

# Холодные закуски

<b>Аджапсандали / Adjapsandali</b> овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью / eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens	200 г	<b>530 ₺</b>
<b>Красное лоблио с орехами и капустой по-гурийски / Red lobio with nuts and Gurian cabbage</b> отварная фасоль с грецкими орехами и грузинскими специями с хрустящей гурийской капустой. Подаётся с вафлями из кукурузной муки и сыра / boiled beans with walnuts and Georgian spices with crispy cabbage. Served with cornmeal and cheese waffles	150/50 г	<b>510 ₺</b>
<b>Баклажаны с орехами / Eggplants with nuts</b> рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй. Подаётся с вафлями из кукурузной муки и сыра / eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices. Served with cornmeal and cheese waffles	150 г	<b>590 ₺</b>
<b>Баклажаны пикантные / Spicy eggplant</b> рулетки из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра надуги и мяты, со свежими огурцами и томатами. Подаётся с вафлями из кукурузной муки и сыра / eggplant rolls stuffed with homemade curd cheese, snowballs and mint, with fresh cucumbers and tomatoes. Served with cornmeal and cheese waffles	150 г	<b>560 ₺</b>
<b>Ассорти пхали с кукурузными вафлями с сыром / Assorted pkhali with corn waffles with cheese</b> ассорти биточков из шпината, зелёного лоблио и свёклы, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната с вафлями из кукурузной муки и сулугуни / assorted rolls of spinach, green lobio and beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut and pomegranate with corn flour and suluguni waffles	150/20 г	<b>590 ₺</b>
<b>Сациви из курицы / Chicken Satsivi</b> нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха и грузинских специй / tender chicken pieces with flavored spicy sauce, ground walnut and Georgian spices	150/100 г	<b>610 ₺</b>
<b>Сельдь с картофелем / Herring with potatoes</b>	100/100 г	<b>490 ₺</b>
<b>Сёмга слабосолёная / Lightly salted salmon</b>	100/50 г	<b>890 ₺</b>
<b>Соленья из бочки / Pickles from a barrel</b> маринованные чеснок, черемша, стручковый перец, гурийская капуста, зелёные томаты и хрустящие огурцы / marinated garlic, wild garlic, capsicum, Gurian cabbage, green tomatoes and crispy cucumbers	300 г	<b>530 ₺</b>
<b>Джонджоли / Johnjoli</b>	100 г	<b>560 ₺</b>

<b>Грузинские роллы / Georgian rolls</b>	200/30 г	<b>650 ₺</b>
тонкие листья сыра сулугуни с творожной начинкой, томатом, ореховым соусом, огурцом и зеленью / thin leaves of suluguni cheese with curd filling, tomato, peanut sauce, cucumber and greens		
<b>Свежие овощи / Fresh vegetables</b>	300 г	<b>750 ₺</b>
бакинские огурцы, розовые томаты и редис / Baku cucumbers, pink tomatoes and radishes		
<b>Ассорти из зелени / Assorted and herbs</b>	120 г	<b>510 ₺</b>
базилик красный, тархун, лук зеленый, кинза, петрушка, укроп, редис / red basil, tarragon, green onion, coriander, parsley, dill, radish		

## СЫРЫ

<b>Имерули / Imeruli</b>	150 г	<b>460 ₺</b>
<b>Сулугуни молочный / Milk suluguni</b>	150 г	<b>510 ₺</b>
<b>Сулугуни копчёный / Smoked suluguni</b>	150 г	<b>550 ₺</b>
<b>Ассорти грузинских сыров / Assorted Georgian cheeses</b>	250 г	<b>710 ₺</b>
имерули, молочный сулугуни, копчёный сулугуни и чечил / imeruli, milk suluguni, smoked sulugini and cheshil		

## Салаты

<b>Салат по-грузински / Georgian salad</b>	250 г	<b>590 ₺</b>
розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло / pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil		
<b>Салат овощной с орехами / Vegetable salad with nuts</b>	250 г	<b>610 ₺</b>
розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех / pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions, hot green peppers and walnuts		
<b>Тёплый салат из куриной грудки / Warm chicken breast salad</b>	200 г	<b>710 ₺</b>
куриная грудка, хрустящие листья романо, сыр пармезан, гренки, помидоры черри и сливочный соус / chicken, crispy romano leaves, Parmesan cheese, croutons, cherry tomatoes and cream sauce		
<b>Салат из хрустящих баклажанов / Crispy eggplant salad</b>	300 г	<b>710 ₺</b>
карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр, семечки, соус чили и гренки из лаваша / caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce and lavash toasts		

<b>Салат Гогрехи / Gogrechi salad</b> куриная грудка, тыква, яблоки, шпинат, слабосоленый сыр, клубника, кедровые орехи. Заправляется гранатовым соусом / chicken breast, pumpkin, apples, spinach, slightly salted cheese, strawberries, pine nuts. Topped with pomegranate sauce	200 г	<b>650 ₺</b>
<b>Салат из куриной печени / Salad with chicken lever</b> куриная печень тушёная в сливках, салат романо, клубника / chicken liver stewed in cream, romaine lettuce, strawberries	200 г	<b>650 ₺</b>
<b>Большой зелёный салат / Large green salad</b> салат романо, микс-салат, бакинские огурцы, цукини, сыр надуги и осетинский, кинза. Заправляется соусом песто и оливковым маслом / romaine lettuce, mixed salad, Baku cucumbers, zucchini, naduga and Ossetian cheese, cilantro. Dressed with pesto sauce and olive oil	200 г	<b>690 ₺</b>
<b>Куриный салат по-имеретински / Imeretian chicken salad</b> курица, шпинат, тархун, красный лук, кинза. Заправляется соусом наршараб и аджикой по-гурийски / chicken, spinach, tarragon, red onion, cilantro. Dressed with narsharab sauce and adjika in Gurian style	250 г	<b>650 ₺</b>

## СУПЫ

<b>Харчо / Kharcho</b> традиционный грузинский суп с говядиной, зеленью и специями / traditional Georgian soup with beef, greens and spices	350 г	<b>550 ₺</b>
<b>Чихиртма / Chihirtma</b> лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом / light soup with chicken breast, cilantro and wine vinegar	350 г	<b>450 ₺</b>
<b>Уха / Ukha</b> наваристый рыбный бульон с сёмгой, палтусом, морковью, молодым картофелем и томатами / rich fish broth with salmon, halibut, carrots, potatoes and tomatoes	300 г	<b>680 ₺</b>
<b>Чакапули / Chakapuli</b> суп из ягненка, тушённого в белом вине с ткемали и тархуном / soup made out of lamb in white wine with tkemali and tarragon	300 г	<b>850 ₺</b>
<b>Куриный суп с домашней лапшой / Chicken soup with homemade noodles</b>	350 г	<b>410 ₺</b>
<b>Борщ / Borsch</b>	350 г	<b>430 ₺</b>
<b>Тыквенный крем-суп / Pumpkin cream soup</b>	250 г	<b>490 ₺</b>

# Горячие закуски

<b>Сыр сулугуни со свежими томатами на кеци / Suluguni cheese with fresh tomatoes on ketsi</b>	250 г	<b>540 ₺</b>
<b>Жареный сулугуни в кляре с вареньем из кизила / Fried breaded suluguni with dogwood jam</b>	200/50/50 г	<b>610 ₺</b>
<b>Шапки шампиньонов с сулугуни / Champignons caps with suluguni</b>	200 г	<b>540 ₺</b>
<b>Кучмачи / Kuchmachi</b> ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зёрнами граната / flavored dish of delicate veal giblets fried with spices and pomegranate seeds	200 г	<b>540 ₺</b>
<b>Лоббио по-имеретински / Lobio in the Imeretian style</b> отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком / boiled beans with Georgian spices, herbs and onion	300 г	<b>510 ₺</b>
<b>Эларджи / Elarji</b> традиционное грузинское блюдо, готовится из белой кукурузной крупы и сыра сулугуни / traditional Georgian dish, prepared from white corn groats and suluguni cheese	250 г	<b>490 ₺</b>
<b>Кесадилья по-грузински / Georgian quesadilla</b> рубленое мясо с моцареллой, специями, луком и зеленью в лепешке тортилья. Подаётся с мацони / minced meat with mozzarella, spices, onions and herbs in a tortilla. Served with matsoni	250 г	<b>610 ₺</b>

# Выпечка

<b>Хачапури Имерули / Khachapuri Imeruli</b>	300 г / 500 г	<b>430/610 ₺</b>
тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни / thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese, baked in the oven		
<b>Хачапури Мегрули / Khachapuri Megruli</b>	350 г / 550 г	<b>450/650 ₺</b>
тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, с добавлением ещё одного слоя сыра, придающего ему пикантность и золотистый цвет / thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese and the addition of another layer of cheese, which gives it piquancy and golden color		
<b>Хачапури Ачарули / Khachapuri Acharuli</b>	350 г	<b>530 ₺</b>
лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом / dough boat made of butter with suluguni cheese and egg		

<b>Аджарская лодочка с очищенным тестом / Adjarian boat with peeled dough</b>	450 г	<b>690 ₺</b>
классическая лодочка с очищенным тестом и хрустящей корочкой с сыром и яйцом / Classic boat with peeled dough and crispy crust with cheese and egg		
<b>Хачапури Пеновани / Khachapuri Penovani</b>	400 г	<b>550 ₺</b>
слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни / envelope made of puff pastry stuffed with suluguni cheese		
<b>Хачапури на шампуре / Khachapuri on a skewer</b>	350/30 г	<b>580 ₺</b>
тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, жаренное на шампуре. Подаётся с ореховым соусом / thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese fried on a skewer. Served with walnut sauce		
<b>Хачапури со шпинатом и сыром / Khachapuri with spinach and cheese</b>	350 г	<b>470 ₺</b>
тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината / thinly rolled homemade dough with stuffed with suluguni cheese and spinach, baked in the oven		
<b>Хачапури с фасолью Лобиани / Khachapuri with beans Lobiani</b>	350 г	<b>450 ₺</b>
начинка из фасоли лоблио с грузинскими специями / lobio bean filling with Georgian spices		
<b>Кубдари / Kubdari</b>	350 г	<b>590 ₺</b>
хачапури с начинкой из свиного и говяжьего фарша / khachapuri stuffed with minced pork and beef		
<b>Мчади / Mchadi</b>	100 г	<b>210 ₺</b>
обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки / fried to golden crust corn tortillas		
<b>Чвиштари / Chwishtari</b>	120 г	<b>270 ₺</b>
обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни / fried to golden crust corn tortillas with a filling of suluguni cheese		
<b>Лаваш из тандыра / Lavash from tandoor</b>	110 г	<b>90 ₺</b>

## Чебуреки

<b>Чебурек с мясом / Cheburek with meat</b>	170 г	<b>390 ₺</b>
<b>Чебурек с сыром / Cheburek with cheese</b>	150 г	<b>390 ₺</b>

# Горячие блюда из птицы

<b>Оджахури из курицы / Ojakhuri of chicken</b>	150/200 г	<b>590 ₺</b>
Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем / chicken with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers		
<b>Цыцыла табака / Home Chicken Tobacco</b>	1 шт - 400 г	<b>870 ₺</b>
Домашний цыплёнок табака		
<b>Чкмерули / Chkmeruli</b> (блюдо на двоих)	400/150 г	<b>1090 ₺</b>
домашний цыплёнок, запечённый в сливочном соусе, с добавлением грузинских специй, чеснока и кинзы. Подается на кеци / homemade chicken baked in creamy sauce with Georgian spices, garlic and cilantro. Served on ketsi		
<b>Котлеты из индейки с картофельным пюре / Turkey cutlets with mashed potatoes</b>	150/150/20 г	<b>550 ₺</b>
<b>Чахохбили из цыплёнка / Chakhobili from chicken</b>	350 г	<b>510 ₺</b>
кусочки цыплёнка, обжаренного в собственном соку, с подливкой из спелых томатов, овощей и зелени / Fried chicken with ripe tomatoes, vegetables and herbs		
<b>Эларджи с курицей / Elarji with chicken</b>	180/120/50 г	<b>650 ₺</b>
эларджи с копчёным сыром, курочка, запечённая на гриле, соус баже / Elarji with smoked cheese, grilled chicken, bazhe sauce		

# Мясные блюда

<b>Оджахури из свинины / Ojakhuri of pork</b>	150/200 г	<b>610 ₺</b>
свиная шейка с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем / pork neck with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers		
<b>Оджахури из баранины / Ojakhuri of lamb</b>	150/200 г	<b>710 ₺</b>
мякоть баранины с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и помидором черри / lamb fillet with fried potatoes, fresh green, garlic, onion and cherry tomato		
<b>Чанахи из баранины на кеци / Lamb chanakhi on ketsi</b>	350 г	<b>870 ₺</b>
баранина, запечённые баклажаны и болгарский перец, молодой картофель, свежие томаты, стручковый зелёный перец, кинза и красный базилик / Lamb, baked eggplants and bell peppers, potatoes, tomatoes, green peppers, coriander and red basil		
<b>Чашушули из телятины / Veal chashushuli</b>	300 г	<b>980 ₺</b>
аппетитные кусочки нежной телятины, тушённые с томатами и ароматными грузинскими специями / appetizing pieces of tender veal stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices		

**Долма / Dolma** 200/40 г **670 ₺**  
традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных фаршем из говядины, свинины и риса, томлённых в собственном соку / a traditional dish from lightly salted grape leaves stuffed with minced beef, pork and rice, languid in their own juice

**Чакондрили с ташмиджаби / Chakondrili with tashmijhabi** 300 г **770 ₺**  
маринованная говядина с кондари. Подаётся с картофельным пюре, сыром сулугуни и микро зеленью / marinated beef with kondari. Served with mashed potatoes, suluguni cheese and micro greens

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

**Барабулька черноморская / Black Sea Varabul** 180 г **810 ₺**

**Стейк из сёмги с жареными овощами / Salmon steak with fried vegetables** 150/100 г **1510 ₺**  
сёмга, цукини, свекла, болгарский перец, брусничный соус и песто / salmon, zucchini, beets, bell pepper, lingonberry sauce and pesto

**Стейк из сёмги на пару / Salmon steak steame** 150/100 г **1510 ₺**  
брокколи, цветная капуста, морковь, перечный соус, брусничный соус / broccoli, cauliflower, carrots, pepper sauce, lingonberry sauce

**Филе сибаса с морковным муссом / Sea bass fillet with carrot mousse** 250 г **1250 ₺**  
жареный сибас подаётся со свежей брокколи, помидорами черри, шпинатом, сыром моцарелла и муссом из моркови / fried sea bass served with fresh broccoli, cherry tomatoes, spinach, mozzarella cheese and carrot mousse

**Креветки в соусе чкмерули / Prawns in chkmeruli sauce** 220/100 г **1290 ₺**  
креветки в соусе чкмерули с сыром сулугуни, чесноком и кинзой. Подаётся со свежим лавашом / shrimps in chkmeruli sauce with suluguni cheese, garlic and cilantro. Served with fresh lavash

**МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНО НА УГЛЯХ, НА СКОВОРОДЕ, НА ПАРУ:**

**Сибас / Sea bass** 1 шт - 250 г **1050 ₺**

**Дорадо / Gilt-head bream** 1 шт - 250 г **1370 ₺**

**Форель / Trout** 1 шт - 250 г **890 ₺**

# Хинкали

Минимальный заказ 3 штуки одного вида / Minimal order is 3 pcs. of one type

<b>Хинкали Традиционные / Khinkali Traditional</b> с говядиной и свиной / with beef and pork	1 шт - 90 г	<b>95 ₺</b>
<b>Хинкали с говядиной / Khinkali with beef</b>	1 шт - 90 г	<b>95 ₺</b>
<b>Хинкали с сыром / Khinkali with cheese</b>	1 шт - 90 г	<b>95 ₺</b>
<b>Хинкали из баранины с тархуном / Khinkali with lamb and tarragon</b> Мякоть баранины, тархун, перец острый зелёный и кинза / lamb pulp, tarragon, hot green pepper and cilantro	1 шт - 90 г	<b>120 ₺</b>
<b>Мама Хинкали / Mom Khinkali</b> Шесть хинкали в одном большом / Six khinkali in one big	600 г	<b>690 ₺</b>
<b>Мини Хинкали из курицы в соусе блю чиз / Mini Khinkali with chicken in blue cheese sauce</b>	250 г	<b>650 ₺</b>

# На углях

<b>Шашлык из курицы / Shashlik of chicken</b>	220 г	<b>650 ₺</b>
<b>Шашлык из свиной шейки / Shashlik of pork neck</b>	200 г	<b>790 ₺</b>
<b>Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни / Lula kebab of chicken with suluguni cheese</b>	200 г	<b>750 ₺</b>
<b>Люля-кебаб из свинины с говядиной / Lula kebab of pork and beef</b>	200 г	<b>790 ₺</b>
<b>Люля-кебаб из баранины / Lula kebab of lamb</b>	200 г	<b>880 ₺</b>
<b>Шашлык из телятины / Shashlik of veal</b>	200 г	<b>1290 ₺</b>
<b>Шашлык из баранины / Shashlik of lamb</b>	200 г	<b>910 ₺</b>
<b>Каре ягненка / Sheep flank</b>	180 г	<b>1370 ₺</b>



Шашлык из сёмги / Shashlik of salmon	180 г	1510 ₺
Картофель запечённый на углях / Potatoes baked on charcoal	200 г	330 ₺
Овощи запечённые на мангале / Vegetables baked on the grill	300 г	650 ₺
Грибы жаренные на мангале / Mushrooms fried on the grill	180 г	350 ₺

## Гарниры

Картофель-фри / French fries	150 г	250 ₺
Картофель по-домашнему / Homemade potatoes	200 г	290 ₺

## Соусы

Сацебели / Satsebeli	50 г	130 ₺
Ткемали / Tkemali	50 г	170 ₺
Аджика / Adjika	50 г	150 ₺
Сметана / Sour cream sauce	50 г	110 ₺
Сметанный соус с чесноком / Sour cream sauce with garlic	50 г	150 ₺
Баже / Bazhe	100 г	170 ₺
Наршараб / Narsharab	40 г	130 ₺

# Десерты

Медовик / Medovik	120 г	390 ₺
Наполеон / Napoleon	100 г	390 ₺
Воздушный рулет / Air-roll	130 г	550 ₺
Профитроли / Profiteroles	3 шт - 150 г	350 ₺
Мацони с мёдом и орехами / Sour milk with honey and nuts	275 г	290 ₺
Пончик по-тбилиски с заварным кремом / Tbilisi donuts with custard	150 г	150 ₺
Фисташковый Чизкейк / Pistachio Cheesecake	100/30 г	550 ₺
Торт Оджахури / Ojakhuri cake	130 г	510 ₺
Мороженое в ассортименте / Ice-cream	50 г	210 ₺
Варенье белая черешня/кизил / White cherry/dogwood jam	50 г	290 ₺
Варенье грецкий орех/инжир/айва / Walnut/fig/quince jam	100 г	290 ₺

# Банкетные блюда

## Ассорти холодных закусок

<b>Ассорти из солений / Assortment of pickles</b> гурийская капуста, черемша, чеснок, перец, томаты, малосольные огурцы и джонджоли / Gurian cabbage, wild garlic, garlic, pepper, tomatoes, lightly salted cucumbers and jonjoli	350 г	810 ₺
<b>Сырное ассорти Оджахури/ Cheese platter Ojahuri</b> сыр сулугуни молочный, копчёный, имерули, мешочки из сулугуни с творожно-мятной начинкой и чечил / milk suluguni cheese, smoked, ginger, bags from suluguni with curd-mint filling and cheshil	400 г	870 ₺
<b>Мясное ассорти / Meat assortment</b> буженина, отварной язык, куриный рулет и бастурма и хрен / cold boiled pork, boiled tongue, chicken roll and basturma	300/30 г	1090 ₺
<b>Овощной букет / Vegetable bouquet</b> бакинские огурцы, розовые томаты, болгарский перец, редис и ассорти зелени / Baku cucumbers, pink tomatoes, Bulgarian pepper, radish and assorted greens	400 г	1050 ₺
<b>Пхали «Оджахури» / Phali "Ojahuri"</b> пхали из свёклы, фасоли, моркови и шпината, баклажаны с орехами, баклажаны пикантные, болгарский перец и зёрна граната, кукурузные вафли / phalis of beets, beans, carrots and spinach, eggplants with nuts, eggplant with a bouquet, Bulgarian pepper and pomegranate seeds, corn waffles	700/150 г	1590 ₺
<b>Рыбное ассорти / Fish assortment</b> осетрина горячего копчения, осетрина холодного копчения, сёмга слабосоленая, икра красная и масло сливочное / hot smoked sturgeon, cold smoked sturgeon, salted salmon, red caviar and butter	240/60 г	2770 ₺
<b>Гебжалия / Gebzhaliya</b> сырные рулетики, заправленные с надуги в сливочно-мятном соусе и зелёным перцем / cheese rolls, seasoned with nadugi in creamy-mint sauce and green	250 г	590 ₺
<b>Салат Оливери / Oliveri salad</b> отварная куриная грудка, картофель, морковь, перепелиное яйцо, свежие огурцы и сливочный соус / boiled chicken breast, potatoes, carrots, quail egg, fresh cucumber and cream sauce	220 г	510 ₺
<b>Фруктовая ваза / Fruit Vase</b> сезонные фрукты и ягоды / seasonal fruits and berries	2000 г	2350 ₺

## Холодные блюда (заказ за 1 день)

Стерлядь запечённый / Baked sterlet	1 шт -3 кг	15000 ₹
Поросёнок молочный / Piglet milk	1 шт -4 кг	12000 ₹

## Горячие блюда

<b>Мясное Оджахури / Meat Ojakhuri</b> шашлыки из каре ягнёнка, баранины, свиной шейки и курицы, люля-кебаб из свинины с говядиной, люля-кебаб из баранины / Kebabs of rack of lamb, mutton, pork neck and chicken, pork kebab with beef, lamb kebab	1,5/0,3 кг	6150 ₹
<b>Рыбное Оджахури / Fish Ojakhuri</b>	1,6 кг	7100 ₹

## Десерты

Торт Оджахури / Cake Ojakhuri	1 кг	3300 ₹
Торт Фисташковый / Pistachio Cake	1 кг	6500 ₹
Торт Бисквитный с фруктами / Cake Biscuit with fruit	1 кг	2700 ₹
Торт Бисквитный с ягодами / Cake with berries	1 кг	3500 ₹
Наполеон / Napoleon	1 кг	2700 ₹