



Холодные закуски

Овощной салат по-грузински с Кахетинским маслом

720,-

(Томаты, огурцы, перец, свежая зелень, Кахетинское масло)

Овощной салат по-грузински с грецким орехом

730,-

(Томаты, огурцы, перец, свежая зелень, грецкий орех, винный уксус)

Салат Броцеули

690,-

(Томаты, микс зелени, гранатовый соус, зерна граната)

Теплый салат с курицей и баже из миндаля

590,-

(Курица, огурец, салат Романо, баже из миндаля)

Салат с говядиной,

джонджоли и солеными помидорами

960,-

(Говяжья вырезка, цицмати, Кахетинское масло, семена подсолнуха)

Аджасандал

550,-

(Баклажан, болгарский перец, томаты, чеснок, специи, свежая зелень)

Пхали итцнат

420,-

(Шпинат, грецкий орех, зелень, специи)

Пхали свекольные листья

420,-

(Свекольная ботва, грецкий орех, зелень, специи)

Пхали стручковая фасоль

420,-

(Стручковая фасоль, грецкий орех, свежая зелень, специи, чеснок)

Болгарский перец

с грецким орехом

430,-

(Болгарский перец, грецкий орех, специи, чеснок)

Баклажан с грецким орехом

430,-

(Баклажан, грецкий орех, специи, чеснок)

Рулет из сыра Сулугуни с овощами

490,-

(Сулугуни, микс овощей, соус Баже)

Сациви с курицей

590,-

(Мясо курицы, грецкий орех, специи)

Сациви с крабом

2190,-

(Мясо краба, грецкий орех, специи)

Гёбжалия

570,-

(Сулугуни, Надуги, мята, мацони)

Ацецили

540,-

(Баклажан, чеснок, специи, зерна граната)

Ассорти пхали

1790,-

Грузинские сыры

860,-

Общая тарелка

890,-

(помидоры, огурцы, болгарский перец, перец чили, редис, красный лук, цицмати)

Соления от мамы Наты

890,-

(соленые огурцы, соленые огурцы со свеклой, маринованный зеленый перец, капуста по-гурийски, помидоры с зеленью и чесноком, маринованный чеснок, джонджолли)



Горячие закуски/Гарниры

Шампиньоны с Сулугуни

460,-

(Шампиньоны, Сулугуни)

Чашушули из древесных грибов

490,-

(Грибы Вешенки, тархун, белое вино, специи)

Жареный Сулугуни

490,-

(Сулугуни, домашний соус Сацебели)

Эларджи традиционный

460,-

(Кукурузная крупа, Сулугуни)

Сванский Эларджи

460,-

(Картофель, Сулугуни)

Шарики Эларджи

460,-

(Кукурузная крупа, Сулугуни, соус Баже)

Эларджи «Казбек»

460,-

(Пишено, Сулугуни, мята)

Лобио

490,-

(Фасоль сорта Ласточка, свежая зелень, специи)

Баклажаны Пучхолия

790,-

(Баклажаны, томаты, Сулугуни, Надуги, мацони, свежая зелень, чеснок)

Запеченные овощи

670,-

по-грузински

(Сезонные овощи со специями, приготовленные на мангале)

Картофель на мангале с аджикой

390,-

(Картофель, красная аджика, сванская соль)

Молодой картофель

420,-

с укропом

(Молодой картофель, укроп, сливочное масло)

Испанахи с чесноком и зеленью

490,-

(Шпинат, лук, чеснок)

Готи

350,-

(Традиционное грузинское горячее блюдо из кукурузной крупы)

Блюда из печи

Хачапури по-аджарски

590,-

Хачапури по-имеретински

690,-

Хачапури по-мегрельски

690,-

Хачапури с черными трюфелями и рачинской ветчиной

1290,-

Лобиани

390,-

Пхлованна

590,-

Кубдари

590,-

Ачма

450,-

Чебурек с бараниной

490,-

Блинчики с мясом

460,-

Мчади/Чвиштари

140/190,-

Шоти/Мандари

85/110,-



Супы

Чихиртма

(Кахетинский куриный суп, с добавлением кинзы и винного уксуса)

Шечаманди из шпината

(Крем-суп из шпината с добавлением Сулугуни и сливок)

Суп Харчо

(Говяжий бульон, говядина, рис, томаты)

Хинкали/Квери

Хинкали Калакури

(Фарш говядина-свинина, свежая зелень, лук, перец)

Хинкали Баранина

(Фарш баранина, лук, специи, перец)

Квери

(Сулугуни, имеретинский сыр, тесто, сливочное масло)

Горячие блюда

Чашушули из мидий

(Мидии в томатно-перечном соусе с добавлением специй и белого вина)

Шкмерули с морепродуктами

(Креветки, гребешок, мидии, сливочно-чесночный соус)

Форель

(Форель, сванская соль, гранатовый соус)

Черноморский судак

с джонджоли

(Судак, оливки, маслины, орехи, чеснок)

Цыпленок Табака

(Цыпленок, сванская соль, красная аджика)

Цыпленок Шкмерули

(Цыпленок, сливочно-чесночный соус, зерна граната)

Чахохбили из курицы

(Курица в томатно-перечном соусе с добавлением специй)

Толма из телятины

(Фарш свинина-говядина, рис, специи, виноградный лист)

Чашушули из телятины

(Телятина в томатно-перечном соусе с добавлением специй и белого вина)

Харчо по-мегрельски

(Говядина, грецкий орех, специи)

Оджахури со свининой

(Картофель, болгарский перец, лук, чеснок, специи)

Оджахури с бараниной

(Картофель, болгарский перец, лук, чеснок, специи)

Кучмачи из куриной печени

(Куриная печень, лук, специи)

Кучмачи по-мегрельски

(Свинные потроха, аджика, свежая зелень)

Хашлама

(Отварная телятина в овощном бульоне)

Матзал

Шамлык из семги

Шамлык из осетрины

Шамлык из курицы

Шамлык из свинины

Баже

Аджика красная/зеленая

Десерты

Пеламуши

(Бадаги из красного винограда, кукурузная мука, лесные орехи)

Татара

(Бадаги из белого винограда, пшеничная мука, лесные орехи)

Мацони с медом и гозинаками

(Мацони, мед, гозинаки)

Десерт «Казбек»

(Десерт из мацони с грецким орехом, мускатом и корицей)

Шу с заварным кремом

Наполеон

Домашнее варенье с Надузи

(Надузи, разновидности домашнего варения)

Чарози

(Грузинские сухофрукты, чурчела, орехи)

Монастырские сыры

(Выдержанные сыры из монастыря Пока)

Ужин от Шеф-повара

Тар-тар из телятины

Кисло-острая чихиртма

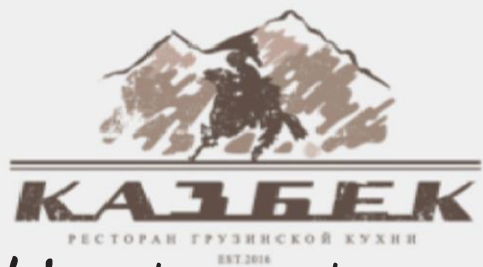
Утка, ткемали из черники,

эларджи из телятины

Чача и Надузи с соусом Жоло

*Шеф-повар Мария Джоджуа и мама Нанна

Сообщите нам о Ваших аллергиях



Шамлык из ягнленка

Кебаб курица

Кебаб баранина

Кебаб телятина-свинина

Свинные ребра в аджике

Корейка ягнленка в аджике

Корейка теленка

Шамлык по-Кахетински

Соусы

Сацебели

Ткемали красный/зеленый