

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

- 150 гр **Пхали из свеклы**200 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из свёклы с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй
- 150 гр **Пхали из шпината**230 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из шпината с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй
- 150 гр **Пхали из красной фасоли**.....220 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из отварной фасоли с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй
- 250 гр **Ассорти из пхали** 370 р
пхали из свёклы, шпината, фасоли и рулетики из баклажан
- 200 гр **Рулетики из баклажан**380 р
обжаренные баклажаны со специями с нежной начинкой из сыра, чеснока и грецких орехов
- 500 гр **Соленья по-грузински**440 р
солёные огурцы, помидоры, острый маринованный перец, сладкая капуста «Пелюска», маринованный баклажан и зелень
- 400 гр **Овощная тарелка**420 р
свежие огурцы, помидоры, редис, перец болгарский, зелень
- 250/30 гр **Ассорти грузинских сыров**640 р
два вида сыра сулугуни, имеретинский сыр, брынза и сыр нити подаётся со спелым виноградом и грецким орехом
- 100/30 гр **Нежный говяжий язык**360 р
подаётся с хреном
- 200 гр **Аджапсанда**290 р
тушеные баклажаны с чесноком, луком и болгарским перцем, в соке из спелых томатов
- 250 гр **Красное лобио с грецким орехом**.....360 р
красная фасоль тушёная в томатном соусе с луком, чесноком, зеленью и грузинскими специями
- 200 гр **Сациви с курицей**.....420 р
сочное жареное куриное филе в оригинальном грузинском соусе сациви на основе куриного бульона с грецкими орехами и кинзой
- 50 гр **Суджук**.....320 р

САЛАТЫ

- 250 гр **Салат по-грузински**.....330 р
салат из спелых томатов, красного лука, огурцов,
болгарского перца и зелени, заправленный винным уксусом
- 260 гр **Овощной салат с сулугуни
и грецким орехом**..... 370 р
свежие огурцы, помидоры и болгарский перец, заправлен
винным уксусом
- 210 гр **Салат с телятиной, баклажанами и**.....520 р
спелыми томатами с гранатовым соусом
- 220 гр **Салат из сулугуни с мятой**.....450 р
Грузинский салат с салатным миксом,
спелыми томатами «черри», сулугуни,
виноградом и мятой, с гранатовой заправкой
- 245 гр **Салат с нежной телятиной**.....450 р
красной фасолью и маринованным огурцом,
заправляется гранатовым соусом
- 200 гр **Салат с говяжьим языком**450 р
и свежими овощами под ореховым соусом «Сациви»
- NEW** 240 гр **Салат из свиной вырезки под соусом
из запечённых баклажан**.....450 р
кабачки, шампиньоны, томаты «черри», салатный микс,
соус наршараб
- NEW** 270 гр **Салат с маринованной свёклой, копчёным сулугуни
и куриным филе**.....480 р
- 220 гр **Салат «Цезарь»**420 р
с куриным филе (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)
- 220 гр **Салат «Цезарь»**480 р
с креветками (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 200/10 гр **Лобио из стручковой фасоли**290 р
обжаренная фасоль с томатами, молодым чесноком,
ароматным базиликом и кинзой, в томатном соусе
- NEW** 250 гр **Запечённые шляпки шампиньонов**.....340 р
подаются на «кеци» под сырной корочкой

- 125/67 гр **Долма с бараниной**..... 400 р
подаётся с белым чесночным соусом
- 125/67 гр **Долма с говядиной**.....410 р
подаётся с белым чесночным соусом
- 150 гр **Креветки жареные с чесноком
и зеленью** 730 р
подаются на «кеци»
- NEW** 160/20 гр **Жаренный сулугуни
в кукурузных хлопьях**330 р

СУПЫ

- 300/35 гр **Харчо с говядиной**..... 370 р
суп из говядины готовится с соусом ткемали, рисом,
овощами, грецким орехом и зеленью. **ОСТРЫЙ** 
- 300/35 гр **Харчо с бараниной**.....420 р
суп из баранины с соусом ткемали, рисом, овощами,
грецким орехом и зеленью. **ОСТРЫЙ** 
- 350 гр **Харчо рыбное**510 р
с лососем и креветками. **ОСТРЫЙ** 
- 355 гр **Татариахни из говядины**..... 370 р
наваристый суп с кинзой, чесноком, молодым картофелем
и томатами «черри»
- 300/30/15 гр **Солянка**380 р
сытный суп из трёх видов мяса, с каперсами, маслинами,
лимоном и сметаной
- 300/4 гр **Бозбаш с карэ ягнёнка**..... 470 р
наваристый бульон с рисом, картофелем и яблоком
- 300/4 гр **Хашлама из говядины**380 р
грузинский мясной суп с кореньями и овощами
- 350 гр **Суп с мини хинкалями**..... 370 р
на наваристом бульоне из молодого телёнка и овощей
подаётся с зеленью
- 350 гр **Суп лапша с цукини и перепелиным яйцом**..... 320 р
(ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)

ХИНКАЛИ

заказ от трех штук

90 гр - 1 шт **Хинкали со свиной и говяжьей80/90 р**
отварные/жареные

90 гр -1 шт **Хинкали с бараниной..... 85/95 р**
отварные/жареные


80 гр -1 шт **Хинкали с сыром.....80/90 р**
отварные/жареные

100 гр - 1 шт **Хинкали с лососем и эстрагоном.....115/125 р**
отварные/жареные

NEW 90 гр - 1 шт **Хинкали с грибами.....80/90 р**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

250 гр	Стейк из свинины с ароматными травами.....	550 р
350 гр	Чахохбили из курицы..... <i>традиционное грузинское блюдо. курица тушёная в красном вине и томатном соусе. с чесноком зеленью и грузинскими специями. ОСТРОЕ</i>	430 р
450 гр	Цыплёнок Шкмерули..... <i>цыпленок тушеный в сливочно-чесночном соусе с кинзой</i>	560 р
350 гр	Чашушули из телятины..... <i>тушёная говядина в особом соусе из трав, специй и томатов. ОСТРОЕ</i>	550 р
300 гр	Чанахи из баранины..... <i>(Чанахи (груз. ჩანახა; рус. Жаркое) тушёная в глиняном горшочке баранина с овощами.</i>	460 р
230 гр	Чакапули из баранины с тархуном..... <i>(Чакапули (груз. ჩაქაპული) молодое мясо барашка, тушеное с зеленью и специями.</i>	480 р
320 гр	Оджахури из телятины..... <i>жаркое из телятины с картофелем и маринованным луком</i>	440 р
320 гр	Оджахури из свинины..... <i>жаркое из свинины с картофелем и маринованным луком</i>	400 р
360 гр	Мясо по-грузински..... <i>жаренная свинина с луком, чесноком, шампиньонами и зеленью, запечённая в духовке с сыром</i>	530 р
310 г	Говяжий язык тушёный с грибами..... <i>в сливочном соусе под сыром сулугуни, подаётся на по- душке из картофельного пюре</i>	470 р
NEW 400 гр	Томлёные сердечки с овощами в томатном соусе..... <i>ОСТРОЕ</i>	390 р
400 гр	Баранья шея томлённая с черносливом..... <i>подаётся с запечённым молодым картофелем</i>	560 р
 100 гр	Стейк из телятины..... <i>с темьяном и розмарином</i>	370 р
220/100/15 гр	Нежное филе лосося со сливочно- картофельным пюре.....	800 р
NEW 250/20 гр	Филе Сибас, запечённое с овощами.....	670 р

ГАРНИРЫ

150 гр	Жареные кабачки и баклажаны с чесноком и зеленью.....	210 р
150 гр	Картофель отварной с маслом и зеленью	130 р
150 гр	Картофельное пюре	130 р
150 гр	Рис с овощами.....	130 р
150 гр	Картофельные дольки с чесноком и базиликом.....	140 р
150 гр	Жареная кенийская фасоль	140 р
150 гр	Картофель фри	130 р

СОУСЫ

50 гр	Аджика	90 р
50 гр	Ткемали.....	90 р
50 гр	Белый соус с тархуном.....	90 р
50 гр	Сацебели.....	90 р
50 гр	Сациви	90 р
50 гр	Нар Шараб	90 р
NEW 50 гр	Соус из облепихи.....	90 р
50 гр	Сметана.....	90 р
50 гр	Майонез.....	50 р

ВЫПЕЧКА

Хачапури - «сырный шедевр» национальной грузинской кухни. Его название происходит от слов «хлеб» (пури) и «творог» (хачо)

400/10 гр	Хачапури по-Мегрельски.....	390 р
	хачапури с сыром	
380 гр	Хачапури по-Аджарски	420 р
	открытый хачапури с сыром в виде лодочки, с куриным яйцом	
400 гр	Хачапури с зеленью и сыром.....	390 р
420 гр	Хачапури с мясом и сыром.....	590 р

380/10 гр	Лобиани	350 р
	<i>разновидность хачапури, лепёшка с фасолью</i>	
145 гр/1 шт	Самса с курицей	150 р
NEW 145 гр/1 шт	Самса с бараниной	150 р
100 гр	Лаваш	140 р
	<i>грузинский лаваш из тандыра</i>	
2 шт	Булочки	60 р
	<i>белые/чёрные</i>	

ДЕСЕРТЫ

NEW 170 гр	Фирменный десерт от Шеф-кондитера «Солнечная Грузия»	490 р
	<i>Шоколадный трюфель с вишневой начинкой, мусс пломбир с кремом из манго</i>	
NEW 137 гр	Тирамису	310 р
	<i>Классический десерт из сыра маскарпоне с печеньем Совоярди, пропитанным пряным ромом и кофе</i>	
NEW 85 гр	«Малиновые облака»	390 р
	<i>Воздушный мусс пломбир на основе белого шоколада с малиновым конфи</i>	
NEW 140 гр	«Птичье молоко»	350 р
	<i>Классическое птичье молоко трех видов: ваниль, пралине, шоколад, с карамелизированным фундуком</i>	
150 гр	Пахлава	300 р
110/50/40 гр	Сладкий мешочек с яблоками, грецким орехом и изюмом	310 р
	<i>подаётся с шариком мороженого</i>	
110/50/40 гр	Сладкий мешочек с вишней	310 р
	<i>подаётся с шариком мороженого</i>	
50 гр	Мороженое	120 р
	<i>ванильное/клубничное/фисташковое/шоколадное</i>	
100 гр	Варенье из айвы с грецким орехом	150 р
100 гр	Варенье из кизила	200 р
100 гр	Варенье из фейхоа	200 р