

Весь сыр, используемый на нашей кухне, мы готовим сами из отборного молока!

Блюда с нашим сыром

Острые блюда

NEW Новинки меню

В составе шпик

БРЫНЗА

О ГЛАВНОМ

ПТИЦА

- **Чахохбили** 300 г **465**
цыплёнок со свежими томатами и луком, обжаренный в пряных специях
- **Мини-котлеты по-киевски** 230 г **485**
в хрустящей панировке с сулугуни и зеленью

- Цыплёнок чкмерули** 330 г **575**
в сливочно-чесочном соусе с голубым сыром

МЯСО

- **Каурма** 270 г **585**
жареная телятина, баклажан, кабачок, перец с ткемали и аджикой
- Бифштекс из говядины** 350 г **655**
со спелыми бакинскими томатами
- Томлёные телячьи щёчки** 270 г **985**
с картофельным пюре
- Оджахури** 300 г **515**
тушёная свинина с картофелем, сладким перцем и травами
- **Томлённая ножна ягнёнка** 350 г **1025**
с соусом Чанахи и овощами
- Бефстроганов из телятины** 350 г **635**
с грибами и картофельным пюре

Подаются с томатным соусом, лавашом, зеленью и красным луком

ГРИЛЬ

- Шашлык из цыплёнка** 150 / 115 г **475**
- Шашлык из свинины** 150 / 115 г **535**
- Шашлык из телятины** 150 / 115 г **765**
- **Люля из цыплёнка** 150 / 115 г **455**
- **Люля из телятины** 150 / 115 г **495**
- Люля из баранины** 150 / 115 г **565**

РЫБА

- Котлета из щуки** 200 г **465**
со сливочным шпинатом
- Хрустящая треска с кабачками** 320 г **545**
и зелёным горошком в сливочном соусе
- **Креветки Чкмерули** 200 г **645**
в сливочно-сырном соусе со шпинатом
- **Печёный лосось** 250 г **1225**
со шпинатом, картофельным пюре и соусом биск

НА СЛАДКОЕ

Все десерты готовит наш шеф-кондитер с любовью и из натуральных ингредиентов

- Сметанник** 180 г **395**
с пеканом и сезонными ягодами
- Шоколадный фондан** 180 г **375**
с ванильным мороженым
- **Чизкейк Камамбер** 190 г **425**
с брусникой
- **Меренговый рулет** 180 г **425**
с миндалём и малиной
- Вишнёвый пирог** 150 г **345**
- **Наполеон** 180 г **395**
с вареньем из чёрной смородины от Тетушки Софико
- **Медовик** 160 г **385**
- Домашнее варенье** 80 г **155**
фейхоа, грецкий орех, белая черешня
- Мороженое** 100 г **265**
– пломбир с мадагаскарской ванилью
– шоколадное с шоколадной крошкой
– с грецким орехом и кленовым сиропом
– фисташковое с пралине

ХИНКАЛИ

- Хинкали по-тбилиски**
варёные / жареные 1 шт
- **с говядиной** **95**
- с бараниной** **115**
- с цыплёнком** **95**
- **с сыром и зеленью** **115**
- с креветками и кальмарами Том Ям** **135**



ГАРНИРЫ

- Картофель**
по-деревенски / пюре 130 г **215**
- **Овощи**
запечённые с сыром / на гриле 140 г **295**
- Шампиньоны** на гриле 150 г **265**
- Оладьи из кабачков** 130 г **215**
с нашей сметаной
- Томлёный рис**
со сливочным маслом 150 г **215**

СОУСЫ 50 г 95

- Аджика
- Сацибели
- Шашлычный
- Ткемали
- Наршараб
- Сметанный с зеленью и чесноком
- Копчёная сметана
- Сырный



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты – пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Все цены указаны в рублях РФ. Принимаем основные виды пластиковых карт. Данная брошюра является информационно-рекламным материалом. На акции и спецпредложения бонусы не начисляются.

Весь сыр, используемый на нашей кухне, мы готовим сами из отборного молока!



Блюда с нашим сыром



Острые блюда

NEW

Новинки меню



В составе шпик

БРЫНЗА

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

Сациви с цыплёнком 190 г **435**
легендарная закуска на основе густого соуса из грецких орехов и пряностей

Рулетики из баклажанов 175 г **395**
с грецкими орехами

 **Лобио** 165 г **325**
из красной фасоли с грецкими орехами

NEW **Тартар из говядины** 170 г **785**
на чебуреке с брынзой

 **Буррата с хрустящими баклажанами** 250 г **545**
с устричным соусом

 **Страчателла, томаты и баклажаны** 200 г **435**
с устричным соусом

 **Буррата с сочными томатами** 250 г **535**
с базиликом
Нежный молодой сыр из коровьего молока.
Подаётся на хрустящей лепёшке

NEW **Мясное ассорти** 150 г **955**
пастрами из индейки и говядины

NEW **Сырное ассорти** 200 г **755**
каччота, голландский, бюш, чечил

ГОРЯЧИЕ

 **Долма** 215 г **435**
с мясом и сметанно-чесночным соусом

 **Запечённый сулугуни** 230 г **415**
со спелыми томатами

 **Хрустящий чебурек** 200 г **325**
– с телятиной
– с бараниной
– с сыром и зеленью
– с цыплёнком и копчёным сулугуни

СОЛЕНЬЯ

Соленья Кавказа 280 г **425**
бамия, чеснок, капуста по-гурийски, солёные огурцы, маринованные перец и томаты

Вы можете заказать на выбор 100 г **145**
маринованные перцы
капуста по-гурийски
солёные огурцы
томаты



СЫРНАЯ ЛАВКА

Цены указаны за 100 гр / 1 шт

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ СО СКИДКОЙ 20%

Белпер Кнолле / 220
Брынза / 144
Буррата / 248
Качотта / 181

Голландский / 144
Имеретинский / 144
Моцарелла / 180
Чечил / 169

Пепперони / 206
Сулугуни / 155
Халуми / 181
Бюш / 287

ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА
Гауда / 291
Пьяная коза / 290
Манчего / 438

САЛАТЫ

По-грузински 230 г **345**
из свежих овощей с пряным маслом

С тигровыми креветками 180 г **545**
кальмаром и жареным кабачком

С шашлыком из цыплёнка 230 г **395**
со шпинатом и кускусом

  **С пастрами, жареным сыром** 190 г **515**
и спелыми томатами

 **С томатами, печёным перцем** 230 г **435**
и мягким сыром

С хрустящими баклажанами 220 г **445**
спелыми томатами и кинзой

Салат Романо 150 г **425**
с пастрами из индейки и копчёным сулугуни

ИЗ ПЕЧИ

Тесто для хачапури мы предварительно выдерживаем в холоде, поэтому оно такое воздушное и лёгкое

 **Аджарули** 350 г
– с томатами и моцареллой **495**
– с телятиной и домашней аджикой **565**

ХАЧАПУРИ		на двоих	
По-имеретински	350 495	500 г	815
По-мегрельски	350 545	500 г	845
По-аджарски	350 535	500 г	825

Будет вкуснее, если добавить пастрами, креветки или цыплёнок конфи 30 г **95**

Кубдари 450 г **825**
с говядиной и печёным перцем

NEW **Шоти** 100 г **145**
подаётся с ароматным Кахетинским маслом

СУПЫ

Наваристый суп с фрикадельками из цыплёнка 300 г **365**
с яйцом и щавелем

Тыквенный крем-суп 350 г **435**
со страчателлой
Добавьте креветки 50 г **225**

 **Харчо** 350 г **455**
пряный грузинский суп с бараниной, рисом и чесноком

 **Сырный суп** 300 г **445**
с подкопчёным цыплёнком и пармезаном



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты – пожалуйста, сообщите об этом официанту.