



для

самых
душевных
и
счастливых
встреч

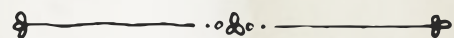


Холодные закуска

Ассорти пхали

из шпината, свеклы, фасоли,
рулет из баклажана, рулет
из болгарского перца

.....
310.- / 160 g



Любое пхали
можем приготовить и отдельно:

Из домашней свеклы с гранатом

290.- / 120 g

Из зеленой фасоли

330.- / 120 g

Из шпината

330.- / 120 g



Баклажаны по-грузински

с начинкой из грецких орехов,
чеснока, кинзы и специй

.....
270.- / 135 g





Ассорти сыров



Ассорти сыров

четыре вида сыра сулгуни
фермерского производства, Лейдис
с мятой, Грюн Вальд с грецким орехом,
твердый сыр Пармезан.

Подается с цветочным медом
и сочным виноградом

.....
510.- / 270/30 g

Сельдь пряная

с картофелем и красным луком

.....
200.- / 215 g

Домашние маринованные овощи

помидоры, огурцы, квашенная капуста,
капуста по-грузински, малосольные
огурцы, черемша, джонджоли

.....
310.- / 350 g

Мешочки из сыра сулугуни

с творогом

.....
270.- / 120 g

Мясное ассорти

из буженины, куриного рулета с
черносливом и грецким орехом,
отварного говяжьего языка и
ростбифа

.....
510.- / 160/20/60 g

Сезонные овощи с ароматной зеленью

помидоры, перец, редис, огурцы,
сельдерей, редька, петрушка,
укроп, базилик

.....
210.- / 220g

Аджансандали

рагу из обжаренных овощей
с добавлением зелени и специй

.....
220.- / 200g

в гринвиче
СЧАСТЬЕ
ресторан грузинской кухни

Ассорти рыбных деликатесов

эсколар холодного копчения,
подкопчённый лосось, сёмга
собственного посола, кальмары,
тигровые креветки

.....
650.- / 240 g

Джонджоли

с красным луком и
оливковым маслом

.....
100.- / 100 g

Огурцы

собственного посола

.....
140.- / 140 g



Капустა

по-грузински

.....
180.- / 100 g

Ассорти свежей зелени

укроп, петрушка, базилик,
зеленый лук, кинза, перец Чили

.....
190.- / 80 g

Сулгуни

с зеленью

.....
150.- / 100 g

Салаты



#СЧАСТЬЕ_ЕСТЬ



Грузинский
овощной салат

со специями и белыми
грецкими орехами
.....

250.- / 260/30 g



Теплый салат

с печеными овощами
и вырезкой телянка в
медово-устричном соусе

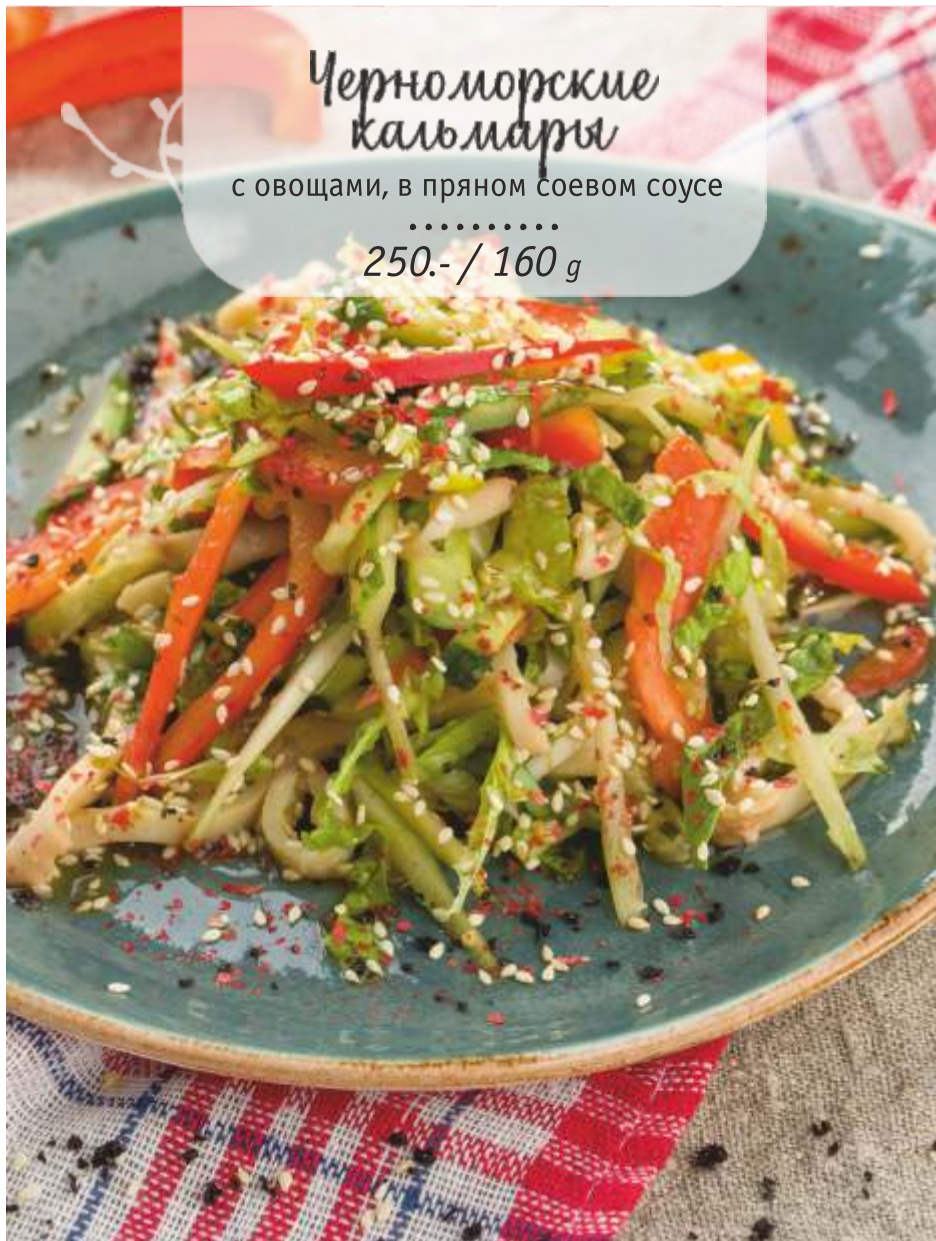
.....
310.- / 245 g



Черноморские кальмары

с овощами, в пряном соевом соусе

.....
250.- / 160 g



Цезарь

с креветками

.....
410.- / 200 g



Цезарь

с курицей

.....
310.- / 200 g

Батуми

из копченного лосося, жареных
шампиньонов и майонеза

.....
350.- / 180 g



Салат со свеклой и телятиной

в соусе из ароматного масла
и грецкого ореха

.....
280.- / 190 g



Домашний сулгуни

в панировке, обжаренный до
хрустящей корочки с соусом
из клубники и медом

.....
270.- / 160/40/40 g



2016
СЕЗОН
лето

Квари

из томленного творога со
сливочно-мятным соусом

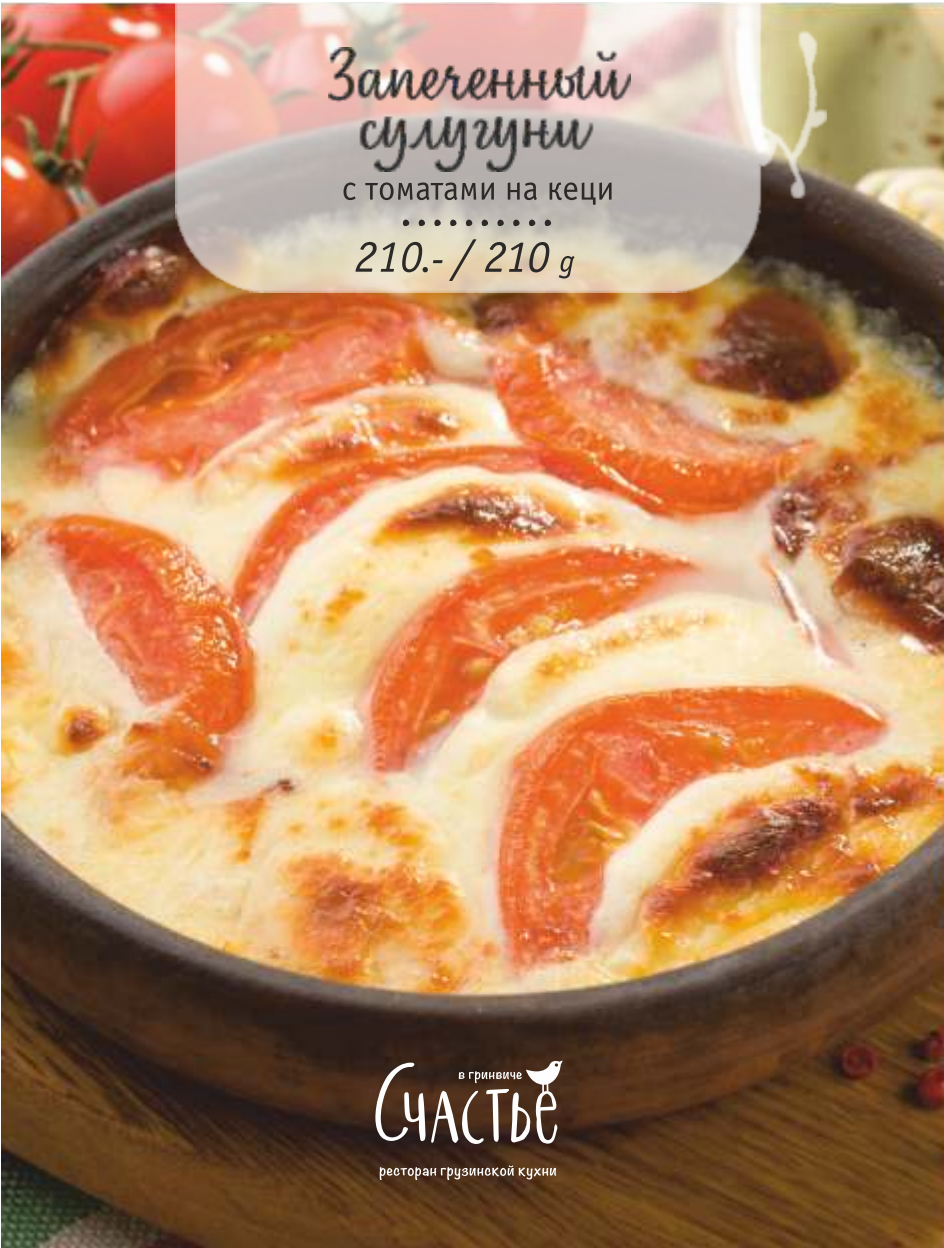
.....
210.- / 190/40 g



Запеченный сулгуни

с томатами на кеци

.....
210.- / 210 g



в гринвиче
СЧАСТЬЕ
ресторан грузинской кухни

Чвицтари

из сыра сулгуни
и кукурузной муки

.....
190.- / 220/30 g



Наше всё



#СЧАСТЬЕ_ЕСТЬ



Хинкали

.....

1 шт. (80 g)

с говядиной и свининой 75.-

с бараниной 75.-

с грибами 75.-

с лососем 90.-



Выпечка

Кутаб

.....

160 g

с бараниной 200.-

с зеленью и шпинатом 190.-

с сулугуни и зеленью 200.-

Шоти

Грузинский хлеб

.....

55.- / 110 g

Лаваш

.....

50.- / 50 g

Кубдари

со свиной
и говядиной

.....

270.- / 310 g

Хачапури по-мегрельски

открытое хачапури
с сыром сулугуни

.....

290.- / 360 g



Хачапури по-имеретински

закрытое хачапури
с начинкой из сыра сулгуни

.....
290.- / 320 g



Хачапури по-аджарски

запеченное с сыром
сулгуни, со сливочным
маслом и яйцом

.....
290.- / 270 g



Супы



Харчо

из баранины

.....

330.- / 400 g



Харчо
из телятины
.....
330.- / 400 g

#СЧАСТЬЕ_ЕСТЬ



Уха
из лосося
.....
310.- / 300 g

Крем-суп

из шампиньонов

.....

230.- / 310 g

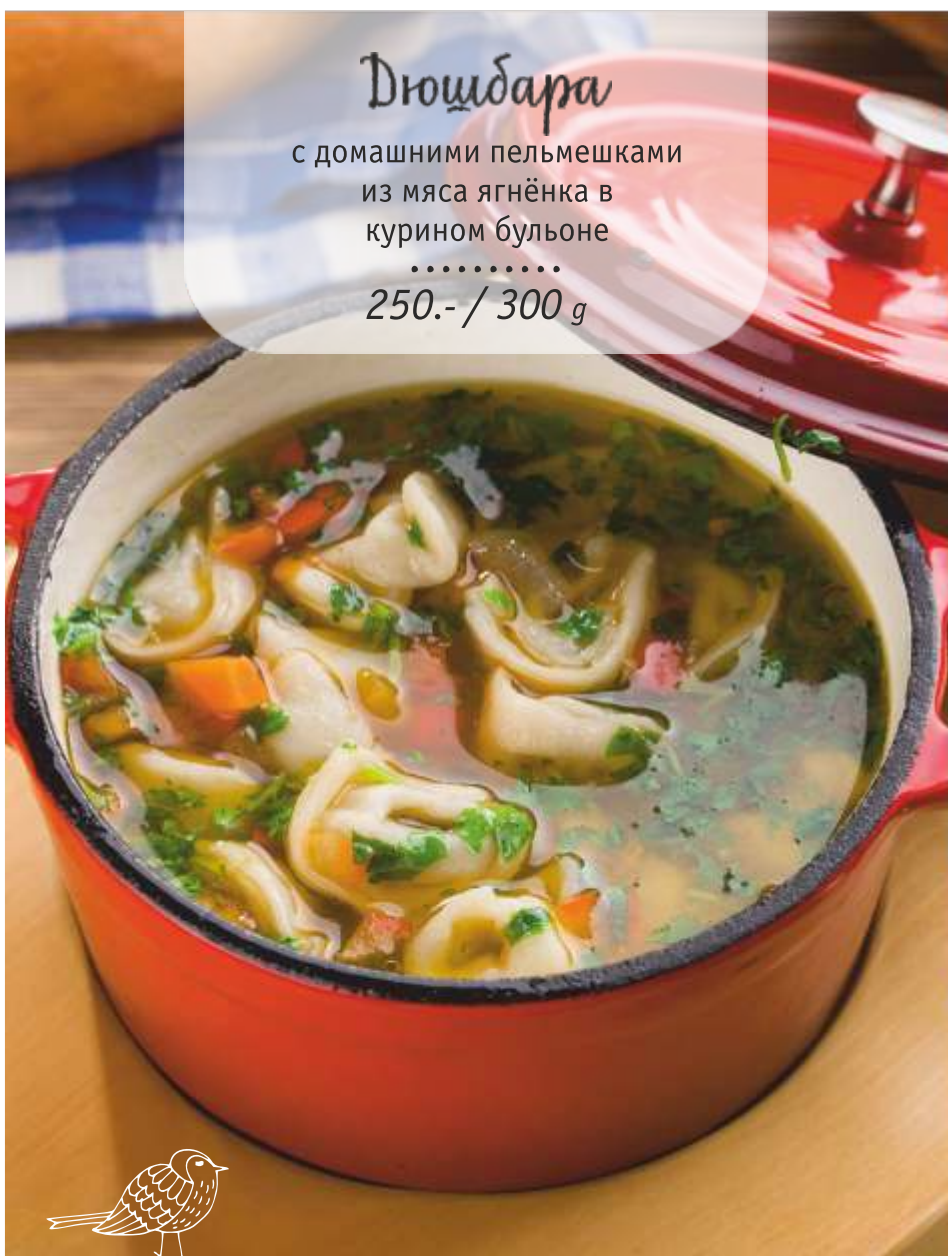


Дюшбара

с домашними пельмешками
из мяса ягнёнка в
курином бульоне

.....

250.- / 300 g

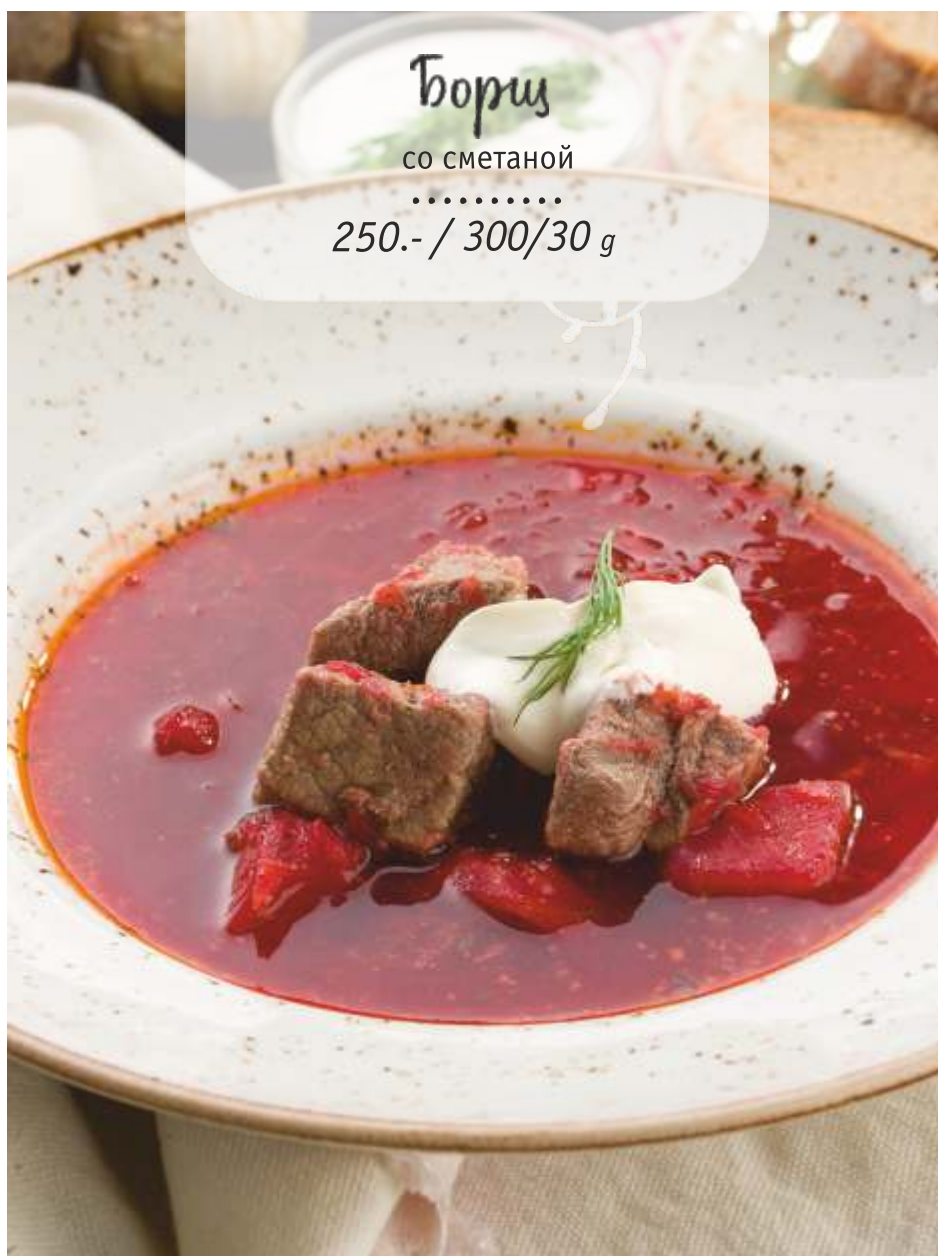


Борщ

со сметаной

.....

250.- / 300/30 g



Мангал

Все шашлыки
мы подаем
с гарниром
и соусом



Шашлык

- 1. картофельный 190.- / 160/85/40 g
- 2. из говядины 450.- / 160/125/40 g
- 3. из куриных бёдрышек 350.- / 160/125/40 g

Люля-кебаб

- 4. из баранины 430.- / 140/125/40 g
- 5. из курицы 350.- / 140/125/40 g
- 6. из телятины 430.- / 140/125/40 g

Шашлык
из бедра
индейки

.....
450.- / 160/125/40 g

Шашлык
из овощей

.....
260.- / 150/40 g

Шашлык
из свиной шен

.....
450.- / 160/125/40 g

Шашлык
из мякоти
баранины

.....
450.- / 160/125/40 g

Стейк
из семги

.....
670.- / 140/125/40 g



#СЧАСТЬЕ_ЕСТЬ

Шашлык
из язычков
ягёнка

.....
570.- / 150/125/40 g

Шашлык
из каре
барашка

.....
590.- / 200/125/40 g

Люля -кебаб

из говядины и
свинины с сыром

.....
430.- / 140/125/40 g

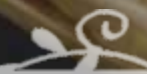


Сибас

жареный целиком с травами
и специями на гриле.
Подаем со свежими овощами
и долькой лимона

.....

590.- / 170/85/50 g



Dorago

жаренная целиком с
травами и специями на гриле
Подаем со свежими овощами
и долькой лимона

.....

610.- / 340 g



Долма

нежный фарш свинины и телятины
с рисом, грузинскими специями
и луком, завернутый в
виноградные листья.

Подаем с соусом мацони

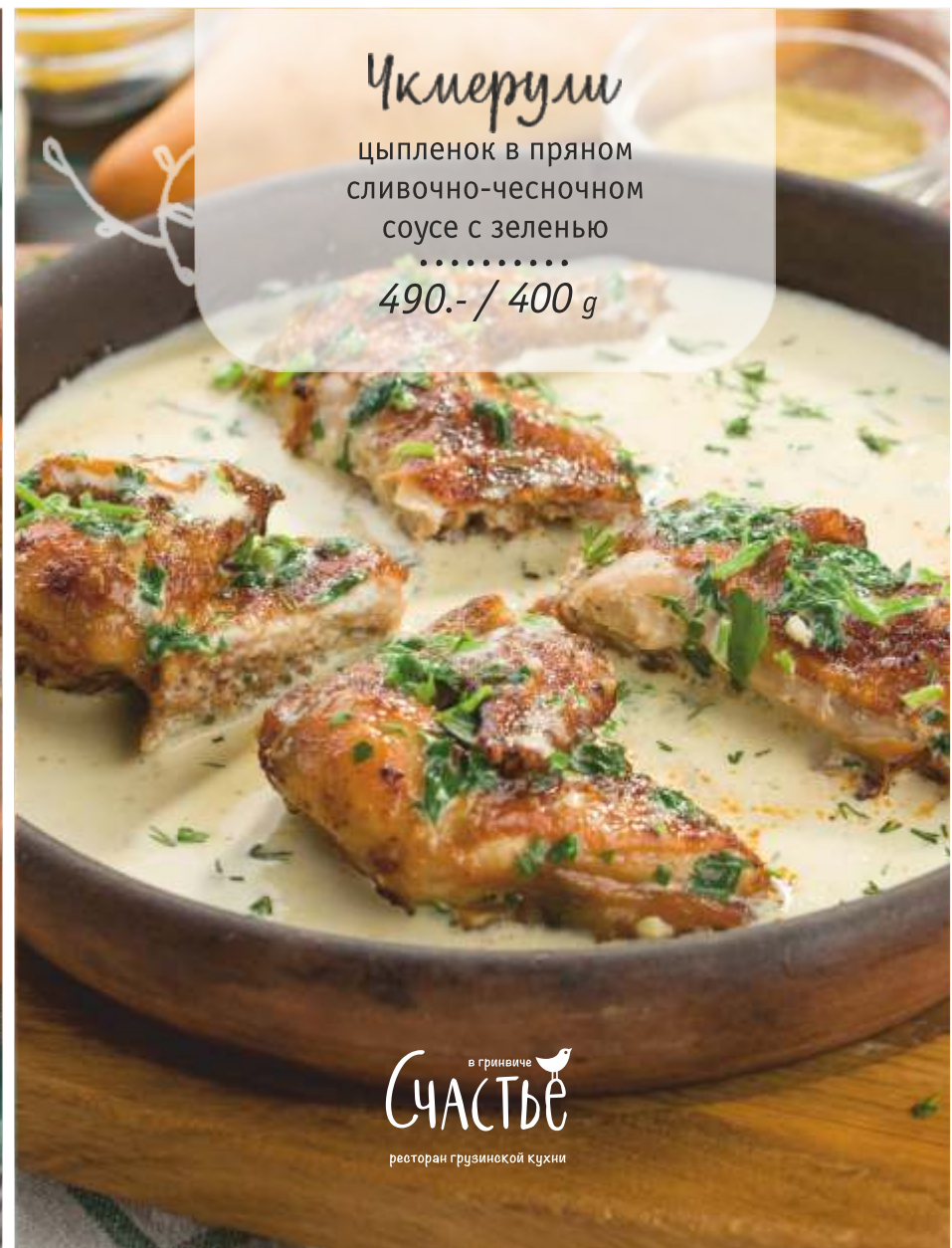
.....
320.- / 160/30 g



Чашушули

кусочки телятины, тушенные
со спелыми томатами, острым
перцем Чили, сельдереем и
грузинскими специями

.....
490.- / 250g



Чкнерули

цыпленок в пряном
сливочно-чесночном
соусе с зеленью

.....
490.- / 400 g

Блюда на кеци



Оджахури

сочные кусочки свиной шеи,
обжаренные с картофелем,
болгарским перцем, луком
и спелыми томатами

.....

380.- / 270 g

Цыпленок табака

жареный целиком с чесноком,
острым перцем и пряностями.
Подаем с соусом сацебели

.....
450.- / 310/40 g



Бефстроганов

.....
490.- / 310 g

Язык говяжий

с печеным картофелем
с луком фри, грибным
соусом и свежей зеленью

.....
450.- / 250 g

Рыба



Котлетки из муксуна

с ризотто из
запеченной свеклы

.....

440.- / 100/145/10 g

2016
СЕЗОН
Лето



Черноморская треска

с цуккини и сливочно-шпинатным
соусом

.....

410.- / 240 g

Стейк из лосося

с обжаренными овощами
и кисло-сладким соусом

.....

490.- / 290 g



Тарниры

Жареный золотистый
картофель с луком 150.- / 150 g

Рис басмати 90.- / 150 g

Картофельное пюре 130.- / 150 g



Соусы

Зеленая аджика 60.- / 50 g

Красная аджика 70.- / 50 g

Острая горчица 50.- / 30 g

Сацебели 60.- / 50 g

Ткемали 80.- / 50 g

Тартар из сметаны
с чесноком 50.- / 50 g

Сметана 50.- / 50 g

Шашлычный 50.- / 50 g

Сметанный с зеленью 50.- / 50 g

Наршараб 80.- / 50 g

Десерты



Шоколадный торт

на основе суфле из горького
молочного шоколада

.....

260.- / 150 g

Бланманже

клубнично-сливочное

.....
260.- / 170 g

2016
СЕЗОН
лето

Конфеты

собственного производства

.....
50.- / 1 шт

с сухофруктами

с инжиром

с маракуей

с кокосом

попробуй
все



Наполеон

Подаем с ягодным соусом

.....
190.- / 140/40 g





Птичье молоко

классический вариант десерта
на основе воздушного бисквита
с нежнейшим суфле, шоколадным
ганашем, карамельным
соусом и свежей клубникой
.....

190.- / 110/30 g



Чизкейк

Подаем с апельсиновым соусом,
свежей клубникой и домашним
печеньем
.....

260.- / 150/50 g



Медовик

со сметанным кремом с
шариком мороженого
и ягодным соусом
.....

190.- / 100/50/50 g



Эстерхаси

с кремом, безе, грецкими
орехами и абрикосовым
джемом
.....

210.- / 100/50 g

в гриниче
СЧАСТЬЕ
ресторан грузинской кухни



Просритроли

по домашнему рецепту со
сливочным кремом, ягодами
и клубничным соусом
.....

180.- / 150 g

2016
СЕЗОН
лето



Фруктовая тарелка

с грушей, красным яблоком,
апельсином, виноградом
и клубникой
.....

270.- / 350 g

Мороженое

90.- / 50g

Ванильное

Из грецкого ореха

Шоколадное

Клубничное

Фисташковое