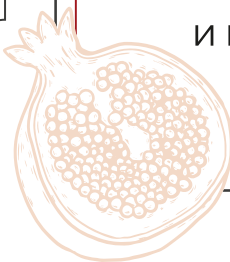


ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашние соленья из бочки	360 г	680.-
Ассорти сыров к вину камамбер, пармезан, дорблю, сулугуни	250 г	1190.-
Фермерские овощи с ароматной зеленью	400 г	575.-
Ассорти кавказских деликатесов	170 г	895.-
Куриная грудка с муссом сациви и гранатовым соусом	220 г	565.-
Рулетики из баклажанов с ореховым соусом баже	160/65 г	545.-
Ассорти пхали* *грузинская закуска	500 г	660.-
Сельдь с золотистым картофелем	300 г	780.-
Паштет из индейки с изумрудной фисташкой и бриошью	220 г	495.-
Ассорти сала	240 г	580.-

САЛАТЫ

Цезарь с креветками	220 г	695.-
Цезарь с фермерским цыплёнком	240 г	595.-
Овощной по-грузински с грецкими орехами	230 г	485.-
С кубанскими томатами, хрустящими баклажанами и кремом из молодого сыра	320 г	595.-
С ростбифом, запечённой паприкой и муссом вителло тоннато	220 г	780.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

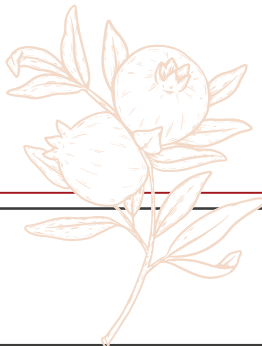
Хрустящие баклажаны с вялеными томатами	180 г	510.-	Жареный сыр сулугуни с соусом из белой черешни	220 г	620.-
Долма из говядины					
255 г 595.-					
Хинкали					
с бараниной	3 шт	395.-	со свиной и говядиной	3 шт	395.-
			с телятиной	3 шт	395.-
с курочкой гриль и кремом из запечённых баклажан					
			3 шт	440.-	

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Гренки чесночные	100/30 г	330.-
Колбаса суджук и бастурма	95 г	595.-
Бургер с мраморной котлетой и картофельными дольками	350/100 г	730.-

ВЫПЕЧКА

Национальный грузинский пирог «Кубдари» с рубленой бараниной и сальсой из свежих овощей	340/60 г	695.-	Хачапури по-аджарски	310 г	630.-
Национальная армянская лепёшка Жингялов хац			Чебурек с телятиной	200/70 г	490.-
• с зеленью	120 г	375.-	Хлебная корзина	280/30 г	270.-
• с зеленью и сыром	140 г	375.-	Лепёшка из тандыра	150 г	120.-
			Лаваш армянский	120 г	145.-



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Грузинский рыбный суп с лососем и судаком	260 г	595.-	Борщ с говядиной и сметаной	300/30 г	530.-	Кавказский суп Хашлама	300 г	480.-	Харчо с говядиной и мацони	300/30 г	525.-
---	-------	-------	--------------------------------	----------	-------	---------------------------	-------	-------	----------------------------------	----------	-------



ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	150 г	235.-
Картофель по-домашнему с луком	150 г	285.-
Картофель фри	100 г	240.-
Рис	100 г	190.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ:

Шампиньоны	за 100 г	245.-
Баклажан	за 100 г	235.-
Перец болгарский	за 100 г	225.-
Помидоры	за 100 г	235.-
Цукини	за 100 г	225.-
Запечённая кукуруза под твердыми сырами	за 100 г	190.-
Картофель	за 100 г	145.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из индейки
с сезонными овощами и сливочным соусом из шпината

280 г 895.-

Бифштекс
из телятины и цесарки со шпинатом и муссом из копченого сулугуни

340 г 890.-

Томлёный ягнёнок
с овощами и травами, приготовленный в афганском казане

1200 г 2470.-

Томлёные в печи говяжьи щёчки
с аджикой из кубанских овощей и пикантным молодым картофелем

280 г 985.-

Жаркое Оджахури по-мегрельски

золотистая картошечка с овощами и цыплёнком

350/20 г 695.-

золотистая картошечка с овощами и свиной

350/20 г 695.-

Бефстроганов
с солёными огурцами

290 г 880.-

Чахохбили из курицы
с картофельно-сырным кремом и соусом из пажитника с мягким сыром горгонзола

350 г 700.-



Традиционное грузинское блюдо Чкмерули
с лососем и батумскими мидиями под сливочно-чесночным соусом

280 гр 820.-

Стейк из судака
с тартаром из сезонных овощей и соусом Мадера

220 г 1050.-

МАНГАЛ

ШАШЛЫК

из говяжьей вырезки	из свиной шеи
за 100 гр 995.-	за 100 гр 495.-
из куриного бедра	из куриных крыльев
за 100 гр 440.-	за 100 гр 390.-

ЛЮЛЯ - КЕБАБ

из курицы	из баранины
210/30 гр 660.-	210/30 гр 795.-

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ И ОВОЩЕЙ
свинина шея, куриные крылья, куриное бедро, люля из курицы, люля баранина, картофель, помидор, баклажан, соус, лаваш

1700 гр 4200.-

СТЕЙК

Свинные ребрышки «Патронташ»

за 100 гр 475.-

Каре барашка

за 100 гр 1190.-

Стейк Рибай

за 100 гр 1370.-

РЫБА

Стейк из лосося

за 100 гр 970.-

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

175 г 480.-

Чизкейк карамельный

205 г 560.-

Медовик классический

130 г 460.-

Домашнее варенье

70 г 250.-

Мороженое

ванильное / шоколадное / клубничное / фисташковое

50 г 150.-

Сезонные фрукты и ягоды

уточнять у официанта

Горчица

30 г 100.-

Кетчуп

30 г 95.-

Сырный

30 г 145.-

Чесночный

30 г 115.-

Мацони

30 г 110.-

Острый
из спелых томатов

30 г 125.-

Аджика

30 г 135.-

Ткемали

30 г 135.-

Наршараб

30 г 175.-

📍 блюдо от 2-х персон

📍 весовая позиция в сыром виде