

**НАША  
КУХНЯ**

# САЛАТИ ТА ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| <b>Овочевий салат по-грузинськи</b><br><i>огірки, томати, терті грецькі горіхи</i>                      | 300 г     | <b>110</b> |
| <b>Нарізка свіжих овочів</b><br><i>свіжа зелень, огірки, томати, редис та болгарський перець</i>        | 450 г     | <b>145</b> |
| <b>Салат з печених баклажанів</b>   | 230 г     | <b>165</b> |
| <b>Салат з помідорів, кінзою та м'ятою</b>  | 300 г     | <b>100</b> |
| <b>Асорті домашніх солінь</b><br><i>огірки, зелені помідори, квашена капуста, червона капуста</i>       | 450 г     | <b>160</b> |
| <b>Джонджолі</b><br><i>традиційне грузинське соління з ароматних суцвіть</i>                            | 150 г     | <b>175</b> |
| <b>Асорті грузинських сирів</b><br><i>сулугуні, імеретинський сир, копчений сулугуні, надугі</i>        | 300 г     | <b>190</b> |
| <b>Смажені баклажани</b><br><i>фаршировані горіховою пастою</i>   | 200 г     | <b>135</b> |
| <b>Аджапсандалі</b><br><i>класична грузинська закуска з тушкованих баклажанів та болгарського перця</i> | 250 г     | <b>105</b> |
| <b>Гебжалія</b><br><i>молодий сир сулугуні в молочному соусі з м'ятою</i>                               | 250/100 г | <b>140</b> |
| <b>Три види пхалі</b><br><i>свіжий шпинат, буряк, стфучкова квасоля</i>                                 | 300 г     | <b>195</b> |
| <b>Сациві</b><br><i>відварене філе індички під горіховим соусом</i>                                     | 150/150 г | <b>130</b> |

# СУПИ

|  |       |            |
|--|-------|------------|
| <b>Харчо</b><br><i>відварна яловичина з рисом в томатному бульйоні</i> | 350 г | <b>100</b> |
| <b>Чхіртма</b><br><i>густий курячий суп</i>                            | 350 г | <b>95</b>  |

# ГРУЗИНСЬКА ВИПІЧКА НА ДРОВАХ

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| Аджарський хачапурі<br><i>з сиром та яйцем</i>  | 350 г | 120 |
| Імеретинський хачапурі  | 500 г | 120 |
| Мегрельський хачапурі<br><i>з подвійним сиром</i>   | 600 г | 145 |
| Хачапурі «Лазурі»<br><i>з потрійним сиром</i>   | 700 г | 160 |
| Хачапурі на вертілі   | 300 г | 110 |
| Лобіані<br><i>перепічка з квасолею та приправами</i><br><i>подається з гострим перцем</i> | 500 г | 90  |
| Кубдарі<br><i>традиційний грузинський м'ясний пиріг</i>                                   | 500 г | 155 |
| Ачма<br><i>листяний пиріг з сиром</i>   | 250 г | 90  |
| Шоті<br><i>грузинський хліб</i>   | 200 г | 25  |

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

|   |           |     |
|---|-----------|-----|
| Лобіо по-імеретинські<br><i>червона квасоля у традиційному</i><br><i>грузинському соусі</i> | 250/100 г | 100 |
| Долма з соусом мацоні   | 200/50 г  | 140 |
| Чижі-пижі<br><i>омлет з овочами</i>   | 360 г     | 135 |
| Смажений сулугуні з томатами<br><i>приготовлений на кеці</i>                                | 250 г     | 130 |
| Шампіньйони фаршировані сулугуні<br><i>приготовлені на кеці</i>                             | 200 г     | 105 |
| Эларджі<br><i>кукурудзяна каша з сулугуні</i>   | 200 г     | 135 |
| Мчаді<br><i>пісна кукурудзяна перепічка</i>   | 100 г     | 20  |
| Чвіштарі<br><i>кукурудзяна перепічка з сулугуні</i>   | 200 г     | 60  |
| Хінкалі<br><i>з яловичиною та свининою</i>  | 4 шт      | 100 |
| Хінкалі<br><i>з барианиною</i>  | 4 шт      | 110 |

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

|   |         |            |
|---|---------|------------|
| <b>Запечена річкова форель</b><br><i>фаширована шпинатом та сьомгою</i>   | 300     | <b>350</b> |
| <b>Річкова форель під гранатовим соусом</b>                               | 200/100 | <b>305</b> |
| <b>Стейк з морської форелі</b>  | 165     | <b>320</b> |
| <b>Смажена камбала</b>  | 250     | <b>340</b> |
| <b>Шашлик з осетрини</b>  | 245     | <b>700</b> |
| <b>Сьомга у соусі Баже</b><br><i>обсмажені шматочки сьомги під соусом</i> | 150/150 | <b>330</b> |

## М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| <b>Смажені перепілки</b>  | 2 шт      | <b>210</b> |
| <b>Курча табака</b><br><i>смажене курча під соусом з аджики</i>                                     | 400 г     | <b>255</b> |
| <b>Чкмерулі</b><br><i>смажене курча під часниковим соусом</i>                                       | 400/300 г | <b>280</b> |
| <b>Чахохбілі</b><br><i>грузинське рагу з курки</i>  | 200/150 г | <b>120</b> |
| <b>Оджахурі</b><br><i>національна грузинська страва з телятини, картоплі та овочів</i>              | 400 г     | <b>170</b> |
| <b>М'ясний чашушулі</b><br><i>телятина тушкована в червоному соусі та білому вині</i>               | 300 г     | <b>160</b> |
| <b>Абхазура</b><br><i>рублена свинина і телятина зі спеціями та зернами гранату у жировій сітці</i> | 200 г     | <b>150</b> |
| <b>Купати</b><br><i>домашня ковбаса заправлена зернами гранату та бафбарисом</i>                    | 250 г     | <b>190</b> |



# МАНГАЛ-МЕНЮ

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Люля-кебаб з телятини та свинини   | 200/50 г | 175   |
| Люля-кебаб з яловичини та сулугуні   | 200/50 г | 205   |
| Люля-кебаб з індички   | 200/50 г | 170   |
| Люля-кебаб з баранини  | 200/50 г | 180   |
| Шашлик із свинячої шийки   | 200/50 г | 140   |
| Шашлик з індички   | 200/50 г | 155   |
| Шашлик з баранини  | 200/50 г | 205   |
| Шашлик з телятини  | 200/50 г | 165   |
| Каре з ягняти  | 300/50 г | 490   |
| Чалагаджі з свиного битка  | 200/50 г | 180   |
| Гриби на мангалі   | 200/50 г | 105   |
| Овочі на грилі<br><i>баклажани, томати, болгарський перець</i>   | 200/50 г | 130   |
| М'ясна дошка від шеф-кухаря<br><i>шашлик з баранини, шашлик з індички,<br/>шашлик зі свинячого каре, чотири перепілки,<br/>асорті зі свіжих овочів</i> | 1600 г   | 1 260 |

# ГАРНІРИ

|   |       |    |
|---|-------|----|
| Картопля по-селянські<br><i>смажена з цибулею</i> | 250 г | 70 |
| Картопля фрі                                      | 200 г | 65 |
| Картопляне пюре                                   | 200 г | 60 |
| Відварний рис                                     | 200 г | 45 |

# СОУСИ

|                         |       |    |
|-------------------------|-------|----|
| Сацебелі                | 100 г | 25 |
| Ткемалі                 | 100 г | 35 |
| Аджика                  | 50 г  | 35 |
| Гурійська зелена аджика | 50 г  | 45 |
| Наршараб                | 50 г  | 45 |



## ДЕСЕРТИ

|  |                 |     |
|--|-----------------|-----|
| Гозинаки   | 150 г           | 80  |
| Мацоні<br><i>грузинський йогурт з медом<br/>та грецькими горіхами</i>                        | 250<br>/25/25 г | 70  |
| Грузинські ласощі<br><i>фундук, чорнослив, родзинки, чурчхела</i>                            | 500 г           | 330 |
| Наполеон   | 125 г           | 90  |
| Чізкейк  | 125 г           | 95  |
| Морквяний пиріг  | 125 г           | 85  |
| Пеламуші<br><i>грузинський десерт зі згущеного<br/>виноградного соку та грецьких горіхів</i> | 125 г           | 55  |
| Морозиво   | 50 г            | 35  |

## ДОБАВКИ

|        |       |    |
|--------|-------|----|
| Мед    | 30 г  | 45 |
| М'ята  | 10 г  | 40 |
| Молоко | 50 мл | 15 |
| Вершки | 30 мл | 25 |
| Лимон  | 50 г  | 20 |
| Лайм   | 30 г  | 45 |



# СОКІ / ВОДИ / КОМПОТИ

|   |         |     |
|---|---------|-----|
| Асqua Раппа                               | 750 мл  | 135 |
| Моршинська б/г                            | 330 мл  | 45  |
| Боржомі                                   | 500 мл  | 65  |
| Набеглаві с/г                             | 500 мл  | 80  |
| Компот із свіжих фруктів                  | 1000 мл | 150 |
| Морс                                      | 1000 мл | 160 |
| Напій із мацоні і м'яти                   | 400 мл  | 80  |
| Лимонад Натахтарі в асортименті           | 500 мл  | 80  |
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite | 250 мл  | 25  |
| Тонік Schweppes                           | 500 мл  | 45  |
| Red Bull                                  | 250 мл  | 60  |

## ФРЕШІ

|           |        |    |
|-----------|--------|----|
| Апельсин  | 200 мл | 75 |
| Селера    | 200 мл | 55 |
| Грейпфрут | 200 мл | 80 |
| Морква    | 200 мл | 50 |
| Яблуко    | 200 мл | 60 |



## КАВА

|                                    |        |    |
|------------------------------------|--------|----|
| Американо                          | 100 мл | 45 |
| Афогатто                           | 250 мл | 60 |
| Капучино                           | 200 мл | 55 |
| Латте                              | 250 мл | 55 |
| Рістретто                          | 25 мл  | 45 |
| Фраппе                             | 250 мл | 60 |
| Еспрессо                           | 50 мл  | 45 |
| Кава по-батумські зварена на піску | 50 мл  | 70 |

## ЧАЙ

|  |        |    |
|--|--------|----|
| Сенча<br><i>з додаванням фруктів та квіткових пелюсток</i> | 450 мл | 70 |
| Чорний чай з бергамотом і лимоном                          | 450 мл | 80 |
| Чорний чай   | 450 мл | 70 |
| Зелений чай<br><i>з додаванням червоних фруктів</i>        | 450 мл | 70 |
| Трав'яний чай<br><i>тропічні трави та женьшень</i>         | 450 мл | 70 |
| Ромашковий чай / М'ятний чай                               | 450 мл | 70 |
| Трав'яний чай з імбирем                                    | 450 мл | 70 |





Всі ціни вказані в українських гривнях

Ми приймаємо картки VISA та MasterCard

**VISA**

