

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

Сациви с цыплёнком 190 г **440**
легендарная закуска на основе густого соуса из грецких орехов и пряностей

Рулетики из баклажанов 175 г **420**
с грецкими орехами

 **Лобио** 165 г **340**
из красной фасоли с грецкими орехами

**Буррата**
Нежный молодой сыр из коровьего молока

с хрустящими баклажанами и устричным соусом 250 г **570**

с сезонными томатами, базиликом на хрустящей лепешке 250 г **590**

**Томаты с со страчателлой** 200 г **460**
баклажанами и устричным соусом

Мясное ассорти 150 г **960**
пастроми из индейки и говядины

**Сырное ассорти** 200 г **760**
качотта, голландский, бюш, чечил

ГОРЯЧИЕ

**Долма** 215 г **440**
с мясом и сметанно-чесночным соусом

**Запечённый сулугуни** 230 г **430**
со спелыми томатами

**Хрустящий чебурек** 200 г **330**
– с телятиной
– с бараниной
– с сыром и зеленью
– с цыплёнком и копчёным сулугуни

СОЛЕНЬЯ

Соленья Кавказа 280 г **480**
бамя, чеснок, капуста по-гурийски, солёные огурцы, маринованные перец и томаты

Вы можете заказать на выбор 100 г **160**
маринованные перцы
капуста по-гурийски
солёные огурцы
томаты



ЗАВТРАКИ

в любое время дня

Запечённая яичница Чирбули
с томатным соусом 350 г **440**

NEW Большой грузинский завтрак
яйца, приготовленные вашим любимым способом:
глазунья или скрэмбл с лобио,
куриным шашлыком и брынзой 420 г **680**

Яичница / омлет / скрэмбл из трёх яиц
с пури и горчичным маслом **290**
Добавьте к вашему завтраку 50 г
бекон **130** пастроми **230**
страчателла **160** креветки **230**
томаты **80**

Каша пшённая с тыквой
запечёная под сулугуни 230 г **280**

Каша рисовая
со сливочным маслом 250 г **240**
Будет вкуснее:
мёд **80** сезонные ягоды или
грецкие орехи **90** фрукты **160**

Блинчики со сметанным кремом
и сезонными ягодами 250 г **340**

**Сырники из надуги и творога**
с протёртой брусникой
и нашей сметаной 200 г **380**

СЫРНАЯ ЛАВКА

Цены указаны за 100 г / 1 шт.

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ СО СКИДКОЙ 20%

Белпер Кнолле / 290
Брынза / 160
Буррата / 280
Качотта / 190
Голландский / 210

Имеретинский / 160
Моцарелла / 190
Чечил / 170
Пеперони / 220

Сулугуни / 170
Бюш / 290
Халуми / 190
Страчателла / 230

ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА
Гауда / 320
Манчего / 440
Пьяная коза / 320

САЛАТЫ

По-грузински 230 г **370**
из свежих овощей с пряным маслом

С тигровыми креветками 180 г **560**
кальмаром и жареным кабачком

С цыплёнком 230 г **440**
шпинатом и кускусом

  **С пастроми, жареным сыром** 190 г **530**
и спелыми томатами

С хрустящими баклажанами 220 г **460**
спелыми томатами и кинзой

Салат Романо 150 г **460**
с пастроми 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 **540**
– с телятиной и домашней аджикой **590**

ХАЧАПУРИ

			на двоих
По-имеретински	350	520	500 г 830
По-мегрельски	350	590	500 г 890
По-аджарски	350	540	500 г 840

Кубдари 450 г **850**
с говядиной и печёным перцем

Шоти 100 г **150**
подаётся с ароматным Кахетинским маслом

СУПЫ

Наваристый суп с фрикадельками из цыплёнка 300 г **380**
с яйцом и щавелем

NEW Окрошка с пастроми 320 г **420**
бастурмой и домашним квасом

 **Харчо** 350 г **450**
пряный грузинский суп с бараниной, рисом и чесноком

**Сырный суп** 300 г **460**
с подкопчённым цыплёнком и пармезаном

NEW Хашлама 380 г **480**
с говядиной и запечённым картофелем





О ГЛАВНОМ

ПТИЦА



Чахохбили

300 г

480

цыплёнок со свежими томатами и луком, обжаренный в пряных специях



Котлета по-киевски

230 г

520

в хрустящей панировке с сулугуни и зеленью

Цыплёнок чкмерули

330 г

650

в сливочно-чесночном соусе с голубым сыром

МЯСО



Каурма

270 г

650

жареная телятина, баклажан, кабачок, перец с ткемали и аджикой

Томлёные телячьи щёчки

270 г

680

с картофельным пюре

Бефстроганов из телятины

350 г

720

с грибами и картофельным пюре

Оджахури

300 г

530

тушёная свинина с картофелем, сладким перцем и травами

NEW Чашушули

250 г

580

из говядины с пряными специями

Томлёная ножка ягнёнка

350 г

1050

с соусом Чанахи и овощами

Готовим на лавовом гриле. Подаются с томатным соусом, лавашом, зеленью и красным луком

ГРИЛЬ

Цыплёнок

150 / 115 г

480

Свинина

150 / 115 г

560

Телятина

150 / 115 г

790

Люля из цыплёнка

150 / 115 г

470

Люля из телятины

150 / 115 г

520

Люля из баранины

150 / 115 г

580

РЫБА

Котлета из щуки

200 г

490

со сливочным шпинатом

Хрустящая треска с кабачками

320 г

570

и зелёным горошком в сливочном соусе

NEW Тигровые креветки

210 г

720

жареные с чесноком, томатами черри и шпинатом

Печёный лосось

250 г

1190

со шпинатом, картофельным пюре и сливочным соусом

НА СЛАДКОЕ

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

Шоколадный фондан

180 г

390

с ванильным мороженым

NEW Павлова

150 г

460

с вареньем из малины и чёрной смородины

Домашний пирог

150 г

430

с сезонными ягодами



Чизкейк Камамбер

190 г

450

с брусникой



Меренговый рулет

180 г

430

с миндалём и малиной

Медовик

160 г

390

Сметанник

180 г

380

с пеканом и сезонными ягодами

Орешки

60 г

220

со сгущённым молоком

Домашнее варенье

80 г

160

фейхоа, грецкий орех, белая черешня

Мороженое

100 г

280

– 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 100

с бараниной 120



с цыплёнком 100



с сыром и зеленью 120

с креветками и кальмарами Том Ям 140



ГАРНИРЫ

Картофель

по-деревенски / пюре 130 г 220



Овощи

запечённые с сыром / на гриле 140 г 320

Шампиньоны в тандыре 150 г 280

Оладьи из кабачков

130 г

240

с нашей сметаной

Томлёный рис

со сливочным маслом 150 г 230

СОУСЫ 50 г 90

Аджика

Сацибели

Шашлычный

Ткемали

Наршараб

Сметанный с зеленью и чесноком

Копчёная сметана

Сырный

