







### Холодные закуски

-  **Лобио красное с орехами** 2 200 тг  
Отварная фасоль с грецкими орехами, специями и кинзой
- Мцнили** 3 150 тг  
Ассорти из домашних солений по грузинскому рецепту:  
Огурцы, помидоры зеленые, помидоры черри, квашеная капуста двух видов
-  **Ассорти «Пхали»** 5 100 тг  
Баклажаны с ореховым соусом, болгарский перец с измельченными грецкими орехами, шпинат с измельченными грецкими орехами, капуста с измельченными грецкими орехами  
- вы можете выбрать один из видов пхали и заказать отдельно
- Ассорти «Сырное»** 4 800 тг  
Сыр сулугуни, брынза, сыр голландский
- Малосольная семга по-грузински** 5 100 тг  
Семга, соленая в грузинских специях
- Ассорти «Тбилиси»** 5 100 тг  
Куриный рулет с овощами и пряными специями, отварной язык, буженина





### Салаты

-  **Салат теплый «Тбилисо»** 3 300 тг  
куриное филе, шампиньоны, сыр моцарелла, помидоры Черри, соевый соус
-  **Салат с филе курицы «Парадиз»** 2 900 тг  
куриное филе, болгарский перец, свежие огурцы, майонез
- Салат с грибами по-грузински** 3 400 тг  
шампиньоны, помидоры Черри, брынза, болгарский перец, кинза, растительное масло
-  **Сырный салат «Батуми»** 3 400 тг  
голландский сыр, сыр Сулугуни, сыр моцарелла, ветчина, майонез
- Салат по-грузински** 2 900 тг  
огурцы, помидоры, зелень, винный уксус, оливковое масло
- Салат из говяжьего языка** 3 500 тг  
говяжий язык, редис, болгарский перец, майонез
- Салат с шампиньонами** 2 800 тг
-  **Салат «Сказка Грузина»** 3 100 тг  
куриное филе, соленые огурцы, болгарский перец, оливковое масло, картофель

### Горячие закуски

- Хачапури «Царский»** 4 100 тг  
Тесто дрожжевое, масло сливочное, сыр имеретинский, сыр сулугуни
- Хачапури «Имеретинский»** 3 400 тг  
Тесто дрожжевое, масло сливочное, сыр имеретинский
- Хачапури «Мегрельский»** 3 700 тг  
Тесто дрожжевое, масло сливочное, брынза, сыр сулугуни
- Хачапури «Аджарский»** 2 800 тг
- Сулугуни жареный** 1 800 тг  
Сыр сулугуни, жаренный в панировке на растительном масле

### СУПЫ

-  **Суп харчо** 2 100 тг  
Говядина отварная, пряные специи, перец горький стручковый, бульон мясной, лук репчатый, чеснок, рис, пассированные томаты
-  **Суп харчо с грецкими орехами** 2 100 тг
- Чихиртма** 1 700 тг  
Куриный бульон, яйцо, кусочки курицы, лук, винный уксус
-  **Татариахли** 2 100 тг  
Говядина отварная, мясной бульон, пряные специи, сельдерей
-  **Суп грибной** 1 900 тг  
Шампиньоны, картофель, морковь, болгарский перец

### ХЛЕБ

- Грузинский хлеб «Шоти» 700 тг
- Хлебная корзина 800 тг

### ГАРНИРЫ

- Запеченные картофельные дольки/ рис припущенный 890 тг
- Овощи-гриль 1 490 тг

### Горячие блюда

-  **ИЗ РЫБЫ**
- Форель жареная с гранатовым соусом** 4 590 тг
- Форель жареная с грецким орехом** 4 590 тг
- Чашашули из семги** 5 100 тг
-  **ИЗ БАРАНИНЫ**
- Чашушули из баранины** 3 700 тг  
Баранина, тушеная с помидорами, луком, пряными специями и зеленью
-  **Антрекот в соусе из аджики** 4 100 тг  
Антрекот, обжаренный в соусе из острой аджики с луком
- Чанахи с бараниной** 3 500 тг  
Баранина, картофель, болгарский перец, баклажаны, помидоры Черри
-  **ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
-  **Калия из телятины** 3 700 тг  
Телятина, тушеная в гранатовом соусе с пряными специями
-  **Чашушули из телятины** 3 700 тг  
Телятина, тушеная с помидорами, луком, пряными специями и зеленью
-  **Котани** 4 100 тг  
Телятина, тушеная в горшочке с картофелем, грибами, пряными специями и зеленью
-  **Долма** 2 500 тг  
Фарш с рисом, завернутый в виноградные листья, подается со сметанно-чесночным соусом
-  **Хашлама из говядины (для компании)** 8 500 тг  
Отварная говядина с зеленью и пряными специями
- Иахни с телятиной** 4 100 тг  
Телятина, грецкий орех, специи
-  **Мясо по-домашнему «Оджахури»** 3 700 тг  
Телятина, картофель, чеснок, болгарский перец
-  **Телятина «Чашнагири»** 5 000 тг  
Телятина, грибы, помидоры Черри, болгарский перец
-  **ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ**
- Шкмерули** 3 600 тг  
Сочные кусочки цыпленка, обжаренные до румяной корочки в ароматном чесночном соусе с пряными специями
-  **Куриное филе по-аджарски** 3 300 тг  
Куриное филе, картофель, пряные специи
- Цыпленок табака** 3 600 тг  
Цыпленок, маринованный в белом вине и пряных специях, обжаренный на гриле
-  **Чахохбили из курицы** 3 300 тг  
Курица, тушеная в томатном соусе с пряными специями и зеленью
- Перепелка в соусе ткемали** 2 800 тг  
перепелка, перепелиные яйца, соус ткемали
- Кролик по царски** 4 100 тг  
Кролик, тушеный в нежном сметанном соусе
-  **Чито-Грито (для компании)** 20 000 тг  
Перепелка, утиное филе, куриное филе, цыпленок табака, овощи на гриле
-  **ИЗ ОВОЩЕЙ**
- Грибы на кеци** 3 300 тг  
Шампиньоны, запеченные на кеци с сыром
-  **Лобио (теплое в горшочке)** 2 800 тг  
Фасоль, запеченная в горшочке с луком, зеленью и пряными специями
- Картофель по-грузински** 1 300 тг  
Картофель, обжаренный в растительном масле с луком
- Рагу «Анджапсанда»** 2 800 тг

### СОУСЫ

- Соус Баже, соус ткемали, соус сацибеле, соус аджика, сметанно-чесночный 900 тг

### ШАШЛЫК

- Куриное филе** 2 090 тг
- Печень** 2 090 тг
- Филе утки** 2 290 тг
- Люля кебаб** 2 390 тг
- Филе барашка** 2 890 тг
- Антрекот из баранины** 3 190 тг



Кинза



Острый перец



Грецкие орехи



Шеф рекомендует

Обслуживание 10%