

## ФИРМЕННЫЕ КОМПОТЫ

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Компот из сухофруктов 1 л.....             | 390 |
| Компот ягодный с тархуном и мятой 1 л..... | 450 |
| Морс из черной смородины 1 л.....          | 390 |



## ГРУЗИНСКИЕ САЛАТЫ

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Овощной салат</b> .....                                                                | 490 |
| Томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец                                  |     |
| <b>Овощной салат в соусе «баже»</b> .....                                                 | 590 |
| Томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец, грецкие орехи, ореховый соус    |     |
| <b>Летний салат из трав с яйцом и огурцами</b> .....                                      | 470 |
| Шпинат, редис, зеленый лук, щавель, заправка на выбор: ароматное масло или сметана        |     |
| <b>Чархали</b> .....                                                                      | 490 |
| Салат из печено-копченой свеклы с молодым сыром                                           |     |
| <b>Салат из кутаисских помидоров</b> .....                                                | 570 |
| Томаты, зелень, лук сладкий, ароматное масло                                              |     |
| <b>Салат из томатов с джонджоли и сладким луком</b> .....                                 | 670 |
| Ломтики красных и желтых томатов, копченая соль, ароматное масло .....                    |     |
| <b>Салат из 2-х видов редьки и языка теленка</b> .....                                    | 490 |
| Дайкон, зеленая редька, яичный белок, телячий язык, украшается арбузной редькой           |     |
| <b>Салат из теплых баклажанов</b> .....                                                   | 670 |
| Обжаренные баклажаны, ароматные помидоры, сладкий лук, украшается кинзой                  |     |
| <b>Гурийский винегрет</b> .....                                                           | 390 |
| Картофель, морковь, гурийская капуста, фасоль, огурцы, свекла, ореховый соус              |     |
| <b>Баклажан в соусе «баже»</b> .....                                                      | 490 |
| Запеченный баклажан с травами                                                             |     |
| <b>Аджасангали с соленым сыром</b> .....                                                  | 470 |
| Печеные на углях овощи с молодым грузинским сыром и зеленью, украшается хрустящим лавашом |     |

## ФИРМЕННЫЕ ПХАЛИ

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Из печено-копченой свеклы ..... | 350 |
| Из перца на углях .....         | 550 |
| Из стручковой фасоли .....      | 390 |
| Из печеных баклажанов .....     | 430 |
| Из свежего шпината .....        | 470 |
| Ассорти из пхали .....          | 590 |



# САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Оливье

С камчатским крабом, красной икрой и домашним майонезом ..... 770

С цыпленком и копчеными колбасками ..... 550

**Зеленый салат с цыпленком гриль** ..... 590

С чесночно-йогуртовым соусом и хрустящим лавашом

**Рулетики из баклажанов** ..... 550

Фаршированные сыром «Надуги» с травами, подается с соусом «баже»

**Печеный баклажан с камчатским крабом**..... 750

и фондю из сыра сулугуни

**Салат из печени трески**..... 690

Подается с ароматным бородинским хлебом

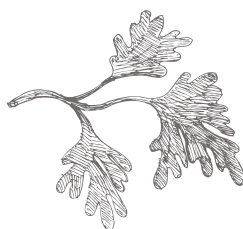
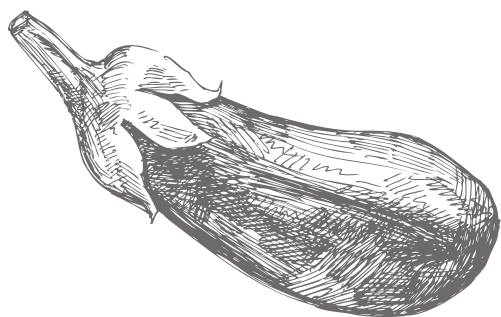
**Ассорти из рыб** ..... 890

Лосось, осетрина, северная рыба,  
подается с печеным картофелем и соусом из сыра надуги с травами.

**Икорный сет из 4-х видов рыб** ..... 990

Гармоничное сочетание икры сига, щуки, палтуса, форели,  
домашней сметаны и крымского лука.

Блюдо замешивается при госте и подаётся  
с тёплыми картофельными оладьями.





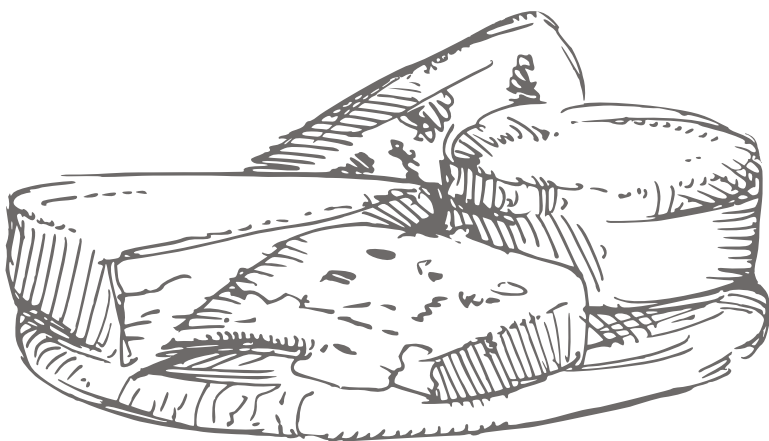
# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

|                                                                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Мужужи</b> .....                                                                                                        | <b>570</b> |
| Грузинский холодец, подается с хреном и горчицей                                                                           |            |
| <b>Копченая скумбрия</b> .....                                                                                             | <b>490</b> |
| Подается с молодым картофелем, ароматным маслом и зеленью                                                                  |            |
| <b>Сельдь домашнего посола</b> .....                                                                                       | <b>390</b> |
| Подается с молодым картофелем с зеленью, ароматным маслом и хрустящим бородинским хлебом                                   |            |
| <b>Сациви:</b>                                                                                                             |            |
| Из индейки .....                                                                                                           | <b>590</b> |
| Из креветок .....                                                                                                          | <b>750</b> |
| Из теплых баклажанов с зеленью.....                                                                                        | <b>490</b> |
| <b>Икра баклажанная с кахетинским маслом</b> .....                                                                         | <b>390</b> |
| Подается с ароматным бородинским хлебом                                                                                    |            |
| <b>Грибы по-грузински</b> .....                                                                                            | <b>370</b> |
| Маринованные грибы со свежими травами и чесноком, подается с молодым картофелем                                            |            |
| <b>Грузинские бочковые соленья (700 гр)</b> .....                                                                          | <b>590</b> |
| Кутаисские зеленые помидоры, хрустящие огурцы, гурийская капуста, чеснок, острый зеленый перец, джонджоли, огурцы бочковые |            |
| <b>Ассорти из свежих овощей и трав (700 гр)</b> .....                                                                      | <b>590</b> |
| Помидоры, огурцы, редис, перец сладкий, свежие травы                                                                       |            |
| <b>Копченая утиная грудка</b> .....                                                                                        | <b>550</b> |
| Подается с соусом наршараб                                                                                                 |            |
| <b>Ассорти из домашнего сала</b> .....                                                                                     | <b>450</b> |
| Сало в аджике, копченое сало, сало с чесноком и перцем, подается с домашней горчицей                                       |            |
| <b>Рачинская ветчина</b> .....                                                                                             | <b>470</b> |
| Подается с домашней горчицей                                                                                               |            |



# СЫРЫ ГРУЗИИ

|                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Сулугуни</b> (за 100 гр) .....                                           | <b>190</b> |
| Молодой слабосоленый сыр                                                    |            |
| <b>Имеретинский сыр</b> (за 100 гр) .....                                   | <b>190</b> |
| Молодой грузинский сыр                                                      |            |
| <b>Чечил копченый</b> (100гр).....                                          | <b>190</b> |
| <b>Копченый сулугуни</b> (за 100 гр).....                                   | <b>190</b> |
| <b>Брынза</b> (за 100 гр) .....                                             | <b>190</b> |
| Молодой соленый сыр                                                         |            |
| <b>Гебжалия</b> .....                                                       | <b>570</b> |
| Дует сыра сулугуни и надуги с ароматными травами и специями                 |            |
| <b>Рулетики из сулугуни</b> .....                                           | <b>350</b> |
| С молодым грузинским сыром, орехами и травами                               |            |
| <b>Ассорти из грузинских сыров</b> (250/20 гр) .....                        | <b>590</b> |
| Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский молодой, надуги с травами, брынза |            |
| <b>Мацони</b> .....                                                         | <b>150</b> |
| Кисломолочный грузинский продукт                                            |            |
| <b>Мацони с ароматными травами</b> .....                                    | <b>200</b> |
| Микс ароматных трав с чесноком и солью                                      |            |
| <b>Мацони с медом и грецкими орехами</b> .....                              | <b>250</b> |





## СУПЫ

|                                                                        |            |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Чихиртма</b> .....                                                  | <b>350</b> |
| Грузинский куриный суп                                                 |            |
| <b>Харчо</b> .....                                                     | <b>520</b> |
| Традиционный грузинский суп из телятины с рисом, томатами и зеленью    |            |
| <b>Батумская рыбная похлебка</b> .....                                 | <b>590</b> |
| Наваристый рыбный суп                                                  |            |
| <b>Солянка по-грузински</b> .....                                      | <b>490</b> |
| Подается с копчеными свиными ребрами                                   |            |
| <b>Борщ</b> .....                                                      | <b>490</b> |
| С красной фасолью и телятиной. Подается с бородинскими тостами с салом |            |

### ЛЕТНИЕ СУПЫ

**Овощная окрошка** .....

**350**

Картофель, огурец, редис, зелень, «база» на основе кваса, подается со сметаной

**Окрошка с цыпленком** .....

**390**

Картофель, огурец, редис, зелень, цыпленок, «база» на основе кваса, подается со сметаной

**Окрошка на мацони** .....

**390**

Яйцо, огурец, редис, кинза, «база» на основе мацони



## БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| <b>Мчади</b> .....                                     | <b>230</b> |
| Кукурузные лепешки с соусом мацони и зеленью           |            |
| <b>Чвиштары</b> .....                                  | <b>290</b> |
| Кукурузные шарики с сулугуни и соусом мацони с зеленью |            |
| <b>Эларджи</b> .....                                   | <b>350</b> |
| Кукурузная каша со свежим сулугуни                     |            |

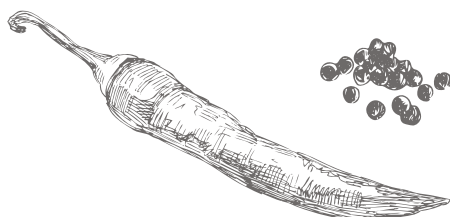


## ХИНКАЛИ

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Телятина &amp; Свинина</b> (от 3 шт.) ..... | <b>80</b> |
| Телятина, свинина, специи, зелень              |           |
| <b>Мякоть барашка</b> (от 3 шт.) .....         | <b>80</b> |
| Ягненок, зелень, специи                        |           |
| <b>Хинкали с сыром</b> .....                   | <b>80</b> |
| Имеретинский сыр, сулугуни                     |           |

### РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЬ:

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>Сацебели</b> .....          | <b>50</b> |
| <b>Мацони с чесноком</b> ..... | <b>50</b> |





## ХАЧАПУРИ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

|                                                                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>По-аджарски</b> .....                                                                                           | <b>590</b> |
| Самый известный хачапури-лодочка с 2 сырами, сливочным маслом и желтком                                            |            |
| <b>По-имеретински</b> .....                                                                                        | <b>590</b> |
| Тонко раскатанное тесто с начинкой из молодого сыра                                                                |            |
| <b>По-мегрельски</b> .....                                                                                         | <b>690</b> |
| Тонко раскатанное тесто с начинкой из молодого сыра и посыпанный сверху сулугуни, запеченного до хрустящей корочки |            |
| <b>Хачапури «4 сыра»</b> .....                                                                                     | <b>770</b> |
| Хачапури в форме лодочки, копченый сулугуни, сулугуни, молодой сыр, надуги                                         |            |
| <b>«Кубдари»</b> .....                                                                                             | <b>550</b> |
| Сванский пирог с рубленой телятиной и свиной, грузинскими специями и свежей зеленью                                |            |
| <b>«Лобиани»</b> .....                                                                                             | <b>390</b> |
| Хачапури с ароматной фасолью и специями                                                                            |            |
| <b>Шотис пури</b> .....                                                                                            | <b>90</b>  |
| Грузинский хлеб                                                                                                    |            |

### РЕКОМЕНДУЕМ

**Намазки к хлебу** ..... **150**

Сало с аджикой, масло со сванской солью





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Лепешка с сыром на огне</b> .....                                             | <b>190</b> |
| Имеретинский сыр, сулугуни, подается с соусом мацони с травами                   |            |
| <b>Лепешка свинина &amp; телятина на огне</b> .....                              | <b>190</b> |
| Подается с соусом мацони с травами                                               |            |
| <b>Оладьи из кабачков</b> .....                                                  | <b>390</b> |
| <b>Долма по-деревенски</b> .....                                                 | <b>420</b> |
| Телятина с рисом и специями в виноградных листьях.<br>Подается с соусом «мацони» |            |
| <b>Грибы по-грузински с сулугуни на кецу</b> .....                               | <b>450</b> |
| Запеченные шампиньоны с сыром                                                    |            |
| <b>Лобио из фасоли по-кахетински</b> .....                                       | <b>490</b> |
| Красная фасоль, лук, томаты, специи, зелень, чвиштари с сыром                    |            |
| <b>Квари (грузинские вареники)</b>                                               |            |
| С сулугуни.....                                                                  | <b>370</b> |
| С картофелем и сезонными грибами.....                                            | <b>450</b> |
| <b>Чебурек</b>                                                                   |            |
| Свинина и телятина .....                                                         | <b>190</b> |
| Сулугуни с зеленью .....                                                         | <b>190</b> |
| Мякоть барашка .....                                                             | <b>190</b> |
| <b>Ачма</b> .....                                                                | <b>470</b> |
| Пирог из отварного теста с молодыми сырами, подается с соусом «мацони»           |            |
| <b>Сулугуни с томатами на кецу</b> .....                                         | <b>490</b> |
| Запеченный в дровяной печи                                                       |            |
| <b>Копченый сыр Чечил на углях</b> .....                                         | <b>550</b> |
| Подается с вареньем "Фейхоа"                                                     |            |



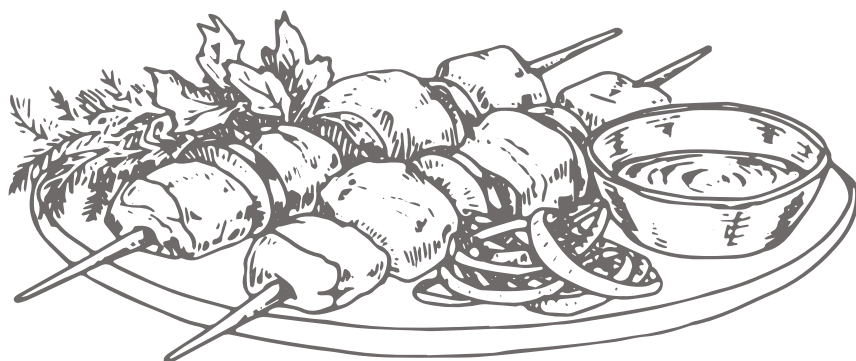




## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КЕЦИ

|                                                                                             |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Чахохбили</b> .....                                                                      | <b>490</b> |
| Тушеный цыпленок в пряном томатном соусе с зеленью и орехами                                |            |
| <b>Кучмачи из потрохов цыпленка</b> .....                                                   | <b>450</b> |
| Жареные потроха цыплят со специями, зеленью и красным вином                                 |            |
| <b>Чакапули из баранины</b> .....                                                           | <b>770</b> |
| Мясо баранины со специями, алычой, ароматной зеленью и вином                                |            |
| <b>Оджахури</b> .....                                                                       | <b>590</b> |
| На выбор: баранина / телятина<br>Жареное мясо с картофелем и специями под ароматной зеленью |            |
| <b>Цыпленок «Чкмерули»</b> .....                                                            | <b>770</b> |
| Цыпленок печеный в печи в сливочно-чесночном соусе со специями и зеленью                    |            |
| <b>Чанахи</b> .....                                                                         | <b>580</b> |
| Растушенная баранина с овощами и травами                                                    |            |
| <b>Цыцыла «Тапака»</b> .....                                                                | <b>670</b> |
| Подается с соусами «сацебели» и «мацони»                                                    |            |
| <b>Жареный картофель с сезонными грибами</b> .....                                          | <b>470</b> |





## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

### МЯСО

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Шашлык из телятины (мякоть) .....        | 690  |
| Шашлык из баранины на кости .....        | 970  |
| Шашлык из баранины (мякоть).....         | 690  |
| Шашлык из баранины(семечки) .....        | 450  |
| Шашлык из свинины (шейка) .....          | 570  |
| Шашлык из телячьей печени с жирком ..... | 550  |
| Запеченая лопатка ягненка .....          | 2750 |

Подается с печеным молодым картофелем, крымским луком, зеленью и соусом Сацебели. Порция на двоих

### ПТИЦА

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Шашлык из цыпленка с кожей .....             | 520 |
| Целый цыпленок маринованный по-свански ..... | 670 |
| Шашлык из индейки .....                      | 570 |

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Ягненок .....            | 690 |
| Свинина & телятина ..... | 590 |
| Цыпленок .....           | 520 |
| Из картофеля .....       | 270 |

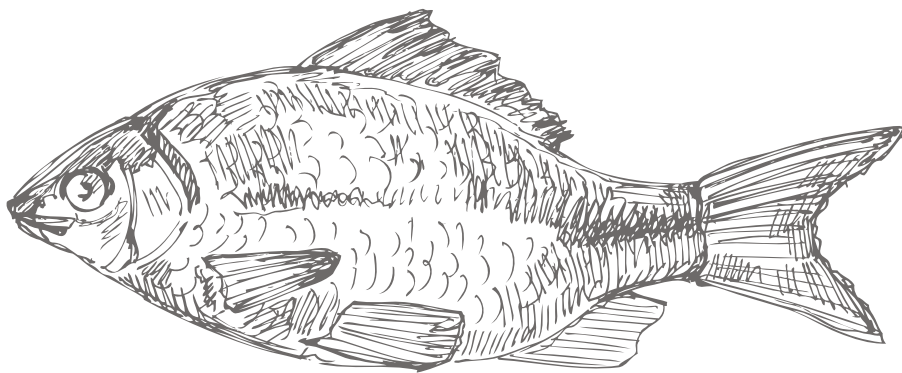
## РЫБА

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Шашлык из осетрины .....      | 1390 |
| Шашлык из лосося .....        | 1190 |
| Шашлык из масляной рыбы ..... | 790  |

## ОВОЩИ

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Шампиньоны .....                    | 370 |
| Кабачки .....                       | 290 |
| Баклажан .....                      | 390 |
| Молодой картофель в грудинке .....  | 320 |
| Молодая кукуруза .....              | 290 |
| Сладкий печеный перец (1 шт.) ..... | 290 |

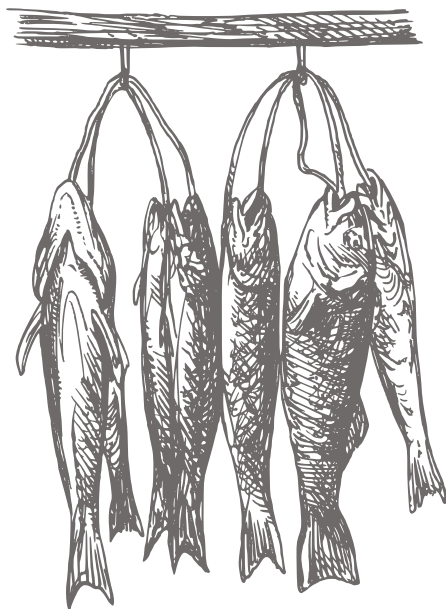




## НАША РЫБА

ГОТОВИМ НА УГЛЯХ, НА СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ  
ЗА 100 ГР НЕПОТРОШЕННОЙ РЫБЫ

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>Карп без костей</b> .....     | <b>180</b> |
| <b>Корюшка</b> .....             | <b>190</b> |
| <b>Черноморский калкан</b> ..... | <b>350</b> |
| <b>Барабуля</b> .....            | <b>290</b> |
| <b>Форель (целая)</b> .....      | <b>270</b> |
| <b>Стерлядь (целая)</b> .....    | <b>390</b> |
| <b>Ледяная (целая)</b> .....     | <b>290</b> |





## ГАРНИРЫ

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>Картофель фри</b> .....     | <b>250</b> |
| С соусом сацебели              |            |
| <b>Картофельное пюре</b> ..... | <b>170</b> |
| <b>Стручковая фасоль</b> ..... | <b>320</b> |
| Жареная с чесноком и специями  |            |



## СОУСЫ

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Сацебели</b> .....                    | <b>50</b> |
| <b>Мацони с чесноком и зеленью</b> ..... | <b>50</b> |
| <b>Ткемали</b> .....                     | <b>90</b> |
| <b>Аджика острая</b> .....               | <b>50</b> |
| <b>Майонез и аджика</b> .....            | <b>70</b> |
| <b>Наршараб</b> .....                    | <b>70</b> |
| <b>Кетчуп</b> .....                      | <b>50</b> |
| <b>Сметана</b> .....                     | <b>50</b> |





## ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>Птичье молоко</b> .....                | <b>390</b> |
| С ореховым бисквитом и ароматной халвой   |            |
| <b>Наполеон «пеновани»</b> .....          | <b>430</b> |
| Слоеный пирог со сливочно-заварным кремом |            |
| <b>Торт киевский</b> .....                | <b>350</b> |
| С шоколадным кремом                       |            |
| <b>Миндальный рулет</b> .....             | <b>550</b> |
| С ягодами и соусом «сацебели» из малины   |            |
| <b>Шоколадный торт</b> .....              | <b>450</b> |
| С соусом «Пьяная» вишня                   |            |
| <b>Медовик</b> .....                      | <b>450</b> |
| Подается со сметанным мороженым           |            |
| <b>Лакомка</b> .....                      | <b>320</b> |
| Творожное пирожное                        |            |

### МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕ

ЗА 1 ШАРИК

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>Пломбир</b> .....                                      | <b>150</b> |
| <b>Халва с грецким орехом</b> .....                       | <b>150</b> |
| <b>Вареная сгущенка</b> .....                             | <b>150</b> |
| <b>Шоколадное</b> .....                                   | <b>150</b> |
| <b>Клубничное</b> .....                                   | <b>150</b> |
| <b>Сорбе</b> .....                                        | <b>170</b> |
| Малина с клубникой / абрикос / лимон / апельсин с имбирем |            |





## К ЧАЮ

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>Шоколадная колбаса</b> (100 гр).....              | <b>250</b> |
| С домашним печеньем                                  |            |
| <b>Халва</b> (100 гр).....                           | <b>230</b> |
| <b>Пирожное орешек</b> (3 шт в порции).....          | <b>150</b> |
| С заварным кремом                                    |            |
| <b>Мед</b> (100 гр).....                             | <b>190</b> |
| <b>Домашнее варенье</b> (100 гр).....                | <b>250</b> |
| Клубничное, малиновое, фейхоа, черешня, грецкий орех |            |
| <b>Чурчхела</b> (100 гр) .....                       | <b>350</b> |





Все цены указаны в рублях, с учетом НДС.

С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя.

Генеральный директор \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Дата ввода меню \_\_\_\_\_