### МЕНЮ



### • ТИФЛИССКИЙ • ДВОРИК



### НАПИТОК ОТ ШЕФА / DRINK FROM CHEF

Клюквенный морс (Cranberry water)	300 мл	280 p.
Малиновый морс (Raspberry water)	300 мл	308 p.
Вишневый компот (Cherry compote)	300 мл	280 p.
Айран (Ayran)	300 мл	253 p.
Мацони (Matsoni (sour milk))	180 мл	231 p.
CAЛATЫ / SALADS		
С утиной грудкой	280 г	790 p.
(Кедровыми орехами, зернами граната, малиновым соусом) (With a duck breast)		
(Mix lettuce leave, pine nuts, pomegranate grains, crimson sauce)		
Цезарь с курицей / креветками	220 г	570 / 720 p.
(Caesar salad with chicken and shrimp)	2200	070 / 720 p.
Греческий салат (Greek salad)	250 г	588 p.
Руккола с креветками и сыром пармезан	220 г	764 p.
(Rukkola with shrimps and parmesan cheese)		
Салат с семгой и авокадо	280 г	850 p.
Салат с печенью	280 г	750 p.
Салат с тунцом	280 г	980 p.
Овощной салат по-грузински со специями /	250 / 270 г	489 / 503 p.
орехами (Vegetable salad in Georgian with spices / walnuts)		
Салат с Бакинскими помидорами,	225 г	516 p.
и тархуном (Salad with baku tomatoes and tarragon)		
Овощной салат на углях (тёплый)	210 г	487 p.
(Паприка, баклажаны, томаты, приготовленные на углях, со		
специями) (Crilled vegetable salad)		

(Sweet pepper, aubergine, tomatoes, cooked over coal, with spices)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Аджапсандал (Запеченные баклажаны, паприка, томаты, специи, зелень) (Adzhapsandal) (Baked aubergines, tomato, paprika, spices, greens)	300 г	571 p.
Баклажаны, жаренные с орехами (Баклажаны, фаршированные орехами, зеленью и зернами граната) (Aubergines with walnuts) (Fried aubergines stuffed with walnuts, greens, pomegranate seeds)	170 г	555 p.
Ассорти пхали (Пхали из стручковой фасоли, шпината, баклажан с помидорами и свеклы) (Assorted pkhali) (Pkhali from green beans, spinach, eggpiant with tomato and beets)	200 г	620 p.
Пхали из стручковой фасоли (Приправленная грецкими орехами, кавказскими специями и зеленью) (Green beans Pkhali) (Boiled beans, seasoned with walnuts, Caucasian spices and fresh green)	130 г	450 p.
Пхали из шпината (Биточки из шпината, приправленные грецкими орехами, Кавказскими специями и зеленью) (Spinach pkhali) (Balls of spinach, seasoned with walnuts, Caucasian spice and fresh greens)	150 г	499 p.
Пхали из баклажан (Запеченные баклажаны и томаты с грецкими орехами, специями и свежей зеленью) (Aubergines Pkhali) (Baked aubergines and tomatoes with walnuts, spices and fresh greens)	150 г	515 p.

Пхали из свеклы (Нежные биточки свеклы, приправленные грецкими орехами, кавказскими специями и свежей зеленью) (Pkhali Beet) (Beet, seasoned with walnuts, Caucasian spices and fresh greens)	150 г	421 p.
Пхали из тыквы (Нежные биточки тыквы, приправленные грецкими орехами, кавказскими специями и свежей зеленью) (Pkhali Pumpkin) (Pumpkin, seasoned with walnuts, Caucasian spices and fresh greens)	150 г	480 p.
Икра из Бадриджан (Запеченные баклажаны, томаты, паприка, специи, зелень) (Badridzhan Caviar) (Eggplant, tomatoes, sweet pepper, spices, greens)	150 г	408 p.
Красное лобио с орехами и специями (Red lobio with walnuts)	150 г	450 p.
Сотолия по-мегрельски (Шпинат со специями и мацони) (Megrelian Sotoliya) (Spinach with spices and matsoni)	150 г	479 p.
Сезонные овощи и зелень (Помидоры, огурцы, стручковый перец, редис, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, укроп, цицмат, тархун) (Seasonal Vegetables and greens) (Tomatoes, cucumbers, capsicum, radish, spring onions, parsley, Cilantro, basil, dill, tsitsmaty, tarragon)	240/100 г	599 p.
Ассорти из домашних сыров (Домашний сулугуни, копченая косичка, сулугуни с надуги, чечил) (Home-Made Cheeses Assortiment) (Suluguni with nadugi, chechil)	410 г	841 p.
Сыр Сулугуни (Suluguni-Georgian Cheese)	175 г	365 p.
Сыр Сулугуни по-тифлисски (Suluguni cheese with curds and mint)	170 г	423 p.

Гебжалия (Рулетики из сыра «Сулугуни» с мятой под соусом «Мацони») (Gebzhaliya) («Suluguni» cheese rolls with mint under «Matsoni» sause)	300 г	457 p.
Джонджоли (Засоленные соцветия кустарника с ароматными приправами) (Dzhondzholi) (Salted bush inflorescences with fragrant seasoning)	138 г	444 p.
Домашние Соленья (Малосольные огурцы, томаты и гурийская капуста) (Home-Made Pickles) (Salted cucumbers, tomatoes, and gurian cabbage)	350 г	526 p.
Соленья из Бочки (Маринованный чеснок, черемша, бурые томаты, стручковый перец, Гурийская капуста, джонджоли) (Pickled Vegetables out of a Barrel) (Pickled garlic, ramson, brown tomatoes, capsicum, gurian cabbage, Dzhondzholi)	430 г	721 p.
Ассорти из Мясных закусок (Куриный рулет, отварной язык, буженина, ростбиф) (Meat Starters Assortment)	300 г	1633 p.
Бастурма (Basturma)	100 г	495 p.
Куриный Рулет (Chicken Roll)	130 г	444 p.
Говяжий Язык (Beef Tongue)	130 г	514 p.
Буженина (Cold Baked Pork)	130 г	528 p.
Ростбиф (Roastbeef)	130 г	781 p.
Сациви (Кусочки курочки под ароматным ореховым соусом) (Satsivi) (Pieces of chicken under fragrant walnut sauce	300 г	739 p.
Бажа из Лосося (Кусочки лосося под ореховым соусом) (Salmon Bazha) (Salmon slices with nut sauce)	300 г	791 p.

Осетрина в Кинзмари (Sturgeon in the winegar and kindza souce)	300 г	790 p.
Сельдь с отварным картофелем (Herring with Boiled Potatoes)	100 / 50 e	505 p.
Ассорти Рыбное (Слабосоленая сёмга, масляная рыба, угорь) (Fish Assortment) (Salted salmon, dollarfish, eel)	450 z	2344 p.

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Эларджи (Гоми, заваренная с сыром «Сулугуни») (Elardji) (Gomi, brewed with «Suluguni» cheese)	250 г	475 p.
Мамалыга (С кукурузной крупы и муки, подается с сыром «Сулугуни») (Mamaliga) (Brewed porridge of maize crain, served with «Suluguni» cheese)	250 г	432 p.
Лобио по-мегрельски (Протертая красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью) (Lobio in Megrel Style) (Stewed, mashed red beans, fried with onion, fragrant spices and greens)	230 г	423 p.
Лобио по-грузински (Фасоль, обжаренная с луком, специями и зеленью) (Lobio in Georgian Style) (Beans, fried with onion, spices and greens)	160 г	413 p.
Жареный сыр «Сулугуни» со свежими помидорами (Fried «Suluguni» cheese with fresh tomatoes)	230 г	561 p.
Грибы, запеченные с сыром на кецы (Mushrooms with cheese on the clay pan)	150 г	598 p.
Мчади с сыром «Сулугуни» (Mchadi with «Suluguni» cheese)	100 / 120 г	448 p.

Чвиштари с кунжутом (Cvishtari) (Corn cake with sesame)	130 г	217 p.
Квари (Вареники по-грузински) (Kwari) (Georgian Dumplings)	90 г	194 p.
Хачапури по-старинному рецепту (Khachapuri in an ancient way recipe)	500 г	689 p.
Хачапури по-мегрельски (Khachapuri in megrel style)	500 г	596 p.
Хачапури по-имеретински (Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра «Сулугуни») (Khachapuri in Imereti style) (Thinly fancy filled with «Suluguni» cheese)	475 г	587 p.
Хачапури по-аджарски (Лодочка из сдобного теста с сыром «Сулугуни» и яйцом) (Khachapuri in Ajaria style) (Boat of the short pastry with «Suluguni» cheese and egg)	400 г	535 p.
Хачапури по-гурийски (Пирог с сыром «Сулугуни» и рубленным отварным яйцом) (Khachapuri in Guria style) (A pie with «Suluguni» cheese and chopped boiled egg)	390 г	499 p.
Пеновани (Слоеный хачапури с сыром) (Penovani) (Layer-Cake with cheese)	200 г	466 p.
Ачма (Домашний слоеный пирог с сыром «Сулугуни») (Achma) (Home-Made layer cake with «Suluguni» cheese)	330 г	513 p.
Хачапури со шпинатом (Khachapuri with spinach)	400 г	575 p.
Домашний пирог с картофелем и сыром «Сулугуни» (Home-Made cake with potatoes and «Suluguni» cheese)	457 г	488 p.
Кубдари (Сванский пирог с мясом) (Kubdari) (Svan pie with meat)	400 г	766 p.

Кутабы с зеленью (Qutabs with greens)	130/50 г	310 p.
Кутабы с сыром и тархуном (Qutabs with cheese and tarragon)	135 / 50 г	393 p.
Кутабы с картофелем (Qutabs with potatoes)	140 / 150 г	315 p.
Кутабы с мясом (Qutabs with meat)	125 / 50 г	421 p.
СУПЫ / SOUPS		
Суп Харчо (Традиционный грузинский суп со специями) (Kharcho) (Traditional Georgian soup with spices)	350 г	561 p.
Домашняя суп-лапша с курицей и грибами (Home noodle soup with chicken and mushrooms)	330 г	418 p.
Хашлама (Бульон с отварными кусочками телячьей грудинки и зеленью) (Khashlama) (Clear soup with pieces of boiled veal bacon and greens)	400 г	829 p.
Щавелевый суп (Sorrel soup)	400 г	434 p.
Крем-суп из тыквы (Морковь, лук, кедровый орех) (Cream soup from pumpkin) (Carrots, onions, pine nut)	400 г	572 p.
Уха Боярская (Ukha-Fish soup)	300 г	599 p.
ГОРЯЧИЕ БЛЮЛА / HOT DICHEC (MЯCO / MEAT)		

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES (МЯСО / МЕАТ)

Куч-Мачи	260 г	764 p.
(Традиционное блюдо грузинской кухни – обжаренные		
потрошка с луком и специями)		
(Kuch-Machi)		
(Traditional Georgian dish - fried giblets with onion and spices)		
Купаты (Домашние колбаски по-колхидски)	200 / 300 г	742 p.
(Kupati) (Home-Made sausages in a Colkhian style)		

Чашушули в глиняном кецы (Кусочки телятины, тушеные с томатами, специями, зеленью) (Chashushuli) (Veal stewed with tomatoes, spices, herbs)	300 г	1060 p.
Чакапули (Баранина с белым вином, с тархуном и зеленым ткемали) (Tchakapuli) (Mutton meat with white wine)	з00 г	1040 p.
Чанахи (Кусочки баранины тушенные с картофелем, репчатым луком, баклажанами, томатами и зеленью) (Chanakhi) (Pieces of lamb stewed with potatoes, onion, aubergine, tomatoes and greens)	з80 г	688 p.
Оджахури (Свинина с картофелем, обжаренная до золотистой корочки, с помидорами, свежей зеленью, чесноком и луком) (Odzhahuri) (Pork with potatoes fried to a golden crust, tomatoes, fresh greens, garlic and onion)	400 г	863 p.
Котлеты по-домашнему с картофельным пюре (Home-Made cutlets with mashed potatoes)	400 г	653 p.
Долма в виноградных листьях (Dolma grape leaves stuffed with meat)	150/30 z	675 p.
Харчо с орехами	300 г	950 p.
Бараньи язычки с картофельным пюре	300 г	1150 p.
Хинкали 1 шт. (На выбор: баранина, телятина – свинина) (Khinkali 1 рс.) (For choice: lamb, veal and pork)	100 г	120 p.
ПТИЦА / POULTRY		
чкмерули Чкмерули	300 г	1008 p.

Чкмерули (Цыпленок в чесночно-молочном соусе)

(Chkmeruli)

(Chicken marinated in garlic-and cream sauce)

Цицила (Цыпленок маринованный и запеченный по-старинному рецепту) (Tsitsila) (Chiken marinated and baked, according to an ancient recipe)	340 г	1029 p.
Чахохбили (Кусочки обжаренной курицы в соусе из томатов, со специями и зеленью) (Chakhokhbili) (Fried chicken pieces with a sauce of tomatoes, spices and greens)	300 г	632 p.
Цыплёнок Тапака (Chicken tapaka)	300 г	1005 р.
РЫБА / FISH		
Форель жареная (Trout stewed)	185 г	1037 p.
Сёмга, запеченная с болгарским перцем и томатами (Salmon, baked with sweet pepper, tomatoes)	190 г	959 p.
Сёмга, Шампань (Salmon «Champagne»)	190 г	1070 p.
Барабулька черноморская, обжаренная до золотистой корочки (Barabulka black sea red mullet fried to a golden crust)	225 г	970 p.
Дорадо запеченное (Dorado baked)	180 г	1127 р.
Палтус запеченный, сливочный соус (Halibut baked with cream sauce)	230 г	950 p.
Тигровые креветки в чесночно-кинзовом coyce (Shrimps in garlic-kinza sauce)	120 г	1260 p.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ / DISHES ON THE COALS

Люля-кебаб из ягнёнка (Lamb Iulia-kebab)	200 г	904 p.
Люля-кебаб из курицы (Chicken Iulia-kebab)	200 г	760 p.
Шашлык из курицы (Chicken shish kebab)	200 г	780 p.
Шашлык из индейки (Turkey shish kebab)	200 г	850 p.
Шашлык из свинины (Pork shish kebab)	200 г	970 p.
Шашлык из телёнка (Veal shish kebab)	200 г	1150 p.
Шашлык из мякоти ягнёнка (Lamb flesh shish kebab	) 200 г	1140 p.
Шашлык из корейки ягнёнка (Lamb loin shish kebak	<b>o)</b> 200 г	1287 p.
Стейк из лосося (Salmon steak)	190 г	963 p.
Дорадо (Dorado)	240 г	1276 p.
Осетрина (Sturgeon)	180 г	1702 p.

### ОВОЩИ НА УГЛЯХ / VEGETABLES ON THE COALS

Овощи на углях (Vegetable)	180 г	703 p.
Баклажаны на углях (Aubergines)	150 г	363 p.
Томаты на углях (Tomatoes)	150 г	327 p.
Паприка на углях (Sweet pepper)	150 г	353 p.
Картофель на углях (Potatoes)	150 г	298 p.

#### ГАРНИРЫ / GARNIRS

Кукуруза (Corn)	280 г	237 p.
Шпинат (Spinach)	170 г	430 p.
Картофельное пюре (Mashed potatoes)	200 г	363 p.
Жаренный картофель с грибами (Fried potatoes with mushrooms)	360 г	458 p.
Рис с тушенными овощами (Rice with stewed vegetables)	250 г	420 p.
Дикий рис (Wild rice)	250 г	450 p.

#### **COYCH / SAUCES**

Сацибели (Satsibeli)	50 г	149 p.
Ткемали (Tkemali)	50 г	149 p.
Наршараб (Narsharab)	50 г	149 p.
Мацони (Matsoni)	50 г	149 p.
Чесночный (Garlic)	50 г	138 p.
Аджика (Adjika)	50 г	149 p.

# ДЕСЕРТЫ (ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) / DESSERTS (HOME-MADE)

Джанджуха (Dzhandzhuha)	100 г	532 p.
Чурчхела с грецким орехом (Churchkela with walnuts)	100 г	569 p.
Марковный торт (Carrot cake)	150 г	577 p.
Птичье молоко (Pigeon milk)	150 г	569 p.
Наполеон (Napoleon)	160 г	527 p.
Медовик (Honey pie)	130 г	477 p.
Сметанник (Sour-cream pie)	150 г	589 p.
Меренга с ягодами (Meringue with berriyes)	150 г	480 p.
Торт с маком (Poppyseed cake)	100 / 50 e	590 p.
Шоколадный фондан (Chocolate fondan)	100 / 50 e	570 p.
Згапари (Zgapaeri)	100 г	480 p.
Мацони с мёдом и орехами (Matsoni with honey and nuts)	200 г	381 p.
Пеламуши (Grade pudding)	130 г	420 p.
Сезонные фрукты (Seasonal fruits)	1500 г	2369 p.

Ягодная тарелка (Малина, голубика, ежевика, клубника) (Berry bowl) (Raspberry, blueberry, blackberry, strawberry)	1000 г	4785 p.
Малина (Raspberry)	100 г	726 p.
Голубика (Blueberry)	100 г	671 p.
Ежевика (Blackberry)	100 г	768 p.
Клубника (Strawberry)	100 г	444 p.
Ассорти из сухофруктов (Курага, чернослив, изюм, инжир, финики, миндаль, грецкий opex) (Dried fruits assortment)	400 г	919 p.
Домашнее варенье (за одну порцию) (Инжир, айва, кизил, грецкий орех, белая черешня) (Homemade jam (per serving)) (Fig, quince, cornel, walnut, white cherry)	90 г	248 p.
Ассорти меда с орехами (Гречишный, липовый, донник, царский) (Assortment of honey and nuts) (Uckwheat, white, sweet clover, imperial)	200 / 50 c	1194 p.
Мед гречишный (Buckwheat honey)	50 г	327 p.
Мед донник (Sweet clover honey)	50 г	327 p.
Мед липовый (Linden honey)	50 г	327 p.
Мед царский (Imperial honey)	50 г	327 p.
Мороженое в ассортименте (за один шарик) (Шоколад, ваниль, клубника) (Ice cream in assortment (per ball)) (Chocolate, vanilla, strawberry)	50 г	215 p.
Сорбет (за один шарик) (Черная смородина, манго, лайм-лимон) (Sorbet (per ball)) (Black currant, mango, lime-lemon)	50 г	215 p.

