

	Вага	Ціна		Вага	Ціна
ФІРМОВІ СТРАВИ З БАРАНИНИ			САЛАТИ		
для приготування страв ми використовуємо баранину високої якості, що вирощують спеціально для нас на фермах			Лабне – молодий сир з трьома видами томатів		
Бараняча лопатка запечена у печі Пурне з айвою та грузинськими спеціями (рекомендуємо замовляти страву на двох)	100	138*	Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	200	162
Каре баранини з дванадцяти ребер	560	1870	Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром	200	175
Кавказький плов з бараниною в казані (кожен четвер та п'ятницю шеф-кухар готує класичний кавказький плов)	400/100	325	Салат з індичкою запеченою на мангалі та грузинським сиром	220	218
Ягня, засмажена на вертелі за старовинним кавказьким рецептом (кожної суботи та неділі ми готуємо для вас ягня на рожні та подаємо його з зеленню та цибулею)	100	156*	Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	224
Великий кавказький плов запечений у печі Пурне (кожної суботи та неділі ми готуємо цю страву)	500/300/100	425	ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		
6 ФІРМОВИХ СТРАВ ВИХІДНОГО ДНЯ З БАРАНИНИ			Фірмовий паштет від Шефа з індичої печінки з хрусткими грінками та вишневим соусом		
Ми знайшли для вас унікальну породу едильбайської ягняти, яку спеціально тільки для нас вирощують на фермі в Одеській області			Сациві з качкою (відома грузинська страва з соусом з волоських горіхів)		
Ароматна шурпа приготована у казані з гомілкою баранини та овочами	1500	590	Асорті солінь та маринадів (бочкові помідори, зелені мариновані помідори, квашена капуста, солоні огірки, черемша, часник, слива, цицак, кольорова капуста)	500	194
Кучмачі з обсмажених потрохів баранини з інжиром та овочами	750	560	Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	118*
Ростбіф з баранини з салатом та сезонними ягодами	160/250	650	Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів	150/90	212
Гупта - біфштекс з баранини з копченим сулугуні	400/170	960	Овочева тарілка з ароматною зеленню	470	225
Шашлик з м'якоті та каре баранини	550/300	1920	Асорті сирів з інжирним соусом (імеретинський сир, домашній сулугуні, грузинський копчений сир, овеча бринза, чурчхела, гранат, виноград)	320/50	395
Запечена баранина з овочами у печі Пурне	800/900	1960	М'ясні делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика)	330/30	395
*усі страви з меню розраховані на компанію від 2-х осіб			Асорті закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату, цвітної капусти та лобіо, цицак з надугі)		
ДОМАШНІ НАПОЇ			СУПИ		
Морс ягідний	250/1 л	48/184	Окрошка за вірменським рецептом на мацоні з індичкою	300	168
Айран з зеленню (кисломолочний напій на основі домашнього мацоні)	250	68	Харчо з бараниною	300	175
Мацоні домашнього приготування	250	68	Лагман з домашньою локшиною та телятиною	300	175
			Чихіртма – грузинський ароматний суп з куркою	300	168

	Вага	Ціна		Вага	Ціна
СТРАВИ З ПТИЦІ			ХІНКАЛІ ТА СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ ПУРНЕ		
Курча тапака засмажене до ароматної скоринки з часником	100	127*	Хінкалі з телятиною та свининою (мінімальна порція – 3 шт)	80/1 шт.	34
Курча Чкмерулі запечене в грузинській кеці у вершково-часниковому соусі	100	157*	Хінкалі з бараниною (мінімальна порція – 3 шт)	80/1 шт.	34
Перепілка з ожиновим соусом	180	279	Хачапурі з листкового тіста	300	175
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ			Хачапурі по-аджарські	400	189
Квітки цукіні фаршировані пряним сиром надугі	115/15	275	Хачапурі по-мегрельські	350	179
Баклажани Пучхолія з томатами та міксом сирів	400	249	Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	209
Чебуреки з бараниною або телятиною та свининою	260	138	Хачапурі з бастурмою та томатами	350	269
Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі)	180	118	Ламаджо зі шпинатом, томатами та зеленню	220/30	189
Лобіо по-грузинськи (традиційна страва з червоної квасолі та прямими травами)	250/50	149	СТРАВИ З РИБИ		
Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	236	Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі	100	178*
СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ			Чорноморська барабуля засмажена до ароматної скоринки з соусом ткемалі з аличі	300/50	498
Асорті шашликів (шашлик зі свинини, телятини, курки, чалагач з баранини та перепілка по-гурійськи з соусом сацебеллі та зеленню)	1000	1870	Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі	200/50/25	738
Каре баранини з дванадцяти ребер	560	1870	МОРОЗИВО		
Шашлик з курки	180	218	Мигдалеве морозиво у горіховому безе (безлактозне)	100	118
Люля-кебаб з індички	180	239	Морозиво з Мацоні та ягодами (без цукру)	100/100	136
Люля-кебаб з телятини та свинини фарширований цицаком	180/25/30	259	Сорбет з обліпихи з фізалісом	100/40	125
Люля-кебаб з баранини	180	269	Фісташкове та шоколадне морозиво	150/40	149
Шашлик зі свиного ошийку	180	269	Ванільне морозиво з нугою	150/40	189
Ніжне каре телятини	180	395	Морозиво (полуничне, шоколадне з крошкою шоколаду, лісова ягода, ванільне, мацоні, фісташка)	50	59
Чалагач з баранини	180	498	Сорбет (тархун-лайм, лимон, обліпиха)	50	59
Шашлик з баранячих язиків з ткемалі	180/50	439	ДЕСЕРТИ		
ГАРНІРИ			Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом	180/30	135
Картопля по-домашньому	200	89	Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками	230	175
Овочі приготовані на відкритому вогні	300	175	Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160	136
Булгур з цибулею та зеленню	200	169	Сезонні ягоди та фрукти	700	362