

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТ ИМЕРИТИНСКИЙ ОСЕНИЙ <i>(помидор, огурец, кинза, укроп, тархун, лук, гранат, сыр имеретинский)</i>	1050 ₺	
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ В ТАРХУНОВОМ БУЛЬОНЕ И ТКЕМАЛЕВЫМ СОУСОМ		1100 ₺
ХИНКАЛИ ГРИБНЫЕ (белые грибы) с тархуном ✓ с сливочным соусом	950 ₺	
		980 ₺
ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ЛОРИ (ветчина) ПО-РАЧИНСКИ		740 ₺
ЧКМЕРУЛИ - ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	1450 ₺	
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТОРТ	920 ₺	
МОРС ДОМАШНИЙ 200 / 1000 мл		300/1200 ₺
КОМПОТ <i>(фейхоа, вишня, черешня, кизил, виноград)</i> 1000 мл		1200 ₺
ЧАЙ <i>(облепиховый, брусничный)</i> 750 мл		910 ₺

БРЕНД-ШЕФА МЕДЗМАРИАШВИЛИ ЛИЛИИ

СЫРЫ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ

Т Е Н И Л И	750 ₺
--------------------	--------------

ГУДА	700 ₺
-------------	--------------

ДЕГУСТАЦИОННОЕ АССОРТИ СЫРОВ ИЗ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ ГРУЗИИ И ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ ПОДМОСКОВЬЯ (С перечным вареньем и подсушенным лавашом)	2400/3700 ₺
---	--------------------

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПЕРЕЧНЫЙ СЫР В СОУСЕ БАЖЕ	750 ₺
----------------------------------	--------------

БАЗИЛИКОВЫЙ СЫР	730 ₺
------------------------	--------------

ЧЕРНЫЙ СЫР С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	800 ₺
---	--------------

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ СУЛГУНИ В МЯТНОМ СОУСЕ	730 ₺
--	--------------

ГЕБЖАЛИЯ С МЯТОЙ	780 ₺
-------------------------	--------------

СЫРЫ

СУЛУГУНИ	460 ₺
-----------------	--------------

СУЛУГУНИ КОПЧЕННЫЙ	400 ₺
---------------------------	--------------

ИМЕРЕТИНСКИЙ	400 ₺
---------------------	--------------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НА 2 ПЕРСОНЫ (Сациви из курицы, имеретинская закуска, пхали-фасоль, сыр свежесваренный, аджапсанда, хачапури из ржаной муки)	2350 ₺
ПХАЛИ ИЗ ГРУШИ ✓ (маринованная груша, грецкий орех, кавказские специи)	900 ₺
ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАН ✓ (Грецкий орех, специи кавказские, чеснок, кинза)	850 ₺
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА ✓	850 ₺
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ ✓ (узбекские помидоры, орехи и грузинские специи)	1050 ₺
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ✓	900 ₺
МЛ-1 ✓ (из нежной капусты припущенной в топленом масле с черносливом, ароматной зеленью и грецким орехом)	1100 ₺
ПАШТЕТ-НАМАЗКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ПОДСУШЕННЫМ ЛАВАШОМ	900 ₺
ИМЕРЕТИНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ ✓ БОТВЫ	950 ₺

БАКЛАЖАН В СОУСЕ БАЖЕ ✓	1050 ₺
АДЖАПСАНДАЛ ✓	890 ₺
КИНДЗМАРИ ИЗ ЗОЛОТОГО СПАРА	1700 ₺
САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ КУРОЧКИ (Подается с обжаренным эларджи)	950 ₺
САЦИВИ ИЗ ПЕРЕПЕЛИННЫХ ГРУДОК	980 ₺
САЦИВИ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК	1450 ₺
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ ✓ (гурийская капуста, малосольные огурцы, джонджоли, райские яблоки, фенхель)	920 ₺
ДЖОНДЖОЛИ ✓	650 ₺
САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ ✓ С оливковым маслом С кахетинским маслом	910 ₺ 910 ₺
МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА С ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ И СВЕЖЕСВАРЕННЫМ СЫРОМ (заправленный ткемалевым соусом)	1240 ₺
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С МИКСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ	1230 ₺

ХАЧАПУРИ

«ТХЕЛИ» ХАЧАПУРИ (ОЧЕНЬ ТОНКИЕ) С СЫРОМ / СЫРОМ И МЯТОЙ	850/870 ₺
ХАЧАПУРИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ	800 ₺
ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ ✓	800 ₺
ХАЧАПУРИ МЕГРЕЛЬСКИЙ (300гр./600гр.)	950/1150 ₺
ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЙ (300гр./600гр.)	900/1100 ₺
ХАЧАПУРИ ЧЕРНЫЕ ПОДАЮТСЯ НА ГОРЯЧЕМ КАМНЕ	740 ₺
АДЖАРСКИЕ МИНИ ХАЧАПУРИ / АДЖАРСКИЕ МИНИ ХАЧАПУРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	700/740 ₺
МИНИ «КУБДАРИ» ТРАДИЦИОННЫЙ СВАНСКИЙ ПИРОГ <i>(говядина, свинина, вино, специи) 2 шт.</i>	550 ₺
ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА <i>(шпинат, мята, сыр)</i>	760 ₺
ХАЧАПУРИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА <i>(С тремя видами сыра: сулгуни, тенили и козьего)</i>	760 ₺
ЛОБИАНИ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА	760 ₺

ХАЧАПУРИ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ	1200 ₺
МЧАДИ	370 ₺
ЛАВАШ	250 ₺

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ ГОРОДСКИЕ КЛАССИЧЕСКИЕ С ЗЕЛЕНЬЮ	140 ₺
<i>Св / Гв отварные</i>	150 ₺
<i>Св / Гв жареные</i>	
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	
<i>Отварные</i>	150 ₺
<i>Жареные</i>	160 ₺
ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ СО СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ	850 ₺
ХИНКАЛИ ДАМСКИЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОРИГИНАЛЬНЫМ СОУСОМ	850 ₺
ХИНКАЛИ ИЗ СЕМГИ В РЫБНОМ БУЛЬОНЕ С УКРОПОМ	1210 ₺
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ В ТАРХУНОВОМ БУЛЬОНЕ И ТКЕМАЛЕВЫМ СОУСОМ	1100 ₺
ХИНКАЛИ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК	1900 ₺
ХИНКАЛИ МИНИ «СЮРПРИЗ»	
<i>Классические</i>	1020 ₺
<i>Из семги</i>	1250 ₺

КВЕРИ С СЫРОМ (ГРУЗИНСКИЕ ВАРЕНИКИ)

*Из двух видов сыра (имеретинский,
сулугуни). Подаются со сметаной*

8100 ₺

ХИНКАЛИ ГРИБНЫЕ (белые грибы)

с тархуном ✓

950 ₺

с соусом сливочным

980 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ✓ (подается с соленьем и лавашом)	850 ₺
ГОРЯЧИЙ АДЖАПСАНДАЛ ✓ (картофель, баклажан, перец болгарский, горох, мини-кукуруза)	1100 ₺
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ ✓	990 ₺
КУЧ-МАЧИ ИЗ ИНДЕЙКИ (печень, сердце, желудки)	1190 ₺
УНИКАЛЬНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СЫР «ДАМБАЛ ХАЧО» (Подается расплавленный с лавашом в горячей сковороде)	1120 ₺
СУЛГУНИ ЖАРЕНЫЙ В МЕДЕ С ПОМИДОРАМИ	950 ₺

СУПЫ

ЧЕРНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЧЕТЫРЕХ СОРТОВ РЫБЫ <i>(семга, кефаль, барабулька, осетрина, мидии)</i>	1600 ₺
СУП ХАРЧО ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ С ГОВЯДИНОЙ <i>(подается с подсушенным лавашом)</i>	870 ₺
ЧИХИРТМА <i>(из домашней курочки с пирожками)</i>	820 ₺
СУП КУКУРУЗНЫЙ СО СМОРЧКАМИ ✓	850 ₺
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ ✓	840 ₺
КУРИНЫЙ БУЛЬОН <i>(Из деревенской курочки с хинкальками из индюшатины)</i>	840 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА (запеченная в печи с томатами, картофелем и луком-пореем) Блюдо на 2-3 персоны	5480 ₺
КАМБАЛА ЗАПЕЧЕНАЯ (с соусом из плодов зеленого ткемали)	1350 ₺
РЫБА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ОГУРЦА С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (цена за 100 гр.)	1450 ₺
БАРАБУЛЬКА Сезонное блюдо	1580 ₺
АНАКОПИЯ (брусочки из семги в виноградных листьях, припущенные в белом вине с тархуном. Подается с кизилковым соусом)	2540 ₺
СМОРЧКИ ПО-РИКОТСКИ ✓ (сморчки, шампиньоны. картофель, лук порей) В сметанном / постном соусе	1380 ₺
ЧАХОХБИЛИ ИЗ МОЛОДОГО ДЕРЕВЕНСКОГО ЦЫПЛЕНКА СО СПЕЛЫМИ УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ	1430 ₺
ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА В ТКЕМАЛЕВО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ	1590 ₺
ЦЫПЛЕНОК-ТАПАКА С КРАСНЫМ ТКЕМАЛИ	1490 ₺
ДОЛМА ИЗ УТКИ (подается с двумя соусами, черносливом и яблоком)	1430 ₺
КУРИНАЯ КОТЛЕТА, ДЕРЕВЕНСКОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТАРХУНОМ 160/140/10	970 ₺

«ОСТРИ» <i>(Чашушули из говяжьей грудинки, травы, помидоры, специи)</i>	1390 ₺
БЫЧЬИ ХВОСТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ <i>(томленные в вине мукузани, подаются с хорбали и грибами опьяненными бадаги)</i>	2620 ₺
БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ В ЕЖЕВЕЧНОМ СОУСЕ	1490 ₺
«ЧАКАПУЛИ» <i>(главное весеннее грузинское блюдо из ягненка. Готовится на вине «Ркацители» от винодела Элизбара Талаквадзе)</i>	1540 ₺
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ В МЯСНОМ СОУСЕ <i>(Подается с домашней сырной лепешкой и маринованным луком)</i>	1320 ₺
КОНДРИАНИ С ТАШМИДЖАБИ <i>(говядина томленная в красном вине с барбарисом и гранатом, лук репчатый, сванское пюре)</i>	1300 ₺
КРУЧЕННЫЙ ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ <i>(подается на домашнем лаваше с маринованным луком)</i>	1890 ₺
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА ПО-АВЛАБАРСКИ <i>(вырезка ягненка маринованная в мегрельской аджике, запеченная в свекольных листьях с перечным соусом и лесными орехами)</i>	1770 ₺
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ	1420 ₺
ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ <i>(цена за 100 гр)</i>	950 ₺

СОУСЫ

САЦИБЕЛИ	200 ₺
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый / КРАСНый	200 ₺
НАРШАРАБ	200 ₺
БАЖЕ	350 ₺
КИЗИЛОВый СОУС	200 ₺
ЕЖЕВИЧНый СОУС	200 ₺
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ	200 ₺
СМЕТАНА	180 ₺
АДЖИКА КРАСНАЯ / ЗЕЛЕНАЯ	250 ₺

ДЕСЕРТЫ

«МСХАЛИ» <i>(груша в карамели с кремом, ягодами в смородиново-винном соусе)</i>	750 ₺
ДОЛЬЧЕПУРИ <i>(с ванильным кремом и сезонными ягодами мал/бол)</i>	710/1450 ₺
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТОРТ	920 ₺
ЧЕРНЫЙ НАПОЛЕОН <i>(с сливочно-заварным кремом, фисташками и кизилковым соусом)</i>	680 ₺
ПРИВЕТ МАКЕ <i>(по многочисленным просьбам. Десерт из свежего яблока с оригинальным кремом, фисташковой пудрой и жареным фундуком)</i>	650 ₺
ДЕСЕРТ ИЗ БЕЗЕ С КИЗИЛКОВЫМ КРЕМОМ И ОРЕХАМИ	420 ₺
ВИШНЯ В КОНЬЯКЕ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ И БЕЗЕ	640 ₺
ЛИМОННИК ✓	250 ₺
ЧУРЧХЕЛА ✓	250 ₺

МАЦОНИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА <i>(подается с вареньем (белая черешня, инжир), мёдом и орехами на выбор)</i>	490 ₺
ТОРТИК БЕЗЕЙНЫЙ С ЯГОДАМИ <i>(поздравительный)</i>	1200 ₺
ТОРТ НАПОЛЕОН <i>Классический (хрустящий) с ягодами.</i> <i>Под заказ</i>	4000 ₺
<i>Цена за 1000 гр</i>	
МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ <i>(ваниль, тархун, базилик)</i>	270 ₺
ВАРЕНЬЕ ✓ <i>(кизил, вишня, белая черешня, орех, инжир)</i>	330 ₺
МЕД БАШКИРСКИЙ ✓	300 ₺
ПРОБИРКА С ПЕРЕЧНО-ВИНОГРАДНЫМ ФРЕШЕМ ✓	220 ₺

КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	350 ₺
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	100 мл	580 ₺
АМЕРИКАНО	150 мл	400 ₺
КАПУЧИНО	200 мл	440 ₺
ЛАТТЕ	200 мл	450 ₺
РИСТРЕТТО	30 мл	340 ₺
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	50 мл	320 ₺
РАФ-КОФЕ	200 мл	500 ₺
КАПУЧИНО БЕЗ/КОФЕИНА	200 мл	420 ₺

АМЕРИКАНО БЕЗ/КОФЕИНА

150 мл

360 ₺

ЧАЙ

**НИКИФОРОВСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ВИНOM И
АПЕЛЬСИНОМ**
500 мл

610 ₺

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

500 мл

540 ₺

СЕНЧА

500 мл

540 ₺

ЭРЕЛ ГРЕЙ

500 мл

540 ₺

РОМАШКОВЫЙ

500 мл

540 ₺

ТРАВЯНОЙ

500 мл

540 ₺

ЖАСМИН

500 мл

540 ₺

ОБЛЕПИХОВЫЙ

750 мл

910 ₺

БРУСНИЧНЫЙ

750 мл

910 ₺

Данный буклет является информационным. Более детальная информация в контрольном меню