

# ЗАКУСКИ



- 1 **Сулугуни с медом и орехами**  
100/30/30 200 руб.
- 2 **Домашний сыр с медом и орехами**  
100/30/30 200 руб.
- 3 **Сыр с зеленью с медом и орехами**  
100/30/30 200 руб.
- 4 **Ассорти солений**  
350 гр 360 руб.  
маринованный острый перец, черемша,  
чеснок, помидор, огурец
- 5 **Тарелка с холодными закусками**  
300 гр 310 руб.  
ассорти пхали и домашнего сыра
- 6 **Рулетики из баклажанов по-грузински**  
180 гр 210 руб.  
жареные баклажаны с начинкой  
из грецких орехов и специй
- 7 **Пхали из шпината**  
150 гр 160 руб.
- 8 **Пхали из свеклы**  
150 гр 160 руб.
- 9 **Пхали из зеленой фасоли**  
150 гр 160 руб.
- 10 **Пхали из красной фасоли**  
150 гр 160 руб.
- 11 **Сациви из индейки**  
200 гр 240 руб.  
кусочки отварной индейки под соусом  
из грецких орехов
- 12 **Блюдо с кавказскими закусками**  
500/50 гр 580 руб.  
сациви, долма, печеный перец, пхали,  
свежая зелень с чесноком, мацони



# САЛАТЫ

- 
- 1** Салат с грядки  
180 гр  
огурец, редис, яйцо, зелень, масло 200 руб.
- 2** Салат по-еревански  
200 гр  
томат, соленый помидор, домашний сыр, сельдерей, зелень, масло 240 руб.
- 3** Деревенский салат с тархуном  
220 гр  
листья салата айзберг, огурец, томат, перец Чили, болгарский перец, чеснок, тархун, масло 240 руб.
- 4** Тарелка овощей, сыра и зелени  
250 гр  
домашний сыр, томат, огурец, сельдерей, зелень 260 руб.
- 5** Зелень с сыром в лаваше  
280 гр  
сулугуни, огурец, салат айзберг, кинза, чеснок, сметана, острый сацебели 260 руб.
- 6** Салат из томатов с домашним сыром  
200 гр 230 руб.
- 7** Салат по-гальски  
220 гр  
индейка, огурец, соленый огурец, картофель, томат, яйцо, сметана, гранат 240 руб.
- Салат тбилисский  
220 гр  
индейка, фасоль, грецкий орех, томат, перец чили, маринованный лук, чесночное масло 240 руб.
- Тонкий армянский лаваш  
100 гр 50 руб.



# САЛАТЫ

1

## Салат из моркови с апельсинами

220 гр

180 руб.

морковь, апельсин, грецкие орехи, масло, мята

2

## Печеные овощи на листьях салата

240 гр

260 руб.

болгарский перец, томат, шампиньоны, чеснок, кольца лука, листья салата, масло, зелень

3

## Зеленый салат с теплой семгой

200 гр

300 руб.

жареная семга, листья салата, сыр сулугуни, томат, лимонная заправка

4

## Зеленый салат с мясом индейки

200 гр

260 руб.

жареная индейка, листья салата, огурец, домашний сыр, масло, зелень, зерна граната

5

## Грузинский салат с орехами

200 гр

240 руб.

томат, огурец, красный лук, зелень, стручковый перец, грецкий орех, масло

6

## Теплый салат с куриной печенью

220 гр

250 руб.

тушеная в сметане куриная печень, листья салата, огурец, красный лук



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 
- 1** **Лобио из красной фасоли**  
250/50 гр **240 руб.**  
тушеная размятая фасоль со специями и кинзой, подается с соленым помидором
- 2** **Киркаш – лобио с томатами**  
250/50 гр **260 руб.**  
цельная красная фасоль, обжаренная с луком, томатом, специями и зеленью
- 3** **Зеленое лобио**  
250 гр **260 руб.**  
зеленая стручковая фасоль, обжаренная с луком, яйцом, специями и зеленью
- 4** **Аджапсандал**  
300/50 гр **290 руб.**  
овощное рагу из баклажанов, тушеных с луком, болгарским перцем, картофелем, томатами и зеленью
- 5** **Фаршированный баклажан**  
220 гр **260 руб.**  
подочка из баклажана, фаршированная овощами и сыром сулугуни
- 6** **Запеченный баклажан с томатами и сыром**  
220 гр **260 руб.**
- 7** **Долма**  
170/30 гр **270 руб.**  
мясные голубцы с рисом в виноградных листьях, подается с толченым чесноком и мацони
- 8** **Эчмиадзинская летняя долма**  
250 гр **290 руб.**  
мясная долма с рисом, печеным перцем, шампиньонами и помидором, подается с толченым чесноком и мацони
- 9** **Шампиньоны с сулугуни на кеци**  
160 гр **220 руб.**
- 10** **Томаты с сулугуни на кеци**  
220 гр **220 руб.**
- 11** **Жареный сулугуни в сухарях**  
100/100 гр **220 руб.**  
со свежими овощами



# СУПЫ

- 
- 1 **Уха из семги с картофелем**  
250 мл 280 руб.
  - 3 **Лобио-суп**  
250 мл 200 руб.  
традиционный грузинский суп из красной фасоли, молотых орехов и зелени
  - 4 **Томатный суп с домашним сыром**  
250 мл 200 руб.
  - 5 **Харчо**  
250 мл 260 руб.  
традиционный острый грузинский суп с бараниной
  - 6 **Спас**  
250 мл 200 руб.  
классический армянский суп с мацони, рисом, репчатым луком и кинзой
  - 7 **Гюрзе**  
200/50 гр 260 руб.  
азербайджанские пельмени с начинкой из мясного фарша и курдючного жира, подаются с толченым чесноком и мацони
  - 8 **Дюшбара**  
250 гр 240 руб.  
азербайджанский суп с маленькими пельменями, овощами, картофелем, томатами и зеленью
- Чихиртма**  
250 мл 260 руб.  
традиционный грузинский суп с индейкой, репчатым луком и специями

## обеды с 11.00 до 15.00 по будням

- |                |          |
|----------------|----------|
| Обед с овощами | 300 руб. |
| Обед с птицей  | 300 руб. |
| Обед с рыбой   | 380 руб. |
| Обед с мясом   | 380 руб. |



# ХАЧАПУРИ

- 
- 1** **Лобиани**  
400 гр  
грузинский пирог с начинкой из отварной красной фасоли с кавказскими специями  
320 руб.
- 2** **Хачапури по-имеретински**  
350 гр  
тонкий домашний пирог с начинкой из сыра  
320 руб.
- 3** **Хабизджин с картофелем**  
400 гр  
круглый осетинский пирог с начинкой из картофеля и домашнего сыра  
340 руб.
- 4** **Грузинский лаваш**  
120 гр  
70 руб.
- 5** **Хачапури по-мегрельски**  
400 гр  
круглый пирог с сырной начинкой и запеченной корочкой сулгуни сверху  
390 руб.
- 6** **Пеновани**  
300 гр  
хачапури из слоеного теста с начинкой из сыра и зелени  
320 руб.
- Пеновани с грибами и картофелем**  
300 гр  
хачапури из слоеного теста с начинкой из жареных грибов, картофеля и лука  
300 руб.
- 7** **Хачапури по-аджарски**  
400 гр  
традиционный пирог в форме лодочки с сыром, яйцом и сливочным маслом  
390 руб.
- 8** **Хачапури по-гурийски**  
400 гр  
закрýтый пирог с начинкой из сыра и отварного яйца  
360 руб.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 
- 1 **Бараньи колбаски с картофелем**  
100/150 гр 310 руб.
- 2 **Кучмачи из куриной печени**  
250 гр 270 руб.  
обжаренная куриная печень с луком, зеленью и зернами граната
- 3 **Чахохбили из индейки**  
300 гр 340 руб.  
кусочки обжаренной индейки с подливой из спелых томатов с кавказскими специями
- 4 **Запеченные гигантские мидии**  
5 шт 260 руб.  
с сыром сулугуни, чесноком и зеленью
- 5 **Каурма с зеленым лобио**  
250 гр 280 руб.  
обжаренная куриная печень с луком, зеленой фасолью, сметаной и чесноком
- 6 **Чашушули**  
250 гр 380 руб.  
томленые кусочки телятины с луковой подливой
- 7 **Индейка со сметаной и черносливом**  
280 гр 360 руб.
- 8 **Свинина со сметаной и черносливом**  
280 гр 390 руб.
- 9 **Шницель с овощами на гриле**  
150/100 гр 350 руб.
- 10 **Чанахи**  
350 гр 410 руб.  
тушеная баранина с овощами и зеленью
- Чакапули**  
300 гр 390 руб.  
томленая баранина с луком, кавказскими травами и зернами граната



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 
- 1 **Чахохбили с треской**  
300 гр 360 руб.  
филе трески с подливой из спелых томатов с кавказскими специями
- 2 **Чахохбили с грибами**  
300 гр 340 руб.  
жареные шляпки шампиньонов с подливой из спелых томатов с кавказскими специями
- 3 **Оджахури с семгой**  
300 гр 430 руб.  
кусочки жареной семги с картофелем и маринованным репчатый луком
- 4 **Постное оджахури с грибами**  
300 гр 340 руб.  
жареные шляпки шампиньонов с картофелем и маринованным репчатый луком
- 5 **Оджахури со свиной**  
300 гр 380 руб.  
кусочки жареной свинины с картофелем и маринованным репчатый луком
- 6 **Семга на пару**  
150/50 гр 450 руб.
- 7 **Филе трески в сухарях**  
250/50 гр 380 руб.
- 8 **Форель на пару**  
150/50 гр 340 руб.
- 9 **Чкмерули**  
280 гр 340 руб.  
куриное бедро с курагой в сметанном соусе
- 10 **Цыцыла с кинзой и чесноком**  
200 гр 320 руб.  
жареное куриное бедро с чесноком и зеленью
- 11 **Гедлибже**  
280 гр 340 руб.  
куриное бедро в остром сметанном соусе



# МЯСО НА УГЛЯХ

1

## Печеные овощи на гриле

200/50/100 гр

подается в сопровождении острого соуса сацибели, тонкого лаваша и свежих овощей

290 руб.

2

## Свинина на гриле

200/50/100 гр

подается в сопровождении острого соуса сацибели, тонкого лаваша и свежих овощей

400 руб.

3

## Куриное бедро на гриле

150/50/100 гр

подается в сопровождении острого соуса сацибели, тонкого лаваша и свежих овощей

340 руб.

4

## Индейка на гриле

150/50/100 гр

подается в сопровождении острого соуса сацибели, тонкого лаваша и свежих овощей

350 руб.

5

## Семга на гриле

150/50/100 гр

подается в сопровождении острого соуса сацибели, тонкого лаваша и свежих овощей

480 руб.

## Форель на гриле

150/50/50 гр

подается в сопровождении острого соуса сацибели, тонкого лаваша, редиса и зёрен граната

380 руб.

6

## Грузинский лаваш

120 гр

70 руб.







# ГАРНИРЫ И СОУСЫ

## Рис с кинзой и мятой

200 гр  
на гарнир

150 руб.

## Картофель с мацони и зеленью

150/50 гр  
на гарнир

150 руб.

## Соус Ткемали

50 гр  
соус из зеленых слив ткемали

80 руб.

## Соус Сацибели острый

50 гр  
соус из томатов с кавказскими специями и травами

80 руб.

## Соус Наршараб

50 гр  
соус из уваренного сока граната

80 руб.

## Мацони с чесноком и зеленью

50 гр  
мацони – традиционный кавказский  
кисломолочный продукт

80 руб.

## Сметана

50 гр

50 руб.

## Яйцо к хачапури

1 шт

30 руб.



# ДЕСЕРТЫ



❁ **Чурчхела**  
1 шт **230 руб.**

❁ **Пеламуши с мацони**  
150/50 гр **160 руб.**  
традиционный грузинский десерт  
на основе виноградного сока  
сорта Изабелла,  
подается с грецким орехом

❁ **Шарик пломбира**  
50 гр **60 руб.**

**Соус для мороженого**  
30 гр **40 руб.**

❁ **Домашние сладости**  
30 гр **50 руб.**  
– **бурфи** (кокос, сливки, сгущенка)  
– **пуршек** (чернослив, шоколад, какао)  
– **раса** (курага, грецкий орех, мед)

**Мацони с гранолой**  
200 гр **160 руб.**  
кавказский кисломолочный продукт  
с крошкой песочного теста и вареньем

Много других десертов смотрите  
в меню НАПИТКИ



# ДЕСЕРТЫ

- 
- 1 Пахлава**  
100 гр  
пирожное из теста фило с начинкой из грецких орехов в меду 180 руб.
- 2 Праздничная десертная тарелка**  
400 гр  
домашние сладости из сухофруктов, чурчхела и свежие фрукты 380 руб.
- 3 Домашний наполеон**  
140 гр  
торт из слоеных коржей, пропитанных заварным масляным кремом 190 руб.
- 4 Печенье "Сигареты"**  
100 гр  
нежное печенье с ореховой начинкой 150 руб.
- 5 Мацони с гранолой**  
200 гр  
кавказский кисломолочный продукт с крошкой сладкого песочного теста и вареньем 160 руб.
- 6 Торт Трюфельный**  
140 гр  
шоколадный торт с шоколадным кремом 200 руб.
- 7 Гата песочная**  
100 гр  
армянское печенье с начинкой из жареной муки, сливочного масла, сахара, грецких орехов и соли 150 руб.
- 8 Домашние сладости**  
30 гр  
50 руб.  
– пуршек (чернослив, горький шоколад, какао)  
– бурфи (кокос, сухие сливки, сгущенное молоко)  
– раса (курага, грецкий орех, мед, лимонная цедра)
- 9 Чурчхела**  
1 шт 230 руб.





# НАПИТКИ

## Морс смородиновый

300 мл

110 руб.

1000 мл

290 руб.

## Морс облепиховый

300 мл

110 руб.

1000 мл

290 руб.

# ФРЕШИ

## Апельсин

150 мл

180 руб.

## Лимон

150 мл

180 руб.

## Яблоко

150 мл

180 руб.

## Морковь

150 мл

180 руб.

## Сельдерей

150 мл

180 руб.

# СМУЗИ

## Клубника-банан-йогурт-апельсин-мед

300 мл

270 руб.

## Банан-йогурт-апельсин-мед

300 мл

270 руб.

## Вишня-банан-апельсин

300 мл

270 руб.





Бон Аква без газа  
500 мл 70 руб.



Боржоми, Грузия  
500 мл 120 руб.



Бжни, Армения  
500 мл 90 руб.



Джермук, Армения  
500 мл 90 руб.



Кока-кола  
500 мл 90 руб.



Сок «J7»  
200 мл 60 руб.  
апельсин, яблоко, томат



Лимонад в асс.  
500 мл 120 руб.





# ЧАЙ и КОФЕ

## Двойной эспрессо

60 мл

120 руб.

## Американо

150 мл

120 руб.

## Капучино

100 мл

130 руб.

## Латте

280 мл

210 руб.

## Чашка чая

200 мл

60 руб.

## Имбирный чай

700 мл

зеленый чай, имбирь, мята, лимон

220 руб.

## Смородиновый чай

700 мл

черный чай, смородина, мята

220 руб.

## Чай Клубника-цитрус

700 мл

черный чай, клубника, апельсин, мята

220 руб.

## Вишневый чай

700 мл

черный чай, вишня, бадьян, корица

220 руб.

## Облепиховый чай

700 мл

черный чай, облепиха, мята

220 руб.

## Чай Горный сбор

700 мл

черный чай, чабрец, мята

220 руб.







# ЧАЙ

## У И ЛУН ТЯО

Тело дракона с горы У И  
зеленый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## ЛЮЙ ЧЖУ ЧА

Зеленые жемчужины  
зеленый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## ЛУН ЦЗЫН

Колодец дракона  
зеленый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## БИ ЛО ЧУНЬ

Изумрудные спирали весны  
зеленый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## МАО ФЭН

Ворсистые пики  
зеленый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## МОЛИ ЧЖЕНЬ ЧЖУ

Жасминовые жемчужины  
зеленый жасминовый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## МОЛИ БАЙ МАО ХОУ

Беловолопосая обезьяна  
зеленый жасминовый чай, Китай

700 мл 210 руб.

## КАРКАДЕ

фруктовый чай, гибискус, Китай

700 мл 230 руб.

## РОЙБУШ

фруктовый чай, Южная Африка

700 мл 230 руб.

## ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

700 мл  
зеленый чай с ароматом земляники, Китай

230 руб.





# ЧАЙ

<b>ТЕ ГУАНИНЬ</b> Железная ботисатва Гуаньинь- бирюзовый чай, Китай	700 мл	230 руб.
<b>НАЙ СЯН ЦЗИНЬ СЮАНЬ</b> Огненный цветок с молочным ароматом бирюзовый чай, остров Тайвань	700 мл	230 руб.
<b>МАО СЕ</b> Волосатый краб бирюзовый чай, Китай	700 мл	230 руб.
<b>ЖЕНЬ ШЕНЬ УЛУН</b> бирюзовый чай с пудрой женьшеня остров Тайвань	700 мл	230 руб.
<b>ПРЕСС ПУЭР</b> чай, прессованный в бамбуковых листьях, Китай	700 мл	230 руб.
<b>ПУЭР ТО ЧА</b> рассыпной пуэр, Китай	700 мл	230 руб.
<b>ПУЭР</b> заваренный на молоке и меде	700 мл	230 руб.
<b>АССАМ ХАРМУТТИ</b> черный чай, Индия	700 мл	230 руб.
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> черный чай с ароматом бергамота, Индия	700 мл	230 руб.