





ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Закуски

руб.

Надуги с сулугуни 350
сливочно-творожный сыр с мятой
в тонком листовом сулугуни

Пхали из шпината
с мчади 320
заправленные грецкими
орехами, чесноком и специями

Пхали из зеленой
стручковой фасоли
с мчади 320
заправленные грецкими
орехами, чесноком и специями

Рулеты
из баклажанов 320
с грецкими орехами, чесноком
и специями

Аджапсандали 340
из запечённых на углях баклажа-
нов, болгарского перца, лука,
помидора

Сациви 380
из индейки по классическому
рецепту

Молочный сулугуни 400

Горячие закуски

Куриные крылышки... 380
с цитрусовой аджикой

Кучмачи
по-имеретински 400
из куриных потрохов с гранатом
и орехами

Лобио в горшочке 360

Сулугуни
с помидорами 450
жаренные на сковороде

Салаты

руб.

Салат из свежих
помидоров и огурцов
с луком и зеленью 320

Овощной салат
по-грузински 370
из очищенных от кожуры свежих
помидоров и огурцов с орехами
и зеленью

Салат греческий 320
сочные помидоры, огурцы,
сладкий перец, сыр фета

Цезарь с курицей 390
салатные листья романо, соус
цезарь, сухарики, сыр пармезан,
куриная грудка

Цезарь с креветками ... 420
салатные листья романо,
соус цезарь, сухарики,
сыр пармезан, креветки

Микс салатных
листьев 450
с креветками

Помидоры и мацарелла
с соусом песто 370

Карпаччо
из томатов 350

Супы

руб.

Харчо 320

Солянка 350

Суп-пюре грибной 300

Куриный бульон
с лапшой 300

Рыбный суп
с овощами 340

Монастырский
овощной 320

Горячие блюда

Оджахури из свинины
с овощами 450

Чашушули
из телятины 550
с помидорами, луком, зеленью
и приправами

Чахохбили
из курицы 460
филе курицы, тушенные в томат-
ном соусе с добавлением специй
и чеснока

Чкмерули цицила 450
в чесночно-сливочно-
сметанном соусе

Цыпленок тапака 420
жаренный на сковороде цыпленок

С грузинского «Оджахури» переводится как «семейное» блюдо, предназначенное для всей семьи. Оно готовится из телятины, свинины или курицы, картофеля, помидоров, лука, болгарского перца и специй



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

На углях

руб.

Баранина

Мцвади из бараньей
мякоти 450

Мцвади из корейки..... 690

Классический люля..... 420

Свинина

Мцвади из мякоти
свиной шейки 430

Запеченные на гриле
свиные ребра..... 670

Люля по-тифлисски..... 400

Чалагаджи из мраморного
мяса молодых бычков

Чалагаджи
из вырезки лопаточной
части..... 100г / 350
приправленный пятью перцами

Чалагаджи из отруба
тонкого края..... 100г / 450

Рыба и морепродукты

Оджахури из семги
с овощами..... 650

Дорадо..... 620
запеченный на углях со специями

Семга в фольге 600
со специями

ИСПАНСКИЙ ГРИЛЬ

Все блюда гриль готовятся на углях в закрытом мангале, который был специально привезен из Барселоны

Наши гарниры

руб.

Картофель
по-домашнему 180

Картофель фри..... 180

Салат Мангал..... 390

Отварной рис..... 250
с овощами

Соусы

Ореховый соус баже..... 90

Сацебели из томатов 70
со специями

Ткемали..... 70
из зеленых слив с травами

Гранатовый соус
наршараб 80



Слово «Чалагаджи» появилось в Кахетии (Кизики) и означает крупнонарезанные определенные мясные части

Для маленьких

Детский цезарь 200

Пюре с котлетками..... 350

Пицца
«Маргаритка»..... 290

Десерты

Безе фисташковое
с малиной..... 420

Панна-котта с ягодным
соусом..... 320

Мацони с медом
и грецким орехом..... 320

Мацони с вареньем
и гранолой..... 320

Мильфей 420

Семифредо..... 350

Для большой компании

руб.

Баранья лопатка..... 690
запеченная в фольге

Ассорти из грузинских
сыров 590

Овощная нарезка
с зеленью..... 560



БАРНАЯ КАРТА

Лимонад, морс, квас

собственного приготовления руб.

Грушевый..... 180

Лимонный.....170

Тархун..... 190

Вишневый цвет170

Виноградный 190

Клюквенный морс 190

Квас 190

Коктейли

молочные руб.

Сникерс 380

Тирамису 400

Орео 350

Смузи

Фруктово-ягодный напиток

Вишневый 350

Яблочный 350

Витаминный..... 350

Свежевыжатые соки

Апельсиновый..... 240

Яблочный..... 240

Морковный..... 240

Свежевыжатый апельсин
с клубникой..... 350

Вода

руб.

Боржоми 180
минеральная вода с газом

Саирме..... 180
минеральная вода без газа

Чай

Листовой

Черный..... 250

Черный с чабрецом 300

Черный с мятой..... 300

Зеленый..... 250

Зеленый с мятой..... 300

Зеленый
молочный улун..... 350

Фруктово-ягодный

Ягодный
с клубникой 450

Цитрусовый с медом ... 400

Марокканский 380

Имбирный..... 350

Облепиховый..... 390

В марокканской культуре мятный чай является универсальным напитком. Утром – для бодрости, в обед мятный чай придаст сил и будет способствовать правильному пищеварению, а вечером подарит такое расслабление, которое не способен обеспечить ни один массажист.

Кофе

руб.

Эспрессо 80

Американо..... 150

Кофе & молоко

Капучино..... 250

Латте макиато270
на ваш выбор сиропы:
• шоколад • ваниль • карамель

Глясе..... 190

Кофе & шоколад

Какао.....170

Мокко..... 290

Горячий шоколад..... 290

Домашнее варенье к чаю

на ваш выбор:

- клубничное • айвовое
- черешневое • арбузное
- малиновое • шелковица

..... 150

