

	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)		
Тартар з молодого ягняти з кавказькими травами, джонджолі та гірчичною заправкою	150/20	315	Асорті пхалі (шпинат, лобію, буряк)	150	179
Ягня, засмажене на вертелі за старовинним кавказьким рецептом	100	165*	Паштет з печінки індички з мандариновим соусом	90/100/30	174
Кавказький плов з бараниною в казані (готуємо з четверга по неділю)	400/100	325	Рулетики з баклажану з горіховою заправкою	150	179
Каре баранини з дванадцяти ребер	560	1870	Сациві з підкопченою індичкою та зернами гранату	250	228
Хумус з баранячими потрохами	150/125/25	246	Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	118*
САЛАТИ			Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів		
Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	200	172	Овочева тарілка з ароматною зеленню	470	225
Салат з зеленою спаржею та трьома видами томатів	200	234	Асорті сирів з інжирним соусом (імеретинський сир, домашній сулугуні, грузинський копчений сир, овеча бринза, чурчхела, гранат, виноград)	320/50	395
Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром	200	175	М'ясні делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика)	330/30	395
Лабне – молодий сир з трьома видами томатів	250	215	Асорті закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату, білих грибів та лобію, цицак з надугі)	500/30	339
Салат з підкопченою індичкою та грузинським сиром	240	234			
Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	248			
ХІНКАЛІ ТА СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ ПУРНЕ			ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ		
Хінкалі з телятиною та свининою (мінімальна порція – 3 шт)	80/1 шт.	35	Чебуреки з бараниною або телятиною та свининою	260/100	168
Хінкалі з бараниною (мінімальна порція – 3 шт)	80/1 шт.	35	Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі)	180	124
Хачапурі з листового тіста	300	185	Лобію по-грузинськи з джонджолі (традиційна страва з червоної квасолі та пряними травами)	200/50	189
Хачапурі по-аджарські	400	198	Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	236
Хачапурі по-мегрельські	350	189	Булгур з цибулею та зеленню	200	169
Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	219			
Хачапурі з зеленою спаржею та бастурмою	270/20	266			
Ламаджо – вірменська піца з бараниною	160/30	212			

	Вага	Ціна		Вага	Ціна
СУПИ			СТРАВИ З РИБИ		
Окрошка за вірменським рецептом на мацоні з індичкою	300	186	Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі	100	178*
Лагман – насичений суп з телятиною, овочами та домашньою локшиною	300	186	Барабуля смажена до ароматної скоринки	100	169*
Харчо з бараниною	300	185	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	200/170/30	783
СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ			ОВОЧІ		
Шашлик з курки	180/30	245	Картопля по-домашньому	200	89
Шашлик зі свиноного ошийку	180/30	284	Картопля по-домашньому з білими грибами	300	225
Шашлик з телятини	180/30	395	Спаржа з козячим сиром у вершковому соусі приготовані на відкритому вогні	180	344
Люля-кебаб з індички	180/30	264	Овочі приготовані на відкритому вогні	300	175
Люля-кебаб з баранини	180/30	295			
Люля-кебаб з баранини та фісташками	180/30	372			
Ніжне каре телятини	180	395	ДЕСЕРТИ		
Чалагач з баранини	180	498	Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом	180/30	135
Каре телятини засмажене на мангалі з овочами (рекомендуємо цю страву на двох)	500/240	1250	Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками	230	175
Асорті шашликів (шашлик зі свинини, телятини, курки, чалагач з баранини та перепілка по-гурійськи з соусом сацебеллі та зеленню)	1000	1870	Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160	136
			Морозиво (полуничне, шоколадне з крошкою шоколаду, ванільне)	50	59
			Сорбет (тархун-лайм)	50	59
СТРАВИ З ПТИЦІ			ДОМАШНІ НАПОЇ		
Курча тапака засмажене до ароматної скоринки з часником	350	365	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	289	Мацоні домашнього приготування	250	68