



Холодные ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

СУЛУГУНИ, КОПЧЕНЫЙ АДЫГЕЙСКИЙ, ИМЕРЕТИНСКИЙ,
ЧЕЧИЛ МОЛОЧНЫЙ, ЧЕЧИЛ КОПЧЕНЫЙ

HOMEMADE CHEESE PLATTER

SULUGUNI, SMOKED CIRCASSIAN CHEESE, IMERETIAN CHEESE,
MILK CHECHIL, SMOKED CHECHIL

550

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ALL PRICES ARE IN RUBLES.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПОЛНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О СТОИМОСТИ БЛЮД, ВЫХОДЕ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ
В ПРЕЙСКУРАНТЕ, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ИХ ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.

THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST.



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND HERBS

550

— ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



МЯСНОЕ АССОРТИ

ДОМАШНЯЯ БУЖЕНИНА, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК,
БАСТУРМА, СУДЖУК

ASSORTED MEATS

HOMEMADE COLD BOILED PORK, BEEF TONGUE,
PASTIRMA, SUDJUK

690

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.
PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY INGREDIENTS.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ



ОГУРЦЫ, КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ, ЧЕРЕМША, ЧЕСНОК

HOMEMADE PICKLES

CUCUMBERS, GURIAN CABBAGE, CAULIFLOWER, CAPSICUM, WILD LEEK, GARLIC

450



– ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



САЦИВИ

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА В ПРЯНОМ ОРЕХОВОМ СОУСЕ, ПРИГОТОВЛЕННОМ НА ОСНОВЕ КУРИНОГО БУЛЬОНА И МОЛОТОГО ГРЕЦКОГО ОРЕХА

SATSIVI

CHICKEN THIGH IN SPICY NUT SAUCE
(CHICKEN BROTH WITH GROUND WALNUT)

420



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

ОСТРАЯ ГРУЗИНСКАЯ ЗАКУСКА
ИЗ ШПИНАТА С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ,
ЗЕЛЕНЬЮ И КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

SPINACH PKHALI

SPICY GEORGIAN SNACK:
SPINACH PATTIES WITH WALNUT PASTE,
HERBS AND CAUCASIAN SPICES



320



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

ОСТРАЯ ГРУЗИНСКАЯ ЗАКУСКА
ИЗ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ С ОРЕХОВОЙ
ПАСТОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ И КАВКАЗСКИМИ
СПЕЦИЯМИ

BEET PKHALI

SPICY GEORGIAN SNACK:
YOUNG BEETS PATTIES WITH WALNUT
PASTE, HERBS AND CAUCASIAN SPICES



320



АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА, ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ, ПЕРЕЦ С БАКЛАЖАНАМИ
И ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ, ПОДАЮТСЯ С МЧАДИ

PKHALI PLATTER

SPINACH PKHALI, BEET PKHALI, BELL PEPPER WITH EGGPLANTS
AND GEORGIAN-STYLE NUTS SERVED WITH MCHADI CORNBREADS

480



– ОСТРОЕ БЛЮДО



– ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



ПЕРЕЦ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

РУЛЕТЫ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО СЛАДКОГО
ПЕРЦА С НАЧИНКОЙ ИЗ ОСТРОЙ
ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И ЗЕЛЕНИ

GEORGIAN SWEET PEPPER ROLLS

SPICY WALNUT PASTE AND HERBS
WRAPPED IN BAKED SWEET PEPPER
SLICES

430



АЙРАН

ТРАДИЦИОННЫЙ КАВКАЗСКИЙ НАПИТОК
ИЗ МАЦОНИ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯТЫ,
БАЗИЛИКА И ЯБЛОКА

AYRAN

TRADITIONAL CAUCASIAN YOGHURT
DRINK WITH MINT, BASIL AND APPLE

250



БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

РУЛЕТЫ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ
С НАЧИНКОЙ ИЗ ОСТРОЙ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И ЗЕЛЕНИ

GEORGIAN EGGPLANT ROLLS

SPICY WALNUT PASTE AND HERBS WRAPPED
IN ROASTED EGGPLANT SLICES

490

САЛАТЫ

SALADS



ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, ЗАПЕЧЕННЫМ НА УГЛЯХ, СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ, ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И ЖАРЕНЫМ АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

GEORGIAN CHICKEN SALAD

SALAD WITH CHAR-GRILLED CHICKEN, RIPE TOMATOES AND FRIED CIRCASSIAN CHEESE, DRESSED WITH NUT SAUCE

470



ЯНГИЛИК new

СОЧНЫЙ САЛАТ С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ, СОЕВЫМ СОУСОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

YANGILIK

JUICY SALAD WITH BOILED BEEF, FRESH VEGETABLES, SPICY HERBS, SOY SAUCE AND HOT PEPPER

490

new – НОВОЕ БЛЮДО



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ 🌶️

САЛАТ С ЖАРЕННЫМИ В ПАНИРОВКЕ БАКЛАЖАНАМИ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, КУНЖУТОМ И МЯТОЙ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS AND TOMATOES

SALAD WITH DEEP-FRIED EGGPLANTS, FRESH TOMATOES, COTTAGE CHEESE, SESAME AND MINT, DRESSED WITH SWEET AND SOUR SAUCE

520

🌶️ – ОСТРОЕ БЛЮДО



ТАШКЕНТ

САЛАТ ИЗ ТОНКИХ ЛОМТИКОВ РЕДЬКИ И ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА
С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ И КУРИНОГО ЯЙЦА, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ
НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА

TASHKENT SALAD

THIN SLICES OF RADISH, BEEF TONGUE, EGGS AND HERBS
DRESSED WITH HOMEMADE MAYO BASED SAUCE

470



САЛАТ БАХОР

УЗБЕКСКИЙ САЛАТ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ,
СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ НА
ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА

BAHOR SALAD

UZBEK SALAD WITH CHICKEN, RIPE TOMATOES, FRESH CUCUMBERS AND BOILED EGG,
DRESSED WITH HOMEMADE MAYO BASED SAUCE

360



ТБИЛИСУРИ 🌶️🌿

ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ, ОГУРЦОВ И КРАСНОГО ЛУКА С ПРЯНОЙ ЗАПРАВКОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

TBILISURI SALAD

TOMATOES, CUCUMBERS AND RED ONIONS WITH SPICY DRESSING AND WALNUTS

420



АЧИК-ЧУЧУК 🌶️🌿

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ, КРАСНОГО ЛУКА И БАЗИЛИКА

ACHIK-CHUCHUK

SWEET TOMATOES, RED ONIONS AND BASIL

320

🌶️ – ОСТРОЕ БЛЮДО

🌿 – ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

СУПЫ

SOUPS



СУП ИЗ БАРАНИНЫ С КЮФТОЙ

НАВАРИСТЫЙ СУП С БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ, ТЕФТЕЛЕЙ,
КАРТОФЕЛЕМ И НУТОМ

LAMB SOUP WITH KUFTA

RICH SOUP WITH LAMB LEG, KUFTA MEATBALL,
POTATOES AND CHICKPEAS

750



ШУРПА

НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ И НУТОМ

CHORBA

RICH LAMB SOUP WITH VEGETABLES AND CHICKPEAS

520



БАЛЫК-ШУРПА

АРОМАТНЫЙ БУЛЬОН С ФОРЕЛЬЮ И СУДАКОМ, ОВОЩАМИ И УКРОПОМ

BALYK CHORBA

FRAGRANT BROTH WITH TROUT AND PIKE PERCH, VEGETABLES AND DILL

520



ЧУЧВАРА-ШУРПА new

МЯСНОЙ БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ ИЗ БАРАНИНЫ, ПОДАЕМ СО СМЕТАНОЙ

CHUCHVARA CHORBA

MEAT BROTH WITH LAMB DUMPLINGS, SERVED WITH SOUR CREAM

420



ХАРЧО

ОСТРЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ, РИСОМ,
ТОМАТАМИ И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

KNARCHO

SPICY SOUP WITH BEEF, RICE,
TOMATOES AND SPICES

490

 – ОСТРОЕ БЛЮДО



ЧИХИРТМА

ТРАДИЦИОННЫЙ ГРУЗИНСКИЙ КУРИНЫЙ СУП, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ
НА БУЛЬОНЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КУКУРУЗНОЙ МУКИ, ЯЙЦОМ И КИНЗОЙ

CHIKHIRTMA

TRADITIONAL GEORGIAN CHICKEN SOUP WITH SPECIAL BROTH
WITH CORN FLOUR, EGGS AND CILANTRO

420



КУРИНЫЙ СУП new
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES
AND QUAIL EGGS

350

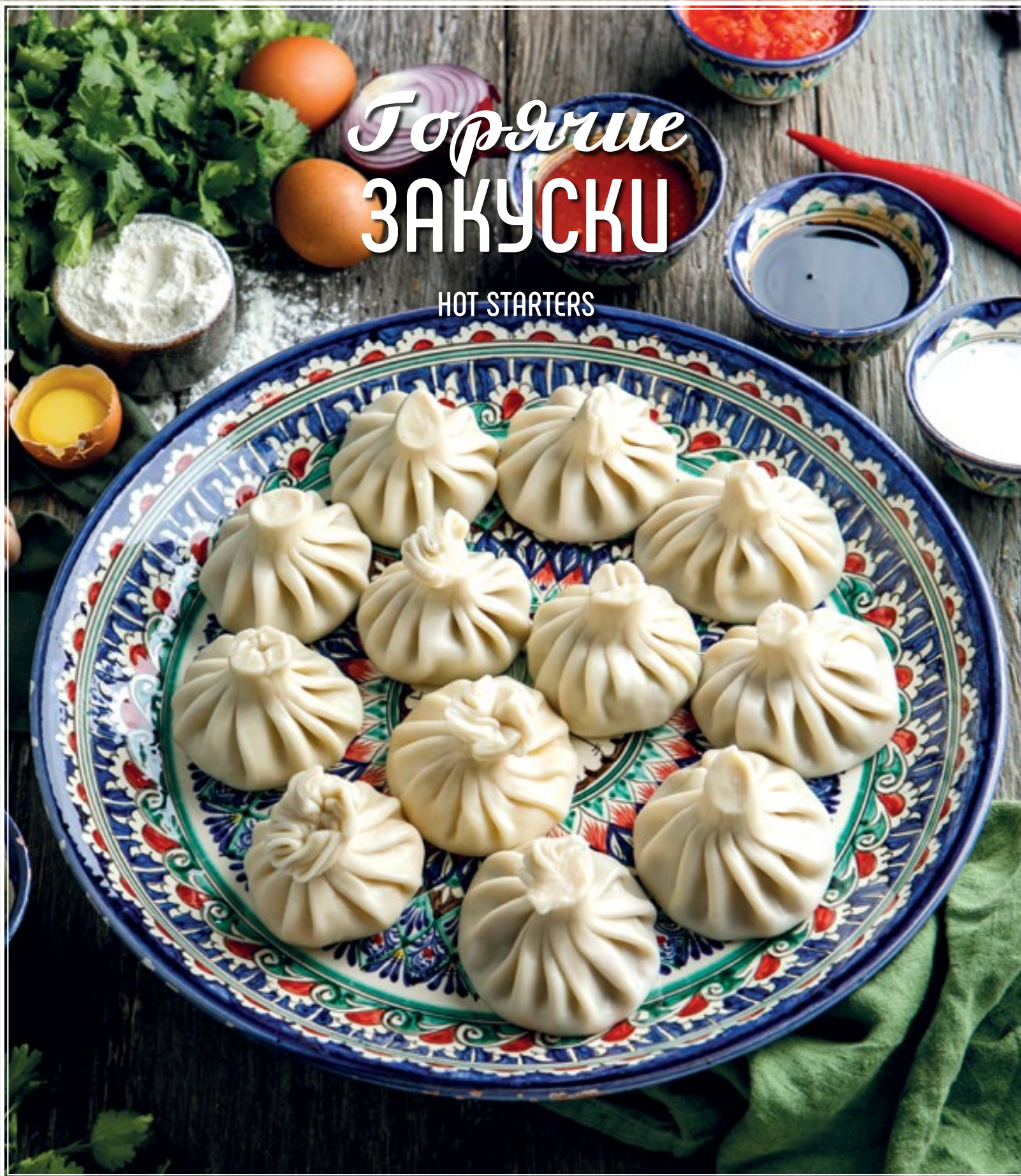
new – НОВОЕ БЛЮДО



ЛАГМАН
УЗБЕКСКАЯ ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ,
ТОМЛЕННЫМИ СО СПЕЦИЯМИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

LAGMAN
HOMEMADE UZBEK NOODLES WITH MUTTON AND VEGETABLES
SIMMERED IN THEIR OWN JUICE

520



Горячие ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ХИНКАЛИ

1 ШТ.

- С ГОВЯДИНОЙ
- С Телятиной
- С БАРАНИНОЙ
- С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
- С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
- С СЫРОМ

KHINKALI (GEORGIAN DUMPLINGS)

1 PC

- BEEF
- VEAL
- LAMB
- BEEF AND PORK
- MUSHROOMS AND POTATOES
- CHEESE

110

СЕТ 12 ХИНКАЛИ 6 ВИДОВ ХИНКАЛИ ПО 2 ШТ. КАЖДОГО ВИДА

SET 12 KHINKALI 6 FLAVORS OF KHINKALI, 2 OF EACH FLAVOR

1200



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ С ПРЯНЫМ ФАРШЕМ ИЗ БАРАНИНЫ И РИСА

LAMB DOLMA

SPICY MINCED LAMB WITH RICE WRAPPED IN VINE LEAVES

620



ЛОБИО

КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ТОМЛЕННАЯ СО СПЕЦИЯМИ,
ПОДАЕТСЯ С КАПУСТОЙ ПО-ГУРИЙСКИ И МЧАДИ

LOBIO

RED BEANS SIMMERED WITH SPICES, SERVED WITH
PICKLED CABBAGE AND MCHADI CORNBREADS

340

 – ОСТРОЕ БЛЮДО

 – ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



**ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ
С ТОМАТАМИ**

**BAKED SULUGUNI CHEESE
WITH TOMATOES**

420



АДЖАПСАНДАЛ 
ОВОЩНОЕ РАГУ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, ТУШЕННЫХ С ЛУКОМ,
КАРТОФЕЛЕМ, ТОМАТАМИ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ,
КИНЗОЙ И БАЗИЛИКОМ

AJAPSANDALI
GEORGIAN VEGETABLE STEW: EGGPLANTS, ONIONS, POTATOES,
TOMATOES, BELL PEPPER, CILANTRO AND BASIL

470

Горячие БЛЮДА

MAIN COURSES



ПЛОВ

ПРАЗДНИЧНЫЙ УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ С БАРАНИНОЙ,
НУТОМ, БАРБАРИСОМ И РИСОМ ДЕВЗИРА
ПОДАЕТСЯ НА ВЫБОР СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ

PILAF

UZBEK PILAF, TRADITIONALLY SERVED ON SPECIAL OCCASIONS, WITH LAMB,
CHICKPEAS, BARBERRY AND DEVZIRA RICE
SERVED WITH FRESH OR PICKLED VEGETABLES

650



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ С КУРИНЫМ БЕДРОМ,
РИСОМ ЛАЗЕР И ВОСТОЧНЫМИ СПЕЦИЯМИ
ПОДАЕТСЯ НА ВЫБОР СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ

BUKHARA PILAF

UZBEK PILAF WITH CHICKEN THIGH, UZBEK RICE AND SPICES
SERVED WITH FRESH OR PICKLED VEGETABLES

540



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ,

КУРАГОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ
ПОДАЕТСЯ НА ВЫБОР СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ

PILAF WITH BEEF,

DRIED APRICOTS AND PRUNES
SERVED WITH FRESH OR PICKLED VEGETABLES

590



ХАНУМ

УЗБЕКСКИЙ РУЛЕТ ИЗ ТОНКОГО ТЕСТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ, С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ, ЗЕЛЕНИ И АРОМАТНОЙ ЗИРЫ

KHANUM

UZBEK STEAMED THIN DOUGH ROLL STUFFED WITH LAMB, HERBS AND FRAGRANT CUMIN

640



ЧАНАХИ

БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ С БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТНОГО БУЛЬОНА, КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ И ЗЕЛЕНИ

CHANAKHI

LAMB STEWED WITH EGGPLANT, TOMATOES AND POTATOES IN FRAGRANT BROTH WITH CAUCASIAN SPICES AND HERBS

590



КУЧМАЧИ

АРОМАТНОЕ БЛЮДО ИЗ НЕЖНЫХ ТЕЛЯЧИХ ПОТРОШКОВ

KUCHMACHI

FRAGRANT DISH OF TENDER VEAL OFFAL

650



ЧУЧВАРА

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ,
ПОДАЕМ СО СМЕТАНОЙ

CHUCHVARA

NATIONAL LAMB DUMPLINGS, SERVED
WITH SOUR CREAM

450



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ,
ПОДАЕМ СО СМЕТАНОЙ

FRIED CHUCHVARA

NATIONAL LAMB DUMPLINGS, SERVED
WITH SOUR CREAM

450



КОВУРМА

УЗБЕКСКАЯ ЛАПША, ОБЖАРЕННАЯ
С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ СО СПЕЦИЯМИ

KAVURMA

UZBEK NOODLES FRIED WITH MUTTON
AND VEGETABLES IN TOMATO SAUCE
WITH SPICES

520

ЧАХОХБИЛИ



БЕДРО ЦЫПЛЕНКА, ТУШЕННОЕ
С ТОМАТАМИ, ЛУКОМ И ТРАВАМИ



ШАКНОКHBILI

CHICKEN THIGH STEWED WITH
TOMATOES, ONIONS AND HERBS

480



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

ЗАПЕЧЕННЫЙ В КЕЦИ ЦЫПЛЕНОК, ПОДАЕТСЯ С САЛАТОМ ИЗ КАПУСТЫ
ПО-ГУРИЙСКИ И БЕЛОГО ЛУКА

CHICKEN TABAKA

CHICKEN BAKED IN KETSI (GEORGIAN CLAY PAN), SERVED WITH GURIAN
CABBAGE AND WHITE ONION SALAD

790



– ОСТРОЕ БЛЮДО



ЧАШУШУЛИ

ТЕЛЯТИНА, ТОМЛЕННАЯ
С ОВОЩАМИ И СПЕЦИЯМИ

CHASHUSHULI

VEAL STEWED WITH VEGETABLES
AND SPICES

690



МЕГРУЛИ

ГОВЯДИНА, ТОМЛЕННАЯ С ТОМАТАМИ,
В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

MEGRULI

BEEF STEWED WITH TOMATOES
IN NUT SAUCE

560



ЧКМЕРУЛИ

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА, ЗАПЕЧЕННОЕ В КЕЦИ
С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И АРОМАТНЫХ
СПЕЦИЙ

CHKMERULI

CHICKEN THIGH BAKED
IN KETSI (GEORGIAN CLAY PAN)
WITH SPICY CREAM SAUCE

450



ОДЖАХУРИ

СВИНИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ,
ЗАПЕЧЕННАЯ В КЕЦИ

OJAKHURI

PORK WITH POTATOES AND ONIONS
BAKED IN KETSI (GEORGIAN CLAY PAN)

650

ВЫПЕЧКА

BAKED FOODS



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ЛОДОЧКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЯЙЦОМ

ADJARIAN KHACHAPURI

A YEAST DOUGH BOAT WITH SULUGUNI CHEESE AND AN EGG

520



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ТОНКО РАСКАТАННОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЕЩЕ ОДНОГО СЛОЯ СЫРА, ПРИДАЮЩЕГО КОРОЧКЕ ПИКАНТНОСТЬ И ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ

MINGRELIAN KHACHAPURI

THIN YEAST DOUGH STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE AND COVERED WITH AN EXTRA LAYER OF CHEESE FOR PIQUANT CRUST AND GOLDEN COLOR

540



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

KHACHAPURI WITH SMOKED CHEESE

560



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

СЫР СУЛУГУНИ В СДОБНОМ ТЕСТЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ, ПОДАЕТСЯ С ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ

KNACHAPURI ON SKEWER

GEORGIAN SULUGUNI CHEESE IN PASTRY DOUGH COOKED OVER CHARCOAL, SERVED WITH GHEE

450



САМСА

- С РУБЛЕННОЙ КУРИЦЕЙ, ЛУКОМ И АРОМАТНОЙ ЗИРОЙ
- С РУБЛЕННОЙ БАРАНИНОЙ, ЛУКОМ И АРОМАТНОЙ ЗИРОЙ

SAMSA

- WITH CHOPPED CHICKEN, ONION AND FRAGRANT CUMIN
- WITH CHOPPED LAMB, ONION AND FRAGRANT CUMIN

150

170



КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ LAMB KUBDARI

ПИРОГ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С ПРЯНЫМ ФАРШЕМ ИЗ БАРАНИНЫ, ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

PASTRY DOUGH CAKE WITH SPICY MINCED LAMB, SERVED WITH SATSEBELI SAUCE

670



ЧЕБУРЕК

- С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ
- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
- С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
- С БАРАНИНОЙ

CHEBUREK

- WITH HERBS AND CHEESE
- WITH POTATOES AND MUSHROOMS
- WITH BEEF AND PORK
- WITH LAMB

290



КУТАБ

- С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ
- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
- С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
- С БАРАНИНОЙ

QUTAB

- WITH HERBS AND CHEESE
- WITH POTATOES AND MUSHROOMS
- WITH BEEF AND PORK
- WITH LAMB

290

Блюда на **МАНГАЛЕ**

DISHES MADE ON CHARCOAL GRILL





ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

CHICKEN THIGH SHASHLIK

520



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

PORK SHASHLIK

650



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL SHASHLIK

760



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB SHASHLIK

860



ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

RACK OF LAMB SHASHLIK

990



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN LULA KEBAB

520



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ

BEEF AND PORK LULA KEBAB

650



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB LULA KEBAB

760



ЦЫПЛЕНОК НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED CHICKEN

790



ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ НА МАНГАЛЕ

GRILLED LAMB TONGUES

960



ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ
С СОУСОМ НАРШАРАБ

GRILLED TROUT
WITH NARSHARAB SAUCE

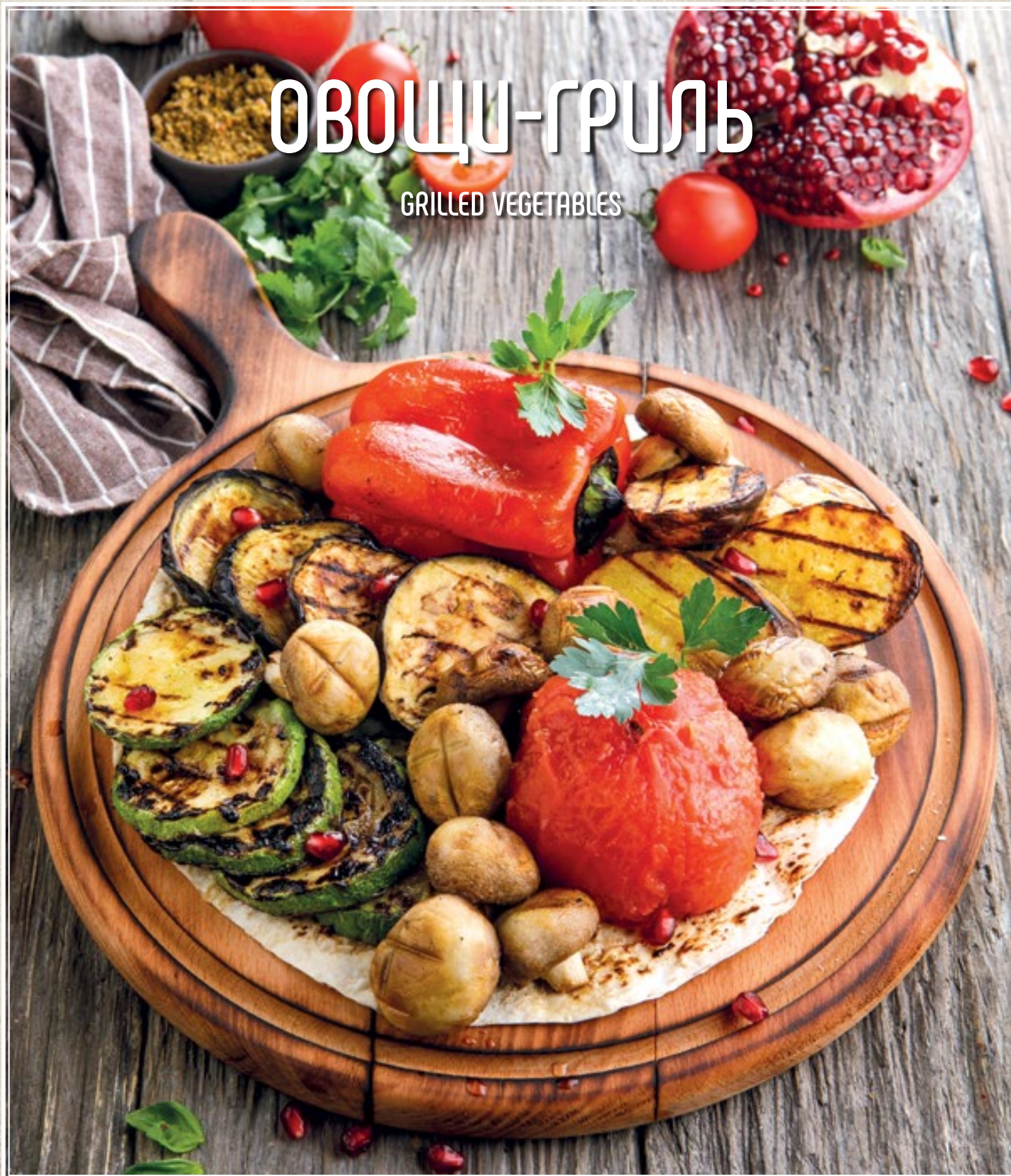
990



СИБАС НА МАНГАЛЕ

CHARCOAL GRILLED SEABASS

920



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

GRILLED VEGETABLES

КАРТОФЕЛЬ
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
ТОМАТ

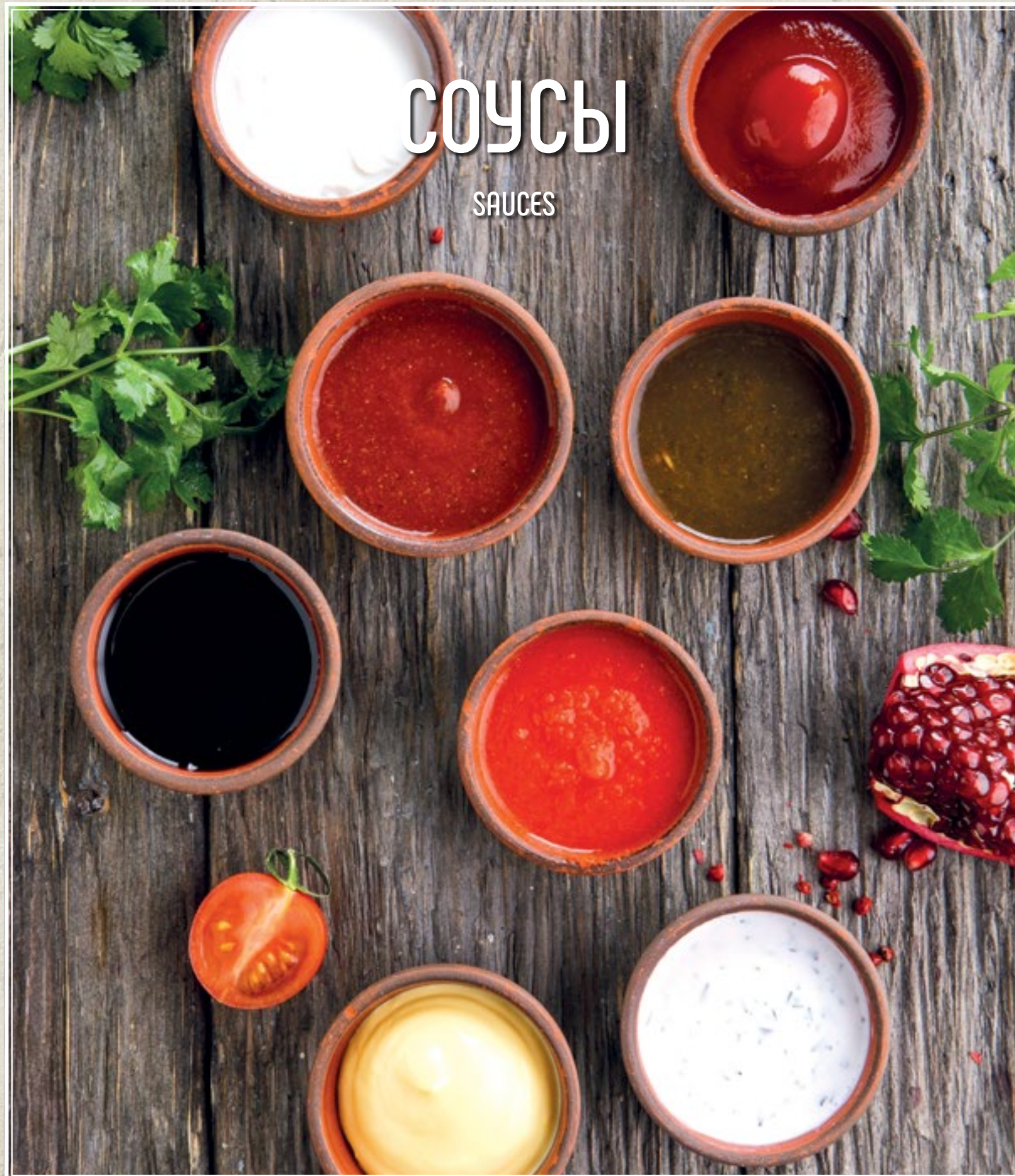
POTATOES
BELL PEPPERS
TOMATOES

220 ШАМПИНЬОНЫ
260 ЦУКИНИ
260 БАКЛАЖАН

BUTTON MUSHROOMS 260
ZUCCHINI 270
EGGPLANTS 270

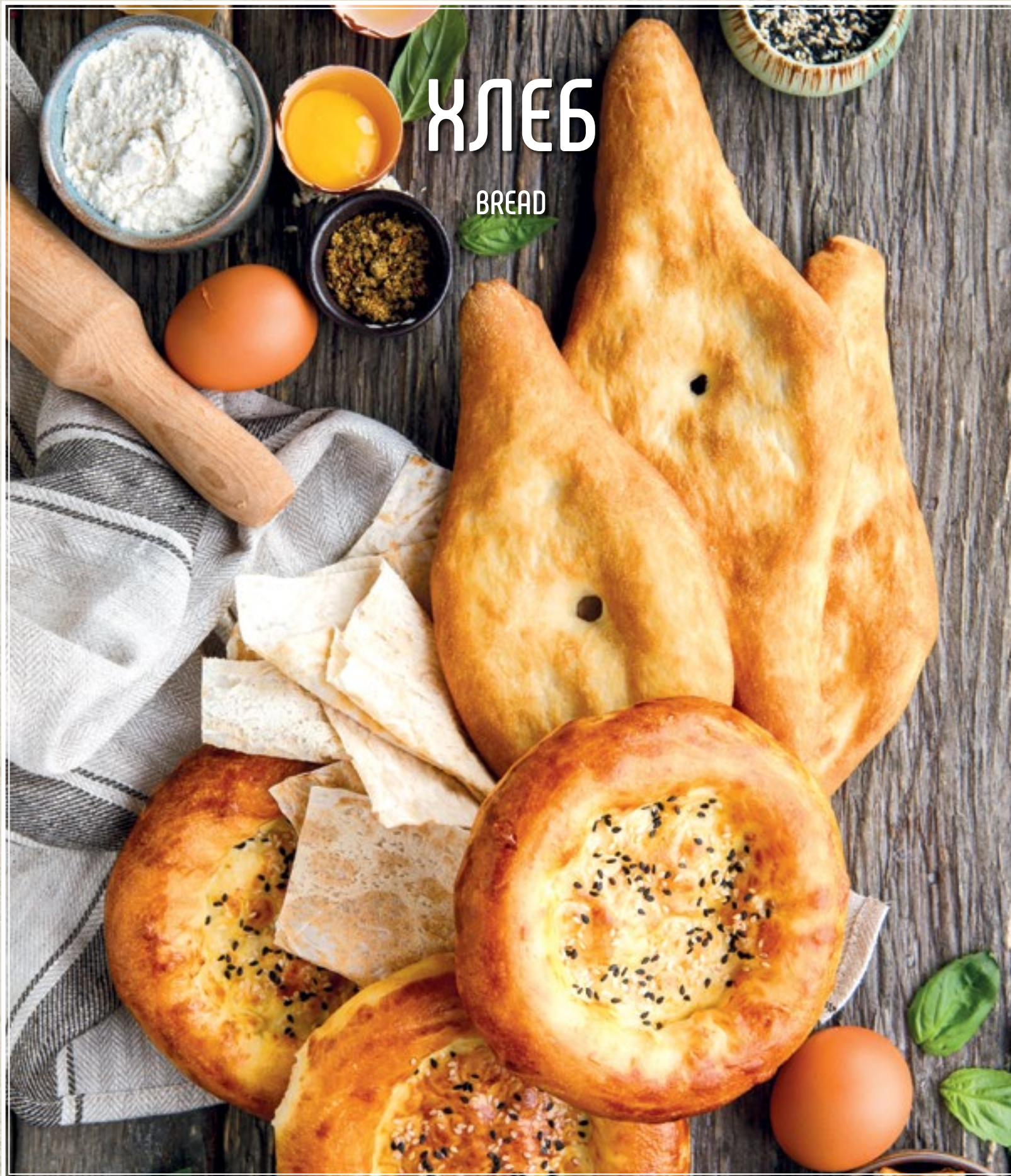
СОУСЫ

SAUCES



**АДЖИКА, МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ,
НАРШАРАБ, САЦЕБЕЛИ, ТКЕМАЛИ,
СЫРНЫЙ, КЕТЧУП, СМЕТАНА**

ADJIKHA (SPICY VEGETABLE SAUCE), **GARLIC MATSONI** (GEORGIAN YOGHURT),
NARSARAB (POMEGRANATE SAUCE), **SATSEBELI** (SPICY TOMATO PASTE), **TKEMALI** (PLUM SAUCE),
CHEESE SAUCE, KETCHUP, SOUR CREAM



ХЛЕБ

BREAD

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ
ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ
УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА

ARMENIAN LAVASH
GEORGIAN LAVASH
UZBEK FLATBREAD

100
100
100

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



ЗГАПАРИ

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ, ПРОПИТАННЫЙ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

ZGAPARI

CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH SOUR CREAM CUSTARD

340



ПАХЛАВА

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ

BAKLAVA

EASTERN SWEET
WITH WALNUTS AND HONEY

320



НАПОЛЕОН

КЛАССИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ СЛОЕНОГО
ТЕСТА С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

NAPOLEON

CLASSIC PUFF PASTRY DESSERT WITH
CUSTARD

340



МЕДОВИК

ТОРТ ИЗ МЕДОВЫХ КОРЖЕЙ СО
СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

MEDOVIK

HONEY CAKE WITH SOUR CREAM CUSTARD

340



ДОМАШНИЙ СМЕТАННИК

ДОМАШНИЙ ТОРТ ИЗ БИСКВИТНОЙ КРОШКИ
С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ

new

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE

HOMEMADE SPONGE CAKE WITH
FRESH STRAWBERRIES

390

new — НОВОЕ БЛЮДО



ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЮЖНЫХ ЯГОД

СЫР СУЛУГУНИ, ОБЖАРЕННЫЙ В ПАНИРОВКЕ, ПОДАЕТСЯ С ВАРЕНЬЕМ
ИЗ ТУТОВНИКА, ГРЕЦКОГО ОРЕХА И ЧЕРЕШНИ

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH SOUTHERN BERRIES JAM

BREADED SULUGUNI CHEESE, SERVED
WITH MULBERRY, WALNUT AND SWEET CHERRY JAM

360



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА new

FRUIT PLATE

990



ДОМАШНЕЕ ГРУЗИНСКОЕ ВАРЕНЬЕ

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, ШЕЛКОВИЦА, ТЫКВА, ИНЖИР, КИЗИЛ, АЙВА

GEORGIAN HOMEMADE JAM

WALNUT, WHITE CHERRY, MULBERRY, PUMPKIN, FIG, CORNEL, QUINCE

170



ЧУРЧХЕЛА

CHURCHKELA

320



МОРОЖЕНОЕ

В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК)

ASSORTED ICE CREAM

1 BALL

150

СОРБЕТ new

В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК)

ASSORTED SORBET

1 BALL

180

ИСПОЛЬЗУЙТЕ QR-КОД ДЛЯ ОПЛАТЫ СЧЕТА. ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. БЛЮДА И СЕРВИРОВКА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ИЗОБРАЖЕНИЯ НА ФОТО.
USE QR IN YOUR BILL FOR PAYMENT. PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY INGREDIENTS. THE DISHES AND THEIR PRESENTATION MAY DIFFER FROM THE PHOTOGRAPHS.