

რა ვჭამოთ დღეს

МЕНЮ КУХНИ

ДИПЫ

Пхали из печеной свеклы с лепестками миндаля с карамелизированным луком, грецкими орехами и соусом баже	550
Паштет из куриной печени с грибным дюкселем подаем с пшеничным хлебом	690
Сыр из мацони в специях и оливковом масле, с чипсами из семян	490
Пхали из запеченного баклажана с грецкими орехами острое с жареным луком, чесноком и базиликом	550
Аджапсандали сохраняем традиции баклажаны, базилик, болгарский перец с луком и томаты пелати. Готовим на выбор в горячем или в холодном виде	590
Ассорти из дипов острое аджапсандали, пхали из запеченного баклажана и пхали из печеной свеклы. Подаем с шоти	1190

СОЛЕНЬЯ маринуем сами

Сет солений огурцы малосольные, ростки черемши, зеленые томаты в аджике, гурийская капуста, соленая морковь и свекла в маринаде	790
Огурцы малосольные	350
Маринованные зеленые томаты в аджике	350
Гурийская капуста	350
Ростки черемши	290

ЗАКУСКИ

Нерулеты из баклажанов *острое* 690

с пастой из грецкого ореха, грузинских специй и карамелизированного лука. Подаем на подушке из надуги

Запеченный перец рамиро с кремом из надуги 690

подаем с соусом мацони и ореховым маслом

Мини-ассорти сыров с джемом из апельсинов 690

молодой сулгуни в пудре из лука-порая, имеретинский сыр в красном вине, буррата из чечила

Тартар из говядины с кремом из сметаны и каперсами 1090

подаем с пшеничным хлебом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофель фри с трюфелем 790

посыпанный тертым сыром пармезан

Батат фри с кремом из брынзы и кремом из киндзмари 690

Сулгуни фри с джемом из фейхоа *идеально к игристому* 690



САЛАТЫ

Из свежих овощей

с узбекскими томатами, огурцами, красным луком, зеленью и базиликом
Заправляем соусом на выбор: кахетинским маслом и винным уксусом
или грузинским песто из кинзы

890

* НА ДВОИХ

1290

С хрустящими баклажанами в сладкой чили-глазури с надуги и томатами

ОСТРОЕ

украшаем кинзой и миндальными лепестками

950

Фермерский салат с виноградом и соусом из мацони

с рукколой, мангольдом, цукини, огурцами и гранатом

750

С цыпленком и пармезаном

ПОДАЧА ОТ ШЕФА

с листьями романо, заправленными соусом «Цезарь»

850

Из узбекских томатов со сливочным кремом

ВДОХНОВИЛИСЬ В ТБИЛИСИ

с красным луком и базиликом. Подаем с половинкой шоти

850



ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Классическое хачапури по-аджарски

МНОГО СЫРА

850

дрожжевое тесто, имеретинский сыр и сулгуни.
Дополняем фигурным маслом в виде птички

Пеновани

790

хрустящее слоеное тесто с начинкой из трех видов сыра:
сулгуни, имеретинского и моцареллы

Классическое мегрельское хачапури

990

дрожжевое тесто, имеретинский сыр и сулгуни
с добавлением топленого масла

Хачапури по-аджарски с трюфелем

990

дрожжевое тесто с ассорти сыров, слайсами свежего
трюфеля и желтком

Хачапури с вялеными томатами и тягучим сыром

950

дрожжевое тесто с добавлением микса сыров:
сулгуни и моцареллы и пикантных вяленых томатов

Хачапури по-аджарски со свежим миксом зелени

950

дрожжевое тесто с добавлением сулгуни, моцареллы, микса зелени,
помидоров и огурцов

Хлеб шоти с фигурным маслом со сванской солью в виде хинкали

490



ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ

от трех штук одного вида

Говядина и свинина

классические хинкали с начинкой из свино-говяжьего фарша с зеленью, со специями и луком

180

Баранина

классические хинкали с начинкой из бараньего фарша с зеленью, со специями и луком

190

Говядина

классические хинкали с начинкой из говяжьего фарша с зеленью, со специями и луком

180

Кролик

классические хинкали с начинкой из фарша кролика со специями и луком

200

Грибы

классические хинкали с начинкой из шампиньонов со специями и луком

150

Сет хинкали

когда можно всё

сет из трех хинкали каждого вида: с бараниной, говядиной, кроликом и грибами

1800

ХИНКАЛИ АВТОРСКИЕ

Кролик с кремом чкмерули

мини-хинкали с фаршем из мяса кролика, лука и специй со сливочным кремом чкмерули

750

Бейби-хинкали

микро-хинкали с начинкой из филе говядины и бекона. Подаем со сливочным соусом шпинат-укроп

690

Картофель с копченым сулугуни

мини-хинкали с начинкой из картофеля и копченого сыра сулугуни. Подаем со сливочным кремом

650

Раковые шейки и креветки

подаем со сливочным соусом

890

НА УГЛЯХ

подаем на лаваше с маринованным луком и кинзой

Шашлык из свинины в специях	острое	950
Шашлык из курицы в медовой глазури	не рекомендуем	850
Люля-кебаб из курицы		750
Люля-кебаб из баранины		950
Корейка ягненка		* за 100 грамм 750
Ассорти шашлыков	для застолья	2290

СОУСЫ

Зеленый ткемали	200
Песто из кинзы	250
Томатная аджика	150
Чесночный мацони с зеленью	150
Сацебели	150

ГАРНИРЫ

Картофель на углях	450
Овощи на мангале	550
Картофельное пюре	400

СУПЫ

Харчо с говядиной

острое и пряное

790

классический суп харчо на говяжьем бульоне с рисом, говядиной, овощами и свежей зеленью

Окрошка на мацони с говядиной

690

с картофелем, яйцом, редисом и дижонской горчицей

Свекольник с языком

690

с картофелем, огурцом, красным базиликом и дижонской горчицей

Куриный суп

690

с лапшой, курицей су-вид и перепелиным яйцом

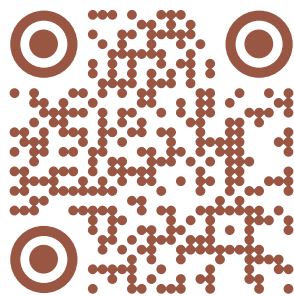


ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чашушули с говядиной на кеци из дровяной печи семейный рецепт	1190
с томатами в собственном соку, болгарским перцем и луком. Посыпаем миксом зелени	
Долма из говядины с соусом мацони острое	850
подаем с укропным маслом и копченой сванской солью	
Лобио из красной фасоли с чатни из зеленых томатов и джонджоли острое	650
Пирог с рваной говядиной	890
со сливочным соусом	
Томленые щечки с пастой птитим	1490
Оджахури со свининой сильно и приятно	850
с томлеными овощами, сванской солью и кинзой	
Оджахури с ягненком	900
с томлеными овощами, сванской солью и свежей кинзой	
Картофельные ньокки с пастроми из говядины с соусом чанахи острое	1090
украшаем копченым сулугуни и песто из кинзы	
Куриные котлеты с пюре и зеленым яблоком	750
Филе сибаса, запеченное на гриле	1250
с болгарским перцем и цукини на мангале	

შემთხვევით, ყავა და ღესერძი
ხომ არ დაგავიწყდეთ?





▲
смотрите блюда на сайте

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Это рекламная продукция. Контрольное меню подаётся по первому требованию.
Все цены указаны в рублях.

