

ХАЧАПУРІ KHACHAPURI

Імерулі 480 115₾

круглий хачапурі зі здобного тіста
з начинкою з двох видів сиру
Imeruli - round khachapuri with two kinds of cheese

Мегрулі 500 120₾

круглий закритий хачапурі
зі здобного тіста з подвійним сиром
Megruli - round khachapuri with double cheese filling

Міміноши 600 135₾

фірмовий хачапурі з трьома видами сиру
Miminoshi - Special khachapuri with three kinds of cheese

Міміноши для компанії 1000 200₾

Miminoshi XXL

Хачапурі Ніно 580 120₾

Повітряний хачапурі з домашнього сиру і сулугуні,
в поєднанні з томатами, базиліком і пікантним соусом
Khachapuri Nino - Airy khachapuri with homemade cheese
and sulguni, combined with tomatoes, basil and spicy sauce

Хачапурі по-аджарськи 450 115₾

відкритий хачапурі у вигляді човника
зі здобного тіста з сиром сулугуні
Adjar Khachapuri - open boat-form with sulguni cheese

Хачапурі по-аджарьки з телятиною 450 150₾

домашній хачапурі з начинкою із телятини
Adjar homemade Khachapuri with veal

Хачапурі по-аджарськи 430 120₾

з куркою та сиром
домашній хачапурі з начинкою із курки і сиру сулугуні
Adjar homemade khachapuri with chicken and sulguni cheese

Міні аджарський 300 85₾

Adjar Mini

Листковий хачапурі 450 110₾

закритий хачапурі з листового тіста зі шпинатом та сиром
Rolled-in khachapuri - made of rolled-in dough
with spinach and cheese

Хачапурі на шампурі 250 95₾

повітряний хрусткий хачапурі на шампурі
з листового тіста з сиром сулугуні
Khachapuri on skewer -
made of rolled-in dough with sulguni cheese

Кубдарі з м'ясом 450 115₾

закритий пиріг з м'ясом по-сванськи,
приправлений ароматними спеціями
Kubdari - closed Svanetian meat pie with spices

Кубдарі з м'ясом та овочами 450 115₾

закритий пиріг по-сванськи з м'ясом і овочами
Kubdari with meat and vegetables



ДЕСЕРТИ DESERTS

Наполеон Napoleon Cake		55₴
Мацоні Mazoni		50₴
Мацоні з медом та горіхами Matzoni with honey and nuts		55₴
Фруктова нарізка сезонна Sliced seasonal fruits	0,5/1кг	100₴/180₴
Чурчхела Churchkhela	1шт	50₴
Вашліані Vashliani		55₴
Медовик Medovik		55₴
Пахлава Baklava		60₴
Морозиво Ice-cream	100	35₴



МАНГАЛ ДЛЯ КОМПАНІЇ

BBQ SETS XXL

Фірмове асорті страв на мангалі:

- шашлик з баранини,
- шашлик з телятини,
- шашлик з курки,
- кебаб з баранини,
- кебаб з телятини,
- кебаб з індички;
- овочеве асорті на мангалі;
- соус Сацебелі

Specialty dishes on the grill platter:

- skewers of lamb, beef and chicken;
- kebab of lamb, veal and turkey;
- grilled vegetables;
- Satsebeli sauce



1,8кг 1500₴

Фірмове асорті страв на мангалі:

- шашлик з баранини,
- шашлик з телятини,
- шашлик з свинини,
- шашлик з курки;
- кебаб з баранини,
- кебаб з телятини,
- кебаб з індички;
- овочеве асорті на мангалі;
- соус Сацебелі

Specialty dishes on the grill platter:

- Skewers of lamb, beef and chicken;
- Kebab of lamb, veal, pork and chicken;
- Grilled vegetables;
- Satsebeli sauce

2,0кг 1600₴



Подана страв може відрзнятися від фотографії.
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!
Обережно! Страви можуть нести залишки горіхової цукралупи!

САЛАТИ SALADS

Міміноші 300 150₴

мікс листя салату з солодким виноградом, сирами брі, камамбер та сулугуні в поєднанні з пікантним соусом і кедровим горіхом
Miminoshi, mix of lettuce with sweet grapes, brie, camembert and sulguni cheese with a spicy sauce and pine nuts

Глехурі з сиром 300 90₴

легкий овочевий салат з бринзою
Glekhuri - light salad with vegetables and brynza cheese

Батумі 250 140₴

мікс листя салату, мідії, креветки, кальмари, стиглі томати та вершковий соус
Batumi - mix of lettuce with mussels, shrimp, squid, tomatoes and cream sauce

Грузинський 300 95₴

свіжі овочі з пряним горіховим соусом
Georgian fresh vegetables with spicy nut sauce

Хорціані 250 125₴

хрустке листя салату під фірмовим соусом зі шматочками телятини, квасолею, картоплею, корнішонами і баклажанами
Hortiani crunchy lettuce with white sauce, slices of veal, beans, potatoes, gherkins and eggplants

Цезерідзе 250 110₴

хрустке листя салату у поєднанні з томатами, сиром і авторським соусом з ніжним курячим філе і хрусткими сухариками
Ceseridze crunchy lettuce combined with ripe tomatoes, cheese and author's sauce with tender chicken fillet and crispy crunches

Тевзіані 250 125₴

мікс листя салату, соковиті томати, і авторський соус в поєднанні з сьомгою
Tevziani mix of lettuce, juicy tomatoes and salmon with author's sauce

Гуда 320 100₴

салат з запечених овочів у пікантному соусі, подається з надугі і сиром гуда
Guda salad with baked vegetables & spicy sauce served with nadugi and guda cheese

П.П. Стапілоні 350 70₴

з морквою, волоським горіхом, чорносливом та кінзою
Stapiloni - Salad with carrots, walnuts, prunes, coriander



СУПИ SOUPS



Гуфта суп з яловичими фрикадельками Gufta - beef meatball soup	300	70₾
Харчо Kharcho	300	75₾
Харчо зелений густий негострий грузинський суп з яловичини із зеленню, рисом та пряними травами Green Kharcho - thick non spicy Georgian veal soup with greens, rice and herbs	300	75₾
Хашлама наваристий суп з баранини з овочами і зеленню Hashlam reach lamb soup with vegetables and greens	300	95₾
Чихіртма ароматний курячий суп з яйцем Chikhirtma fragrant chicken soup with egg	300	75₾
Курячий суп із локшиною Chicken soup with noodles	300	70₾

ХЛІБ BREAD

Шоті гарячий грузинський хліб з тандиру Shoti - hot Georgian tandoor bread	150	20₾
Лаваш Pita	1шт	15₾

ГАРНІРИ SIDE DISHES

Картопля по-гірськи обсмажена у фритюрі картопля, посипана тертим сиром Deep fried potatoes with grated cheese	240	42₾
Картопля фрі French fries	100	42₾
Картопля дольками з часником Sliced potatoes with garlic	240	42₾
Картопля по-домашньому «Тарчула» подається на пательні Tarchula - Home style fried potato	250	45₾
Еларджі Elarji	300	50₾
Пюре по-грузинськи з сиром Сулугуні Mashed potatoes with Suluguni cheese	300	45₾
Рис із овочами Rice with vegetables	250	45₾



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

Пхалі	200	80₴
легка ніжна закуска з буряка і шпинату з волоськими горіхами і кавказькими травами Pkhali - stunningly light tender beet and spinach snack with walnuts and Caucasian herbs		
«Ларису Іванівну хочу»	270	65₴
слабосолений оселедець з ялтинською цибулею і картоплею по-гірськи Salted herring with sweet onion and potato in highland style		
Баклажани з горіхами	200	90₴
Баклажанові рулети з горіховим соусом і травами Eggplants with nuts - rolls with nut sauce and herbs		
Соління	350	125₴
мариновані за старовинним рецептом Pickles marinated according to an old recipe		
Нарізка до шашлику	300	90₴
свіжі огірки, томати, болгарський перець, цибуля, зелень, сир сулугуні, грузинський домашній сир Plate for BBQ - set of vegetables & homemade cheese		
Нарізка до шашлику на компанію	700	170₴
Plate for barbecue XL		
Овочева нарізка	400	85₴
Mix of vegetables		
Сирне плато	300	170₴
Сулугуні, дорблю, камамбер, виноград, мед і горіх Cheese plate - sulguni, dorblu, camembert, grapes, honey & walnuts		
Нарізка грузинських сирів	300	150₴
Сулугуні, Бринза, Імерулі Georgian cheese plate - Sulguni, Brynza, Imeruli		
Гебджалія	250	95₴
сирні рулети з м'ятою та йогуртовим мусом Gebdzhalia - Cheese rolls with mint & yogurt mousse		

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

Смажений сир Сулугуні	200	75₴
з ожиновим соусом Fried sulguni cheese with blackberry sauce		
Смажений сир Сулугуні	150	65₴
з томатами, на сковороді кеці Sulguni fried with tomatoes on "kacy" pan		
Печериці смажені з сулугуні	300	75₴
на сковороді кеці Fried mushrooms with sulguni cheese		
Бакладжано	200	75₴
фарширований баклажан з телятиною та сулугуні eggplant stuffed with veal and sulguni cheese		

ОСНОВНІ СТРАВИ

MAIN DISHES

Оджахурі зі свинини 350 120₾

домашня печеня зі свинини
з картоплею, овочами і кінзою
Odzhakhuri roasted pork
with potatoes, vegetables and coriander

Оджахурі з баранини 350 135₾

домашня печеня з баранини
з картоплею, овочами і кінзою
Odzhakhuri - roasted lamb
with potatoes, vegetables and coriander

Чкмерулі 400 135₾

курча запечене в сметані з додаванням часнику
Chkmeruli chicken baked with sour creme and garlic

Баже 250 115₾

сьомга з пряним горіховим соусом
Bage salmon with spicy nut sauce

Чашушулі 300 120₾

шматочки молодшої яловичини, тушковані
з овочами, зеленню і кавказькими спеціями
Chashushuli delicious pieces of young beef
stewed with vegetables, herbs and Caucasian spices

Чашушулі з баранини 300 125₾

Lamb Chashushuli

Чашушулі з морепродуктів 300 135₾

Seafood Chashushuli

Чакапулі 300 135₾

шматочки найніжнішої баранини,
томленої в вичавці з тархуна і білого вина
Chakapuli - slices of lamb roasted with tarchun and white wine

Сацिवі 250 100₾

ніжні шматочки курки під пряним соусом
Satsivi - tender chicken pieces with spicy sauce

Чахохбілі 300 110₾

ніжні шматочки тушованої курки з овочами і спеціями
Chekhokhbili - slices of stewed chicken with vegetables and spices

Долма 200 120₾

традиційна грузинська страва з виноградного листя
та м'ясної начинки, подається з соусом мацоні
Dolma - rolls of grape leaves and meat with Matzoni sauce

Лобіо 300 75₾

квасоля, томлена в горщику з ароматними спеціями
Lobio - beans stewed with spices

Аджапсандал 300 95₾

тепле рагу з тушкованих овочів з ароматною зеленню
Adzhapsandal warm stewed vegetables with aromatic herbs

Чанахи з сьомгою 350 140₾

Chanas with salmon

Чанахи з телятиною та овочами 350 135₾

Chanas with stewed veal and vegetables

Курча Тапака з ожиновим соусом 400 190₾

Georgian style fried chicken with blackberry sauce



МАНГАЛ BBQ

МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ 200Г

MINIMUM ORDER 200G

Шашлик зі свинини

Pork barbecue

100 95₴

Шашлик із курячого філе

Chicken fillet barbecue

100 80₴

Шашлик із телятини

Veal barbecue

100 100₴

Каре баранчика

Mutton chop

100 120₴

Люля Кебаб з баранини

Lamb kebab

100 90₴

Люля Кебаб з телятини

Veal kebab

100 90₴

Люля Кебаб з індички

Turkey kebab

100 90₴

Стейк із сьомги

Salmon Steak

100 140₴

Скумбрія

Mackerel

1 шт 140₴

Форель річкова

River trout

1 шт 150₴

Дорадо

Dorado

1 шт 180₴

Соте з запечених овочів

Saute made of grilled vegetables

200 85₴

Овочі на мангалі

баклажан, болгарський перець, помідор
Grilled eggplant, bell pepper, tomato

100 55₴

Печериці на шампурі

свіжі печериці
з приправами і маслом
Grilled mushrooms
fresh mushrooms with herbs and butter

100 55₴

Картопля на мангалі

Grilled potato

100 45₴

Лаваш на мангалі

рулет з лаваша
з сиром, томатом і зеленню
Grilled roll of pita
with cheese, tomato and herbs

250 75₴



ХІНКАЛІ

мінімальне замовлення 4 шт

KHINKALI

minimum order 4 pcs

МТИУЛУРІ БЕЗ ЗЕЛЕНІ:

Mtiuluri (without greens):

Свинина та яловичина	Pork & beef	16₾
----------------------	-------------	-----



Яловичина	Beef	16₾
-----------	------	-----



Баранина	Lamb	18₾
----------	------	-----

КАЛАКУРІ З КІНЗОЮ:

Kalakuri (with coriander):

Свинина та яловичина	Pork & beef	16₾
----------------------	-------------	-----



Яловичина	Beef	16₾
-----------	------	-----



Баранина	Lamb	18₾
----------	------	-----

Сир та зелень	Cheese & greens	16₾
---------------	-----------------	-----

Гриби	Mushrooms	16₾
-------	-----------	-----

МОХЕВСКИЙ БЕЗ КІНЗИ, ПОДАЄТЬСЯ З МАЦОНІ:

Mokhevsky (without coriander) served with Mazzoni:

Яловичина	Beef	20₾
-----------	------	-----

Свинина та яловичина	Pork & beef	20₾
----------------------	-------------	-----

СОУСИ SAUCES

Ткемалі	40	25₾
---------	----	-----

пікантний соус з аличі з грузинськими травами

Tkemali - spicy plum sauce with georgian herbs

Аджика	40	25₾
--------	----	-----

помідори і болгарський перець, негостра

Adjika - tomatoes and bell peppers, non-spicy

Аджика з волоським горіхом	40	25₾
----------------------------	----	-----

Adjika with walnut

Сацебелі до шашлику	40	25₾
---------------------	----	-----

томатний соус з часником і зеленню

Satsebeli - tomato sauce with garlic and herbs

Мацоні	40	25₾
--------	----	-----

кисломолочний продукт з часником

Mazoni - fermented milk product with garlic

Ожиновий	40	25₾
----------	----	-----

Blackberry sauce