

## Холодні закуски

<b>Пхалі-ассорті (300)</b>	190
<b>Лобіо червоне з горіхами (200)</b> Блюдо з червоної відвареної квасолі зі спеціями	95
<b>Лобіо зелене з горіхами (200)</b> Блюдо з відвареної стручкової квасолі зі спеціями	105
<b>Кабачки смажені з часником по-одеськи (200)</b>	95
<b>Баклажани з вогником (200)</b>	135
<b>Ікра з баклажан по-одеськи (200)</b> Для цієї страви овочі запікаються на мангалі	130
<b>Свіжі овочі з зеленню (300)</b> Огірок, помідор, перець болгарський, зелень	99
<b>Соління з погрібу (400)</b> Помідор, огірок, капуста і квашене яблуко	95
<b>Солоні овочі по-грузинськи (250)</b> Капуста, часник, гострий перець	110
<b>Ікра щуки з тостами (100/50)</b> Заправляється діжонською гірчицею з кримським луком і вершковим маслом	340
<b>Сьомга малосольна з тостами (100/50)</b> З вершковим маслом, маслинами, лимоном	210
<b>Форшмак (100)</b> Традиційна одеська закуска з оселедця, яблука, яйця і цибулі	120
<b>Оселедець малосольний з картопляними медальйонами (150/100)</b>	105
<b>Ассорті грузинських сирів (300)</b> Сулгуні, копчений сулгуні, сир імеретинський, горіхи, виноград	170
<b>Сирне асорті (250) (під замовлення)</b> Радомер, дор блю, кантрі, гауда, мед, горіхи, виноград	220
<b>Рибне асорті (200) (під замовлення)</b> Сьомга малосольна, риба масляна, лимон, маслини, помідори черрі	330
<b>Бастурма (100)</b> В'ялена яловичина в спеціях	130
<b>М'ясна тарілка по-домашньому (300)</b> Рулет курячий, буженина, копчене м'ясо	215
<b>Домашнє сало з гірчицею та хрінном (250)</b> Ассорті сала з часником, спеціями та бородинським хлібом	125
<b>Грибочки мариновані (200)</b> Лисички, опеньки, маслюки з ріпчастою цибулею	180
<b>Закуска середземноморська (250)</b> Сир «Фета» з огірком, кримським луком, подається на крутоні	115
<b>Млинцеві рулетики з сьомгою (200)</b> Млинці з малосольною сьомгою і ніжним соусом	175
<b>Цицак (100)</b> Гострий маринований перець	60
<b>Маслини «Каламата» (100)</b>	95
<b>Лимон (100)</b>	20

## Салати

<b>Грузинський салат з горіхами (250)</b> Помідор, огірок, цибуля, волоський горіх, пряні трави	120
<b>Салат з печених овочів по-тбіліськи (250)</b> Баклажан, перець болгарський, помідор, грибочки, цибуля, кінза, часник	135
<b>Грузинський салат з пряними травами (250)</b> Помідор, огірок, перець болгарський, петрушка, кінза, цибуля	115
<b>Коктейль з морепродуктів (300)</b> Мікс салатів, тигрові креветки, м'ясо мідій, кальмар, томати, кримська цибуля, заправляється фірмовим соусом	245
<b>Грецький (300)</b> Огірки, помідори, перець болгарський, фета, маслини «Каламата», оливкова олія	155
<b>Салат з овочами гриль (300)</b> Мікс салатів, помідор, цибуля, перець болгарський, баклажан, кабачок, гриби, заправляється соєвим дресінгом	145
<b>Салат домашній (280)</b> Подається з маслом, сметаною або майонезом на вибір	85
<b>Салат «Месхеті» (250)</b> Бастурма, телятина, копчене м'ясо, морква, помідори черрі, салат айсберг, зелень	145
<b>Салат зі смаженою свининою (300)</b> Мікс салатів, смажені овочі, сир, свинина, заправляється фірмовим соусом	205
<b>Салат з телятини з овочами (300)</b> Помідори, гриби, телятина, мікс салатів, соєвий дресінг, кунжут	230
<b>Салат «Цезар» з куркою (300)</b> Мікс салатів, помідори черрі, курка, перепелині яйця, пармезан, сухарики, соус Цезар	225
<b>Салат «Цезар» з сьомгою (300)</b> Мікс салатів, помідори черрі, сьомга, перепелині яйця, пармезан, сухарики, соусом Цезар	260
<b>Салат «Сицилійський» (300)</b> Пряна телятина, томати, мікс салатів, кримська цибуля, зелень	265

## Гарячі закуски

Гриби запечені з сиром сулгуні (250)	135
Сулгуні в лаваші (200)	100
Сулгуні з бастурмою в лаваші (250)	160
Жульєн з сьомги (180)	250
Баклажан фарширований куркою і грибами (250)	225
Сир у фритюрі з ягідним топінгом (150/50)	135
Млинці з грибами (250/50)	100

## Хачапурі та хінкалі

Хачапурі по-аджарськи (човником) (450)	165
Хачапурі по-імеретинськи (з сиром всередині) (500)	150
Хачапурі по-мегрельськи (550) (з сиром всередині і сулгуні зверху)	165
Хачапурі «Тбілісі» (600) Коржик з сулгуні, м'ясом і томатами	199
Хачапурі по-царськи (ще більше сиру) (600)	205
Хачапурі на мангалі (200)	65
Лобіані (500) Коржик з відвареною квасолею, ріпчастою цибулею, зеленню та спеціями	110
Ламаджо (200) Коржик з бараниною, ріпчастою цибулею, зеленню та спеціями, подається з часточкою лимона	70
Кубдарі (з м'ясом) (500)	225
Хінкалі класичні (5 шт)	165
Хінкалі з ягняти (5 шт)	195

## Перші страви

Грузинський гострий суп (300) Телятина в соусі з пряними травами	150
Харчо з телятини з рисом (300) Цибуля, помідор, перець болгарський, телятина, рис, томати, грузинські спеції	130
Юшка рибальська (300) Філе лосося, перець болгарський, помідор, цибуля, петрушка	120
Борщ український (300) Подається з зеленню і сметаною	80
Суп-крем грибний (300) Гриби, цибуля, вершки	90
Суп курячий (300) Насичений бульйон з локшиною, фрикадельками і зеленню	55
Солянка збірна м'ясна (300)	135

## Основні страви з риби

Бички смажені по-одеськи (300)	330
Судак в сирному соусі (250)	330
Судак по-чорноморськи (250) Судак з овочами в часниковому соусі	260
Судак по-грузинськи (300) Судак з овочами у вершковому соусі	315
Стейк з лосося (ціна за 100 г) На вибір: - з Голландським / - з ікорно-вершковим соусом на основі Мартіні	235

## Основні страви з м'яса

Чашушулі з телятиною гострий (320) Телятина, тушкована з томатами, часником і гострим червоним перцем	160
Чашушулі з телятиною в сметані (320) Телятина тушкована з болгарським перцем і часником, в сметані	195
Оджахурі (400) Печеня з картоплею з молоді телятини або свинини на вибір	205
Кучмачі курячий (300) Тушковані курячі потрошки	130
Чахохбілі (400) Тушкована курка з помідорами і пряними травами	140
Чкмерулі (500) Смажене курча в молочно-часниковому соусі	295
Бараніна з овочами (400) Бараніна, тушкована з овочами та чорносливом у вині, подається в глиняному кеци	285
Чанахи (400) М'ясо ягняти з овочами і часником, подається в глиняному кеци	210

## Основні страви з м'яса європейської кухні

<b>Мариновані курячі ніжки з гостро-солодким соусом (350/50)</b> За фірмовим рецептом	150
<b>Курча табака (за 100 г)</b> Приготування - класика жанру	45
<b>Теляча печінка, обсмажена зі спаржевою квасолею (250)</b> Зі спеціями і часником, подається на лаваші	155
<b>Серце ягняти з овочами (250)</b>	95

### Гарячі сковорідки

<b>Гаряча сковорідка по-грузинськи (350)</b> Телятина, запечена з овочами в сулгуні	200
<b>Гаряча сковорідка з бараниною і картоплею (300)</b> Обсмажена картопелька з цибулею і м'ясом під сирною скоринкою	185
<b>Гаряча сковорідка з телятиною і овочами (300)</b> М'ясо, гриби, перець, цибуля, ананас, огірок, фірмовий соус	185
<b>Гаряча сковорідка зі свининою і овочами (300)</b> М'ясо, гриби, цибуля, перець, спаржева квасоля з часником	125
<b>Гаряча сковорідка з курячим філе і овочами (300)</b> М'ясо, картопля, маринований огірок, цибуля, гриби, вершковий соус	125

### Гарніри

<b>Рис Жасмін (200)</b> обсмажений з яйцем, грибами, цибулею, листям салату і морквою за фірмовим рецептом	70
<b>Картопля по-селянськи (200)</b> З грибами, цибулею і часником	50
<b>Картопляне пюре (200)</b>	50
<b>Картопля фрі (150/50)</b>	45

### Випічка

<b>Грузинський Шоті (1 порція)</b>	20
<b>Тости житні та пшеничні (1 порція)</b>	20

### Соуси

<b>Ткемалі (50)</b>	18
<b>Сацебелі (50)</b>	12
<b>Аджика (50)</b>	20
<b>Наршараб (50)</b>	25
<b>Кетчуп (50)</b>	10
<b>Сметана (50)</b>	10
<b>Соус Тар-Тар (50)</b>	15

### Десерти

<b>Фрукти по сезону (1000)</b>	185
<b>Морозиво (150/50)</b> Ванільне, шоколадне, пломбір, фісташкове, лісова ягода, манго-сорбет, з топінгом на вибір: шоколадний / карамельний / ягідний	65
<b>Маковий торт (150)</b> Десерт, який готується без борошна	70
<b>Шоколадний торт (200)</b>	90
<b>Наполеон класичний (250)</b>	90
<b>Наполеон шоколадний (250)</b>	90

Чаца  
Меню