

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)
440

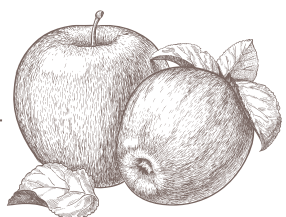
Вафли с варёной сгущёнкой.....290
Waffles with condensed milk

Маковый торт с ванильным
соусом.....340
Popper seed pie with vanilla sauce

Банановый пирог.....340
Banana pie

Морковный торт.....360
Carrot cake

ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН
Apple millefeu
360



Медовик.....360
Honey cake

Легкий десерт со стевией, муссом
манго-маракуя и клубникой.....370
Easy desserts with stevia,
mango mousse, passion fruit
and strawberries

Наполеон.....380
Millefeu

Медово-ореховый торт.....450
Honey-nut cake

Фисташковый рулет
со свежей малиной.....590
Pistachio roll with fresh raspberries

Пахлава (традиционная
восточная сладость).....260
Pahlava (traditional eastern
honey based sweet)

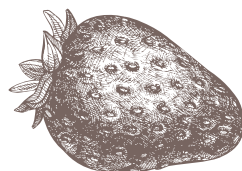
Домашнее варенье 140 гр.
(грецкий орех, инжир, кизил,
айва, белая черешня).....280
Home-made jam 140 gr.
(walnut, fig, kizil (dogwood),
guince, white sweet cherry)

Кидобани (шоколадный
бисквит с горячим шоколадом
и ванильным мороженым).....420
Kidobani (a chocolate biscuit
with hot chocolate and vanilla ice cream)

Крем-брюле с ягодами.....420
Creme brulee with berries

СМЕТАННИК С КЛУБНИКОЙ
Smetannik (cream biscuit
with strawberries)

460



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
170

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

350

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

490

НАПИТКИ ОТ ШЕФА

КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ

Coffee on-tbiliski

230



«АЙРАН»
Yoghurt based
beverage "Airan"
240

Морс облепиховый
Sea buckthorn juice
250

Морс клюквенный
Cranberry fruit-drink
250

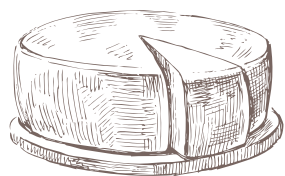
Морс малиновый
Raspberry fruit-drink
250

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.	290
.....	
Сыр копченый «Сулугуни» 100 гр. Smoked Suluguni cheese 100 gr.	290
.....	
Сыр «Чечил» 100 гр. Chechil, a local cheese 100 gr.	290
.....	
Сыр копченый «Чечил» 100 гр. Smoked Chechil cheese 100 gr.	290
.....	
Сыр имеретинский 100 гр. Imerertinsky, a local cheese 100 gr.	290

Овощной салат по-грузински
со специями.....460
Georgian style vegetable salad
with spices

Овощной салат по-грузински
с грецкими орехами.....490
Georgian style vegetable salad
with walnuts

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ЧЕЧИЛ
Baked vegetables with smoked
cheese, Chechi
430

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ/
ADDITIONAL INGREDIENTS

Индейка на мангале
Grilled turkey
210

Мякоть ягненка на мангале
Grilled lamb
240

Салат из свежей зелени с бакинскими
овощами и яйцом пашот.....430
Salad of tomatoes Baku with fresh
greens and poached egg

Салат из помидоров и имеретинским
сыром с зеленью.....490
Salad of tomatoes Baku with local
cheese "Imerertinsky" and source
based on estragon

Салат с помидорами и мацони.....510
Salad with tomatoes and yogurt

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
Salad with crispy eggplant,
tomatoes and cream cheese
560



СОУСЫ / SAUCES

Сацебели.....130 Satsebeli (spicy)	
Мацони.....130 Matsoni (sour yoghurt)	
Ткемали.....130 Tkemaly (plum source)	
Наршараб.....130 Narsharab (sweet)	
Хрен.....130 Horse-radish sauce	



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

130

Соус сметанный (хрен,
сметана и укроп).....130

Соус чесночный.....130
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)
210



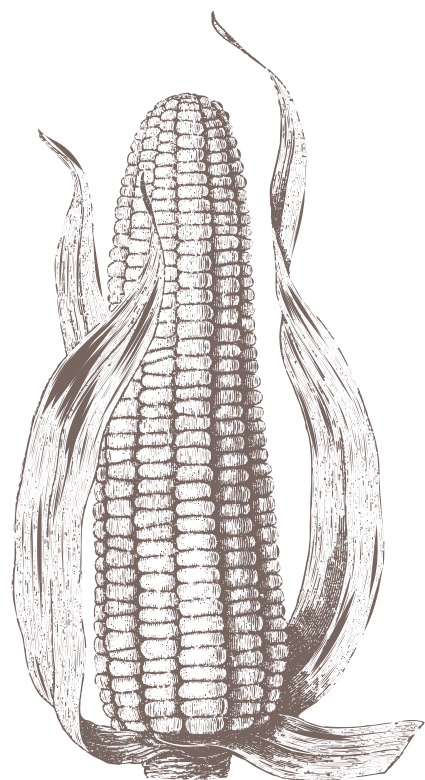
Домашние булочки
со сливочным кремом.....270
Homemade buns with butter cream

Пеламуши (виноградный пудинг).....290
Pelamushi (Grape pudding)

Мацони с горным мёдом.....360
Matsoni (sour yoghurt)
with mountain honey

Запеченное яблоко
в ягодном соусе.....360
Baked apple in cherry syrup

"Безе" со сливками и свежими
ягодами.....380
Merenge with cream
and fresh berries



КУКУРУЗА С СОЛЬЮ
Corn with salt
260

- КАРТОФЕЛЬ
Potatoes
190
-
- БАКЛАЖАНЫ
Eggplants
280
-
- ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ
С СОУСОМ НАРШАРАБ
Grilled of vegetables with
sauce Narsharab
490
-
- ОВОЩНОЙ МИКС
Mixed vegetables
490

ГАРНИРЫ / GARNISH

- Картофельное пюре.....190
Mashed potatoes
- Жареная брокколи.....240
Roasted broccoli
- Гречка с вешенками.....260
Buckwheat with mushrooms
- Шпинат.....330
Spinach

- Жареный картофель с сезонными
грибами и джонджоли
(маринованные соцветия
грузинского растения).....340
Fried potatoes with mushrooms
and jon-joli (pickled florets
of traditionsl Georgian plant).

- Салат по-гальски
(отварной картофель, свежие
томаты и огурцы с кусочками
курицы, зеленью, заправленные
майонезом).....410
Galski salad (boiled potatoes, chicken,
fresh tomatoes and cucumbers with
fresh herbs and mayonnaise sauce)

- Салат со свеклой
и сыром.....450
Salad with sweet beetroot
and cheese

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

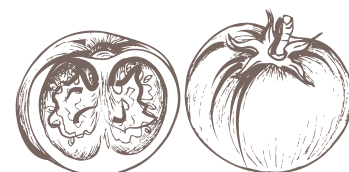
480



- Листья салата с козьим
сыром и медово-горчичной
заправкой.....490
Salad leaves with goat cheese
and honey-mustard sauce

- Жареные баклажаны
с орехами, приготовленные
по традиционному грузинскому
рецепту.....510
Roasted eggplant with nuts
(a traditional Georgian recipe)

- Теплый салат с лососем.....590
Warm salad with salmon



- САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ
И ТАРХУНОМ
Goat cheese and estragon
salad

530

.....

- 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

530

- Джонджоли (маринованные соцветия
грузинского растения)360
Jonjoli-traditional Georgian starters
(pickled florets of traditionsl
Georgian plant)

- Баклажанная икра.....370
Mashed eggplant

- Гебжалия
(рулетики из сыра Сулугуни
с мятой под соусом «Мацони»).....430
Gebzhaliya (Suluguni cheese rolls
with mint and matsioni sauce)

- Рулетики из жареных
баклажан со шпинатом.....430
Fried eggplant rolls with spinach

- Рулетики из жареных баклажан
с Надуги.....430
Fried eggplant rolls with Nadug

- Сациви (кусочки курицы
под ореховым соусом).....540
Satsivi (chicken pieces in walnut sauce)



МАСЛЯНАЯ РЫБА
100 гр.
Oil fish 100 gr.
470

СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
100 гр
Cold smoking salmon 100 gr.
490

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ
100 гр
Light salmon salted 100 gr.
490

Куриный рулет 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....310
Chicken roll 100 gr, horse-radish,
sour cream and greens sauce

Буженина 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....430
A boiled pork 100 gr, garlic,
horse-radish, sour cream
and greens sauce

Язык говяжий 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....430
Beef tongue 100 gr. with
horseradish sauce

Бастурма 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....430
Basturma 100 gr. (dry cured
beef filed) horse-radish, sour
cream and greens sauce

Ростбиф 100 гр.
с соусом из хрена, сметаны
и зелени.....510
Roast beef 100 gr, horse-radish,
sour cream and greens sauce

Пхали из стручковой фасоли
(биточки из фасоли,
приправленные с грецкими
орехами).....370
String beans P'hali with walnut

Пхали из капусты
(биточки из капусты и свеклы
с грецкими орехами).....370
P'hali with cabbage, beet and
walnuts

Пхали из шпината
(биточки из шпината,
приправленные с грецкими
орехами).....370
P'hali with spinach and walnut

Соления из бочки
(маринованный чеснок
и черемша, бурые томаты,
стручковый перец, капуста,
джонджоли).....490
Pickles with cask
(pickled garlic, leek, beet
tomatoes and pepperoncini,
cabbage, jonjoli)



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
(малосольные огурцы, капуста
и помидоры)
Home-made pickles
(mild-cured cucumbers, cabbage
and tomatoes)
590



Сезонные овощи и зелень.....850
Seasonal vegetables and greens

БЛЮДА НА УГЛЯХ / CHARCOAL GRILLED MEALS

Форель с домашним
гранатовым соусом.....810
Trout with homemade
pomegranate sauce

Сибас на гриле.....970
Sea bass cooked on a spit

Дорадо на гриле.....990
Grilled sea bream

Лосось на вертеле.....1150
Salmon on a spit

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



Люля-кебаб из баранины.....820
Lamb lula-kebab (minced meat
mixed with herbs and spices
formed in a roll)

Люля-кебаб из телятины.....890
Veal lula-kebab

Люля из крабов.....990
Minced crab meat

Шашлык из индейки.....730
Turkey kebab

Шашлык из куриного бедра.....870
Shish kebab from a chicken hip

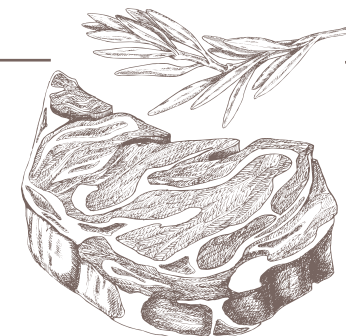
Шашлык из свинины.....890
Pork kebab

Шашлык из мякоти ягненка.....990
Lamb fillet kebab

Шашлык из телятины.....1050
Veal kebab

Шашлык из корейки
ягненка.....1250
Lamb cutlets on skewer

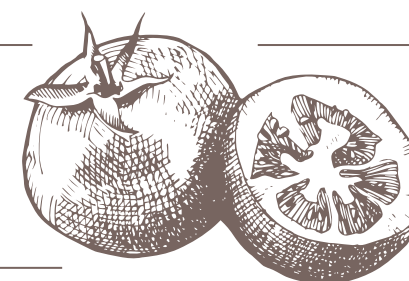
СТЕЙК РИБАЙ PRIME
Ribeye steak prime
2950



ОВОЩИ НА УГЛЯХ / GRILLED VEGETABLES

Паприка.....280
Paprika

Томаты.....280
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.....290
Khinkali Tbilisi-style with tarragon

Плов с мясом.....580
Pilau with meat

Куриные домашние котлеты
с картофельным пюре.....590
Chicken meatballs with
mashed potatoes

Котлеты домашние от Петровны
с картофельным пюре.....610
Home-made meatballs (a la Petrovna)
served with mashed potatoes

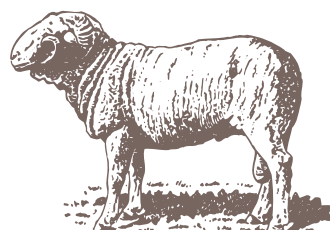
Чашушули (тушеная телятина
с овощами, подается
на горячей кеце).....830
Chashushuli (braised veal with
vegetables, served on
a hot ketse)



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)

570



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

690

Скумбрия 1 шт.
Mackerel 1 piece

710

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
(отварная фасоль
со специями и травами
в горшочке)
Megreli lobio (beans
cooked with spices and
herbs)

420



Лоблио харкалия.....490
(обжаренная фасоль
с луком, специями
и зеленью)
Lobio harkaliya
(beans fried with onions ,
spices and herbs)

Аджапсандал.....490
(овощное рагу из баклажанов
и картофеля в томатном соусе)
Adzhapsandal
(vegetable ragout ratatouille with
eggplant and potatoes in tomato
sauce)

Долма.....530
Dolma (marinated grape leaves stuffed with
minced meat)

Долма из баранины.....540
Lamb dolma

Жареный сыр «Сулугуни» со свежими
помидорами.....570
Fried Suluguni cheese with fresh
tomatoes

ХАЧАПУРИ

Хачапури из слоеного
теста с сыром "Сулугуни".....470
Hachapuri from flaky pastry
with cheese "Suluguni"

Хачапури по-аджарски
(лодочка из сдобного теста
с сыром «Сулугуни» и яйцом).....530
Adjarian hachapuri (pastry
with Suluguni cheese and egg)

Хачапури по-имеретински.....530
(закрытый хачапури из сдобного
теста с сыром сулугуни)
(indoor khachapuri of pastry
with cheese suluguni)

Хачапури по-мегрельски.....570
(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)

510

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)

710

Кутабы с зеленью.....290
Fresh herbs kutab (thin savoury pastry)

Кутабы с сыром.....290
Cheese kutab (thin savoury pastry)

Кутабы с картофелем.....290
Potatoes kutab (thin savoury pastry)

Кутабы с мясом.....310
Meat kutab (thin savoury pastry)

Мчади (кукурузные лепешки)
с сыром «Сулугуни».....450
Mchadi (corn tortillas) with
Suluguni cheese

Ачма с соусом мацони
(домашний слоеный пирог
с сыром «Сулугуни»).....460
Achma, matsoni sauce (home style
layered pie with Suluguni cheese)

Пирог со шпинатом
и сыром «Сулугуни».....510
Spinach with Suluguni cheese pie

Мясной пирог Кубдари.....580
Meat pie kubdari



СУПЫ / SOUPS

Крем-суп из брокколи.....360
Broccoli cream soup



СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,
КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ
Home-made noodle soup with
chicken and mushrooms
360

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП
Tomato cream soup
370

БОРЩ
Borsch
470

Пити.....370
(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).....390
Dushbara
(ravioli with mutton, served in chicken
broth, choice of sauce: vinegar,
sour cream, a yogurt, mayonnaise)

Уха из судака.....420
Pike-perch soup

Кюфта
(говяжий бульон с тефтелями
из говядины и отварным
картофелем).....450
Kyufta (Beef broth with
meatballs of beef and boiled
potatoes)

Харчо
(традиционный грузинский
суп со специями).....460
Kharcho (traditional Georgian
hot soup with spices)

Хашлама
(бульон с зеленью, отварные
кусочки телячьей грудинки
подаются отдельно).....790
Hashlama(broth with herbs, pieces
of boiled veal breast, served separately)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISH

Рыбные домашние котлеты
с соусом тар-тар
и картофельным пюре.....730
Fish balls with tar-tar sauce
and mashed potatoes

Цицила по-гальски
(маринованный и запечённый
по старинному рецепту цыплёнок)
Galski chicken (chicken marinated
and baked to an ancient recipe)
840

Калмахи обжаренная в лаваше
(Форель, приготовленный
по особому рецепту
и запеченный в лаваше).....840
Fried kalmahi in pita
(TROUT, cooked according
to a special recipe and baked
pita bread)

Цыплёнок "Табака".....850
Chicken "Tabaka"

Барабулька.....860
Red mullet

Семга, запеченная в фольге
с овощами.....1150
Baked salmon with vegetables

Чахохбили
(кусочки курицы с соусом
из спелых томатов).....530
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,
подаётся на горячей кеце).....890
Chikmeruli (marinated in garlic
and adjika sauce chicken, served
on a hot ketsi - stone pan)

ОДЖАХУРИ
(обжаренная свинина
с картофелем,
подаётся на горячей кеце)
Odzhakhuri (fried pork with
potatoes, served on a hot ketse)
730

