

Детское меню

	Руб.
Овощное крудите <i>Нарезанные соломкой огурцы, томаты, морковь, болгарский перец.</i>	190
Овощной салатик с сухариками <i>Томаты, кукуруза, огурцы, сметана, сухарики и зелень.</i>	210
Хинкальный суп <i>Говяжья хинкали в прозрачном бульоне.</i>	310
Куриный суп с фрикадельками <i>Куриный суп с домашней лапшой.</i>	330
Цветные хинкали <i>Мини хинкали из говядины без зелени.</i>	210
Куриные котлеты <i>С картофельным пюре.</i>	280
Хачабургер <i>Шелячья котлета и томат на лепешке под расплавленным сыром сулугуни.</i>	330
Маленькие хачапури по-аджарски <i>Детская версия хачапури по-аджарски с сыром сулугуни и яичным желтком.</i>	290
Пицца Маргарита с курицей <i>Соус фирменный, сыр Моцарелла, филе куриное, помидоры, базилик.</i>	490
Куриные палочки в панировке	280
NEW Сырники батбино	260

Холодная рыбная закуска

	Руб.
<i>Семга слабого посола</i>	580
<i>Икра красная лососевая</i> <i>Подается с маслом и лимоном.</i>	560
<i>Селёдочка под водочку</i> <i>Сельдь слабого посола, отварной картофель, лук, зелень.</i>	390
<i>Ассорти рыбное</i> <i>Семга с/с, осетрина х/к, масляная рыба.</i>	1770

Холодная мясная закуска

<i>Мясное ассорти</i> <i>Буженина, карбонат, говядина, язык отварной, хрен.</i>	690
<i>Язык говяжий отварной</i> <i>Подается с хреном.</i>	410
<i>Бастурма</i> <i>Вяленая телячья вырезка в оболочке из красного перца и шафрана.</i>	340
<i>Сациви из курицы</i> <i>Обжаренное куриное филе в ореховом соусе.</i>	370

Холодная овощная закуска

Руб.

Букет из зелени и свежих овощей <i>Огурцы, помидоры, зелень, редис.</i>	610
Свежая зелень <i>Петрушка, кинза, зеленый лук, базилик.</i>	320
Овощная нарезка <i>Огурцы, помидоры</i>	290
Пхали-ассорти "Банкет" <i>Шпинат с орехами, фасоль с орехами, перец сладкий с орехами, баклажаны с орехами, лобби с орехами, свекла с орехами.</i>	1810
Пхали-ассорти <i>Шпинат с орехами, фасоль с орехами, лобби с орехами, свекла с орехами.</i>	1120
Пхали-ассорти (Mini) <i>Шпинат с орехами, фасоль с орехами, лобби с орехами, свекла с орехами.</i>	560
Баклажаны с орехами <i>Фулетики из баклажан, фаршированные ореховой начинкой.</i>	380
Фасоль зеленая с орехами <i>Фасоль зеленая, грецкие орехи, зелень, специи, гранатовые зерна.</i>	290
Пхали из шпината <i>Шпинат, грецкие орехи, зелень, специи, гранатовые зерна.</i>	290
Лобби с орехами	290
Свекла с орехами	250
Перец с ореховой начинкой	310
NEW Ацецили из баклажан <i>Печёные баклажаны с чесноком, луком и зеленью, гранатовым соусом.</i>	380

	Руб.
Аджабсандали <i>Тушеные баклажаны, перец болгарский, помидоры, зелень, специи.</i>	380
Соленья <i>Черемша, чеснок, помидоры, огурцы соленые, перец.</i>	290
Маслины, оливки	170
Капуста гурийская	240
Джонджоли	330

Холодная сырная закуска

NEW Плато европейских сыров <i>Гауда, пармезан, блю чиз, камамбер мед.</i>	790
NEW Ассорти из грузинских сыров <i>Сыр сулугуни, сыр копченый, сыр имеритинский, чечил копченый, чечил молочный, чанах</i>	860
Сыр сулугуни <i>Классический грузинский сыр из коровьего молока.</i>	340
Сыр сулугуни копченый	360
Сыр имеритинский	310
Баклажаны с сыром <i>Рулетики из обжаренного баклажана с сыром фетаки.</i>	360
Гебжалия <i>Рулетики из расплавленного сыра сулугуни в мацонном-мятном соусе.</i>	410
NEW Чанах	290

Салаты

Руб.

- NEW** Салат "От Шефа" 760
Фруктола, клюква, груша, ежевика, козий сыр, цукаты, заправка карамельная.
- "Цезарь" с креветками 480
Креветки тигровые, айсберг, соус "Цезарь", гренки, пармезан.
- "Цезарь" с семгой 480
Семга с/с, айсберг, соус "Цезарь", гренки, пармезан.
- Салат "Оливье" 290
Классический рецепт.
- Салат "Овощной по-грузински" 390
Огурцы, помидоры, грецкий орех, зелень, лук, специи, перец острый.
- Салат "Овощной по-домашнему" 370
Огурцы, помидоры, лук репчатый, зелень, оливковое масло.
- Салат "Тбилиси" 430
Листья салата, обжаренный копченый сыр сулугуни в медовом соусе, помидоры, огурцы, маслины, с заправкой из бальзамического соуса.
- NEW** Салат "Бакинский" 390
Помидоры, лук красный, бальзамический уксус.
- NEW** Салат из лосося под апельсиновым соусом 490
Листья салата, лосось, обжаренный с соевым соусом, апельсиновый соус.
- Салат "Греческий" 380
Помидоры, огурцы, болгарский перец, оливковое масло, маслины, орегано.
- Салат "Капрезе" 440
Сыр моцарелла, помидоры, реган, оливковое масло, соус "Песто".

	Руб.
NEW Салат "Курица с овощами" <i>Болгарский перец, цуккини, корень сельдерея, баклажан, чеснок.</i>	450
"Руккола с креветками" <i>Креветки тигровые, руккола, кедровые орешки, пармезан, бальзамический уксус, томаты черри, оливковое масло.</i>	520
Перепелиное гнездо <i>Руккола, язык говяжий, грудка куриная, ветчина, икра красная, перепелиное яйцо, майонез.</i>	480
Салат из печеных баклажанов и помидоров с надуги	460
NEW Салат на мангале <i>Баклажаны, помидоры, болгарский перец, говядина, соус от шефа</i>	550

NEW Салат Шартар из лосося 660

Теплые салаты

Мужской каприз <i>Шелячя вырезка, тушенная с луком в сливочном соусе, салат айсберг, сыр фетаки, кедровые орехи.</i>	550
Руккола с печенью и грибами <i>Куриная печень, обжаренные грибы, груша, запеченная с коньяком.</i>	610
"Цезарь" с курицей <i>Куриное филе, айсберг, соус "Цезарь", гренки, пармезан.</i>	470
NEW Теплый салат с семгой <i>Обжаренное филе семги, кенийская фасоль в медово-горчичном соусе.</i>	490

Горячая закуска

Руб.

Хинкали классические

Говядина со свиной. (заказ от трех шт)

50

Хинкали из баранины

(заказ от трех шт)

60

Хинкали из говядины

(заказ от трех шт)

60

Хинкали с сыром

(заказ от трех шт)

60

"Долма"

Голубцы из парного фарша в виноградном листе.

Подаются со сметанно-чесночным соусом.

390

Кучмачи телячьи

Телячий ливер, приготовленный на кефи с зеленью, луком и гранатом.

470

Кучмачи куриные

Куриный ливер, приготовленный на кефи с зеленью, луком и гранатом.

490

Сулугуни с помидорами на кефи

Сулугуни, запеченный с помидорами на кефи.

390

Грибы запеченные с сыром

Шапочку шампиньонов фаршированные сыром.

370

Грибы жаренные по-грузински

Шампиньоны, жаренные с луком, помидорами и зеленью.

380

Эларджи

Каша из дробленой кукурузы, отваренная с сыром.

460

Мамалыга

Каша из дробленой кукурузы, подается с сыром.

290

Жульен из курицы с грибами 320

Жульен грибной 270

Лобио в горшочке 340

Полченая фасоль с луком и зеленью, подается в глиняном горшочке.

Лобио самегрело 520

Полченая фасоль с луком и зеленью, подается в глиняном горшочке, мчади и гурииской капустой.

Сулугуни в миндальной корочке 370

С клюквенным соусом.

NEW

Сырные шарики (4 шт) 310

Паста

Карбонара 420

Спагетти, бекон, яйцо, сливки, сыр пармезан.

Болоньезе 530

Спагетти, говяжий фарш, морковь, томаты, бекон, красное сухое вино.

Фетучини с телятиной 610

Фетучини, телятина, грибы, перец чили, творожный сыр.

Спагетти с морепродуктами 680

Спагетти, мидии, креветки, кальмары, осьминог, сыр пармезан, сухое белое вино.

Супы

Харчо 390

Традиционный грузинский суп из говядины с рисом и специями.

Хинкальный суп 350

Классические хинкали (свинина, говядина) в прозрачном бульоне.

Куриный суп с фрикадельками 330

Куриный суп с домашней лапшой.

Крем-суп грибной

Суп-пюре из шампиньонов с гренками.

Руб.

380

Чихиртма

Традиционный грузинский суп из курицы и яичного белка со специями.

360

Крем-суп тыквенный

350

NEW

Крем-суп из семги

440

Суп из шпината

Суп из шпината, подается с вареным яйцом и сметаной.

360

Хашъ

Подается с ломтиками тонкого лаваша и соленьями.

610

Борщ

Готовится по классическому рецепту.

360

Уха по-царски

490

Чакапули

Пшеничный ягненок в белом вине с тархуном, зеленым луком и алычой.

420

Солянка сборная мясная

370

Горячие рыбные блюда

Тигровые креветки в коньяке

Обжаренные на оливковом масле и фламбированные коньяком тигровые креветки.

980

Жаренные королевские креветки

1350

Барабулька "Султанка"

Черноморская рыба жарится до золотистой корочки на оливковом масле.

770

Форель

Речная форель. Метод приготовления выбирает гость.

570

Руб.

NEW Семга томленая в фольге 1100
Семга, овощи, вино.

Стейк из семги со шпинатным соусом 840

Дорадо 790
Жаренная Дорадо, подаётся с картофелем "Дюшес".

Сибас запеченный с овощами и сыром 790
Жаренный Сибас с миксовым рисом.

Атлантический лосось с артишоками 790
Нежный лосось, обжаренный с листьями тимьяна на оливково-сливочном масле.

Горячие мясные блюда

NEW Колхи от шеф-повара 570
Куриное филе, грибы, винном соусе с сыром и соус от шеф-повара

Чанахи из баранины 680
Молодой ягненок с овощами.

Оджахури из свинины 560

Оджахури из телятины 650

NEW Медальон из свиной вырезки 790
Вырезка свиная, картофель молодой, соус клюквенный
С соусом демиглаз

Оджахури из грибов 390

Чашушули из телятины 560
Телятина тушеная с овощами и специями.

Руб.

Абхазура

Жареная телятина со специями и гранатом,
обвитая промежуточным салом.
Подается с жареным картофелем по-домашнему.

690

NEW **Язык с овощами**

Цуккини, молодая картошка, шампиньоны, соус от шефа

670

NEW **Хашлама из говядины**

590

NEW **Мясо по-кавказски из телятины**

Грибы, сыр

640

NEW **Мясо по-кавказски из свинины**

Грибы, сыр

590

Бефстроганов

Говяжья вырезка, лук, сметана, сливки.

580

NEW **Запеченная баранья ножка**

С картофелем по-деревенски

1300

Стейк

NEW **Мраморная говядина**

300-400гр мясо, соус, коул слоу

1900

NEW **Свинные ребра BBQ**

760

NEW **Стейк из сёмги**

Сёмга, соус шампань

790

Горячие блюда из птицы

Чкмерули

Жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе.

630

Цыпленок табақа 620

Жареный по традиционной рецептуре цыпленок.

Чахохбили на кеџи 490

NEW

Харчо по мегрельскџи 490

С жареной мамалыгой и копченым сулугуни

Блюда приготовленные на мангале

"Қолхџида" 5500

Ассорти из шашлыков с ананасом.

Свиная шейќа, шашлык из телятины, корейќа ягненќа, шашлык куриный, люля-ќебаб из телятины, люля-ќебаб из баранины.

"Самаиа" 5950

Ассорти из рыбных шашлыков с цитрусами.

Дорадо, сибас, форель, стейќ семги, тигровые креветќи, барабулька.

Шашлык из семги 750

Готовится по традиционной рецептуре.

Тигровые креветќи на углях 930

Маринованные в остром соусе креветќи, жаренные на углях.

Форель на углях 640

Речная форель. Готовится по традиционной рецептуре.

Сибас на углях 670

Дорадо на углях 730

Шашлык из телятины 640

Готовится по традиционной рецептуре.

Шашлык из баранины 720

Готовится по традиционной рецептуре.

NEW

Шашлык из ќарэ ягненќа 890

Шашлык из свиной корейќи 560

Готовится по традиционной рецептуре.

Руб.

Шашлык из свиной шейки 490
Готовится по традиционной рецептуре.

Шашлык из курицы 440
Готовится по традиционной рецептуре.

Шашлык из куриного филе по-турецки 370
Куриное филе, болгарский перец, помидоры чери.

Шашлык из куриных крылышек 350

Шашлык из домашнего цыпленка 670

Люля-кебаб из баранины 690
Готовится по традиционной рецептуре.

Люля-кебаб из телятины 580
Готовится по традиционной рецептуре.

NEW *Люля-кебаб по-грузински* 630
Свинина, телятина, кинза, петрушка, перец стручковый, гранат.

NEW *Люля-кебаб из курицы* 560

NEW *Люля-кебаб из курицы с сыром и зеленью* 610

NEW *Баранина язычки* 790
Помидоры, шпинат

Шашлык овощной 370
Помидоры, баклажаны, болгарский перец.

Картофель плеч 210

Шашлык из грибов 260

Г а р н и р ы

Овощи тушеные 380
Цукини, помидор, болгарский перец, грибы шампиньоны, лук-порей.

NEW *Картофель по-грузински* 260
Грибы вешенки, лук

<i>Картофель по-домашнему</i> <i>Жаренный с луком и укропом.</i>	230
<i>Картофель Фри</i>	180
<i>Рис с овощами</i>	240
<i>Картофель отварной</i> <i>Отварной картофель со сливочным маслом.</i>	170
<i>Картофельное пюре</i>	160
NEW <i>Спаржа</i>	240

Соусы

	Руб.
<i>Баже</i> <i>Ореховый соус с добавлением специй, зелени и чеснока.</i>	230
<i>Наршараб</i> <i>Кисло-сладкий гранатовый соус.</i>	80
<i>Аджика овощная</i>	80
<i>Аджика по-грузински</i> <i>Острый соус на основе стручкового перца.</i>	80
<i>Ткемали</i> <i>Кисло-острый сливовый соус.</i>	80
<i>Сацебели</i> <i>Соус на основе томатов с чесноком и зеленью.</i>	80
<i>Сметана</i>	40
<i>Соус чесночный</i> <i>Соус из сметаны и чеснока.</i>	60
<i>Майонез</i>	30
<i>Хрен</i> <i>Классический соус из корня хрена.</i>	70
<i>Масло оливковое</i>	60

В ы п е ч қ а

NEW	<i>Хачапури «Колхи»</i>	550
NEW	<i>Хачапури на вертеле</i>	420
	<i>Кубдари</i> <i>Закрытая лепешка с мясом и специями.</i>	550
	<i>Хачапури по-менгрельски</i> <i>Закрытая лепешка с двумя слоями сыра.</i>	390/490
	<i>Хачапури по-имеретински</i> <i>Закрытая лепешка с одним слоем сыра.</i>	450
	<i>Хачапури по-лазски</i> <i>Внутри - имеретинский сыр, сверху - сыр сулгуни.</i>	490
	<i>Хачапури по-аджарски</i> <i>Открытая лепешка с одним слоем сыра и куриным яйцом.</i> <i>Вытекает в форме лодочки.</i>	430
	<i>Хачапури по-аджарски со шпинатом</i>	430
	<i>Хачапури по-аджарски с томатами и специями</i>	450
	<i>Ассорти из пяти мини грузинских пирогов</i> <i>Хачапури по-аджарски с перепелиным яйцом, хачапури по-аджарски с перепелиным яйцом и шпинатом, хачапури по-менгрельски, хачапури с копченым сыром сулгуни и кубдари.</i>	860
	<i>Письмо из Грузии</i> <i>Закрытая лепешка из слоеного теста с одним слоем сыра</i>	360
NEW	<i>Хачапури со шпинатом и сыром</i> <i>Закрытая лепешка из слоеного теста с сыром и шпинатом</i>	410
	<i>Хачапури охотничьи</i> <i>Копченый сыр сулгуни внутри, сверху сырная корочка из сулгуни.</i>	520
	<i>Пирог со шпинатом</i> <i>Пирог из слоеного теста с начинкой из сыра и шпината.</i>	470
	<i>Пирог с картофелем и сыром</i>	420
	<i>Лобиани</i> <i>Закрытая лепешка с фасолью и специями.</i>	390

<i>Чвиштари</i>	260
<i>Лепешка из кукурузной муки запеченная с сыром.</i>	
<i>Мчади</i>	160
<i>Пресная лепешка из кукурузной муки.</i>	
<i>Ачма</i>	300
<i>Лаваш</i>	60
<i>Лепешка из пшеничной муки.</i>	
<i>Лаваш армянский</i>	50

Банкетные блюда

	Руб.
<i>Ассорти из грузинских сыров</i>	860
<i>Сыр сулугуни, сыр копченый, сыр домашний, сырные хинкали с сюрпризом (творог с мятой в сырной пластине).</i>	
<i>Осетрина запеченная</i>	3750
<i>Запеченная осетрина с беконом и соусом "Матато".</i>	
<i>Пхали-ассорти "Банкет"</i>	1810
<i>Шпинат с орехами, фасоль с орехами, перец сладкий с орехами, баклажаны с орехами, лобio с орехами, свекла с орехами.</i>	
<i>Стерлядь запеченная</i>	3950
<i>Поросенок жареный</i>	2600
<i>Порт «Наполеон»</i>	1500