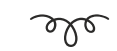


## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



	г.	₽
1 <b>РУЛЕТКИ ИЗ ПЕРЦА И БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ</b> 🌶️🌱 жаренные баклажаны и перцы с начинкой из грецких орехов EGGPLANT AND PEPPER ROLLS WITH NUTS fried eggplant and pepper rolls with walnut stuffing	170	390
2 <b>ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ</b> 🌶️🌱 стручковая фасоль с орехами и приправами RUNNER BEANS PKHALI boiled runner beans seasoned with walnuts, spices and fresh cooking herbs	170	380
3 <b>ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА</b> 🌶️🌱 шпинат с орехами, зеленью и приправами SPINACH PKHALI spinach with walnuts, Georgian spices, fresh cooking herbs	170	380
4 <b>ПХАЛИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ</b> 🌶️ филе куриной грудки с грецкими орехами и приправами CHICKEN BREAST PKHALI boiled chicken breast with walnuts and Georgian spices	170	390
5 <b>ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ С ОРЕХАМИ</b> 🌶️🌱 свежая отварная свекла с грецкими орехами и приправами BEET PKHALI boiled beets with walnuts and spices	250	380
6 <b>БАКЛАЖАНЫ ПО-ТБИССКИ</b> 🌶️🌱 мелко нарезанные жареные баклажаны с грецкими орехами, паприкой и приправами EGGPLANTS -TBILISI STYLE thinly sliced fried eggplants with walnuts, paprika, herbs	250	390
7 <b>БАКЛАЖАНЫ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ</b> 🌶️🌱 жаренные баклажаны в пряном соусе с сухой чесночной Приправой EGGPLANTS IN GARLIC SAUCE eggplants in a spicy sauce with dry garlic seasoning	200	380

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



	г.	₽
<b>1 БУКЕТ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ</b> 🌶️🌱 маринованный чеснок, черемша, джонджоли, капуста, перец, помидоры,огурцы PICKLED PRODUCTS pickled garlic, wild leek, jonjoli, cabbage, pepper, semiripe	300	330
<b>2 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> сыр сулугуни и имерули CHEESE PLATE cheese suluguni and imeruli	250/10	450
<b>3 САЦИВИ</b> 🌶️ кусочки курицы / индейки под ароматным соусом из молотого грецкого ореха SATSIVI chicken / turkey pieces with fragrant sauce and ground walnuts	300	400/430
<b>4 ГЕБЖАЛИЯ</b> 🌶️ сырные рулетики из сулугуни с мятной начинкой в собственном соусе GEBZHALIA suluguni cheese rolls with mint stuffing with own sauce	200	360
<b>5 ОВОЩНОЕ АССОРТИ</b> 🌱 спелые помидоры, огурцы, редис, паприка VEGETABLE PLATE ripe tomatoes, cucumbers, radish, paprika	250	290
<b>6 ЗЕЛЕНЬ АССОРТИ</b> 🌱 петрушка, укроп, лук зеленый, стручковый перец, кинза, редис GREENERY PLATE parsley, dill, onion, spicy pod pepper, cilantro, radish	150	310
<b>7 КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> блюдо из тонко нарезанных кусочков сырого мяса, приправленных оливковым маслом и уксусом BEEF CARPACCIO carpaccio is very thinly sliced raw meat with olive oil and vinegar	150	460
<b>8 СЕЛЕДКА В ПРЯНОМ ПОСОЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ</b> сельдь свежая с картофелем SPICED PICKLED HERRING WITH POTATOES	200	330
<b>9 ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК</b> подается с хреном BOILED BEEF TONGUE served with horseradish	150	385
<b>10 ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В БАЖЕ</b> свежая жареная цветная капуста под соусом из грецких орехов CAULIFLOWER IN SAUCE BAZHE tiny flowers of pan fried cauliflower with walnut sauce	250	350





САЛАТЫ  
SALADS



	г.	р
1 <b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ПО ГРУЗИНСКИ</b> 		330
свежие огурцы, помидоры, красный лук, зелень со специями		
GEORGIAN VEGETABLE SALAD		
с грецкими орехами / with walnuts	280	400
с оливковым маслом / with olive oil	280	340
со сметаной / with sour cream	280	340
2 <b>ЭНА</b>	250	360
кусочки отварного говяжьего языка, свежие и соленые огурцы, майонез		
ENA		
pieces of boiled beef tongue, fresh and salted cucumbers, mayonnaise		
3 <b>ГРЕЧЕСКИЙ</b>	300	330
помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, салат айсберг, сыр фета		
GREEK SALAD		
tomatoes, cucumbers, peppers, olives, lettuce «iceberg», cheese feta		
4 <b>ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b>	250	400
филе курицы, салатные листья, салат айсберг, помидоры черри, яйцо, пармезан, соус «цезарь»		
GREEK SALAD		
chicken fillet, lettuce, cheese parmesan, egg, cherry tomato, cezar sauce		
5 <b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	250	430
креветки, салатные листья, салат айсберг, помидоры черри, пармезан, соус «цезарь»		
CEZAR WITH SHRIPMS		
shrimps, lettuce, cheese parmesan, egg, cherry tomato, cezar sauce		
6 <b>ЦАДА</b>	250	390
тонко нарезанные кусочки отварной говядины на подушке из овощей под мятным соусом		
TSADA		
thinly sliced boiled beef on vegetables under mint sauce		



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
HOT STARTERS

	г.	р
<b>1 ЛОБИО КРАСНОЕ</b> 🌶️🌱 красная перетертая отварная фасоль с кинзой и специями RED LOBIO mashed red boiled beans with cilantro and greens с орехами / with walnuts	350	300
<b>2 ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ</b> шапочки шампиньонов с сыром CHAMPIGNONS WITH SULUGUNI CHEESE cap mushroom with cheese	250	350
<b>3 СУЛУГУНИ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТОМАТАМИ</b> жареный сулугуни с помидорами BARED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES fried suluguni cheese with ripe tomatoes	250	370
<b>4 ДОЛМА</b> 🌶️ мясной фарш в виноградных листьях. Подается с сметанно-чесночным соусом DOLMA minced meat wrapped in grape leaf. Served with sour cream-garlic sauce	260/60	370
<b>5 АДЖАПСАНДАЛИ</b> 🌶️🌱 тушеные баклажаны, томаты, паприка с картофелем, приправленные пряной зеленью AJAPSANDAL traditional vegetable stew with eggplants, tomatoes, new potatoes and sweet pepper, seasoned with spicy greens	500	370
<b>6 КУЧМАЧИ ТЕЛЯЧЬИ</b> 🌶️ печень, сердце, с зеленью, луком и зернами граната VEAL KUCHMACHI roasted veal livers and hearts with onion and Georgian spices	400	425
<b>7 КУЧМАЧИ КУРИНЫЕ</b> 🌶️ печень, сердца с зеленью, луком и зернами граната CHICKEN KUCHMACHI roasted chicken livers and hearts with onion and Georgian spices	400	400



## СУПЫ SOUPS



	г.	р
<b>1 ХАРЧО</b> 🌶️ традиционный грузинский суп КНАРЧНО traditional Georgian soup	400	350
<b>2 ГРИБНОЙ СУП</b> 🌿 MASHROOM SOUP	400	230
<b>3 ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ</b> 🌶️ суп из баранины с овощами LAMB CHANAKHI appetizing lamb pieces with vegetables	500	370
<b>4 ЧИХИРТМА</b> куриный суп, загущенный яйцом CHIKHIRTMA cream soup with chicken	400	300
<b>5 ХАШЛАМА</b> 🌶️ наваристый бульон из говядины с зеленью KNASHLAMA beef broth with cooking herbs	400	360
<b>6 БОРЩ</b> домашний суп, сваренный на говядине. Подается со сметаной BORSCH beetroot soup with beef. Served with sour cream	400/70	320
<b>7 УХА ЦАРСКАЯ</b> суп из судака и форели с креветками TSAR FISH BROTH pike-perch and trout soup with shrimps	400	330

## ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА FLOUR CONFECTIONERY



	г.	р
1 <b>ХАЧАПУРИ МЕГРУЛИ</b> раскатанное тесто с начинкой из сыра сулугуни и запеченное до золотистой корочки КНАЧАПУРИ МЕГРУЛИ traditional round stuffed pie covered with baked crispy suluguni cheese	700	480
2 <b>ХАЧАПУРИ ТБИЛISУРИ</b> тонко раскатанное полуслоеное тесто с начинкой из сыра сулугуни КНАЧАПУРИ ТБИЛISУРИ semi-puff dough with suluguni cheese	600	500
3 <b>ХАЧАПУРИ ИМЕРУЛИ</b> тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулугуни и имеретинский КНАЧАПУРИ ИМЕРУЛИ thinly rolled out sweet dough stuffed with suluguni and imereti cheese	600	410
4 <b>ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ</b> хачапури в форме лодочки с сыром сулугуни и яйцом КНАЧАПУРИ АСНАРУЛИ boat of sweet dough filled with suluguni cheese and egg	500	490
5 <b>КУБДАРИ</b> тонко раскатанное тесто с рубленным мясом и ароматными специями КУБДАРИ thinly rolled out sweet dough stuffed with minced meat and fragrant spices	600	530

ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА  
FLOUR CONFECTIONERY



	г.	₽
1 ЛАВАШ  Грузинский хлеб LAVASH Georgian bread	120	70
2 ГОМИ МАМАЛЫГА круто заваренная белая кукурузная крупа GOMI strongly boiled white corn grit	300	300
3 МЧАДИ  домашние лепешки из кукурузной муки MCHADI homemade corn flatbreads	200	220
4 ЧВИШТАРИ домашние лепешки из кукурузной муки с сыром CHVISHTARI homemade corn flatbreads with cheese	250	270





## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА HOT MEAT DISHES



	г.	₽
<b>1 КУПАТЫ ПО ИМЕРЕТИНСКИ</b>  пресерованные, сочные колбасы из свинины и говядины в натуральной оболочке KUPATI Georgian sausages-stuffed with finely chopped pork and beef with red pepper	250	410
<b>2 ОДЖАХУРИ</b>  жареное мясо до золотистой корочки с картофелем, приправленная свежей зеленью и овощами ODZNAKHURI meat cooked in brazier and served with golden- color fried potatoes, fresh cooking herbs and vegetables из баранины / lamb 600 590 из телятины / veal 600 590 из свинины / pork 600 510	600 600 600	590 590 510
<b>3 ШКМЕРУЛИ</b>  обжаренные кусочки цыпленка в чесночном соусе SHKMERULI chicken in garlic sauce	400	450
<b>4 СОЛЯНКА ПО ГРУЗИНСКИ</b>  свежая отварная говядина с солеными огурцами и помидорами, зеленью и грузинскими приправами GEORGIAN SOLIANKA fresh boiled beef with pickles, tomatoes, herbs, and Georgian spices	400	480
<b>5 ПИРОСМАНИ</b>  нежная телятина и шампиньоны запеченные сыром сулугуни и приправами PIROSMANI veal and mushrooms baked with cheese suluguni and Georgian spices	400	580



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА  
HOT MEAT DISHES



	г.	₽
<b>1 ЧАШУШУЛИ</b>  аппетитные кусочки телятины, тушенные с овощами и острыми специями CHASHUSHULI appetizing veal pieces, stewed with vegetables and Georgian spices	400	590
<b>2 МЦАРЕ ПО МЕГРЕЛЬСКИ</b>  отварная говядина тушенная с луком, спелыми томатами и приправами MEGRELIAN MTSARE boiled beef stew with onions, ripe tomatoes, and Georgian spices	400	480
<b>3 ХИНКАЛИ (5 шт.)</b>  KHINKALI (5 pcs.) original Georgian dumplings stuffed with meat and herbs из свинины и говядины / pork and beef из баранины / lamb	400 400	450 480
<b>4 БУГЛАМА</b> жареный лосось с белым вином и овощами BUGLAMA fried salmon with white wine and vegetables	500	800
<b>5 ЧАХОХБИЛИ</b>  кусочки обжаренной в собственном соку курицы, загущенный яйцом с подливой из спелых томатов, приправленные грузинскими приправами и свежей зеленью CHAKHOKHVILI chicken pieces roasted in its own juice thickened with egg and a gravy of ripe tomatoes seasoned with Georgian spices and fresh cooking herbs	400	420

БЛЮДА НА УГЛЯХ  
CHARCOAL GRILLED DISHES



	г.	р
1 ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ PORK SHISH-KEBAB	250/30/15	440
2 ШАШАЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ VEAL SHISH-KEBAB	250/30/15	600
3 ШАШЛЫК КУРИНЫЙ CHICKEN SHISH-KEBAB	250/30/15	380
4 ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ VEAL SHISH-KEBAB	250/30/15	440
5 ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА LAMB FILLET SHISH-KEBAB	250/30/15	660



БЛЮДА НА УГЛЯХ  
CHARCOAL GRILLED DISHES



	Г.	Р
① ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ LAMB LULYA-KEBAB	300/30/15	480
② ЦЫЦЫЛА ПО ГРУЗИНСКИ подаётся с соусом ткемали GEORGIAN STYLE TSITSILA served with tkemali sauce	400/30/15	600
③ ПЕРЕПЕЛКА QUAILS	250	600
④ ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА LAMB LOIN SHISH-KEBAB	300/30/15	660





## БЛЮДА НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED DISHES

	Г.	Р
1 <b>ЛАЗУРИ</b> шашлык из корейки ягненка, шашлык из свинины, телятины, курицы, ягненка, люля - кебаб из баранины, перепелка, грибы, картофель и овощи на мангале. LAZURI lamb loin, grilled pork, veal, chicken, lamb lula - kebab, quail, mushrooms, potatoes and vegetables on the grill.	2500/140/60	3800
2 <b>АССОРТИ ШАШЛЫКОВ</b> шашлык из свинины, телятины, курицы, ягненка, люля - кебаб из баранины, картофель и овощи на мангале. SHISH-KEBAB PLATE pork, veal, lamb, chicken-shish-kebab, lamb lulya-kebab with vegetables	1200/70/60	1900

## СОУСЫ SAUCES

3 <b>САЦЕБЕЛИ</b> SATSEBELI	30	110
4 <b>ТКЕМАЛИ</b> TKEMALI	30	110
5 <b>ТАРТАР</b> TAR-TAR	30	100
6 <b>НАРШАРАБ</b> NARSHARAB	30	110
7 <b>МАЙОНЕЗ</b> MAYONNAISE	30	70
8 <b>ОЛИВКОВОЕ МАСЛО</b> OLIVE OIL	30	80
9 <b>УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ</b> APPLE VINEGAR	30	70
<b>АДЖИКА КРАСНАЯ / ЗЕЛЕНАЯ</b> RED / GREEN AJIKA SAUCE	30	110
<b>СМЕТАНА</b> SOUR-CREAM	30	70

БЛЮДА НА УГЛЯХ  
CHARCOAL GRILLED DISHES



	г.	₽
1 ДОРАДО DORADO	300/70/15	700
2 СИБАС SEA BASS	300/70/15	700
3 ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ RIVER TROUT	300/70/15	700
4 СТЕЙК ИЗ ЛОСОЯ SALMON STEAK	300/15	850





ГАРНИРЫ  
GARNISH



	г.	₽
1 КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ  FRIED POTATOES	250	250
2 КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ  SEA BASS	300/70/250	280
3 КАРТОФЕЛЬ ПО ДЕРЕВЕНСКИ  PEASANT POTATOES	250	280
4 ОВОЩНОЙ МИКС НА УГЛЯХ  баклажан, помидор, паприка GRILLED VEGETABLES MIX eggplant, tomato, paprika	250	330
5 КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ  GRILLED POTATOE	200	250
6 ШАМПИНЬОНЫ НА УГЛЯХ  GRILLED MUSHROOMS	200	300
7 РИС СОВОЩАМИ  RICEWITH VEGETABLES	200	300

