ПХАЛИ

ТРАДИЦИОННАЯ ГРУЗИНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПАСТЫ ГРЕЦКОГО ОРЕХА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ, СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ, ПРИПУЩЕННОГО ШПИНАТА И АРОМАТНЫХ СПЕЦИЙ. БЛЮДО ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ВЕГЕТАРИАНЦАМ И ТЕМ, КТО ДЕРЖИТ ПОСТ.

СЧИТАЕТСЯ, ЧТО В ИМЕРЕТИИ ВСЕ ЖЕНЩИНЫ УМЕЮТ ГОТОВИТЬ ПХАЛИ. ЦИУРИ МАХАТАДЗЕ, ХОЗЯЙКА И ПОВАР ИЗ ДЕРЕВНИ КВАЛИТИ: «РАНЬШЕ, КОГДА У ПАРЫ РОЖДАЛАСЬ ДЕВОЧКА, ГОВОРИЛИ, ЧТО В МИР ПРИШЛА ЕЩЕ ОДНА СОБИРАТЕЛЬНИЦА ПХАЛИ».

РУЛЕТИКИ ИЗ ПЕЧЁНОГО БАКЛАЖАНА С КРЕМОМ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА
395.-
160/65 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD PLATTER

Атлантическая селёдка с хрустящими гренками и маринованным луком — 240 г — **370.-**
Atlantic herring with crispy croutons and pickled onions

Аджапсандал с гренками — 250/10 г — **375.-**
Ajapsandal with croutons

Ассорти пхали — 200 г — **370.-**
Assorted pkhali

Рулетики из печёного баклажана с кремом из грецкого ореха — 160/65 г — **395.-**
Baked eggplant rolls with walnut cream

Фермерские овощи с ароматной зеленью — 360 г — **420.-**
Farm vegetables with aromatic herbs

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD PLATTER

Паштет из птицы с мягким маслом и домашним сезонным вареньем *Poultry pate with soft butter and homemade seasonal jam*	180/40 г	**425.-**
Ассорти из сала *Assorted lard*	300 г	**440.-**
Хумус из лобио *Lobio hummus*	180 г	**340.-**
Крем из тунца со спелыми томатами и маслом из паприки *Tuna cream with ripe tomatoes and paprika butter*	270 г	**475.-**
Куриная грудка в соусе сациви *Chicken breast in satsivi sauce*	220 г	**365.-**
Фермерские соленья *Farm pickles*	400 г	**495.-**

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И РУКОЛОЙ
495.-
220 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD PLATTER

Жареные баклажаны с вялеными томатами и домашним сыром *Fried eggplants with sun-dries tomatoes and homemade cheese*	210 г	**475.-**
Брускетта с ростбифом и руколой *Bruschetta with roast beef and rucola*	220 г	**495.-**
Ассорти мясных деликатесов *Assorted meat delicacies*	120/60 г	**685.-**
Фермерские сыры местного производства *Locally produced farm cheeses*	120/70 г	**695.-**

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
685.-
120/60 г

ПАШТЕТ ИЗ ПТИЦЫ
425.-
180/40 г

ПЕРЦЕМ САЛАТ С ГРУДИНКОЙ И МАРИНОВАННЫМ
395.-
210 г

САЛАТЫ

SALADS

Овощной по-грузински с грецкими орехами 240 г **375.-**

Georgian-style vegetable salad with walnus

С подкопчённым цыплёнком, шпинатом и сырным муссом 200 г **395.-**

Salad with smoked chicken, spinach and cheese mousse

С грудинкой пастрами и маринованным перцем 210 г **395.-**

Salad with pastrami brisket and pickled pepper

САЛАТЫ

SALADS

С томлёной говядиной и заправкой вителло — 240 г — **445.-**

Salad with stewed beef and vitello dressing

С ростбифом и глазированными баклажанами — 250 г — **525.-**

Salad with roast beef and glazed eggplants

Со слабосолёным лососем, табуле с киноа и заправкой карри — 200 г — **650.-**

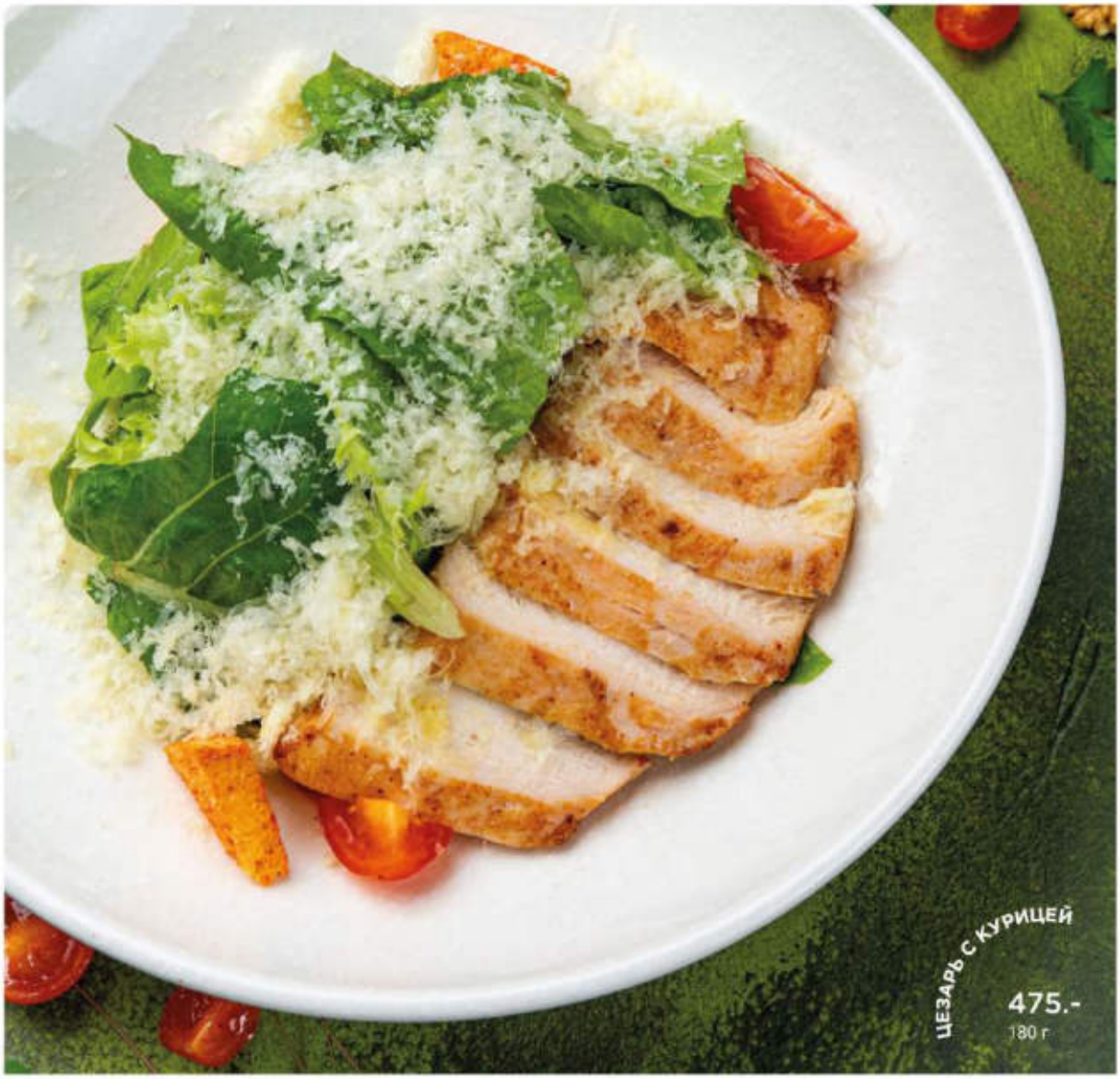
Lightly salted salmon salad with quinoa tabbouleh and curry dressing

САЛАТ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ, ТАБУЛЕ С КИНОА И ЗАПРАВКОЙ КЯРИ
650.-
200 г

САЛАТЫ
SALADS

Цезарь

с курицей *Caesar with chicken*	180 г	**475.-**	**с креветками** *Caesar with shrimps*	190 г	**625.-**



ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ

ЛЕПЁШКА С МЯСОМ, БЛЮДО ГРУЗИНСКОГО РЕГИОНА СВАНЕТИЯ. ТЕСТО ДЛЯ ТАКИХ ЛЕПЁШЕК ДЕЛАЮТ ДРОЖЖЕВОЕ. НАЧИНКУ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА. В КАЧЕСТВЕ ПРИПРАВ К НАЧИНКЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ЛУК, ЧЕСНОК, СОЛЬ И МОЛОТЫЕ ПРЯНОСТИ: КОРИАНДР, ЗИРУ, УЦХО-СУНЕЛИ. В СВАНЕТИИ ЖЕ СЧИТАЕТСЯ, ЧТО НАСТОЯЩИЙ ПИРОГ ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ ГИЦРУЛИ — МЕСТНУЮ СПЕЦИЮ, ПОХОЖУЮ ПО ЗАПАХУ НА СЕМЕНА УКРОПА ИЛИ ЗИРУ.

ГОРЯЧИЕ ZАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Жингялов хац		
• **с зеленью** *Zhingyalov Hats with herbs*	130 г	**215.-**
• **с зеленью и сыром** *Zhingyalov Hats with herbs and cheese*	150 г	**245.-**
Чебуреки		
• **с телятиной** *Chebureki with veal*	200/70 г	**385.-**
• **с сыром и томатами** *Chebureki with cheese and tomatoes*	220 г	**385.-**
• **с телятиной и сыром** *Chebureki with veal and cheese*	220/50 г	**395.-**

ЖИНГЯЛОВ ХАЦ

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КАРАБАХСКОЙ КУХНИ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭТОЙ АРОМАТНОЙ И СОЧНОЙ ЛЕПЁШКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЕЛКО НАРУБЛЕННЫХ КИНЗЫ, ПЕТРУШКИ, УКРОПА, ШПИНАТА И ЛУКА — НАСТОЯЩАЯ КУЛЬТУРНАЯ ТРАДИЦИЯ, ЦЕРЕМОНИЯ, РЕЦЕПТ КОТОРОЙ ТРЕПЕТНО ПЕРЕДАЁТСЯ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
485.-
350 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Ереванская долма с домашним мацони 200/40 г **420.-**

Yerevan dolma with matsoni (homemade yogurt)

Жареный сыр сулугуни с соусом из чёрной смородины 170 г **465.-**

Roasted suluguni cheese with blackcurrant sauce

Открытый хачапури с сыром 350 г **485.-**

Opened khachapuri with cheese

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Грузинский пирог с рубленой телятиной и жгучими специями 350/60 г **475.-**

Georgian pie with minched veal and hot spices

Хачапури по-аджарски 350 г **485.-**

Hadjar-style khachapuri

Мини-пирог с томлёными говяжьми щёчками и сливочным демиглас 230 г **580.-**

Mini pie with stiwed veal cheeks and creamy demiglace sause

ЕРЕВАНСКАЯ ДОЛМА С МАЦОНИ
420.-
200/40 г

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

STARTERS

Борщ красный *Red borscht*	310/30 г	**360.-**
Крем-суп грибной с чипсами из лаваша *Mushroom cream soup with lavash chips*	260/10 г	**365.-**
Харчо *Kharcho*	300/30 г	**385.-**
Хашлама из баранины с овощами *Lamb khashlama with vegetables*	300 г	**385.-**
Сливочная уха из трёх видов рыбы *Creamy fish soup of three kinds of fish*	275 г	**395.-**

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ С ЧИПСАМИ

365.-

260/10 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

Хинкали		
• **с телятиной** *Khinkali with veal*	3 шт. 240/30 г	**285.-**
• **с телятиной и свининой** *Khinkali with veal and pork*	3 шт. 240/30 г	**285.-**
• **с бараниной** *Khinkali with lamb*	3 шт. 240/30 г	**295.-**

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

295.-
3 шт.
240/30 г

ХИНКАЛИ

НЕИЗМЕННАЯ КЛАССИКА КАВКАЗСКОГО ЗАСТОЛЬЯ. СОСТАВ БЛЮДА СОВЕРШЕННО НЕЗАМЫСЛОВАТЫЙ: ВОДА, МУКА, ФАРШ И СПЕЦИИ. НО ИМЕННО В ЭТОМ И ПРОЯВЛЯЕТСЯ МАСТЕРСТВО КУЛИНАРА, КОГДА ОТ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ И ИХ СОЧЕТАНИЯ КАРДИНАЛЬНО МЕНЯЕТСЯ ВКУС.

ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С СВИНИНОЙ
350 г
525.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

Оджахури по-мегрельски		
• со свининой	350 г	**525.-**
Ojakhuri Megrelian with pork		
• с телятиной	350 г	**645.-**
Ojakhuri Megrelian with veal		
Квари «Карбонара»	280 г	**560.-**
«Carbonara» quari. Georgian dumplings with cheese		
Сырная мамалыга с томлёными говяжьими щёчками	300 г	**745.-**
Cheese mamaliga with stewed beef cheeks		
Бифштекс из индейки с грибным соусом и яйцом пашот	350 г	**590.-**
Turkey steak with mushroom sauce and poached egg		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

Бефстроганов с фермерским цыплёнком — 300 г — **435.-**

Beef Stroganoff of farm chicken

Медальоны из телятины с картофельным драником и трюфельным муссом — 260 г — **985.-**

Veal chops with potato pancakes and truffle mousse

Баранья лопатка, томлённая с эстрагоном в афганском казане с долмой из кускуса

Lamb shoulder with tarragon and coriander stewed in an Afgan cauldron, dolma with couscous and tandoor bread

500/200/130 г — **2900.-**

1000/300/260 г — **4800.-**

АФГАНСКИЙ КАЗАН

АФГАНСКИЙ КАЗАН – НАЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА В АФГАНИСТАНЕ, КОТОРАЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ С ДАВНИХ ВРЕМЁН. БЛЮДА В КАЗАНЕ ПОЛУЧАЮТСЯ ТОМЛЁНЫМИ, АРОМАТНЫМИ, А ГОТОВЯТСЯ БЫСТРЕЕ: КАЗАН РАБОТАЕТ ПО ПРИНЦИПУ СКОРОВАРКИ. БАРАНЬЯ ЛОПАТКА МАРИНУЕТСЯ В СМЕСИ СПЕЦИЙ ИЗ КИНЗЫ И ЭСТРАГОНА И ОКОЛО ЧАСА ТОМИТСЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. МЯСО ПОЛУЧАЕТСЯ НЕЖНЕЙШИМ И ТАЕТ ВО РТУ. ПОДАЁТСЯ С ЗАВЁРНУТЫМ В ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ КУСКУСОМ С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И ЛЕПЁШКОЙ ИЗ ТАНДЫРА.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

BEER SNACKS

Гренки чесночные *Garlic croutons*	110/30 г	**220.-**
Суджук и бастурма с кинзой *Sujuk and basturma with cilantro*	80 г	**530.-**
Бургер с мраморной котлетой и картофельными дольками *Burger with marble cutlet and potato wedges*	300/100/50 г	**610.-**

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ «ПАТРОНТАШ»

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО АВТОРСКОМУ РЕЦЕПТУ ШЕФ-ПОВАРА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ. ПОДАЮТСЯ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ.

ШОУ-ПОДАЧА

РЁБРА МОЛОДОГО БАРАШКА
765.-
за 100 г
в сыром виде

МАНГАЛ

GRILLED DISHES

Шашлык из куриных крыльев (за 100 г) *Chicken wings skewers*	100/20 г	**285.-**
Свиные рёбрышки «Патронташ» (за 100 г) *Pork ribs «Bandolier» (weight)*	100/20 г	**395.-**

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ

395.-
за 100 г

МАНГАЛ

GRILLED DISHES

Шашлык из свиной шеи (за 100 г) *Pork neck shish kebab (weight)*	100/20 г	**395.-**
Шашлык из бедра индейки (за 100 г) *Turkey thigh shish kebab (weight)*	100/20 г	**395.-**
Люля-кебаб из курицы с баклажановой пастой *Chicken lula kebab with eggplant paste*	330 г	**495.-**
Рёбра молодого барашка (за 100 г в сыром виде) *Baby lamb ribs (raw weight)*	100/10 г	**765.-**
Люля-кебаб из баранины с сырным хумусом *Lamb lula kebab with cheese hummus*	240/50 г	**695.-**

МАНГАЛ

GRILLED DISHES

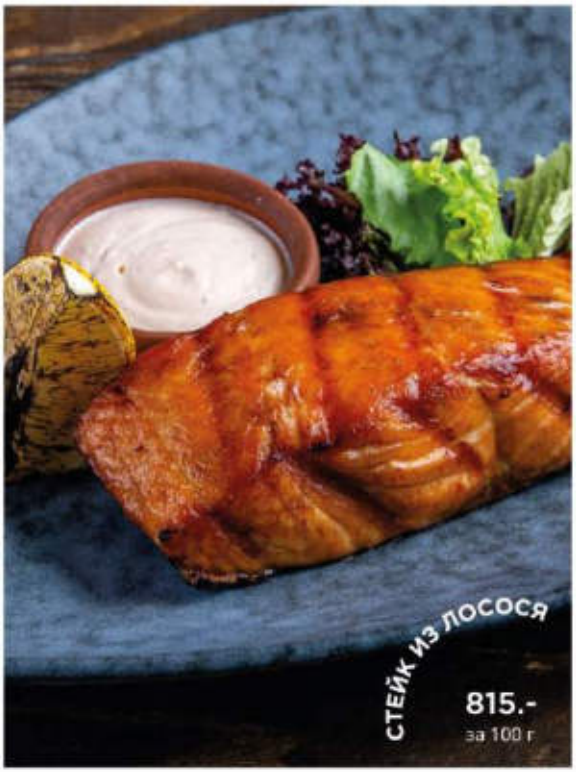
Блейд стейк (за 100 г) *Blade steak (weight)*	100/20 г	**785.-**
Шашлык из вырезки говядины (за 100 г) *Beef tenderloin shish kebab (weight)*	100/20 г	**875.-**
Стейк рибай (за 100 г в сыром виде) *Ribeye steak (raw weight)*	100/20 г	**990.-**
Мясной сет «Бастурма» на 4 персоны **Шашлык из свиной шеи, шашлык из куриных крыльев, шашлык из бедра индейки, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из баранины, запечённый помидор, баклажан и картофель** *«Basturma» meat set for 4 persons: pork neck shachlik, chicken wings shashlik, turkey thigh shashlik, chicken shashlik, lamb shashlik, grilled tomato, eggplant and potatoes*	1200/600 г	**3800.-**

БЛЕЙД СТЕЙК
785.-
за 100 г

МАНГАЛ

GRILLED DISHES

Севанская форель (за 100 г) *Sevan trout (weight)*	100/20 г	**385.-**
Стейк из телятины (за 100 г в сыром виде) *Veal steak (weight)*	100/20 г	**810.-**
Стейк из лосося (за 100 г) *Salmon steak (weight)*	100/20 г	**815.-**



МАНГАЛ
GRILLED DISHES

Картофель *Potatoes (weight)*	за 100 г	**80.-**
Острый перец *Hot peppers*	50 г	**195.-**
Болгарский перец *Bell pepper (weight)*	за 100 г	**195.-**
Баклажаны *Eggplants (weight)*	за 100 г	**195.-**
Помидоры *Tomatoes (weight)*	за 100 г	**195.-**
Шампиньоны *Champignons (weight)*	за 100 г	**195.-**

ГАРНИРЫ
SIDES

Отварной рис *Boiled rice*	100 г	**90.-**
Картофель, жаренный с луком *Fried potatoes with onions*	150 г	**120.-**
Картофельное пюре *Mashed potatoes*	150 г	**150.-**
Картофель фри *French fries*	100/30 г	**185.-**

СОУСЫ
SAUCES

Мацони *Matsoni*	50 г	**90.-**
Чесночный *Garlic*	50 г	**90.-**
Кетчуп *Ketchup*	50 г	**90.-**
Острый из спелых томатов *Spicy ripe tomatoes*	50 г	**90.-**
Аджика *Adjika*	50 г	**120.-**
Ткемали *Tkemali*	50 г	**120.-**

ЛЕПЁШКИ
FLATBREADS

Армянский лаваш *Armenian lavash*	100 г	**65.-**
Лепёшка из тандыра *Tandoor flatbread*	130 г	**85.-**
Хлебная корзина с мягким маслом *Bread basket with soft butter*	320 г	**215.-**

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Профитроли со сливочным кремом, мороженым и шоколадом *Profiteroles with ice cream and chocolate*	160 г	**285.-**
Медовик *Honey cake*	130 г	**375.-**
Чизкейк «Тирамису-орео» *Tiramisu-Oreo cheesecake*	200 г	**395.-**
Торт черничный *Blueberry cake*	195 г	**425.-**
Шоколадный фондан *Chocolate fondant*	170 г	**430.-**

ЧИЗКЕЙК «ТИРАМИСУ-ОРЕО»
395.-
200 г

ТОРТ ЧЕРНИЧНЫЙ
425.-