

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (ПО-ГРУЗИНСКИ)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Баклажаны с грецкими орехами</b> (6 шт.)   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>2. Баклажаны с творогом, зеленью и чесноком</b> (6 шт.)                               | <b>9,90 €</b>  |
| <b>3. Ассорти из баклажанов с грецкими орехами, творогом, зеленью и чесноком</b> (8 шт.) | <b>12,50 €</b> |

## ЗАКУСКИ

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Сырная закуска</b> (сулугуни, имеритинский и копчёный сыр)      | <b>10,90 €</b> |
| <b>2. Ассорти сыров</b> (сыр с синей, белой плесенью и сыр типа Эдам) | <b>10,90 €</b> |
| <b>3. Солёное сало с чесноком</b>                                     | <b>10,90 €</b> |
| <b>4. Чесночный хлеб с соусом</b>                                     | <b>5,50 €</b>  |
| <b>5. Сырные шарики с соусом</b>                                      | <b>8,90 €</b>  |
| <b>6. Куриные крылышки с соусом на гриле</b>                          | <b>9,90 €</b>  |
| <b>7. Ассорти закусок с соусом</b>                                    | <b>16,50 €</b> |
| (чесночный хлеб, сырные шарики, куриные крылышки, оливки)             |                |
| <b>8. Деруны с малосольным лососем и сливочно-сметанным муссом</b>    | <b>11,90 €</b> |
| (картофельные оладьи)   |                |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПО-ГРУЗИНСКИ)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Лобио красное по-имеритински</b> (фасоль, заправленная грузинскими специями и соленым огурцом) | <b>10,90 €</b> |
| <b>2. Аджапсандали</b> (овощное рагу – баклажан, зелёная фасоль, помидор, паприка)                   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>3. Долма</b> (рулетки с рисом и фаршем в виноградных листьях – 5 шт.)                             | <b>10,90 €</b> |
| <b>4. Грибы запечённые с сулугуни</b> (шляпки шампиньонов, сыр сулугуни)                             | <b>9,90 €</b>  |
| <b>5. Хачапури "по-имеретински"</b> (лепёшка из дрожжевого теста с сыром)                            | <b>10,90 €</b> |
| <b>6. Хачапури "по-аджарски"</b> (лодочка с сыром, яйцом и сливочным маслом)                         | <b>12,90 €</b> |
| <b>7. Хачапури "по-аджарски" с мясом</b> (фарш из свинины и говядины, помидор, сыр)                  | <b>13,90 €</b> |
| <b>8. Хачапури на шампуре</b>  | <b>10,50 €</b> |
| <b>9. Блинчики с мясной начинкой со сметаной</b> (по-грузински – 3 шт.)                              | <b>9,50 €</b>  |
| <b>10. Кутабы</b> (блюдо, схожее с чебуреками – 2 шт.)   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>11. Запечённый баклажан</b> (помидор, сливочный соус, грузинские специи, сыр)                     | <b>11,90 €</b> |

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Тёплый салат из курицы</b> (смесь из листьев салата, огурец, помидор черри, паприка, курица, тертый сыр, виноград, апельсиново-майонезный соус*) *можно подавать без майонеза | <b>12,50 €</b> |
| <b>2. Салат Цезарь с курицей гриль</b>  | <b>12,50 €</b> |
| (салат ромэн, помидор черри, крутоны, сыр Пармезан, чеснок)   |                |
| <b>3. Салат Цезарь с запечёнными креветками</b> (6 шт.)   | <b>14,50 €</b> |
| (салат ромэн, помидор черри, крутоны, сыр Пармезан, чеснок)   |                |
| <b>4. Салат с запечённым козьим сыром</b>   | <b>14,50 €</b> |
| (смесь из листьев салата, апельсин, груша, клубника, виноград, физалис, хлеб)   |                |
| <b>5. Салат с нежно-соленым лососем</b> (авокадо, свежий огурец, помидор черри, печеная паприка, икра, перепелиные яйца, сырный мусс, сезамовые семена)                             | <b>17,50 €</b> |
| <b>6. Запеченные креветки</b> (6 шт.) – <b>добавить в салат</b>   | <b>8,90 €</b>  |

## СУПЫ

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. Харчо с говядиной</b> (грузинский суп)                      | <b>7,90 €</b> |
| <b>2. Бозбаш с курицей</b> (домашний куриный суп с фрикадельками) | <b>7,50 €</b> |

*Спросите пожалуйста официанта об аллергиях в еде.*

## САМОДЕЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ И ХИНКАЛИ (по-грузински пельмени)

<b>1. Вареные пельмени со сметаной</b> (10 шт.)	<b>9,50 €</b>
<b>2. Жареные пельмени со сметаной</b> (10 шт.)	<b>9,90 €</b>
<b>3. Вареные хинкали с мясом</b> (4 шт.)	<b>15,50 €</b>
<b>4. Жареные хинкали с мясом</b> (4 шт.)	<b>16,50 €</b>
<b>5. Вареные хинкали с грибами и сыром</b> (4 шт.)	<b>11,90 €</b>
<b>6. Жареные хинкали с грибами и сыром</b> (4 шт.)	<b>12,90 €</b>
<b>7. Вареные хинкали с бараниной</b> (4 шт.)	<b>16,50 €</b>
<b>8. Жареные хинкали с бараниной</b> (4 шт.)	<b>17,50 €</b>

Приготовление хинкали минимум 30 минут.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>1. Цыпленок „Табака“ с овощами-вок и соусом</b>	<b>14,90 €</b>
<b>2. Чкмерули с пряным картофелем</b> (цыпленок „Табака“ в чесночно-сливочном соусе)	<b>16,90 €</b>
<b>3. Чахохбили</b> (курица, тушеная с томатами и особенными приправами)	<b>14,90 €</b>
<b>4. Тушеная говядина с шампиньонами, луком, солёными огурцами и сыром в глиняной посуде</b>	<b>17,50 €</b>
<b>5. Имерули</b> (морковь, паприка, помидор, лук, чеснок, тушёная свинина, майонез, плавленый сыр, грузинские специи)	<b>14,50 €</b>
<b>6. Деревенский Чанахи с фасолью и сыром</b> (баранина, баклажан, картофель, помидор, солёный огурец, паприка, приправы, чеснок)	<b>16,90 €</b>
<b>7. Хачабургер</b> (гамбургер по-грузински) Говяжья котлета, сыр сулугуни, свежий салат, ткемали (грузинский соус из слив)	<b>14,90 €</b>
<b>8. Бургер KAZBEK с картофелем фри</b> (говядина и свинина бифштекс, бекон, сыр Cheddar, красный лук, смесь из листьев салата, помидор, маринованный огурец, соус)	<b>13,90 €</b>
<b>9. Рыбные тефтели с картофельным пюре и соусом</b> (лосось, белая рыба)	<b>18,90 €</b>
<b>10. Котлета по-киевски с картофельным пюре, овощами и соусом</b>	<b>17,90 €</b>

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

<b>1. Традиционный шашлык из свинины с овощами и соусом</b> (200 г)	<b>15,90 €</b>
<b>2. Традиционный шашлык из свинины с овощами и соусом</b> (300 г)	<b>17,90 €</b>
<b>3. Шашлык из курицы с овощами и соусом</b> (170 г)	<b>16,90 €</b>
<b>4. Шашлык из курицы с овощами и соусом</b> (250 г)	<b>19,50 €</b>
<b>5. Каре из баранины с овощами-гриль и соусом</b> (280 г)	<b>23,50 €</b>
<b>6. Гриль ассорти с овощами и соусом на двоих</b> (500 г) (традиционный шашлык из свинины, шашлык из курицы, каре из баранины)	<b>39,50 €</b>
<b>7. Запечённый лосось с овощами-вок и соусом</b> (200 г)	<b>20,90 €</b>
<b>8. Кебаб с печеным картофелем, свежим салатом и соусом</b> (жареные колбаски из фарша)	<b>16,90 €</b>
<b>9. Кебаб из говядины с сыром сулугуни, овощами-вок и соусом</b>	<b>19,90 €</b>
<b>10. Свиные ребрышки на гриле с кисло-сладким соусом и свежим салатом</b>	<b>15,90 €</b>
<b>11. Стейк рибай со свежим салатом, печеным картофелем и перечно-грибным соусом</b> (230 г)	<b>30,00 €</b>
<b>12. Филе утки с овощами и соусом из красного вина</b> (картофель, морковь, цукини и шпинат в сырном соусе)	<b>19,90 €</b>

*Спросите пожалуйста официанта об аллергиях в еде.*

## ГАРНИРЫ

1. Запечённый картофель	3,50 €
2. Картофель фри	3,50 €
3. Рис с овощами	3,90 €
4. Овощи в воке	4,90 €
5. Свежие овощи	4,90 €

## СОУСЫ

1. Сацебели (острый красный соус по-грузински)	1,00 €
2. Соус из йогурта (огурец, укроп, чеснок)	1,00 €
3. Чесночный соус	1,00 €
4. Закуска-соус	1,00 €
5. Сметана	1,00 €
6. Кетчуп	1,00 €

## ДЕСЕРТ

1. Груша в соусе из красного вина с ванильным мороженым	7,00 €
2. Крем-брюле из белого шоколада со свежими ягодами	7,00 €
3. Пахлава (пирог с медом и орехами)	7,00 €
4. Домашний пирог (чизкейк с вареньем и сезонные ягоды)	7,00 €
5. Павлова с мини-безе (сливки, сливочный сыр, творог, ягоды)	7,00 €
6. Мороженое ассорти с вареньем	6,50 €
7. Коктейль из мороженого с мультифруктовым нектаром, сливовым или яблочным соком	6,50 €
8. Блинчики с вареньем или морожены	6,00 €

## ГОТОВЬ САМ *(количество ограничено)*

1. Пельмени замороженные (500 г)	20,00 €
2. Хинкали замороженные 6 шт.	20,00 €
3. Блинчики замороженные с мясной начинкой (по-грузински - 4 шт.)	10,00 €
4. Кутабы замороженные (блюдо, схожее с чебуреками - 2 шт.)	10,00 €
5. Традиционный шашлык из свинины (сырой) - 1 кг	17,00 €
6. Шашлык из курицы (сырой) - 1 кг	18,00 €
7. Каре из баранины (сырой) - 1 кг	30,00 €