

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 | 480 |
| Печеные перчики, замаринованные с чесноком и тимьяном, сервируются крошкой из грецкого ореха, свежерубленным базиликом и гранатовым соусом. | |
| Ассорти грузинских закусок (2+2+2+2 шт/пор) | Рецепт изменен! 490 |
| 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. | |
| Закуска из томатов с имеретинским сыром и чимичури | 400 |
| Томаты маринуем с красным луком, кинзой и душистым перцем, подаем с имеретинским сыром и ароматным пряным соусом из свежей зелени . | |
| Рулеты из сулугуни и томатов (8 шт/пор) | 400 |
| Фаршируются грузинским творогом «Надуги» с тархуном, мятой, чесноком и специями. | |

РЫБА

| | |
|--|------------|
| Сациви из форели по-казбекски | 460 |
| Нежная форель, обжаренная со специями и выдержанная в ореховом соусе – вкуснотища! | |
| Филе форели «шеф-посола» | 550 |
| Сервируем кремом из мягкого сыра, томатов и тимьяна, зерновыми хлебцами и вялеными томатами. | |
| Рулеты из форели «шеф-посола» (6 шт/пор) | 570 |
| Фаршируются мягким сливочным сыром с дробленным грецким орехом и зеленью. | |
| Селедочка под водочку | 420 |
| С отварным картофелем, маринованным луком и зеленью. | |

МЯСО

| | |
|---|------------------------------|
| Сациви из курицы | 400 |
| Молодая курочка, обжаренная с душистыми специями и выдержанная в ореховом соусе. | |
| Пхали из индейки | новинка! 470 |
| Мясные пхали с грецким орехом, жареным луком, грузинскими специями и зеленью, сервируем гренками из лаваша и соусом красный ткемали. | |
| Рулетики из телячьего языка | 560 |
| Фаршируется зеленым лобио, гарнируется горчично-ореховой заправкой и зеленью. | |
| Копченое сало дикого вепря | 430 |
| Ароматное подкопченное сало гарнируется зерновыми хлебцами из ржаной муки, малосольным или маринованным огурцом, маринованными томатами и мегрельской аджикой. | |
| Тарелка сыровяленых деликатесов №1 | новинка! 690 |
| Отличное сопровождение к грузинскому вину, состав: суджук из оленины и говядины, полендвица (сыровяленая свинина) | |
| Тарелка сыровяленых деликатесов №2 | новинка! 1 350 |
| Отличное сопровождение к грузинскому вину, состав: суджук из оленины и говядины, полендвица (сыровяленая свинина), бастурма из филе говядины, оленина холодного копчения. | |
| Хлебная корзина | 120 |
| Лаваш – грузинский и армянский, зеленое масло. | |
| Лаваш грузинский | 80 |

САЛАТЫ

| | |
|---|------------|
| Овощной салат с густой пряной заправкой | 400 |
| Ассорти салатов, цуккини, морковь, редис, свежий огурец, томаты и разнообразные травы с пряной заправкой из базилика, петрушки, кинзы, кунжутом и тыквенными семечками. | |
| Салат со свеклой и мягким творожным сыром | 380 |
| 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 | 390 |
| Тбилисцы – народ оригинальный, и салат этот необычный: сочетание мелко нарезанных тушеных с луком баклажанов, томатов, болгарского перца и свежих огурцов, приправленных винным соусом. | |
| Салат с форелью слабой соли | 470 |
| Ассорти салатов, грейпфрут, форель слабой соли, вареное яйцо, маково - бальзамическая заправка. | |
| Салат «Гамриэли» | 400 |
| Отварной телячий язык, маринованный и свежий огурец, лук-фри и соус «Пацха». | |
| Салат «Мцхета» с грудкой индейки горячего копчения | 400 |
| 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 | 400 |
| 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 | 140/160 |
| “Домашний” натуральный йогурт Мацони (кисломолочный продукт). По Вашему желанию можно приготовить айран, дополнив зеленью и минеральной водой. | |
| Тарелка грузинских сыров (250 /100) | 600 |
| 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 | 330 |
| Классический нежный крем-суп из ароматной тыквы с вялеными перцами, тыквенными семечками и хлебными чипсами. | |
| Грибной суп с картофелем, перловкой, сметаной и зеленью | 330 |
| Чихиртма из курицы с яйцом | 330 |
| Национальный суп из домашней птицы с тушеным луком, заправленный уксусом, яичным белком, кинзой и грузинскими специями. | |
| Харчо по-кутаисски | 390 |
| 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 |
| Густой рыбный томатный суп с филе трески, картофелем, кореньями и пряностями, сервируется лавашем и соусом чили. | |
| Кюфта по-тбилиски | 620 |
| 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 | новинка! 720 |
| 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) | 370 |
| 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) | 370 |
| Чебуреки с нежным сырным фаршем и соусом мацони с чесноком. | |
| Лобио по-имеретински | 350 |
| Сваренная до густоты красная фасоль готовится в горшочке и приправляется жареным луком с острым перцем, и сунели, сервируем с гурийской капустой и хлебцами из лаваша. | |
| Шампиньоны, запеченные с сыром | 570 |
| 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 карамелизованными грушей, фундуком и брусничным соусом с тимьяном. | |

ХАЧАПУРИ

| | |
|--|------------|
| Хачапури «на углях» | 320 |
| Хачапури, приготовленный на шампурах по старинному рецепту сванских горцев. | |
| Хачапури «Ачма» | 320 |
| 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) | 520 |
| 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 | 550 |
| Меньший «брат» осетинского пирога с сулугуни и шпинатом с аппетитной запеченной корочкой. | |
| Хачапури по-имеретински/ Хачапури по-мегрельски | 550 |
| Хачапури по-мегрельски отличается от имеретинского тем, что перед выпечкой посыпается сверху сыром – получается слой, придающий ему пикантность и золотистость. | |
| Кубдари с мясом | 550 |
| Хачапури с мясом. Грузинские горцы - сваны предпочитали мясо сыру. Попробовав кубдари, Вы почувствуете себя настоящим горцем! | |

ЗНАМЕНИТЫЕ ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

| | |
|---|------------|
| Пирог с мясом 🍖 (800 гр) | 750 |
| Классический фарш из свинины и говядины, кондари, перца-чили, смеси перцев и кинзы. | |
| Пирог с сыром (650 гр) | 750 |
| Используем фарш из сулугуни и имеретинского сыров. | |
| Пирог с зеленью и сыром (720 гр) | 750 |
| Добавляем шпинат, зеленый лук, укроп и кинзу, что добавляет пирогу сочность и аромат. | |
| Пирог с сулугуни и картофелем (700 гр) | 700 |

ХИНКАЛИ

| | |
|--|------------|
| Квери (3 шт/пор) | 450 |
| Так называются Хинкали с фаршем из сулугуни – очень нежное и необычное блюдо! | |
| Хинкали классика 🍖 (5 шт / пор.) | 570 |
| 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. | |
| Хинкали 🍖 с мясом барашка (5 шт / пор) | 590 |
| Соус на Ваш выбор: сацибели или красный ткемали. | |
| Хинкали с грибами и сыром (3 шт/пор) | 450 |
| <i>изменен рецепт!</i> Для начинки обжариваем шампиньоны с луком и чесноком, добавляем грузинские сыры, подаем со сметаной. | |
| Хинкали с красной рыбой (3 шт/пор) | 500 |
| При приготовлении фарша мы используем форель и сулугуни, а подаем с соусом из мацони с чесноком. | |

Обращаем Ваше внимание,

что 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 🍖 | 590 |
| Сочное мясо, тушеное со свежими томатами, луком, грузинскими специями и зеленью. | |
| Чахохбили из курицы | 570 |
| Аппетитные кусочки курочки, обжаренные и тушеные с луком, приправами и зеленью с соусом из свежих томатов. | |
| Оджахури | 570 |
| Жаркое из свинины и картофеля с луком и зернами граната, сервируется красным ткемали. | |
| Томленая голень ягненка | 680 |
| Нежное, разварное мясо на косточке, томленое в красном вине с кореньями и грузинскими специями, гарнируем булгуром с курагой и зернами граната, сервируем гранатовым соусом и зеленым маслом | |
| Гупта 🍖 | 600 |
| <i>новинка!</i> Тефтели по-грузински: готовим из барашка с большим количеством зелени и специй, подаем под густым томатным соусом с лавашем и мацони с чесноком | |
| Баранина с айвой 🍏 | 700 |
| Мякоть баранины, тушеная с айвой, томатами, луком и грузинскими специями. | |
| Аджапсандали | 450 |
| Вкуснейшее овощное рагу из баклажанов, тушеных с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью. Вроде ничего особенного, а пальчики оближешь! ГОТОВИМ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ!!! | |
| Купаты с шампиньонами-гриль | 650 |
| Ароматные купаты из свинины с барбарисом, тимьяном и перцем-чили собственного приготовления (2 шт/пор), сервируем шампиньонами-гриль и соусами брусничный и гранатово-ореховый. | |
| Толма 🍖 (7 шт/пор) | 550 |
| Фарш из свинины и говядины с рисом и специями в виноградных листьях с соусом из мацони с чесноком. | |
| Домашние котлетки из кролика | 570 |
| Сочные котлетки из диетического мяса кролика, на пару или обжаренные на сковороде. Подаются с «ризотто» из полбы с грибами и сулугуни и красным ткемали. | |
| Абхазури 🍖 (3 шт) | 650 |
| 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. | |
| Цыпленок табака 🍗 (на 1 персону, вес 350 гр) | 900 |
| 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. | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

| | |
|---|------------|
| Филе белой рыбы с булгуром и пряным соусом | 700 |
| Филе трески, запеченное с тимьяном, сервируем с ризотто из булгура с сулугуни, пряным соусом чимичури 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 чимичури на основе базилика и сочным салатом с лимонной заправкой. | |
| «Тевзи – Вахх!!!» | 990 |
| Палтус, копченый на ольховых ветках (можно пожарить на кеци до румяной корочки). Гарнируется овощами-гриль и соусом дзадзыхи с зернистой горчицей. | |

МЯСО

| | |
|--|---------------------|
| Свиная вырезка с луком и зернами граната | 720 |
| Замаринованные кусочки свиной вырезки обжариваются с луком и зернами граната, сервируются домашними маринадами и соусом сацебели. | |
| Мякоть барашка с луком и зернами граната | 800 |
| Замаринованная в красном вине и тимьяне мякоть барашка, обжаривается с луком и гранатовыми зернами, сервируется маринованными овощами, зеленью и соусом ткемали. | |
| Стейк Тар-тар из говядины | новинка! 980 |
| 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) | 500 |
|--|------------|

МЯСО

| | |
|---|--------------|
| Шашлык из курицы (бедро / маринад: мацони, чили, грузинские специи) | 570 |
| Шашлык из свинины по-кавказски (свиная шея / маринад: зелень, лук, специи) | 600 |
| Цорейламский шашлык (говяжья вырезка / маринад: мегрельская аджика и сочный лук) | 890 |
| Шашлык из бараньей мякоти (баранина окорок / маринад: красное вино, лук, тимьян) | 800 |
| Шашлык из ягненка на кости (маринад: тимьян, лук, мускатный орех) | 1 850 |

Все шашлыки гарнируются свежими и маринованными овощами, зеленью и сацебели

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

| | |
|--|-------------|
| Ассорти люля-кебабов (блюдо на 2 персоны) | 1800 |
| Ароматные и сочные кебабы из барашка, телятины и куриного мяса, гарнируются овощами-гриль (кукуруза, сладкий перец, кабачок), армянским лавашем и соусами сацебели и чимичури. | |
| Мясное грузинское ассорти (блюдо на 2 персоны) | 1800 |
| Ассортимент кавказских специалитетов: абхазури (2 шт), купаты (1 шт), половинка цыпленка табака, люля-кебаб из барашка (1 шт), гарнируется луком фри, картофелем «айдахо», маринованными овощами и соусами красный ткемали и сацебели. | |
| Ягнячи языки из Мта-Тушети | 890 |
| Ягнячи язычки, приготовленные на мангале, сервируются маринованными овощами и соусом сацебели. | |
| Кабаби из куриного мяса | 550 |
| Мясо курицы с грузинскими специями, жареное на углях, в сочетании с соусом сацебели. | |
| 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 | |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|---------------------|
| Варенье в ассортименте | 250 |
| На Ваш выбор: белая черешня, айва, кизил, грецкий орех. | |
| 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. | |
| Ассорти грузинских сладостей (на компанию) | новинка! 700 |
| Мини-наполеон, мини-медовик, чурчхела с виноградом, чурчхела с мандарином, пахлава, крем из мацони и сливок с апельсиновыми цукатами. | |
| Чурчхелла ассорти | 330 |
| 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 | 280 |
| (2 шарика на выбор: шоколад, крем-брюле, клубника, фисташковое, ванильное) | |

ГАРНИРЫ

| | |
|---|------------|
| Шпинат с чесноком, томленный со сливками | 250 |
| Картофель фри | 150 |
| Кукуруза на гриле | 240 |
| Сочная и сладкая кукуруза, приготовленная на гриле. | |
| «Ризотто» из полбы с грибами и сулугуни | 170 |
| Шампиньоны-гриль | 300 |
| 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. | |