

ЧУРЧХЕЛЛА
ПО-КАХЕТИНСКИ
(сладость на основе пеламуши
с добавлением фундука
или грецких орехов)
Churchhella - Sweet on basis
of pelamushi (with of filbert
or walnuts choice)
410

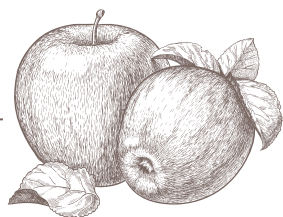
Вафли с варёной сгущёнкой.....250
Waffles with condensed milk

Морковный торт.....320
Carrot cake

Маковый торт с ванильным
соусом.....320
Popper seed pie with vanilla sauce

Банановый пирог.....320
Banana pie

ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН
Apple millefeu
350



Наполеон.....330
Millefeu

Медовик.....340
Honey cake

Легкий десерт со стевией, муссом
манго-маракуя и клубникой.....340
Easy desserts with stevia,
mango mousse, passion fruit
and strawberries

Медово-ореховый торт.....410
Honey-nut cake

Фисташковый рулет
со свежей малиной.....560
Pistachio roll with fresh raspberries

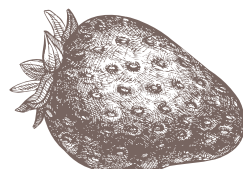
Домашнее варенье 140 гр.
(грецкий орех, инжир, кизил,
айва, белая черешня).....250
Home-made jam 140 gr.
(walnut, fig, kizil (dogwood),
guince, white sweet cherry)

Пахлава (традиционная
восточная сладость).....240
Pahlava (traditional eastern
honey based sweet)

Кидобани (шоколадный
бисквит с горячим шоколадом
и ванильным мороженым).....370
Kidobani (a chocolate biscuit
with hot chocolate and vanilla ice cream)

Крем-брюле с ягодами.....370
Creme brulee with berries

СМЕТАННИК С КЛУБНИКОЙ
Smetannik (cream bisquit
with strawberries)
410



Ассорти сухофруктов.....990
(чернослив, финики, курага,
изюм, миндаль, инжир)
Assorted dried fruits
(prunes, dates, dried apricots,
raisins, almonds, figs)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
Fruit plate
1860



ХЛЕБ / BREAD

Лаваш с сацебели
Georgian flat bread. Satsebeli souse
120

МАМАЛЫГА

Круто заваренная каша
из кукурузной крупы, подается
с кусочками сыра «Сулугуни»
время приготовления 25 - 35 минут
Mamalyga strongly made porridge
from corn groats, moves with
slices of cheese "Suluguni"
please allow 25-35 min

320

ЭЛАРДЖИ С МАЦОНИ

Круто заваренная каша
из кукурузной крупы (гоми)
с сыром «Сулугуни» время
приготовления 25 - 35 минут
Elardji with matsoni
gomi corn porridge with Suluguni
cheese with matsoni please
allow 25 - 35 min

450

НАПИТКИ ОТ ШЕФА

КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ

Coffee on-tbiliski
210



«АЙРАН»
Yoghurt based
beverage "Airan"
220

Морс облепиховый
Sea buckthorn juice
220

Морс клюквенный
Cranberry fruit-drink
250

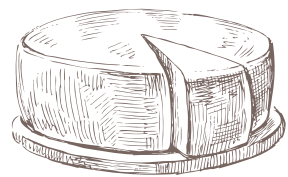
Морс малиновый
Raspberry fruit-drink
250

С 12:00 до 16:00
с понедельника по пятницу действует
скидка 20% на всё меню

12:00 - 16:00
every Monday - Friday 20% discount

Уважаемые гости, если у Вас имеется аллергия на какой-либо ингредиент,
сообщите, пожалуйста, об этом Вашему официанту.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS



Сыр «Сулугуни»
100 гр.
Suluguni, a local cheese 100 gr.
240

.....

Сыр копченый «Сулугуни»
100 гр.
Smoked Suluguni cheese 100 gr.
240

.....

Сыр «Чечил»
100 гр.
Chechil, a local cheese 100 gr.
240

.....

Сыр копченый «Чечил»
100 гр.
Smoked Chechil cheese 100 gr.
240

.....

Сыр имеретинский
100 гр.
Imerertinsky, a local
cheese 100 gr.
260

Овощной салат по-грузински
со специями.....370
Georgian style vegetable salad
with spices

Овощной салат по-грузински
с грецкими орехами.....410
Georgian style vegetable salad
with walnuts

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ЧЕЧИЛ
Baked vegetables with smoked
cheese, Chechi
410

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ/
ADDITIONAL INGREDIENTS

Индейка на мангале
Grilled turkey
180

Мякоть ягненка на мангале
Grilled lamb
180

Салат из свежей зелени с бакинскими
овощами и яйцом пашот.....370
Salad of tomatoes Baku with fresh
greens and poached egg

Салат из томатов и имеретинским
сыром с зеленью.....430
Salad of tomatoes Baku with local
cheese "Imerertinsky" and souce
based on estragon

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ, ТОМАТАМИ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
Salad with crispy eggplant,
tomatoes and cream cheese

430



СОУСЫ / SAUCES

Сацебели.....120
Satsebeli (spicy)

Мацони.....120
Matsoni (sour yoghurt)

Ткемали.....120
Tkemaly (plum souce)

Наршараб.....120
Narsharab (sweet)

Хрен.....120
Horse-radish sauce



Аджика зеленая, красная или мятная
Adjika spisy herb sauce
(green, red or mint-based)

120

Соус сметанный (хрен,
сметана и укроп).....120

Соус чесночный.....120
Garlic sauce

ДЕСЕРТЫ / HOME-MADE DESSERTS

Мороженое 1 шарик / сорбет
1 шарик (шоколадное,
клубничное, ванильное) /
(лайм, манго, лесные ягоды)
Ice-cream/sorbet (1 scoop)
(chocolate, strawberry, vanilla) /
(lime, mango, wild berries)

170



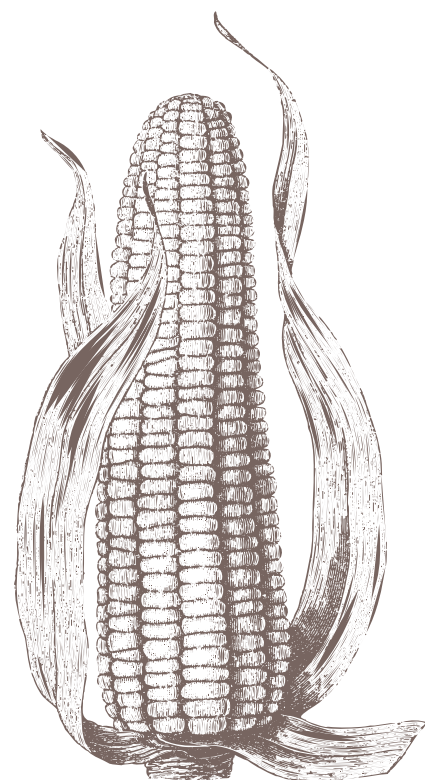
Домашние булочки
со сливочным кремом.....190
Homemade buns with butter cream

Пеламуши (виноградный пудинг).....240
Pelamushi (Grape pudding)

Мацони с горным мёдом.....320
Matzoni (sour yoghurt)
with mountain honey

Запеченное яблоко
в ягодном соусе.....340
Baked apple in cherry syrup

"Безе" со сливками и свежими
ягодами.....360
Merenge with cream
and fresh berries



КУКУРУЗА С СОЛЬЮ
Corn with salt
240

КАРТОФЕЛЬ
Potatoes
170

.....

БАКЛАЖАНЫ
Eggplants
220

.....

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ
С СОУСОМ НАРШАРАБ
Grilled of vegetables with
sauce Narsharab
440

.....

ОВОЩНОЙ МИКС
Mixed vegetables
440

ГАРНИРЫ / GARNISH

Картофельное пюре.....170
Mashed potatoes

Жареная брокколи.....220
Roasted broccoli

Гречка с вешенками.....240
Buckwheat with mushrooms

Шпинат.....310
Spinach

Жареный картофель с сезонными грибами и джонджоли (маринованные соцветия грузинского растения).....320
Fried potatoes with mushrooms and jon-joli (pickled florets of traditionsl Georgian plant).

САЛАТ

из томатов
с красным луком, на ваш выбор:
со свежим щавелем или тархуном
Salad of tomatoes with red
onion, your choice: of fresh sorrel
and tarragon

440



Салат по-гальски
(отварной картофель, свежие
томаты и огурцы с кусочками
курицы, зеленью, заправленные
майонезом).....390
Galski salad (boiled potatoes, chicken,
fresh tomatoes and cucumbers with
fresh herbs and mayonnaise sauce)

Жареные баклажаны
с орехами, приготовленные
по традиционному грузинскому
рецепту.....410
Roasted eggplant with nuts
(a traditional Georgian recipe)

Салат со свеклой
и сыром.....430
Salad with sweet beetroot
and cheese

Листья салата с козьим
сыром и медово-горчиной
заправкой.....440
Salad leaves with goat cheese
and honey-mustard sauce

Теплый салат с лососем.....530
Warm salad with salmon



САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ
И ТАРХУНОМ
Goat cheese and estragon
salad

470

.....

ЛИСТЬЯ САЛАТА С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ И КУСОЧКАМИ
ОБЖАРЕННОЙ КУРИЦЫ
НА МАНГАЛЕ
Salad leaves with smoked
cheese, slices of roasted chicken
on the grill with nut sauce
480

Баклажанная икра.....240
Mashed eggplant

Джонджоли (маринованные соцветия
грузинского растения)340
Jonjoli-traditional Georgian starters
(pickled florets of traditionsl
Georgian plant)

Гебжалия
(рулетики из сыра Сулугуни
с мятой под соусом «Мацони»).....390
Gebzhaliya (Suluguni cheese rolls
with mint and matsoni sauce)

Рулетики из жареных
баклажан со шпинатом.....390
Fried eggplant rolls with spinach

Рулетики из жареных баклажан
с Надуги.....390
Fried eggplant rolls with Nadug

Сациви (кусочки курицы
под ореховым соусом).....520
Satzivi (chicken pieces in walnut sauce)



СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
100 гр
Cold smoking salmon 100 gr.
430

МАСЛЯНАЯ РЫБА
100 гр.
Oil fish 100 gr.
430

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ
100 гр
Light salmon salted 100 gr.
430

Куриный рулет 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....260
Chicken roll 100 gr, horse-radish,
sour cream and greens sauce

Буженина 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....380
A boiled pork 100 gr, garlic,
horse-radish, sour cream
and greens sauce

Язык говяжий 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....320
Beef tongue 100 gr. with
horseradish sauce

Бастурма 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....340
Basturma 100 gr. (dry cured
beef filed) horse-radish, sour
cream and greens sauce

Ростбиф 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....390
Roast beef 100 gr, horse-radish,
sour cream and greens sauce

Пхали из стручковой фасоли
(биточки из фасоли,
приправленные с грецкими
орехами).....350
String beans P'hali with walnut

Пхали из капусты
(биточки из капусты и свеклы
с грецкими орехами).....350
P'hali with cabbage, beet and
walnuts

Пхали из шпината
(биточки из шпината,
приправленные с грецкими
орехами).....350
P'hali with spinach and walnut



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

(малосольные огурцы, капуста
и помидоры)
Home-made pickles
(mild-cured cucumbers, cabbage
and tomatoes)
570



Соленья из бочки
(маринованный чеснок
и черемша, бурые томаты,
стручковый перец, капуста,
джонджоли).....440
Pickles with cask
(pickled garlic, leek, beet
tomatoes and pepperoncini,
cabbage, jonjoli)

Сезонные овощи и зелень.....690
Seasonal vegetables and greens

БЛЮДА НА УГЛЯХ / CHARCOAL GRILLED MEALS

форель с домашним
гранатовым соусом.....760
Trout with homemade
pomegranate sauce

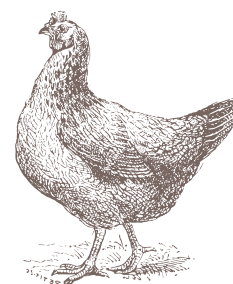
Лосось на вертеле.....870
Salmon on a spit

Сибас на гриле.....840
Sea bass cooked on a spit

Дорадо на гриле.....860
Grilled sea bream

Люля-кебаб из курицы
Chicken lula-kebab (minced
meat mixed with herbs
and spices formed in a roll)

680



Люля-кебаб из баранины.....710
Lamb lula-kebab (minced meat
mixed with herbs and spices
formed in a roll)

Люля-кебаб из телятины.....790
Veal lula-kebab

Люля из крабов.....870
Minced crab meat

Шашлык из куриного бедра.....640
Shish kebab from a chicken hip

Шашлык из индейки.....670
Turkey kebab

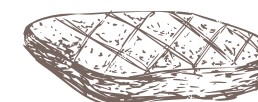
Шашлык из свинины.....730
Pork kebab

Шашлык из телятины.....850
Veal kebab

Шашлык из мякоти ягненка.....850
Lamb fillet kebab

Шашлык из корейки
ягненка.....910
Lamb cutlets on skewer

СТЕЙК РИБАЙ PRIME
Ribeye steak prime
2600



ОВОЩИ НА УГЛЯХ / GRILLED VEGETABLES

Паприка.....220
Paprika

Томаты.....220
Tomatoes

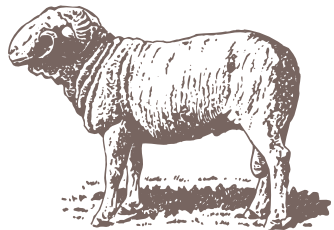


- Хинкали с фаршем из баранины в порции 1 шт.....120 Khinkali with forcemeat from lamb 1 piece
- Хинкали с говяжьим фаршем в порции 1 шт.....120 Khinkali (beef dumplings) 1 piece
- Хинкали по-тбилиски с тархуном 3 шт.....270 Khinkali Tbilisi-style with tarragon
- Котлеты домашние от Петровны с картофельным пюре.....540 Home-made meatballs (a la Petrovna) served with mashed potatoes
- Плов с мясом.....550 Pilau with meat
- Куриные домашние котлеты с картофельным пюре.....560 Chicken meatballs with mashed potatoes

Чашушули (тушеная телятина с овощами, подается на горячей кеце).....690 Chashushuli (braised veal with vegetables, served on a hot ketse)

ЧАНАХИ

в глиняном горшочке (тушеная баранина с овощами: картофель, баклажаны, болгарский перец, зелень) Chanahi (mutton stewed with vegetables (potato, eggplants, bell pepper and herbs, served in a clay pot) 480



БЛЮДА НА КОПТИЛЬНЕ / DISHES FROM A SMOKING SHED

- Свинные ребра в красной аджике с жареным картофелем и квашенной капустой Pork ribs in a red Ajike with fried potatoes and sauerkraut 580
- Скумбрия 1 шт. Mackerel 1 piece 650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

- ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ (отварная фасоль со специями и травами в горшочке) Megreli lobio (beans cooked with spices and herbs) 340
- Аджапсандал.....410 (овощное рагу из баклажанов и картофеля в томатном соусе) Adzhapsandal (vegetable ragout ratatouille with eggplant and potatoes in tomato sauce)
- Жареный сыр «Сулугуни» со свежими помидорами.....420 Fried Suluguni cheese with fresh tomatoes
- Долма.....430 Dolma (marinated grape leaves stuffed with minced meat)
- Долма из баранины.....450 Lamb dolma



Лобio харкалия.....360 (обжаренная фасоль с луком, специями и зеленью) Lobio harkaliya (beans fried with onions, spices and herbs)

ХАЧАПУРИ

- Хачапури из слоеного теста с сыром "Сулугуни".....420 Hachapuri from flaky pastry with cheese "Suluguni"
- Хачапури по-аджарски (лодочка из сдобного теста с сыром «Сулугуни» и яйцом).....470 Adjarian hachapuri (pastry with Suluguni cheese and egg)
- Хачапури по-имеретински.....470 (закрытый хачапури из сдобного теста с сыром сулугуни) (indoor khachapuri of pastry with cheese suluguni)
- Хачапури по-мегрельски.....480 (тонко раскатанное сдобное тесто с корочкой из сыра «Сулугуни») Megreli hachapuri (thin rolled pastry with Suluguni cheese)

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ (пирог с сыром «Сулугуни» и рубленым отварным яйцом) Gurijsky hachapuri (pie with Suluguni cheese and diced boiled egg) 490

ХАЧАПУРИ ПО-ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ (открытый хачапури из сдобного теста приготовленный по старинному рецепту) Khachapuri homemade recipe (open khachapuri of pastry made from an ancient recipe) 590

Кутабы с зеленью.....260	
Fresh herbs kutab (thin savoury pastry)	
Кутабы с сыром.....260	
Cheese kutab (thin savoury pastry)	
Кутабы с картофелем.....260	
Potatoes kutab (thin savoury pastry)	
Кутабы с мясом.....290	
Meat kutab (thin savoury pastry)	
Мчади (кукурузные лепешки)	
с сыром «Сулугуни».....370	
Mchadi (corn tortillas) with	
Suluguni cheese	

Ачма с соусом мацони	
(домашний слоеный пирог	
с сыром «Сулугуни»).....410	
Achma, matsoni sauce (home style	
layered pie with Suluguni cheese)	
Мясной пирог Кубдари.....450	
Meat pie kubdari	
Пирог со шпинатом	
и сыром «Сулугуни».....490	
Spinach with Suluguni cheese pie	



СУПЫ / SOUPS

Крем-суп из брокколи.....340
Broccoli cream soup



СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,
КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ
Home-made noodle soup with
chicken and mushrooms
310

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП
Tomato cream soup
350

БОРЩ
Borsch
410

Пити.....340	
(суп из баранины с горохом "Нухут"	
и картофелем)	
Piti Lamb soup with peas	
"Nuhut" and potatoes	
Дюшбара	
(пельмени из баранины на курином	
бульоне, соус на выбор: уксус,	
сметана, мацони, майонез).....340	
Dushbara	
(ravioli with mutton, served in chicken	
broth, choice of sauce: vinegar,	
sour cream, a yogurt, mayonnaise)	
Уха из судака.....390	
Pike-perch soup	

Кюфта	
(говяжий бульон с тефтелями	
из говядины и отварным	
картофелем).....390	
Kyufta (Beef broth with	
meatballs of beef and boiled	
potatoes)	

Харчо	
(традиционный грузинский	
суп со специями).....390	
Kharcho (traditional Georgian	
hot soup with spices)	
Хашлама	
(бульон с зеленью, отварные	
кусочки телячьей грудинки	
подаются отдельно).....490	
Hashlama(broth with herbs, pieces	
of boiled veal breast, served separately)	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISH

Цицила по-гальски	
(маринованный и запечённый	
по старинному рецепту цыплёнок)	
Galski chicken (chicken marinated	
and baked to an ancient recipe)	
720	

Рыбные домашние котлеты	
с соусом тар-тар	
и картофельным пюре.....590	
Fish balls with tar-tar sauce	
and mashed potatoes	

Калмахи обжаренная в лаваше	
(Форель, приготовленный	
по особому рецепту	
и запеченный в лаваше).....780	
Fried kalmahi in pita	
(TROUT, cooked according	
to a special recipe and baked	
pita bread)	

Цыплёнок "Табака".....790
Chicken "Tabaka"

Семга, запеченная в фольге	
с овощами.....870	
Baked salmon with vegetables	

Барабулька.....810
Red mullet

Чахохбили	
(кусочки курицы с соусом	
из спелых томатов).....490	
Chahohbili	
(pieces of chicken in ripe	
tomato sauce)	

Кучмачи	
(обжаренные потрошка	
теленка с луком и специями).....590	
Cuchmachi (roasted veal offal	
with onion and spices)	

Чкмерули	
(замаринованный в чесночном	
соусе и аджике цыпленок,	
подается на горячей кеце).....730	
Chikmeruli (marinated in garlic	
and adjika sauce chicken, served	
on a hot ketsi - stone pan)	

ОДЖАХУРИ
(обжаренная свинина
с картофелем,
подается на горячей кеце)
Odzhakhuri (fried pork with
potatoes, served on a hot ketse)
690

