

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ

Ассорти овощное	400
Помидоры, огурцы, сладкий перец, морковь, сельдерей (стебель), зелень.	
Тарелка с зеленью	350
Петрушка, кинза, базилик, укроп, лук зеленый, тархун и листовой салат.	
Соленья и маринады	440
Два вида капусты: квашеная с «пахучим» маслом и «бабушкин» засол с чесноком и свеклой, томаты и огурцы, приготовленные по кавказскому рецепту.	
Перчики, фаршированные мягким сыром с базиликом и чесноком	490
Печеные перчики, замаринованные с чесноком и тимьяном, сервируются ореховой крошкой, свежерубленным базиликом и гранатовым соусом.	
Ассорти грузинских закусок (2+2+2 шт/пор)	500
Пхали из шпината, пхали из свеклы, пхали из тыквы и пхали из индейки.	
Пхалеули (2+2+2 шт/пор)	420
Традиционное грузинское ассорти закусок. Вы не любите шпинат, тыкву, свеклу? Орехи и специи в сочетании с этими овощами – такая вкуснятина, что даже забываешь, как это полезно!	
Зеленое лобио с грецкими орехами (3 шт/ пор)	400
Зеленая фасоль, толченые орехи, специи, сладкий лук – это вкусно и необычно. Подается в «конвертах» из тонкого лаваша.	
Ассорти рулетов из баклажан (6 шт/пор)	570
Традиционная закуска Кавказа: рулетики из запеченных баклажан с двумя начинками: сырно-ореховой с кинзой и базиликом и тыквенно-морковной.	
Сациви с баклажанами	Новинка! 380
«Хрустящие» баклажаны в ореховом соусе с добавлением зеленого Ткемали, сервируем зернами граната и рубленой кинзой.	
«Памидори квели» (3 шт/ пор)	400
Сочные помидоры с мягким сливочным сыром с дробленным грецким орехом, чесноком, сванской солью и зеленью, сервируем ореховой крошкой, рубленой зеленью и гранатовым соусом.	
Рулеты из сулугуни и томатов (8 шт/пор)	400
Фаршируются грузинским творогом «Надуги» с тархуном, мятой, чесноком и специями.	

РЫБА

Филе форели «шеф-посола»	590
Сервируем кремом из мягкого сыра, томатов и тимьяна, зерновыми хлебцами и запеченным перцем.	
Рулеты из форели «шеф-посола» (6 шт/пор)	590
Фаршируются мягким сливочным сыром с дробленным грецким орехом и зеленью.	
Форшмак (по просьбам гостей, сервируем свежим редисом, салатом и хлебцами)	370
Селедочка под водочку	450
С отварным картофелем, ржаными гренками, маринованным луком и зеленью.	
Внимание: мы используем бочковую сельдь, поэтому возможно попадание мелких косточек!	

МЯСО

Сациви из курицы	400
Молодая курочка, обжаренная с душистыми специями и выдержанная в ореховом соусе.	
Пхали из индейки	490
Мясные пхали с грецким орехом, жареным луком, грузинскими специями и зеленью, сервируем гренками из лаваша и соусом красный Ткемали.	
Рулетики из телячьего языка	600
Фаршируется зеленым лобио, гарнируется горчице-ореховой заправкой и зеленью.	
Копченое сало дикого вепря	450
Ароматное подкопченное сало гарнируется зерновыми хлебцами из ржаной муки, маринованными огурцом и томатами, мегрельской аджикой.	
Тарелка сыровяленых деликатесов №1	800
Отличное сопровождение к грузинскому вину, состав: суджук из оленины и говядины, полендвица (сыровяленая свинина)	
Тарелка сыровяленых деликатесов №2	1 570
Отличное сопровождение к грузинскому вину, состав: суджук из оленины и говядины, полендвица (сыровяленая свинина), бастурма из филе говядины, оленина холодного копчения.	
Хлебная корзина	150
Лаваш – грузинский и армянский, зеленое масло.	

Лаваш грузинский

80

Уважаемые гости! Информировем Вас о том, что для компаний от 8 персон мы включаем надбавку к общей сумме счета в размере 10% в соответствии с правилами нашего заведения, ознакомиться с ними можно на информационном стенде

САЛАТЫ

Овощной салат с вяленым физалисом и клюквой	400
Ассорти салатов, морковь, цуккини, редис, апельсин, вяленые ягоды и цитрусовый дрессинг.	
Салат со свеклой и мягким творожным сыром	400
Сладкая печеная свекла, выдержанная в соусе «Наршараб», руккола, кнели из мягкого сыра, крошка грецкого ореха и пряная заправка из базилика, петрушки и кинзы.	
Салат с баклажанами и копченой курицей	400
Обжаренные баклажаны, горох «нут», зеленое яблоко, копченая курица и горчичная заправка.	
Салат по-грузински	400
Свежие томаты, огурец, лук красный и зеленый, салат, зелень, крошка грецкого ореха и острый перечный соус.	
Салат из свежих овощей по-тбилиски	400
Тбилисцы – народ оригинальный, и салат этот необычный: сочетание мелко нарезанных тушеных с луком баклажанов, томатов, перца и огурцов, приправленных зеленью и винным уксусом.	
Салат с форелью слабой соли	500
Ассорти салатов, грейпфрут, форель слабой соли, вареное яйцо, маково - бальзамическая заправка.	
Салат «Гамриэли»	420
Отварной телячий язык, маринованный и свежий огурец, лук-фри и соус «Пацха».	
Салат «Мцхета» с грудкой индейки горячего копчения	420
Филе индейки горячего копчения со свежими огурцами, сочным редисом, томатами и заправками на выбор: горчичной или «Пацха».	

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

Салат с хрустящими баклажанами, томатами и кинзой	420
Сервируется острым соусом чили с зеленым луком.	
Зеленый салат с жареным сулугуни	420
Ассорти свежих салатов с хлебной крошкой, спагетти из цуккини, чесночным оливковым маслом и жареным сулугуни, предварительно замаринованным в розмариновом масле, заправляется лимонно-базиликовой заправкой.	

СЫРЫ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ

Мацони/Айран	160/200
“Домашний” натуральный йогурт Мацони (кисломолочный продукт). По Вашему желанию можно приготовить айран, дополнив зеленью и минеральной водой.	
Тарелка грузинских сыров (250 /100)	650
Тарелка из 3 видов грузинских сыров: сулугуни (обычного и копченого) и имеретинского сыра, сервируется тархуном, виноградом, чурчелой и цитрусовым джемом.	
Сыр Сулугуни (130/ 50)	390
Не думайте, что это тот сулугуни, который Вы привыкли видеть в магазинах. Это настоящий – слоистый, нежный, источающий молоко сулугуни.	
Сыр Сулугуни копченый (130/50)	390
Сулугуни копченый - в меру острый и нежный сыр, пахнет дымком - чудесная закуска!	
Сыр Имеретинский (130/50)	390
Нежный сыр из коровьего молока, сервируем чурчелой, виноградом и цитрусовым джемом.	

СУПЫ

Тыквенный крем-суп 380

Классический нежный крем-суп из ароматной тыквы с вялеными перцами, тыквенными семечками и хлебными чипсами.

Грибной суп с картофелем, перловкой, сметаной и зеленью 380

Чихиртма из курицы с яйцом 420

Национальный суп из домашней птицы с тушеным луком, заправленный лимоном, яичным белком, кинзой и грузинскими специями.

Харчо по-кутаисски 420

Готовится из мякоти говядины. Только скажите фразу, давно ставшую крылатой: «ХАЧУ ХАРЧО!» - и Вам подадут ароматный грузинский суп с рисом, Ткемали и томатами.

Пряный рыбный суп 500

Филе трески, томаты, картофель, коренья и пряности, сервируется лавашем и соусом Чили.

Острый бараний бульон с мясными фрикадельками 450

Сервируем зерновыми гренками, кинзой и чатни из маринованного лука и сумаха.

Кюфта по-тбилиски 670

Лечебный, насыщенный вкусом и ароматами бульон с томленой говядиной, с тефтелей из рубленой говядины, баранины и барбариса, картофелем, томатом и кинзой. Сервируется грузинским лавашем, красным луком и мегрельской аджикой.

Чакапули с бараниной 750

Наваристый, густой суп-второе блюдо, готовится из мякоти барашка. Тушим с белым вином, тархуном, кинзой, Ткемали и виноградом, пряный и ароматный с бодрящей и освежающей кислинкой во вкусе.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кутабы с сыром и свежей зеленью (2 шт/пор.) 300

Подаются с соусом на основе Мацони.

Чебуреки с мясом: свинина/говядина или баранина (3шт/пор) 380

Хрустящие чебуреки на Ваш выбор: с острой и сочной мясной начинкой – не блюдо, а магия Востока, подаются с соусом «Сацибели», с бараниной рекомендуем откусать с соусом Ткемали.

Чебуреки с сыром (3шт/пор) 380

Чебуреки с нежным сырным фаршем и соусом Мацони с чесноком.

«Чебуречные семечки» 450

Наши «семечки» готовим из дрожжевого слоеного теста с сулугуни, сервируем тремя соусами: Изабелла, Дзырдз и Чимичурри.

Хрустящие баклажаны 390

Подаем с двумя соусами: Мацони с чесноком и цитрусовый Чили.

Лобио по-имеретински 390

Сваренная до густоты красная фасоль готовится в горшочке и приправляется жареным луком с острым перцем, и сунели, сервируем капустой «бабушкин засол» и хлебцами из лаваша.

Шампиньоны, запеченные с сыром 590

Свежие шампиньоны, с начинкой из грибного фарша и базиликовым крем-чизом, запекаем под фаршем из сулугуни и имеретинского сыров, сервируем хлебными гренками.

Жареный сулугуни с брусничным соусом 450

Сервируем карамелизованной грушей, фундуком и брусничным соусом с тимьяном.

ХАЧАПУРИ

Хачапури «на углях» 350

Хачапури, приготовленный на шампурах по старинному рецепту сванских горцев.

Хачапури «Ачма» 350

Этот хачапури состоит из нескольких проложенных вкуснейшей сырной начинкой слоев, каждый из которых предварительно сварен. Причем варится это тесто уже раскатанным.

Хачапури по-аджарски (Обращаем Ваше внимание на авторский рецепт) 550

Этот хачапури выпекается в форме ладьи, а в начинку идет домашний нежнейший творог и малосольный свежайший сыр, который сразу после выпечки смазывается сливочным маслом и дополняется желтком. Чтобы сполна насладиться им, перемешайте ножом все в единую массу.

Хачапури с сулугуни и зеленью 600

Хачапури с сулугуни и грибами 600

Хачапури по-имеретински/ Хачапури по-мегрельски 600

Хачапури по-мегрельски отличается от имеретинского тем, что перед выпечкой посыпается сверху сыром – получается слой, придающий ему пикантность и золотистость.

Кубдари с мясом 600

Хачапури с мясом. Грузинские горцы - сваны предпочитали мясо сыру. Попробовав кубдари, Вы почувствуете себя настоящим горцем!

ЗНАМЕНИТЫЕ ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Пирог с мясом 🍖 (780 гр)	800
<small>Классический фарш из свинины и говядины, кондари, перца-чили, смеси перцев и кинзы.</small>	
Пирог с сыром (780 гр)	800
<small>Используем фарш из сулугуни и имеретинского сыров.</small>	
Пирог с зеленью и сыром (840 гр)	820
<small>Добавляем зеленый лук, укроп и кинзу, что добавляет пирогу сочность и аромат.</small>	
Пирог с сулугуни и картофелем (780 гр)	780
Пирог с сулугуни и грибами (840 гр)	820

ХИНКАЛИ

Квери (3 шт/пор)	450
<small>Так называются Хинкали с фаршем из сулугуни – очень нежное и необычное блюдо!</small>	
Хинкали классика 🍖 (5 шт / пор)	570
<small>Свиной и говяжий фарш, сдобренный острым перцем, зеленью и луком наполняет тончайшую оболочку из пресного теста и выделяет ароматный сок..., пальчики оближете! Сервируется соусом «Сацибели», по Вашему желанию можем дополнить блюдо сметаной.</small>	
Хинкали 🍖 с мясом барашка (5 шт / пор)	590
<small>Соус на Ваш выбор: Сацибели или красный Ткемали.</small>	
Хинкали с грибами и сыром (3 шт/пор)	450
<small>Для начинки обжариваем шампиньоны с луком и чесноком, добавляем грузинские сыры, подаем со сметаной.</small>	
Хинкали с красной рыбой (3 шт/пор)	530
<small>При приготовлении фарша мы используем форель и сулугуни, а подаем с соусом из Мацони с чесноком.</small>	

Обращаем Ваше внимание:

Мы НЕ работаем с мясом курдючного барана, для приготовления наших блюд мы выбираем мясо молодых ягнят. Именно поэтому в наших чебуреках и хинкалях отсутствует ярковыраженный запах курдюка, чебуреки и хинкали с барашком рекомендуем откусать с красным Ткемали.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пельмени с мясом кролика с грибным соусом	420
Чашушули из телятины 🍖	650
<small>Сочное мясо, тушеное со свежими томатами, луком, грузинскими специями и зеленью. Сервируем кус-кусом.</small>	
Чахохбили из курицы	600
<small>Аппетитные кусочки курочки, обжаренные и тушенные с луком, приправами и зеленью с соусом из свежих томатов.</small>	
Курица «Шкмерули»	Новинка! 700
<small>Кусочки куриного филе в сливочно-чесночном соусе с мегрельской аджикой и кинзой, сервируем домашним хлебом и зеленью</small>	
Оджахури	600
<small>Жаркое из свинины и картофеля с луком и зернами граната, сервируется красным Ткемали.</small>	
Гупта 🍖	650
<small>Тефтели по-грузински: готовим из барашка с большим количеством зелени и специй, подаем под густым томатным соусом с лавашем и соусом Мацони с чесноком.</small>	
Баранина с айвой 🍖	720
<small>Мякоть баранины, тушенная с айвой, томатами, луком и грузинскими специями.</small>	
Аджапсандали	450
<small>Вкуснейшее овощное рагу из баклажанов, тушенных с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью. Вроде ничего особенного, а пальчики оближешь! ГОТОВИМ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ!!!</small>	
Купаты с шампиньонами-гриль	670
<small>Ароматные купаты из свинины с барбарисом, тимьяном и перцем-чили собственного приготовления (2 шт/пор), сервируем шампиньонами –гриль и соусами брусничный и гранатово-ореховый .</small>	
Толма 🍖 (7 шт/пор)	600
<small>Фарш из свинины и говядины с рисом и специями в виноградных листьях с соусом из Мацони с чесноком.</small>	
Домашние котлетки из кролика	630
<small>Сочные котлетки из диетического мяса кролика, на пару или обжаренные на сковороде. Подаются с «ризотто» из полбы с грибами и сулугуни и красным Ткемали.</small>	
Абхазури 🍖 (3 шт)	650
<small>Пряные котлетки из свинины и говядины, обернутые в крепнет, в меру острые, в меру жирные и очень ароматные. Подаются с салатом, маринованным луком и красным ткемали.</small>	
Цыпленок табака 🍖 (на 1 персону, вес 350 гр)	1000
<small>Цыпленок табака, предварительно выдержанный в маринаде из мацони, чеснока и аджики, поджаривается на кеци под гнетом до румяной корочки, подается с острой аджикой, маринованным луком и свежей зеленью. Если Вы любите цыпленка позажаристей, пожалуйста, скажите об этом официанту, а если поострее, то произнесите: «по-грузински!!!» и цыпленка для Вас дополнительно смажут мегрельской аджикой.</small>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НОВИНКИ

Палтус с овощами, кус-кусом и соусом Аджи Верде 960

Палтус, запеченный в пергаменте на подложке из кус-куса и спагетти из цукини и моркови.

Куриные рулеты с лобио и грибами под овощным соусом 650

Филе куриного бедра, фаршированное красным лобио с грибами, сервируем под пряным, густым соусом из моркови, томатов и сладкого перца.

РЫБА

Рыбное рагу по-кавказски 600

Белая рыба, тушенная в томатном соусе с овощами, нутом и специями, особенность этого блюда - густой пикантный соус, в который особенно вкусно макать свежеспеченный хлеб.

Филе белой рыбы с булгуром и пряным соусом 750

Филе трески, запеченное с тимьяном, сервируем с ризотто из булгура с сулугуни, пряным соусом Чимичурри и запеченным баклажаном с соусом Чили и домашним сыром.

Котлетки из форели с пюре и соусом чимичури 690

Сочные жареные котлетки из форели с добавлением зелени (можно приготовить и на пару) гарнируются картофельным пюре, ароматным соусом Чимичурри на основе базилика и сочным салатом с лимонной заправкой.

«Тевзи – Вахх!!!» 1000

Палтус, копченый на ольховых ветках (можно пожарить на кеци до румяной корочки). Гарнируется овощами-гриль и пряным соусом из зеленого базилика.

МЯСО

Томленая голень ягненка 750

Нежное, разварное мясо на косточке, томленое в красном вине с кореньями и грузинскими специями, гарнируем булгуром с курагой и зернами граната, сервируем кинзой и зеленым маслом.

Стейк Тар-тар из говядины 1100

Бифштекс рубленый из говядины с добавлением копченого сулугуни, жарим на мангале, сервируем свежим овощным салатом и соусами Ткемали и Чили.

ШАШЛЫКИ

ОВОЩИ

Шашлык из овощей (кукуруза, кабачки, перец, шампиньоны и соус ореховый бальзамик) 550

МЯСО

Шашлык из курицы (бедро / маринад: мацони, Чили, грузинские специи) 600

Шашлык из свинины по-кавказски (свинная шея / маринад: зелень, лук, специи) 650

Шашлык из бараньей мякоти (баранина окорок / маринад: красное вино, лук, тимьян) 800

Цорейламский шашлык (говяжья вырезка / маринад: мегрельская аджика и сочный лук) 1 150

Шашлык из ягненка на кости (маринад: тимьян, лук, мускатный орех) 1 850

Все шашлыки гарнируются маринованными овощами, зеленью и Сацибели

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Кабаби из куриного мяса 550

Мясо курицы с грузинскими специями, жареное на углях, в сочетании с соусом Сацибели.

Кабаби из телятины 570

Кинза, лук и барбарис придают телятине особый вкус и аромат.

Кабаби из барашка 590

Сочнейший кабаби с зеленью, луком, барбарисом и сумахо.

Ягнячьи языки из Мта-Тушети 1000

Ягнячьи язычки, приготовленные на мангале, сервируются маринованными овощами и соусом Сацибели.

БЛЮДО на 2-3 ПЕРСОНЫ

Ассорти люля-кебабов 1950

Ароматные и сочные кебабы из барашка, телятины и куриного мяса, гарнируются овощами-гриль (кукуруза, сладкий перец, кабачок), армянским лавашем и соусами Сацибели и Чимичурри.

Мясное грузинское ассорти 1950

Ассорти шашлыков: кура, свинина и люля-кебаб из барашка, картофель Айдахо, соуса Ткемали и Сацибели.

Сабадури 1550

Пикник по-грузински, не выходя из дома: ассорти купатов (домашние колбаски 2 шт) и абхазури (пряные котлетки из свинины и говядины со специями и барбарисом в крепнете) приготовленное на гриле, сервируем армянским лавашем, кукурузой и сладким перцем на гриле, зеленью и соусами Ткемали и брусничным .

ДЕСЕРТЫ

Варенье в ассортименте	250
На Ваш выбор: белая черешня, айва, кизил, грецкий орех, апельсин.	
Мусс из мацони и сливок с апельсиновыми цукатами	280
Домашний Наполеон	330
Для этого торта мы используем только собственноручно испеченные коржи, а приготовление крема – целое искусство, которым наш шеф-повар владеет безгранично!!!	
Медовик апельсиновый	330
Сервируем кремом из мацони с апельсиновой пудрой.	
Пахлава по-армянски	330
Основное отличие от грузинского рецепта: тесто. В этом рецепте используются наитончайшие слои слоеного теста, ну и, конечно, без меда и орехов не обойтись.	
Чурчелла	320
Очень вкусная и полезная грузинская сладость, состоящая из грецких орешков и загущенного, как кисель, виноградного сока, мы готовим ее с сюрпризом для Вас...	
Мороженое ассорти	300
2 шарика на выбор: шоколад, крем-брюле, клубника, фисташковое, ванильное	
Ассорти грузинских сладостей (на компанию)	700
Мини-наполеон, мини-медовик, чурчела с виноградом, пахлава, крем из мацони и сливок с апельсиновыми цукатами.	

ГАРНИРЫ

Шпинат с чесноком, томленный со сливками	280
Картофель фри	170
Кукуруза на гриле	250
Сочная и сладкая кукуруза, приготовленная на гриле.	
«Ризотто» из полбы с грибами и сулугуни	170
Шампиньоны-гриль	350
Картофельное пюре	150
Картофель, жаренный по-домашнему	180
Рис отварной с зеленью	120

СОУСЫ

Наршараб	90
Вкуснейший кисло-сладкий гранатовый соус, очень популярен в Закавказье и обычно подается к жареной или вареной рыбе, или баранине.	
Сацибели	80
Само это слово по-грузински означает соус, поэтому существует множество рецептов. Наш Сацибели приготовлен из свежих помидоров с пряностями, чесноком и зеленью, затмевает любой, даже самый лучший кетчуп.	
Аджика красная 🍷	90
Острый соус из сладкого и красного острого перца с чесноком.	
Аджика Мегрельская 🍷🍷	100
Самая острая аджика.	
Баже	90
Соус из грецких орехов с кориандром и сунели.	
Ткемали	90
Душистый, кисло-острый, густой сливовый соус ткемали хорош с любым мясом, особенно со свининой, придавая блюду пикантный вкус и нейтрализуя жирность.	

Уважаемые гости! Информлируем Вас о том, что для компаний от 8 персон мы включаем надбавку к общей сумме счета в размере 10% в соответствии с правилами нашего заведения, ознакомиться с ними можно на информационном стенде.