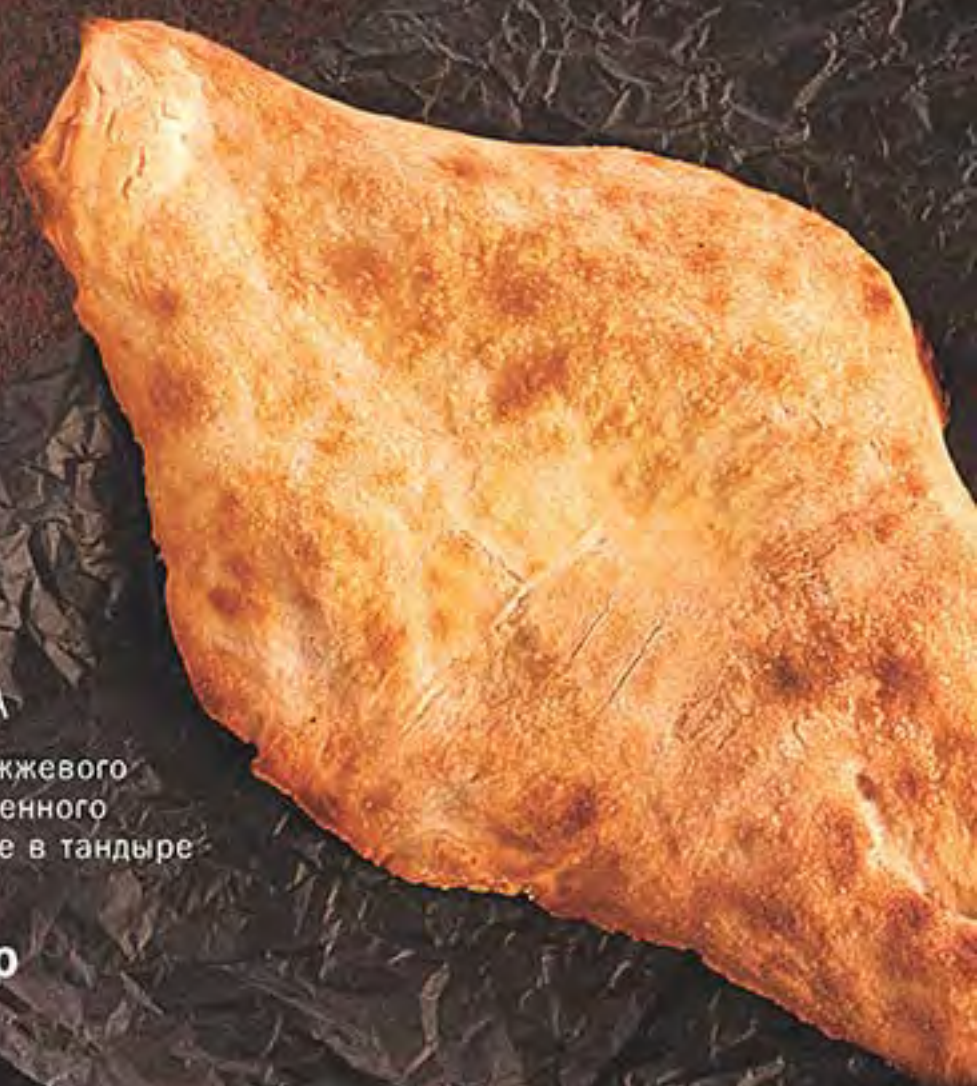
300г / 210р



Ⓢ ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА

Лепешка из дрожжевого теста, приготовленного на открытом огне в тандыре

150г / 40р





☺ ХАЧАПУРИ
ЛОБИАНИ

Пирог из тонкого теста
с начинкой из тушеной
красной фасоли с луком
и специями

300г / 150р

600г / 250р




☺ АЧМА С МАЦОНИ

Тонко раскатанное отварное
тесто, выложенное слоями
с сыром сулугуни, запеченное
в печи, подается с кисломолочным
мацони

200г / 170р





☞ ХАЧАПУРИ ЖУЛЬЕН


Пышный открытый пирог с начинкой из жареных грибов с луком, сливками и сыром сулугуни

—
300г / 220р

☞ ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулугуни на шампуре, приготовленное на открытом огне

—
250г / 220р



☞ ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Закрты́й пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из сулугуни и имеретинского сыров

—
300г / 220р

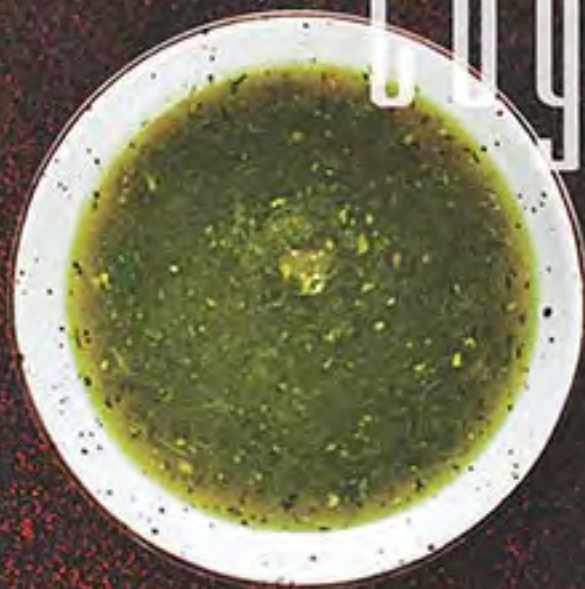
600г / 320р

СОУСЫ

ТКЕМАЛИ

Кисло-сладкий соус
из слив ткемали
с пряными травами

50г / 60p



ЧЕСНОЧНЫЙ

Майонезный соус
с чесноком
и приправами

50г / 60p



АДЖИКА

Острый перемолотый
перец с приправами

50г / 60p



САЦЕБЕЛИ

Острый соус
из перетертых
томатов с кинзой,
чесноком и специями

50г / 80p



БАЖЕ

Куриный бульон
с перемолотым
грецким орехом
и специями

50г / 60p



СМЕТАНА

50г / 50p



МАКВАЛИ

Кисло-сладкий соус
из перетертой ежевики,
кинзы и специй

50г / 60p



ДЕСЕРТЫ



☺ ПЕЛАМУШИ

Старинный грузинский десерт из винограда и кукурузной муки

—
150г / 170р



☺ ХРУСТЯЩИЙ НАПОЛЕОН

Десерт из хрустящего слоеного теста с заварным сливочным кремом

—
200г / 190р

☺ МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

С сиропом или шоколадом

—
150/20г / 160р





⊙ ИРИСКА

Медовые коржи, слои сливочного крема и варенной сгущенки с ароматом карамели

—
150г / 210р



⊙ ЧУРЧХЕЛЛА

Орехи в загущённом мукой виноградном или гранатовом соке

—
1шт / 150р

ЧУРЧХЕЛЛА (Грузия)

—
1шт / 200р



⊙ МЕДОВИК

Медовые коржи с какао и нежным сливочным кремом

—
150г / 120р