

ХОЛОДЦЫЕ ЗАКУСКИ

аджапсандал

баклажаны, болгарский перец и помидоры тушёные в томатном соусе с пряными травами

350 Р

220г

ГЕБЖАЛИЯ

рулетики из сулугуни с соусом мацони, мятой, песто по-грузински и зернами граната

540 Р

190г

Капрезе по-Грузински

ломтики сулугуни с тонко нарезанными сочными помидорами, свежим базиликом, заправленные соусом песто и политы бальзамическим соусом

680 Р

200г

Пхали из шпината

протёртый шпинат с грецким орехом и грузинскими специями

350 Р

120г

Пхали из фасоли

протёртая фасоль с грецким орехом и грузинскими специями

350 Р

120г

Пхали из свеклы

протёртая свекла с грецким орехом и грузинскими специями

350 Р

120г

ассорти пхали

ассорти из пхали свеклы, шпината и фасоли

890 Р

360г

соленья по-домашнему

солёные бочковые помидоры, огурцы, квашенная капуста, капуста по-грузински, солёная черемша

410 Р

300г

ассорти из свежих овощей с зеленью

свежие сочные помидоры, оругчики, ароматный редис, немного болгарского перца, зеленый лучок, душистый тархун, укроп, петрушка и острый перчик

910 Р

300г

Сациви

ломтики куриного филе в нежном ореховом соусе

490 Р

220г

Бадриджани

рулетики из слайсов баклажанов, фаршированных ореховой начинкой

530 Р

200г

Рулетики из болгарского перца

рулетики из слайсов болгарского перца, фаршированных ореховой начинкой

510 Р

210г

Сыр сулугуни

традиционный грузинский, малосолёный сыр

210 Р

100г

Сыр сулугуни копченый

традиционный грузинский, специально закопчёный, солёный сыр

250 Р

100г

Сыр имеретинский

традиционный грузинский, молодой домашний, слабосолёный сыр

210 Р

100г

Сыр чечил

традиционный кавказский домашний солёный сыр, в виде тонких волокнистых жгутиков

250 Р

100г

ХОЛОДЦЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

чечил, имеретинский, сулгуни, копчёный сулгуни

690 Р

350g

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

сыровяленая говядина, бастурма говяжья, суджук из свинины и говядины

920 Р

150g

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

жаренный солёный арахис, фисташки, картофельные чипсы, солёно-копченый сыр

650 Р

170g

МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ

крупные, сочные оливки и маслины с косточками в собственном соку

530 Р

100g

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

сочные узбекские помидоры, свежие огурцы, красный лук с душистой зеленью и грецким орехом заправленные оливковым маслом

550 Р

200g

ХАЗАР

узбекские помидоры с крымским луком, красным базиликом и сушёным базиликом вымоченном в оливковом масле

650 Р

200g

САЛАТ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

сочные томаты, салат айсберг, сыр имеретинский, соус песто

490 Р

180g

ТБИЛИСИ

красная фасоль, лук красный, кинза, телятина, перец болгарский, грецкий орех, оливковое масло

600 Р

220g

САЛАТ ОТ ШЕФА

сочные ломтики свежей груши обжаренные в сахарном сиропе, с добавлением сыра сулгуни, свежей рукколы, заправленного соусом от шефа и посыпанным грецким

710 Р

230g

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

обжаренные до хрустящей корочки баклажаны на миксе салатов с добавлением кинзы, имеретинского сыра, сочных помидоров, заправленные кисло-сладким соусом, посыпаны тыквенными семечками

510 Р

250g

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С СЕМГОЙ

ломтики семги в кисло-сладком соусе на миксе трав, с томатами черри и свежими кусочками апельсина, заправленные бальзамическим соусом

580 Р

230g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО

томлёная красная фасоль с луком и грузинскими приправами

390 Р

140g

ДОЛМА

виноградный лист с сочным фаршем из говядины и свинины

480 Р

220g

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ

запеченный в кеци сыр сулгуни с дольками узбекских помидоров

490 Р

220g

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ

запечённые в кеци шампиньоны под сырной шапкой

480 Р

200g

ШАМПИНЬОНЫ С МЯСОМ

запеченные в кеци шампиньоны с шапкой из сочного фарша говядины и свинины

520 Р

220g

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

обжаренный во фритюре ржаной хлеб, в натёртом чесночке, посыпанный сыром сулгуни, подаётся с чесночным соусом

390 Р

150g

ЧВИШТАРИ

традиционные грузинские лепёшки из кукурузной муки с добавлением сыра сулгуни

360 Р

140g

СУПЫ

ХАРЧО

традиционный грузинский густой рисовый суп на говяжьем бульоне с острыми и ароматными грузинскими приправами

550 Р

300г

БОРЩ С ГРУЗИНСКИМ АКЦЕНТОМ

классический борщ с говядиной с добавлением аджики и кинзы

490 Р

300г

ЛАГМАН

суп с наваристым бульоном из говядины с домашней лапшой, овощами и душистой зеленью

550 Р

300г

ШУРПА

Наваристый суп из баранины с овощами, насыщенный ароматами специй и трав

550 Р

300г

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

кريمة из шампиньонов с овощами

430 Р

300г

ЧИХИРТМА

грузинское национальное блюдо, густой суп с пряностями на основе наваристого бульона из курятины, загущенного мучной и яичной заправкой

470 Р

300г

СУП ДЖИГИТА

традиционный грузинский суп на наваристом говяжьем бульоне с мини-хинкали и душистыми травами. Особенно подходит тем, кто вчера выпил много вина)

420 Р

300г

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

классическая запечённая лодочка из теста с сыром сулгуни, имеретинским сыром и куриным желтком

520 Р

360г

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МИНИ

420 Р

250г

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

классическая замеченная лодочка из теста с сыром сулгуни, имеретинским сыром и шпинатом с добавлением куриного желтка

650 Р

380г

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ароматный хачапури круглой формы, запекается с сырами сулгуни и имеретинским внутри и снаружи

690 Р

650г

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

хачапури круглой формы, запекается с начинкой из сыров сулгуни и имеретинским

650 Р

620г

ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ

хачапури из слоёного теста запекается с сыром сулгуни и имеретинским внутри, квадратной формы

580 Р

350г

ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ

хачапури из слоёного теста и сыра сулгуни приготовленного на шампуре на открытых углях

590 Р

380г

МЯСНОЙ ПИРОГ КУБГАРИ С РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ

930 Р

400г

МЯСНОЙ ПИРОГ КУБГАРИ С РУБЛЕНОЙ СВИНИНОЙ

680 Р

400г

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ

110 Р

100г

ПУРИ

грузинский хлеб собственной выпечки

110 Р

100г

ПИЦЦА

ПИЦЦА ПО-ГРУЗИНСКИ

пицца на тонком тесте с соусом на основе сацебели, запечённая с сыром сулгуни и острой бастурмой

1200 Р

450г

ПИЦЦА МАРГАРИТА С СУЛГУНИ

пицца на тонком тесте с соусом на основе сацебели, запечённая с сыром сулгуни и сочными томатами

720 Р

550г

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

пицца на тонком тесте с соусом на основе сацебели, запечённая с сыром сулгуни и пряной колбаской пепперони

950 Р

430г

ХИНКАЛИ

Заказ хинкали от 3 шт одного вида

ИЗ СОЧНОГО ФАРША ТЕЛЯТИНЫ И СВИНИНЫ

С БАРАНИНОЙ

С СЫРОМ СУЛГУНИ

С ГРИБАМИ

МИНИ ХИНКАЛИ В ПЕРЕЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

шесть мини хинкали с сочным фаршем из говядины и свинины, подаются в фирменном перечно-сливочном соусе

БАБУШКИН ХИНКАЛИ

пять мини хинкали из сочного фарша говядины и свинины, приготовленные внутри одного большого «мама хинкали»

СЛАДКИЕ С ТВОРОЖНОЙ МАССОЙ И МАНГО

ХИНКАЛИ ШОКОЛАДНЫЕ С ВИШНЕЙ

хинкали приготовленные из оригинального теста с добавлением шоколада и начинкой из молочного шоколада с кусочками вишни

110 Р

100г

135 Р

100г

100 Р

100г

110 Р

100г

510 Р

300г

520 Р

430г

100 Р

100г

110 Р

85г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧАХОХБИЛИ

кусочки курицы тушёные в томатном соусе со специями

ЧАНАХИ

тушёная баранина с овощами и специями в глиняном горшочке

ОДЖАХУРИ

свинина обжаренная до золотистой корочки с картофелем и овощами

ОДЖАХУРИ С ГОВЯДИНОЙ

обжаренная говядина с картофелем, овощами и специями

ОДЖАХУРИ С ШАМПИНЯМИ

шампиньоны обжаренные с картофелем и овощами

**ЧКМЕРИУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

жареный фермерский цыплёнок под чесночно-сливочным соусом с кинзой и зёрнами граната

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

кусочки филе телятины тушёные с овощами с добавлением томатного соуса и грузинскими приправами

СЕМГА В ИКОРНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

запеченный стейк семги в сливочно икорном соусе

КУЧМАЧИ

гастрономические деликатесы томленные в грузинском соусе кучмачи

ЧАКАПУЛИ

сочный бараний бок, выдержанный в соусе ткемали и тархуне

580 Р

260г

950 Р

300г

610 Р

330г

650 Р

330г

540 Р

300г

820 Р

450г

890 Р

250г

1100 Р

200/60г

670 Р

300г

890 Р

300г

МЯСО В ЛАВАШЕ

***ЩОСТРЕЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ АЖИКИ ПО-ГРУЗИНСКИ +40 Р**

ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Куриное бёдрышко, приготовленное на открытых углях, с добавлением картошки фри, узбекских помидоров, свежих огурцов, маринованных огурчиков, красного лука, болгарского перца, специального шашлычного соуса и греческого соуса. Подается в свежем лаваше.

620 Р

300г

ШАУРМА СО СВИНОЙ ШЕЙКОЙ

Свиная шейка, приготовленная на открытых углях с добавлением картошки фри, узбекских помидоров, свежих огурцов, маринованных огурчиков, красного лука, болгарского перца, специального шашлычного соуса, греческого соуса, подается в свежем лаваше.

680 Р

320г

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ В ЛАВАШЕ С ОВОЩАМИ

Филе куриных бёдрышек, приготовленное на открытых углях, с добавлением узбекских помидоров, свежих огурцов, маринованных огурчиков, красного лука, специального шашлычного и чесночного соусов, свежей зелени и приправ. Подается в лаваше.

610 Р

300г

ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ЛАВАШЕ С ОВОЩАМИ

Телятина, приготовленная на открытых углях, с добавлением узбекских помидоров, свежих огурцов, маринованных огурчиков, красного лука, специального шашлычного и чесночного соусов, свежей зелени и приправ. Подается в лаваше.

720 Р

300г

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ В ЛАВАШЕ С ОВОЩАМИ

Нежная мякоть ягнёнка приготовленная на открытых углях, с добавлением узбекских томатов, свежих огурцов, маринованных огурчиков, красного лука, специального шашлычного и чесночного соуса, свежей зелени и приправ. Подается в лаваше.

840 Р

300г

ГАРЦИРЫ НА МАНГАЛЕ

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Перец болгарский, помидор и баклажан

580 Р

300г

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С КОПЧЕНЫМ ШПИКОМ

Подается с красным луком

360 Р

220/20г

ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИЬОНЫ

Подаются с красным луком

360 Р

210/20г

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

5900 Р – 1500 г (на 4-6 чел)

■ ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 180г

■ ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ 170г

■ ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ 190г

■ ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ 180г

■ ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ 180г

■ ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ 180г

■ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

■ ЗАПЕЧЕННЫЙ С КОПЧЕНЫМ ШПИКОМ 200г

■ ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИЬОНЫ 180г

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

СЕМГА НА УГЛЯХ
Маринованный стейк из семги, приготовленный на углях

980 Р
200/60г

ДОРАДО
Дорадо приготовленная на углях

800 Р
200/40г

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Подается на армянском лаваше с красным луком

730 Р
160/40г

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ
Подается на армянском лаваше с красным луком

520 Р
170/40г

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ БЕДРА БАРАНИНЫ
Подается на армянском лаваше с красным луком

950 Р
160/40г

КАРЕ ЯГНЕНКА
Подается на армянском лаваше с красным луком

980 Р
140/40г

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
Подается на армянском лаваше с красным луком

620 Р
180/40г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ
Подается на армянском лаваше с красным луком

590 Р
150/40г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ
Подается на армянском лаваше с красным луком

520 Р
160/40г

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ БЕДРЫШЕК
Подается на армянском лаваше с красным луком

520 Р
190/40г

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
Подается на армянском лаваше с красным луком

410 Р
190/40г

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ
Подается на армянском лаваше с красным луком

580 Р
190/40г

ПЕРЕПЁЛКА (2 ШТ.)
Подается на армянском лаваше с красным луком

980 Р

ЛЮЛЯ ТЕЛЯТИНЫ
Подается на армянском лаваше с красным луком

480 Р
140/40г

ЛЮЛЯ БАРАНИНЫ
Подается на армянском лаваше с красным луком

740 Р
140/40г

ЛЮЛЯ КУРИЦЫ
Подается на армянском лаваше с красным луком

390 Р
160/40г

ГАРЦИРЫ

Жаренная картошка с луком и грибами

обжаренная на сковороде до золотистой корочки картошка, с грибочками репчатым луком и свежей зеленью

250 Р

220г

Картофель по-деревенски

свежий картофель обжаривается дольками во фритюре приправленный сванской солью

230 Р

220г

Картофельное пюре

отварной картофель, толчёный по бабушкиному рецепту со сливочным маслом и молоком

280 Р

200г

Картофель фри

картофель нарезанный соломкой и зажаренный во фритюре с добавлением адыгейской соли

290 Р

150г

СОУСЫ 110 Р 40г

Сацебели красный грузинский томатный соус средней остроты

Ткемали зелёный грузинский соус из алычи

Мацони кисломолочный домашний соус

Наршараб гранатовый соус

Аджика армянская аджика из болгарского перца средней остроты

Аджика грузинская густой соус из красного острого перца

Шашлычный соус собственного приготовления из томатов, болгарского перца с добавлением специй и зелени

Чесночный белый сметанно-майонезный соус с чесноком и укропом

Сметана свежая домашняя сметана 20%

ДЕСЕРТЫ

Сладкий хачапури

запеченная из теста лодочка с нежной творожной массой с кусочками манго, подаётся с шариком ягодного сорбета

390 Р

250г

Штрудель по-грузински

хачапури из слоёного теста с запеченными яблоками с корицей и шариком мороженого

460 Р

250г

Торт Наполеон

домашний пышный десерт из хрустящих воздушных слоёв теста с нежным заварным кремом по бабушкиному рецепту

350 Р

150г

Мороженое (2 шарика)

Можно выбрать разные шарики: пломбир, шоколадное или клубничное

220 Р

100г

Мацони с мёдом и грецким орехом

лёгкий домашний мацони с натуральным мёдом и дробленным грецким орехом

220 Р

150г

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КУРИНАЯ КОТЛЕТКА 80г

300 Р

из нежного филе куриной грудки без панировки и острых специй слегка обжаренная на сковородке, подается с гарниром на Ваш выбор

– С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 120г

– С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 120г

– С КАРТОШКОЙ ФРИ 120г

МИНИ ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

550 Р

200г

пицца на тонком тесте с соусом на основе сацебели запеченная с сыром сулгуни и пряной колбаской пепперони

МИНИ ПИЦЦА МАРГАРИТА

550 Р

200г

пицца на тонком тесте с соусом на основе сацебели запеченная с сыром сулгуни и сочными томатами

КУРИНЫЙ СУПЧИК С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

250 Р

200г

суп на основе куриного бульона с лапшой домашнего приготовления, с кусочками куриного филе без добавления острых специй

КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

320 Р

170/50г

кусочки куриного филе, в панировке и обжаренные во фритюре, подаются с сырным соусом

