

# Холодные Закуски

## Пхали ფხალი

- одно из популярнейших блюд грузинской кухни. Основа пхали — любой овощ или трава: листья крапивы, экала, молодая ботва редиса, свёклы, цветной капусты, а также мясо, рыба или субпродукты.

## Овощное поле

Перец болгарский, помидоры,  
редис, огурцы

200 гр. 260 р.

## Пхали

Стручковая фасоль со  
специями и грецким  
орехом

150 гр. 275 р.

## Баклажаны пикантные

Рулетики из баклажан с  
венгерским беконом и  
сыром Фета

150 гр. 340 р.

## Ассорти из зелени

Кинза, петрушка, укроп

100 гр. 150 р.

## Баклажаны с орехами по-Грузински

Рулетики из баклажан с  
начинкой из грецких орехов

150 гр. 290 р.

## Мясная ферма

Изысканная закуска из 4-ёх  
видов мяса

200 гр. 350 р.





# Холодные Закуски

## Сулугуни სულგუნი

- рассольный грузинский сыр из региона Самегрело. Он имеет чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус и запах. Сыр сулугуни вырабатывают из пастеризованного коровьего, буйволиного молока или их смеси.

### Рыбная нарезка

Балык масляной рыбы, лосось  
слабосолёный, скумбрия х/к

200 гр. 370 р.

### Грузди маринованные

Маринованные грузди  
подаются с луком и  
сметаной

150 гр. 200 р.

### Нарезка сала

Сало копченое, соленое с  
чесноком, сало с прослойкой  
мяса и жареными гренками

250 гр. 250 р.

### Сырная корзина

Сулугуни, брынза,  
мраморный сыр, орехи,  
мёд

200 гр. 350 р.

### Разносолы по-Грузински

Капуста красная, малосольные  
огурцы, бочковые помидоры,  
маринованный чеснок

200 гр. 230 р.

### Фруктовое ассорти

Яблоко, груша, киви,  
виноград

500 гр. 300 р.





# Салаты

## Пиросмани ღობლმბო

- полусухое красное грузинское вино.  
Готовится из сортов винограда саперави и ркацители, возделываемого в Алазанской долине. Вино названо в честь известного грузинского художника - Нико Пиросмани.

### Салат по-Грузински

Помидоры, огурцы, лук, перец чили, масло оливковое, зелень

200 гр. 250 р.

### Горячий салат Пиросмани

Обжаренная свиная вырезка, помидоры, лист салата, каперсы, винная заправка

200 гр. 285 р.

### Салат Агне

Лист салата, каре ягненка, помидоры Черри, соус  
Лацга

250 гр. 450 р.

### Салат с беконом

Бекон, помидоры Черри, лист салата, кедровый орех, сухарики, сыр Пармезан, оливковое масло

200 гр. 300 р.

### Салат с морепродуктами

Лист салата, осьминоги, креветки, кальмары, масло оливковое, бальзамический соус

200 гр. 270 р.





# Салаты

## Сухуми სუხუმი

- столица Республики Абхазия.  
Сухуми находится на берегу Черного моря в 107 км от границы с Россией.  
История города насчитывает более 2500 лет

### Салат Сухуми

Авокадо, филе куриное,  
перец болгарский, помидоры,  
лук репчатый, зелень

250 гр. 285 р.

### Салат Греческий

Помидоры, огурцы, перец  
болгарский, лист салата,  
сыр Фета, оливки, маслины

200 гр. 250 р.

### Салат Оливье

Горошек, морковь, картофель,  
майонез, огурцы, говядина  
отварная

200 гр. 220 р.

### Салат Цезарь с креветками

Листья салата, тигровые  
креветки, чесночные сухарики,  
помидоры Черри, фирменная  
заправка Цезарь

200 гр. 290 р.

### Салат Цезарь с курицей

Листья салата, куриное  
филе, чесночные сухарики,  
помидоры Черри, фирменная  
заправка Цезарь

200 гр. 270 р.





# Горячие Закуски

## Кеци ჯიჯი

- сковорода из красной глины или чёрного камня. Позволяет готовить сочные ароматные блюда с минимальным количеством жира.

### Гудаури

Альянс тигровых креветок с тимьяном и чесночным маслом в сочетании с коньячным соусом не оставят Вас равнодушными

200 гр. 550 р.

### Соко на кеци с сыром

Шляпки шампиньонов, запеченные с сулугуни

200 гр. 300 р.

### Куриные наггетсы

Нежное куриное филе панированное в сухарях с соусом Тар-Тар

200 гр. 270 р.

### Печеный картофель в беконе

Печеный на углях, завернутый в ароматный бекон, картофель

300 гр. 260 р.

### Жареный язык

Жареный говяжий язык со сливочно-грибным соусом

300 гр. 400 р.

### Горячий бутерброд с беконом 200 гр. 100 р.

### Долма

Виноградные листья, рис, рубленое мясо, подается со сметаной

200 гр. 300 р.

### Сулугуни жареный

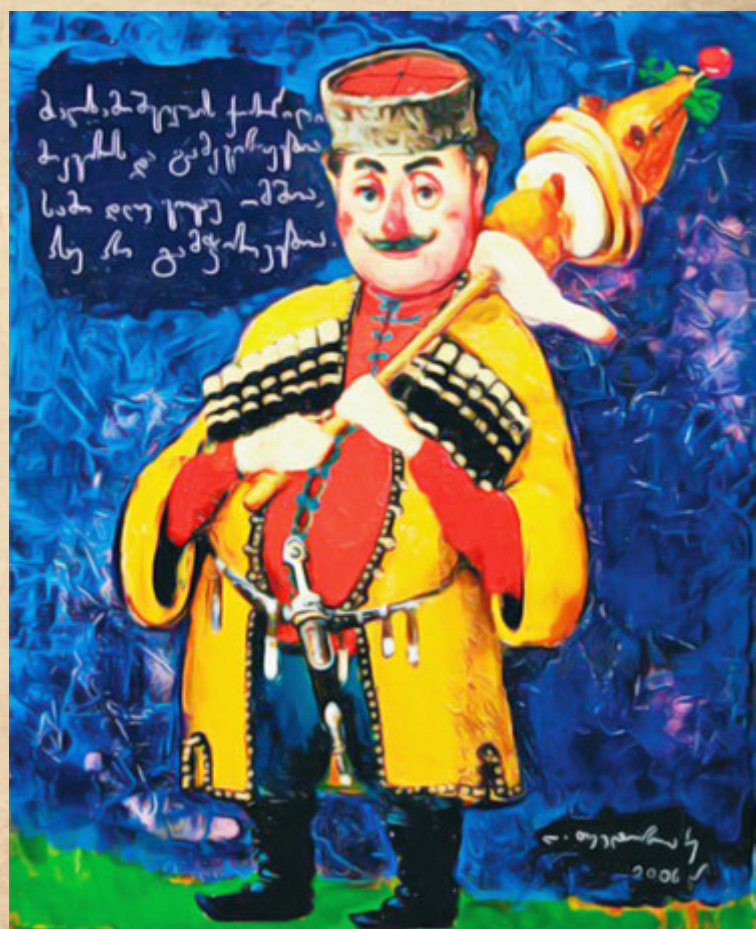
Сыр Сулугуни в темпурном кляре с джемом

200 гр. 270 р.

### Чесночные гренки

Хрустящие ржанные гренки натертые чесноком

150 гр. 100 р.





# Первые блюда

## Чихиртма ჩიხირტმა

- грузинский густой суп. Представляет собой загущённый мукой концентрированный бульон, с введёнными в него взбитыми яйцами.

## Хашлама

Помидоры, телятина,  
перец болгарский, кинза

300 гр. 250 р.

## Суп грибной

Шампиньоны, лук, картофель,  
зелень, подается с сухариками

300 гр. 170 р.

## Суп Харчо

Бульон говяжий, говядина,  
рис, специи

300 гр. 220 р.

## Чихиртма

Бульон куриный, куриная  
грудка, яйцо, зелень

300 гр. 170 р.

## Уха

Лосось, масленая рыба,  
картофель, лук, зелень

300 гр. 220 р.





# Блюда на мангале

**СОУСЫ** 30гр. Имбирный.....45 р.  
Ткемали.....45 р. Апельсиновый.....45 р.  
Сацебели.....45 р. Фирменный.....45 р.

## Шашлык из свиной шеи

Свиная шея, лук маринованный  
450 гр. 350 р.

## Шашлык из свиной корейки

Корейка свиная,  
лук маринованный  
450 гр. 400 р.

## Корейка свиная на кости

Свиная корейка, жареная на углях, с пикантной косточкой  
400 гр. 380 р.

## Рёбрышки свиные на мангале

Маринованные свиные ребра жареные на мангале, подаются с лавашом и маринованным луком

300 гр. 350 р.

## Шашлык из курицы

Филе куриное, лук маринованный, соус Сацебели  
300 гр. 280 р.

## Шашлык из печени

Печень свиная, лук маринованный, соус Сацебели  
350 гр. 330 р.





# Блюда на мангале

<b>СОУСЫ</b> <b>30гр.</b>		Имбирный.....	45 р.
Ткемали.....	45 р.	Апельсиновый.....	45 р.
Сацибели.....	45 р.	Фирменный.....	45 р.

## Люля кебаб из говядины

*Жареный на углях, подается с лавашом, маринованным луком и фирменным соусом*

250 гр. 330 р.

## Шашлык из говядины

*Филе говядины, лук маринованный, соус Ткемали*

350 гр. 400 р.

## Шашлык из баранины

*Баранина, лук маринованный*

250 гр. 400 р.

## Люля кебаб из баранины

*Жареный на углях, подается с маринованным луком, лавашом и фирменным соусом*

350 гр. 350 р.

## Каре ягненка на углях

*Жареное на углях каре ягненка подается с соусом Сацибели*

350 гр. 450 р.





# Блюда из овощей

## Лобио ლობიო

- грузинское блюдо, а также общее название для фасоли. Однако раньше готовили лобио не из фасоли а из долихоса, древнейшее растение - сохранился в Грузии и по сей день. Он поразительно похож на фасоль, но поменьше в размерах.

## Лобио по-Грузински

*Красная фасоль тушёная  
со специями и зеленью,  
подаётся в горшочке*

350 гр. 280 р.

## Аджапсандал

*Баклажаны, перец  
болгарский, помидоры,  
лук репчатый, специи,  
зелень*

250 гр. 250 р.

## Картофель жареный с грибами

150 гр. 200 р.

## Овощи гриль

350 гр. 250 р.

## Картофель по-Грузински с белым соусом

250 гр. 170 р.

## Жареные баклажаны с фирменным соусом

150 гр. 250 р.

## Картофель Фри

150 гр. 150 р.





# Горячие блюда

## Чорохи ჭოროხი

- река в Грузии. Протекает между Лазистанским и Чорохским хребтами, впадает в Чёрное море около города Батуми.

### ИЗ СВИНИНЫ

#### Цителихати

Отбивная из корейки с картофелем по-деревенски

300 гр. 280 р.

#### Чорохи

Свинные ребрышки в медово-коньячном соусе

300 гр. 400 р.

#### Нацеми гочи

Стейк из свиной шеи с жареными баклажанами

300 гр. 350 р.

#### Оджахури

Свинные ребрышки, картофель, лук, специи

300 гр. 285 р.





# Горячие блюда

## Чанахи ჩანაჩი

- блюдо грузинской кухни, представляющее собой тушёную в глиняном горшочке баранину или говядину с овощами.

## из Говядины

### Тианети

Тушеная телятина с грибами в сметанном соусе

250 гр. 285 р.

### Чанахи

Перец болгарский, помидоры, лук, телятина, кинза, баклажаны, картофель

300 гр. 285 р.

### Печень телячья на кеци

Жареная телячья печень с луком и специями, подается на кеци

250 гр. 250 р.

### Острое

Вырезка говяжья, репчатый лук, томат, специи

300 гр. 310 р.

### Кучмачи из телятины

Сердце, печень говяжья, легкое, репчатый лук, зелень, специи

200 гр. 260 р.

### Чашушули из телятины

Телятина, перец болгарский, лук, помидоры

250 гр. 310 р.





# Горячие блюда

## Ткемали ტყემლის საწებელა

- грузинский соус, в его основе лежит кислая слива (иногда ее заменяют на другие кислые плоды, например, крыжовником, красной смородиной), а также чеснок и травы.

### из Баранины

#### Чахракули из баранины

*Жареные куски мяса с луком и специями, подаются на кеци*

250 гр. 320 р.

#### Чанахи

*Перец болгарский, помидоры, лук, картофель, баранина, кинза, баклажаны*

300 гр. 350 р.

#### Казбек

*Запечённые бараньи ребрышки с аджикой, подаются на кеци*

250 гр. 350 р.





# Горячие блюда

## Сациви საცივი

- знаменитый грузинский соус. Главная особенность сациви - это наличие в нем грецких орехов, а так же целого букета трав и специй: хмели-сунели, чеснок, перец и др.

### из Птицы

#### Чахохбили

Мясо птицы, лук репчатый, помидоры, перец болгарский, зелень  
300 гр. 270 р.

#### Цыплёнок табака

Маринованный цыплёнок в коньячном соусе, подаётся со свежими овощами  
600 гр. 400 р.

#### Табацкури

Куриные крылья жареные на мангале с соусом Сацибели  
250 гр. 265 р.

#### Сациви

Жареный цыплёнок в соусе из грецких орехов и специй.  
Подается холодным  
300 гр. 300 р.

#### Чкмерули

Жареный цыплёнок в чесночно-сметанном соусе со специями  
600 гр. 450 р.





# Горячие блюда

## Сацибели საჭებელი

- характерный для Грузии соус,  
приготовленный на основе томатов  
с добавлением специй.

### из Рыбы

#### Фьёрд

*Филе судака подаётся на тостах с клюквенным соусом*

250 гр. 265 р.

#### Радужная Форель

*Жареная форель с гранатовым соусом и жареным лимоном*

300 гр. 520 р.

#### Сёмга по-Царски

*Филе сёмги жареное на мангале подаётся с жареным лимоном*

250 гр. 450 р.

#### Камбала

*Жареная камбала в винном соусе по-Грузински*

350 гр. 265 р.





# Выпечка

## Ачма ჯაძს

- грузинский вид хачапури, готовящийся из большого количества слоёв теста. В качестве начинки используют грузинский сыр. Главный принцип приготовления ачмы заключается в том, чтобы тесто было несладкое, а сыр — солёный.

### Хачапури по-Мегрельски

*Хрустящее тесто с грузинским сыром*

450 гр. 350 р.

### Хачапури по-Аджарски

*Хрустящее тесто с сыром.*

*В виде лодочки с яйцом*

400 гр. 320 р.

### Хачапури на мангале

*Завёрнутый в тесто сыр Сулугуни, жареный на углях*

250 гр. 290 р.

### Хачапури по-Авлабарски

*Грузинский сыр, завернутый в обжар. хрустящий лаваш*

300 гр. 260 р.

### Ачма

*Слоёный хачапури с хрустящей корочкой*

200 гр. 150 р.

### Кубдари

*Грузинский пирог с говядиной и репчатым луком и специями*

400 гр. 300 р.

### Шаурма по-Грузински

*Армянский лаваш, свежие овощи, фирменный соус, жареная корейка*

250 гр. 170 р.

### Пицца мясная

*Фирменное тесто с мясной начинкой и соусом на свежих помидорах заставят Вас съесть все до последнего кусочка!*

350 гр. 280 р.

### Лаваш Грузинский

200 гр. 50 р.





# Десерты

## Тифлис თბილისი

- первоначальное название города Тбилиси. Считается что Тбилиси основан в V веке нашей эры Вахтангом Горгасали, царём Иберии, и ставший столицей в VI веке

Чизкейк  
Шоколадный

100 гр. 180 р.

Чизкейк  
с лаймом

100 гр. 180 р.

Чизкейк  
ванильный

100 гр. 180 р.

Мороженое

150 гр. 160 р.

Мороженое  
шоколадное

150 гр. 160 р.

Мороженое  
клубничное

150 гр. 160 р.

Мороженое  
с фруктами

200 гр. 180 р.

Блинчики с  
фруктами

200 гр. 130 р.

Блинчики с  
мёдом

200 гр. 130 р.

Блинчики со  
сгущенкой

200 гр. 130 р.





# Напитки



Боржоми ..... 0,5 л. 140 р.

Аква Минерале (газ) ..... 0,6 л. 100 р.

Аква Минерале б/г ..... 0,6 л. 100 р.

Морс ..... 0,25 л. 50 р. 1 л. 150 р.

Сок (в асс.) ..... 0,25 л. 50 р. 1 л. 250 р.

Пепси Кола ..... 0,25 л. 110 р.

Лимонад Сливочный ..... 0,5 л. 90 р.

Лимонад Тархун ..... 0,5 л. 90 р.

Лимонад Грушевый ..... 0,5 л. 90 р.





# Горячие напитки

## Чай

Чёрный.....☪ 0,5 л. 120 р. ☪ 0,95 л. 200 р.

Зелёный.....☪ 0,5 л. 130 р. ☪ 0,95 л. 210 р.

Фруктовый.....☪ 0,5 л. 130 р. ☪ 0,95 л. 210 р.

*Вишня, шиповник,  
апельсин*

## Кофе

Американо.....50 мл. 70 р.

Эспрессо.....100 мл. 70 р.

Капучино.....200 мл. 110 р.

По-Турецки.....100 мл. 85 р.

Гляссе.....200 мл. 250 р.

