

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

🔥 Лобио 165 г 360
из красной фасоли с грецкими орехами

Рулетики из баклажанов 175 г 440
с сыром фета

👉 Буррата с томатами 250 г 590
базиликом на хрустящей лепешке

Пастроми 150 г 960
из индейки и говядины

Сыры к вину 200 г 760
качотта, голландский, бюш, чечил

Соленья Кавказа 280 г 520
бамия, чеснок, капуста по-гурийски, солёные огурцы, маринованные перец и томаты

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

🐷 Долма 215 г 480
с мясом и сметанно-чесночным соусом

👉 Жареный сулугуни 230 г 450
с брусничным соусом и тархуном

🐷 Хрустящий чебурек 230 г 340
– с телятиной
– с бараниной
– с сыром и зеленью
– с цыплёнком и копчёным сулугуни

САЛАТЫ

По-грузински 230 г 380
из свежих овощей с пряным маслом

С хрустящими баклажанами 220 г 470
спелыми томатами и кинзой
добавить страчателлу +160

👉 С пастроми, жареным сыром 190 г 540
и спелыми томатами

С пастроми из индейки 150 г 460
романо и копчёным сулугуни

🔥 С тигровыми креветками 180 г 580
кальмаром и жареным кабачком

СУПЫ

Куриный 300 г 380
с фрикадельками, яйцом и щавелем

🔥 Харчо 350 г 450
с бараниной, рисом и чесноком

👉 Сырный 300 г 460
с поджаренным цыплёнком, шампиньонами и пармезаном

🍄 Тыквенный 300 г 430
со страчателлой
добавить креветки +230

ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски / пюре / фри 130 г 220

Запечённые овощи с сыром / на гриле 140 г 320

Шампиньоны в тандыре 150 г 280

Оладьи из кабачков с нашей сметаной 130 г 240

Булгур 150 г 230

ИЗ ПЕЧИ

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

ХАЧАПУРИ на двоих

По-аджарски 350 г 570 500 г 870

По-имеретински 350 г 530 500 г 860

По-мегрельски 350 г 620 500 г 840

🍄 Пирог с лососем, шпинатом и сливочным соусом 250 г 870

Шоти 1 шт. 150
подаётся с ароматным Кахетинским маслом

ХИНКАЛИ ПО-ТБИЛИССКИ

варёные / жареные 1 шт.

с цыплёнком 100

🐷 с говядиной 100

с бараниной 120

с креветками и кальмарами 140

👉 с сыром и зеленью 120

СОУСЫ

Аджика

Сацебели

Шашлычный

Ткемали

Наршараб

Сметанный с зеленью и чесноком

Копчёная сметана

Сырный

50 г 90

О ГЛАВНОМ

ПТИЦА

🔥 Чахохбили 300 г 490
из цыплёнка с пряными специями и томатами

Котлета по-киевски 230 г 440
с сулугуни, зеленью и жареный картофель бейби

Чкмерули 330 г 670
из цыплёнка в сливочно-чесночном соусе с голубым сыром

МЯСО

Телячьи щёчки 270 г 680
со сливочным булгуром

Бефстроганов из телятины 350 г 730
с грибами и картофельным пюре

Оджахури 300 г 560
из свинины с картофелем, сладким перцем и травами

🍄 Томлёная баранина 350 г 860
с картофельным пюре

ГРИЛЬ

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

Цыплёнок 150 / 115 г 520

Свинина 150 / 115 г 570

Телятина 150 / 115 г 860

🐷 Люля из цыплёнка 150 / 115 г 480

🐷 Люля из телятины 150 / 115 г 540

Люля из баранины 150 / 115 г 620

РЫБА

Котлета из щуки 200 г 530
со сливочным шпинатом

Хрустящая треска с кабачками 320 г 570
в сливочном соусе

Тигровые креветки 150 г 730
с чесноком, томатами черри и шпинатом

Стейк из лосося 250 г 1200
с печёными овощами

ЗАВТРАКИ

в любое время дня

🍄 Шакшука по-грузински 350 г 440

Большой грузинский завтрак 350 г 680
глазунья либо скрембл, лобио, цыплёнок на гриле, брынза

Яичница / омлет / скрембл из трёх яиц 340
с пури и горчичным маслом

Добавьте к вашему завтраку 50 г

бекон	130
страчателла	160
томаты	80
пастроми	230
креветки	230

Блинчики со сметанным кремом 250 г 340
с сезонными ягодами / фруктам

👉 Сырники из надуги и творога 200 г 380
с протёртой брусничкой и нашей сметаной

Будет вкуснее

мёд	80
грецкие орехи	90
сезонные ягоды или фрукты	180

Цены указаны за 100 г

СЫРНАЯ ЛАВКА

Брынза 210

Буррата 340

Качотта 230

Голландский 230

Имеретинский 210

Моцарелла 230

Чечил 220

Сулугуни 220

Бюш 360

Халуми 230

Страчателла 270

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ СО СКИДКОЙ 20%

НА СЛАДКОЕ

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

🍄 Домашний торт с черникой 200 г 480
и сырным кремом

Чизкейк Сан Себастьян 200 г 460
с персиком и ревнем

🍄👉 Меренговый рулет 180 г 440
с миндалём и малиной

🍄 Заварное кольцо 200 г 520
с вишней и белым шоколадом

🍄 Ромовая баба 180 г 380
с маскарпоне и сублимированной малиной

Орешки 5 шт. 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



Блюда с нашим сыром



Острые блюда



Новинки меню



В составе шпик

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

Цены указаны в рублях РФ. Рекламный материал.

БРЫНЗА