

ФІРМОВІ СТРАВИ З БАРАНИНИ

(для приготування страв ми використовуємо м'ясо баранів, що вирощують спеціально для нас на фермермах)

	Вага	Ціна
Бараняча лопатка запечена у печі Пурне з айвою та грузинськими спеціями (рекомендуємо замовляти страву на двох)	100	136*
Особуко за кавказьким рецептом з баранини та картопляним пюре	300/130	362
Каре баранини з дванадцяти ребер (рекомендуємо замовляти страву на двох)	560	1780
Кавказький плов з бараниною в казані (кожен четвер та п'ятницю Шеф готує класичний кавказький плов)	400/100	295
Ягня смажене на вертелі за старовинним кавказьким рецептом (кожної суботи та неділі ми готуємо для вас ягня на розні та подаємо його з зеленню та цибулею)	100	136*
Великий кавказький плов, запечений у тісті у печі Пурне (готуємо кожної суботи та неділі та пригощаємо вином)	800/100	395
Ароматна шурпа з молодого ягняти, приготована у казані (готуємо кожної суботи та неділі. Страву рекомендуємо на двох)	1000	485

ДОМАШНІ НАПОЇ

Морс ягідний	250/1 л	46/184
Айран з зеленню (кисломолочний напій на основі домашнього мацоні)	250	68
Мацоні домашнього приготування	250	68
Домашній лимонад в асортименті	1 л	175

САЛАТИ

Лабне – молодий сир з трьома видами томатів	250	198
Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	200	154
Салат з рожевими томатами та сиром, що попередньо маринується в кахетинському соусі	210	163
Салат з індичкою запеченою на мангалі та грузинським сиром Гуда	220	184
Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	198

КАВКАЗЬКІ СИРИ ТА М'ЯСНІ ДЕЛІКАТЕСИ

Асорті кавказьких сирів з інжирним соусом (імеретинський сир, домашній сулугуні, сир надугі з кавказькими прянощами, грузинський копчений сир, овеча бринза, волоський горіх, виноград)	320/180/50	385
М'ясні кавказькі делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика)	330/30	345

* — ціна за 100 г

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	Вага	Ціна
Фірмовий паштет з індичої печінки з хрусткими грінками та мандариновим соусом	90/60/30	145
Асорті кавказьких солінь та маринадів (бочкові помідори, зелені мариновані помідори, квашена капуста, солоні огірки, черемша, часник, слива, цицак, кольорова капуста)	500	176
Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	116*
Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів	150/15	156
Димна ікра з овочів	250	156
Хумус з нута зі свіжими овочами	150/200	198
Сациві з качкою (відома грузинська страва соус з волоських горіхів з пряними травами, спеціями та качка)	200	195
Овочева тарілка з ароматною зеленню	470	176
Асорті грузинських закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату та лобіо, цицак з надугі)	350/20	264

ХІНКАЛІ ТА СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ ПУРНЕ

Аутентична грузинська піч Пурне – наша гордість. Страви приготовані в печі мають неповторний смак та несуть в собі секрет здоров'я та довголіття

Хінкалі з телятиною та свининою	80/1 шт.	26
Хінкалі з бараниною	80/1 шт.	26
Хінкалі з індичкою смажені на мангалі	200/3 шт.	168
Хінкалі з трьома видами грузинських сирів	500	189
Хачапурі з листкового тіста	300	142
Гурійський пиріг з пікантним мацоні	300/50	147
Хачапурі по-аджарські	400	159
Хачапурі по-мегрельські	350	148
Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	179

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Чебуреки з телятиною та свининою	260	115
Чебуреки з бараниною	260	115
Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі)	180	108
Баклажани Пучхолія з томатами та міксом сирів	400	209
Лобіо по-грузинськи (традиційна страва з червоної квасолі з волоськими горіхами та пряними травами)	250/50	126
Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	168

СУПИ

Харчо з бараниною	300	135
Лагман з домашньою локшиною та телятиною	300	129
Чихіртма – грузинський ароматний суп з куркою	300	134

* — ціна за 100 г

СТРАВИ З ПТИЦІ	Вага	Ціна
Курча тапака засмажене до ароматної скоринки з часником	100	117*
Курча Чкмерулі запечене в грузинській кеці у вершково-часниковому соусі	100	157*
Перепілка по-гурійські з ожиновим соусом	180	256

СТРАВИ ПРИГОТОВАНІ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Асорті шашликів (шашлик зі свинини, телятини, курки, чалагач з баранини та перепілка по-гурійські з соусом сацебелі та зеленню)	1000	1750
Печінка та серця індички	175/40/50	187
Шашлик з курки	180	186
Люля-кебаб з індички	180	198
Люля-кебаб з баранини	180	231
Шашлик зі свиного ошийку	180	237
Шашлик з телятини	180	385
Ніжне каре телятини	180	395
Чалагач з баранини	180	498

СТРАВИ З РИБИ

Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі	100	172*
Окунь та судак з соусом Кіндзмарі	175/50/50	309

ГАРНІРИ

Картопля по-домашньому	200	78
Овочі приготовані на відкритому вогні	300	159

СОУСИ

Аджика домашня	50	55
Ткемалі з аличі	50	55
Червоний ткемалі із сливи	50	55
Наршараб	25	55
Сацебелі	50	55

ДЕСЕРТИ

Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом	180/30	124
Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками	230	126
Ніжна пахлава з горіхами та медом	120	156
Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160	132
Грузинські солодощі (чурчхела, гозінакі, сухофрукти)	365	325
Морозиво та сорбети в асортименті	50	48

Наша продукція може містити алергени. Більш детальну інформацію про склад страв та алергени, що вони можуть містити Ви отримаєте в куточку споживача

* — ціна за 100 г