Гарниры

Овощи гриль	150гр	400 ₽
Картофельное пюре	200гр	250 ₽
Картофель фри	200гр	250 ₽
Картофельные дольки	200гр	250 ₽
Грибы на гриле	200гр	450 ₽

Горячее

Долма с говядиной

Изысканное блюдо, в котором каждая деталь продумана: в отборные виноградные листья бережно укутывают фарш из мяса с рисом, луком, свежей зеленью и букетом кавказских специй



300гр 650 ₽

Чкмерули

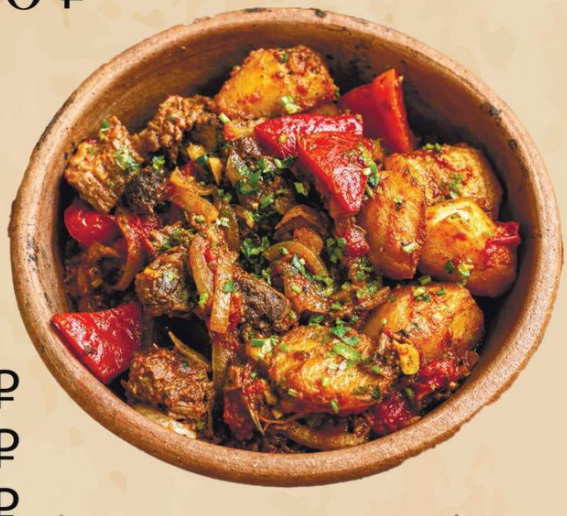
Это сочное и ароматное горячее блюдо.
Нежный вкус цыплёнка дополняет пикантный сливочно-чесночный соус.
Грузинское блюдо придётся по вкусу тем, кто любит кулинарные эксперименты



400гр 1200 ₽

Оджахури

Традиционное грузинское блюдо, которое переводится как «семейное».Это сочное жареное мясо с картофелем и специями, приготовленное с особой любовью и заботой



со свининой	400гр	650 ₽
с курицей	400гр	650 ₽
с телятиной	400гр	790 ₽

Цыпленок Табака

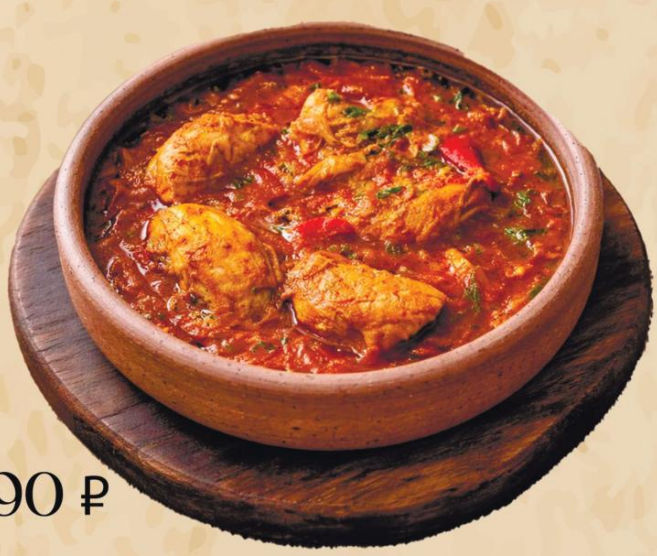
Изысканное грузинское блюдо, представляющее собой курицу, зажаренную под прессом до золотистой корочки



350гр 850 ₽

Чахохбили из курицы

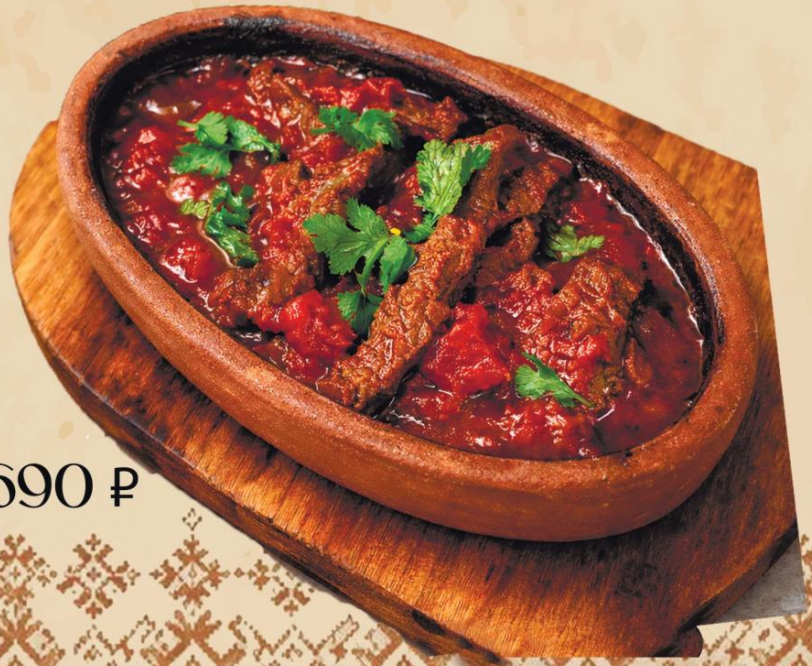
Традиционное грузинское блюдо.Оно готовится из мяса в томатном соусе со специями



350гр 590 ₽

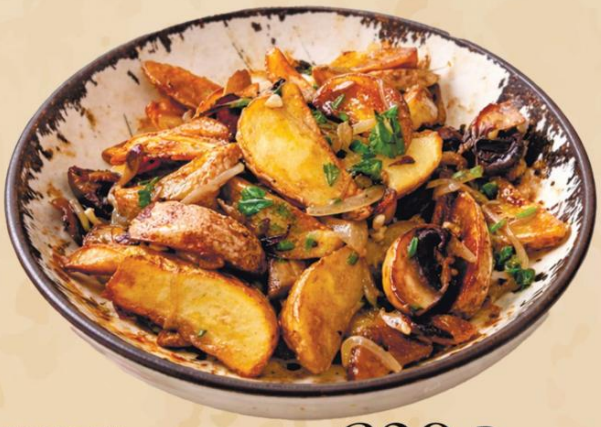
Чашашули

Чашушули - это не просто блюдо, а настоящая ода грузинскому гостеприимству и мудрости кулинарных традиций.



350гр 690 ₽

Картофель по-деревенски с грибами



То самое блюдо, которое согревает душу! Хрустящий снаружи и нежный внутри картофель, сочные грибы и карамелизированный лук создают неповторимый дуэт вкусов

300гр 390 ₽

Паста карбонара

Это не просто блюдо, а настоящая легенда итальянской кухни, воплощение принципа «гениальное - просто». Нежный кремовый соус, пикантная солоноватость сыра, лёгкая хрусткость бекона - каждый кусочек переносит вас на уютные улицы Рима, где это блюдо стало настоящей гастрономической иконой

250гр 550 ₽



Паста с морепродуктами

Нежная паста в ароматном соусе с богатым набором морепродуктов. Лёгкий сливочный оттенок подчёркивает натуральный вкус даров моря, а щепотка итальянских трав добавляет пикантности

300гр 650 ₽

Хинкали



Хинкали - выбор для тех, кто ценит
сытные и яркие блюда

Заказ от 3шт



Классические:

свинина и говядина	120 ₽
мраморная говядина	140 ₽
баранина	140 ₽
курица	120 ₽
сулугуни	140 ₽

Жареные:

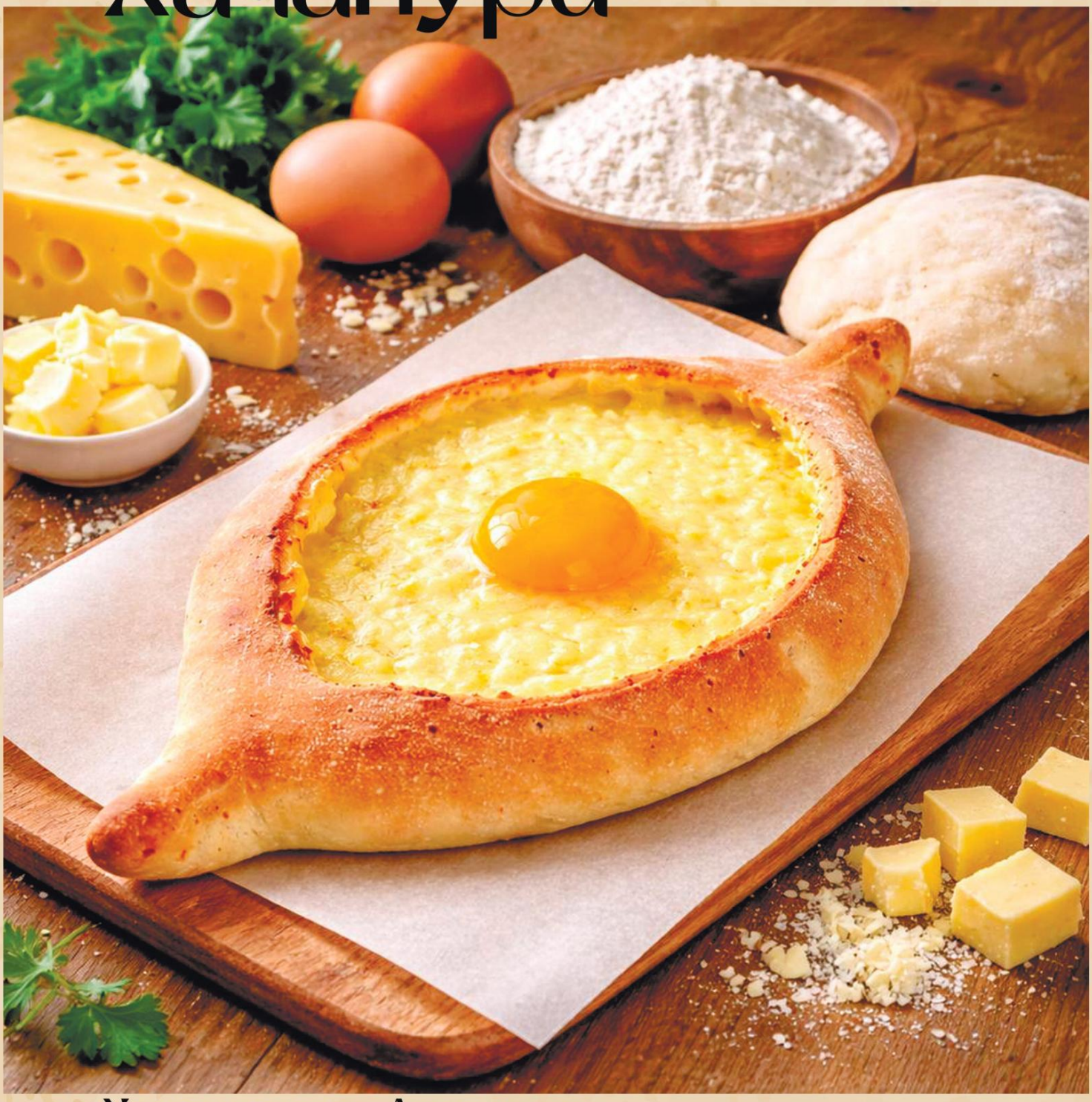
свинина и говядина	140 ₽
мраморная говядина	140 ₽
баранина	140 ₽
курица	140 ₽
сулугуни	140 ₽



Соус к хинкали:

мацони,	100 ₽
сацебели,	100 ₽
острый соус,	100 ₽
ткемали,	100 ₽
наршараб	100 ₽
аджика	150 ₽

Хачапури



Хачапури по-Аджарски

Это уникальная разновидность хачапури в форме лодочки, наполненная тягучим сыром, яйцом и сливочным маслом. Блюдо представляет собой идеальное сочетание хрустящего теста, нежной сырной начинки и жидкого яйца

300гр 580 ₽



Хачапури по-Мегрельски

500гр 640 ₽

Это уникальный закрытый пирог с двойным сырным наслаждением - сыром как внутри, так и снаружи. Настоящий кулинарный символ грузинского гостеприимства!

Хачапури по-Имеретински

400гр 620 ₽

Это закрытый пирог круглой формы с нежной сырной начинкой внутри - настоящая гастрономическая гордость Имеретии!

Пури

Пури - общее название грузинского хлеба. Традиционно его пекут в специальных печах - тоне, которые напоминают каменные колодцы, врытые в землю и облицованные глиняным кирпичом

180гр 125 ₽



Армянский лаваш

50гр 125 ₽

Бургеры



Фирменный бургер

Это сочное мясо на гриле, свежая булочка
и хрустящий салат, объединённые фирменным
сочным соусом.
Идеальный выбор для любителей бургеров!

400гр 890 ₽

Чизбургер

Погрузитесь в мир вкуса с нашим бургером,
где нежная говядина гармонично сочетается
с фирменным соусом и тягучим сыром,
заключёнными в мягкой булочке

400гр 890 ₽

Любой бургер подается с катофелем фри и соусом

Десерты

Наполеон
Десерт, состоящий из множества тонких слоёв теста, которые создают неповторимую воздушную текстуру

680 ₽

Медовик
Десерт, который порадует сладкоежек. Нежный, ароматный, с лёгким медовым привкусом

680 ₽

Чизкейк
Чизкейк любят за богатый сливочный вкус, приятную сладость и бархатистую текстуру, которая«тает во рту»

680 ₽

Салаты

Салат с хрустящими баклажанами

Ищете что-то новенькое? Попробуйте наш салат
с обжаренными до золотистой корочки баклажанами,
которые придают блюду необычный
и запоминающийся вкус



300гр 690 ₽

Тбилиси

В каждом ингредиенте - характер грузинской кухни:
пряный, живой, щедрый. Тёплое мясо в сочетании
с хрустящими овощами и ароматной зеленью
создаёт богатый вкусовой контраст,
а лёгкая заправка,
с традиционными специями ,
добавляет блюду
узнаваемую глубину



300гр 890 ₽

Зеленый салат Газапхули



«Газапхули» - звучит как мелодия, как шёпот молодой листвы и первые лучи весеннего солнца.
В переводе с грузинского это слово означает «весна»

350гр 590 ₽

Грузинский салат



Хрустящий овощной салат с ярким вкусом.
Свежесть овощей и пряность заправки прекрасно дополняют друг друга.
Традиционный грузинский салат украсит ваш стол

350гр 590 ₽

Цезарь



Лёгкий и свежий салат с хрустящими листьями Романо. В нём — сочные креветки или курица на выбор , которые придают блюду насыщенный вкус.
Заправка гармонично дополняет сочетание ингредиентов

С курицей 320гр 690 ₽

С креветками 320гр 790 ₽