

Готовый сет из 12 блюд

Полная гамарджоба

Ассорти сыров, ассорти закусок, рулетики из баклажанов,
2 салата по-грузински, хачапури по-аджарски,
4 хинкали свинина-говядина,
4 хинкали с сыром, 2 шашлыка
из курицы, 2 шашлыка из свинины
Вино на выбор: Киси/Мукузани/Брют

~~13 410~~
9 900

идеально
для компании
из 4–6 человек



Для тех,
кто пришёл
наслаждаться
моментом,
а не выбирать

Готовый сет из 6 блюд
С грузинским акцентом

Ассорти закусок, рулетики из баклажанов,
баклажаны с надугой, салат с ростбифом,
хачапури по-аджарски, Мама Хинкали

Вино на выбор: Киси/Мукузани/Брют

~~8 630~~
6 900

идеально
для приятной
беседы



Готовый сет из 5 блюд

Повод есть всегда

Ассорти паштетов, ассорти закусок,
жареный сулугуни, цизака,
пиде с сыром

Гранатовое вино

~~5 290~~
4 500

идеально
для необычного
повода



Готовый сет из 3 блюд
В самое сердце

Аджарское сердце, хинкали
Том Ям, медовый тхили

Сет настоек

~~3 380~~
2 900

идеально
для романтического
вечера





ЗА

К

УСК

И

Фирменное ассорти закусок 950

традиционные пхали, рулетики
из сочных перцев и баклажанов,
хумус и чипсы из лаваша
в грузинском стиле

300 г



Ассорти пхали 510

из шпината, свёклы и моркови
с грецкими орехами и грузинскими
специями

150 г

Ассорти грузинских сыров 850

молочный и копчёный сулугуни, имеретинский,
молочная и копчёная косички с чурчхелой
и мёдом

190 г





Бери сразу две порции,
не ошибёшься!

Сациви с курицей 550

нежное мясо птицы под ореховым
соусом с добавлением пряных специй
200 г



С шоти будет
ещё вкуснее!

Подкопчённый хумус с баклажаном на углях 690

200 г



A hand is holding a glass of red juice with a lemon slice. The glass is on a white table with a red abstract pattern. In the background, there are two small bowls: one with pomegranate seeds and one with walnuts. In the foreground, there is a plate of stuffed peppers and a bowl of eggplant rolls.

Цицака 630

рулетики из печёного
болгарского перца с ореховой
пастой и зёрнами граната 185 г

Рулетики из баклажанов 750

с ореховой пастой
и зёрнами граната
180 г

Ассорти паштетов 650

трюфельный, печёночный, сырный
из надуги, из томлёной говядины

подаётся с хрустящей булочкой
с тимьяновым маслом

230 г



С шоти будет
ещё вкуснее!





Лобио 550

пряная тушёная фасоль с овощами,
подаётся с гурийской капустой

300 г

Хрустящие баклажаны 730

с томатами черри в соусе чили-ткемали,
подаются с сырным муссом из надуги
205 г



Аджапсандал 690

овощи, запечённые на углях,
с томатным соусом и специями
200 г

горячий
или
холодный



Жареный сулугуни 650

в хрустящей панировке с соусом
чили-ткемали
150/30 г



Долма 780

фарш из баранины в малосольных листьях
винограда с соусом мятный мацони
100/30 г



Салат с языком и баклажанами 830

маринованным сладким перцем,
красным луком с трюфельной
заправкой

200 г



Салат со свёклой и сырным муссом 550

зёрнами граната и миксом
зелени с цитрусовой заправкой

180 г



Салат с креветками и клубникой 750

спелым авокадо, миксом зелени
в цитрусовой заправке и муссом
на основе сыра страчателла

160 г

Добавить больше
креветок

+300 50 г





Салат с ростбифом 710

печёным картофелем,
маринованным сладким перцем,
миксом салатов и пикантной
горчичной заправкой 180 г

Цезаридзе с курицей 670

цыплёнок, томаты черри, чипсы из лаваша, молочный чечил, листья ромейна, соус мацони

180 г



Классика
с грузинским
характером

Добавить больше
креветок
+300 50 г

А ты на зьей стороне?



Цезаридзе с креветками 710

креветки, томаты черри, чипсы из лаваша, молочный чечил, листья ромейна, соус мацони

180 г



Салат по-грузински 790

томаты, огурцы, красный лук
с ароматным грузинским маслом,
чили, зеленью и грецкими орехами
210 г

Салат с куриной печенью 670

карамелизированной грушей, виноградом,
миксом зелени в цитрусовой заправке
и соусом чили-ткмали
180 г



Дачный салат 650

спелые томаты, редис, огурцы
в соусе мацони с миксом
зелени и яйцом
200 г

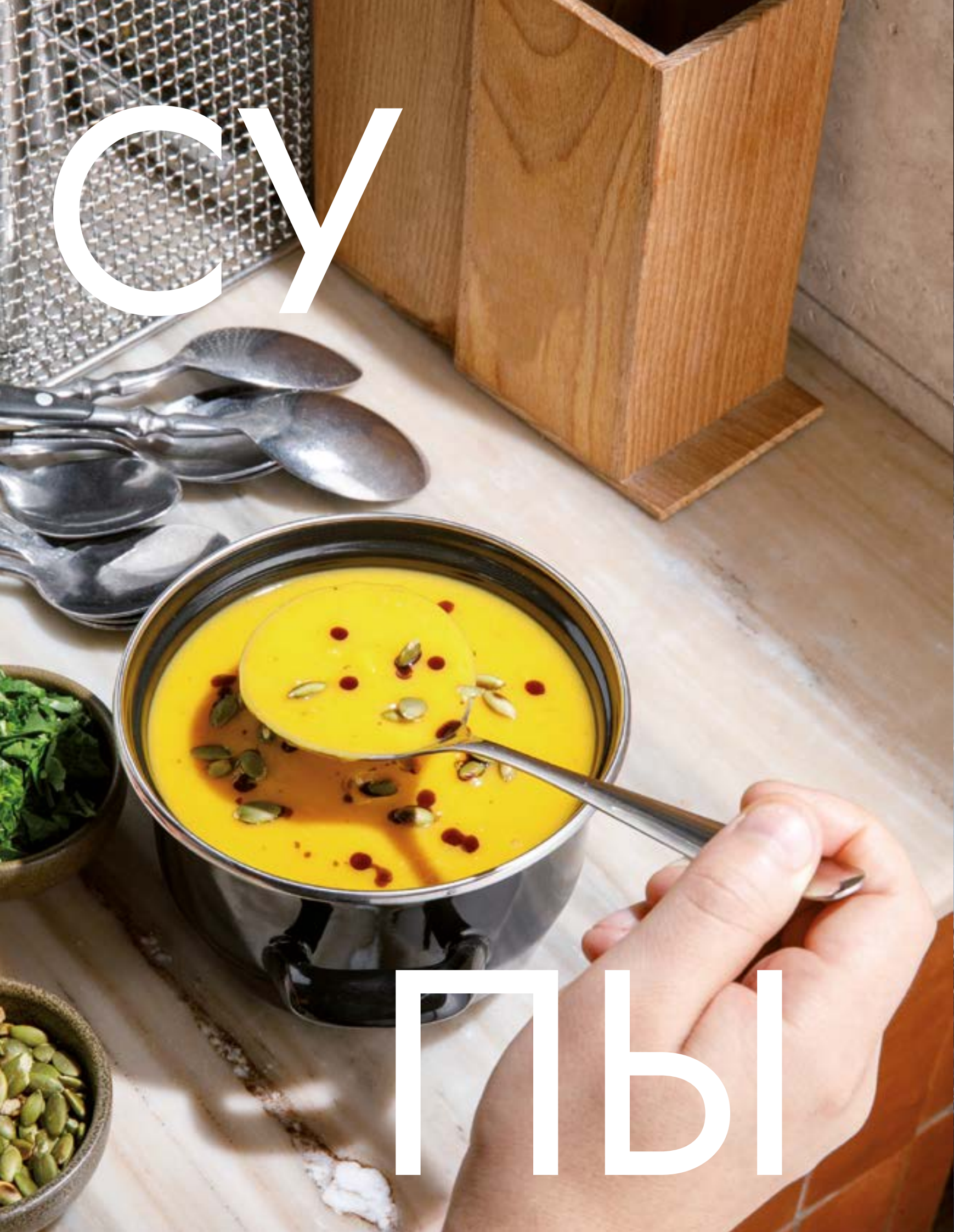


С

У

П

Ы





С шоти будет
ещё вкуснее!

Харчо от бренд-шефа 780

пряный, наваристый суп с томлёной
говядиной, свежей зеленью, грузинскими
специями и грецким орехом

320 г



Согревает
до глубины души



Бульон с мини-хинкали 460

сочные хинкали с начинкой из говядины
в бульоне с ароматной зеленью

370 г

Чихиртма 550

густой грузинский суп с нежным
куриным филе, луком фри,
лимонным соком и зеленью

360 г



С ним тебя ждёт авторская погага



Борщ 780

с говядиной
и фасолью

330/50/20/50 г

С любимым вкусом не переборщишь!

Тыквенный крем-суп 550

с кокосовым молоком,
тыквенными семечками
и ароматным маслом

320 г

Можем
добавить
креветки

+300
50 г

Куриный суп 480

с фрикадельками и лапшой

340 г





ХА

У

АП

УРВИ

Аджарский хачапури

хрустящая лодочка с сыром
сулгуни, яичным желтком
и сливочным маслом

М 420 265 г
Л 740 390 г



Мегрельский хачапури

с сыром сулугуни
внутри и снаружи

М 420 265 г

Л 740 390 г

Без хачапури
в наше время
никак!

Имеретинский хачапури

с сыром сулугуни внутри

М 420 265 г

Л 740 390 г





Шоти 220

традиционный
грузинский хлеб

подаётся с кахетинским
маслом и сванской солью

190 г

Очень сырный хачапури 790

3 вида сыра: имеретинский,
молочный и копчёный
сулугуни

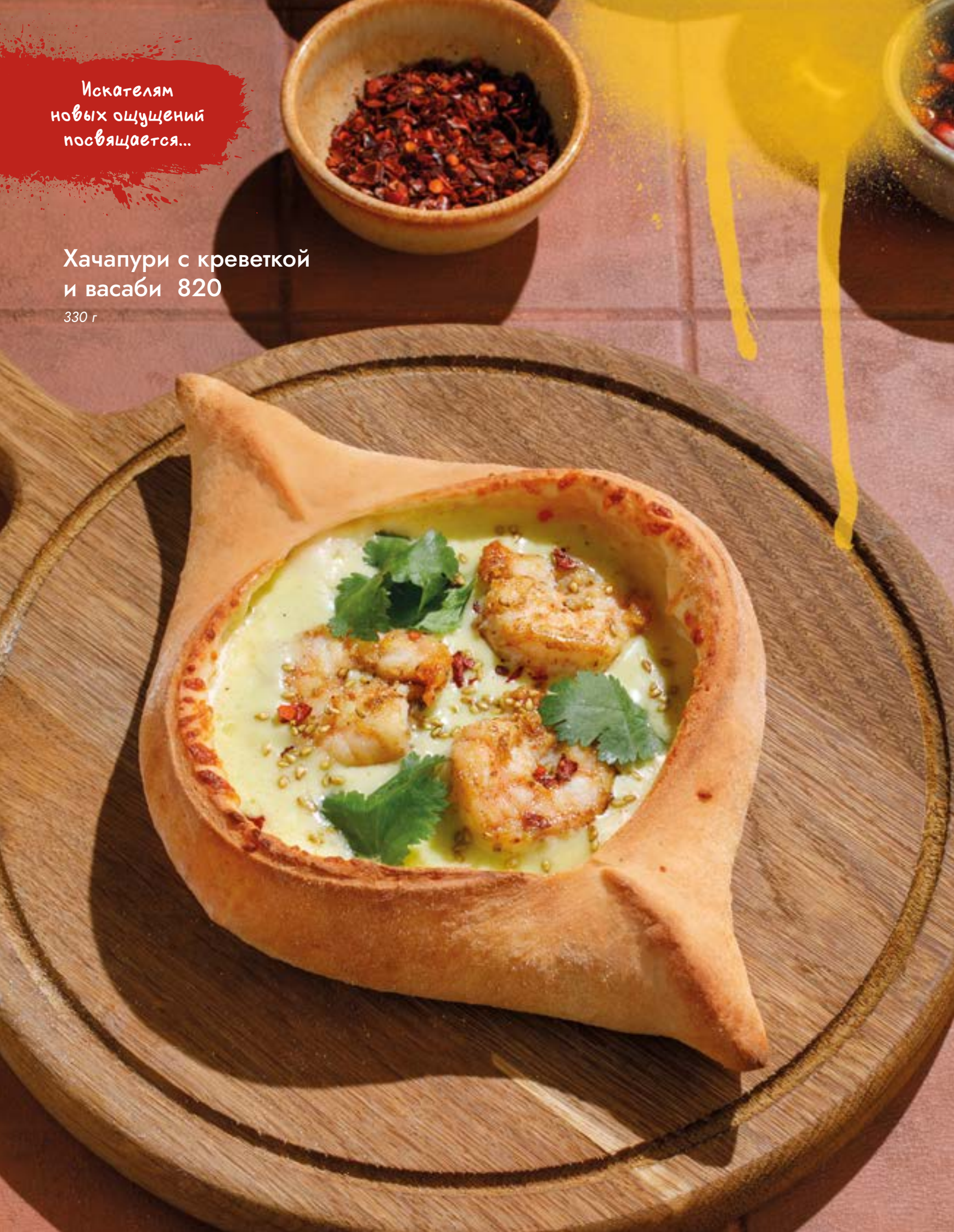
550 г

Если хочешь больше
сыра, то тут его 3 вида!

Искателям
новых ощущений
посвящается...

Хачапури с креветкой и васаби 820

330 г





Хачапури
Том Ям 890
330 г



Хачапури
с говядиной
BBQ 730
320 г



Хачапури
с горгонзоллой
и грушей 860
330 г

The image shows three Pide breads arranged vertically. The top Pide is filled with salmon and cream, the middle one with beef and tomato, and the bottom one with cheese. All are topped with sesame seeds and fresh herbs. The background is a light-colored tiled surface.

**Пиде
с лососем 690**

и топлёными сливками

260 г

**Пиде
с говядиной 650**

и томлёной сливой

280 г

**Пиде
с сыром 510**

сулугуни и надуги

230 г

Пеновани 720

слоёное хачапури
с сыром сулгуни

350 г

Если ты не думаешь
об ачме, то ачма
думает о тебе

Ачма 490

многослойный грузинский
пирог с начинкой из сулгуни
и имеретинского сыра
с соусом мацони

240 г

ХИ

НКА

ЛИ



Соусы 190

мятный мацони /
ткемали / чахохбили /
мацони / сметана /
грузинский кетчуп /
сацебели 50 г
наршараб 30 г

Хинкали

с говядиной и свиной	90 г	120
с говядиной	90 г	150
с бараниной	90 г	170
шкмерули	80 г	130
с сыром	80 г	130
с грибами	80 г	170

А ещё
хинкали
можно
обжарить!

Хинкали с грибами 730

в трюфельном соусе

200 г



Хинкали Том Ям 850

с креветкой и гребешком

200 г



Хинкали с говядиной 650

в томатном соусе
с базиликом

200 г





**Мини-хинкали
с говядиной 490**

в курином бульоне,
томлённые со сливочным
маслом и тимьяном
подаются со сметаной
220 г



**Мама Хинкали
с говядиной /
сыром 850**

500 г

С соусом блюдо
станет ещё
интереснее



ГОРЯЧ

ИЕ

БЛ

ЮДА

Искра, Буря,
оджахури!



Оджахури 750

из свинины, печёного картофеля, томатов
и красного лука с добавлением пряных специй
390 г

Лосось на мангале 1 450

в грузинских специях, с красной капустой
и соусом мацони

150/100/50 г



Рекомендуем взять к блюду
овощи на мангале

Чахохбили с курицей 740

в пикантном грузинском томатном соусе

250 г

Яркий и страстный или

спокойный и нежный?

С пюре будет что-то
нереальное

Шкмерули с курицей 830

в грузинском сливочно-чесночном соусе

250 г



Чашушули 1 050

говядина, томлённая
в томатном соусе с зеленью
300 г



Кебаб в баклажане 950

говядина, соус дзадзики,
зёрна граната, рубленая
фисташка

210 г

Чахохбили с креветкой 1 250

креветки в пикантном грузинском
томатном соусе

250 г

В жизни главное – найти свою половинку

Советуем брать
вместе с пюре

Добавить больше
креветок
+300 50 г

Шкмерули с креветкой 1 450

креветки в грузинском сливочно-чесночном соусе

250 г

Шашлык

Курица 220/100/50 г 850

Индейка 220/100/50 г 930

Свинина 220/100/50 г 890

Кебаб

Баранина 170/100/50 г 1 050

Говядина 170/100/50 г 950

Соусы 190

мятный мацони / ткемали / чахохбили /
мацони / сметана / грузинский кетчуп /
сацебели 50 г

наршараб 30 г

Созный,
ароматный!
Просто песня!





Не забудь
добавить
гарнир!

**Куриные
котлеты 690**

с картофельным пюре
и грибным жульеном
350 г

Гарниры

Картофельное пюре	200 г	380
Печёный картофель	200 г	380
Овощи на мангале	250 г	890





Пышный чебурек

по авторскому рецепту
от бренд-шефа

с говядиной 300 г 590

с бараниной 300 г 590

с сыром 300 г 590

WOW-эффект
гарантирован!





ДЕ

С

ЕР

ТЫ

Мороженое 480

пломбир, фисташка, шоколад

3 шарика на выбор

Шоколадная колбаса 380

80 г

Наполеон 590

с заварным кремом
и грушей

125 г

Медовик 590

со сливочным кремом
и маракуйей

125 г

Медовая колбаса 380

80 г

Тбили хачапури 590

абрикосовый мусс с белым
шоколадом и начинкой на основе
ванильного мацони 110 г

Хинкали с нутеллой 590

вишней и соусом из кокосовой сгущёнки

250 г



Хинкали с вишней 510

и кокосовой сгущённой

200 г



Тбили хинкали 590

нежный ванильный мусс
с клубничным соусом

110 г

Сладкая жизнь фигуру не портит

Медовый тхили 630

слоёное тесто, грецкий орех,
фисташка, цветочный мёд

подаётся со сливочным пломбиром

120/60 г



Профитроли 670

с мороженым и бельгийским
шоколадом

170 г

Райское
наслаждение
обеспечено!



Домашние лимонады

	250 мл	1 л
Апельсин-карамель	330	1 100
Тархун-лайм	330	1 100
Малина-гранат	330	1 100
Грейпфрут-малина	330	1 100

Напитки безалкогольные

	200 мл	
Сок в ассортименте	310	
	250 мл	1 л
Морс ягодный	290	950
Компот в ассортименте	330	1 100
Кола	400	
Тоник	400	
	500 мл	
Домашний айран с укропом и хлопьями чили	450	900
Холодный чай с бергамотом и виноградом		850

Свежевыжатый сок

	250 мл
Апельсиновый	480
Грейпфрутовый	480

Вода

	500 мл
Набеглави газированная	390
Даусуз негазированная	450
Боржоми газированная	450

Чай

	400 мл	1 л
Зелёный	470	690
Чёрный	470	690
С бергамотом	470	690

Фруктовый чай

	1 л
Клюквенный с тимьяном и бергамотом	870
Имбирный с лимоном, мёдом и перцем	870
Ягодный с кизилом и тимьяном	870
Облепиховый с красным чили и имбирём	870

Кофе

Американо	200 мл	310
Капучино	300 мл	330
Раф	300 мл	350
Эспрессо	50 мл	310
Какао	300 мл	450
Альтернативное молоко миндальное, кокосовое	50 мл	190

Кофе на песке

	70 мл
Кофе по-грузински	330
Кофе по-турецки	330



Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Постановления Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», находится в уголке потребителя. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя или по QR-коду.