

Холодные закуски

Пхали-ассорти (300)	190
Лобио красное с орехами (200) Блюдо из красной отварной фасоли со специями	95
Лобио зелёное с орехами (200) Блюдо из отварной стручковой фасоли со специями	105
Кабачки жаренные с чесноком по-одесски (200)	95
Баклажаны с огоньком (200)	135
Икра из баклажан по-одесски (200) Для этого блюда овощи запекаются на мангале	130
Свежие овощи с зеленью (300) Огурец, помидор, перец болгарский, зелень	99
Соленья из погребка (400) Помидор, огурец, капуста и моченое яблоко	95
Соленые овощи по-грузински (250) Капуста, чеснок, острый перец	110
Икра щучья с тостами (100/50) Заправляется дижонской горчицей с крымским луком и сливочным маслом	340
Семга малосольная с тостами (100/50) Со сливочным маслом, маслинами, лимоном	210
Форшмак (100) Традиционная одесская закуска из сельди, яблока, яйца и лука	120
Сельдь малосольная с картофельными медальонами (150/100)	105
Ассорти грузинских сыров (300) Сулгуни, копчёный сулгуни, сыр имеретинский, орехи, виноград	170
Сырное ассорти (250) (под заказ) Радомер, дор блю, кантри, гауда, мёд, орехи, виноград	220
Рыбное ассорти (200) (под заказ) Семга малосольная, рыба масляная, лимон, маслины, помидоры черри	330
Бастурма (100) Вяленая говядина в специях	130
Мясная тарелка по-домашнему (300) Рулёт куриный, буженина, копчёное мясо	215
Домашнее сало с горчицей и хреном (250) Ассорти сала с чесноком, специями и бородинским хлебом	125
Грибочки маринованные (200) Лисички, опята, маслята с репчатым луком	180
Закуска средиземноморская (250) Сыр "Фета" с огурцом, крымским луком, подаётся на крутонах	115
Блинные рулетики с сёмгой (200) Блины с малосольной сёмгой и нежным соусом	175
Цицак (100) Острый маринованный перец	60
Маслины «Каламата» (100)	95
Лимон (100)	20

Салаты

Грузинский салат с орехами (250) Помидор, огурец, лук, грецкий орех, пряные травы	120
Салат из печёных овощей по-тбилиски (250) Баклажан, перец болгарский, помидор, грибочки, лук, кинза, чеснок	135
Грузинский салат с пряными травами (250) Помидор, огурец, перец болгарский, петрушка, кинза, лук	115
Коктейль из морепродуктов (300) Микс салатов, тигровые креветки, мясо мидий, кальмар, томаты, крымский лук, заправляется фирменным соусом	245
Греческий (300) Огурцы, помидоры, перец болгарский, фета, маслины «Каламата», масло оливковое	155
Салат с овощами гриль (300) Микс салатов, помидор, лук, перец болгарский, баклажан, кабачок, грибы, заправляется соевым дрессингом	145
Салат домашний (280) Подаётся с маслом, сметаной или майонезом, на выбор	85
Салат «Месхети» (250) Бастурма, телятина, копченое мясо, морковь, помидоры черри, салат айсберг, зелень	145
Салат с жареной свиной (300) Микс салатов, жареные овощи, сыр, свинина, заправляется фирменным соусом	205
Салат из телятины с овощами (300) Помидоры, грибы, телятина, микс салатов, соевый дрессинг, кунжут	230
Салат «Цезарь» с курицей (300) Микс салатов, помидоры черри, курица, перепелиные яйца, пармезан, сухарики, соус Цезарь	225
Салат «Цезарь» с сёмгой (300) Микс салатов, помидоры черри, сёмга, перепелиные яйца, пармезан, сухарики, соус Цезарь	260
Салат «Сицилийский» (300) Пряная телятина, томаты, микс салатов, крымский лук, зелень	265

Горячие закуски

Грибы запечённые с сыром сулгуни (250)	135
Сулгуни в лаваше (200)	100
Сулгуни с бастурмой в лаваше (250)	160
Жульен из сёмги (180)	250
Баклажан фаршированный курицей и грибами (250)	225
Сыр во фритюре с ягодным топингом (150/50)	135
Блины с грибами (250/50)	100

Хачапури и хинкали

Хачапури по-аджарски [лодочкой] (450)	165
Хачапури по-имеретински [с сыром внутри] (500)	150
Хачапури по-мегрельски (550) [с сыром внутри и с сулгуни сверху]	165
Хачапури «Тбилиси» (600) Лепёшка с сулгуни, мясом и томатами	199
Хачапури по-царски [ещё больше сыра] (600)	205
Хачапури на мангале (200)	65
Лобиани (500) Лепёшка с отварной фасолью, луком репчатым, зеленью и специями	110
Ламаджо (200) Лепёшка с бараниной, луком репчатым, зеленью и специями, подаётся с долькой лимона	70
Кубдари [с мясом] (500)	225
Хинкали классические (5 шт)	165
Хинкали из ягнёнка (5 шт)	195

Первые блюда

Грузинский острый суп (300) Телятина в соусе с пряными травами	150
Харчо из телятины с рисом (300) Лук, помидор, перец болгарский, телятина, рис, томаты, грузинские специи	130
Уха рыбацкая (300) Филе лосося, перец болгарский, помидор, лук, петрушка	120
Борщ украинский (300) Подаётся с зеленью и сметаной	80
Суп-крем грибной (300) Грибы, лук, сливки	90
Суп куриный (300) Насыщенный бульон с лапшой, фрикадельками и зеленью	55
Солянка сборная мясная (300)	135

Основные блюда из рыбы

Бычки жареные по-одесски (300)	320
Судак в сырном соусе (250)	330
Судак по-черноморски (250) Судак с овощами в чесночном соусе	260
Судак по-грузински (300) Судак с овощами в сливочном соусе	315
Стейк из лосося (цена за 100 г) На выбор: - с Голландским / - с икорно-сливочным соусом на основе Мартини	235

Основные блюда из мяса

Чашушули с телятиной острый (320) Телятина тушённая с томатами, чесноком и острым красным перцем	160
Чашушули с телятиной в сметане (320) Телятина тушённая с болгарским перцем и чесноком в сметане	195
Оджахури (400) Жаркое с картофелем из молодой телятины или свинины на выбор	205
Кучмачи куриный (300) Тушёные куриные потрошки	130
Чахохбили (400) Тушеная курица с помидорами и пряными травами	140
Чкмерули (500) Жареный цыплёнок в молочно-чесночном соусе	295
Баранина с овощами (400) Баранина тушённая с овощами и черносливом в вине, подаётся в глиняном кеци	285
Чанахи (400) Мясо ягнёнка с овощами и чесноком, подаётся в глиняном кеци	210

Основные блюда из мяса европейской кухни

Маринованные куриные ножки с остро-сладким соусом (350/50) По фирменному рецепту	150
Цыпленок табака (за 100 г) Приготовление - классика жанра	45
Телячья печень, обжаренная со спаржевой фасолью (250) Со специями и чесноком, подаётся на лаваше	155
Сердце ягненка с овощами (250)	95

Горячие сковородки

Горячая сковородка по-грузински (350) Телятина, запеченная с овощами в сулгуни	200
Горячая сковородка с бараниной и картофелем (300) Обжаренная картошечка с луком и мясом под сырной корочкой	185
Горячая сковородка с телятиной и овощами (300) Мясо, грибы, перец, лук, ананас, огурец, фирменный соус	185
Горячая сковородка со свининой и овощами (300) Мясо, грибы, лук, перец, спаржевая фасоль с чесноком	125
Горячая сковородка с куриным филе и овощами (300) Мясо, картофель, маринованный огурец, лук, грибы, сливочный соус	125

Гарнир

Рис Жасмин (200) обжаренный с яйцом, грибами, луком, листьями салата и морковью по фирменному рецепту	70
Картофель по-деревенски (200) С грибами, луком и чесноком	50
Картофельное пюре (200)	50
Картофель фри (150/50)	45

Выпечка

Грузинский Шоти (1 порция)	20
Тосты ржаные и пшеничные (1 порция)	20

Соусы

Ткемали (50)	18
Сацебели (50)	12
Аджика (50)	20
Наршараб (50)	25
Кетчуп (50)	10
Сметана (50)	10
Соус Тар-Тар (50)	15

Десерты

Фрукты по сезону (1000)	185
Мороженое (150/50) Ванильное, шоколадное, пломбир, фисташковое, лесная ягода, манго-сорбет, с топпингом на выбор: шоколадный \ карамельный \ ягодный	65
Маковый торт (150) Десерт, который готовится без муки	70
Шоколадный торт (200)	90
Наполеон классический (250)	90
Наполеон шоколадный (250)	90

Улица
Меню