ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

150 гр **Пхали из свеклы** ..... 260 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из свёклы
с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй

150 гр **Пхали из штината** ..... 280 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из штината
с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй

150 гр **Пхали из красной фасоли** ..... 280 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из отварной фасоли
с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй

250 гр **Ассорти из пхали** ..... 440 р
пхали из свёклы, штината, фасоли и рулетики из баклажан

200 гр **Рулетики из баклажан** ..... 440 р
обжаренные баклажаны со специями
с нежной начинкой из сыра, чеснока и грецких орехов

400 гр **Овощная тарелка** ..... 490 р
свежие огурцы, помидоры, редис, перец болгарский, зелень

200 гр **Аджапсандал** ..... 360 р
тушеные баклажаны с чесноком, луком
и болгарским перцем, в соке из спелых томатов

250 гр **Красное лобио с грецким орехом** ..... 430 р
красная фасоль тушёная в томатном соусе с луком,
чесноком, зеленью и грузинскими специями

200 гр **Сациви с курицей** ..... 510 р
сочное жареное куриное филе в оригинальном
грузинском соусе сациви на основе куриного бульона
с грецкими орехами и кинзой

50 гр **Суджук** ..... 380 р

САЛАТЫ

250 гр **Салат по-грузински**.....420 р
салат из спелых томатов, красного лука, огурцов, болгарского перца и зелени, заправленный винным уксусом

210 гр **Салат с телятиной**.....620 р
с баклажанами и спелыми томатами с гранатовым соусом

220 гр **Салат с куриным рулетом**.....480 р
с свежими овощами, перепелиными яйцами и хрустящими сухариками

220 гр **Салат «Цезарь»**.....540 р
с куриным филе (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)

220 гр **Салат «Цезарь»** .....590 р
с креветками (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

200/10 гр **Лобио из стручковой фасоли**.....370 р
обжаренная фасоль с томатами, молодым чесноком, ароматным базиликом и кинзой, в томатном соусе

250 гр **Запечённые шлятки шампиньонов**.....420 р
подаются на «кеци» под сырной корочкой

125/67 гр **Долма с бараниной** .....510 р
подаётся с белым чесночным соусом

125/67 гр **Долма с говядиной** .....510 р
подаётся с белым чесночным соусом

ХИНКАЛИ
заказ от трех штук

90 гр - 1 шт **Хинкали со свининой и говядиной**.....100/110 р
отварные/жареные

90 гр -1 шт **Хинкали с бараниной**.....100/110 р
отварные/жареные

80 гр -1 шт **Хинкали с сыром**.....100/110 р
отварные/жареные

90 гр - 1 шт **Хинкали с грибами**.....100/110 р
отварные/жареные

СУПЫ

300/35 гр **Харчо с говядиной**.....520 р

суп из говядины готовится с соусом ткемали, рисом, овощами, грецким орехом и зеленью. ОСТРЫЙ

300/35 гр **Харчо с бараниной**.....530 р

суп из баранины с соусом ткемали, рисом, овощами, грецким орехом и зеленью. ОСТРЫЙ

350 гр **Харчо**.....610 р

с лососем и креветками. ОСТРЫЙ

360 гр **Солянка**.....520 р

густой сытный суп из трёх видов мяса, с маринованными огурчиками, каперсами, маслинами, лимоном и сметаной

270 гр **Томатный крем-суп**.....420 р

с грузинскими специями и сухариками

350 гр **Суп латша с цукини и перепелиным яйцом**.....420 р

(ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

360 гр **Мясо по-грузински**.....650р

свиная вырезка с луком, чесноком, шампиньонами и зеленью, запекается в духовке с сыром

350 гр **Чахохбили из курицы**.....520 р

курица тушёная в красном вине и томатном соусе. с чесноком зеленью и грузинскими специями. ОСТРОЕ

390/30 гр **Цыплёнок Шкмерули**.....660 р

цыпленок тушенный в сливочно-чесночном соусе с кинзой

300 гр **Жаркое из баранины**.....650р

с овощами грузинскими специями, подаётся в горшочке

340/25 гр **Мраморная говядина в сливочно-горчичном соусе**.....690р

запекается в лаваше

100 гр **Стейк из телятины**.....440 р

с тимьяном и розмарином

320 гр **Оджахури из телятины**.....540 р

жаркое из телятины с картофелем и маринованным луком

320 гр **Оджахури из свинины**.....530 р

жаркое из свинины с картофелем и маринованным луком

150 гр **Креветки жареные с чесноком и зеленью**.....880 р

подаются на «кеци»

360 гр **Сибас запечённый с молодым картофелем и шампиньонами**.....770 р

в сливочно-горчичном соусе

ГАРНИРЫ

150 гр **Картофель отварной с маслом и зеленью** ..... 170 р

150 гр **Картофельное пюре** ..... 170 р

150 гр **Рис с овощами** ..... 170 р
(баклажаны, болгарский перец, лук репчатый)

150 гр **Молодой картофель зепечёный с розмарином и тимьяном** ..... 170 р

150 гр **Картофель фри** ..... 170 р

СОУСЫ

50 гр **Аджика** ..... 100 р

50 гр **Ткемали** ..... 100 р

50 гр **Белый соус с тархуном** ..... 100 р

50 гр **Сацебели** ..... 100 р

50 гр **Сациви** ..... 100 р

50 гр **Нар Шараб** ..... 100 р

50 гр **Сметана** ..... 100 р

50 гр **Майонез** ..... 100 р

ВЫПЕЧКА

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

450 гр **Ассорти из хачапури** ..... 580 р
(Три хачапури с мясом, с сыром и с фасолью)

400/10 гр **Хачапури по-Мегрельски** ..... 470 р
хачапури с сыром

380 гр **Хачапури по-Аджарски** ..... 500 р
открытый хачапури с сыром в виде лодочки, с куриным яйцом

100 гр **Лаваш** ..... 170 р
грузинский лаваш из тандыра

2 шт **Булочки** ..... 60 р
белые/чёрные

ДЕСЕРТЫ

50/20/100 гр **Фирменный десерт от Шеф-кондитера «Солнечная Грузия»** .....530 р
Шоколадный трюфель с вишневой начинкой,
мусс пломбир с кремю из манго

110/25/5 гр **Тирамису** .....390 р
Классический десерт из сыра маскарпоне
с печеньем Савоярди, пропитанным пряным ромом и кофе

200 гр **Чизкейк классический** .....390 р
подаётся с конфи из вишни, айвы и грецкого ореха,
на основе из хрустящего штройзеля

150 гр **Пахлава** .....360 р

110/50/40 гр **Сладкий мешочек с айвой** .....310 р
подаётся с шариком мороженого, с грецкими орехами
и изюмом

110/50/40 гр **Сладкий мешочек с вишней** .....370 р
подаётся с шариком мороженого

50 гр **Мороженое** .....130 р
ванильное/клубничное/фисташковое/шоколадное

100 гр **Варенье из айвы с грецким орехом** .....200 р

100 гр **Варенье из кизила** .....220 р

100 гр **Варенье из фейхоа** .....220 р