

# ХИНКАЛИ

---

ხინკალი

---

Хинкали со свиной и говядиной	1 шт.	45 руб.
Хинкали с бараниной	1 шт.	60 руб.
Хинкали с мраморной говядиной	1 шт.	70 руб.
Хинкали с сыром	1 шт.	60 руб.
Обжарка хинкали	1 шт.	20 руб.

## КАК КУШАТЬ ХИНКАЛИ???

- 1. Заказать хинкали*
- 2. !!!!!Не использовать нож и вилку!!!!!!*
- 3. Взять хинкали руками за хвостик*
- 4. Перевернуть*
- 5. Откусить кусочек и выпить бульон*
- 6. Хинкали съесть, а хвостики оставить на тарелке*

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## წასახემსებელი

### Ассорти овощей и зелени 420 руб.

розовые томаты, свежие огурцы, редис, зеленый лук, кинза, базилик, тархун, петрушка

### Ассорти домашних сыров 520 руб.

молодой сыр сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, молочный и копченый сыр чечил. Подается с виноградом, грецкими орехами и тархуном

### Ассорти солений 380 руб.

капуста по-гурийски, чеснок, малосольные огурцы, черемша, стручковый перец, томаты шеф-посола

### Мясное ассорти 620 руб.

буженина, ростбиф, куриный рулет

### Гебжалия 450 руб.

рулетики из сыра сулугуни с мятной аджикой под соусом мацони

### Сациви 390 руб.

нежное куриное бедро под ароматно-пряным соусом из грецких орехов, с добавлением домашних грузинских специй

### Лосось с соусом баже 450 руб.

кусочки лосося под ароматно-пряным соусом из грецких орехов, с добавлением домашних грузинских специй

### Рулетики 380 руб.

#### из баклажанов

обжаренные баклажаны с начинкой из ореховой пасты

### Ассорти Пхали 560 руб.

оригинальный набор пхали всех видов, подается с кукурузной лепешкой - мчади

### Пхали из шпината 290 руб.

нежные биточки из шпината с добавлением грецкого ореха и грузинскими специями

### Пхали 280 руб.

#### из стручковой фасоли

зеленая лобия с ореховой пастой

### Пхали из моркови 250 руб.

отварная морковь с добавлением ореховой пасты

### Пхали из свеклы 250 руб.

отварная свекла с грецкими орехами и пряными специями

### Свекольная икра 160 руб.

свекла, обжаренная с репчатым луком. Украшается грецкими орехами. Подается с ржаным хлебом

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

## წასახემსებელი

---

Брускетта с томатами	180 руб.
Брускетта с авокадо и яйцом пашот	330 руб.
Брускетта с креветками	370 руб.
Брускетта с сельдью	180 руб.
Брускетта с хрустящими баклажанами	280 руб.
Брускетта с ростбифом и вяленными томатами	290 руб.

# САЛАТЫ

## სალათები

### Салат по-грузински 380 руб.

огурцы, розовые томаты и красный репчатый лук с ароматной зеленью. По желанию приправляется молотыми грецкими орехами и острым стручковым перцем

### Салат с лососем и авокадо 550 руб.

ломтики лосося шеф-посола, авокадо, свежие огурцы, томаты черри, микс-салат (лollo росса, мангольд, руккола, маш-салат). Заправляется цитрусовым и ореховым соусом

### Салат с тархуном и 390 руб.

#### домашним сыром

салат из розовых томатов, имеретинского сыра и душистой зелени, заправленный соусом из свежего тархуна

### Греческий салат 390 руб.

легкий салат из свежих овощей и маслин, с сыром фета, приправленный соусом из оливкового масла

### Салат с манго и 380 руб.

#### запечённой свеклой

запеченная свекла, сливочный сыр, подается с кусочками спелого манго и сладкой груши

### Хрустящий баклажан 420 руб.

салат с кусочками обжаренного баклажана, сливочным сыром cremette, розовыми томатами, приправленный семенами подсолнуха и кунжута, свежей мятой, базиликом, кинзой и сладким соусом чили с оливковым маслом

### Теплый салат 460 руб.

#### с треской и апельсином

салат с беби-картофелем, томатами черри, рукколой, мангольдом, красным репчатым луком и обжаренными панировке кусочками филе трески, заправленный медово-горчичным соусом

### Цезарь 440/ 580 руб.

#### с курицей/ креветками

листья салата ромейн, нежное филе куриного бедра или креветки, томаты черри и хрустящие гренки, заправленные оригинальным соусом «Цезарь» и сыром пармезан

# СУПЫ

სუპო

## Суп-Харчо 380 руб.

острый густой суп с кусочками нежной говядины, рисом, чесноком, перцем и грузинскими специями

## Чакапули 380 руб.

пряный бульон из говядины с добавлением тархуна, зеленой алычи, свежей зелени и белого сухого вина

## Чихиртма 300 руб.

бульон с куриным филе с добавлением муки, уксуса, куриного яйца и свежей зелени

## Уха 500 руб.

легкий рыбный бульон с кусочками трески и лосося, с добавлением томатов черри, лука и моркови

## Шурпа 480 руб.

пряный бульон с бараньей мякотью, нут, картофелем и свежей зеленью

## Хаш 350 руб.

наваристый бульон из говяжьих ножек, подается с чесноком. По желанию можно добавить молоко

## Суп с хинкали 380 руб.

пряный говяжий бульон с чесноком. Подается с мини-хинкали и сметаной

## Буглама 390 руб.

пряный бульон из баранины, со специями и овощами, томленными на пару. Подается с мацони-чесночным соусом

## Грибной крем-суп 330 руб.

крем-суп из белых грибов и шампиньонов. Подается с оливковым маслом и обжаренными шампиньонами

## Тыквенный крем-суп 280 руб.

нежный крем-суп из тыквы. Подается с оливковым маслом и обжаренными тыквенными семечками. По желанию гостя добавляются сливки

## Томатный крем-суп 330 руб.

крем-суп из томатов в собственном соку. Подается с сливочным сыром cremette

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ცხელი კერძები

**Беби-картофель** 280 руб.

**с вешенками**

жареный беби-картофель с вешенками, луком и укропом. Подается с малосолеными огурцами

**Долма** 340/390 руб.

**(свинина-говядина/ баранина)**

молодые виноградные листья с мясной начинкой. Подается с мацони-чесночным соусом, свежим тархуном или мятой

**Запеченый баклажан** 350 руб.

**с грибами и кукурузой**

баклажан в форме лодочки, запеченный с грибами и кукурузой. Подается с микс-салатом из лолло-росса, мангольда, рукколы и маш-салата. По желанию можно добавить сыр

**Жареный сыр сулугуни** 350 руб.

жареный сыр сулугуни со свежими томатами

**Шампиньоны с сыром** 350 руб.

томленые шампиньоны с сыром сулугуни, приправленные сванской солью

**Сибирские пельмени** 280 руб.

домашние пельмени ручной лепки. Подаются со сметаной

**Мамалыга** 300 руб.

национальное грузинское блюдо «Гоми». Круто заваренная белая кукурузная крупа. Подается с молодым сыром сулугуни

**Эларджи** 350 руб.

мамалыга, заваренная вместе с имеретинским сыром

**Лобио по-мегрельски** 380 руб.

красная фасоль, томленная с ароматными грузинскими специями, приправленная свежей кинзой. Подается с кукурузной лепешкой мчади и домашней капустой

**Кучмачи** 390 руб.

традиционное блюдо грузинской кухни, приготовленное из обжаренных говяжьих потрошков с томатным соусом, спелым гранатом и грузинскими специями

**Купаты** 390 руб.

**по-домашнему**

грузинские домашние колбаски из свинины, подаются с красным луком, свежей зеленью и спелым гранатом

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ცხელი კერძები

**Чкмерули** 590 руб.

цыпленок, запеченный в сметанном соусе

**Солянка по-грузински** 380 руб.

сочные кусочки свинины, тушенные с луком, свежей зеленью, красной аджикой и грузинскими специями. Подается с домашним хлебом

**Оджахури** 470/ 570/ 570 руб.

**(свинина/телятина/баранина)**

обжаренное мясо, брусочки картофеля, болгарский перец, репчатый лук, сванская соль и свежая зелень

**Котлеты из индейки** 380 руб.

сочные котлеты из филе бедра индейки. Подаются с картофельным пюре и малосолёными огурами

**Чахохбили** 380 руб.

нежные кусочки куриного бедра, обжаренные в собственном соку с соусом из спелых томатов, заправленные грузинскими специями, красной аджикой и свежей зеленью

**Чашушули** 420 руб.

аппетитные кусочки говядины, тушенные с овощами и острыми специями, красной аджикой и свежей зеленью

## Гарниры | გაზბობო

Картофель фри 150 руб.

Картофель по-деревенски 130 руб.

Беби-картофель 150 руб.

Картофельное пюре 150 руб.

Цветные макарошки с сыром 150 руб.

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

## ბაყალო

Шашлык из свиной шеи	410 руб.	Ребрышки свиные	650 руб.
Шашлык из баранины	520 руб.	с соусом барбекю	
Шашлык из телятины	520 руб.	Форель на углях	950 руб.
Шашлык из куриного бедра	360 руб.	Стейк из лосося	950 руб.
Шашлык из куриной грудки	360 руб.	Дорадо на углях	750 руб.
Корейка из баранины	800 руб.	Сибас на углях	750 руб.
Рулетики из говядины	900 руб.	Овощи на гриле	350 руб.
Люля-кебаб из говядины	400 руб.	Картофель на углях	150 руб.
Люля-кебаб из баранины	480 руб.		
Ассорти шашлыков	1400		
руб.			
<i>шашлык из свиной шеи, куриного бедра</i>			
<i>и баранины, люля-кебаб из говядины</i>			
Ассорти из баранины	1100 руб.		
Стейк Рибай	1500 руб.		
Стейк Мачете	970 руб.		
Стейк из говяжьей вырезки	970 руб.		

## Соусы | სოუსო

Сметана	60 руб.
Сметано-чесночный	60 руб.
Мацони-чесночный	60 руб.
Тартар	60 руб.
Наршараб	60 руб.
Аджика (красная/ зеленая)	60 руб.
Ткемали (красный/ зеленый)	60 руб.
Баже	60 руб.



# ВЫПЕЧКА

## ხაჭაპური

**Ачма** 290 руб.

сочный многослойный домашний пирог из тонко раскатанного теста и сыром сулугуни. Подается с мацони

**Хачапури по-мегрельски** 400 руб.

традиционный круглый хачапури с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского сыра с добавлением сверху еще одного слоя сыра, придающего ему золотистую корочку

**Хачапури по-аджарски** 380 руб.

хачапури в форме лодочки с сыром сулугуни, сырым яйцом и сливочным сыром

**Хачапури по-имеретински** 380 руб.

круглый хачапури с домашним имеретинским сыром

**Хачапури на шампуре** 400 руб.

накрученный на шампур конус из теста с начинкой из сыра сулугуни

**Хачапури слоеный** 200 руб.

квадратный хачапури из слоеного теста с сыром сулугуни

**Хачапури с тархуном** 430 руб.

круглый хачапури с сыром сулугуни и свежим тархуном

**Хачапури по-гурийски** 360 руб.

хачапури в форме полумесяца с начинкой из сыра сулугуни и рубленного отварного яйца с зеленым луком

**Пирог со шпинатом** 360 руб.

пирог с начинкой из сыра сулугуни, свежего шпината и

зелени **Кубдари**

480 руб.

традиционный грузинский пирог с рубленным мясом баранины, сванской солью и зеленью

**Лобиани** 300 руб.

пирог с начинкой из вареной фасоли – лобио

**Чвиштари** 280 руб.

**Мчади с сыром сулугуни** 280 руб.

## Хлеб | ჯუბო

**Лаваш грузинский** 70 руб. **Хлеб домашний серый** 70 руб.

**Хлеб домашний белый** 70 руб. **Ржаной хлеб** 70 руб.

## ТРАДИЦИОННЫЙ ЧАЙ

200/ 400/ 800 мл 70/ 150/ 280 руб.

Ассам/ Эрл Грей/ Кавказский чай/  
Краснодарский чай с мятой/  
Сенча/ Жасминовый чай/ Массала

## ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

200/ 400/ 800 мл 100/ 200/ 350 руб.

Таежный сбор/ Имбирь- Лимон  
Земляника со сливками/  
Четыре Ангела/ Нахальный фрукт/  
Фруктовый с вишней

## ЭЛИТНЫЙ ЧАЙ

400/ 800 мл 300/ 450 руб.

Молочный улун/ Евпатий Коловрат/  
Женьшеневый улун/ Звезда  
Кобулету/ Букет Грузии/ Карельский

## Десерты

Безе с кофейным кремом 190 руб.

*воздушное миндальное безе с кремом из крепко-сваренного кофе, подается со свежими ягодами*

Груша в красном вине 250 руб.

*сладкая груша, томленная в красном сухом вине. Подается с шариком клубничного мороженого и лепестками миндаля*

Горячий шоколад 220 руб.

*растопленный горячий шоколад, взбитый со сливками*

Наполеон 200 руб.

*слоеный торт с нежным сливочным кремом*

Миндальный пирог с кремом 200 руб.

*миндальный бисквит с заварным кремом*

Шоколадный фондан 220 руб.

*кекс из шоколадного бисквита с горячим шоколадом внутри. Подается с шариком мороженого*

Яблочный пирог 150 руб.

Варенье 180 руб.

*абрикос/ вишня/ кизил/ черешня*

Мороженое 90 руб.

*шарик 50гр в ассортименте*

## Кофе | ☕☕☕

Эспрессо 120 руб.

Капучино 160 руб.

Американо 120 руб.

Латте 160 руб.

Кофе по-восточному 150 руб.

# НАПИТКИ

## სასმელები

Морс 0,5л малина/ облепиха/ клюква/ черная смородина	250 руб.
Компот 1л белая черешня/ кизил/ фейхоа	450 руб.
Виноградный сок 1л	250 руб.
Айран 0,5л	150 руб.
Домашний лимонад 0,3/ 1л	75/260 руб.
Лимонад Натахтари 0,5л тархун/ дюшес/ крем-сливки/ саперави/ барбарис/ лимон/ фейхоа	150 руб.
Вода Сно б/г 0,5л	150 руб.
Набеглави 0,5л	200 руб.
Саирме 0,5л	200 руб.
Боржоми 0,5л	200 руб.
Пепси/Севен ап/Миринда	95 руб.
Сок «Я» (яблоко/апельсин)	120 руб.

## ПИВО | ლუდი

Айзиндлер Вайсбир	250 руб.
Клауснер Пилс	260 руб.
Американский Пэйл Эль (Jaws APA)	280 руб.
Фест Светлый Лагер	150 руб.
Фест Пшеничное	150 руб.
Сан Луи Крик	300 руб.
Сидр	200 руб.
Клаусталер <small>безалкогольное</small>	290 руб.

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

კოკტეილი

## Лимонады | ლიმონათი



### Персик Карамель

персик, карамель, лимон, содовая

150

450 руб.

### Эстрагон Киви

эстрагон, киви, лайм, содовая

150

450 руб.

## Шейки | შეიკი

### Персик

персик, молоко, сливки

200 руб.

### Клубника

клубника, молоко, сливки

200 руб.

# სანგრიი

## Белая Сангрия | თეთრი სანგრია

<b>Эстрагон Киви</b>	300	800 руб.
<i>белое вино, эстрагон, киви, лимон</i>		
<b>Яблоко Миндаль</b>	300	800 руб.
<i>белое вино, яблоко, миндаль, мята, лимон</i>		

## Красная Сангрия | წითელი სანგრია

<b>Гранат Мед</b>	300	800 руб.
<i>красное вино, гранат, мед, апельсин, лимон</i>		
<b>Вишня Карамель</b>	300	800 руб.
<i>красное вино, вишня, карамель, мандарин, лимон</i>		

## Розовая Сангрия | ვარდისფერი სანგრია

<b>Персик Роза</b>	300	800 руб.
<i>розовое вино, персик, роза, лайм, лимон</i>		
<b>Малина Кардамон</b>	300	800 руб.
<i>розовое вино, малина, кардамон, лимон</i>		

## Глинтвейн | გლინტვეინი

<b>Классический глинтвейн</b>	300	руб.
-------------------------------	-----	------



# ВИННАЯ КАРТА

## Вино по бокалам

Игристое вино | შუმხუნა ღვინო



		
Belvila Prosecco DOC Spumante Extra Dry	360	2160

Белое вино | თეთრი ღვინო



		
Alasani Valley Askaneli Brothers	290	1450
Artwine Rkatsiteli Qvevri Askaneli Brothers	370	1850
La Casada Pinot Grigio Colli Aprutini IGT Botter	320	1600
Sauvignon Blanc Loncomilla Valley DO Viña del Pedregal	320	1600
La Croix du Pin Chardonnay Pays d'Oc IGP	350	1750

## Вино по бокалам

### Розовое вино | ვარდისფერი ღვინო

		
Ribera del Segura Monastrell Jumilla DOP Alceno	360	1800
Prospetti Zinfandel Rosato Puglia IGT	340	1700

### Красное вино | წითელი ღვინო

		
Alasani Valley Askaneli Brothers	290	1450
Artwine Saperavi Askaneli Brothers	370	1850
Kindzmarauli Askaneli Brothers	390	1950
Mr Liebre Organic Tempranillo Garnacha Castilla IGP	320	1600
La Croix du Pin Pinot Noir Pays d'Oc IGP	320	1600

## Вино по бутылкам

### Игристое вино | შუმხუნა ღვინო

Askaneli Brut Askaneli Brothers	2300
Marques de Lares Rosado Brut Cava DO Lopez Morenas	1900
Perlino Asti DCG	2200

### Белое вино | თეთრი ღვინო

Manavi Askaneli Brothers	2100
Kisi Askaneli Brothers	2900
Tsinandali Askaneli Brothers	2100
Duett Riesling Veltiner Niederösterreich Leth	2900



## Вино по бутылкам

Розовое вино | ვარდისფერი ღვინო

Artwine Rose Askaneli Brothers	2400
Sunelle Rosato Terre Di Chieti IGT Madonna Dei Miracoli	2100

Красное вино | წითელი ღვინო

Cacciata Chianti DOCG Riserva Castelliani	2600
Mukuzani Askaneli Brothers	2600
Artwine Khvanchkara Askaneli Brothers	5600