



ვარძია რეზორტი

სასტუმრო • სპა • რესტორანი

მენიუ

## მესხური ტრადიციული, ქართულ-ევროპული სამზარეულო

### ნასახამსახარი

<b>მესხური ყველის ნაკრები</b> (ტენილი, ჩეჩილი, თავი ყველი, ცხვრის)	35
ჩეჩილი ყველი	15
ტენილი ყველი	20
თავი ყველი (დავარგებული)	11
<b>ქართული ყველის ნაკრები</b> (თავი ყველი, იმერული, ჩეჩილი, სულგუნი შებოლილი)	29
<b>მესხური მწნილის ნაკრები</b> (თელერხაში, დიმი, სატაცური, ჭარხლის მკლავი, ნიორი, ბამია)	25
ფხალის დაფა	18
თელერხაში (დიყა) ნიგვზით და ქინძით	15
ბადრიჯანი ნიგვზით	15
ჯონჯოლი ხახვით და ქინძით	11
მწვანილის თაიგული	10
ორაგული გამოყვანილი	30

### ცომეული

მესხური პური (კოკორა)	5
მესხური ქადა	27
ბიში / ლუხუმი	5
მესხური ხაჭაპური	35
პური თონის	3
მჭადი	5
ჭვიშტარი	14
ხაჭაპური იმერული	18
ხაჭაპური მეგრული	22
ლობიანი	17
პიცა მარგარიტა	20
პიცა პეპერონი	25

### მწვინი

თუთმაჭი	17
გოგრის შეჭამანდი	15
სატაცურის შეჭამანდი	15
ჩიხირთმა ქათმის	17
ბოსტნეულის სუპი	12
სოკოს სუპი	15
სოკოს კრემ-სუპი	18
ისპანახის კრემ-სუპი	15
სატაცურის კრემ-სუპი	15
გოგრის კრემ-სუპი	15
პომიდვრის კრემ-სუპი	15

### სალათები

სალათი საფირმო	36
სტეიკ-სალათი საქონლის ხორცის	28
სალათი კიტრი-პომიდვრის	15
სალათი კიტრი პომიდვრის ნიგვზით	18
სალათი ცეზარი კლასიკური	28
სალათი ცეზარი ორაგულის	34
სალათი ბერძნული	25

### მთლიანად დამზადებული

#### კარძები წინასწარი შეკვეთით

გუთხი შემწვარი ბოსტნეულით და გარნირით	190
კალმახი ორთქლზე მოყვანილი ღუმელში	130
კანჭის დაფა	270
მწვადის დაფა	180

### ბარნირი

კარტოფილი ჯავახურად	15
შემწვარი კარტოფილი ოჯახურად	11
კარტოფილი მექსიკურად	16
კარტოფილი ფრი	13
ბრინჯი ბოსტნეულით	15

## ძირითადი ცხადი კარძები

ჩაშუშული ხინკალი	27
ყველის ხინკალი	18
თათარბერაკი	12
ცხვრის ხორცი მესხურად	36
ბატკნის ჩაქაფული სეზონურად	35
ხბოს ჩაქაფული სეზონურად	33
ხბოს ჩაშუშული თეთრ ღვინოში	32
ხბოს ნეკნი ჭერმის და თაფლის სოუსით	49
ხბოს ნეკნი აჯიკით კეცზე	42
წინილი შქმერულად	38
წინილი ტაბაკა	35
ოჯახური ღორის ხორცით	30
კუპატ-აფხაზურა	38
ლობიო ქოთანში მწნილით და მჭადით	18
ქამა სოკო კეცზე	21
ქამა სოკო კეცზე სულგუნით	25
ორაგული ორთქლზე მოყვანილი ბოსტნეულით	45
ორაგულის სტეიკი ლიმნის სოუსით	42
ღორის სუკი შინდის სოუსით	48
ქათმის ფრთები ბარბეკიუს სოუსით და სეზამის მარცვლებით	20

## მაყადზე დამზადებული კარძები

ქაბაბი შერეული	23
ქაბაბი ქათმის	20
მწვადი ღორის	24
მწვადი ხბოს	32
მწვადი ბატკნის სეზონურად	35
მწვადი ქათმის	18
მწვადი ბოსტნეულის	15
მწვადი ორაგულის	37
კალმახი (გრილზე)	22
კალმახი ბოსტნეულით	27

## ბურბერი

ბურგერი საქონლის, ხორცის გარნირით	27
ბურგერი ქათმის, ბეკონით და გარნირით	25

## პასტა

სპაგეტი კარბონარა	27
პენე არაბიატა	21
ფეტუჩინი სოკოთი და ნაღების სოუსით	27

## საწაბადი სოუსები

ტყემალი	4
საწებელი პომიდვრის	4
სოუსი - ქაცვის, ბროწეულის, მაყვლის, ლიმნის, ჭერმის, კომშის	5

## დესერტი

ბაქლავა	18
შემწვარი ვაშლი თაფლით და ნიგვზით	19
შემწვარი მსხალი თაფლით და დარიჩინით	15
გოგრა გამომცხვარი თაფლით და ნიგვზით	18
მაწონი თაფლით და ნიგვზით	15
ბრაუნი ნაყინით	20
ტირამისუ	21
ფონდანი	22
ნაყინი ვანილის დიდი/პატარა	7/13
ნაყინი შოკოლადის დიდი/პატარა	7/13
ხილის ნაკრები	25
საზამთრო/ნესვი	15

## ჩაროზი

ტყლაპი (თუთის, ჭანჭურის, შინდის, კომშის)	10
ბაქმაზი (თუთის თაფლი)	12
ნუგბარი ნაკრები (ჩურჩხელა, ქიშმიში, ჩირი, თხილეული)	25
მურაბა (თუთა, მწვანე პომიდორი, თეთრი ბალი, ალუბალი, კაკალი, შინდი, კომში)	9
ქართული თხილი / არაქისი	11

## არაყი

თუთის	9	ჭანჭურის	6
შინდის	8	ჭაჭა	5
ჭერმის	8	ტყემლის	8
საშობაო	15		

ჩაი - ბეგქონდრის, ასკილის, მარმიჭის,  
პიტნის, კომშის ფოთლის, ვარდის, ნეგოს,  
თუთის ფოთლის - 5





VARDZIA RESORT  
HOTEL ■ SPA ■ RESTAURANT

# MENU

## MESKHETIAN TRADITIONAL, GEORGIAN-EUROPEAN CUISINE

### SNACKS

<b>Assorted Meskhetian cheese</b> (Tenili, Chechili, Head cheese, lamb cheese)	35
Chechili cheese	15
Tenili cheese	20
Head cheese (ripe cheese)	11
<b>Assorted Georgian cheese</b> (Head cheese, Imeretian cheese, Chechili, smoked Sulguni)	29
<b>Assorted marinated Meskhetian wild greens</b> (Telerkhashi, Ghimi, Asparagus, Beet stem, Garlic, Okra)	25
Pkhali	18
Telerkhashi (Heracleum) with walnuts and coriander	15
Aubergins with walnuts	15
Jonjoli with onion and coriander	11
Bouquet of greens	10
Salted salmon	30

### PASTRY

Meskhetian bread (Kokora Bread)	5
Meskhetian Kada	27
Bishi / Lukhumi	5
Meskhetian Khachapuri	35
Clay-oven baked bread	3
Maize bread (Mchadi)	5
Maize bread made with cheese (Tchvishtari)	14
Imeretian Khachapuri	18
Megrelian Khachapuri	22
Lobiani (bean-filled bread)	17
Pizza Margarita	20
Pizza Peperoni	25

### SOUPS

Tutmaji	17
Pumpkin soup	15
Asparagus soup	15
Chikhirtma (chicken soup)	17
Vegetable soup	12
Mushroom soup	15
Mushroom cream soup	18
Spinach cream soup	15
Asparagus cream soup	15
Pumpkin cream soup	15
Tomato cream soup	15

### SALADS

Firm salad	36
Steak-salad with beef	28
Cucumber and tomato salad	15
Cucumber and tomato with walnuts	18
Classic Caesar salad	28
Caesar with salmon	34
Greek salad	25

### PRE-ORDERED FOOD

Fried Sturgeon with vegetable and garnish	190
Trout steamed in oven	130
Pork shin board	270
Barbecue board	180

### GARNISH

Javakhetian potatoes	15
Roasted potatoes Ojakhuri	11
Mexican potatoes	16
French fries	13
Rice with vegetables	15

## MAIN HOT DISHES

Roasted Khinkali	27
Cheese Khinkali	18
Tatarberaki	12
Mutton in Meskhetian style	36
Lamb Chakapuli (seasonal)	35
Calf Chakapuli (Seasonal)	33
Stewed veal with white wine	32
Veal ribs with apricot and honey sauce	49
Veal ribs with ajika in clay pan	42
Roasted chicken Shkmeruli	38
Fried chicken	35
Pork Ojakhuri	30
Kupat-Apkhazura	38
Clay pot cooked beans with assorted pickles and Mchadi	18
Clay pot fried champignons	21
Clay pot fried champignons with Sulguni cheese	25
Steamed Salmon with vegetables	45
Salmon steak with lemon sauce	42
Pork sirloin with cornell sauce	48
Chicken wings with BBQ sauce and sesame seeds	20

## BARBEQUE COOKED DISHES

Kebab mix	23
Beef kebab	20
Pork Barbeque	24
Veal Barbeque	32
Lamb Barbeque (seasonal)	35
Chicken Barbeque	18
Vegetable Barbeque	15
Grilled Trout	22
Trout with vegetables	27

## BURGERS

Burger with beef garnish	27
Chicken burger with bacon and garnish	25

## PASTAS

Spaghetti Carbonara	27
Penne Arrabbiata	21
Fettuccine with mushrooms and cream	27

## SAUCES

Tkemali (cherry plum sauce)	4
Tomato Satsebeli (traditional tomato soup)	4
<b>SAUCE</b> - Sandthorn, Pomegranate, Blackberry, Lemon, Apricot, Quince	5

## DESSERTS

Baklava	18
Baked apple with honey and walnuts	19
Baked pear with honey and cinnamon	15
Baked pumpkin with honey and walnuts	18
Matsoni with honey and walnuts	15
Braun with ice cream	20
Tiramisu	21
Fondani	22
Vanilla ice cream, large/small	7/13
Chocolate ice cream, large/small	7/13
Assorted fruit	25
Watermelon/Melon	15

## SWEET COURSE

<b>Tklapi</b> (fruit cookie) (mulberry, plum, cornelian cherry, quince)	10
<b>Bakmazi</b> (mulberry juice boiled with honey)	12
<b>Assorted sweets</b> (Churchkhela, raisins, dried fruits, nut assortment)	25
<b>Jam</b> (mulberry, green tomatoes, white cherry, cherry, walnut cornelian cherry, quince)	9
Georgian nuts / peanut	11

## VODKA

Mulberry	9	Plum	6
Cornelian berry	8	Chacha	5
Apricot	8	Tkemali	8
Christmas drink	15		

TEA - Thyme, Rosehip, Marjoram, Mint, Quince leaves, Rose, Negos, Mulberry leaves - 5