

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

~~15 110~~
11 900

идеально
для компании
из 4-6 человек

Для тех,
кто пришел
наслаждаться
моментом,
а не выбирать

Готовый сет из 6 блюд

С грузинским акцентом

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

Вино на выбор: Киси/Мукузани/Брют

~~9 640~~
7 500

идеально
для приятной
беседы



Готовый сет из 5 блюд
Повод есть всегда

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

Гранатовое вино

~~5 570~~
4 500

идеально
для необычного
повода



Готовый сет из 3 блюд
В самое сердце

Аджарское сердце, 2 хинкали
шкмерули, 2 хинкали
с сыром, медовый тхили

Гранатовое вино

~~4 040~~
3 500

идеально
для романтического
вечера



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Ассорти паштетов 750

трюфельный, печёночный, сырный
из надуго, из томлёной говядины

подаётся с хрустящей булочкой
с тимьяновым маслом

230 г



Сациви с курицей 650

нежное мясо птицы
под ореховым соусом
с добавлением пряных
специй

200 г



Ассорти пхали 670

из шпината, свёклы и моркови
с добавлением грузинских
специй и грецкого ореха

160 г



Цицака 690

рулетики из печёного
сладкого перца с нежной
ореховой пастой

150 г

Подкопчённый хумус 690

с баклажаном на углях

200 г



Рулетики из баклажанов 870

с ореховой пастой и зёрнами
граната

180 г



Ассорти сезонных овощей 950

помидоры, огурцы, болгарский
перец, перец чили, редис,
микс зелени

подаётся со сметаной и сванской
солью 380 г



Ассорти солений 950

острый перец, огурцы, гурийская
капуста, джонджоли, помидоры,
чеснок

300 г



Фирменное ассорти закусок 990

традиционные пхали, рулетики из сочных
перцев и баклажанов в грузинском стиле, хумус
300 г



Ассорти грузинских сыров 1 380

молочный и копчёный сулугуни, имеретинский,
молочная и копчёная косички

подаётся с чурчелой и мёдом

270 г



Ассорти мясных закусок 1 490

куриный рулет с курагой, домашняя буженина,
говяжий язык, сыровяленая свинина

подаётся с хреном и горчицей

270 г



Салат с куриной печенью 730

карамелизированной грушей, виноградом,
миксом зелени в цитрусовой заправке
и соусом чили-кемали

260 г





Дачный салат 650

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

250 г

Салат с креветками, клубникой и йогуртом 750

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

180 г

Салат с ростбифом 790

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

180 г

Салат по-грузински 850

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

200 г



Салат с языком и баклажанами 850

маринованным сладким перцем, красным луком с трюфельной заправкой 190 г



Салат со свёклой и сырным муссом 590

зёрнами граната и миксом зелени с цитрусовой заправкой

160 г



Цезаридзе с курицей 730

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

200 г



Добавим больше
креветок?

+300 50 г



Цезаридзе с креветками 830

креветки, томаты черри, чипсы из лаваша, молочный чечил, листья ромейна, соус мацони 180 г

ХИНКАЛИ



Мама Хинкали с говядиной /
с сыром 850 / 950

500 г



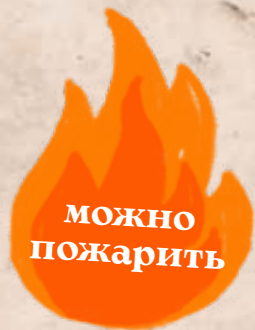
Попробуйте с сацебели —
так любят в Грузии



ASKANELI



ANELI

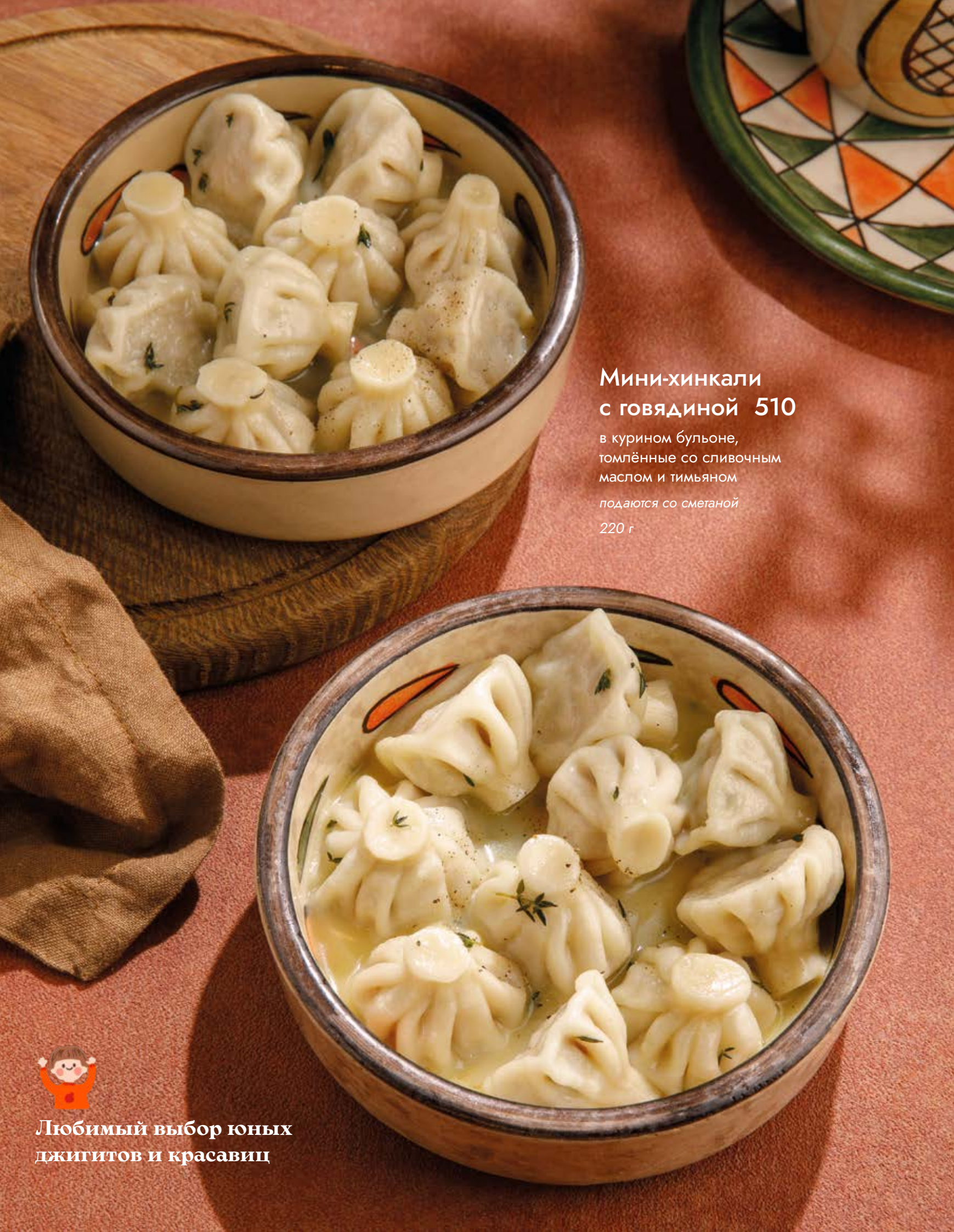


Хинкали

с говядиной и свиной	90 г	140
с говядиной	90 г	160
с бараниной	90 г	170
с креветкой	80 г	430
с сыром	80 г	170
с грибами	80 г	170
шкмерули	80 г	160

Соусы 190

- мацони с зеленью / мятный
- мацони /ткемали красный /
- ткемали зелёный / чахохбили /
- чили-ткемали / сацебели /
- сметана / кетчуп 50 г
- гранатовый 30 г



Мини-хинкали с говядиной 510

в курином бульоне,
томлённые со сливочным
маслом и тимьяном

подаются со сметаной

220 г



Любимый выбор юных
джигитов и красавиц

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ

Долма 850

сочный фарш из баранины
с грузинскими специями,
завернутый в малосольные
листья винограда

подаётся с соусом мятный мацони

100/30 г

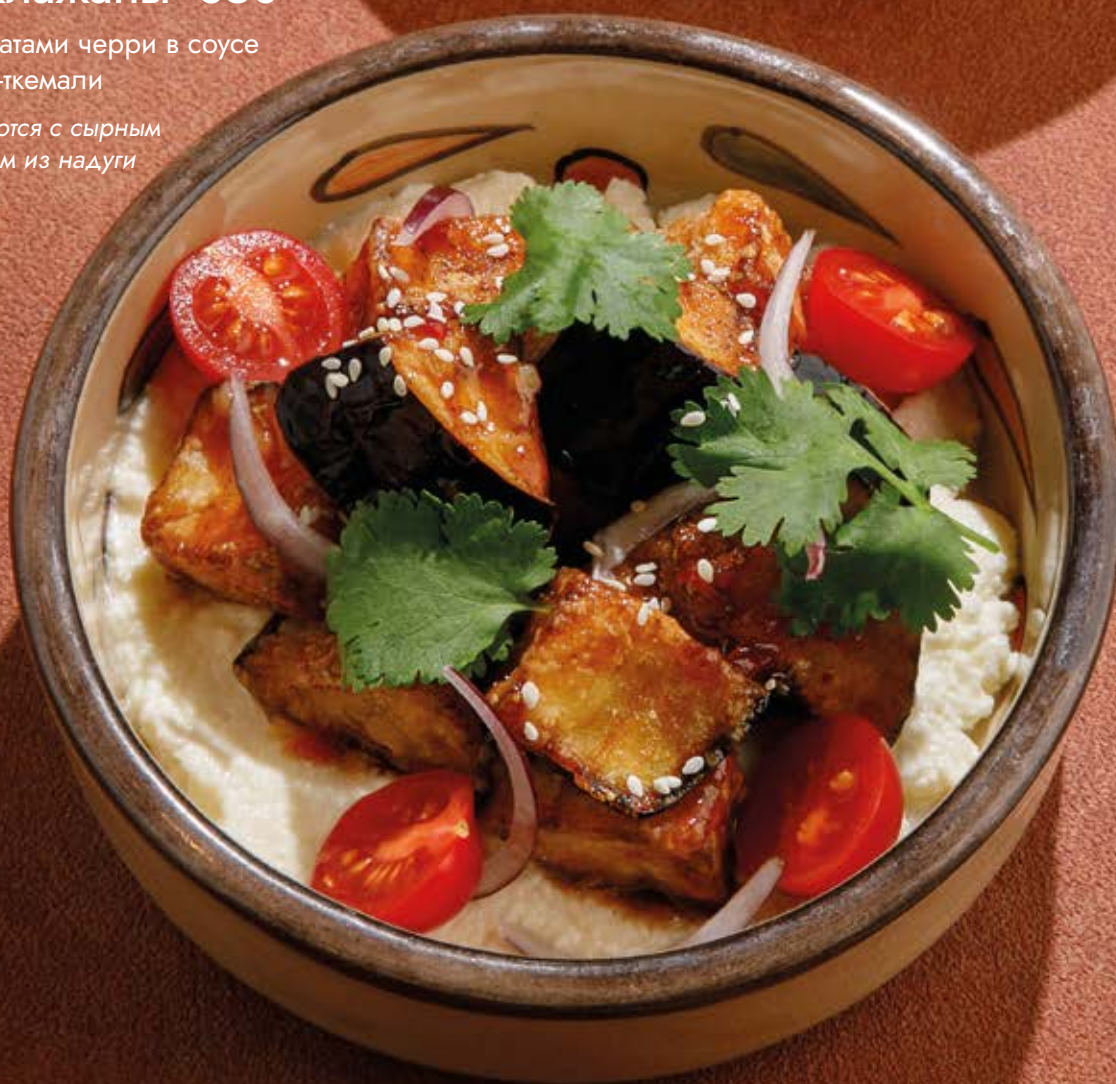


Хрустящие баклажаны 850

с томатами черри в соусе
чили-кемали

подаются с сырным
муссом из надуги

205 г



Аджапсандал 710

овощи, запечённые на углях,
с добавлением томатного
соуса и грузинских специй

можно подать холодным или горячим

200 г



Жареный сулгуни 650

в хрустящей панировке с гранатовым
соусом

170 г



Лобио 570

пряная тушёная фасоль с овощами

подаётся с гурийской капустой

300 г



СУПЫ



**Куриный бульон
с мини-хинкали 490**

сочные хинкали с начинкой из говядины
в бульоне с ароматной зеленью

370 г

Чихиртма 590

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

440 г



**С шоти будет
ещё вкуснее!**



**Можем
добавить
креветки
+300 50 г**

**Тыквенный
крем-суп 590**

с кокосовым молоком,
жареными тыквенными
семечками и ароматным
маслом

320 г

Куриный суп 550

с фрикадельками и лапшой

340 г



Борщ 850

с говядиной и фасолью

330/50/20/50 г





Харчо от бренд-шефа 790

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

320 г



Для тех, кто любит
блюда с характером



ХАЧАПУРИ

Аджарский хачапури

подочка из теста с сыром,
яичным желтком
и сливочным маслом

М 420 265 г

L 740 390 г



Имеретинский хачапури

с сыром сулугуни внутри

М 420 265 г

Л 740 390 г

Хачапури с грушей и сыром горгонзола 990

подаётся с мёдом

550 г



**Очень сырный
хачапури 790**

три вида сыра: имеретинский,
сулгуни молочный
и копчёный

550 г

**Мегрельский
хачапури**

с сыром сулгуни
внутри и снаружи

М 420 265 г

Л 740 390 г

**Пиде
с лососем 690**

и топлёными сливками

260 г

**Пиде
с говядиной 690**

и томлёной сливой

280 г

**Пиде
с сыром 590**

сулугуни и надуги

230 г

Шоти 250

традиционный
грузинский хлеб

подаётся с кахетинским
маслом и сванской солью

190/30 г

Пеновани 810

слоёный хрустящий
хачапури с сыром
сулгуни

400 г

Ачма 490

многослойный грузинский
пирог с начинкой из сулгуни
и имеретинского сыра
с соусом мацони 240 г

Пышный чебурек

по авторскому рецепту
от бренд-шефа

с говядиной 300 г	630
с бараниной 300 г	630
с сыром 300 г	630



Не только вкусно,
но и эффектно!



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Чахохбили с курицей 770

в пикантном грузинском томатном соусе

300 г



С шоти будет
ещё вкуснее!



Шкмерули с курицей 870

под пикантным сливочно-чесночным соусом

295 г

A hand is shown from the top, sprinkling bright red pomegranate seeds onto a dish of kebab. The kebab consists of several pieces of meat and vegetables, including eggplant, tomatoes, and fresh herbs, all served on a bed of white sauce. The dish is presented in a decorative, leaf-shaped ceramic plate with orange and green patterns. In the background, a large, golden-brown loaf of bread sits on a wooden cutting board, and a small wooden bowl filled with more pomegranate seeds is visible on the left. The entire scene is set on a light-colored, textured surface.

Кебаб из говядины в баклажане 1 250

с соусом дзадзики,
зёрнами граната
и рубленой фисташкой

290 г

Чахохбили с креветкой 1 290

тигровые креветки, томлённые в пикантном
грузинском томатном соусе

280 г



Добавим больше
креветок?

+300 50 г



Шкмерули с креветкой 1 550

обжаренные креветки
в сливочно-чесночном соусе

280 г

Оджахури 890

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



Кебаб

Курица	180/100/50 г	960
Баранина	170/100/50 г	1 250
Говядина	170/100/50 г	1 090



Шашлык

Курица	220/100/50 г	890
Индейка	220/100/50 г	950
Свинина	220/100/50 г	930
Лосось	150/100/50 г	1 850

Соусы 190

мацони с зеленью / мятный мацони /
ткемали красный / ткемали зелёный /
чахохбили / чили-ткемали / сацебели /
сметана / кетчуп 50 г
гранатовый 30 г



**Салат к шашлыку –
лучший союз!**



Куриные котлеты 690

с картофельным пюре
и грибным жульеном
350 г



Чашушули 1 150

говядина, томлённая в томатном
соусе со специями и зеленью 300 г





Гарниры

Картофельное пюре	200 г	450
Печёный картофель	200 г	430
Овощи на мангале	250 г	890

ДЕСЕРТЫ





Медовик 630

со сливочным кремом
и маракуйей

125 г

Наполеон 630

с заварным кремом
и грушей

125 г



Медовый тхили 690

слоёное тесто, грецкий орех,
фисташка, цветочный мёд

подаётся со сливочным пломбиром

120/60 г





Хинкали с вишней 550

и кокосовой сгущённой

200 г



Хинкали с нутеллой 590

вишней и соусом из кокосовой
сгущёнки

200 г

A hand is pouring a thick, dark chocolate sauce from a small, ornate copper pitcher with a wooden handle. The sauce is being poured onto three profiteroles (choux pastries) that are stacked on a white plate. Each profiterole is filled with white vanilla ice cream. The background is a warm, brown, textured surface, possibly a wall or a backdrop. To the left, there is a piece of red and white patterned fabric with a fringed edge.

Профитроли 690

с мороженым и бельгийским
шоколадом

230 г

Варенье в ассортименте 410

из шишек / грецкого ореха /
белой черешни / абрикоса

100 г

Чурчхела 490 / 780

орехи, вино и специи

80/190 г

**Шоколадная / медовая
колбаса 410**

80 г

Мороженое 480

пломбир, фисташка, шоколад

3 шарика на выбор



Тбили хинкали 630

нежный ванильный мусс
с клубничной начинкой

110 г

Домашние лимонады

	250 мл	1 л
Грейпфрут-малина	350	1 200
Цитрусовый	350	1 200
Тархун-лайм	350	1 200
Малина-гранат	350	1 200

Напитки безалкогольные

	200 мл	
Сок в ассортименте	350	
	250 мл	1 л
Морс ягодный	330	1 100
Компот в ассортименте	370	1 300
	330 мл	
Кола	400	
Тоник	400	
	500 мл	
Грузинский лимонад в ассортименте	450	
Домашний айран с укропом и хлопьями чили	450	900
Холодный чай с бергамотом и виноградом		850

Свежевыжатый сок

	300 мл
Апельсиновый	550
Грейпфрутовый	550
Гранатовый	1 500

Вода

	500 мл
Набеглави газированная	430
Даусуз негазированная	450
Боржоми газированная	470

Чай

	1 л	1,5 л
Зелёный	750	950
Чёрный	750	950
С бергамотом	750	950

Фруктовый чай

	1 л	1,5 л
Клюквенный с тимьяном и бергамотом	850	1 100
Имбирный с мёдом, лимоном и перцем	850	1 100
Облепиховый с красным чили и имбирём	850	1 100
Ягодный с кизилом и тимьяном	850	1 100

Кофе

Американо	200 мл	350
Капучино	300 мл	370
Раф	300 мл	430
Эспрессо	50 мл	350
Какао	300 мл	450
Альтернативное молоко миндальное, кокосовое	50 мл	190

Кофе на песке

	70 мл
Кофе по-грузински	370
Кофе по-турецки	370



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.