

	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
Тартар з молодого ягняти з кавказькими травами та джонджолі	150/30	328	Салат з індичкою запеченою на мангалі та грузинським сиром	220	218
Кавказький плов з бараниною в казані (кожен четвер та п'ятницю шеф-кухар готує класичний кавказький плов)	400/100	325	Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	224
Ягня, засмажене 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*	ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		
Великий кавказький плов запечений у печі Пурне (кожної суботи та неділі ми готуємо цю страву)	500/300/100	425	Фірмовий паштет від Шефа з індичої печінки з хрусткими грінками та вишневим соусом	90/100/30	165
6 ФІРМОВИХ СТРАВ ВИХІДНОГО ДНЯ З БАРАНИНИ			Сациві з качкою (відома грузинська страву з соусом з волоських горіхів)		
Ми знайшли для вас унікальну породу едильбайської ягняти, яку спеціально тільки для нас вирощують на фермі в Одеській області			Асорті солінь та маринадів (бочкові помідори, зелені мариновані помідори, квашена капуста, солоні огірки, черемша, часник, слива, цицак, кольорова капуста)		
Ароматна шурпа приготована у казані з гомілкою баранини та овочами	1500	590	Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	118*
Кучмачі з обсмажених потрохів баранини з інжиром та овочами	750	560	Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів	150/90	212
Ростбіф з баранини з салатом та сезонними ягодами	160/250	650	Овочева тарілка з ароматною зеленню	470	225
Гупта – біфштекс з баранини з копченим сулугуні	400/170	960	Асорті сирів з інжирним соусом (імеретинський сир, домашній сулугуні, грузинський копчений сир, овеча бринза, чурчхела, гранат, виноград)	320/50	395
Шашлик з м'якоті та каре баранини	550/300	1920	М'ясні делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика)	330/30	395
Запечена баранина з овочами у печі Пурне	800/900	1960	Асорті закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату, білих грибів та лобію, цицак з надугі)	500/30	339
*усі страви з меню розраховані на компанію від 2-х осіб			СУПИ		
ДОМАШНІ НАПОЇ			Гарбузовий суп з чіпсами з бастурми та насінням гарбуза		
Морс ягідний	250/1 л	48/184	Харчо з бараниною	300	175
Айран з зеленню (кисломолочний напій на основі домашнього мацоні)	250	68	Лагман з домашньою локшиною та телятиною	300	175
Мацоні домашнього приготування	250	68	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
			Хачапурі по-аджарські	400	189
			Хачапурі по-мегрельські	350	179
			Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	209
			Ламаджо – вірменська піца з бараниною	160/30	189
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ			СТРАВИ З РИБИ		
Баклажани Пучхолія з томатами та міксом сирів	400	249	Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі	100	178*
Чебуреки з бараниною або телятиною та свининою	260	138	Чорноморська барабуля засмажена до ароматної скоринки з соусом ткемалі з аличі	300/50	498
Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі)	180	118	Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі	200/50/25	738
Лобіо по-грузинськи (традиційна страва з червоної квасолі та пряними травами)	250/50	149			
Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	236			
СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ			ГАРНІРИ		
Асорті шашликів (шашлик зі свинини, телятини, курки, чалагач з баранини та перепілка по-гурійські 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	Булгур з цибулею та зеленню	200	169
Люля-кебаб з телятини та свинини фарширований цицаком	180/25/30	259			
Люля-кебаб з баранини	180	269	ДЕСЕРТИ		
Шашлик зі свиного ошийку	180	269	Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом	180/30	135
Ніжне каре телятини	180	395	Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками	230	175
Чалагач з баранини	180	498	Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160	136
Шашлик з баранячих язиків з ткемалі	180/50	439	Морозиво (полуничне, шоколадне з крошкою шоколаду, лісова ягода, ванільне, фісташка)	50	59
			Сорбет (тархун-лайм, лимон, обліпіха)	50	59
			Фісташкове та шоколадне морозиво	150/40	149
			Сорбет з обліпіхи з фізалісом	100/40	125