

ПЕРВЫЕ ШАГИ

- Айран Машараби • 230
- Средиземноморские оливки • 540
- Домашние дипи с ароматной лепешкой на двоих • 940
шпинат, паприка, лук-порей, баклажан, фасоль
- Брускетта с печеным перцем, оливками и кремом из брынзы • 740
- Баклажаны по-грузински • 690
- Домашняя вяленая свекла в красном ткемали • 560

- Садовая тарелка на двоих • 970
огурцы, помидоры, зелень, редис, морковь, перец острый, перец Рамиро, стебель сельдерея, лук красный
- Соленья • 670
битый редис, огурцы малосольные, маринованные томаты черри, гурийская капуста

- Печеные перцы с анчоусом в соусе тоннато • 860
с чатни из кинзы
- Кавказские сыры в гурийской аджике с виноградом на двоих • 760
имеретинский, сулугуни, молочный чечил
- Буррата и надуги с мятным соусом гебжалаия • 820
- Буррата с томатами и гурийской аджикой • 990

- Карпаччо из креветок с клубникой и цитрусовым соусом • 940

- Рыбная тарелка • 1940
лосось, муксун и скумбрия домашнего посола

- Индейка тоннато с соусом сациви • 740

- Тартар из фермерского бычка • 990

- Мясная тарелка • 1390
ростбиф, куриный рулет, буженина



САЛАТЫ

- Салат Колхида с овощами, брынзой, имеретинским сыром и гурийской аджикой для одного гостя • 760
на компанию от 3-х человек • 2350
- Грузинский салат с грецкими орехами • 690
- Овощной салат со специями и кахетинским маслом • 690
- Овощной салат с киноа и страчателлой • 740
- Салат с клубникой, цукини и креветками • 940
- Салат с авокадо и гранатом, кинзой и ялтинским луком • 690
- Салат с хрустящими баклажанами • 820
- Кикладский салат с кальмарами, креветками и анчоусами • 990
- Теплый салат с лососем • 1090
- Хрустящий салат из утки с яблоками и виноградом • 890
- Салат с куриной печенью • 780
- Салат с курицей на углях и копченым сулугуни • 840
- Салат с индейкой, кускусом и томатами • 780
- Салат с кебабом из ягненка и перцем Рамиро • 950
- Салат с шашлычком из говяжьей вырезки и соусом BBQ • 1290

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Черноморские мидии в сливочном соусе с зеленой аджикой • 1090
в томатном соусе с красной аджикой • 1090
- Голубцы из порея с индейкой и брынзой • 840
- Лобио по-имеретински • 580
фасоль со специями и кинзой
- Аджабсандали • 680
овощное рагу по-грузински
- Запеченные шампиньоны с сыром сулугуни • 880
- Баклажаны с мясом по-рачински • 990
- Шаверма по-батумски • 590
- Долма с соусом дзадзики из баранины • 690
со свиной и говядиной • 580
- Квари • 640
грузинские вареники с сыром и чатни из кинзы
- Костный мозг с бородинским хлебом и чатни из кинзы • 1090
- Жареный сулугуни с пикантным виноградом • 920

ХАЧАПУРИ И ВЫПЕЧКА

- Диди по-мегрельски • 2160
2 кг удовольствия, диаметр 45-50 см на компанию от 3-х человек
- Мзе • 780
с сыром сулугуни, имеретинским, моцареллой, дамбал хачо
- Ачма с соусом дзадзики • 780
слоеный хачапури
- По-аджарски • 790
- Пхловани с луком-пореем и имеретинским сыром • 790
хачапури из слоеного теста
- По-мегрельски • 790
- Хрустящий хачапури с грушей и горгонзолой • 990
- Хачапури Машараби • 870
фирменный хачапури с вау подачей
- Мчади с сыром и зеленью • 480
- Пиде турецкая лепешка с сыром и чоризо • 790
с бараниной • 990
- Сванский с картофелем и сыром • 680
- Чебуреки с бараниной • 490
с говядиной • 490
- Домашний пряный мясной пирог • 850
- Кутаб с зеленью и сыром на углях, с соусом дзадзики • 570
- Кутабы с соусом дзадзики с зеленью • 540
с сыром • 480
с ягненком • 570
- Хрустящая лодочка с кебабом из ягненка, сыром и зеленью на двоих • 1890
- Хрустящая лодочка с кебабом из курицы, сыром и зеленью на двоих • 1490
- Шотис Пури • 180
- Большая хлебная корзина • 390
шотис пури, пряная лепешка, черный хлеб, взбитое сливочное масло со сванской солью

ЕДИМ ЛОЖКОЙ

- Суп харчо • 640
- Крем-суп из лука-порей с креветками • 670
- Тыквенный крем-суп • 540
- Грузинский рыбный суп с лососем • 890
- Суп с морепродуктами по-батумски • 1290
- Куриный с домашней лапшой • 490
- Чихиртма с фермерским цыпленком • 580
- Борщ с пампушками • 640
- Хашлама из баранины • 1190



НА КОМПАНИЮ

- 

Салат Колхида на компанию от 3-х человек • 2350
с овощами, брынзой, имеретинским сыром и гурийской аджикой
- 

Цыплята, обжаренные с чесноком в соусе из сморчков на компанию от 3-х человек • 2990
с фермы и леса на ваш стол
- 

Диди бифштекс с сыром по-гальски на двоих • 1990
полкилограмма рубленой говядины и баранины с сулугуни
- 

Баранья лопатка, томленная в Саперави • 3900
хороший выбор для праздника

- 

Диди по-мегрельски на компанию от 3-х человек • 2160
2 кг удовольствия, диаметр 45-50 см
- 

Хрустящая лодочка с кебабом из курицы, сыром и зеленью на двоих • 1490
- 

Хрустящая лодочка с кебабом из ягненка, сыром и зеленью на двоих • 1890
- 

Бараний бок • 4990
полтора килограмма сочного мяса, украшение любого стола

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 

Жареные креветки по-грузински • 1290
- 

Фаршированный кальмар в соусе из джонджоли • 1290
- 

Котлета из ладожского судака с цукини • 920
- 

Черная треска по-гречески • 1490
- 

Судак жареный с гранатовым соусом и луком • 1190
- 

Барабулька с соусом ткемали и мятым картофелем • 1290
знаменитая черноморская рыба
- 

Котлета куриная с картофельным пюре и грибным соусом • 890
- 

Куриная печень с луком по-имеретински • 760
- 

Говяжьи ребра • 1790
томленные 12 часов
- 

Цыпленок по-гальски • 1290
фермерский цыпленок, запеченный в пикантной аджике

- 

Кучмачи • 830
обжаренные в специях телячьи потрошки
- 

Лосось в фольге с овощами и соусом Машараби • 1490
- 

Чашушули из телятины • 990
нежное мясо, тушеное с овощами и зеленью
- 

Оджахури со свиной по-кутаиски • 880
сочная, жареная свинина с овощами и грузинскими специями
- 

Утиная ножка по-гурийски в ткемали • 1380
подаем с картофелем и печеной свеклой
- 

Чакондрили из говядины • 1260
томленное мясо с чабрецом под хлебной шапкой
- 

Говяжьи щеки со сванским эларджи • 1590
томленая щека с мятым картофелем, сыром сулугуни и фундучным соусом



ГАРНИРЫ

- 

Жареный картофель с луком • 390
с белыми грибами • 780
- 

Бэйби-картофель с маслом и зеленью • 380
- 

Картофельное пюре • 360
- 

Картофель фри • 390
с соусом на выбор: сырный, кетчуп, дзадзики
- 

Брокколи с пармезаном • 570
- 

Эларджи по-свански • 490
мятый картофель с сыром сулугуни

А КУДА ЖЕ БЕЗ ХИНКАЛИ?

- 

Хинкали лепим вручную от одной штуки
- 

свинина-говядина • 190
- 

телятина • 190
- 

баранина • 190
- 

индейка с тархуном • 190
- 

курица • 180
- 

сыр • 180
- 

Мини хинкали с креветками, судаком и муссом том-ям • 830
- 

с томленной щекой и муссом из пармезана • 830
- 

с рубленной мраморной говядиной и перечным соусом • 830

НА УГЛЯХ

- 

Шашлык подается с луком, зеленью, аджикой и лавашом
- 

из куриного бедра • 870
- 

из свиной шеи • 890
- 

картофель с курдюком • 470
- 

Овощный шашлык с соусом дзадзики • 790
- 

Шашлычки из лосося с цукини и соусом дзадзики • 1490
- 

Сибас на углях • 1990
- 

Стейк Рибай из мраморной говядины 350 г • 3950
- 

Нар кебаб из ягненка • 1090
- 

Нар кебаб из курицы • 950
- 

Ягненок подается с луком, зеленью, аджикой и лавашом
- 

шашлык из корейки • 1690
- 

ребра • 990
- 

мякоть • 1570
- 

Шашлычки из ягненка с курдюком • 1490
- 

Кебаб подается с луком, зеленью, аджикой и лавашом
- 

ягненок • 1090
- 

курица • 870
- 

телятина • 970
- 

свинина • 890
- 

Свиная отбивная на углях • 980

ДОБАВЬТЕ СОУС НА ВЫБОР

Машараби, аджика, дзадзики, мацони, сацебели, ткемали, черноморский • 240



фото блюд

 –рекомендуем попробовать

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.