

Холодные закуски

Аджапсандали - 13,50 €

Традиционное овощное рагу из предварительно обжаренных овощей. Главные ингредиенты блюда включают баклажаны, спелые помидоры, сладкий перец, лук, чеснок, зелень

Пхали - 15,50 €

Традиционная закуска из измельченных овощей (шпинат, свекла, фасоль), смешанные с грузинскими специями, свежей зеленью и чесноком (может содержать листья кинзы)

Рулеты из баклажанов - 15,90 €

Обжаренные баклажаны, свернутые с ореховой пастой, грузинскими специями и зеленью (может содержать листья кинзы)

Сациви - 18,50 €

Традиционное блюдо, в основе которого отварная курица под густым ореховым соусом (может содержать листья кинзы)

Горячие закуски

Грибы, запеченные под сыром - 15,00 €

(в сливках или без сливок) Шампиньоны, запеченные с сыром сулугуни и грузинскими специями

Долма - 15,90 €

Рубленое мясо телятины, зелень, завернутые в виноградные листья с грузинскими специями

Салаты

Грузинский салат - 13,50 €

Свежий салат с огурцами, спелыми помидорами и маринованным луком, заправленный ореховым соусом и ароматной зеленью

Салат «Тбилиси» - 15,00 €

Отварная телятина с сочными свежими овощами (помидоры, огурцы, сладкий перец), отварная фасоль, ароматная зелень, заправленный оливковым маслом с грузинскими специями

Салат «Греческий» - 13,50 €

Классика Средиземноморья: помидоры, огурцы, перец и оливки, дополненные сыром «Фета» и оливковым маслом

Салаты

Салат «Цезарь» – 17,50 €

Хрустящие листья салата, обжаренные кусочки курицы, помидоры черри, золотистые сухарики и стружка пармезана с классической заправкой «Цезарь»

Салат «Иберия» – 18,50 €

Легкий, сытный и полезный... Необычное сочетание ингредиентов: спелые помидоры, сладкий перец, апельсин, листья салата, руколы, авокадо, обжаренные кусочки лосося или креветки, заправленные Тайландским и бальзамическим соусами, приправленный семечками тыквы и семенами кунжута

Салат из запеченных овощей – 15,00 €

Запеченные сладкий перец, баклажаны, грузинские специи, оливковое масло (может содержать листья кинзы)

Салат с хрустящими баклажанами – 16,00 €

Незабываемый вкус ингредиентов в сочетании с хрустящими баклажанами, сладким перцем, помидорами, луком, приправленные сыром «Фета», базиликом, листьями петрушки и заправленные бальзамическим соусом

Супы

Харчо – 12,00 €

Классический грузинский суп с нежной телятиной, томатами и ароматными травами

Харчо с орехами – 14,00 €

Классический грузинский суп с нежной телятиной, томатами и ароматными травами, и молотыми грецкими орехами

Шурпа – 12,00 €

Пряный, наваристый суп с бараниной и душистыми специями

Хинкали (в порции 4 штуки)

Возьмите руками за хвостик, переверните и надкусите сбоку, осторожно выпейте ароматный бульон внутри, затем - съешьте остальное. Хвостик можно оставить.

С мясом – 14,00 €

Классическая начинка из свинины и говядины (или баранины) со свежей зеленью (может содержать листья кинзы)

С грибами – 14,00 €

Хинкали с ароматной грибной начинкой

С сыром сулугуни – 14,00 €

Нежная начинка из тянущегося сыра

Хачапури

Шоти – 4,50 €

Традиционный грузинский хлеб, выпеченный в духовке

Мегрули – 17,50 €

Закрытый хачапури с сыром сулугуни. Традиционное исполнение с насыщенным вкусом

Аджарули – 17,50 €

Открытый хачапури в форме лодочки с сыром сулугуни с свежим яйцом

Кубдари – 18,50 €

Закрытая лепешка с начинкой из телятины, специй и свежей зелени.
Национальное блюдо региона Сванетия.

Испанахи – 17,50 €

Хачапури с сыром сулугуни и шпинатом

Горячие блюда

Лобио с грецкими орехами – 13,00 €

Фасоль, запеченная в глиняной кеце с грецкими орехами, зеленью и ароматными грузинскими специями (может содержать листья кинзы)

Чкмерули – 15,50 €

Традиционное блюдо грузинской кухни, представляющее собой обжаренное филе курицы, приготовленное в насыщенном сливочно-чесочном соусе

Цыпленок табака – 20,00 €

Жаренный под прессом цыпленок с хрустящей корочкой, пряными специями и свежим чесноком

Чашушули – 19,00 €

Нежная телятина, тушенная с томатами, леком, чесноком и зеленью в остром грузинском соусе (может содержать листья кинзы)

Чанахи – 21,00 €

Оригинальное блюдо из ягнятины с овощами (сладкий перец, лук, морковь, картофель) и зеленью, запеченное под тонким слоем теста (может содержать листья кинзы)

Оджахури – 19,50 €

Обжаренные кусочки свинины с картофелем, луком, помидорами, сладким перцем, чесноком и грузинскими специями – деревенское блюдо с характером
Может содержать листья кинзы

Торачие блюда

Чахохбили - 17,50 €

Блюдо грузинской кухни в виде рагу из овощей и кусочков филе птицы, тушёных в томатном соусе с добавлением специй и чеснока (может содержать листья кинзы)

Кучмачи – 18,00 €

Традиционное блюдо, приготовленное из потрохов. В основе блюда куриные желудки и печень, сладкий перец, лук, чеснок. Может содержать листья кинзы

Телятина с грибами – 19,00 €

Нежное мясо телятины, обжаренное с луком, грибами и специями, приправленное сливочным соусом и доведенное до готовности в духовке под сырной корочкой

Филе лосося с грибами – 23,50 €

Филе лосося, обжаренное до золотистой корочки, подается с грибным соусом со стручковой фасолью

Филе лосося на сковороде-гриль – 23,00 €

Обжаренное филе с хрустящей корочкой, подается с овощами на гриле

Сибас на гриле с овощами – 24,00 €

Свежий Сибас, приготовленный целиком на сковороде-гриль с сезонным гарниром

Сковорода с морепродуктами – 23,00 €

Креветки, мидии, обжаренные в нежном сливочном соусе со стручковой фасолью

Шашлык из свиного ошейка – 20,00 €

Маринованные кусочки свиного ошейка с грузинскими специями, приготовленные на мангале (приправленный свежими листьями петрушки, базиликом и свежим луком)

Шашлык из курицы с овощами – 17,00 €

Маринованные кусочки курицы с перцем и луком, приготовленные на мангале (приправленный свежими листьями петрушки, базиликом и свежим луком)

Куриные крылышки – 14,00 €

Куриные крылышки, маринованные в грузинских специях, приготовленные на мангале (приправленный свежими листьями петрушки, базиликом и свежим луком)

Каре ягненка – 24,50 €

Отборные ребрышки, приготовленные на сковороде-гриль со специями, подаются с овощами-гриль

Люля-кебаб (кабаби) – 18,00 €

Шашлычки из рубленного мяса с пряностями, приготовленные на мангале. Могут быть приготовлены из: фарша курицы / фарша курица с сыром / свино-говяжьего фарша / фарша ягненка. В качестве гарнира подается картофель по-деревенски.

Горячие блюда

Люля из креветки – 21,00 €

Рубленая креветки со специями, приготовленная на мангале

Овощи на гриле – 11,50 €

Запеченные сезонные овощи на сковороде-гриль

Овощной шашлык – 15,00 €

Овощи (сладкий перец, баклажан, помидор), приготовленные целиком на мангале

Фирменное мясное ассорти

Шашлык из свиного ошейка, куриного филе, крылышки, люля-кебаб, свежие овощи, соус

на 2 человека – 65,00 €

на 4 человека – 99,00 €

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Подборка традиционных грузинских закусок и блюд в одном наборе. Лучший способ познакомиться с богатством грузинской кухни и попробовать разные вкусы вместе

на 2 человека – 90,00 €

на 4 человека – 160,00 €

Соусы

Ткемали (сливовый соус) – 3,50 €

Сацебели (пряный томатный соус) – 3,50 €

Цацики (соус на основе йогурта, огурца и чеснока) – 3,50 €

Десерты

7,00 €

Сервисное обслуживание – 3,00 €

В СЛУЧАЕ НЕПЕРЕНОСИМОСТИ КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ ОБРАТИТЕСЬ
К ПЕРСОНАЛУ ЗА СПИСОМ АЛЛЕРГЕНОВ