

овощные закуски

Сет на компанию  **3550**
ассорти пхали, рулетики
из баклажанов, лобио, грузинские сыры,
соленья, мчади, свежие овощи и зелень
1500 з

Закуска из жареных баклажанов  **750**
со сладкими томатами и кунжутной
заправкой
240 з

Свежие овощи и зелень **990**
бакинские огурцы и помидоры,
редис, острый перец, зелень
400 з

Аджапсандали **590**
баклажаны, тушённые
с болгарским перцем, зеленой фасолью,
томатами, зеленью и специями
250 з

Ассорти пхали **750**
из шпината, свёклы, зелёной фасоли,
рулетики из баклажанов
200 з

Пхали из шпината  **530**
шпинат с грецкими орехами
и специями
150 з

Пхали из свёклы  **490**
свёкла с белокочанной капустой,
грецкими орехами и специями
150 з

Пхали из зелёной фасоли **520**
зелёная фасоль с грецкими орехами
и специями
150 з

Пхали из свекольной ботвы  **530**
свекольная ботва с грецкими орехами
и специями
150 з

Рулетики из баклажанов  **590**
с пастой из грецких орехов
со специями
150 з

Ацецили **530**
овощи, печённые с зеленью,
орехами и специями
150 з

Лобио красное с орехами **490**
отварная красная фасоль
с орехами, специями, чесноком
и пряностями
200 з

рыбные закуски

Ассорти рыбное  **1800**
сёмга домашнего посола,
копчёный лосось, масляная рыба
170 / 30 з

Сёмга   **1400**
домашнего посола
130 / 30 з

Селёдка **520**
с обжаренным мини-картофелем
120 / 150 з

мясные закуски

Ростбиф от Шефа   **1200**
с горчицей и хреном
130 / 20 з

Ассорти мясное **1350**
куриный рулет, бастурма,
карпаччо из говядины и курицы,
отварной язык, хрен, горчица
260 / 20 з

Телятина по-тбилиски **990**
подаётся с хреном и хрустящей
пшеничной лепёшкой
200 / 180 / 20 з

Сациви с курицей  **730**
филе куриной грудки
в чесночно-ореховом соусе
250 з

Язык говяжий с хреном **750**
100 / 20 з

Сало с чесноком и солеными огурцами **510**
230 з

Бастурма  **650**
80 з

соленья

Соленья из бочки  **540**
зелёные помидоры, перец и чеснок,
малосольные огурцы, черемша,
капуста по-гурийски
390 з

Капуста по-гурийски  **350**
150 з

Огурцы малосольные  **450**
150 з

Оливки и маслины **590**
120 з

салаты

Салат «Дэди» 790

Отварная телятина, фасоль, перец 250 г
болгарский, баклажаны жареные, пряный
перец, грузинские специи, зерна граната

Салат с ростбифом от Шефа 1150

Ростбиф от Шефа с вялеными
томатами, черри, рукколой, шпинатом
в горчишно-медовой заправке

Салат с карамелизированной тыквой 650

Салатные листья с вялеными томатами,
тыквенными семечками в горчишно-медовой
заправке

Салат по-грузински со специями 650

томаты, огурцы, сладкий красный лук,
острый перец, зелень, специи

Салат по-мегрельски с грецкими орехами 690

томаты, огурцы, сладкий красный лук,
грецкие орехи, зелень, специи

Моцарелла с томатами и букетом из зелени 790

Фермерская буррата 1050

со сладкими томатами 380 г

Тёплый салат с шампиньонами 590

с черри, листьями салата,
обжаренными шампиньонами,
сладким луком в медово-горчишном соусе

Салат с хрустящими баклажанами 820

с ассорти из зелени, мягким
сливочным сыром, сладкими томатами
и сладким чили

Большой зеленый салат 650

Тёплый салат с куриной печенью 690

с черри, листьями салата,
обжаренными шампиньонами,
сладким луком в медово-горчишном соусе

Греческий салат 590

Оливье 530

«Цезарь» с курицей 690

Тёплый салат с креветками 990

листья салата с апельсином,
чили и мягким сыром

Тёплый салат с лососем 990

листья салата с апельсином,
чили и мягким сыром

сыры

Ассорти грузинских сыров 990

молочный и копчёный сулугуни,
имеретинский, чечил копчёный 380 г

Сулугуни молочный 490

150 г

Сулугуни копчёный 520

100 г

Имеретинский сыр 490

150 г

Чанах 490

150 г

Гебжалия 590

с мятным соусом 290 г

хинкали

минимальный заказ – 3 шт

Классические 100

1 шт

С бараниной 105

1 шт

С грибами 100

1 шт

С сыром и картофелем 100

1 шт

Поджарка хинкали 20

Со шпинатом и креветками 720

370 г

Квари с сулугуни 390

домашние грузинские вареники
с сыром сулугуни 150 г

горячие закуски

Мамалыга-Гоми <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы с кусочками сулугуни</i>		570 350 г
Эларджи <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы с расплавленным сулугуни</i>		670 400 г
Оджахури с грибами <i>шампиньоны, обжаренные с томатами, картофелем, луком и пряностями</i>		470 300 г
Шампиньоны с сыром <i>на кеци</i>		610 250 г
Кучмачи из вёшенки с пряными специями		750 200 г
Сулугуни с томатами <i>на кеци</i>		610 350 г
Гуфта <i>сырные шарики, обжаренные во фритюре</i>		510 140 / 50 г
Лобьо харкалия <i>отварная красная фасоль, лук, зелень, чеснок, специи. Подается с малосольными огурцами</i>		550 300 г
Лобьо по-мегрельски <i>Толченая красная фасоль, зелень и специи. Подается с гурийской капустой</i>	 	590 250 г
Кучмачи <i>говяжий рубец, сердце и лёгкие, обжаренные с острыми специями и луком</i>		690 200 г
Долма <i>фарш из говядины и свинины в виноградных листьях с чесночным соусом</i>		730 230 / 40 г

печь

Хачапури от мамули <i>по старинному рецепту с начинкой из сулугуни и копчёным сулугуни сверху</i>		830 600 г
Хачапури по-мегрельски <i>с начинкой из сулугуни в 2 слоя</i>		690 500 г
Хачапури по-имеретински <i>с начинкой из имеретинского сыра и сулугуни</i>		670 500 г
Хачапури по-аджарски		590 400 г
Хачапури по-аджарски «4 сыра»		590 350 г
Хачапури с грушей и горгонзолой		750 400 г
Хачапури со шпинатом и сыром		750 600 г
Кубдари <i>с мясом и ароматными грузинскими специями</i>		750 500 г
Пеновани <i>из слоёного теста с имеретинским сыром и сулугуни</i>		570 350 г
Лобиани <i>с начинкой из варёной фасоли и грузинскими пряностями</i>		470 430 г
Чвиштари <i>кукурузная лепёшка с начинкой из сулугуни</i>		380 230 г
Мчади <i>кукурузная лепёшка</i>		260 200 г
Ачма <i>с мацони</i>		550 250 / 200 г
Шотис-пури <i>традиционный грузинский хлеб, испечённый в грузинской печи тонэ</i>		180 150 г
Лаваш <i>армянский</i>		120 100 г

Домашняя лепешка с фермерской бурратой и сочными томатами	 	1250 350 г
--	---	----------------------

Домашняя лепешка с ростбифом от Шефа	 	890 270 г
---	---	---------------------

супы

Харчо по-колхидски   **590**
 пряный суп с говяжьей грудинкой
 грузинскими острыми специями
 и зеленью 350 г

Чакапули из телятины  **950**
350 г

Хашлама с грудинкой телёнка
710
 наваристый бульон с чесноком и зеленью
420 г

Борщ классический **550**
 с пампушкой и сметаной 350 / 30 / 50 г

**Куриный наваристый
 бульон** **530**
 с домашней лапшой 300 / 30 г

Уха по-грузински   **790**
 с форелью и пряностями 350 г

Грибной крем-суп **550**
 с гречками 300 / 30 г

Чечевичный крем-суп **470**
 с гречками 300 / 30 г

Тыквенный крем-суп **470**
 с гречками 300 / 30 г

**Крем-суп
 из цветной капусты**  **630**
 с пармезаном и гречками 300 / 30 г

горячие блюда

рыба 

**Дальневосточная
 целая камбала**  **2400**
 с обжаренными овощами
 по семейному рецепту Шефа 800 г

Треска  **890**
 с кремом из жареного картофеля 300 г

Котлеты из семги  **890**
 с кремом из печёного картофеля 250 г

**Барабулька
 черноморская**  **1350**
 с ткемали 200 / 50 г

Креветки на гриле **1590**
 с овощами 300 г

Филе дорадо  **1100**
 с овощами 300 г

Дорадо на углях **1100**
 с соусом тартар 300 / 80 / 20 г

**Стейк из сёмги
 в сливочно-горчичном соусе** **1890**
 с цуккини, болгарским перцем
 и помидорами черри 280 г

**Стейк из сёмги
 на углях** **1790**
150 / 40 / 40 г

птица

**Карамелизированная
 утиная грудка**  **1250**
 с пряной грушей
 и вишнёвым конфитюром 270 г

**Хрустящая куриная
 котлета по-мегрельски**   **960**
150 / 150 / 30 г
 в панировке с начинкой из сливочного
 масла и зелёной аджики, подается
 с картофельным тягучим пюре с сулугуни

Котлеты из индейки  **690**
 с овощами 280 г

**Цыцыла
 по-мегрельски**   **1150**
450 / 150 / 80 г
 цыплёнок, жаренный в аджике
 с пшеничной лепёшкой и ткемали

Чкмерули  **890**
 в пряном сливочном соусе 375 г

Цыплёнок табака **990**
450 г

Чахохбили по-колхидски **690**
 в соусе с пряными специями
 и томатами 300 г

горячие блюда

мангал

мясо

Телятина по-тбилиски на компанию  **3300**
500 / 200 / 100 / 80 г

обжаренная на гриле с запечённым картофелем, лепёшкой, ткемали и сацебели

Чакапули из телятины **950**
350 г

телячья грудинка с грузинской зеленью, тархуном и алычой в наваристом бульоне

Харчо с орехами по-мегрельски   **890**
330 г

телячья грудинка в ореховом соусе с пряными специями

Оджахури с телятиной  **980**
400 г

телятина, обжаренная с томатами, картофелем, луком и пряностями

Оджахури со свиной  **850**
350 г

свинина, обжаренная с томатами, картофелем, луком и пряностями

Чашушули с телятиной  **950**
280 г

телятина, тушённая с луком, томатами, сладким перцем и зеленью

Чанахи с бараниной  **990**
350 г

баранина, тушённая с томатами, картофелем, сладким перцем, баклажанами и зеленью

Язык по-тбилиски  **990**
230 г

обжаренный с чесноком и аджикой на кеци

Котлеты домашние **750**
350 г

с картофельным пюре

Все шашлыки и люля-кебаб подаются с армянским лавашом и красным луком

Ассорти шашлыков **3950**

шашлыки из свинины, телятины и курицы, люля-кебаб из курицы и телятины, картофель на углях, сацебели 750 / 160 / 100 / 70 г

Ассорти из люля-кебаб **2950**

из телятины, курицы и баранины, картофель на углях, сацебели 450 / 120 / 100 / 70 г

Каре ягнёнка   **1850**
200 / 40 / 50 г

Шашлык из мякоти ягнёнка  **1100**
200 / 40 / 50 г

Бараньи семечки **930**

220 / 40 / 50 г

Люля-кебаб из баранины **1100**

170 / 40 / 50 г

Шашлык из телятины  **1150**

200 / 40 / 50 г

Люля-кебаб из телятины **850**

170 / 40 / 50 г

Шашлык из свиной шеи **790**

200 / 40 / 50 г

Свиные рёбра  **930**

300 / 40 / 50 г

Люля-кебаб с сыром внутри  **950**

170 / 30 / 50 г

Шашлык из куриного бедра **690**

200 / 40 / 50 г

Люля-кебаб из курицы **660**

170 / 40 / 50 г

соусы

Ежевичный **250**
рекомендуем к блюдам из курицы 50 г

Аджика зелёная   **200**
от Шефа 50 г

Ткемали / Сацебели   **200**
50 г

Домашняя аджика  **200**
40 г

Баже **250**
100 г

Чесночный   **200**
40 г

Тар-тар **150**
50 г

Наршараб  **200**
30 г

Кетчуп  **100**
50 г

Сметана **130**
50 г

гарниры

Батат фри	 	490 200 г	Шампиньоны на углях		370 200 г
Жареный Картофель <i>с шампиньонами и специями</i>	 	470 250 г	Овощи на гриле		510 280 г
Картофель по-деревенски		370 200 г	Шашлык овощной на углях		550 300 г
Картофель фри		370 250 г	Молодой картофель на углях		370 130 г
Картофельное пюре		270 200 г			

десерты

Чизкейк «Солёная карамель с арахисом»		690 150 г	Медовик		550 130 г
Тыквенный чизкейк <i>с шоколадным соусом</i>		530 150 г	Панна-котта <i>с желе манго-апельсин, свежими ягодами и бурбонной ванилью</i>		560 190 г
Сихарули <i>панна-кота из домашнего мацони с виноградным муссом, грецкими орехами и сезонными ягодами</i>		550 170 г	Грузинское чудо – «шу» <i>профитроли с заварным ванильным кремом</i>		390 100 г
Пахлава <i>с мёдом и орехами</i>		350 80 г	Шоколадный фондан <i>с ванильным мороженым</i>		670 100/50 г
Када <i>традиционная грузинская выпечка с грецкими орехами</i>		270 70 г	Фисташковый рулет <i>с малиной</i>		610 110 г
«Павлова» <i>с ягодами</i>		570 150 г	Домашнее варенье <i>в ассортименте</i>		370 150 г
Наполеон <i>с заварным ванильным кремом</i>		620 180 г	Мацони <i>домашний</i>		350 200 г
Сказка <i>6 бесподобных шоколадных коржей с кремом-пломбир в шоколадной глазури</i>		560 140 г	Мацони <i>с мёдом и грецкими орехами</i>		430 250 г
			Сезонные фрукты	 	3400 2500 г

авторское мороженое и сорбет ручной работы

Мороженое по-сухумски <i>3 шарика мороженого с соусом и грецкими орехами</i>		490 170 г	Мороженое на домашнем молоке <i>бельгийский шоколад / грецкий орех / фисташка / ваниль / клубника</i>		280 50 г
			Сорбет <i>из натуральных фруктов и ягод</i>		280 50 г
			<i>клубника-базилик / манго / чёрная смородина</i>		