

ДИПЫ

hit	Дип из печёного сладкого перца с сыром	75/80	250.-
	Дип из печёного баклажана и сладкого перца	75/80	230.-
new	Лабане с солёными лимонами	75/80	220.-
	Дзадзики – йогурт с огурцом и травами	75/80	230.-
new	Хумус из нута с зелёной аджикой и томатами	75/80	230.-
	Ассорти дипов (ко всем дипам подаётся греческая лепёшка)	250/160	590.-

НА КОМПАНИЮ

	Грузинские закуски к вину (гёбжалия, бастурма, миндаль, сыр чечил, чипсы клубника, дип из печёного перца, лепёшка)	275	460.-
	Сырное ассорти (сыр дорблю, гёбжалия, сыр чечил, сыр имеретинский, чипсы клубника, миндаль жареный, гранатовый мёд)	210/30	670.-
	Грузинские закуски к пиву (бастурма, комазка из печёного перца, жареный миндаль, лепёшка)	275	420.-

САЛАТЫ

new	Мангал-салат из баклажанов с муссом из феты	250	420.-
	Салат из разных помидор с зеленью, муссом из брынзы, джонджоли	230	350.-
hit	Салат с цыплёнком и соусом киндамари	220	445.-
	Салат с хрустящим сладким цыплёнком	210	470.-
hit	Салат с ростбифом	160	560.-
	Овощной салат по-тбилисски с ореховой заправкой	240	390.-
	Салат с печёной тыквой и молодым козьим сыром	190	490.-

СУПЫ

	Пряный суп с хинкали и мацони	265	330.-
new	Суп с из баранины с нутом и зеленью	300	380.-
	Традиционный харчо с ткемали	300	370.-

ЗАКУСКИ

new	Вяленые финики с кремом дорблю и орешками	110	410.-
	Оливки Каламата, сыр, хрустящая капуста	110	430.-
	Артишок гриль с эспумой пармезан и трюфельным маслом	140	390.-
new	Грузинские соленья	120	390.-
hit	Рулетки из баклажанов с сырной начинкой и матбухой	160	410.-
veg	Пряное лобio из фасоли с лепёшкой	260	290.-
	Гёбжалия с гранатовым мёдом	130	290.-
new	Лепёшка с запечёнными перцами с кремом из козьего сыра	110	330.-
	Аджасандали на домашней лепёшке с сырным кремом	260	370.-
hit	Ростбиф с ореховым соусом	130	610.-
	Жареный имеретинский сыр с вареньем из крыжовника	170	360.-
new	Горячие чипсы из цуккини	150/50	270.-
veg	Хрустящие баклажаны в гранатовом соусе с томатами и кокосовым кремом	240	420.-

ИЗ ПЕЧИ

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

hit	Традиционный	300	430.-
	С ветчиной, беконом и жареным луком	320	430.-
	Со шпинатом и кедровыми орешками	320	430.-
hit	Со страчателлой и трюфельным маслом	320	560.-

ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ

	Классический	300	360.-
	С грушей и голубым сыром	480	560.-
	Мегрельский хачапури с двойным сыром	350	440.-
	Пирог с говяжьими щёчками и соусом киндамараули	250	690.-
	Лепёшка с рубленой говядиной и овощами	270/50	350.-
	Пеновани с бараниной и томатами	200	330.-
	Пеновани с сыром и трюфельной пастой	190	360.-

меню
с фотографиями



ХИНКАЛИ

ХИТ	С говядиной и свиной	1 шт.	105.-
	С бараниной, томатами и сыром	1 шт.	105.-
ВСЕ	Со шпинатом и сыром	1 шт.	105.-
НОВ	С тыквой и стрчателлой	1 шт.	95.-
	С бараниной	1 шт.	105.-
	Сванские с рубленой говядиной	1 шт.	105.-
	С грибами и картофельным кремом	1 шт.	105.-
	С бараниной и тархуном	1 шт.	105.-
	С креветкой и стрчателлой	1 шт.	155.-
	С лососем, зеленью и сливочным сыром	1 шт.	190.-
	Патара Качо з пепе <i>(мини-хинкали с соусом из пармезана и чёрного перца)</i>	250	430.-

Хинкали на компанию	10 шт.	890.-
---------------------	--------	-------

ГОРЯЧЕЕ

НОВ	Цицила с зелёной аджикой и шпинатом	200/30	630.-
	Чахохбили из курицы со стрчателлой	350	650.-
	Индейка с соусом Сацвиа и хрустящим кабачком	200	620.-
	Форель с томатами,	280	860.-
НОВ	сладким перцем и джонджоли		
	Жареные креветки по-грузински с чесноком, картофелем и томатами	290	605.-
	Лосось со шпинатом и соусом киндзамари	150/30	890.-
ХИТ	Мясная долма с йогуртом и гранатом	270	530.-
	Закрытое чанахи из баранины с овощами	400	790.-
	Мякоть баранины, протушенная с томатами, пряностями и молодым картофелем	390	670.-
ХИТ	Томлёная баранья голяшка в соусе из Киндзамараули с картофельным пюре	400	790.-
	Баранина на ребре со шпинатом	350	840.-
НОВ	Абхазура из баранины в глазури из граната и соусом из печёной паприки	290/50	660.-
ХИТ	Говядина с печёным картофелем и йогуртом	310	730.-
НОВ	Чашушули из говяжьих щёчек	350	730.-
	Шашлык из цыплёнка с зелёным салатом	280	530.-
	Шашлык из баранины с зелёным салатом	370	670.-

СЛАДКОЕ

ХИТ	Biscuits and coco	150	420.-	НОВ	Пончики с заварным кремом и ягодами	165	330.-
	Пахлава	80	350.-		Тыквенный пирог с карамелью	210/30	330.-
	Чизкейк по-грузински с пахлавой	140	360.-		Мороженое по-грузински с орехами и черносливом	80	160.-
	Крем-чизкейк с сезонными ягодами	190	430.-		Мороженое из халвы	70	120.-
ХИТ	Заварной крем с катаифи, орешками и шариком мороженого	210	390.-		Мороженое из вина	70	175.-

мастер-классы
от Шефа



программа
лояльности

