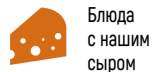


Весь сыр, используемый на нашей кухне, мы производим сами из отборного молока!



Блюда с нашим сыром



Острые блюда

NEW

Новинки меню



Содержат в составе шпик

БРЫНЗА

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

Сациви с курицей 190 г – 395

легендарная закуска на основе густого соуса из грецких орехов, кинзы и пряностей

Рулетки из баклажанов 175 г – 415

с грецкими орехами

Рулетки из сулугуни 190 г – 375

со свежими овощами и соусом сациви

Тартар из говядины 180 г – 565

с пармезаном, бастурмой и горчичным соусом

Лобико 165 г – 335

из красной фасоли с грецкими орехами

Ассорти пхали 170 г – 375

из шпината, свеклы и печёного перца

Буррата с хрустящими баклажанами и устричным соусом 250 г – 515

Буррата

Нежный, молодой сыр из коровьего молока. Подаётся на хрустящей лепёшке

с печёными овощами и кинзой 250 г – 515

с сочными томатами и базиликом 250 г – 525

ГОРЯЧИЕ

Долма 200 г – 415

с мясом и сметанно-чесночным соусом

Запечённый сулугуни 230 г – 375

со спелыми томатами

Хрустящий чебурек 160 г – 295

с телятиной / с бараниной

СОЛЕНЬЯ

Джонджоли 80 г – 205

маринованные соцветия с кисло-острым вкусом, красным луком и томатами

Соленья Кавказа 280 г – 425

джонджоли, бамия, чеснок, капуста по-гурийски, солёные огурцы, маринованные перец и томаты

Вы можете заказать на выбор:

капуста по-гурийски / солёные огурцы / томаты маринованные перцы 100 г – 145



СЫРНАЯ ЛАВКА

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

Цены указаны за 100 гр / 1 шт с учётом скидки 20% и не распространяются на заказ в зале

Белпер Кнолле – 160

Брынза – 105

Буррата – 181

Качотта – 132

Голландский – 105

Имеретинский – 105

Моцарелла – 132

Чечил – 123

Пепперони – 150

Сулугуни – 114

Халуми – 132

Бюш – 209

ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Гауда – 291

Пьяная коза – 290

Манчего – 319

САЛАТЫ

По-грузински 230 г – 345

из свежих овощей с пряным маслом

С тигровыми креветками 180 г – 545

кальмаром, жареным кабачком и муссом из тыквы

С цыплёнком и хумусом 220 г – 415

на чесночной лепёшке

С пастроми, жареным сыром 190 г – 475

и спелыми томатами

С имеретинским сыром 220 г – 395

томатами и острым чесночно-травяным соусом

С хрустящими баклажанами 210 г – 455

спелыми томатами и кинзой

Со страчателлой, томатами и баклажанами 200 г – 415

с устричным соусом

ИЗ ПЕЧИ

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

Аджарули 350 г

с пастроми и имеретинским сыром – 545

с цыплёнком и копчёным сулугуни – 495

с тремя видами сыра – 495

ХАЧАПУРИ

По-имеретински 350 г – 465

По-мегрельски 390 г – 495

По-аджарски 350 г – 485

Будет вкуснее, если добавить ещё сулугуни, томаты или соус лали 30 г – 65

Пури 100 г – 85

грузинский дрожжевой хлеб

СУПЫ

Наваристый суп с фрикадельками 300 г – 375

из цыплёнка с яйцом

Тыквенный крем-суп 350 г – 425

с гренкой со страчателлой и вялеными томатами

Грибная похлёбка 350 г – 445

с домашней лапшой и мини-пеневани с брынзой и зеленью

Харчо 350 г – 495

пряный грузинский суп с бараниной, рисом и чесноком

Сырный суп 300 г – 455

с подкопчённым цыплёнком, шампиньонами и пармезаном

Уха 300 г – 495

с судаком и сёмгой



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



NEW Новинки меню

•• Содержат в составе шпик

БРЫНЗА

О ГЛАВНОМ

ПТИЦА

- Чахохбили** 300 г – 445
цыплёнок со свежими томатами и луком, обжаренный в пряных специях
- Мини-котлеты из цыплёнка** 250 г – 445
в хрустящей панировке с сулугуни и зеленью

- Котлеты из индейки** 250 г – 485
со сливочным рагу из белых грибов
- Цыплёнок чкмерули** 330 г – 495
в сливочно-чесночном соусе с голубым сыром

МЯСО

- Каурма** 270 г – 545
жареные телятина, баклажан, кабачок, перец с ткемали и аджикой
- Бифштекс из мраморной говядины** 230 г – 615
с соусом из голубого сыра
- Чашушули** 200 г – 525
тушённая телятина с овощами, красной аджикой и стручковым перцем
- Томлёные телячьи щёчки** 270 г – 575
с картофельным пюре и соусом демиглас
- Оджахури** 300 г – 525
тушёная свинина с картофелем, сладким перцем и травами
- Бефстроганов из телятины** 350 г – 565
с грибами и сливочным картофельным пюре

Подаются на лаваше с томатным соусом, зелёным и красным луком

ШАШЛЫК

- Из цыплёнка** 150/115 г – 435
- Из свинины** 150/115 г – 475
- Из баранины** 150/115 г – 755
- Из телятины** 150/115 г – 685

ЛЮЛЯ

- Из цыплёнка** 150/115 г – 435
- Из телятины** 150/115 г – 445
- Из баранины** 150/115 г – 485

РЫБА

- Котлеты из щуки** 250 г – 495
с добавлением куриного филе и нашей сметаной
- Хрустящая треска с кабачками** 320 г – 525
и зелёным горошком в сливочном соусе
- Филе судака с муссом из фенхеля** 230 г – 695
и томлёным шпинатом
- Креветки и кальмары** 270 г – 685
с бурым рисом и кокосовым соусом

НА СЛАДКОЕ

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

- Сметанник** 180 г – 315
с орехом пекан и сезонными ягодами
- Облепиховый чизкейк** 200 г – 365
- Шоколадный фондан** 180 г – 375
с ванильным мороженым
- Медовик** 160 г – 315
со сметанным кремом
- Меренговый рулет** 180 г – 385
с миндалём и малиной
- Сырное суфле** 210 г – 455
с сезонными ягодами
- Наш домашний пирог** 150 г – 295
с ягодами или фруктами
- Домашнее варенье** 80 г – 155
фейхоа, грецкий орех, белая черешня
- Мороженое** 100 г – 265
– пломбир с мадагаскарской ванилью
– сливочное с миндалём и карамелью
– с грецким орехом и кленовым сиропом
– фисташковое с пралине
- Сорбет** 100 г – 265
– чёрная смородина
– лимон и лайм

ХИНКАЛИ

- Хинкали по-тбилиски**
 - варёные / жареные 1 шт с сочной говядиной – 95
 - с бараниной – 115
 - с цыплёнком и сулугуни – 85
- Мини-хинкали** 350 г
со страчателлой и беконом в сливочном соусе – 525
- с цыплёнком и грибами в сливочно-томатном песто – 455
- с томлёной говядиной и соусом копченый сулугуни – 485

ГАРНИРЫ

- Картофель**
по-деревенски / пюре / фри / 130 г – 195
- 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 булгур с тыквой** 150 г – 195

СОУСЫ 50 г – 95

- Аджика
- Сацебели
- Шашлычный
- Ткемали
- Наршараб
- Сметанный с зеленью и чесноком
- 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. Меню находится у администратора, предоставляется гостям по первому требованию. На акции и спецпредложения бонусы не начисляются.