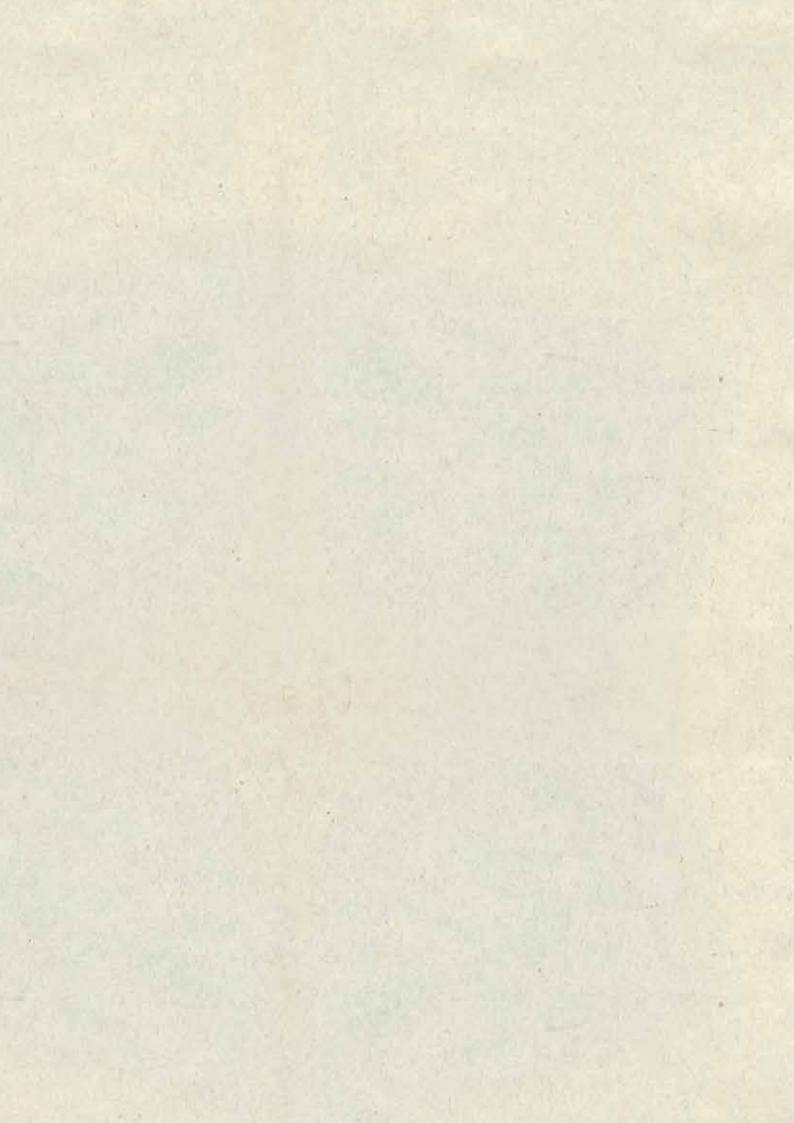
# Jan Comman



Igban / Menu







### ษาริสล / Soup

სოკოს ჩაქაფულის სუპი /	
Blended Mushroom Soup with Tarragon and Fresh Herbs	7.00
ჩიხირთმა /	
'Chikhirtma' Traditional Georgian Chicken Bullion with Free Range Chicken	8.00
ხორცის ბულიონი ტყემლით /	
Spicy Beef Bullion and Wild Plum Soup	8.00
ოსპის სუპი /	
Lentil Soup	6.00

#### bognongen / Salad

კიტრის და პომიდვრის სალათი კახური მზესუმზირის ზეთით და ძმრით /	
Fresh Tomato and Cucumber salad with Sunflower Oil vinaigrette and Fresh Herbs	8.00
მწვანე სალათი პიტნაში გადაზელილი თუშური გუდით /	
Mixed Green Salad Topped with Minted Tushetian Guda	9.50
მარინირებული სუკის სტეიკ სალათი პარმეზანით და ბალზამიკოს სოუსით /	
Grilled Sirloin Steak Salad with Balsamic Vinaigrette	20.00
პომიდვრის და ავოკადოს სალათი მზესუმზირის მარცვლებით/	
Tomato and Avocado salad with Sunflower Oil and Seeds	2.00

## bysomiggingen / Starter



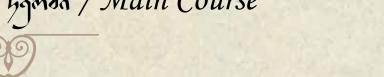
ხვეულა ყველით, სოკოთი ან ისპანახით / Rolled Cheese Bread with Spinach or Mushrooms	9.00
ხაჭაპურიტო სოკოთი და ისპანახით / Khachapurito with Spinach or Mushrooms	9.00
გუგას თეფში (ჯონჯოლი, თუშური გუდა, შოთი და მწვანილი) / Guga's Plate (Jonjoli, Tushetian Guda Cheese, Bread and Fresh Greens)	15.00
მჭადუკები პიტნაში გადაზელილი გუდით, ნადუღით ქართული ფხალეულით / Little 'Boats' of Corn Masa with Delicious Cheese and Veggie Toppings in Walnut Sauce	8.00
სულგუნის ფირფიტებში გადახვეული ნადუღი / Local Ricotta Rolled in Thin Sulguni Cheese	8.00
მწვანე ღომის ელარჯი / Stewed Green Grits and Creamy Sulguni Cheese	10.00
თხელი ლავაშის ბლინები ისპანახით და ყველით/ხორცით და ტარხუნით (4ც) / Thin Lavashi Crapes with Spinach and Ceheese or Beef an Taragon (4pcs)	8.00
მეგრული კუპატი დაბრაწ <mark>ული ღომით</mark> და აფხაზური აჯიკით /	

### denogoma ygmda / Main Course



ლობიო ქოთანში /რაჭულად/ ნიგვზით / Slow Cooked Red Beans in Clay Pot	. 8.00
აჯაფსანდალი / Ajapsandali / (Eggplants, Carrots, Zucchini, Gnocchi, Tomato Sauce)	. 9.00
გებჟალია მწვანე ღომით / Minted Cheese Balls with Yogurt Sauce and Green Grits	. 15.00
'შავი ლომის' ხარჩო მოხალული ნიგვზით და ქათმით / Chicken Breast Stewed in Walnut-Pomegranate Sauce	. 25.00
'შავი ლომის' ნიგვზიანი ხარჩო ბოსტნეულით / Eggplants Stewed in Walnut-pomegranate Sauce	. 15.00
შემწვარი 'სოფლის' წიწილი მაყვლის წვენში/შქმერული / Fried Free Range Whole Chicken in Blackberry Sauce/Garlic Sauce	. 25.00
ღვინოში ჩაშუშული ბოცვერი სოკოთი / Rabbit and Mushrooms Stewed in White Wine Sauce	. 15.00
მარინირებული სუკის სტეიკი ალუბლის სოუსში ბოსტნეულით და კარტოფილით / Grilled Marinated Sirloin Steak in Cherry Sauce Comes with Grilled Veggies And Homemade Potatoes	. 25.00
ღორის 'კარეიკა' ჭარხლის და ღოღნაშოს სოუსით და შემწვარი კარტოფილით / Grilled Pork Chops with Red Plum-Beet Sauceand Homemade Potatoes	. 25.00
საფერავში ჩაშუშული ხბოს კანჭი / Beef Shank Stewed in Saperavi Dry Wine	. 25.00
ტრადიციული ბაჟე შემწვარი ქათმით და ღომით / Traditional Georgian Bazhe (walnut sauce) with Fried Chicken and Grits	. 25.00
ბატკნის ჩაქაფული (სე8ონურად) / Lamb Stewed in White Wine Tarragon and other Fresh Herbs (seasonal)	. 25.00
შამფურზე შემწვარი კალმახი ბრინჯით და ბოსტნეულით ან სალათით / Fresh Grilled Trout with Rice and Veggies or Green Salad	. 15.00
ორაგულის მწვადი ბრინჯით და ბოსტნეულით / Salmon Shashlik with Rice and Viggies.	

### denogoma ygmda / Main Course





ღორის მწვადი შამფურზე / Pork Shashlik	2.00
საქონლის ხორცის ქაბაბი შამფურზე / Grilled Beef Kebab	0.00
ცხვრის ქაბაბი შამფურზე / Grilled Lamb Kebab	).00
ბრინჯი ქათმით და ბოსტნეულით მიწისთხილის სოუსში / Stir Fried Rice with Chicken and Veggies in Peanut Butter Sauce	2.00
კუს კუსი კრევეტებით პომიდვრით, ლიმონის წვენით და პიტნით / Lemon Shrimp Couscous with Tomatoes and Mint	'.00

## ogbgmign / Dessert





ხილის თეფში / Fruit Plate	12.00	
ვაშლის პეროგი / Homemade Apple Pie	7.00	
ორბელიანის კანფეტი (1ც) / Stuffed Whole Walnut Dipped in Sugar Caramel	4.00	
ტკბილეულის და თხილის ტაბლა / Traditional Georgian Sweets, Dried Fruit and Nuts Board	8.00	
მაწვნის პანაკოტა / Yougurt Panna cotta	6.00	
შოკოლადის ლავა / Chocolate Lava	9.00	
yogo / Coffe		
(ორგანული, პრემიუმ ხარისხის ხელით ნაკრეფი ეთიოპიური ყავის მარცვლები)		
ამერიკანო / Americano		
ესპრესო / Espresso	5.00	
კაპუჩინო / Cappucnio	7.00	
ლატე / Latte	8.00	
თურექული ყავა / Turkish Coffee	4.00	
စုနှစ်မှန်ရှင်ရှင်ကျော် မောက် "မှကြန်ာ" / Aromatic Herbal Tea		
(შავი, მწვანე, ხილის, ძილისპირული, ნაბახუსევზე)		
(Black, Green, Fruit, Lullaby)		
პატარა ჩაიდანი / Small Teapot	6.00	
საშუალო ჩაიდანი / Medium Teapot		
დიდი ჩაიდანი / Big Teapot	15.00	

### bobdgengda / Drinks



#### พระกษุครัพยาค ธระชิงูยาล / Soft Drinks

სეზონური ხილის კომპოტი 1 ლ / Season fruit compote 1L
აირანი / Ayran
წყალი ნაკადული / Still water "Nakaduli"
საირმე / Sparkling water "Sairme"
ნაბეღლავი / Sparkling water "Nabeglavi"
Toga madab madabona / Home Made Lemonade
ომბალო / Mentha pulegium
ტარხუნა / Tarragon
პიტნა / Mint, Lemon and Mentha pulegium

### bobdgengen / Drinks

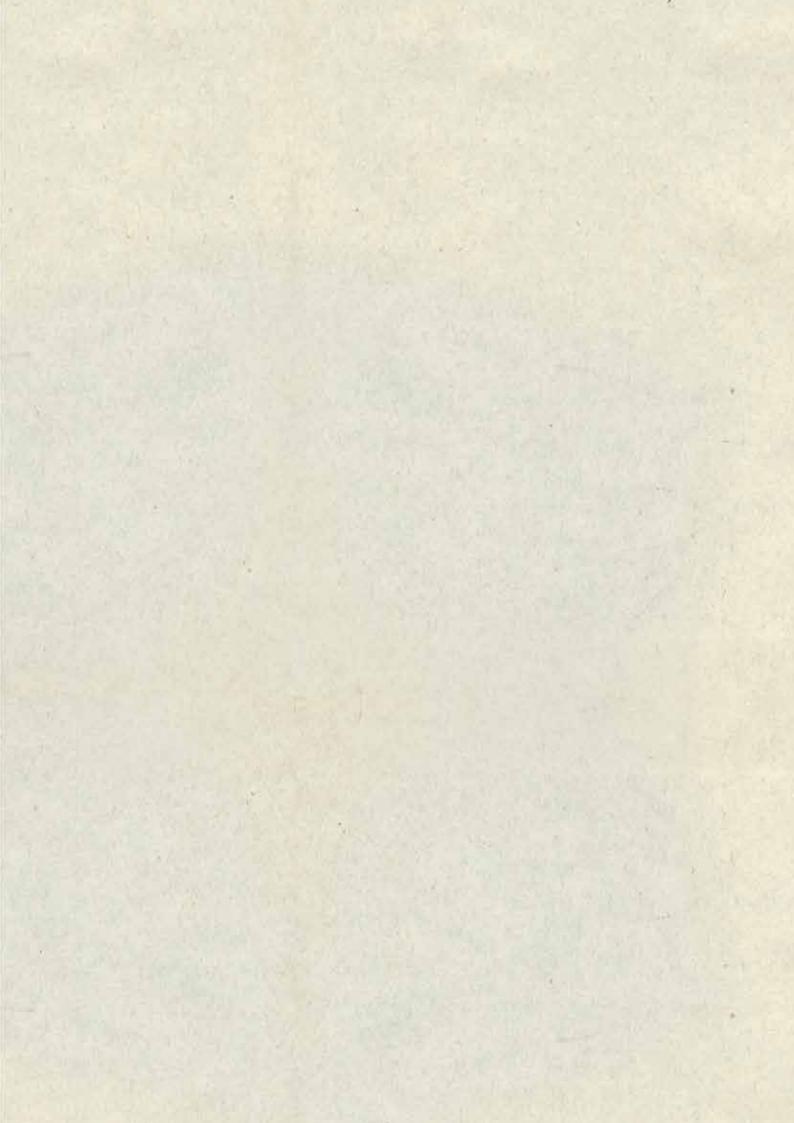




enmon / Beer
შავი ლომი IPA / Black Lion IPA
შავი ლომი APA / Black Lion APA
შავი ლომი Black / Black Lion BLACK
შავი ლომი Draft / Black Lion DRAFT
არგო / Argo
gabya / Whisky
Glenfiddich 50 მლ/ml
Four Roses 50მლ/ml
Jameson 50 მლ/ml
xaba / Gin
Hendrick's 50 მლ/ml
Bombay sapphir 50 მლ/ml
ggnens / Tequila
Patron Silver 50 მლ/ml
Jose Cuervo 50 მლ/ml
monds / Rum
Havana Club 50 მლ/ml
Bacardi Black 50 მლ/ml

10	/ Cigarana
ट्यान्वलाव	/Liqueur

Baileys 50 მლ/ml	8.00	
Cointreau 50 მლ/ml	8.00	
omoya / Vodka		
	12.00	
Absolut 50 მლ/ml	8.00	
CT 1 1 1 1 Commo Charaba		
ymmelbale de de la Chacha	0.05 ლ/L / 0.5 ლ/L	
აგერა / AGERA	7.00 / 65.00	
	0.05ლ/L 0.25ლ/L 0.3ლ/	
ხილის არაყი / FRUIT VODKA	3.00 / 7.50 / 10.00	
mamogen - bacrab dengboa /		
Riravo - Fruit Brandy	0.05 ლ/L / 0.5 ლ/L	
ფეიხოს ბრენდი / FEIJOA BRANDY		
კომშის ბრენდი / QUINCE BRANDY		
ხურმის ბრენდი / PERSIMMON BRANDY		
გოგრის ბრენდი / PUMPKIN BRANDY		
მსხლის ბრენდი / PEAR PRANDY	12.00 / 110.00	
ymfzgaengda / Coctails		
ბლადი მერი / Bloody Mary		
ჰენდრიქს-ტონიკი (კიტრით და ომბალოთი) / Hendrick's Tonic		
ვისკი საუერი / Whisky Sour		
სე8ონური ხილის მარგარიტა <mark>/ Zhu</mark> zhuna (sparkling wine) with seasonal fruit pur		
აპეროლ შპრიცი / Aperol Spritz		





'SHAVI LOMI' TBILISI CUISINE

ქვლივიძის ქ. 28 / **28 ℚ**VLIVIDZE STR. ტელ.: +995 32 296 09 56 / TEL.: +**995 32 296 09 5**6 ელ.ფოსტა / E-MAIL: SHAVILOMI@GMAIL.COM

Shavi Lomi (Tbilisi Cuisine)