

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

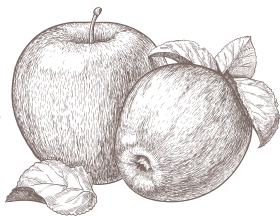
Вафли с варёной сгущёнкой.....250
Waffles with condensed milk

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

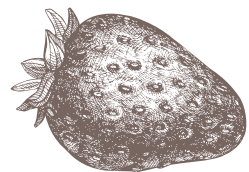
Домашнее варенье 140 гр.
(грецкий орех, инжир, кизил,
айва, белая черешня).....250
Home-made jam 140 gr.
(walnut, fig, kizil (dogwood),
guince, white sweet cherry)

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
2100



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
480

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

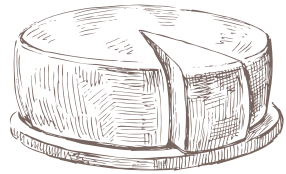
Морс малиновый
Raspberry fruit-drink
250

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.
270
.....
- Сыр копченый «Сулугуни»
100 гр.
Smoked Suluguni cheese 100 gr.
270
.....
- Сыр «Чечил»
100 гр.
Chechil, a local cheese 100 gr.
270
.....
- Сыр копченый «Чечил»
100 гр.
Smoked Chechil cheese 100 gr.
270
.....
- Сыр имеретинский
100 гр.
Imerertinsky, a local
cheese 100 gr.
270

- Овощной салат по-грузински
со специями.....410
Georgian style vegetable salad
with spices
- Овощной салат по-грузински
с грецкими орехами..... 440
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

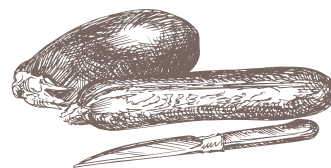
Мякоть ягненка на мангале
Grilled lamb
180

Салат из свежей зелени с бакинскими
овощами и яйцом пашот.....390
Salad of tomatoes Baku with fresh
greens and poached egg

Салат из томатов и имеретинским
сыром с зеленью.....470
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

470



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



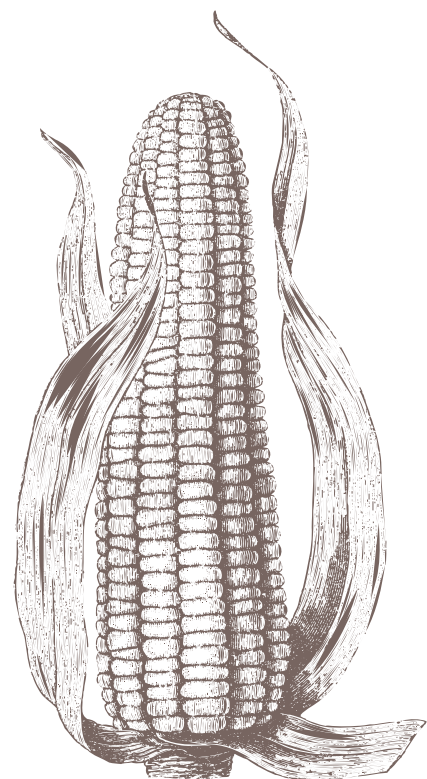
Домашние булочки
со сливочным кремом.....190
Homemade buns with butter cream

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 traditional 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
460



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.....470
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-горчицной
заправкой.....470
Salad leaves with goat cheese
and honey-mustard sauce

Теплый салат с лососем.....570
Warm salad with salmon



САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ
И ТАРХУНОМ
Goat cheese and estragon
salad
490
.....

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 traditional
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
Satsivi (chicken pieces in walnut sauce)



СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
100 гр
Cold smoking salmon 100 gr.
470

МАСЛЯНАЯ РЫБА
100 гр.
Oil fish 100 gr.
430

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ
100 гр
Light salmon salted 100 gr.
470

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.....380
Beef tongue 100 gr. with
horseradish sauce

Бастурма 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....370
Basturma 100 gr. (dry cured
beef filed) horse-radish, sour
cream and greens sauce

Ростбиф 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....430
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.....730
Seasonal vegetables and greens

БЛЮДА НА УГЛЯХ / CHARCOAL GRILLED MEALS

форель с домашним
гранатовым соусом.....780
Trout with homemade
pomegranate sauce

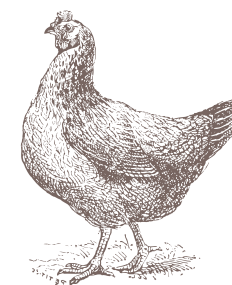
Лосось на вертеле.....990
Salmon on a spit

Сибас на гриле.....870
Sea bass cooked on a spit

Дорадо на гриле.....890
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.....780
Lamb lula-kebab (minced meat
mixed with herbs and spices
formed in a roll)

Люля-кебаб из телятины.....820
Veal lula-kebab

Люля из крабов.....930
Minced crab meat

Шашлык из куриного бедра.....690
Shish kebab from a chicken hip

Шашлык из индейки.....670
Turkey kebab

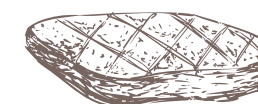
Шашлык из свинины.....770
Pork kebab

Шашлык из телятины.....850
Veal kebab

Шашлык из мякоти ягненка.....920
Lamb fillet kebab

Шашлык из корейки
ягненка.....1150
Lamb cutlets on skewer

СТЕЙК РИБАЙ PRIME
Ribeye steak prime
2900



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.....580
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

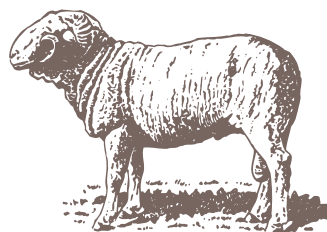
Чашушули (тушеная телятина
с овощами, подается
на горячей кеце).....740
Chashushuli (braised veal with
vegetables, served on
a hot ketse)



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)

520



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



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

Аджапсанда.....450
(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.....490
Fried Suluguni cheese with fresh
tomatoes

Долма.....470
Dolma (marinated grape leaves stuffed with
mincedmeat)

Долма из баранины.....490
Lamb dolma

ХАЧАПУРИ

Хачапури из слоеного
теста с сыром "Сулугуни".....440
Hachapuri from flaky pastry
with cheese "Suluguni"

Хачапури по-аджарски
(лодочка из сдобного теста
с сыром «Сулугуни» и яйцом).....510
Adjarian hachapuri (pastry
with Suluguni cheese and egg)

Хачапури по-имеретински.....510
(закрытый хачапури из сдобного
теста с сыром сулугуни)
(indoor khachapuri of pastry
with cheese suluguni)

Хачапури по-мегрельски.....530
(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 рубленным 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)

640

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».....390
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.....550
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
340

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП
Tomato cream soup
350

БОРЩ
Borsch
430

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).....360
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).....420
Kyufta (Beef broth with
meatballs of beef and boiled
potatoes)

Харчо
(традиционный грузинский
суп со специями).....410
Kharcho (traditional Georgian
hot soup with spices)

Хашлама
(бульон с зеленью, отварные
кусочки телячьей грудинки
подаются отдельно).....690
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)
790

Рыбные домашние котлеты
с соусом тар-тар
и картофельным пюре.....670
Fish balls with tar-tar sauce
and mashed potatoes

Калмахи обжаренная в лаваше
(Форель, приготовленный
по особому рецепту
и запеченный в лаваше).....790
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..... 930
Baked salmon with vegetables

Барабулька.....840
Red mullet

Чахохбили
(кусочки курицы с соусом
из спелых томатов).....510
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).....840
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)
710

