

# САЛАТЫ / SALADS



**Салат по-Грузински**

-заправка классическая: свежие огурцы

и помидоры с луком и зеленью

(200 гр) **330**

- с грецкими орехами (220 гр) **360**

**Georgian Salad**

*cucumbers and tomatoes salad with fresh herbs and red onion with vinegar/walnut*



**Цезарь с креветками (200 гр) 450**

**Caesar salad with shrimps**

**Цезарь с курицей (200 гр) 370**

**Caesar salad with chicken**



**Столичный (170 гр) 290**

*Классический*

**Metropolitan salad**

**Греческий (200 гр) 360**

*Греческий классический*

**Greek salad**



**Дудуки (200 гр) 390**

*Обжаренная куриная грудка, жаренные шампиньоны, болгарский перец*



**Овощной пир (200 гр) 360**

*Жаренные баклажан, помидор, перец, лук, сыр фета, оливковое масло, специи*



**Салат из языка (200 гр) 430**

*Язык телячий, жаренные шампиньоны, картошка, свежие огурцы, лук, майонез*

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / STARTERS



**Пхали из свеклы с орехами (150 гр) 240**

*Тертая отварная свекла, грецкие орехи, специи и гранат*

**Pkhali of beets with walnuts**

*Boiled grated beets seasoned with walnuts, spices and pomegranate*



**Пхали из зеленой фасоли с орехами (150 гр) 280**

*Отварная зеленая фасоль, грецкие орехи, специи, гранат*

**Pkhali of French green beans with walnuts**

*Boiled French green beans seasoned with walnuts, spices and pomegranate*



**Баклажаны фаршированные грецкими орехами (150 гр) 380**

*Жаренные баклажаны, фаршированные грецким орехом, специями и гранатом*

**Eggplants stuffed with walnuts**

*Fried eggplants stuffed with walnuts, spices and pomegranate*



**Пхали из шпината с орехами (150 гр) 280**

*Отваренный шпинат, заправленный грецкими орехами, специями и гранатом*

**Pkhali of spinach with walnuts**

*Boiled spinach spices, walnuts, pomegranate*



**Лоблио красное с орехами (150 гр) 280**

*Фасоль отварная, специи, грецкий орех и гранат*

**Red Lobio with walnuts**

*Boiled beans, spices, walnuts and pomegranate*



**Букет из свежих овощей и зелени (350 гр) 480**

*Огурцы, помидоры, нежная свежая зелень, редис и острый перец*

**A bouquet of fresh vegetables and greens**



**Сулугуни молочный (150 гр) 290**  
*Dairy Sulguni cheese*



**Сыр имеретинский (150 гр) 290**  
*Imeretian home cheese*



**Сулугуни копченый (100 гр) 320**  
*Smoked Sulguni cheese*



**Чечил копченый (100 гр) 320**  
*Hunting Cheese*



**Гурийская капуста (150 гр) 200**  
*Gurian cabbage*



**Цветная капуста под аджичным соусом (150 гр) 250**  
*Cauliflower with adjic sauce*



**Ассорти грузинских сыров (400 гр) 750**  
Сыры: имеритинский, сулугуни, чечил копченый, сулугуни копченый  
**Cheese platter**  
*Imeretian, suluguni, chichil smoked, suluguni smoked*



**Домашние разносолы по рецепту тетушки Нани (300 гр) 380**  
Ассорти из солений: огурцы, помидоры, перец гогошары, гурийская капуста  
**Aunt Nani's homemade pickles recipe**  
*Pickled and salted: cucumbers, tomatoes, pepper, gurian cabbage*



**Сациви из курицы (200 гр) 420**  
*Отварные кусочки курицы с соусом из грецкого ореха, со специями*  
**Chicken Satsivi**  
*Boiled pieces of chicken with walnut sauce and spices*



**Пивная тарелка с копченостями (мини салями с беконом, бастурма, пивчики, мини салями чили, с/к колбаса, чесночные гренки) большая (80/80/80/80/80/150) 1450 мини (30/30/30/30/30/150) 650**



**Аджапсандали (200 гр) 420**  
*Соте из баклажанов, томатов, перца, зелени, со специями*  
**Adjapsandali**  
*Saute of Eggplant, tomatoes, sweet peppers, greens and spices*



**Сельдь с отварным картофелем и луком (200 гр) 320**  
**Herring with boiled potatoes and onion**



**Бастурма (100 гр) 420**  
*Вяленая говяжья вырезка*  
**Beef jerky in spices**



**Язык отварной с хреном (100 гр) 450**  
*Нежный телячий отварной язык*  
**Boiled beef tongue with horseradish**



**Брокколи под аджичным соусом (150 гр) 270**  
**Broccoli with adjic sauce**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT ENTREES



**Лобio по-домашнему** 380  
(300 гр)  
*Отварная фасоль с приправами*  
**Lobio**  
*Homemade red beans with spices and greens braised in a pot*



**Аджасандали запеченный с сыром на кеци** 480  
(250 гр)  
*Соте из баклажанов, томатов, перца, зелени, со специями с сыром на кеци*  
**Adjapsandali roasted with cheese on ketsi**  
*Saute of Eggplant, tomatoes, sweet peppers, greens and spices roasted with cheese on ketsi*



**Кучмачи по-Мегрельски** 520  
(200 гр)  
*Телячье сердце, печень, легкие, обжаренные с луком, специями и гранатом*  
**Kuchmachi Megrelian style**  
*Beef heart, liver, lungs fried on ketsi with onion, spices and pomegranate*



**Сыр сулгуни жаренный на кеци с помидорами** 420  
(200 гр)  
**Sulguni cheese fried on ketsi with tomatoes**



**Жульен грибной** 220  
(100 гр)  
*Классический*  
**Mushrooms Julienne**



**Чебуреки с говядиной / бараниной** 2 шт. 250  
*Нежное хрустящее тесто, с начинкой из говядины/баранины, зелени, лука и специй*



**Грибные шапочки фаршированные сыром** 380  
(200 гр)  
**Caps of mushrooms stuffed with cheese on ketsi**



**Блинчики по-султански** 2 шт 320  
(150 гр)  
**Pancakes with meat and egg**



**Луковые кольца с соусом** 280  
(140/30 гр)

**Гренки чесночные** (150 гр) 180

## СУПЫ / SOUPS



**Суп харчо** (200 гр) 290  
**Soup Kharcho**

**Солянка сборная** (200 гр) 280  
**Solyanka**

**Куриный с лапшой** (200 гр) 250  
**Chicken noodle soup**

**Борщ** (200 гр) 250  
**Borsch**

**Чихиртма из курицы** (200 гр) 280  
**Chikhirtma with chicken**

**Суп-пюре из белых грибов** (200 гр) 320  
**Mushrooms cream soup**

**Окрошка на квасе** (250/30/5/5) 220

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSES



**Оджахури из курицы 450**

(300 гр)

*Жаркое из куриного бедра с картофелем по-деревенски и чесноком*

**Chicken Odzhahuri** Roasted chicken on ketsi with potatoes and garlic



**Мясо по-Кавказски (250 гр) 490**

*Запеченная телятина с грибами, томатами и сыром на кеци*

**Meat Caucasian style**

Roasted veal with mushrooms, tomatoes and cheese on ketsi



**Чашушули из телятины 450**

(200 гр)

*Тушеная телятина с помидорами и зеленью*

**Veal Chashushuli**

Braised veal with tomatoes and greens



**Оджахури из свинины 490**

(300 гр)

*Жаркое из свинины с картофелем по-деревенски и чесноком*

**Pork Odzhahuri** Roasted pork on ketsi with potatoes and garlic



**Долма в виноградных листьях 390**

(200 гр)

*Рубленые телятина и свинина с рисом, завернутые в виноградные листья*

**Dolma in grape leaves**

Minced veal and pork with rice wrapped in grape leaves



**Чанахи из баранины (300 гр) 520**

*Баранина тушеная с овощами*

**Lamb Chanahi**

Lamb braised with vegetables in a pot



**Чкмерули (1 шт) 670**

*Жаренный цыпленок в сливочно-чесночном соусе*

**Chicken Chkmeruli**

Roasted chicken in a cream sauce with garlic



**Чахохбили (220 гр) 350**

*Тушеная курица с помидорами и зеленью*

**Chicken Chakhokhbili**

Chicken with tomatoes and greens on ketsi



**Цыпленок табака (1 шт) 590**

**Chicken Tabaka**

Roasted chicken on ketsi



**Шашлык из баранины 480**

(220 гр)

**Lamb shashlyk**



**Шашлык из курицы (220 гр) 420**

**Chicken shashlyk**



**Шашлык из свиной шейки 450**

(220 гр)

**Pork neck shashlyk**



**Люля из баранины(220 гр) 480**

**Lamb kebab**



**Люля из курицы (220 гр) 420**

**Chicken kebab**



**Люля микс (220 гр) 450**

**Pork and veal kebab**



**Семга в сливочно-икорном соусе (250 гр) 890**  
*Salmon in creamy caviar sauce*



**Сибас с овощам (1 шт) 620**  
*Seabass*



**Форель по-грузински (1 шт.) 590**  
*Trout fried on ketsi*



**Метехи (курица/свинина) 440/490**

*куриное филе / свиная шейка, соленый огурец, шампиньоны, сливки, лук*



**Язык обжаренный с овощами и аджичным соусом (250 гр) 520**  
*Язык телячий, кабачки, болгарский перец, помидор, шампиньоны*



**Судак по-монастырски (300 гр) 520**  
*Филе судака запеченное с картофелем и грибами в сливочном соусе и белом вине*



**Куриные крылышки под соусом Терияки (250 гр) 390**



**Котлета по-киевски (340 гр) 450**  
*Сочная котлета из куриной грудки в хлебной панировке, картофель фри*



**Котлета по-ленинградски (340 гр) 420**  
*Котлета из куриного фарша с начинкой из шампиньонов в хлебной панировке, пюре*



**Медальоны от князя Вахвари (440/50) 640**  
*Нежные медальоны из свиной вырезки в беконе с мини картофелем, кабачками, сливочно-грибным соусом*



**Спагетти карбонара 390**  
*спагетти, бекон, сливочный соус, яйцо*

## БУРГЕРЫ/BURGERS



**Гоги бургер с картофелем фри (590 гр) 650**  
*Сочная говяжья котлета, копченый сулугуни, листья салата, баклажан, бекон, лук, маринованные огурцы, свежие помидоры, соус аджичный, картофель фри*

**Буба бургер с картофелем фри (590 гр) 580**  
*Куриная котлета с начинкой из сулугуни и шампиньонов, листья салата, баклажан, маринованные огурцы, свежие помидоры, лук, соус аджичный, картофель фри*

**Блэк Си Бургер (450 гр) 580**  
*Нежная рыбная котлета из филе трески с жареным луком и сливочным маслом с сыром и соусом тартар на черной булочке с кунжутом и картофелем фри*

**Мини Гоги бургер (2 шт) с картофелем фри (490 гр) 550**

**Мини Буба бургер (2 шт) с картофелем фри (490 гр) 480**



# ХИНКАЛИ / KHINKALI



Хинкали из говядины 1 шт <i>Beef Khinkali</i>	85	Хинкали из баранины 1 шт. <i>Lamb Khinkali</i>	95
Хинкали из телятины и свинины с зеленью 1 шт. <i>Mixed veal and pork Khinkali with greens</i>	85	Хинкали с сыром 1 шт. <i>Khinkali with cheese</i>	85
		Поджарка хинкали 1 шт	15

# ГАРНИРЫ / GARNISHES



**Картофель фри (150 гр)** 220  
*French fries*



**Картофельное пюре (150 гр)** 200  
*Mashed potatoes*



**Цветная капуста (100 гр)** 200  
*Cauliflower*



**Картошка по-домашнему(150 гр)** 230  
*Homemade fried potatoes*



**Капуста брокколи (100 гр)** 210  
*Broccoli*



**Рис отварной с овощами (150 гр)** 200  
*Boild rice with vegetables*

# СОУСЫ / SAUCES



<b>Баже (100 гр)</b> <i>Ореховый соус</i> <i>Bazhe</i> <i>Walnut sauce</i>	150	<b>Сацебели (50 гр)</b> <i>Острый соус из томатов</i> <i>Satsбели</i> <i>Spicy tomato sauce</i>	80	<b>Ткемали (50 гр)</b> <i>Соус из алычи</i> <i>Tkemali</i> <i>Sweet &amp; soure cherry plum sauce</i>	90
<b>Аджика (30 гр)</b> <i>Adjika</i> <i>Hot chilly pepper sauce</i>	80	<b>Сметана (50 гр)</b> <i>Sour Cream</i>	80	<b>Сметанный с чесноком (50 гр)</b>	80
<b>Соевый соус (50 гр)</b> <i>Soy sauce</i>	80	<b>Кетчуп (50 гр)</b> <i>Ketchup</i>	80		



# ВЫПЕЧКА / FROM OUR BAKERY



**Лаваш по-Грузински (150 гр) 90**  
*Georgian flatbread from a tone*



**Хачапури по-Аджарски (300 гр) 450**  
*Лепешка с сыром и яйцом*  
**Adjarian Khachapuri**  
*Flatbread with cheese and egg*



**Хачапури по-Имеретински (400 гр) 420**  
*Лепешка с имеретинским сыром*  
**Imeretian Khachapuri**  
*Flatbread with cheese*



**Хачапури по-Мегрельски (430 гр) 470**  
*Лепешка с сыром сулгуни*  
**Megrelian Khachapuri**  
*Flatbread with cheese and sulguni on top*



**Хачапури на шампуре (300 гр) 480**  
*Лепешка с сыром сулгуни на шампуре*  
**Khachapuri on skewer**  
*Flatbread with sulguni on skewer*



**Кубдари (400 гр) 490**  
*Лепешка с мясом*  
**Kubdari**  
*Flatbread with meat*



**Хачапури со шпинатом (400 гр) 390**  
**Khachapuri with spinach**



**Пеновани (250 гр) 370**  
*Хачапури из слоеного теста с сыром*  
**Khachapuri puff pastry with sulguni cheese**



**Лобиани (400 гр) 370**  
*Лепешка с фасолью*  
**Lobiani**  
*Georgian flatbread with red beans*



**Французские булочки (160 гр) 110**  
**French rolls**



**Мчади (100 гр) 140**  
*Лепешка из кукурузной муки*  
**Mchadi**  
*Georgian corn flour flatbread*



**Чвиштари (120 гр) 180**  
*Лепешка из кукурузной муки с сыром*  
**Chvishtari**  
*Georgian corn flour flatbread with cheese*