

	Вага	Ціна		Вага	Ціна
ФІРМОВІ СТРАВИ З БАРАНИНИ			ХІНКАЛІ ТА СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ ПУРНЕ		
для приготування страв ми використовуємо баранину високої якості, що вирощують спеціально для нас на фермах					
Каре баранини з дванадцяти ребер	560	1870	Хінкалі з телятиною та свининою (мінімальна порція – 3 шт)	80/1 шт.	34
Кавказький плов з бараниною в казані	400/100	325	Хінкалі з бараниною (мінімальна порція – 3 шт)	80/1 шт.	34
Ягня, засмажене на вертелі за старовинним кавказьким рецептом	100	156*	Хачапурі з листкового тіста	300	175
САЛАТИ			Хачапурі по-аджарські	400	189
Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	200	162	Хачапурі по-мегрельські	350	179
Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром	200	175	Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	209
Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	224	Ламаджо – вірменська піца з бараниною	160/30	189
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ			ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ		
Асорті солінь та маринадів (бочкові помідори, зелені мариновані помідори, квашена капуста, солоні огірки, черемша, часник, слива, цицак, кольорова капуста)	500	194	Чебуреки з бараниною або телятиною та свининою	260	138
Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	118*	Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі)	180	118
Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів	150/90	212	Лобіо по-грузинськи (традиційна страва з червоної квасолі та прямими травами)	250/50	149
Овочева тарілка з ароматною зеленню	470	225	Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	236
Асорті сирів з інжирним соусом (імеретинський сир, домашній сулугуні, грузинський копчений сир, овеча бринза, чурчхела, гранат, виноград)	320/50	395	Булгур з цибулею та зеленню	200	169
М'ясні делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика)	330/30	395	СУПИ		
Асорті закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату, білих грибів та лобіо, цицак з надугі)	500/30	339	Гарбузовий суп з чіпсами з бастурми та насінням гарбуза	300/10	168
			Харчо з бараниною	300	175
			Чихіртма – грузинський ароматний суп з куркою	300	168

	Вага	Ціна		Вага	Ціна
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
Ніжне каре телятини	180	395	Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160	136
Чалагач з баранини	180	498	Морозиво (полуничне, шоколадне з крошкою шоколаду, ванільне)	50	59
СТРАВИ З ПТИЦІ			Сорбет (тархун-лайм)	50	59
Курча тапака засмажене до ароматної скоринки з часником	100	127*	ДОМАШНІ НАПОЇ		
Перепілка з ожиновим соусом	180	279	Морс ягідний	250/1 л	48/184
СТРАВИ З РИБИ			Айран з зеленню (кисломолочний напій на основі домашнього мацоні)	250	68
Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі	100	178*	Мацоні домашнього приготування	250	68
Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі	200/50/25	738			