

| | Вага | Ціна | | Вага | Ціна |
|---|----------|------|---|-----------|------|
| ФІРМОВІ СТРАВИ З БАРАНИНИ | | | ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ | | |
| для приготування страв ми використовуємо баранину високої якості, що вирощують спеціально для нас на фермах | | | Асорті солінь та маринадів (бочкові помідори, зелені мариновані помідори, квашена капуста, солоні огірки, черемша, часник, слива, цицак, кольорова капуста) | | |
| Каре баранини з дванадцяти ребер | 560 | 1870 | Асорті пхалі (шпинат, лобію, буряк) | 150 | 179 |
| Тартар з молодого ягняти з кавказькими травами, джонджолі та гірчичною заправкою | 150/20 | 315 | Паштет з печінки індички з мандариновим соусом | 90/100/30 | 165 |
| Кавказький плов з бараниною в казані (готуємо з четверга по неділю) | 400/100 | 325 | Рулетики з баклажану з горіховою заправкою | 150 | 179 |
| Ягня, засмажене на вертелі за старовинним кавказьким рецептом | 100 | 156* | Сациві з підкопченою індичкою та зернами гранату | 250 | 215 |
| САЛАТИ | | | Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі | | |
| Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою | 200 | 162 | Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів | 150/90 | 212 |
| Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром | 200 | 175 | Овочева тарілка з ароматною зеленню | 470 | 225 |
| Лабне – молодий сир з трьома видами томатів | 250 | 215 | Асорті сирів з інжирним соусом (імеритинський сир, домашній сулугуні, грузинський копчений сир, овеча бринза, чурчхела, гранат, виноград) | 320/50 | 395 |
| Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі | 220 | 224 | М'ясні делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика) | 330/30 | 395 |
| ХІНКАЛІ ТА СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ ПУРНЕ | | | Асорті закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату, білих грибів та лобію, цицак з надугі) | | |
| Хінкалі з телятиною та свининою (мінімальна порція – 3 шт) | 80/1 шт. | 34 | ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ | | |
| Хінкалі з бараниною (мінімальна порція – 3 шт) | 80/1 шт. | 34 | Чебуреки з бараниною або телятиною та свининою | 260 | 138 |
| Хачапурі з листкового тіста | 300 | 175 | Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі) | 180 | 118 |
| Хачапурі по-аджарські | 400 | 189 | Лобію по-грузинськи (традиційна страва з червоної квасолі та пряними травами) | 250/50 | 149 |
| Хачапурі по-мегрельські | 350 | 179 | Долма з бараниною смажена на мангалі | 180/50 | 236 |
| Хачапурі-кубдарі з бараниною | 350 | 209 | Булгур з цибулею та зеленню | 200 | 169 |
| Ламаджо – вірменська піца з бараниною | 160/30 | 189 | | | |

| | Вага | Ціна | | Вага | Ціна |
|--|---------|------|--|-----------|--------|
| СУПИ | | | СТРАВИ З РИБИ | | |
| Гарбузовий суп з чіпсами з бастурми та насінням гарбуза | 300/10 | 168 | Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі | 100 | 178* |
| Лагман – насичений суп з телятиною, овочами та домашньою локшиною | 300 | 175 | Барабуля смажена до ароматної скоринки | 100 | 169* |
| Харчо з бараниною | 300 | 175 | Форель запечена у виноградних листях з соусом з петрушки | 260 | 596 |
| Чихіртма – грузинський ароматний суп з куркою | 300 | 168 | Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі | 200/50/25 | 738 |
| СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ | | | ОВОЧІ | | |
| Асорті шашликів (шашлик зі свинини, телятини, курки, чалагач з баранини та перепілка по-гурійськи з соусом сацебеллі та зеленню) | 1000 | 1870 | Картопля по-домашньому | 200 | 89 |
| Каре телятини засмажене на мангалі з овочами (рекомендуємо цю страву на двох) | 500/240 | 1250 | Картопля по-домашньому з білими грибами | 300 | 225 |
| Шашлик з курки | 180 | 218 | Овочі приготовані на відкритому вогні | 300 | 175 |
| Люля-кебаб з індички | 180 | 239 | ДЕСЕРТИ | | |
| Люля-кебаб з баранини | 180 | 269 | Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом | 180/30 | 135 |
| Шашлик зі свиного ошийку | 180 | 269 | Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками | 230 | 175 |
| Шашлик з телятини | 180 | 395 | Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами | 160 | 136 |
| Ніжне каре телятини | 180 | 395 | Морозиво (полуничне, шоколадне з крошкою шоколаду, ванільне) | 50 | 59 |
| Чалагач з баранини | 180 | 498 | Сорбет (тархун-лайм) | 50 | 59 |
| СТРАВИ З ПТИЦІ | | | ДОМАШНІ НАПОЇ | | |
| Курча тапака засмажене до ароматної скоринки з часником | 350 | 350 | Морс ягідний | 250/1 л | 48/184 |
| Курча Чкмерулі з часниково-вершковим соусом запечене у печі Пурне | 400 | 399 | Айран з зеленню (кисломолочний напій на основі домашнього мацоні) | 250 | 68 |
| Перепілка з ожиновим соусом | 180 | 279 | Мацоні домашнього приготування | 250 | 68 |