

## О ГЛАВЦОМ

### МЯСО

**Оджахури** 300 г — 415

свинина, тушённая с картофелем, сладким перцем и травами

**Чашушули** 200 г — 480

телятина, тушённая с овощами, красной аджикой и стручковым перцем

**Чанахи** 450 г — 635

баранина, тушённая с овощами и зеленью

**Баранина, томлённая**

**в вине** 430 г — 595

со спелыми томатами

**Бургер** 300 г — 395

с котлетой из мраморной говядины и сулугуни

### ГАРҢИРЫ

**Картофель** на выбор: по-деревенски / пюре / фри / 130 г — 150

**Овощи, запечённые с сыром** 185 г — 280

**СОУСЫ** 50 г на выбор:

Аджика — 70

Сацибели — 90

Шашлычный — 70

### ЇТИЦА

**Оцнеба** 265 г — 280

куриная котлета с сулугуни, картофельно-базиликовым пюре и луком фри

**Чахохбили** 330 г — 290

кусочки цыплёнка, обжаренные со свежими томатами, с луком и пряными специями

**Чкмерули** 350 г — 650

цыплёнок в соусе из голубого сыра

**Индейка с сулугуни** 370 г — 615

и алычой под ежевичным соусом

### РЫБА

**Армянская форель** (за 100 г) — 310

печёная с маслом и тархуном

**Треска Пепперони** 280 г — 495

с булгуром, зелёным айоли и укропным маслом

## ХИҢКАЛИ И КВАРИ

**Хинкали по-тбилиски**

варёные / жареные 1 шт

из сочной говядины — 75

из баранины — 80

**Мини-хинкали**

**со страчателлой** 270 г — 385

со сливочным соусом / с соусом

из спелых томатов

**Квари** 285 г — 225

грузинские «вареники» с надуги

## ТАҢДЫР

**Каре барашка** 245 г — 535

**Стейк «Топ-Блейд»** 300 г — 825

(выход сырого продукта)

**Язычки ягнят** 220 г — 420

с печёными овощами и соусом Лали

**Абхазура** 240 г — 390

рубленая телятина с барбарисом

**Хан-кебаб** 180 г — 350

печень с курдюком

Подаётся с тартаром из томатов, с крымским луком и джонджоли

### ШАШЛЫК

**Из свинины** 245 г — 380

**Из цыплёнка** 245 г — 330

**Из баранины** 245 г — 495

**Из мраморной**

**говядины** 265 г — 525

**Из сёмги** 170 г — 610

### ЛЮЛЯ

**Из цыплят** 230 г — 315

с кешью и барабарисом

**Из баранины** 245 г — 435

**Из телятины** 245 г — 390

**Овощи** 220 г — 290

**Грибы** 150 г — 250

## ҢА СЛАДКОЕ

**Сырное суфле**

**с клубникой** 220 г — 275

на домашнем бисквите

**Ремнюша** 180 г — 290

безеиное пирожное со свежими ягодами

**Сметанник** 180 г — 285

с пеканом и сезонной ягодой

**Сырники из надуги** 150 г — 175

с изюмом и фермерской сметаной

**Кофейный торт** 160 г — 245

**Мильфей** 100 г — 210

**Медовый торт** 160 г — 235

со сметанным кремом

**Пахлава** 170 г — 285

с шариком мороженого

**Домашнее варенье** 120 г — 120

фейхоа, вишня, грецкий орех,

белая черешня, клубника

**Мороженое** 100 г — 250

– пломбир с мадагаскарской ванилью

– сливочное с миндалём и карамелью

– с грецким орехом и кленовым сиропом

– фисташковое с пралине

**Сорбет** 100 г — 250

– лимон-лайм

– чёрная смородина

– облепиха

**ДЕТОКСЫ** 250 г — 285

Питательные коктейли из фрешей, овощей и фруктов, которые очищают организм от вредных веществ, способствуют стройности, дарят хорошее самочувствие и настроение. Максимум пользы, минимум калорий!

**Иммуно**

свекла, яблоко, смородина, имбирь

**Слим**

морковь, яблоко, лимон, сельдерей, огурец, петрушка

**Эко**

огурец, сельдерей, брокколи, яблоко, лайм



Обозначение блюд, приготовленных с использованием нашего сыра

# КУХНЯ

Шеф-повар  
Артём Журкин

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

## САЛАТЫ

**NEW** С печёным цыплёнком 220 г — 315  
и хумусом на чесночной лепёшке

**NEW** С подкопчённой армянской форелью 190 г — 395  
редисом и дзадзики

**NEW** С тигровыми креветками 190 г — 465  
корном и гуакамоле

По-грузински 250 г — 240  
из спелых овощей, с пряным маслом

🏠 С имеретинским сыром 250 г — 240  
и томатами с соусом Лали

🏠 С сыром чанах 230 г — 385  
и овощами-гриль

С ростбифом, грибами 240 г — 450  
и сочными томатами

🏠 С сыровяленой шейкой 170 г — 395  
и голубым сыром

🏠 Со страчателлой и сладкими томатами 200 г — 425

## ИЗ ПЕЧИ

Пури 100 г — 60  
грузинский дрожжевой хлеб

Чебурек 160 г — 165  
с телятиной и кинзой

## ХАЧАПУРИ

🏠 По-имеретински 350 г — 325

🏠 По-мегрельски 390 г — 395

🏠 По-аджарски 350 г — 335

🏠 С рачинской ветчиной 395 г — 425

🏠 Ачма 220 г — 290  
с сыром

Кубдари 390 г — 375  
острый пирог с рубленным мясом

## ЗАКУСКИ

### СОЛЁНЯ

Соленья Кавказа 360 г — 335

джонджоли, бамия, чеснок, капуста по-гурийски, маринованные перец и виноград

Капуста по-гурийски 100 г — 110

Маринованный

виноград 150 г — 150

Солёный перец 100 г — 150

Джонджоли 70 г — 150

### ПХАЛИ

традиционная грузинская закуска из овощей и трав с пряной заправкой из грецких орехов

Из шпината 50 г — 110

Из свеклы 50 г — 110

Из стручковой фасоли 50 г — 110

Ассорти пхали 170 г — 265

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма 235 г — 375

с мясом и домашним мацони

🏠 Шампиньоны с сулугуни 160 г — 270

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Аджапсандали 200 г — 290

баклажаны, тушённые со спелыми томатами, перцем и ароматной зеленью

Баклажаны 175 г — 295

с грецкими орехами

Сезонные овощи 475 г — 350

Свежая зелень 150 г — 320

Лобио 165 г — 215

из красной фасоли с грецкими орехами

Тартар из спелых томатов

с джонджоли 240 г — 335

🏠 Буррата на свекольном

карпаччо 260 г — 495

с соусом из чёрной смородины

Сациви с курицей 200 г — 280

Лосось Чили 200 г — 595

🏠 Сулугуни с томатами 270 г — 255  
жаренный на кеци

## СУПЫ

Уха из сёмги 300 г — 340

полезный и насыщенный рыбный суп

Харчо 350 г — 295

пряный грузинский суп с бараниной, рисом, чесноком и зеленью

Пити 355 г — 310

наваристый суп из баранины с нутом

🏠 Сырный суп 230 г — 295

с белпер кнолле и вялеными томатами

🏠 Гаспачо со страчателлой 300 г — 355

Чихиртма 250 г — 225

густой грузинский суп из фермерского цыплёнка

## НАШ СЫР

### ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИЯ

100 г

Брынза — 120

Сулугуни — 130

Чечил — 130

Имеретинский — 120

### ЕВРОПЕЙСКАЯ ТРАДИЦИЯ

100 г

Буррата — 205

Моцарелла — 150

### СЕТЫ

Грузинский 430 г — 645

сулугуни, чечил, имеретинский и овечий сыры, надуги с мятой, виноград

Европейский 290 г — 745

бюш-де-шевр, пепперони, гауда, белпер кнолле, манчего

**ГОРЯЧЕЕ И СЛАДКОЕ** на другой стороне

ПРИГОТОВЛЕНО  
#СЫРНАШ  
ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ