

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (ПО-ГРУЗИНСКИ)

|  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Баклажаны с грецкими орехами</b> (6 шт.)   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>2. Баклажаны с творогом, зеленью и чесноком</b> (6 шт.)   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>3. Ассорти из баклажанов с грецкими орехами, творогом, зеленью и чесноком</b> (8 шт.)                 | <b>11,50 €</b> |
| <b>4. Грузинские закуски на двоих</b> (баклажаны, мини-паприка и морковь – творог, грецкий орех, чеснок) | <b>12,50 €</b> |

## ЗАКУСКИ

|   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Сырная закуска</b> (сулугуни, имеритинский и копчёный сыр)                                | <b>9,50 €</b>  |
| <b>2. Ассорти сыров</b> (сыр с синей, белой плесенью и сыр типа Эдам, оливки)                   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>3. Солёное сало с чесноком</b>   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>4. Чесночный хлеб с соусом</b>   | <b>4,90 €</b>  |
| <b>5. Сырные шарики с соусом</b>  | <b>7,90 €</b>  |
| <b>6. Куриные крылышки с соусом на гриле</b>  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>7. Ассорти закусок с соусом</b><br>(чесночный хлеб, сырные шарики, куриные крылышки, оливки) | <b>13,50 €</b> |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПО-ГРУЗИНСКИ)

|  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Лобио красное по-имеритински</b> (фасоль, заправленная грузинскими специями и соленым огурцом) | <b>9,90 €</b>  |
| <b>2. Аджапсандали</b> (овощное рагу – баклажан, зелёная фасоль, помидор, паприка)                   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>3. Долма</b> (рулетки с рисом и фаршем в виноградных листьях – 5 шт.)                             | <b>9,50 €</b>  |
| <b>4. Грибы запечённые с сулугуни</b> (шляпки шампиньонов, сыр сулугуни)                             | <b>8,90 €</b>  |
| <b>5. Хачапури "по-имеретински"</b> (лепёшка из дрожжевого теста с сыром)                            | <b>9,90 €</b>  |
| <b>6. Хачапури "по-аджарски"</b> (лодочка с сыром, яйцом и сливочным маслом)                         | <b>11,50 €</b> |
| <b>7. Хачапури "по-аджарски" с мясом</b> (фарш из свинины и говядины, помидор, сыр)                  | <b>11,90 €</b> |
| <b>8. Хачапури на шампуре</b> (на углях)   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>9. Блинчики с мясной начинкой со сметаной</b> (по-грузински – 3 шт.)                              | <b>8,90 €</b>  |
| <b>10. Кутабы</b> (блюдо, схожее с чебуреками – 2 шт.)   | <b>8,50 €</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>11,50 €</b> |
| <b>2. Грузинский салат с говядиной</b><br>(морковь, лук-порей, солёный огурец, картофель, свёкла, горох, майонез, горчица)   | <b>11,50 €</b> |
| <b>3. Салат Цезарь с курицей гриль</b><br>(салат ромэн, помидор черри, крутоны, сыр Пармезан, чеснок)  | <b>11,50 €</b> |
| <b>4. Салат Цезарь с запечёнными креветками</b> (6 шт.)<br>(салат ромэн, помидор черри, крутоны, сыр Пармезан, чеснок)   | <b>13,50 €</b> |
| <b>5. Салат с запечённым козьим сыром</b><br>(смесь из листьев салата, апельсин, груша, клубника, виноград, физалис, хлеб)   | <b>13,90 €</b> |
| <b>6. Салат с нежно-соленым лососем</b> (авокадо, свежий огурец, помидор черри, печеная паприка, икра, перепелиные яйца, сырный мусс, сезамовые семена)  | <b>15,90 €</b> |
| <b>7. Запеченные креветки</b> (6 шт.) – <b>добавить в салат</b>  | <b>7,90 €</b>  |
| <b>8. Салат с жареными баклажанами</b> (фритюрница)<br>(смесь из листьев салата, помидор, свежий огурец, морковь, цукини, миндальные хлопья, тыквенные семечки, льняные семена, семечки подсолнуха, хумус из нута) | <b>12,50 €</b> |

*Спросите пожалуйста официанта об аллергиях в еде.*

## СУПЫ

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. Харчо с говядиной</b> (грузинский суп)                      | <b>7,50 €</b> |
| <b>2. Бозбаш с курицей</b> (домашний куриный суп с фрикадельками) | <b>6,90 €</b> |

## 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>14,90 €</b> |
| <b>4. Жареные хинкали с мясом</b> (4 шт.)           | <b>15,90 €</b> |
| <b>5. Вареные хинкали с грибами и сыром</b> (4 шт.) | <b>11,50 €</b> |
| <b>6. Жареные хинкали с грибами и сыром</b> (4 шт.) | <b>12,50 €</b> |
| <b>7. Вареные хинкалис бараниной</b> (4 шт.)        | <b>15,90 €</b> |
| <b>8. Жареные хинкалис бараниной</b> (4 шт.)        | <b>16,90 €</b> |

Приготовление хинкали минимум 30 минут.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Цыпленок „Табака“ с овощами-вок и соусом</b>   | <b>13,90 €</b> |
| <b>2. Чкмерули с пряным картофелем</b> (цыпленок „Табака“ в чесночно-сливочном соусе)  | <b>15,90 €</b> |
| <b>3. Чахохбили</b> (курица, тушенная с томатами и особенными приправами)  | <b>13,50 €</b> |
| <b>4. Тушенная говядина с шампиньонами, луком, солёными огурцами и сыром в глиняной посуде</b>   | <b>15,50 €</b> |
| <b>5. Оджахури</b> (запечённая свинина*, картофель, томатно-луковый соус и зелень)   | <b>12,90 €</b> |
| *можно подавать без мяса   |                |
| <b>6. Деревенский Чанахи с фасолью и сыром</b> (баранина, баклажан, картофель, помидор, солёный огурец, паприка, приправы, чеснок)                                   | <b>16,90 €</b> |
| <b>7. 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>8. Бургер с рваной свининой и картофелем фри</b>  | <b>15,50 €</b> |
| (фриллис, свежий огурец, помидор, луковый джем, сырный соус, соус барбекю с яблоками)  |                |
| <b>9. Рыбные тефтели с картофельным пюре и креветочным соусом</b>  | <b>17,90 €</b> |
| (лосось, белая рыба)   |                |
| <b>10. Котлета по-киевски с картофельным пюре, овощами и соусом</b>  | <b>16,90 €</b> |

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Традиционный шашлык из свинины с овощами и соусом</b> (150 г)        | <b>15,50 €</b> |
| <b>2. Традиционный шашлык из свинины с овощами и соусом</b> (250 г)        | <b>17,50 €</b> |
| <b>3. Шашлык из курицы с овощами и соусом</b> (200 г)                      | <b>16,90 €</b> |
| <b>4. Каре из баранины с овощами-гриль и соусом</b> (280 г)                | <b>22,50 €</b> |
| <b>5. Гриль ассорти с овощами и соусом на двоих</b> (500 г)                | <b>37,50 €</b> |
| (традиционный шашлык из свинины, шашлык из курицы, каре из баранины)       |                |
| <b>6. Запечённый лосось с овощами-вок и соусом</b> (250 г)                 | <b>20,50 €</b> |
| <b>7. Кебаб с печеным картофелем, овощным лечо и соусом</b>                | <b>16,50 €</b> |
| (жареные колбаски из фарша)  |                |
| <b>8. Кебаб из говядины с сыром сулугуни, овощами-вок и соусом</b>         | <b>18,90 €</b> |
| <b>9. Свиные ребрышки на гриле с кисло-сладким соусом и свежим салатом</b> | <b>14,50 €</b> |
| <b>10. Стейк рибай с овощами и перечным соусом</b> (230 г)                 | <b>30,00 €</b> |
| (свежий картофель, морковь и шпинат в сливочном соусе)                     |                |
| <b>11. Филе утки с овощами и соусом из красного вина</b>                   | <b>19,90 €</b> |
| (картофель, морковь, цукини и шпинат в сырном соусе)                       |                |

*Спросите пожалуйста официанта об аллергиях в еде.*

## ГАРНИРЫ

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| 1. Запечённый картофель | 3,20 € |
| 2. Картофель фри        | 3,20 € |
| 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   | 6,50 € |
| 2. Крем-брюле из белого шоколада со свежими ягодами   | 6,50 € |
| 3. Пахлава (пирог с медом и орехами)  | 6,50 € |
| 4. Домашний пирог (чизкейк с вареньем и сезонные ягоды)   | 6,50 € |
| 5. Вафельное лакомство (творог, сливочный сыр, сливки, персик, ликер Baileys, хрустящая хлебная крошка) | 6,90 € |
| 6. Мороженое ассорти с вареньем   | 5,00 € |
| 7. Коктейль из мороженого с мультифруктовым нектаром, сливовым или яблочным соком                       | 5,00 € |
| 8. Блинчики с вареньем или мороженым  | 6,00 € |

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

|   |        |
|---|--------|
| 1. Картофель фри с сосисками и свежими овощами              | 5,90 € |
| 2. Шашлык из курицы с печеным картофелем и свежими овощами  | 7,50 € |
| 3. Запечённый лосось с печеным картофелем и свежими овощами | 8,90 € |
| 4. Детские вареные пельмени со сметаной (8 шт.)             | 6,90 € |
| 5. Детские жареные пельмени со сметаной (8 шт.)             | 7,50 € |
| 6. Блинчик с вареньем или мороженым                         | 3,00 € |

## ГОТОВЬ САМ *(количество ограничено)*

|   |         |
|---|---------|
| 1. Пельмени замороженные 30 шт.                                   | 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                                | 17,00 € |
| 7. Каре из баранины (сырой) – 1 кг                                | 30,00 € |





