ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

A = W = = = = = =	570
Аджапсандал	
Ассорти из пхали (5 шт)	710
Рулетики из баклажанов	540
Сациви из курицы	530
Ассорти грузинских сыров	950
Свежие овощи, зелень	1050
Мясная тарелка	870
Домашние соленья	540

Тартар из говядины с хариссой	740
Тартар из лосося с гуакамоле	850
Семга домашнего посола	1300
Сельдь с запечённым мини картофелем $_$	470
Маслины/оливки	300
Мацони	300
Айран	200/400

CAJIAI DI	
Овощной по-грузински	730
Розовые томаты со страчателлой и соусом песто из базилика	830
Греческий	750
Хрустящие баклажаны, розовые помидоры, соус чили	700
Имеретинский сыр, узбекские томаты, зелень	630
Салат с рукколой и тунцом в ореховом соусе	750
Киноа с огурцом, лососем, креветками и авокадо	680
Цезарь с куриной грудкой гриль	680
Цезарь с креветками гриль	790
Микс салат с ростбифом и печеными овощами	840
Теплый салат с куриной печенью	720
Оливье с цыплёнком гриль	550
Тёплый салат с говяжьей вырезкой	780

ПХАЛИ

Шпинат	_ 410
Свекла	_ 380
Баклажан	_ 410
Печеный перец	_ 410
Зеленая фасоль _	_ 380

СОУСЫ (50 гр) 100 р.

Аджика; Сацебели; Ткемали красный/зеленый; Сырный; Наршараб; Цахтан

КУТАБЫ

Мясо	420
Зелень	380
Сыр	380
Сыр с зеленью	380

СУПЫ	
Харчо с говядиной	600
Борщ с говядиной	580
Лагман с бараниной	720
Щавелевый с перепелиным яйцом	580
Куриный с домашней лапшой и фрикадельками	490
Рыбный с луком порей и семгой	620
Тыквенный крем-суп с креветками и сыром страчателла	580
Хашлама из телячьей грудинки	920

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кучмачи	470
Чебурек с бараниной	44
Чебурек с говядиной и свининой	44
Долма	550
Лобио по-мегрельски	490
Сулугуни запеченный с помидорами	510
Креветки в соусе чкмерули	780

Шампиньоны, запеченные с сыром сулугуни	520
Баклажан запеченный с томатами и сулугуни _	580
Мамалыга с копченым и молодым сулугуни	380
Эларджи	450
Мчади (3 шт)	300
Чвиштари (3 шт)	450

– ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

МЯСО/ПТИЦА -

Бифштекс рубленый с яйцом,	720
картофелем фри и соусом сальса	
Цыпленок табака	780
Чкмерули, цыпленок под сливочно	920
чесночным соусом	
Оджахури, жаркое из свинины	590
с картофелем	
Свиные ребра барбекю с картофелем	780
Голубиы ломашние	580

Шницель куриный по-Венски с деревенским _ 650 картофелем Чашушули, тушеная телятина с помидорами $_$ **720** Бефстроганов с картофельным пюре ____ Медальоны из свиной вырезки с картофелем _ 760 черри,белыми грибами и соусом с копченым сыром сулугуни Говяжий язык на углях с жареными овощами ___ 890 Котлеты из индейки с картофельным пюре ____

ПАСТА/РИЗОТТО

Фетучини с курицей и белыми грибами $ _ $ 650
Лингвини карбонара670
Фетучини с печеными овощами, сыром 690
страчателла и песто из зеленого базилика
Ризотто с белыми грибами, вешенками 690
и трюфельным маслом

РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ

Филе трески с кабачками на гриле	_ 880
и сливочно-трюфельным соусом	
Филе лосося с зеленым салатом и понзу	_ 1450
Дорадо на мангале	_ 980
<u> </u>	_ 1380
Котлеты рыбные с картофельным пюре	_ 780
и сливочно-трюфельным соусом	

БПЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из курицы.

		Шашлык из свинины	650
	1	Шашлык из мякоти теленка	890
ХИНКАЛИ з шт		Шашлык из баранины	110
		Люля из картофеля	350
тина, свинина	380	Люля из курицы	620
	380	Люля по-грузински	650
анина	380	Люля из телятины	720
ось, креветка (4 шт)		Люля из баранины	790
, ,		Корейка ягненка	145

Гелятина, свинина	380
Говядина, свинина	380
Баранина	380
Лосось, креветка (4 шт)	550

ГАРНИРЫ

350	Картофельное пюре
350	Гречка с грибами
400	Картофель жареный с вешенками
350	Картофель фри
490	Овощи на мангале
350	Картофель жареный с луком

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

лачапури по-имеретински	590
Хачапури по-мегрельски	650
По-аджарски «Три сыра»	760
Слоеное хачапури «Пеновани»	690
Лобиани, хачапури с красной фасолью	490
Хачапури по-аджарски	630
Лаваш	150
Пиде с белыми грибами и трюфельным маслом	720
Пиде с мясом	550

ДЕСЕРТЫ =

Торт Медовик -490-

Торт Наполеон -520-

Черничный пирог -530-

> Чизкейк -530-

Торт три шоколада -590-

Яблочный штрудель с ванильным мороженым -520-

Тирамису -550-

Панакота с клубникой -550-

Свежие ягоды 50 гр (голубика, малина, ежевика, клубника) -400-

Варенье в ассортименте -250-

Мороженое (1 шарик) -150-

Сорбет (1 шарик) -150GEORGIAN KITCHEN