

КАВКАЗСКОЕ ПЛАТО ПХАЛИ И ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ
530.-
250 г

ПХАЛИ

НАЦИОНАЛЬНАЯ ГРУЗИНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И БАКЛАЖАНА В СОУСЕ КИНДЗМАРИ, С ДВУМЯ ВИДАМИ ПХАЛИ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО НА МАНГАЛЕ БАКЛАЖАНА И СВЕКЛЫ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ

СЕТЬЯ С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

390.-

100/150 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодные, но тают от твоего взгляда!

COLD STARTERS.

Cold, but melting at your glance!



Аджапсандал

с чесноком и травами

Ajapsandal with garlic and herbs

205 г **365.-**

Сельдь с золотистым картофелем и ялтинским луком

Herring with golden potatoes and Yalta onion

100/150 г **390.-**

Сациви с золотистым цыплёнком

Satsivi with golden chicken

240 г **420.-**

Фермерские овощи с ароматной зеленью

Local vegetables with aromatic herbs

400 г **420.-**

Паштет из цесарки с луковым джемом на двух видах хлеба

Guinea fowl pate with onion jam on two types of bread

150 г **385.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодные, но тают от твоего взгляда!

COLD STARTERS.

Cold, but melting at your glance!

Ассорти сала 275 г **450.-**
Lard mix

Ассорти грузинских сыров 250 г **530.-**
Georgian cheese mix

Домашние соленья из бочки 310 г **495.-**
Homemade pickles out of a barrel

Кавказское плато пхали и овощных ролетиков 250 г **530.-**
Caucasian pkhali plateau and vegetable rolls

Ассорти кавказских деликатесов 170 г **755.-**
Assorted caucasian delicacies



Язык под трюфельным тоннато с маринованной айвой 110 г **605.-**
Tongue under truffle tonnato with pickled quince



Язык под трюфельным тоннато с айвой

605.-
110 г





САЛАТ С ПОДКОПЧЁННЫМ ЦЫПЛЁНКОМ И ШПИНАТОМ

445.-
190 г

САЛАТЫ

Лёгкие и свежие, как чувства весной!

SALADS.

Light and fresh, as feelings in spring!

Салат овощной по-грузински с орехами

Georgian vegetable salad with nuts

260 г **385.-**

Салат с подкопченным цыпленком, шпинатом и муссом из копченого сулугуни

Signature salad with grilled chicken, spicy sauce and crispy eggplants

270 г **445.-**

Салат из запеченных овощей и индейки

Salad with roasted vegetables and turkey

250 г **465.-**



Фирменный салат с курочкой гриль, пикантным соусом и хрустящими баклажанами

Signature salad with grilled chicken, spicy sauce and crispy eggplants

270 г **510.-**

Салат с нежной телятиной, свежей зеленью и муссом из сыра пармезан

Salad with tender veal, fresh greens and parmesan cheese mousse

180 г **630.-**



Салат с томлёным говяжьим языком и грибами

Salad with stewed beef tongue and mushrooms

300 г **620.-**



САЛАТЫ

Лёгкие и свежие, как чувства весной!

SALADS.

Light and fresh, as feelings in spring!

Цезарь

с люля-кебаб 240 г **510.-**
Caesar salad with lula kebab

 с креветками 190 г **590.-**
Caesar salad with shrimps



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
590.-
190 г

С ТОМЛЁНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ
620.-
300 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Что-то тут стало жарко! Это из-за Вас?

HOT STARTERS.

Did someone turn up the heat? Or is it just you?

Кутабы

- **со свининой и говядиной**

Qutab with pork and beef

170/20 г **265.-**

- **с бараниной**

Qutab with lamb

170/20 г **265.-**

- **с зеленью и сыром**

Qutab with herbs and cheese

170/20 г **265.-**



АДЖАЛСАНДАЛ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ
435.-
320 г





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

550.-
350 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Что-то тут стало жарко! Это из-за Вас?

HOT STARTERS.

Did someone turn up the heat? Or is it just you?

Кубдари

грузинский пирог с рубленой
бараниной и жгучими специями

Kubdari. Georgian pie with minced veal and hot spices

340/60 г **515.-**



Ачма с соусом песто из кориандра и кедровых орешков

Achma with coriander and pine nuts pesto sauce

280/30 г **495.-**

Хачапури по-аджарски

Adzharian khachapuri

350 г **550.-**

Хачапури с тремя видами мяса и сыра

Khachapuri with three kinds of meat and cheese

480/30 г **565.-**



Хачапури с горгонзолой, грушей и суджуком

Khachapuri with gorgonzola, pear and sujuk

320 г **595.-**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Что-то тут стало жарко! Это из-за Вас?

HOT STARTERS.

Did someone turn up the heat? Or is it just you?



Аджапсандал, запечённый под сырной шапкой

Adjapsandal baked under a cheese cap

320 г **435.-**

Арагвели

*сочная курочка под сливочно-сырной корочкой
с баклажаном и молодым картофелем*

*Aragveli juicy chicken under a cream cheese crust
with eggplant and new potatoes*

270 г **475.-**

Жареный сыр сулугуни с соусом из белой черешни

Fried suluguni cheese with white cherry sauce

270 г **520.-**



Пеновани из слоёного теста

*воздушный пирог из грузинских сыров
и бездрожжевого слоёного теста*

*Penovani an airy pie made of Georgian cheeses
and yeast-free puff pastry*

400 г **565.-**



475.-

270 г

КУБДАРИ

515.-
340/60 г



КУБДАРИ

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ С НАЧИНКОЙ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ
С ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Как первая любовь...

SOUPS.

Like first love...

Наваристый бульон из говядины с мини-хинкали

Rich beef broth with mini-khinkali

330/30 г **330.-**



Красный борщ по-мегрельски с томлёной индейкой

Megrelian red borscht with stewed turkey

300/60 г **365.-**

Харчо с телятиной

национальный грузинский суп из говядины

National Georgian beef soup

260/30 г **365.-**



Наваристый суп

с ленивыми хинкали и томлёной индейкой в сопровождении соуса из спелых томатов

Rich soup with lazy khinkali and stewed turkey, accompanied by ripe tomato sauce

360 г **360.-**

Грузинский рыбный суп

Georgian fish soup

250/20 г **455.-**



БОРЩ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ТОМЛЕННОЙ
ИНДЕЙКОЙ
365.-
300/60 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лепим от души!

HOT DISHES.
Kneading with our heart!

Хинкали (3 шт.)



• со свиной и говядиной

Khinkali with pork and beef

240/30 г

325.-



• с бараниной

Khinkali with lamb

240/30 г

325.-



• с креветкой

Khinkali with shrimp

240/30 г

435.-

Жареные хинкали



• с сыром (3 шт.)

Fried khinkali with cheese

240 г

395.-



• с овощами и курочкой гриль (3 шт.)

Fried khinkali with fried with vegetables and grilled chicken

230/30/20 г

345.-



ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ С СЫРОМ (3 ШТ.)
395.-
240 г

ХИНКАЛИ СО СВИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ (3 ШТ.)
325.-
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 РОЖДАЕТСЯ ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС.



ГИГАНТСКАЯ КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
715.-
380 г

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

Горячие, как сердце влюблённого джигита!

HOT DISHES.

Hot as the heart of a lovestruck dzhigit!



Чанахи с бараниной и овощами

500 г **740.-**

приготовлено по старинному рецепту

Chanakhi with lamb and vegetables

Prepared according to an old recipe



Оджахури с фермерским цыплёнком

350 г **575.-**

*обжаренный фермерский цыплёнок с луком,
золотистым картофелем и соусом киндзмари*

Ojakhuri with farm chicken

Roasted farm chicken with onion, golden potatoes and kindzmari sauce



Оджахури со свиной

350 г **585.-**

*обжаренная свиная шейка с луком,
золотистым картофелем и соусом киндзмари*

Ojakhuri with pork neck

Roasted pork neck with onions, golden potatoes and kindzmari sauce



Чашушули из телятины в соусе сацебели

250/40 г **575.-**

Veal chashushuli in satsibeli sauce



Чашушули из батумских мидий и креветок в соусе из белого вина

280 г **595.-**

Chashushuli with Batumi mussels and shrimp in white wine sauce



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

Горячие, как сердце влюблённого джигита!

HOT DISHES.

Hot as the heart of a lovestruck dzhigit

Кучмачи с орехами 300 г **430.-**
Kuchmachi with nuts

Кучмачи с орехами и мацони 300 г **430.-**
Kuchmachi with nuts and matsoni

Гамарджоба бургер 345 г **495.-**
грузинский бургер с кебабом из цесарки в пури
Gamarjoba burger. Georgian burger with guinea fowl kebab wrapped up in a puri

Ароматная рулька ягнёнка с букетом зелени и хрустящими овощами за 100 г **545.-**
Fragrant lamb shank with a bouquet of greenery and crispy vegetables



Мини-пирог с томлёными щёчками телёнка и сливочным демиглас 240/30г **545.-**
Mini pie with stewed veal cheeks and creamy demi-glace

Томлёная говядина в соусе саперави с пюре из печёного чеснока и с муссом дзадзики 240/30 г **695.-**
Stewed beef in saperavi sauce, baked garlic puree and dzaziki mousse



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

Горячие, как сердце влюблённого джигита!

HOT DISHES.

Hot as the heart of a lovestruck dzhigit!

Котлеты из индейки с жареными вешенками 340 г **520.-**
Turkey cutlets with fried oyster mushrooms

**Филе судака со свежим огурцом,
хрустящим луком и золотистым картофелем** 220 г **685.-**
Pikeperch fillet with fresh cucumber, crispy onions and golden potatoes



**Половина цыплёнка тапака с gratenom
из кубанского картофеля** 300 г **680.-**
Half chicken tapaka with gratin from Kuban potatoes







**Гигантская котлета из мраморной телятины
с золотистым картофелем и соусом пеппер** 380 г **715.-**
Giant marbled veal cutlet with golden potatoes and pepper sause

**Слоёный хинкал с томлёными говяжьими
щёчками и соусом сотолия** 390 г **830.-**
Layered khinkal with stewed cheeks and sotolia sauce



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Горячие, но ты горячее!
GRILLED.
Hot, but you are hotter!

 Куриные крылышки <i>Chicken wings</i>	за 100 г в ГОТОВОМ ВИДЕ	250.-
 Шашлык куриный <i>Chicken shish kebab</i>	за 100 г	385.-
 Свинные рёбрышки «Патронташ» <i>Pork ribs «Patrontash»</i>	за 100 г	375.-
 Шашлык из свиной шеи, запечённый в кеци <i>Pork neck shish kebab cooked in ketsi dish</i>	за 100 г	420.-
 Шашлык из свиной, шеи запечённый в кеци под сыром сулугуни <i>Pork neck shish kebab cooked in ketsi dish with suluguni cheese</i>	за 100 г	425.-
 Шашлык из бедра индейки <i>Turkey thigh shish kebab</i>	за 100 г	460.-



КАРЕ ЯГНЁНКА

860.-
за 100 г
в сыром виде



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Горячие, но ты горячее!
GRILLED.
Hot, but you are hotter!

Люля-кебаб

- из цесарки с пастой из баклажана

Guinea fowl lula kebab with eggplant paste

330 г **630.-**

- из баранины

Lamb lula kebab

305 г **650.-**

Стейк из телятины

Charcoal grilled veal steak

за 100 г **730.-**
в сыром виде

Стейк из лосося

Charcoal grilled salmon steak

за 100 г **735.-**

Каре молодого ягнёнка

Rack of young lamb

за 100 г **860.-**
в сыром виде

Ассорти шашлыков в оригинальной подаче

*свинные рёбрышки, люля-кебаб из курицы с овощами, бедро индейки,
шашлык из курицы и свиной шеи*

Assorted shish kebab originally served

Veal flesh, chicken lula kebab with vegetables, turkey thigh chicken and pork neck shish kebab

1300/450 г **3750.-**



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
3750.-
1300/450 г



ГАРНИРЫ

SIDES

Рис <i>Rice</i>	за 100 г	80.-
Картофель с луком по-домашнему <i>Home-style potatoes with onions</i>	за 100 г	120.-
Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	за 100 г	165.-
Картошечка, жаренная с вешенками <i>Fried potatoes with oyster mushrooms</i>	за 100 г	185.-
Картофель на мангале <i>Chargrilled potatoes</i>	за 100 г	80.-
Кабачки на мангале <i>Chargrilled zucchini</i>	за 100 г	180.-
Томаты на мангале <i>Chargrilled tomatoes</i>	за 100 г	180.-
Баклажаны на мангале <i>Chargrilled eggplant</i>	за 100 г	180.-
Перец болгарский на мангале <i>Chargrilled bell peppers</i>	за 100 г	180.-
Шампиньоны на мангале <i>Chargrilled champignons</i>	за 100 г	200.-

СОУСЫ

SAUCES

Горчица <i>Mustard</i>	30 г	85.-
Мацони <i>Matsoni</i>	30 г	85.-
Острый из спелых томатов <i>Spicy tomato sauce</i>	30 г	85.-
Сацебели <i>Satsebeli</i>	30 г	85.-
Ткемали <i>Tkemali</i>	30 г	85.-
Чесночный <i>Garlic</i>	30 г	85.-
Хрен домашний <i>Homemade horseradish</i>	30 г	85.-
Аджика <i>Adjika</i>	30 г	85.-
Наршараб <i>Narsharab</i>	30 г	100.-

ХЛЕБ

BREAD

Лепёшка с кунжутом <i>Flatbread with sesame</i>	170 г	165.-	Лаваш армянский <i>Armenian lavash</i>	120 г	120.-
Лепёшка с зеленью <i>Flatbread with herbs</i>	120/20 г	175.-	Хлебная корзина <i>лаваш тонкий, матнакаш, чабатта</i> <i>Bread basket. Thin lavash, matnakash, puri</i>	280 г	165.-



ОВОЦИ НА МАНГАЛЕ

от 80.-
за 100 г

ДЕСЕРТЫ

Сладкие, как поцелуй!

DESSERTS.

Sweet as a kiss!

Оладьи с сыром и мёдом

Pancakes with cheese and honey

за 100 г **235.-**

Медовик с орешками и солёной карамелью

Honey cake with nuts and sold caramel

за 100 г **230.-**



Яблочный пай с мороженым из ряженки

Apple pie with fermented baked milk ice cream

за 100 г **315.-**

Фисташковый чизкейк

Pistachio cheesecake

за 100 г **325.-**

Сырники с солёной карамелью, сметанным муссом и малиновой пудрой

Cheesecakes with salted caramel, sour cream mousse and raspberry powder

190 г **335.-**



ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ
435.-
195 г

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ
490.-
230 г



ДЕСЕРТЫ

Сладкие, как поцелуй!

DESSERTS.
Sweet as a kiss!

Шоколадный фондан

Chocolate fondant

190 г **410.-**



Чизкейк орео-тирамису

Oreo tiramisu cheesecake

190 г **410.-**



Черничный торт

Blueberry cake

195 г **435.-**



Шоколадный торт с вишней

Chocolate cake with cherries

230 г **490.-**

Мороженое в ассортименте

ванильное/шоколадное/клубничное/фисташковое
Ice cream assorted: vanilla/chocolate/strawberry/pistachio

50 г **80.-**

Вкусное домашнее варенье

из белой черешни/из айвы/из грецких орехов/из тутовника/из лепестков роз
Delicious homemade jam
white sweet cherries /quince/walnuts/mulberries/rose petals

70 г **190.-**

Сезонные фрукты и ягоды

Seasonal fruits and berries

Уточняйте
у официантов
Check with the waiters



ЧИЗКЕЙК ОРЕО-ТИРАМИСУ
410.-
190г