ЗАКУСКИ

АСОРТІ СВІЖИХ ОВОЧІВ ТА ЗЕЛЕНІ	420	95
АСОРТІ ДОМАШНІХ ГРУЗИНСЬКИХ СИРІВ З КУКУРУЗНИМ МЧАДІ	200/100	98
М'ЯСНА ДОШКА (бастурма,шийка королівська, салямі, сутжук)	250	165
ПХАЛІ (традиційна грузинська закуска з заправкою із грецьких горіхів з спеціями та часником)		
З БУРЯКА	150	39
З МОРКВИ	150	42
З ШПИНАТУ	150	70
АСОРТІ ПХАЛІ	200	77
СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ ПО-СТАРОГРУЗИНСЬКИ З ГОРІХОВОЮ ПАСТОЮ	200	93
СМАЖЕНІ КАБАЧКИ ПО-ГРУЗИНСЬКИ (зі свіжими томатами та домашнім майонезом)	200	75
МІКС ГРУЗИНСЬКИХ ЗАКУСОК (смажені баклажани, смажені кабачки, пхалі)	400	140
САЦИВІ	230	65
ЗЕЛЕНЬ (кінза, кріп, петрушка)	100	80

САЛАТИ

ОВОЧЕВИЙ ПО-ГРУЗИНСЬКИ	200	75
З КАПУСТИ ТА ОГІРКА	200	56
САЛАТ «ТБІЛІСУРІ» (обсмажені кусочки телятини, мікс салат, болгарський перець, огірок, зелень, кукурудза під грузинським соусом)	250	97
САЛАТ ЗІ СВІЖИМИ ОВОЧАМИ ТА БРИНЗОЮ	300	85
САЛАТ З КОПЧЕНОЮ КУРКОЮ (курка копчена, лист салату, сухарі, помідори чері, винний соус)	200	84
САЛАТ З ТЕЛЯЧИМ ЯЗИКОМ (телячий язик, перець болгарський, лист салату, помідори чері, сметанний соус)	250	105
САЛАТ З ПОМІДОРАМИ ЧЕРІ ТА МОЦАРЕЛОЮ (помідори чері, моцарела, спаржа, маслини, лист салату)	250	96

ВИПІЧКА З ДРОВЯНОЇ ПЕЧІ

ХАЧАПУРІ:		
ПО-АДЖАРСЬКИ (з сиром сулугуні та яйцем)	320	85
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ (з подвійним сиром сулугуні)	400	105
ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ (з сиром сулугуні)	400	95
«ПЕНОВАНІ» (листкове тісто з сиром сулугуні)	350	90
КУБДАРІ:		
з м'ясом (телятина)	300	120
зі шпинатом та сулугуні	300	95
ХАЧАПУРІ НА ШАМПУРІ	300	85

ПЕРШІ СТРАВИ

ХАРЧО (суп з телятини з рисом, томатами, кінзою та запашними грузинськими спеціями)	300	65
БУЛЬЙОН курячий з домашньою локшиною	300	55
БУЛЬЙОН з відварною ніжкою баранини	300	87
ШУРПА з баранини та овочами	300	85

ХІНКАЛІ

мін. 3 шт.

МІКС ТЕЛЯТИНИ ТА СВИНИНИ	1 шт.	18
БАРАНИНА	1 шт.	18
«КВЕРІ» З СУЛУГУНІ ТА БРИНЗОЮ (вареники за традиційним грузинським рецептом)	1 шт.	16

ГАРЯЧІ СТРАВИ

ФІЛЕ ТЕЛЯТИНИ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ТА ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	300	172
ШМАТОЧКИ СЬОМГИ З ЗАПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ	300	220
КУРЧА ТАБАКА**	100	35
ЧАНАХІ (телятина тушкована з баклажанами, болгарським перцем, томатами, грузинськими спеціями та свіжою зеленню)	250	118
ФІЛЕ СУДАКА ЗАПЕЧЕНЕ З ОВОЧАМИ	250	95
ОДЖАХУРІ (шматочки смаженої свинини зі смаженою картоплею, цибулею, часником та свіжою зеленню)	300	120
ДОЛМА (традиційна кавказька страва з малосолоних виноградних листків, фарширована м'ясом.з телятини та свинини)	250	95
СУДАК СМАЖЕНИЙ З ЧИЛІ ТА ОВОЧАМИ	300	135
ХАРЧО З КРОЛИКА (тушені шматочки кролика з грузинськими спеціями в ніжному горіховому соусі)	250	135
КУРКА ТУШЕНА З ТОМАТАМИ ТА ЧЕРВОНОЮ АДЖИКОЮ	300	90
ЗАПЕЧЕНІ СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ З ОВОЧАМИ	400	165

**ціна вказана за 100 грам продукту до приготування

ХОСПЕР-МЕНЮ

ФІЛЕ СКУМБРІЇ**	100	55
СТЕЙК З СЬОМГИ (з соусом та диким рисом)	150/120	215
ШАШЛИК (подається з лавашем, зеленню та соусом на вибір)		
З КУРКИ	200/50	90
ЗІ СВИНИНИ	200/50	130
З ТЕЛЯТИНИ	200/50	160
СТЕЙК		
ПОРТЕРХАУС PORTERHOUSE*	100	85
РІБАЙ RIBEYE	250	205
РЕБЕРЦЯ	250/50	98
ЛЮЛЯ-КЕБАБ (подається на лаваші з соусом на вибір)		
З БАРАНИНИ	200/50/50	100
З СВИНИНИ	200/50/50	92
З ТЕЛЯТИНИ	200/50/50	95
МЦВАДІ (шашлик зі свинини, курячого філе та телятини.Подається з овочами, зеленню та двома соусами на вибір)	600/200/100	450
ДОШКА НА ВЕЛИКУ КОМПАНІЮ (шашлик зі свинини, телятини та курки; люля-кебаб зі свинини, телятини та баранини; реберця; сосиски мисливські; запечена картопля та овочі, три види соуса)	1700/600/150	955
БАРАНИНА-ГРИЛЬ ПІД МЕДОВО-КОНЬЯЧНИМ СОУСОМ	250	190

ДИТЯЧЕ МЕНЮ

КУРЯЧИЙ ШАШЛИЧОК З РИСОМ ТА САЛАТОМ З КАПУСТИ	250	85
МІНІ ЛЮЛЯ-КЕБАБ З ТЕЛЯТИНИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ТА ОВОЧЕВИМ САЛАТОМ	250	85

ГАРНІРИ

РИС З ОВОЧАМИ	200	35
КАРТОПЛЯ ВІДВАРНА З МАСЛОМ ТА КРОПОМ	200	36
КАРПОПЛЯ СМАЖЕНА З ЧАСНИКОМ ТА ЗЕЛЕННЮ	200	40
КАРТОПЛЯ ФРІ	200	40
ОВОЧІ ГРИЛЬ	200	60

ДЕСЕРТИ

МОРКВ'ЯНО-ГОРІХОВИЙ ТОРТ З СОЛОНОЮ КАРАМЕЛЛЮ	160	60
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ	140	60
СИРНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ ТА ДЖЕМОМ	150	65
СЕТ З ТРЬОХ ВИДІВ МОРОЗИВА З ГОРІХОВИМ ГРИЛЬЯЖЕМ	200/25/25	50
НАПОЛЕОН	180	50
ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВИЙ ДЕСЕРТ	140	62

СОУСИ

САЦЕБЕЛІ	50	10
АДЖИКА	50	20
BBQ	50	15
ТКЕМАЛІ	50	20

**ціна вказана за 100 грам продукту до приготування