



menu

№1

**ХИНКАЛЬНАЯ**

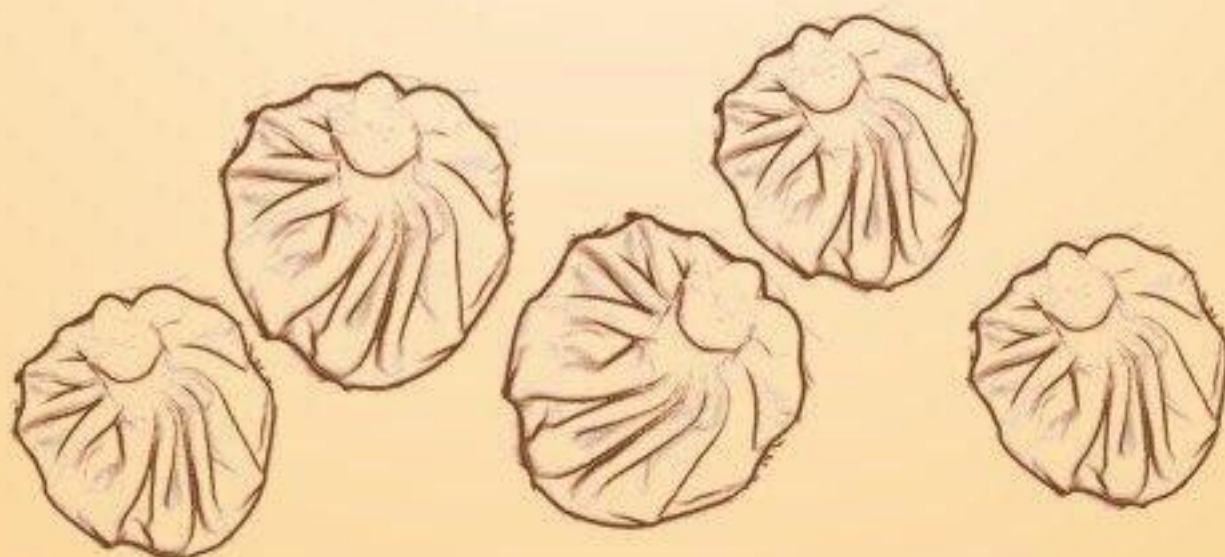


## Хинкали

	Кол.	Цена
Мтиулури (хинкали классические со свининой и говядиной)	1 шт.	45 р.
Калакури (свинина, говядина, кинза)	1 шт.	45 р.
Хинкали (баранина)	1 шт.	50 р.
Хинкали (телятина)	1 шт.	50 р.
Хинкали (сыр, зелень)	1 шт.	35 р.
Хинкали (грибная начинка)	1 шт.	35 р.
Хинкали жареные (обжариваются все виды)	1 шт.	50 р.

## Квари (грузинские вареники)

Квари с сыром	250 г.	90 р.
Квари с творогом	250 г.	90 р.

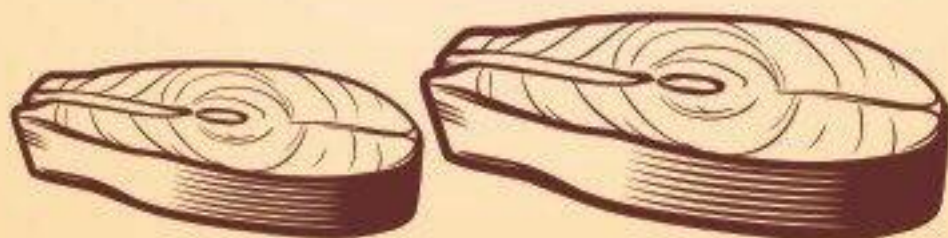


## Горячие закуски

	Вес	Цена		Вес	Цена
Долма (голубцы в виноградном листе)	8шт	250 р.	Лобио (блюдо из красной фасоли, размятой и щедро заправленной вкуснейшими специями)	250г	180 р.
Сулугуни жареный с томатами	250г	160 р.	Сациви (обжаренные ломтики куриного филе в ореховом соусе)	250г	250 р.
Чашушули из грибов (шампиньоны тушеные с луком и зеленью в грузинских специях)	200г	170 р.	Чирбули (грузинская яичница в ореховом соусе с чесноком, специями и зеленью)	250г	180 р.
<b>new</b> Соко сулугуни (шампиньоны фаршированные и запеченные с сыром сулугуни и яйцом)	200г	190 р.	Аджаксандал (овощное рагу из запеченных баклажан, болгарского перца, томатов, репчатого лука и ароматной зелени)	250г	220 р.
<b>new</b> Сырные палочки (сыр сулугуни обжаренный во фритюре до хрустящей корочки)	200г	130 р.	Блинчики с курицей и грибами <b>new</b>	300г	190 р.
<b>new</b> Мясо по-грузински (отварная телятина на кости, подается с 4 видами соуса и хлебной лепешкой)	170/200г	200 р.	Блинчики с мясом <b>new</b>	300г	230 р.
<b>new</b> Жюльен из мидий	150г	170 р.	Блинчики с фасолью и лососем <b>new</b>	300г	300 р.
			Блинчики со слабосоленным лососем и сливочным сыром <b>new</b>	300г	320 р.

## Горячие блюда из рыбы

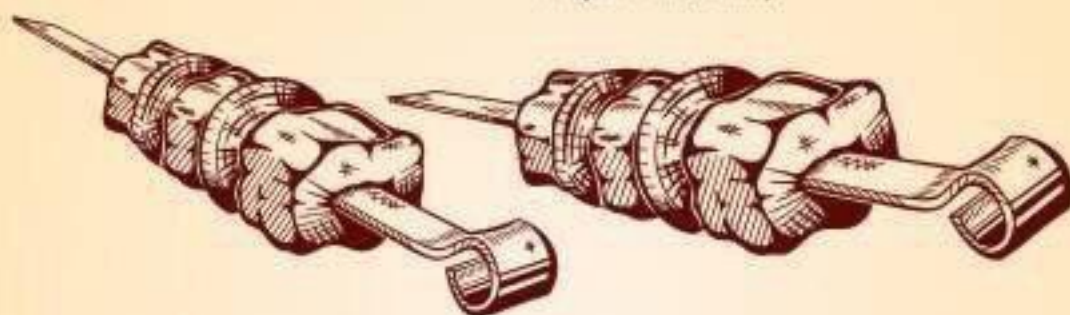
Запеченный лосось с соусом баже	150/70г	450 р.	Дорадо запеченная в грузинских специях и зелени	250г	560 р.
Форель радужная в соусе киндзмари	200/50г	500 р.			



## Мангал

Вес указан в сыром виде

	Вес	Цена		Вес	Цена
Креветки на мангале	100г	350 р.	Цыпленок табака от шефа	100г	70 р.
Форель радужная	100г	200 р.	Шашлык овощной (помидор, перец, баклажан)	100г	70 р.
Скумбрия на мангале	1шт	200 р.	Шашлык из грибов	100г	80 р.
Шашлык из семги	100г	350 р.	Шашлык из картофеля	100г	60 р.
Шашлык из телятины (вырезка)	100г	110 р.	Люля-кебаб (баранина)	200г	220 р.
Шашлык из баранины (мякоть)	100г	110 р.	Люля-кебаб (свино-говяжий)	200г	220 р.
Шашлык из свинины (шея)	100г	80 р.	Люля-кебаб (куриный)	200г	180 р.
Шашлык из свинины (балык)	100г	80 р.	Хачапури на мангале	1шт	150 р.
Шашлык из перепелки	100г	80 р.	Ребрышки в соево-медовом соусе (подаются с картофелем фри и соусом сацебели)	170/100/30	250 р.
Шашлык из куриного филе	100г	70 р.			
Шашлык из куриных крыльев	100г	60 р.			



## Холодные закуски

Ассорти рыбное (лосось сл.соленый, эсколар копченый, горбуша копченая)	300г	550 р.	Лобно по-мегрельски (отварная красная фасоль с грецкими орехами и специями)	200г	180 р.
Сельдь соленая (сельдь сл.соленая, лук зеленый, картофель, перец болгарский)	200г	220 р.	Бадриджани (рулетки из баклажан с ореховым соусом)	150г	160 р.
Икра красная (икра красная, масло сливочное)	30/30г	250 р.	Баклажаны в киндзмари (рулетки из баклажан с грузинским соусом киндзмари)	150г	150 р.
Мясное ассорти (язык говяжий, буженина из свинины, вырезка телятины отварная в специях и грузинской зеленыю)	300/50г	500 р.	Ассорти из сезонных грузинских солений	300г	180 р.
Бастурма	100г	250 р.	Ассорти из сыров	300г	250 р.
Ассорти из пхали (пхали из зеленой фасоли с орехами, пхали из капусты и свеклы с орехами, пхали из грибов с орехами)	300г	250 р.	Надуги (нежная сливочная закуска с мятой и зеленью, в конвертиках из сыра)	200г	300 р.
			Грибы маринованные	200г	100 р.

## Салаты

	Вес	Цена		Вес	Цена
Цада (традиционный грузинский салат из красной фасоли, картофеля, мякоти говядины отварной, репчатого лука, соленого огурца, чеснока, сметаны, зелени)	250г	250 р.	Салат с имеретинским сыром (томаты, имеретинский сыр, соус на основе оливкового масла и грузинской зелени)	250г	230 р.
Салат «Тбилиси» (сердце говяжье отварное, перец болгарский, фасоль консервированная, лук репчатый, кинза, чеснок, масляная заправка, лист салата)	250г	230 р.	Овощной салат по-грузински (томаты и свежие огурцы с репчатым луком, болгарским перцем, чесноком и грузинской зеленью, заправляется оливковым маслом, сметаной или майонезом)	250г	200 р.
Теплый салат из жареного перца (томаты, перец болгарский, фасоль стручковая, копченая куринная грудка, наршараб, оливковое масло, лук репчатый, морковь, лист салата)	250г	220 р.	<b>new</b> Салат из свиной вырезки и картофеля пай (обжаренная свиная вырезка, картофель пай, свекла и морковь по-корейски, пекинская капуста, майонезно-сметанная заправка с дижонской горчицей, ароматная зелень)	250г	230 р.
<b>new</b> Салат с морепродуктами (кольца кальмара, мидии, помидор Черри, яйцо перепелиное, лист салата, соус на основе сливок)	250г	270 р.	<b>new</b> Салат с бастурмой и маринованными грибами (отварная телятина, язык, бастурма, маринованные шампиньоны, красный лук, майонез, дижонская горчица)	250г	320 р.
<b>new</b> Салат с лососем и маринованными томатами (лосось приготовленный на пару, с маринованными томатами и нежной заправкой)	250г	280 р.			



## Первые блюда

Суп-харчо из телятины (традиционный грузинский томатный суп с рисом и зеленью, заправленный ароматными грузинскими специями)	300г	190 р.	Чихиртма (грузинский куриный суп с яичным желтком, луком и зеленью)	300г	130 р.
Татарнахны (говяжий бульон с говяжьей и зеленью)	300г	220 р.	Солянка по-грузински (на основе мякоти телятины с репчатым луком и болгарским перцем, ароматной зеленью и грузинскими специями)	300г	200 р.
Чакапули из телятины (телятина на кости, протушенная в белом вине с грузинской зеленью, тархуном и специями)	350г	350 р.	Окрошка из телятины	300г	180 р.
			<b>new</b> Шурпа (традиционный восточный заправочный суп с добавлением баранины, спелых томатов, сочного болгарского перца, картофеля, чеснока и ароматных грузинских специй)	300г	230 р.



## Горячие блюда из птицы и мяса

<p><b>Чахохбили из курицы</b> (кусочки курицы протушенные в томатном соусе с репчатым луком и болгарским перцем, с ароматными грузинскими специями и зеленью. Очень пикантное традиционное грузинское блюдо)</p>	150/150г	180 р.	<p><b>Кучмачи</b> (острое мегрельское блюдо из телячьего сердца, печени и легкого с грузинскими специями и зеленью)</p>	300г	230 р.
<p><b>Цыпленок табака</b> (нежнейший молодой цыпленок, обжаренный до хрустящей корочки, со свежей зеленью и ароматным чесночным соусом)</p>	350г	350 р.	<p><b>Купаты по-имеретински</b> (свино-говяжьи домашние колбаски с гранатом, ароматными специями и зеленью, подается с пикантным грузинским соусом сацебели)</p>	200/100г	300 р.
<p><b>Чкмерули</b> (традиционное грузинское блюдо из цыпленка, запеченного под сливочным соусом со свежей зеленью и ароматными грузинскими специями)</p>	350/150	380 р.	<p><b>Чанахи из телятины</b> (мякоть молодого тельенка, запеченная в глиняной посуде с овощами и зеленью, традиционными грузинскими специями)</p>	300г	350 р.
<p><b>Курный джигари</b> (обжаренные куриные: сердце и печень с луком, ароматными грузинскими специями и зеленью)</p>	300г	250 р.	<p><b>Оджахури из телятины</b> (классическое грузинское блюдо из обжаренной телятины и картофеля с добавлением репчатого лука, зелени, ароматного чеснока и томатов)</p>	350г	350 р.
<p><b>Чашушули из телятины</b> <b>new</b> (мякоть молодого тельенка тушеная с сочными томатами, болгарским перцем, репчатым луком, с добавлением чеснока и грузинских специй)</p>	250г	290 р.	<p><b>Оджахури из свинины</b> (классическое грузинское блюдо из обжаренной свинины и картофеля с добавлением репчатого лука, зелени, ароматного чеснока и томатов)</p>	350г	350 р.
			<p><b>Телятина с грибами под сырной корочкой</b> <b>new</b> (мякоть молодого тельенка, запеченная с шампиньонами, сыр сулугуни, грузинские специи)</p>	300г	350 р.
			<p><b>Стейк из телятины</b> <b>new</b> (подается с картофелем «Айдахо» и спаржевой фасолью)</p>	180/170	400 р.
			<p><b>Стейк из свиной вырезки</b> <b>new</b> (подается с овощным соте)</p>	130/170	350 р.

## Гарниры

	Вес	Цена		Вес	Цена
Картофель жареный по-домашнему с луком и грибами	200г	90 р.	Рис сливочный	150г	70 р.
Картофель «Айдахо» (запеченный в собственной коже под сырной корочкой, с чесноком и зеленью)	200г	130 р.	Рис с овощами	200г	90 р.
			Каурма (овощное рагу по-грузински)	200г	180 р.
			Картофельное пюре	200г	80 р.
			Картофель фри	100г	75 р.

## Соусы

Баже	100г	90 р.	Наршараб	50г	50 р.
Сацебели	100г	50 р.	Сметанно-чесночный	50г	40 р.
Ткемали	100г	50 р.	Горчица	50г	30 р.
Аджика (аджарская, абхазская, сванская)	100г	50 р.	Хрен	50г	30 р.
Мацони	100г	40 р.	Кетчуп	50г	30 р.

## Выпечка

Имерули (имеретинский закрытый хачапури с сыром только внутри)	500г	250 р.	Аджарули с грибами (хачапури по-аджарски с грибами)	500г	270 р.
Мегрули (мегрельский хачапури с сыром внутри и сверху)	500г	250 р.	Ачма (традиционный слоеный хачапури)	200г	150 р.
Сванури (хачапури с мясом)	500г	300 р.	Шоти (традиционный грузинский хлеб)	1шт	40 р.
Пеновани <b>NEW</b> (Хачапури из слоеного теста с сыром сулугуни.)	250г	150 р.	Мчади (традиционные кукурузные лепешки, обжаренные до золотистой корочки)	2шт	60 р.
Аджарули с сыром и яйцом (хачапури по-аджарски)	500г	260 р.	Чвиштари (традиционные кукурузные лепешки обжаренные до золотистой корочки с сыром внутри)	2шт	80 р.
			Хлеб домашний	1 кус	3 р.

## Десерты

Торт Наполеон <b>NEW</b>	200г	120 р.	Чурчхела с грецким орехом	1шт.	100 р.
Сырники	250г	90 р.	Варенье	50г	30 р.
Мороженое в ассортименте	100г	80 р.	Пахлава <b>NEW</b>	150г	90 р.
Добавки к мороженому			Када (традиционное грузинское слоеное печенье)	1 шт	90 р.
орех грецкий		15 р.	Шоколадный торт	150г	250 р.
топинги (фрукт., или шоколад)		15 р.	Фруктовая тарелка	500г	350 р.
шоколад тертый		15 р.			
Блинчики <b>NEW</b>	100г	50 р.			
Добавки к блинчикам					
Творог		80 р.			
Банан-шоколад		80 р.			
Сгущенное молоко		50 р.			
Мед		50 р.			

