

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЧРИАНТЕЛИ — ТРАДИЦИОННЫЙ	950 Р
ИМЕРЕТИНСКИЙ ЛЕТНИЙ СУП <i>Вишня, огурец, перепелиная грудка, зелень</i>	
СВЕКОЛЬНИК С ГРАНАТОМ	810 Р
— С МЯСОМ КУРИЦЫ	890 Р
<i>Картофель, огурец, свекла, укроп, сметана</i>	
СУП-МАЦОНИ	710 Р
<i>Огурцы, кинза, зеленая аджика, лук зеленый</i>	
АДЖАПСАНДАЛ	890 Р
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	960 Р
ПХАЛИ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ БЕЗ ОРЕХОВ	910 Р
<i>С мчади из кукурузной муки</i>	
МЛ-1	1050 Р
<i>Из томленой капусты, припущенной в топленом масле с черносливом, ароматной зеленью и грецкими орехами</i>	
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ СЫРОВ ИЗ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ	1700 Р
ГРУША, ТОМЛЕННАЯ В РОЗОВОМ ШАМПАНСКОМ	710 Р
<i>С кремом и лепестками роз</i>	
ДОЛЬЧЕПУРИ (ХРУСТЯЩИЙ КОРЖ)	630/1200 Р
<i>С ванильным кремом и сезонными ягодами (Блюдо на 2/4 персоны)</i>	
ПОНЧИКИ	580 Р
<i>С кремом, ягодами и пудрой из лепестков роз</i>	
ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ШАМПАНСКИМ	800 Р
<i>На подушке из ванильного крема</i>	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПХАЛИ ИЗ ГРУШИ	870 Р
ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	850 Р
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	850 Р
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖЕГО ПОМИДОРА	960 Р
ПХАЛИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ <i>Орех грецкий, специи кавказские, молодая кинза, зеленая икра</i>	800 Р
МЛ-1 <i>Томленая капуста с черносливом, грецкий орех, свежая зелень</i>	1050 Р
ПХАЛИ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ БЕЗ ОРЕХОВ <i>С мчади из кукурузной муки</i>	970 Р
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ <i>Баклажан, фасоль, груша, помидор, свекольная ботва</i>	1650 Р
АССОРТИ БОЛЬШОЕ ИЗ ПХАЛИ <i>Лук-порей, груша, баклажан, свежий помидор, фасоль, МЛ-1, свекольная ботва</i>	3100 Р
БАКЛАЖАН В СОУСЕ БАЖЕ	1050 Р
АДЖАПСАНДАЛ	890 Р
САЦИВИ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК <i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта</i>	1700 Р
САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	900 Р

САЦИВИ ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ГРУДОК	1080 Р
КИНЗМАРИ ИЗ ЗОЛОТИСТОГО СПАРА (ДОРАДО)	1580 Р
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ <i>Пхали, сациви, хачапури, аджапсанда, гебжалия</i>	2400 Р
АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ И ОВОЩЕЙ	1100 Р
СОЛЕНЬЯ <i>Гурийская капуста, огурцы малосольные, джонджоли, райские яблоки, перец, помидор</i>	1100 Р
ДЖОНДЖОЛИ — КЛЕКАЧКА КОЛХИДСКАЯ	680 Р
ЧЕРНОМОРСКАЯ ЗАКУСКА <i>Аджичное масло, подсушенный лаваш, масло кахетинское со сванской солью и маслинами, цицмат, имеретинский сыр</i>	1600 Р
МАСЛИНЫ ВЯЛЕННЫЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ	600 Р
БАКЛАЖАН ПО-ДЖАВАХЕТСКИ	850 Р
СУДЖУК	700 Р
БАСТУРМА	500 Р

САЛАТЫ

ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ	
— <i>С кахетинским маслом</i>	850 Р
— <i>С оливковым маслом</i>	810 Р
— <i>Со сметаной</i>	810 Р
САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	900 Р
<i>Грецкий орех, соль, уксус, кедровый орех</i>	
САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ДЖОНДЖОЛИ	850 Р
<i>Красный лук, джонджоли, семечки тыквы, гранат, кинза, реган</i>	
ГЕМРИЭЛИ	940 Р
<i>Красные и желтые помидоры, свежесваренный сыр, цуккини</i>	
ЗЕЛЕНый САЛАТ С ТЕПЛОЙ ПЕРЕПЕЛКОЙ	1050 Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ	860 Р

СЫРЫ К ВИНУ

ДАМБАЛ ХАЧО <i>Грузинский аналог ракета, подается с подсушенным лавашом</i>	1120 Р
ТЕНИЛИ КОРОВИЙ <i>Нематериальное наследие ЮНЕСКО</i>	750 Р
ГУДА ОВЕЧИЙ	700 Р
НАРЧВИ <i>Сванский сыр</i>	700 Р

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СЫР, СВАРЕННЫЙ В БЕЛОМ ВИНЕ И СЛИВКАХ	1100 Р
СУЛУГУНИ СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ В МЯТНОМ СОУСЕ	820 Р
БАЗИЛИКОВЫЙ СУЛУГУНИ	820 Р
ПЕРЕЧНЫЙ СЫР В СОУСЕ БАЖЕ	960 Р
ГЕБЖАЛИЯ В МЯТНОМ СОУСЕ С ПОМИДОРОМ	1050 Р
ПЬЯНЫЙ СЫР <i>Свежесваренный в саперави, подается в винном соусе с барбарисом</i>	950 Р

ФЕРМЕРСКИЙ СЫР

СУЛУГУНИ	610 Р
СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ	650 Р
ИМЕРЕТИНСКИЙ	680 Р
АССОРТИ ИЗ СЫРОВ <i>Имеретинский, сулугуни, копченый, нарчви, тенили, гуда с вареньем</i>	3300 Р

ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	670/ 1000 Р
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	780/ 1050 Р
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	850 Р
— <i>Очищенный</i>	860 Р
— <i>С трюфельным маслом</i>	900 Р
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МИНИ	880 Р
<i>С перепелиным яйцом</i>	
ТХЕЛИ-ТОНЧАЙШИЕ ХАЧАПУРИ	
— <i>С сыром</i>	750 Р
— <i>С тархуном</i>	790 Р
СЛОЕННЫЙ С ДВУМЯ СЫРАМИ И МЯТОЙ	700 Р
СЛОЕННЫЙ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО ТЕСТА	710 Р
АЧМА — СЛОЕННЫЙ ВАРЕННЫЙ ХАЧАПУРИ	670 Р
ЧЕРНЫЕ ХАЧАПУРИ	750 Р
<i>Подаются на горячем камне</i>	
ЛОБИАНИ	550/890 Р
<i>Грузинский пирог с фасолью</i>	
КУБДАРИ	680/1200 Р
<i>Сванский пирог с рубленным мясом</i>	
ЛАВАШ	200 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	320 Р
<i>Грузинский, черный, серый</i>	

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗЫ

МЧАДИ НА МАСЛЕ	380 Р
МЧАДИ В ПЕЧИ	380 Р
ЭЛАРДЖИ	600 Р
<i>Сулугуни и молодой имеретинский сыр</i>	
МАМАЛЫГА С СЫРОМ	550 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАДИЛИ — ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	910 ₽
<i>Подается с гурийской капустой и мамалыгой</i>	
ЛОБИО ПО-КАХЕТИНСКИ	800 ₽
<i>Фасоль, лук, помидоры, зелень</i>	
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХОМ	860 ₽
МАРТВИЛИ	1080 ₽
<i>Баклажан запеченный на мангале с кавказской зеленью, овощами и сыром</i>	
КУЧ-МАЧИ КУРИНЫЕ С МОЛОДОЙ КИНЗОЙ	910 ₽
<i>Желудки, сердечки в специях с гранатом</i>	
СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ В МЕДЕ	810 ₽
<i>Подается с обжаренным помидором</i>	
ДОЛМА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ КУРИЦЫ	900 ₽
<i>С черносливом, айвой, в свекольных листьях с мятным соусом</i>	
ДОЛМА ИЗ СЕМГИ	1250 ₽
МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ	900 ₽
<i>(Цена за 100 г)</i>	
ШИЛАПЛАВИ	950 ₽
<i>Грузинский аналог ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом</i>	
<u>ХИНКАЛИ</u>	
КЛАССИЧЕСКИЕ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	140 ₽
— Отварные	150 ₽
— Жареные	
С БАРАНИНОЙ	150 ₽
— Отварные	155 ₽
— Жареные	
ИЗ СЕМГИ В БУЛЬОНЕ	1050 ₽
ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК	1350 ₽
ИЗ МЯСА КРАБА	2100 ₽
<i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта</i>	
ДАМСКИЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	800 ₽
СО ШПИНАТОМ И СУЛУГУНИ В МЯТНОМ СОУСЕ	700 ₽
«КВЕРИ» — МЕГРЕЛЬСКИЕ ВАРЕНИКИ С СЫРОМ И МЯТОЙ	700 ₽
<i>Подаются с маслом и сметаной</i>	

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП «СУХУМСКИЙ» <i>Кефаль, лосось, барабулька, клыккан</i>	1100 Р
СУП ХАРЧО	810 Р
ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ <i>Зеленый перец, молодой лук, кинза</i>	1300 Р
ЧИХИРТМА <i>Грузинский куриный суп-пюре</i>	850 Р
ГРИБНОЙ СУП ПО-РИКОТСКИ <i>Белые грибы, опята, шампиньоны, копченый сулугуни, корица, со сливками по желанию</i>	1080 Р
ГУПТА — СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ БЕЛУГИ <i>Подается с пшеничными палочками</i>	930 Р
ЩАВЕЛЕВЫЙ СО СМЕТАНОЙ <i>И сухариками</i>	800 Р

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА	1380 Р
<i>С красным ткемали</i>	
ЦЫПЛЕНОК В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ	1210 Р
ШКМЕРУЛИ	
— <i>В сливочном соусе</i>	1400 Р
— <i>В чесночном соусе</i>	1300 Р
КУРОЧКА ПО-КУТАИССКИ	1500 Р
<i>В пряном ежевичном соусе</i>	
ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ	1350 Р
ЧАХОХБИЛИ ИЗ ФАЗАНА	2600 Р
<i>Сезонное блюдо, уточнить у официанта (Блюдо на компанию)</i>	

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФОРЕЛЬ ПО-СУХУМСКИ	550 Р
<i>Припущенная в белом вине с тархуном (Цена за 100 г)</i>	
БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ	1700 Р
<i>Подается с зеленым соусом ткемали и мамалыгой</i>	
«ОРАГУЛИ» — СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ	1800 Р
<i>С луком-пореем, томатами и ароматной зеленью</i>	
ДОРАДО НА СКОВОРОДЕ	1700 Р
КАМБАЛА ЧЕРНОМОРСКАЯ	1280 Р
<i>Жареная, подается с зеленым соусом ткемали и мамалыгой (Цена за 100 г)</i>	

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОЗЛЕНОК В ПЕЧИ С ОВОЩАМИ <i>Блюдо на компанию от 1,5 кг</i> <i>(Цена за 100 г)</i>	650 Р
БЕЧИ <i>Телячья лопатка с гарниром из томатов, картофеля, лука-порея, специй и пряных трав</i> <i>(Блюдо на компанию)</i>	5300 Р
БАРАНИНА НА КОСТИ <i>Со стручковым перцем, баклажаном, томатами, тархуном</i>	2100 Р
ОДЖАХУРИ <i>Жаркое из свинины с картофелем и помидорами</i>	870 Р
ЧАНАХИ <i>Баранина, тушеная с овощами в горшочке</i>	1250 Р
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ИЗ ЯГНЯТИНЫ	1300 Р
БЫЧИЙ ХВОСТ В ВИНЕ МУКУЗАНИ <i>Подается с пьяными вешенками и перечным виноградным соком</i>	1850 Р
ЧАКАПУЛИ <i>Молодой ягненок в соусе из тархуна</i>	2100 Р
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА ПО-АВЛАБАРСКИ <i>В свекольных листьях</i>	1710 Р

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <i>С маслом и укропом</i>	350 Р
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ	360 Р
СТРУЧКИ ФАСОЛИ СО СПЕЦИЯМИ	380 Р
РИС ОТВАРНОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	380 Р
СВЕКОЛЬНАЯ БОТВА, ОБЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ И ПРИПУЩЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ	410 Р

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ	850 Р
<i>(Цена за 100 г)</i>	
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	1350 Р
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	1700 Р
«СЕМЕЧКИ» ИЗ ЯГНЯТИНЫ	950 Р
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1800 Р
ШАШЛЫК СВИНОЙ (ШЕЙКА)	1050 Р
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	900 Р
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	1000 Р
<i>(Цена за 100г)</i>	
СТЕЙК ИЗ БЕЛУГИ	1200 Р
<i>(Цена за 100г)</i>	
ДОРАДО (ЗОЛОТИСТЫЙ СПАР)	1700 Р
«КАЛМАХИ» — ФОРЕЛЬ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ	500 Р
<i>С соусом из красного ткемали</i>	
<i>(Цена за 100 г)</i>	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	1240 Р
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТИ	1700 Р
<i>Подается с помидором, болгарским перцем</i>	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ	960 Р
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	1200 Р
<i>Баклажан, перец болгарский, помидор, картофель</i>	

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ (ПОМИДОРНЫЙ)	200 Р
ТКЕМАЛИ ИЗ ДИКОЙ СЛИВЫ <i>Зеленый / красный</i>	200 Р
ПЕРЕЧНЫЙ СОУС	200 Р
НАРШАРАБ <i>Пикантный гранатовый соус</i>	200 Р
БАЖЕ — СОУС ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ	290 Р
АДЖИКА <i>Красная / Зеленая</i>	200 Р
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ	200 Р
ТОПЛЕННОЕ МАСЛО	200 Р
ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ	150 Р
ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ	150 Р
СМЕТАНА	150 Р

ДЕСЕРТЫ

МАЛИНА В БОКАЛЕ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И МИНДАЛЬНЫМИ ПАЛОЧКАМИ	480 Р
НАПОЛЕОН МОКРЫЙ (ПРОПИТАННЫЙ)	470 Р
ЧЕРНЫЕ ПРОФИТРОЛИ С КРЕМОМ ФЕЙХОА	510 Р
БЕЗЕ «ЛЕГЕНДА» С ОРЕХАМИ И КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ	450 Р
ПЬЯНАЯ ВИШНЯ	510 Р
<i>Безе, вишня в коньяке, кофейный крем</i>	
ГРУША, ТОМЛЕННАЯ В РОЗОВОМ ШАМΠΑНСКОМ	710 Р
<i>С кремом и лепестками роз</i>	
ГРЕЙПФРУТ В СОБСТВЕННОЙ КОЖУРЕ С КРЕМОМ	890 Р
ХУРМА С КРЕМОМ	560 Р
<i>Сезонное блюдо, уточнять у официанта</i>	
ДОЛЬЧЕПУРИ (ХРУСТЯЩИЙ КОРЖ)	630/1200 Р
<i>С ванильным кремом и сезонными ягодами</i>	
ПОНЧИКИ	580 Р
<i>С кремом, ягодами и пудрой из лепестков роз</i>	
СМЕТАННИК	410 Р
<i>Медовые коржи, сметанный крем</i>	
ЛИМОННИК	200 Р
ЧУРЧХЕЛА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ СОКА ВИНОГРАДА	200 Р
МАЦОНИ	410 Р
<i>Подается с грецким орехом и медом</i>	
МОРОЖЕНОЕ	250 Р/ шт.
<i>—Ванильное с вареньем из лепестков роз</i>	
<i>—Ванильное с белой черешней</i>	
<i>—Фисташковое с дробленными фисташками</i>	
<i>—Шоколадное с шоколадной крошкой</i>	
<i>—Клубничное с клубникой</i>	
ВАРЕНЬЕ	350 Р
<i>—Инжир</i>	
<i>—Айва</i>	
<i>—Белая черешня</i>	
<i>—Вишня</i>	
<i>—Грецкий орех</i>	
<i>—Лепестки роз</i>	

(Цена за 100 г)

