

## Салаты

- Neww!!! Бостани** - 670 тг.  
*Легкий пикантный салат из смеси айсберга, шпината и тонких ломтиков редиса, огурца и моркови, с добавлением свежей мяты и сока лайма. Подается с сыром тофу и дольками куриного яйца.*
- Деликатес-салата** - 820 тг.  
*Полезный салат из свежих овощей: огурцов, помидоров, цветной капусты, стручковой фасоли. Заправлен уксусом и растительным маслом.*
- Салат из баклажан по-гуриски** - 840 тг.  
*Грузинский салат из смеси обжаренных баклажанов, свежих помидоров, чеснока и ароматной кинзы. Заправлен растительным маслом.*
- Газапкули** - 820 тг.  
*Весенний салат из свежих и отварных овощей, заправленный кисло-сладким сметанным соусом.*
- Энас-салата** - 1080 тг.  
*Вкусный салат из отварного языка, огурцов, редиса, свежей моркови, болгарского перца и помидоров черри.. Заправлен майонезом.*
- Рейхани-салата** - 1130 тг.  
*Традиционный грузинский салат из свежих овощей с ароматными травами и молотыми грецкими орехами.*
- Катмис салата** - 1090 тг.  
*Пикантный салат из куриного филе, огурцов, болгарского перца и листьев салат. Заправлен Майонезом с добавкой зеленого лука и острого рубленого красного перца.*
- Магнолия** - 980 тг.  
*Легкий салат из листьев латука, шпината, айсберга, стрелок зеленого лука, помидоров черри и долек отварного яйца. Заправлен оливковым маслом, острым жгучим перцем, бальзамическим уксусом и миндальными хлопьями.*
- Салат «От Мимино»** - 840 тг.  
*Салат в китайском стиле из маринованных грибов - шитаке, китайской капусты, разноцветных перчиков и свежей кинзы. Заправлен острой соево -масляной заправкой с кунжутом.*
- Ханума** - 1050 тг.  
*Свежие помидоры, зелень, кинза свежая, чеснок, посыпается молотым грецким орехом*
- Букет из свежих овощей** - 1070 тг.  
*Огурцы, помидоры, редис, лук, зелень*
- Қалақури** - 860 тг.  
*Помидоры, огурцы, зелень, специи*

*Салат “По-аджарски” - 1190 тг.*

*Смесь красной, белой и стручковой фасоли, обжаренный сладкий перчик с душистыми травами заправленный маслом*

*Салат “Любимая Кахетия” - 1100 тг.*

*Курица с сыром и с овощами под соусом карри*

*Салат “Фица” - 920 тг.*

*Сухарики со свежими овощами, помидорами, сыром и нежным мясом цыпленка*

*Салат “Черепашье озеро” - 890 тг.*

*Красная фасоль, курица, перец, картофель пай, зелень, соус “коктейль”*

*Салат “Горский” - 1170 тг.*

*Отварной язык, отварная курица, помидоры черри, огурцы свеж, красный лучок, зеленый горошек. Под пикантным сливочным соусом*

*Салат “Греческий” - 890 тг.*

*Крупно нарезанные свежие овощи с брынзой и маслинами под оливковым маслом*

*Багратиони - 970 тг.*

*Курица отварная, айсберг, яйца, помидор черри с крутонами заправленный сырным соусом с пармезаном. В стиле европейской классики*

*Рататуй - 940 тг.*

*Традиционный французский салат из обжаренных баклажан, цуккини, перцев со свежими помидорами и красным луком. Заправлен чесночным маслом*

*Архыз - 1260 тг.*

*Салат из норвежской семги, с картофелем, каперсами, яйцом, свежими огурцами под сливочно-икорным соусом*

*Свежесть Кавказа - 1150 тг.*

*Овощной букет из брокколи, цветной капусты, черри, стручковой фасоли и брынзы заправленный оливковым маслом*

*Ахтамар - 960 тг.*

*Свежие овощи : айсберг, редис, огурцы, лист салата и маслины с мягким сыром, заправленный лимонным соком и оливковым маслом*

## Холодные закуски

<b>Рулетики “Чито-Грито”</b>	- 790 тг.
<i>Рулетики из лаваша, свежих овощей, зелени, брынзы, сыра сулгуни с соусом мацони.</i>	
<b>Ассорти Пхали</b>	- 1130 тг.
<i>Заказав блюдо Вы можете попробовать пхали из шпината, свеклы, а также рулетики из Баклажанов и перца с ореховым соусом.</i>	
<b>Баклажаны по Имеретински</b>	- 1260 тг.
<i>Баклажаны, обжаренные во фритюре в сочетании с соусом из молотого грецкого ореха, шафрана, чеснока, репчатого лука, свежего сельдерея. Рулетики украшены дольками помидоров.</i>	
<b>Бадриджани</b>	- 1080 тг.
<i>Баклажаны жаренные с чесночным соусом.</i>	
<b>Сациви</b>	- 1120 тг.
<i>Кусочки отварной курицы в традиционном грузинском соусе «Бажа», т.е. молотые грецкие орехи, специи, чеснок, острый красный перец, куриный бульон.</i>	
<b>Мясное ассорти</b>	- 1760 тг.
<i>Рулет куриный, мясо шпигованное, карбонат</i>	
<b>Рыбное ассорти</b>	- 2490 тг.
<i>Осетрина х/к, семга х/к, горбуша, икра красная, сливочное масло</i>	
<b>Восточное ассорти</b>	- 2390 тг.
<i>Казы, жая, язык, бастурма</i>	
<b>Закуска по-русски</b>	- 1150 тг.
<i>Сельдь, отварной картофель, лук, соленые огурцы, грибы грузди</i>	
<b>Мцнили</b>	- 690 тг.
<i>Ассорти из соленых огурцов, помидоров и квашенной капусты</i>	
<b>Саамо</b>	- 1190 тг.
<i>Жаренные баклажаны в соусе из майонеза, чеснока и зелени. Украшенный зернами граната.</i>	
<b>Эна</b>	- 1290 тг.
<i>Вареный язык с острым соусом украшенный зеленью</i>	
<b>Холодец из телятины</b>	- 1090 тг.
<i>Говяжий студень со специями</i>	
<b>Грузинская закуска</b>	- 1270 тг.
<i>Помидоры, огурцы, брынза и зелень</i>	

## Горячие закуски

**NEW!!! Купаты ассорти** -4860 тг.

Ассорти из традиционных грузинских горячих закусок; ароматные имеритинские купаты, сочная абхазура, пикантные купаты и мясо по-менгрельски. Дополняют блюдо хрустящий жаренный лаваш, колечки маринованного лука и зерна граната. Прекрасно подходит как к пиву так и к красному вину.

**Грибная закуска по-грузински** - 990 тг.

Горячая закуска из шампиньонов, разноцветных перчиков и репчатого лука. Пикантный вкус блюду придают чеснок, острый перец, специи и помидоры.

**Кучмачи телячьи** -860 тг.

**куриные** -630 тг.

Печень и сердце обжаренные с луком, ароматными грузинскими специями в сочетании со свежей кинзой.

**“Зеленое” лобйо** -540 тг.

Свежая стручковая фасоль, помидоры, чеснок, кинза, зелень.

**Читис-буде** - 870 тг.

Запеченная картошка, фаршированная говяжьим фаршем, сыром «Сулугуни» и сливочным маслом(подается с солеными огурцами)

**Крылышки “Лудис барии”** - 850 тг.

Куриные крылышки в остром соусе к пиву (подаются в фольге)

**Купаты** - 990 тг.

Традиционные грузинские говяжьи колбаски с гранатом и специями

**Соқоқеце** - 860 тг.

Шампиньоны, запеченные с сыром “ Сулугуни”

**Аджабсандали** - 760 тг.

Баклажаны, картофель с зеленью, овощи

**Сулугуни жареный** - 690 тг.

Сыр “ Сулугуни” жареный на масле

**Полма** - 790 тг.

Мясо телятины и баранины в виноградных листьях со сметаной и специями

**Лобйо** - 450 тг.

Фасоль со специями и зеленью

## Горячие блюда Кавказская кухня

<b>Neww!!! «Шкмерули»</b>	-1280 тг.
<i>Сочные кусочки цыпленка, обжаренные до румяной корочки в ароматном сливочно-чесночном соусе.</i>	
<b>Neww!!! Пелятина «Фазтони»</b>	-1860 тг.
<i>Сочная телятина, обжаренная с репчатым луком, с добавлением острой, пряной грузинской аджики. Подается в кеци с картофельными дольками.</i>	
<b>Neww!!! Баранина «Сабуртало»</b>	-1780 тг.
<i>Маринованная баранина, тушенная в соусе «Пкэмали», подается на «подушке» из свежих помидоров, красного лука и листьев салата.</i>	
<b>Курица по- Кахетински</b>	-860 тг.
<i>Нежное куриное филе обжаренное с луком, перемешивается с растертой в ступке смесью грецких орехов, свежей кинзы, чеснока и грузинских специй.</i>	
<b>Курица по- Имеретински</b>	-970 тг.
<i>Куриное филе, шампиньоны, зеленая фасоль, черри в сырном соусе с ароматом имеретинского шафрана.</i>	
<b>Котлета “Дилижан”</b>	-990 тг.
<i>Большая, сочная, рубленая котлета из говядины с начинкой из чесночного масла с зеленью. Подается с нежным сливочным соусом с добавлением сыра, красной фасоли и обжаренного лука</i>	
<b>“Чанахи”</b>	-1050 тг.
<i>Птушено с овощами мясо баранины или говядины на Ваш выбор. Подается в горшочке с “шапкой” из теста.</i>	
<b>Медальоны под соусом “Пкэмали”</b>	-2140тг.
<i>Медальоны из нежной говяжьей вырезки со специями под соусом «Пкэмали»</i>	
<b>Барбекю “Кувшинчик”</b>	-2980 тг.
<i>Маринованная телятина, обжаренная на углях, подается со свежими овощами</i>	
<b>“Гудаури”</b>	-2390 тг.
<i>Нежные кусочки вырезки телятины, обжаренные со свежими помидорами луком заправлено специями и зеленью</i>	
<b>“Самефо”</b>	-2560 тг.
<i>Хорошо отбитый кусочек молодого теленка, заправленный со специями и майонезом обжаренный сыром «Сулузуни»</i>	
<b>Наим Эфенди</b>	-1280 тг.
<i>Пелятина обжаренная с луком, грибами и помидорами</i>	
<b>Котлеты по - Пбилиски</b>	- 1490 тг.
<i>Котлеты из телятины фаршированные сыром сулузуни , подаются со свежими овощами и фасолью</i>	
<b>“Сопели”</b>	-1950 тг.
<i>Рубленая телятина с шампиньонами, обжаренная на сковороде, по-деревенски</i>	

<b>Чашашули</b>	- 1270 тг.
<i>Фубленое мясо, обжаренное в томате со специями, с телятиной или бараниной на ваш выбор</i>	
<b>Оджахури</b>	- 1260 тг.
<i>Жареная свинина с чесноком, и картофелем</i>	
<b>Джигари</b>	- 690 тг.
<i>Печень, обжаренная в томате с луком</i>	
<b>Чахохбили</b>	- 920 тг.
<i>Вареная курица в томатном соусе с луком, зеленью и специями</i>	
<b>Хинкали</b>	- 1180 тг.
<i>С бараниной или с говядиной, на Ваш выбор</i>	

### Европейская и восточная кухни

<b>Neww!!!Телятина «Колхида»</b>	-2690 тг.
<i>Сочная вырезка с шампиньонами, в сливочном соусе, с тертым пармезаном.</i>	
<b>Neww!!!Медальоны «Орера»</b>	- 1890 тг.
<i>Нежные медальоны из вырезки, панированные в паприке и обжаренные до румяной корочки, подаются с порцией горячего салата</i>	
<b>Neww!!!Баранина по-Карски в лаваше</b>	- 1940тг.
<i>Острое блюдо, из мясо молодого барашка и овощей. Со свежей зеленью и помидорами, подается в лаваше. Грузинский колорит этому блюду придает специя «Сумах-сунели».</i>	
<b>Мясо по-бургундски</b>	- 2390тг.
<i>Хорошо отбитая телятина с соусом и перцем</i>	
<b>Телятина в вино-горчичном соусе</b>	- 1890тг.
<i>Маринованные в вине медальоны из телятины под пикантным соусом из дижонской горчицы</i>	
<b>Баранина по-испански</b>	- 1590тг.
<i>Ребрышки баранины маринованные в вине</i>	
<b>Баранина по-тайски</b>	-1690 тг.
<i>Филе баранины, замариновано в особом соусе подаётся на горячей сковороде с овощами и горячей лепёшкой</i>	
<b>Курица «Май-тай»</b>	-1290 тг.
<i>Маринованное куриное мясо подается на горячей сковороде с овощами и горячей лепешкой</i>	
<b>Куриное филе с грибами</b>	-980тг.
<i>Куриное мясо с грибами в сметанном соусе</i>	
<b>Стейк из курицы с гранатовым соусом</b>	-1190 тг.
<i>Куриное филе с соусом из красного вина и сока граната.</i>	

## Супы

<b>Сванский грибной суп</b>	-670 мг.
<i>Ароматный суп из грибов и овощей по старинному грузинскому рецепту.</i>	
<b>Харчо</b>	- 590мг.
<i>Традиционный грузинский суп с мясом, рисом, томатом и специями</i>	
<b>Чихитма</b>	- 410 мг.
<i>Куриный бульон с зеленью и яйцом</i>	
<b>Патариахни</b>	- 480мг.
<i>Бульон с отварным мясом говядины, зеленью и специями.</i>	
<b>Чабанский суп с сыром</b>	-540 мг.
<i>Ароматный бульон с мягким сыром и свежей кинзой.</i>	
<b>Острый суп по-азиатски</b>	-690 мг.
<i>Острый насыщенный суп с грибами и лапшой на говяжьем бульоне. Очень хорош с Пхумелья.</i>	
<b>Солянка традиционная</b>	- 530 мг.
<b>Суп-лапша по-домашнему</b>	- 420 мг.

## Гарниры

<b>Цветная капуста с яйцом</b>	- 570 мг.
<i>Цветная капуста обжаренная с луком, заливается смесью взбитого яйца и зелени, Запекается на кефи.</i>	
<b>Шампиньоны жареные с орехами</b>	-480 мг.
<b>Картофель жаренный по-домашнему</b>	- 390 мг.
<b>Картофель фри</b>	- 370 мг.
<b>Картофельные крокеты</b>	- 360 мг.
<b>Картофель запеченный в фольге</b>	- 270 мг.
<b>Рис</b>	- 190 мг.
<b>Цветная капуста в сливочном соусе</b>	- 490мг.
<b>Овощи жаренные на кефи</b>	- 630мг.
<i>Слегка обжаренные баклажан, помидор, шампиньоны со специями</i>	

## Дополнительно

<i>Брынза</i>	- 290 тг.
<i>Сулугуни</i>	- 390 тг.
<i>Икра красная зернистая</i>	- 1300 тг.
<i>Мцване</i>	- 540 тг.
<i>Листья салата, петрушка, зеленый лук</i>	
<i>Чесночные гренки с сыром «Мзиури»</i>	- 340 тг.
<i>Лаваш</i>	- 170 тг.
<i>Лимон</i>	- 220 тг.
<i>Молоко</i>	- 190 тг.
<i>Мед</i>	- 170 тг.
<i>Оливки/маслины</i>	- 260 тг.
<i>Горчица/кетчуп/сметана/майонез</i>	- 190 тг.
<i>Хлебная корзина</i>	- 220тг.

## Шашлық

<i>Фирменный шашлық ассорти</i>	<i>-1860 тг.</i>
<i>Бараньи ребрышқи “Семечқи”</i>	<i>-890 тг.</i>
<i>Шашлық из утқи</i>	<i>- 940 тг.</i>
<i>Қорейқа</i>	<i>-1780 тг.</i>
<i>Филе баранины</i>	<i>- 1190тг.</i>
<i>Баранина антреқот</i>	<i>- 1490 тг.</i>
<i>Бараньи ребрышқи традиционные</i>	<i>- 960 тг.</i>
<i>Свинина традиционная</i>	<i>- 1290 тг.</i>
<i>Свинина антреқот</i>	<i>- 1590 тг.</i>
<i>Курица по-аджарсқи</i>	<i>- 790 тг.</i>
<i>Аджи-қебаб</i>	<i>- 980 тг.</i>
<i>Восточный, острый кебаб</i>	
<i>Қабаби по-грузинсқи</i>	<i>- 990 тг.</i>
<i>Завернутый в лаваш</i>	
<i>Шашлық из печени</i>	<i>- 760 тг.</i>
<i>Шашлық из овощей гриль</i>	<i>- 890 тг.</i>
<i>Шампиньоны гриль</i>	<i>- 790 тг.</i>

## Хачапури

<b>NEW!!!Пеновани - Хачапури</b> <i>Традиционный Батумский сырный пирог из слоенно-дрожжевого теста</i>	-1090 мг.
<b>NEW!!!Турули-Гведзели</b> <i>Пирог в форме полумесяца с начинкой из сыра и отварного яйца</i>	-960 мг.
<b>NEW!!!Пирог с курицей по Тбилисски</b> <i>Исконно народное угощения в гостеприимных домах Грузии</i>	-1380 мг.
<b>Хачапури Батуми</b> <i>Традиционный грузинский сырный пирог из хрустящего слоеного теста.</i>	-980 мг.
<b>Хачапури на шампуре</b> <i>Молодой грузинский сыр в слоеном тесте запеченный на шампуре</i>	- 1050 мг.
<b>Хачапури Имерули</b> <i>Традиционный грузинский пирог с начинкой из сулгуни и брынзы</i>	- 860 мг.
<b>Хачапури Мингрули</b> <i>Менгрельский сырный пирог с хрустящей корочкой из сулгуни</i>	- 1150 мг.
<b>Хачапури Аджарули</b> <i>Аджарский сырный пирог в форме лодочки с яйцом и сливочным маслом</i>	- 790 мг.
<b>Кубдари</b> <i>Сванский пирог с начинкой из рубленого мяса телятины со специями.</i>	- 990 мг.
<b>Лобиани</b> <i>Торжественный грузинский пирог с начинкой из лобио.</i>	-620мг.
<b>Чебуреқ “Шардэн”</b> <i>Диетические чебуреқи, начиненные смесью сыра сулгуни, свежего шпината и листа салата. Обжариваются на сухой скоробе.</i>	- 520 мг.

## Хычины

<b>Хычины с мясом</b>	-590 мг.
<b>Хычины с брынзой, с зеленью</b>	-490 мг.
<b>Хычины с брынзой, с картофелем</b>	-480 мг.

## Блюда-гриль

<b>Стейк из телятины на углях</b> <i>Нежная говяжья вырезка приготовленная на «живом» огне</i>	-2090 мг.
<b>Стейк из конины на углях</b> <i>Отборная конская вырезка жареная на костре</i>	-1950 мг.
<b>Семга на углях</b> <i>Стейк «бабочка» приготовленная на «живом» огне</i>	-1860 мг.
<b>Куриное филе-гриль</b>	-990 мг.
<b>Форель-гриль</b>	-1550 мг.
<b>Шашлычные колбаски-гриль</b>	-630 мг.

## Фирменные соусы

<b>«Ретро» - соус</b> <i>Приготовлен на основе сметаны с луком, зеленью и специями с легкой кислинкой. Идеально подходит к блюдам из рыбы и птицы.</i>	-110 мг.
<b>Соус «Айоли»</b> <i>Традиционный французский соус к рыбным блюдам из жирных сливок, сметаны, чеснока и шафрана.</i>	-130 мг.
<b>Соус «Гавайское барбекью»</b> <i>Соус приготовленный по оригинальному Гавайскому рецепту на основе пива, томатного сока со специями и мелко нарезанными овощами. Идеален для всех блюд на углях.</i>	-150 мг.
<b>Сливочно-грибной соус</b> <i>Гармоничное сочетание сливок и обжаренных ароматных грибов, придает особый вкус любому блюду. Настоящий соус для гурманов.</i>	-190 мг.
<b>Сливочно-икорный соус</b> <i>Горячий сырный соус с добавлением красной икры. Прекрасно сочетается с рыбой и морепродуктами.</i>	-250 мг.
<b>Соус к мясу</b>	-190 мг.
<b>Аджика</b>	-190 мг.
<b>Шкемали</b>	-180 мг.

## Блюда из рыбы

<b>Нешв!!!Калмахи</b>	-2670 тг.
<i>Форель обжаренная до румяной корочки. Подается с долькой лимона.</i>	
<b>Нешв!!!Судак в соусе араджани</b>	-1360 тг.
<i>Филе судака запеченное в пикантном сметанном соусе с картофелем, свежими помидорами, печеным луком и зеленью.</i>	
<b>Рыба в лаваше</b>	-1980 тг.
<i>Семга с ананасом, перцем, цуккини, черешковым сельдереем протушенные в кисло- сладком соусе. Подается в корзиночках из лаваша.</i>	
<b>Семга с овощами</b>	-1580 тг.
<i>Нежные кусочки семги обжаренной с овощами в румянном, хрустящем «конверте» из слоенного теста</i>	
<b>Чашашули из семги</b>	-2270 тг.
<i>Семга обжаренная со свежими помидорами и луком с грузинскими специями и зеленью</i>	
<b>Форель “Соцхали” под соусом «Бажа»</b>	- 1790 тг.
<i>Отварная форель под соусом из грецких орехов, чеснока и специй.</i>	
<b>Судак с горячим соусом</b>	- 1390тг.
<i>Судак фаршированный пикантным соусом с сыром</i>	

## Горячие блюда

### Ретро меню

<b>Шницель венский</b>	-1560 тг.
<i>Сочное мясо телятины в хрустящей панировке, гарнируется обжаренным картофелем.</i>	
<b>Бефстроганов</b>	-820 тг.
<i>Традиционное блюдо из мяса по рецепту графа Строгонова с хрустящим картофелем</i>	
<b>Котлета по-киевски</b>	-890 тг.
<i>Нежное сочное куриное филе с соусом из сливочного масла, гарнированное свежей морковью и зеленым горошком.</i>	
<b>Цыпленок табака</b>	-1240 тг.
<i>Обжаренный на гриле цыпленок, маринованный в белом вине и душистых травах.</i>	
<b>Жульен с курицей и грибами</b>	-640 тг.
<i>Куриное филе, белые грибы в сливочном соусе, под сырной «шапкой».</i>	



*Уважаемые гости!*

*У Вас есть предложения, пожелания,  
замечания, отзывы о нашей кухне, баре и  
сервисе? Всё это Вы можете сообщить  
на WhatsApp на +7 778 514 87 38  
(фото приветствуется)*

*Администрация ресторана.*



## Наши новинки!!! New!!!

### Зареулис Пури

#### **Острый**

-1480 тг.

Пищантное кавказское блюдо из тушеной с репчатым луком говядины с ароматом специй и вкусом свежих томатов.

#### **С соусом «Кахети»**

-1480 тг

Рубленая говядина с добавлением душистых трав, свежих томатов и грузинских специй.

#### **С курицей и овощами**

-1380 тг.

Румяные кусочки куриного филе обжаренные с репчатым луком в ароматном соусе, дополняет блюдо свежий, яркий желток куриного яйца.

#### **Со шпинатом и сыром**

-1380 тг.

Диетическое блюдо с обжаренным шпинатом и свежим сыром сулугуни

#### **Шемцвари хинкали – жареные хинкали**

-1250 тг.