

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 шпината**.....280 р
традиционное грузинское блюдо, готовится из шпината 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, шпината, фасоли и рулетики из баклажан
- 200 гр **Домашний паштет из курицы**.....340 р
подаётся с гренками из чабатты и с кизилковым вареньем
- 130 гр **Рулетики из болгарского перца**..... 480 р
запеченный болгарский перец с нежным кремом из куриного филе, шпината с орехами и грузинскими травами
- 200 гр **Рулетики из баклажан**..... 460 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 **Аджапсанда**.....380 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**540 р
сочное жареное куриное филе в оригинальном грузинском соусе сациви на основе куриного бульона с грецкими орехами и кинзой




САЛАТЫ

- 250 гр **Салат по-грузински**.....420 р
салат из спелых томатов, красного лука, огурцов,
болгарского перца и зелени, заправленный винным уксусом
- 250 гр **Салат с телятиной и овощами гриль**.....620 р
заправляется оригинальным розовым соусом
на основе сладкого чили
- 360 гр **Салат с креветками
и хрустящими баклажанами**.....620 р
баклажан с хрустящей корочкой, порубленный на сочные ломтики,
томат и зелень пряной кинзы, заправленный оливковым маслом
и соусом терияки
- 220 гр **Салат «Цезарь»**.....560 р
с куриным филе (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)
- 220 гр **Салат «Цезарь»**620 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 шляпки шампиньонов**.....460 р
подаются на «кеци» под сырной корочкой
- 170 гр **Жареный сулугуни** 480 р
подается с ягодным соусом
- 220 гр **Долма классическая** 480 р
фарш из натуральной свинины и говядины с рисом, томленный
с душистыми пряностями в листьях винограда.
Подается со свежим мацони, приготовленным по домашнему рецепту.
- 125/67 гр **Долма с бараниной**.....510 р
подается с белым чесночным соусом

СУПЫ

300/35 гр	Харчо с говядиной	520 р	
	<i>суп из говядины готовится с соусом ткемали, рисом, овощами, грецким орехом и зеленью. ОСТРЫЙ</i>		
300/35 гр	Харчо с бараниной	530 р	
	<i>суп из баранины с соусом ткемали, рисом, овощами, грецким орехом и зеленью. ОСТРЫЙ</i>		
350 гр	Харчо	650 р	
	<i>с лососем и креветками. ОСТРЫЙ</i>		
360 гр	Солянка	520 р	
	<i>густой сытный суп из трёх видов мяса, с маринованными огурчиками, каперсами, маслинами, лимоном и сметаной</i>		
270 гр	Томатный крем-суп	420 р	
	<i>с грузинскими специями и сухариками</i>		
350 гр	Суп лапша с перепелиным яйцом	420 р	
	<i>(ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)</i>		

ХИНКАЛИ

заказ от трех штук

90 гр - 1 шт	Хинкали со свининой и говядиной	125/135 р
	<i>отварные/жареные</i>	
90 гр -1 шт	Хинкали с бараниной	125/135 р
	<i>отварные/жареные</i>	
80 гр -1 шт	Хинкали с сыром	125/135 р
	<i>отварные/жареные</i>	
90 гр - 1 шт	Хинкали с грибами	125/135 р
	<i>отварные/жареные</i>	
100 гр - 1 шт	Хинкали с лососем и эстрагоном	180/190 р
	<i>отварные/жареные</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 350 гр **Чахохбили из курицы**590 р 
курица тушёная в красном вине и томатном соусе,
с чесноком зеленью и грузинскими специями. ОСТРОЕ
- 390/30 гр **Цыплёнок Шкмерули**690 р
цыпленок тушеный в сливочно-чесночном соусе с кинзой
- 200 гр **Шашлычки из сочной куриной мякоти**550 р
подаются на шпажке с болгарским перцем
- 320 гр **Ягнёнок томлёный с овощами**..... 580 р
картофель, сладкий перец и лук, посыпается тёртым орехом
- 300 гр **Жаркое из баранины**.....650р
с овощами, грузинскими специями, подаётся в горшочке
- 300 гр **Говядина тушёная в остром томатном соусе**.....750р 
национальное грузинское блюдо «Остри»
- 340/25 гр **Мраморная говядина
в сливочно-горчичном соусе**790р
запекается в лаваше
- 100 гр **Стейк из телятины**.....490 р 
с тимьяном и розмарином
- 320 гр **Оджахури из телятины**.....580 р
жаркое из телятины с картофелем и маринованным луком
- 320 гр **Оджахури из свинины**.....560 р
жаркое из свинины с картофелем и маринованным луком
- 360 гр **Мясо по-грузински**.....690 р
свиная вырезка с луком, чесноком, шампиньонами и зеленью,
запекается в духовке с сыром
- 100 гр **Свиные рёбра BBQ**.....290р 
- 100 гр **Свиные рёбра терияки**.....290р 
- 100 гр **Шашлык из свинины**.....290р 
подаётся с маринованным луком
- 100 гр **Сёмга запечённая**.....950р 
- 260 гр **Котлеты из судака в хрустящей корочке
с картофельным пюре и брокколи**.....690 р
- 150 гр **Креветки жареные с чесноком и зеленью**.....890р
подаются на «кеци»

ВЫПЕЧКА

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

450 гр	Ассорти из хачапури	650 р
	(Три хачапури: с мясом, с сыром и с фасолью)	
400/10 гр	Хачапури по-Мегрельски	530 р
	хачапури с сыром	
380 гр	Хачапури по-Аджарски	580 р
	открытый хачапури с сыром в виде лодочки, с куриным яйцом	
200 гр	Лаваш	170 р
	грузинский лаваш из тандыра	
2 шт	Булочки	70 р
	белые/чёрные	

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 запечённый с розмарином и тимьяном	170 р
150 гр	Картофель фри	170 р

СОУСЫ

50 гр	Аджика	120 р
50 гр	Ткемали	120 р
50 гр	Белый соус с тархуном	120 р
50 гр	Сацебели	120 р
50 гр	Сациви	120 р
50 гр	Сладкий чили	120 р
50 гр	Сметана	120 р
50 гр	Майонез	120 р
50 гр	Нар Шараб	150 р
50 гр	Терияки	150 р
50 гр	Барбекю	150 р
50 гр	Соус Мацони	150 р

ДЕСЕРТЫ

50/20/100 гр	Фирменный десерт от Шеф-кондитера «Солнечная Грузия»530 р Шоколадный трюфель с вишневой начинкой, мусс пломбир с кремом из манго
110/25/5 гр	Тирамису390 р Классический десерт из сыра маскарпоне с печеньем Савоярди, пропитанным пряным ромом и кофе
200 гр	Чизкейк классический390 р подаётся с конфи из вишни, айвы и грецкого ореха, на основе из хрустящего штрейзеля
150 гр	Пахлава360 р
110/50/40 гр	Сладкий мешочек с айвой390 р подаётся с шариком мороженого и с грецкими орехами
110/50/40 гр	Сладкий мешочек с вишней390 р подаётся с шариком мороженого
50 гр	Мороженое130 р ванильное/клубничное/фисташковое/шоколадное
100 гр	Варенье из айвы с грецким орехом200 р
100 гр	Варенье из кизила220 р