

ОГЛАВЛЕНИЕ

Contents


Завтраки	Breakfast	2
Выпечка	Baked goods	4
Холодные закуски	Cold appetizers	8
Салаты	Salads	14
Горячие закуски	Hot appetizers	18
Супы	Soups	22
Хинкали	Khinkali	26
Гриль	Grill	28
Горячие блюда	Hot dishes	32
Мангал	Barbecue	34
Десерты	Desserts	38
Детское меню	Children's menu	42




ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Это едва ли не самая главная достопримечательность страны. Традиционное грузинское застолье — это уже неотъемлемый элемент общей культуры народа. Грузинскую кухню можно сравнить с грузинской песней — она такая же душевная!

Неш - блюдо-новинка

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

Если у вас есть аллергия или непереносимость какого-либо продукта, сообщите официанту перед тем, как блюдо начнут готовить.

ЗАВТРАКИ до 16:00

Breakfasts until 16:00

К каждому завтраку -
чай, кофе, морс
на выбор

Breakfast includes tea,
coffee or berry drink
for your choice

**Чирбули яичница
по-грузински**
Georgian-style eggs
with tomatoes

Традиционный грузинский
завтрак из яиц с томатами,
красным луком, зеленью
и грузинскими специями

230 г | 490

**Хачапури с лососем
и яйцом пашот**
Khachapuri with salmon
and a poached egg

Лодочка из воздушного
теста с сырной начинкой,
лососем слабой соли,
листьями салата и яйцом
пашот

260 г | 650

**Европейский
завтрак**
Continental breakfast

Сытный завтрак с яйцом
пашот, авокадо, свежими
томатами, огурцами,
сосисками и молодым
запечённым картофелем.
Подаётся с подпечённым
хрустящим тостом

430 г | 660

**Каша овсяная
на молоке
или на воде**
Porridge (whole milk
or water – based)

Овсяная каша со сливочным
маслом на натуральном
молоке или воде

300 г | 290

Топпинги к каше
Porridge toppings

Мёд
Honey

50 г | 120

Грецкие орехи
Walnuts

30 г | 120

**Сырники
с карамельным
соусом**
Curd fritters
with caramel

Домашние нежные сырники
с курагой, карамельным
соусом и мацони

160 г | 460

**Оладьи из кабачков
с лососем**
Zucchini fritters
with salmon

Оладьи из кабачков
со слабосолённым лососем,
яйцом пашот и голландским
соусом

300 г | 850

ВЫПЕЧКА

Baked goods

Один из самых популярных грузинских хачапури!

Аджарская лодочка

Считается, что таким хачапури в форме лодочки угощали моряков, когда те ступали на берег. Желток в центре символизирует Солнце – моряка, вернувшегося домой к семье

Хачапури по-аджарски Adjarian khachapuri

Лодочка из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом

S	M	XL
190 г 380	320 г 610	440 г 690

Хачапури по-мегрельски Megrelian khachapuri

520 г | 690

Традиционный хачапури из региона Мегрелия, его особенность – сыр внутри и снаружи



Грузинский хачапури
из региона Мегрелия

Хачапури по-имеретински Imereti khachapuri

470 г | 670

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой



Грузинский хачапури
из региона Имеретия

Хачапури с сыром бри Brie cheese khachapuri

Оригинальный хачапури с сыром бри и ярким мандариновым конфитуром

300 г | 820

440 г

610

Аутентичное
грузинское блюдо
региона Сванетия

560 г

890

Қарталиния -
одно из названий
региона Қартали

380 r

710

Оригинальная выпечка.
вдохновлённая
городом Мухомта

270 г

650

Грузинский хачапури
из региона Рача

520 г

860

Оригинальная выпечка.
вдохновлённая
городом Мухомта

300

560

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold
appetizers

Идеально
к вину

Ассорти грузинских брускет Set of Georgian bruschettas

- с утиным паштетом
- грузинским песто
- луковым мармеладом

250 г | 690

Паштет из утки Duck pate

150 г | 550

Деликатесный паштет из утки, приготовленный с добавлением сливок и грузинских специй. Подается с луковым мармеладом, томлёном в красном вине

Луковый мармелад Onion marmalade

150 г | 360

Карамелизированный лук, приготовленный на вине с грузинскими специями. Закуска идеально подходит к мясу и вину

Ассорти батумских брускет Set of Batumi-style bruschettas

- томаты черри и страчателла
- оливковый тапенад
- пармская ветчина с вялеными томатами
- креветка с авокадо
- лосось с авокадо

250 г | 830

1
с лососем
и авокадо
with salmon
and avocado

110 г | 590

2
с пармой
и вялеными
томатами
with Parma ham
with sun-dried
tomatoes

90 г | 590

3
с оливковым
тапенадом
with olive
tapenade

90 г | 390

4
с помидорами
и страчателлой
with tomatoes
and stracciatella

100 г | 390

5
с креветками
и авокадо
with shrimp
and avocado

110 г | 490

Песто по-грузински Georgian-style pesto

Яркая закуска из базилика, кинзы, шпината и грецкого ореха

150 г | 380



Тбилиси сет
Tbilisi set

Сет популярных грузинских закусок:

- сыры,
- мясные деликатесы – суджук, бастурма;
- брускетты с паштетом из утки и луковым мармеладом;
- пхали ассорти и баклажаны надуги

480 г | 1390



Тартар из говядины
Georgian-style tartar

Нежная рубленая говядина с трюфельным маслом, острым соусом чили, зерновой горчицей, каперсами и голландским соусом

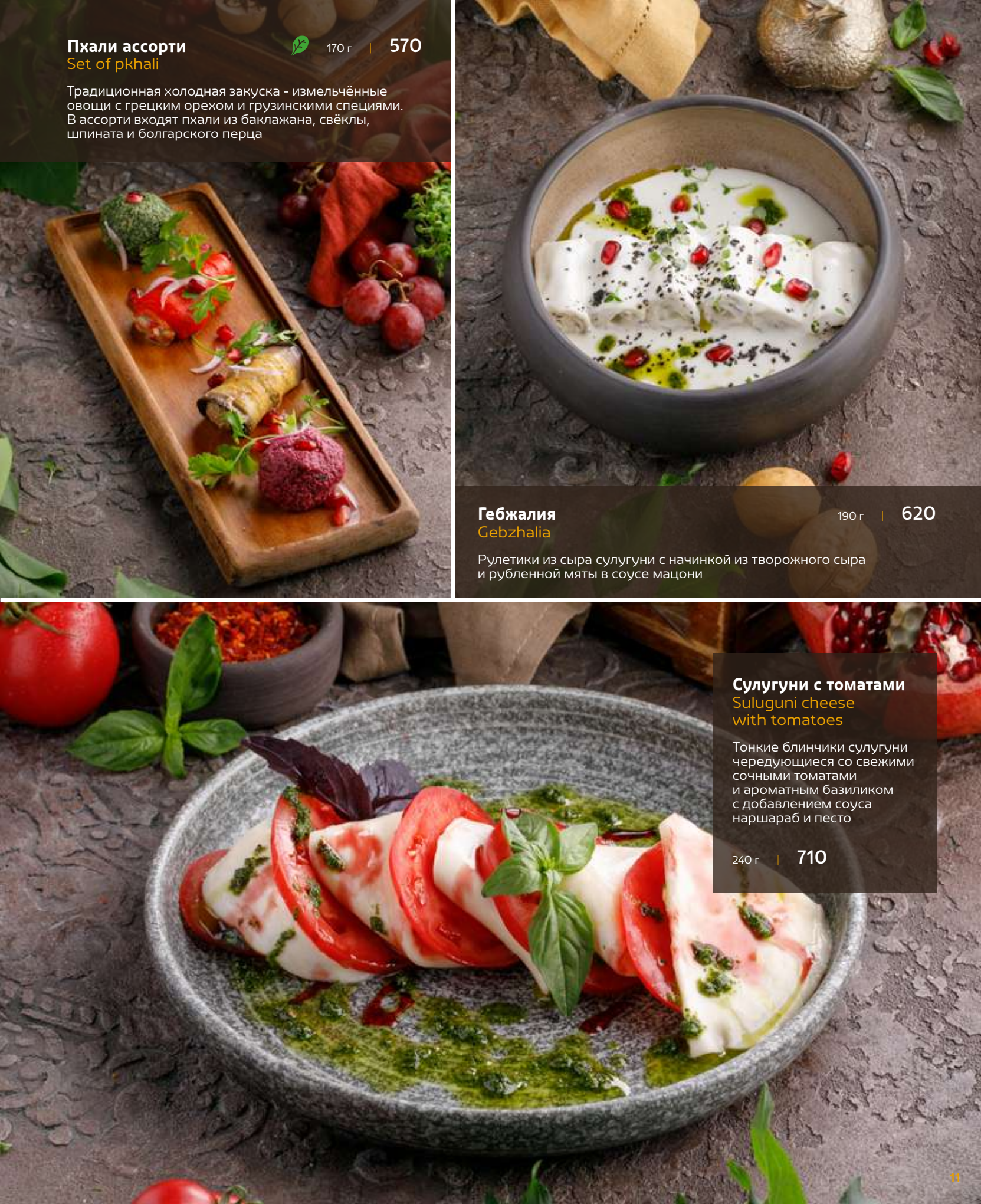
180 г | 890



Пхали ассорти
Set of pkhali

170 г | 570

Традиционная холодная закуска – измельчённые овощи с грецким орехом и грузинскими специями. В ассорти входят пхали из баклажана, свёклы, шпината и болгарского перца



Гебжалия
Gebzhalia

190 г | 620

Рулетки из сыра сулугуни с начинкой из творожного сыра и рубленой мяты в соусе мацони

Сулугуни с томатами
Suluguni cheese with tomatoes

Тонкие блинчики сулугуни чередующиеся со свежими сочными томатами и ароматным базиликом с добавлением соуса наршараб и песто

240 г | 710

Цветная капуста по-гурийски
Cauliflower Gurian-style

Хрустящая цветная капуста, маринованная по гурийскому рецепту со свёклой и острым красным перцем

150 г | 380

Мясные закуски
Set of Georgian jerkies

Мясная закуска из нескольких видов грузинских деликатесов, приготовленных по традиционным рецептам — бастурма в пряных специях, суджук, шейка коппа, колбаса фуэт, утиная грудка и вяленые томаты

160 г | 1100

Сырная тарелка
Set of homemade-style cheeses

Ассорти сыров:
· классические копчёные сыры сулугуни и чечил,
· молочный сыр чечил,
· рулетики из сулугуни с творожным сыром и мятой,
· сыр бри и дорблю.
Сет дополняют зёрна граната, чурчела и конфеты из сухофруктов

210 г | 910

Грузинские соленья
Set of Georgian pickled delicacies

250 г | 680

Ассорти традиционных домашних грузинских солений: зелёные помидоры, перец чили, солёный чеснок, цветная капуста по-гурийски, маринованные патиссоны и болгарский перец, джонджоли

Ассорти баклажанов надуги и пхали
Set of stuffed aubergines

260 г | 690

Баклажаны с двумя видами традиционных начинок: грецкие орехи с чесноком и грузинскими специями, сыр надуги с мятой

Сациви с цыплёнком
Chicken satsivi

240 г | 610

Нежная мякоть цыплёнка в ореховом соусе. Секрет этого блюда в длительном томлении, благодаря чему мясо буквально тает во рту

Свежие овощи и зелень
Fresh vegetables with herbs

250 г | 680

Ассорти из свежих овощей и ароматной зелени станет прекрасным дополнением к любому застолью

САЛАТЫ

Salads

Салат с уткой, баклажанами и авокадо Duck, aubergine, and avocado salad

Неш

Салат с сочной утиной грудкой, тёплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами, заправленный фирменной заправкой с добавлением сладкого чили

210 г | 930

Салат с креветками и авокадо Shrimp and avocado salad

Лёгкий салат с креветками и авокадо в сочетании со спелыми томатами, пряной руколой и кисло-сладкой заправкой на основе мёда и сока лайма

270 г | 930

Салат грузинский с пряностями Georgian salad with herbs

210 г | 510

Грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени, пряного базилика и красного лука. Фирменная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают этот салат особенным

Салат восточный с языком и грибами Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms

250 г | 710

По рецепту бабушки Мамуки! Говяжий язык с шампиньонами, помидорами, солёными огурцами и зеленью



Салат с говядиной
Beef salad

240 г | 770

Сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом



Тёплый салат на мангале с цыплёнком
Warm chicken salad

270 г | 790

Салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой



Салат с тёплым баклажаном
Warm aubergine salad

Запечённые ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями

260 г | 710



Цезарь с креветками
Caesar salad with shrimp Georgian-style

250 г | 840

Хрустящие креветки со слайсами копчёного сыра сулугуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински



Цезарь с копчёным сыром и куриным бедром
Caesar salad with chicken Georgian-style

260 г | 670

Тонко нарезанный куриный шашлык со слайсами копчёного сыра сулугуни, хрустящими листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленный соусом цезарь по-грузински



Микс салата с лимонно-медовой заправкой
Mix of greens with honey lemon dressing

200 г | 550

Микс салатов айсберг, ромейн, шпинат, рукола, дополненные слайсами огурца, спелым авокадо и медово-лимонной заправкой



Салат с помидорами и страчателлой
Tomatoes and stracciatella salad

220 г | 790

Лёгкий салат из сочных томатов с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot
appetizers

**Запечённый баклажан
с креветками
и страчателлой**
Baked aubergine
with shrimp
and stracciatella

Запечённый баклажан
с креветками, сыром
страчателла и помидорами,
с добавлением соуса песто
по-грузински

280 г | 840

*Идеально
к вину*

Новш

**Мидии в соусе
с тархуном и сливками**
Mussels in sauce
with tarkhun and cream

Мидии в грузинском соусе
на основе ркацителли и сливок
с добавлением тархуна

Мидии в соусе том ям
Mussels in tom yum sauce

Мидии в сливочном соусе
с добавлением пасты том ям

Подаются с хрустящим
зерновым багетом

300 г | 990

*Идеально
к вину*

**Долма с бараниной
и говядиной**
Lamb and beef dolma

Традиционное блюдо
из баранины и говядины
с грузинскими специями
в виноградных листьях

270 г | 720

**Шампиньоны,
запечённые с сыром**
Champignons baked
with cheese

Шампиньоны, запечённые
под сыром и украшенные
миксом ароматной зелени

200 г | 570



Аджабсандал
Ajabsandal

Грузинское овощное рагу из баклажана, болгарского перца, репчатого лука и помидоров, пассированных в томатной пасте, с грузинскими специями и зеленью

300 г | 590



Кутаб
Kutab

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри

с картофелем
with potato filling

100 г | 340

со свежей зеленью и сыром
with fresh herbs and cheese filling

100 г | 390

с ягнёнком и тархуном
with lamb and tarkhun filling

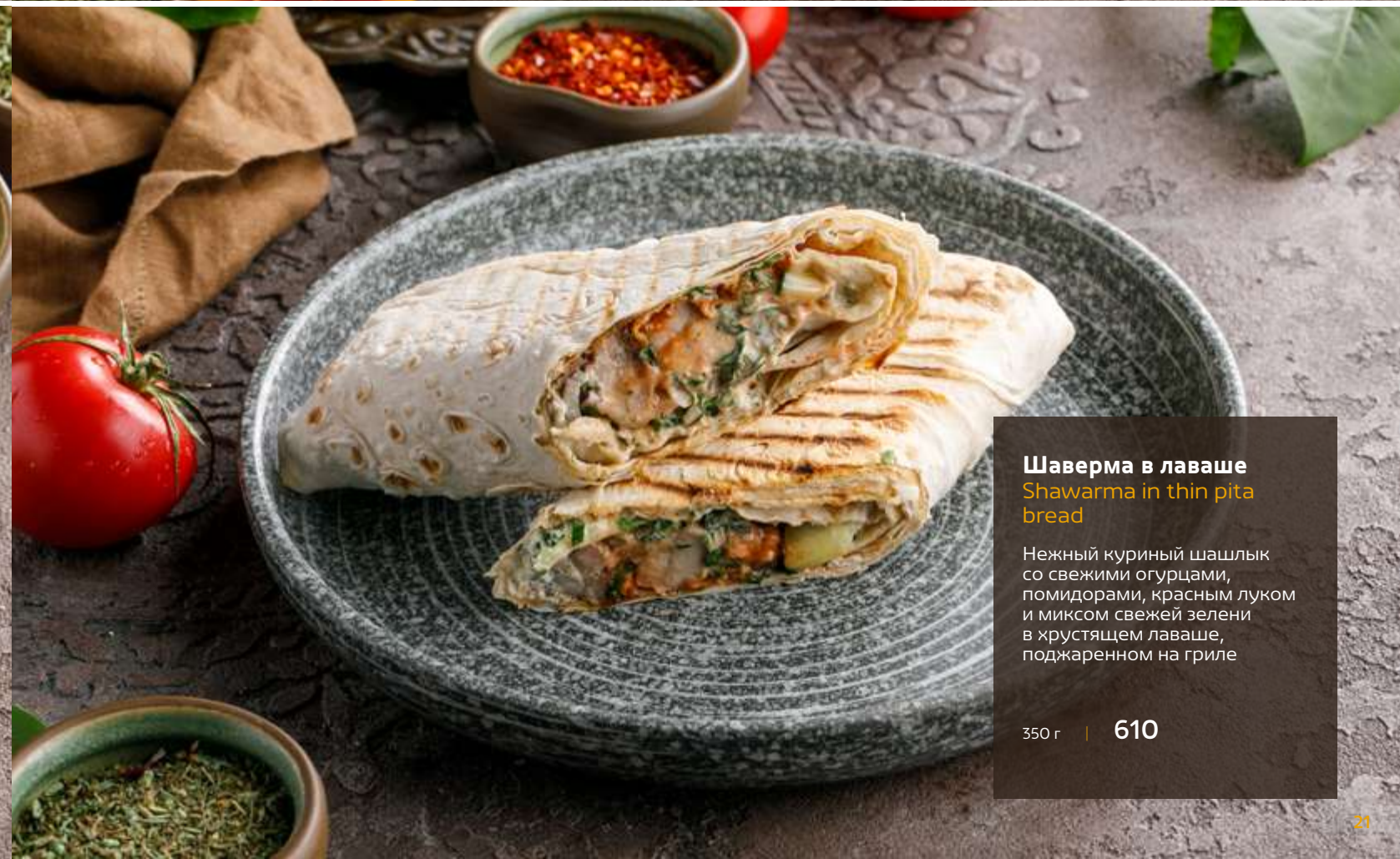
100 г | 490



Лобьо с гурийской капустой
Lobio with Gurian cauliflower

Фасоль, томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями, украшенная джонджоли, перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски

300 г | 520



Шаверма в лаваше
Shawarma in thin pita bread

Нежный куриный шашлык со свежими огурцами, помидорами, красным луком и миксом свежей зелени в хрустящем лаваше, поджаренном на гриле

350 г | 610

СУПЫ

Soups

Суп «Хачо и Пури» Khacho and Puri soup

Авторский сырный суп
с сыром чечил, копчёным
сулугуни и ароматным
шафраном

300 г | 690

Подается
с лавашом

Фирменный сырный суп
«Хачо и Пури»

Лаваш Грузинский Georgian pita bread

Традиционный грузинский
хлеб из печи без добавления
молока и яиц

100 г | 140

Идеально
к супу

Уха из лосося и судака с тархуном Fish soup of salmon and pikeperch

Изящное сочетание красной
и белой рыбы: лосось и судак
в сопровождении томатов
и тархуна

300 г | 820

Идеально
с лавашом

Суп Харчо Kharcho soup

Легендарный суп
из говядины с рисом, луком,
томатами, зеленью
и грузинскими специями

300 г | 630

Идеально
с лавашом



Борщ со сметаной
Borsch soup
with sour cream

Классический борщ с говядиной, подаётся с салом на чёрном хлебе и зелёным луком

400 г | 640

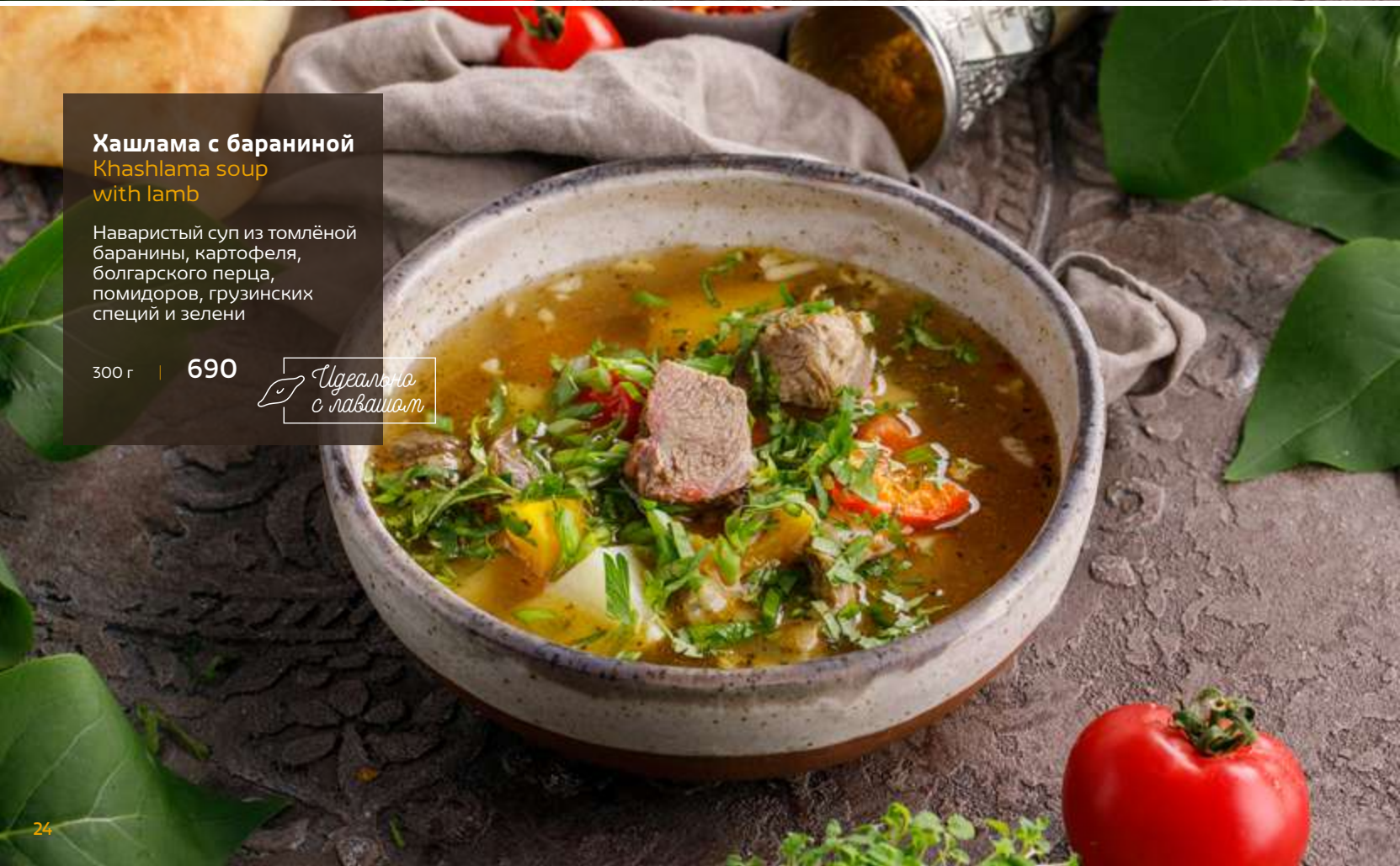


Куриный бульон с пшеничной лапшой
Chicken broth
with noodles

Куриный бульон с домашней лапшой, морковью, зеленью и яйцом

300 г | 460

Идеально с лавашом

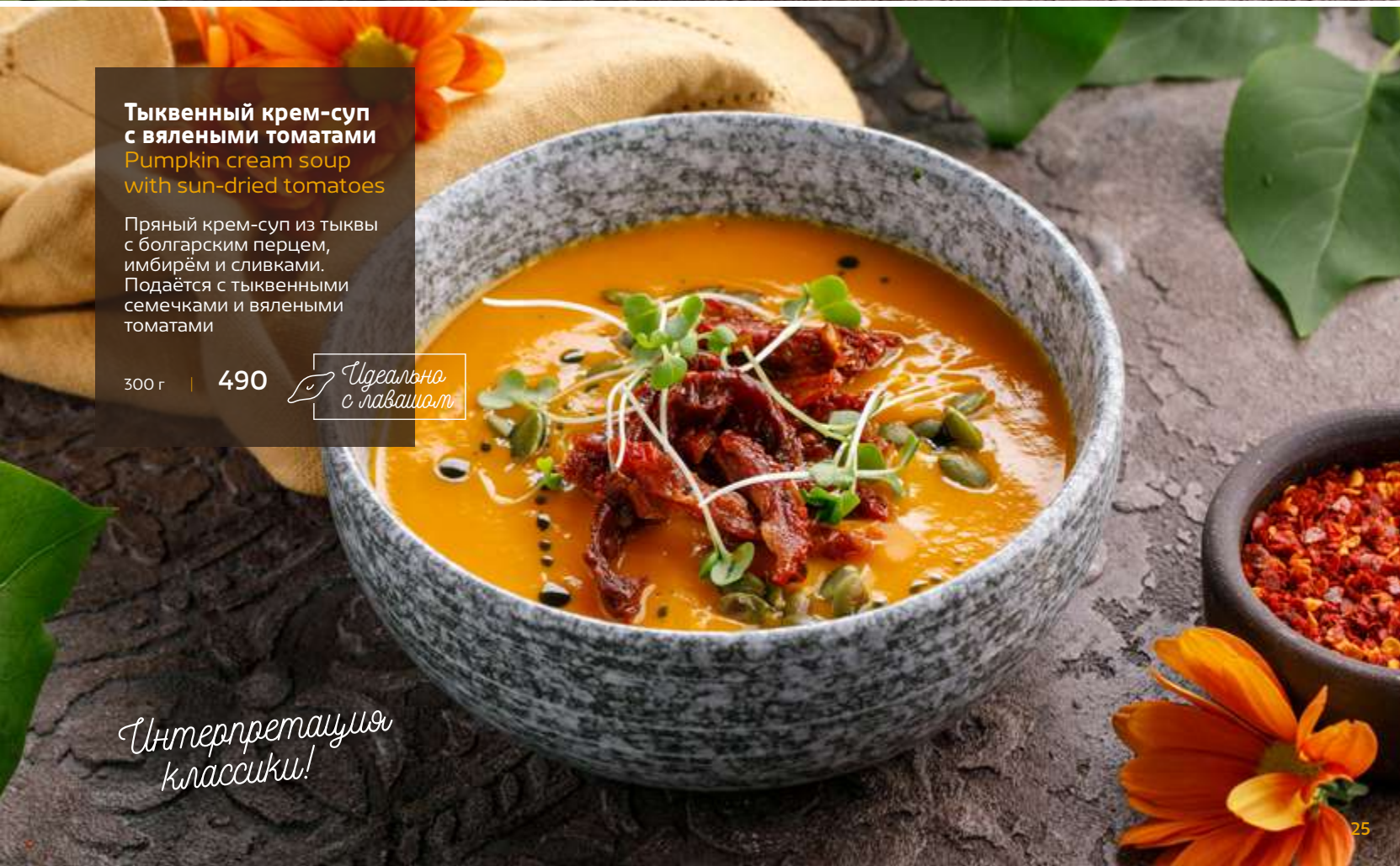


Хашлама с бараниной
Khashlama soup
with lamb

Наваристый суп из томлёной баранины, картофеля, болгарского перца, помидоров, грузинских специй и зелени

300 г | 690

Идеально с лавашом



Тыквенный крем-суп с вялеными томатами
Pumpkin cream soup
with sun-dried tomatoes

Пряный крем-суп из тыквы с болгарским перцем, имбирём и сливками. Подаётся с тыквенными семечками и вялеными томатами

300 г | 490

Идеально с лавашом

Интерпретации классики!

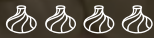
ХИНКАЛИ

Khinkali

Хинкали ассорти
Set of khinkali

Хинкали – блюдо, без которого невозможно представить грузинскую кухню. Мы собрали для Вас ассорти из наиболее популярных классических начинок:

- говядина со свиной
- баранина с говядиной
- мраморная говядина
- сыр сулгуни



400 г | 600

Мини-хинкали со свиной и грибным соусом
Mini-khinkali with pork and mushroom sauce

Мини-хинкали со свиной в сочетании с ароматным грибным соусом на основе белых грибов

New

210 г | 480

Мини-хинкали с мраморной говядиной и перечным соусом
Mini-khinkali with marble beef and pepper sauce

Мини-хинкали с мраморной говядиной дополняются пряным перечным соусом с лёгкой остринкой перца чили

New

210 г | 480

Мини-хинкали со свиной и креветками в соусе биск
Pork and shrimp khinkali with bisque sauce

Мини-хинкали со свиной и креветками. Подаются с бархатным креветочным соусом

220 г | 480

Хинкали с бараниной и говядиной
Beef and lamb khinkali

с говядиной и свиной
Beef and pork khinkali

с сыром сулгуни
Suluguni cheese khinkali

с мраморной говядиной
Marble beef khinkali



100 г | 150

Соусы
Sauce

50 г

Аджика
Adjika



120

Сацебели
Satsebeli



120

Мацони
Matsoni

120

Чесночный
Garlic

120

Баже
Walnut

120

Наршараб
Pomegranate



120

Ткемали
Tkemali



120

Сметана
Sour cream

120

Мини-хинкали с креветками и соусом том ям
Mini-khinkali with shrimp and tom yum sauce

Мини-хинкали с необычной начинкой из креветок с грибами. Подаются с насыщенным соусом том ям

New

210 г | 480

ГРИЛЬ

Grill

Овощи на гриле Grilled vegetables



Ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями

150 г | 430

Стейк «Палаш» Georgian-style steak

Альтернативный стейк из мраморной говядины, выдержанный в авторском грузинском маринаде, подаётся с соусом на основе легендарного красного вина Киндзмараули

250 г | 1710

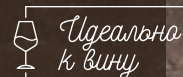


Блюда для истинных ценителей мяса!

Стейк Рибай Ribeye steak with pepper sauce

Премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма, замаринованный в аджике со сванской солью, подаётся с перечным соусом

310 г | 2850



Шампиньоны на гриле Grilled champignons



150 г | 430

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле

Запечённый картофель Roast potatoes

150 г | 260

Любимая классика — запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком

Креветки с соусом тартар
Shrimp barbecue

Креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью. Подаются с соусом тартар

160 г | 960



Стейк из сёмги с брокколи
Salmon steak with broccoli

Стейк из сёмги в сопровождении брокколи альденте и бархатистого соуса тартар

270 г | 1700

Идеально к вину



Кальмар на гриле с подкопчёнными томатами
Grilled squid with smoked tomatoes

Ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопчёнными томатами

200 г | 890

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot
dishes

Шкмерули из цыплёнка Chicken shkmeruli

Сочное куриное бедро в плотном пряном сливочном соусе с добавлением грецкого ореха, запечённое под золотистой корочкой из теста

340 г | 820

Название блюда произошло от «Шкмери» – теста, где был придуман рецепт

Чашушули по-мегрельски Megrelian chashashuli

Нежная говядина, тушёная в томатном соусе с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью

320 г | 850

Оджахури со свиной Odjakhuri with pork

Обжаренная свинина с запечённым картофелем, репчатым луком, болгарским перцем, томатами и чесноком, грузинскими специями и зеленью

320 г | 720

Шкмерули с креветками Shrimp shkmeruli

230 г | 980

Хрустящие креветки в сливочно-чесночном соусе с добавлением душистого имеритинского шафрана, сванской соли и микса грузинской зелени

Чахохбили с креветками Shrimp chakhokhbili

300 г | 980

Золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй

Котлеты куриные с пюре Chicken cutlets with mashed potatoes

220 г | 650

Котлеты из курицы, панированные в хрустящих сухарях из белого хлеба. Подаются с воздушным картофельным пюре

Щучьи котлеты с тыквенным пюре Pike cutlets with pumpkin puree

260 г | 680

Котлетки из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета

МАНГАЛ

Barbecue

Сочные шашлыки, маринованные в авторском купаже грузинских специй, индивидуально подобранных под каждый вид мяса, которые мы готовим на углях

Садж – ассорти шашлыков Saj-set of barbecued meats

Садж – отличный выбор для компании. Шашлыки из баранины, свинины и курицы, маринованные по традиционным рецептам. Подаются с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом

1500 г | 3400

Шашлык из баранины Lamb barbecue

260 г | 1090

Шашлык из индейки Turkey barbecue

260 г | 790

Шашлык из свинины Pork barbecue

260 г | 780

Шашлык из курицы Chicken barbecue

260 г | 780

Садж – это название как блюда, так и сковороды, в которой оно готовится



Садж – ассорти люля-кебабов
Saj-set of lula kebabs

Ассорти-кебаб из трёх видов фарша: баранина, говядина, курица.

Подаётся с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом

1470 г | **3290**

Люля-кебаб из говядины
Beef lula kebab

240 г | **920**



Люля-кебаб из цыплёнка
Chicken lula kebab

260 г | **780**

Люля-кебаб из баранины
Lamb lula kebab

240 г | **980**



ДЕСЕРТЫ

Desserts

Домашний наполеон Domestic napoleon

Домашний наполеон с заварным кремом

210г | 410

Шоколадный чизкейк Chocolate cheesecake

Шоколадный чизкейк с ванильным муссом, карамелью и орехом

170 г | 490

Чурчела Churchkhela

Традиционная грузинская сладость — орехи в загущённом фруктовом сиропе



120 г

390

Жареные пончики Tbilisi fried donuts

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного ванильного крема

70 г

180

Пахлава Baklava

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

100 г

450



Традиционный десерт из Тбилиси

Десерт «Зайка»
Bunny

Нежный муссовый десерт с начинкой на выбор: ваниль-клубника/ежевика/манго-кокос

90 г | **520**



Торт «Аражани»
Arajani honey cake

Классический медовик, в котором пряность медового теста оттеняется кислинкой сметанного крема, а грузинский акцент придает соус из клюквы с саперави и специями

165 г | **560**

Торт «Згапари»
Zgapari

Сочетание шоколадно-медовых коржей с нежным сметанным кремом и пряной клюквой

140 г | **410**



Классическое сочетание!



Сорбет лимон-лайм/малиновый
Sorbet lemon-and-lime or raspberry

50 г | **230**

Мороженое шоколадное/ванильное
Chocolate or vanilla ice cream

50 г | **210**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Children's
menu

Набор 1 380 г | 500 Set 1

- наггетсы куриные
- картофель фри/
картофельное пюре
на выбор гостя
- овощные палочки
- Chicken nuggets
- French fries
- Vegetable sticks

Набор 2 410 г | 490 Set 2

- сосиска в тесте
- картофель фри/
картофельное пюре
на выбор гостя
- овощные палочки
- Sausage roll
- French fries
- Vegetable sticks

Набор 3 410 г | 530 Set 3

- детский хачапургер
- картофель фри/
картофельное пюре
на выбор гостя
- овощные палочки
- Kids' khachaburger
- French fries
- Vegetable sticks

Молочный коктейль ваниль/шоколад Vanilla/chocolate milkshake

450 мл | 320

Пиццури с сыром и ветчиной Pizzuri with cheese and ham

150 г | 240

Пицца «Маргаритка» Kids margarita pizza

180 г | 290

Сосиска в тесте Sausage roll

150 г | 260

Мегрелик Megrulik

150 г | 290



Куриная котлета
Chicken cutlet

100 г | 290



Куриный шашлычок
Chicken barbecue

100 г | 290



Куриный бульон с алфавитом
Chicken broth with alphabet pasta

250 г | 190



Суп с фрикадельками
Meatball soup

250 г | 260



Детский хачапургер
Kids' khachaburger

150 г | 290



Куриные наггетсы
Chicken nuggets

120 г | 260



Хинкалки с мясом/с сыром
Meat khinkali/
Cheese khinkali

150 г | 230



Овощные палочки
Vegetable sticks



90 г

| 110



Картофель фри
French fries



120 г

| 260



Картофельное пюре
Mashed potatoes

150 г

| 260



Макарошки
Alphabet pasta

150 г

| 150



*Закажите
торт
своей мечты!*

Банкетные
ТОРТЫ

**ВКУСНЫЕ
НАТУРАЛЬНЫЕ
НАЧИНКИ**

При заказе целого торта - 20%

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth. In the foreground, there is a large, clear glass wine glass, a smaller glass, and a white plate. A centerpiece of white roses in a clear glass vase is the focal point. To the left, there are two small glass vases with white flowers. The background shows other tables and chairs, with warm, ambient lighting from pendant lights.

БАНКЕТЫ
в наших ресторанах