



ЗАКУСКИ

ТОЛМА ПО-АВЛАБАРСКИ

Сочная крученая говядина и свинина с яркими грузинскими специями, в нежном виноградном листе, подается с соусом из домашнего мацони с чесноком

250 г **565.-**



МАРИНОВАННЫЙ ДЖОНДЖОЛИ

Маринованные цветочные бутоны клекачки колхидской. Прекрасная закуска к чаю и сочному мясу.

130 г **390.-**

БАДРИДЖАНИ

Сочное блюдо из баклажанов, наполненное пряными и ореховыми нотками. Сочетает в себе нежную текстуру обжаренных баклажанов, ореховой пасты и национальных специй.

210 г **545.-**



3 ВИДА МХАЛИ

Традиционное грузинское блюдо из овощей, зелени, грецких орехов и грузинских специй. Представлено в трех вариациях – из свеклы, шпината и стручковой фасоли.

120 г **490.-**



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



СОКО

Шедевр, в котором сливаются сочные шляпки шампиньонов и сливочная нежность сулгуни, запеченные в печи.

220 г **560.-**



МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ

Микс из маринованных оливок и маслин, подается в сочетании с аджикой и мятой.

120 г **390.-**



АДЖАПСАНДАЛИ

Грузинская симфония лета в одном блюде! Тушеные сочные овощи с грузинскими специями, подаются как в холодном, так и в горячем виде.

220 г **460.-**



ГЕБЖАЛИЯ

Душа мегрельской кухни в каждом сливочном завитке! Нежный, пряный и молочный шедевр из сулгуни, завернутого в рулетики в мятно-молочном соусе.

180 г **480.-**





ЗАКУСКИ



ВИТАЛИЙ ТАМАРА

Идеальный баланс молодой телятины и тающего во рту соуса из тунца и анчоусов. Вкус итальянского, ой, то есть грузинского лета: солнечного, легкого и невероятно яркого!

180 г **660.-**



САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ СУ-ВИД

Нежная индейка в густом ореховом соусе, где каждый кусочек пропитан ароматами национальных специй. Употреблять строго с игристым!

200 г **690.-**



ЧАРХАЛИ ТКЕМАЛИ

Дерзкий, кисло-сладкий шедевр грузинской кухни! Божественная закуска из запеченной свеклы в терпком соусе Ткемали на сырно-сливочной подушке.

250 г **480.-**



МАЦОНИ ДОМАШНИЙ

Древняя магия Кавказа в каждой капле!
Традиционный напиток на основе фермерского
молока и натуральной закваски.

150 мл **240.-**



АССОРТИ МЕЗЕ

Ассорти из намазок: сузьма, бабагануш,
белая фасоль с Ткемали. Прекрасная закуска
к вашему столу, подается с домашним хлебом.

150 г **340.-**



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА

с гренками бриошь и брусничным соусом

90 г **320.-**



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Сыры прямиком из Грузии от бабушки Нино: сулгуни, копченый сулгуни, рулет сулгуни с аджикой, козий / овечий сыр, лепестки сулгуни. Подается с пряным грузинским медом и перчиками черри.

350 г 1280.-



АССОРТИ МХАЛИ

Топ ассорти национальных закусок на одной тарелке – ассорти из мхали, бадриджани и рулетиков из печеного перца.

380 г 740.-



МЯСНОЕ АССОРТИ

Мясное ассорти – это путешествие по миру мясных деликатесов в грузинском исполнении. Буженина бибеси, ростбиф прайм биф, язык говяжий, куриный паштет, копченая курица с соусом Хардали (хрен). Лучшее начало любого застолья!

310 г 1190.-



ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста, квашенная по-грузински, перец цикака, джонджоли, зеленые помидоры, бочковые огурцы

470 г 780.-

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

270 г 240.-

ЗЕЛЕНЬ СЕЗОННАЯ

10 г 90.-

АССОРТИ МЯСА НА МАНГАЛЕ

Шашлыки из курицы и свинины, кебаби из баранины и домашним фаршем, подается с мятым картофелем, маринованным луком и соусом Сацебели

1410 г 2550.-



САЛАТЫ



АНТРЕ БАТОНО

Маринованная нежная телятина прайф биф, обжаренная на мангале, микс салата, овощи, фирменный соус, овечий сыр, тыквенные семечки.

270 г **760.-**



ПАНТЕЛИ

Воздушный, как снежинка, салат с копченой курицей, жареным лавашом, сыром и соусом Эна.

260 г **540.-**



ТАМАРИ

Салат с розовыми помидорами из огорода бабушки Нино, киса сулгуни с персиками и пряным маслом.

260 г **590.-**



ХОХБИС БУДЕ

Говядина с маринованными огурцами, яичным белком, домашним майонезом и картофелем пай!

170 г **620.-**



КАРТУЛИ

Огурцы, помидоры по-грузински с грецкими орехами, красным луком и уксусом.

230 г **560.-**





САЛАТЫ



НИНО

Легкий и нежный салат, как яркое утро в горах!
С шариками сулгуни, маринованными персиками,
множеством зелени и овощей с соусом Ткемали
и оливковым маслом.

270 г 690.-



ЗАМТАРИ

Салат из запеченной свеклы и отварной
говядины, с маринованными огурцами,
соусом Эна и копченым сыром сулгуни

190 г 540.-

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



ГЕНАЦВАЛЕ

Индейка су-вид с соусом по-шкмерски, миксом салата, сельдереем, жареными баклажанами в гранатово-сметанном соусе и сузьма с грецким орехом.

250 г 540.-



САЛАТ ОТ ГОГИ

Сочные, обжаренные баклажаны, болгарский перец на грузинский манер со сливочным сыром и соусом Эна

280 г 560.-



АЛАЗАНИ

Яркие грузинские мотивы с розовыми помидорами, красным луком, ароматными специями, с кахетинским маслом и овечьим сыром.

170 г 520.-



СУПЫ

ХАРЧО ОТ ХАТУНЫ

Это не просто суп – это буйство кавказских красок в каждой ложке. Готовится строго по семейному рецепту.

460 г **640.-**

САЛАШКРО

Традиционная походная уха, приготовленная по старинным рецептам в горах

400 г **620.-**

ЧИХИРТМА

Волшебное сочетание мяса цыпленка и пряных трав с болтуньей из яйца. Рекомендуем употреблять с дэмари – уксусом.

400 г **420.-**

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



ОСПИ

Чечевичный крем-суп с грезинами
и попкорном из гречки

310 г **440.-**



ЛОБИО БАТУМЕЛА

Густой фасолевый суп с грузинскими
травами. Подается с домашним хлебом
и соленьями от бабули Нино.

390 г **420.-**



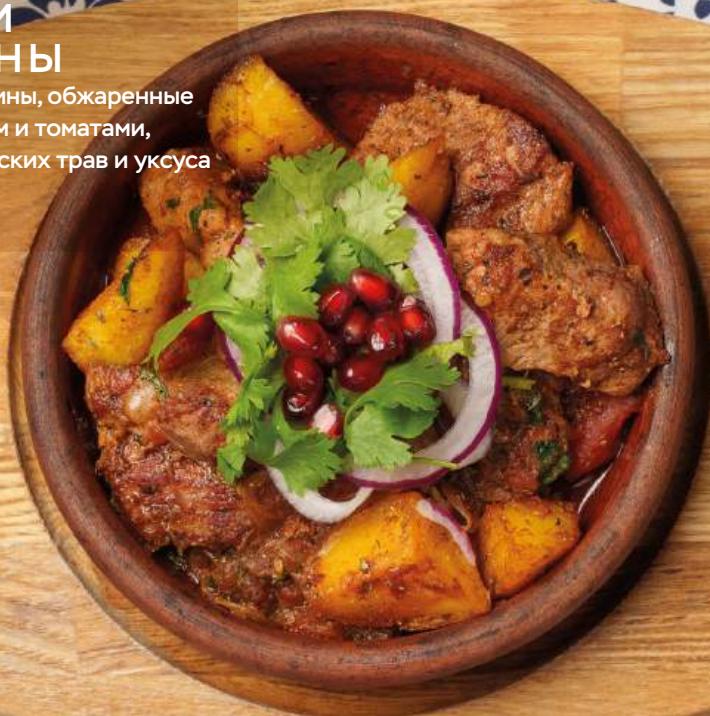


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Нежные кусочки свинины, обжаренные с молодым картофелем и томатами, с добавлением грузинских трав и уксуса
290 г **560.-**



СИНОРИ

Обжаренная куриная грудка с луком и сметаной, тонкий лаваш, топленое масло, домашняя сметана и копченый сулгуни на кеци, запеченные в печи.
240 г **660.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ДЖИГАРИ КЕЦИ

ЖАРЕХА ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
ПО-ГРУЗИНСКИ

Блюдо для тех, кто любит насыщенные мясные вкусы с грузинским характером. Сытное, легкое, идеально подходит для ужина с бокалом вина.

280 г **560.-**



ЖУЖУНА

Нежное филе курицы, обжаренное в сливках с грибами и сулгуни, запеченное в печи под картофельными спичками.

260 г **640.-**





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ШКМЕРУЛИ

Жареные кусочки цыпленка в сливочно-чесночном соусе
250 г 690.-

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Традиционное блюдо из птицы в томатном соусе с обилием специй и пряной зелени
300 г 590.-

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Тушеные кусочки телятины, томленные с национальными специями, подается с картофельным пюре. Для любителей ярких вкусов.
300 г 720.-



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СЕМГА НА ГРИЛЕ

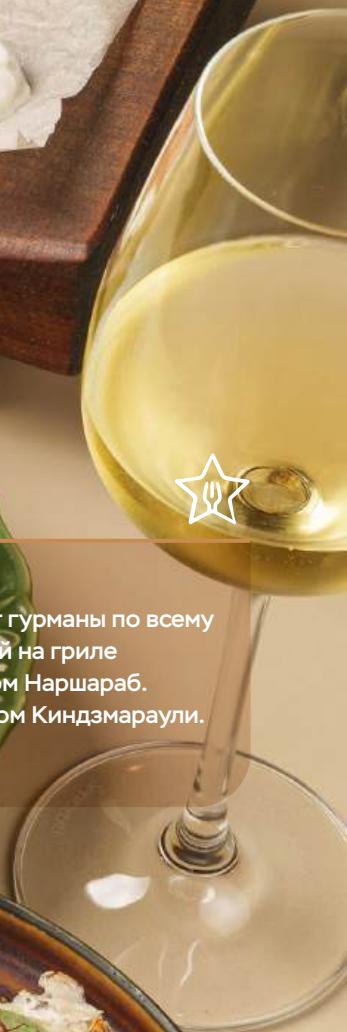
Ломтики семги на гриле
220 г 1540.-



КОРЧИЛА

Рыба, которую оценят гурманы по всему миру. Окунь, жаренный на гриле под гранатовым соусом Наршараб. Рекомендуем с бокалом Киндзмараули.

270 г 990.-



СУДАК НА МАНГАЛЕ

с тушеным папоротником и шпинатом на сливочной подушке
280 г 990.-





ХАЧАПУРИ



ПЕНОВАНИ

СУЛУГУНИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

330 г 620.-



КУБДАРИ

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ С МЯСОМ

Гордость сванской кухни и дома Нино

320 г 560.-



АДЖАРУЛИ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Грузинская фирменная лодочка
с закатным солнцем

330 г 540.-



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.

ХАЧАПУРИ



АЧМА В КЕЦИ

ЭТО ОЧЕНЬ ВКУСНО!

Вареный хачапури в кеци, запеченный в печи под сулугуни.

250 г **560.-**

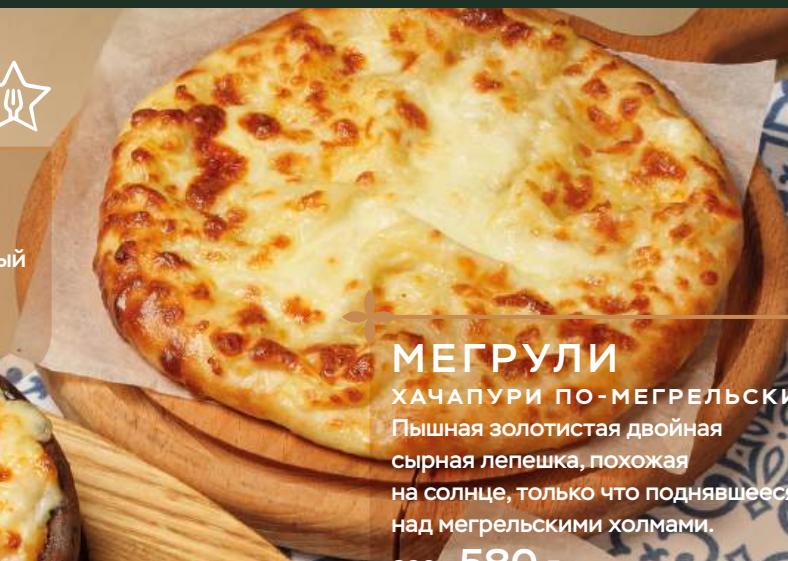


МЕГРУЛИ

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Пышная золотистая двойная сырная лепешка, похожая на солнце, только что поднявшееся над мегрельскими холмами.

320 г **580.-**



ХАЧАПУРИ СОКО

Хачапури с лесными грибами и нежным сыром, утопающим в сливках.

300 г **570.-**



ПЕНОВАНИ ЛОБИАНИ

ПО-РАЧИНСКИ С БЕКОНОМ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

250 г **640.-**



ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

СУЛУГУНИ НА ШАМПУРЕ В РУМЯНОМ ТЕСТЕ

180 г **490.-**





ХИНКАЛИ



ХИНКАЛИ ТЭВИС С ЛОСОСЕМ

2 шт. 210 г 290.-



ХИНКАЛИ КАЛАКУРИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ

2 шт. 210 г 240.-

ХИНКАЛИ СОКО С ГРИБАМИ

2 шт. 210 г 240.-

ХИНКАЛИ ТУШУРИ С МЯСОМ БАРАШКА

2 шт. 210 г 290.-

ХИНКАЛИ ПО-ШКМЕРСКИ С КУРИЦЕЙ

2 шт. 210 г 260.-



ХИНКАЛИОЛИ

Мини-хинкали в сливочно-чесночном соусе

7 шт. 300 г 640.-

ХИНКАЛИОЛИ С ЛОСОСЕМ

7 шт. 300 г 720.-



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



МЦВАДИ | БЛЮДА НА УГЛЯХ



ТАВАДУРИ

Румяная баранья голень вкупе с овощным салатом и сырной лепешком под соусом Мацони – настоящая симфония гор и огня
660 г **1640.-**



КУПАТЫ КУРИНЫЕ С МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ

310 г **590.-**

КАРЕ ЯГНЕНКА

200 г **1450.-**



МЦВАДИ | БЛЮДА НА УГЛЯХ



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

с салом и соусом Ткемали

210 г 480.-



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

с домашней лепешкой, маринованным
луком, гранатом и соусом Сацебели

240 г 480.-



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

с домашней лепешкой, маринованным
луком, гранатом и соусом Сацебели

240 г 520.-



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

с домашней лепешкой, маринованным
луком, гранатом и соусом Ткемали

240 г 690.-



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



МЦВАДИ | БЛЮДА НА УГЛЯХ



КАБАБИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ

Подается на лаваше
с маринованным луком,
гранатом и соусом Саçибели.
210 г **520.-**



КАБАБИ ИЗ КУРИЦЫ

Подается на лаваше
с маринованным луком,
гранатом и соусом Саçибели.
210 г **520.-**



КАБАБИ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается на лаваше
с маринованным луком,
гранатом и соусом Саçибели.
210 г **580.-**



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с домашней лепешкой,
маринованным луком,
гранатом и соусом Ткемали
200 г **980.-**



МЦВАДИ | БЛЮДА НА УГЛЯХ



КАРТОФЕЛЬ МЯТЫЙ НА МАНГАЛЕ

Подается с аджикой.

160 г 320.-



ШАМПИньОНЫ НА МАНГАЛЕ

Подаются с аджикой.

200 г 440.-



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

180 г 440.-

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г **360.-**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г **360.-**

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

200 г **420.-**



ДЕСЕРТЫ



ТИРАМИСУ С КРЕМОМ ФИСТАШКА-МАЛИНА

160 г 560.-



МОЛОЧНЫЙ ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ

180 г 380.-



БАКЛАВА КОБУЛЕТУРИ

120 г 340.-



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ ПЛОМБИР

180 г 390.-

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ

130 г 420.-

ПЕЧЕНЬЕ ОТ ХАТУНЫ

60 г 80.-



ШОТИ | СОУСЫ



ШОТИ

100 г 60.-

СЕРЫЙ ХЛЕБ
ПО-ДОМАШНЕМУ

50 г 60.-



АДЖИКА КРАСНАЯ

120.-

СЫРНЫЙ СОУС

90.-

САЦЕБЕЛИ

80.-

ДОМАШНИЙ
МАЙОНЕЗ

80.-

БАЖЕ

120.-

СМЕТАНА

80.-

МАЦОНИ С МЯТОЙ

120.-

НАРШАРАБ

160.-

КЕТЧУП

90.-

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите вашего официанта.