

ФІРМОВІ СТРАВИ З БАРАНИНИ

(для приготування страв ми використовуємо баранину високої якості, що вирощують спеціально для нас на фермах)

	Вага	Ціна
Бараняча лопатка запечена у печі Пурне з айвою та грузинськими спеціями (рекомендуємо замовляти страву на двох)	100	138*
Каре баранини з дванадцяти ребер (рекомендуємо замовляти страву на двох)	560	1870
Кавказький плов з бараниною в казані (кожен четвер та п'ятницю Шеф готує класичний кавказький плов)	400/100	315
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	156*
Великий кавказький плов, запечений у тісті у печі Пурне (готуємо кожної суботи та неділі та пригощаємо вином)	500/300/100	415
Ароматна шурпа з молодого ягняти, приготована у казані (готуємо кожної суботи та неділі. Страву рекомендуємо на двох)	1000	495
М'ясо молодого ягняти запечене з овочами в листковому тісті у печі Пурне	2000	1282

ДОМАШНІ НАПОЇ

Морс ягідний	250/1 л	48/184
Айран з зеленню (кисломолочний напій на основі домашнього мацоні)	250	68
Мацоні домашнього приготування	250	68

САЛАТИ

Лабне – молодий сир з трьома видами томатів	250	198
Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	200	162
Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром	200	168
Салат з індичкою запеченою на мангалі та грузинським сиром Гуда	220	198
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 (імеритинський сир, домашній сулугуні, сир надугі з кавказькими прянощами, грузинський копчений сир, овеча бринза, волоський горіх, виноград)	320/180/50	395
М'ясні кавказькі делікатеси (бастурма, суджук, домашня буженина, курячий рулет, сало в грузинських спеціях та домашня аджика)	330/30	395

* — ціна за 100 г

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	Вага	Ціна
Фірмовий паштет з індичої печінки з хрусткими грінками та мандариновим соусом	90/60/30	149
Асорті кавказьких солінь та маринадів (бочкові помідори, зелені мариновані помідори, квашена капуста, солоні огірки, черемша, часник, слива, цицак, кольорова капуста)	500	189
Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	118*
Хумус з нуту зі свіжими овочами	150/30/170	198
Димна ікра з овочів	250	159
Сациві з качкою (відома грузинська страва соус з волоських горіхів з пряними травами, спеціями та качка)	200	198
Овочева тарілка з ароматною зеленню	470	188
Кюфта-тартар з молодого ягняти з кавказькими травами та джонджолі	150/20	282
Асорті грузинських закусок (рулети з баклажана, кабачки з сиром надугі, пхалі з буряка, шпинату, білих грибів та лобіо, цицак з надугі)	500/30	339

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.	32
Хінкалі з бараниною	80/1 шт.	32
Хачапурі з листкового тіста	300	165
Хачапурі по-аджарські	400	175
Хачапурі по-мегрельські	350	165
Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	199

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Чебуреки з телятиною та свининою	260	128
Чебуреки з бараниною	260	128
Лаваш-хоровац (вірменський лаваш з сиром сулугуні, зеленню та помідорами, приготований на мангалі)	180	108
Баклажани Пучхолія з томатами та міксом сирів	400	239
Лобіо по-грузинськи (традиційна страва з червоної квасолі та пряними травами)	250/50	126
Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	189

СУПИ

Харчо з бараниною	300	145
Лагман з домашньою локшиною та телятиною	300	145
Чихіртма – грузинський ароматний суп з куркою	300	145

* – 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	279

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	1850
Шашлик з курки	180	189
Люля-кебаб з індички	180	198
Люля-кебаб з баранини	180	239
Шашлик зі свиного ошийку	180	245
Шашлик з телятини	180	395
Ніжне каре телятини	180	395
Чалагач з баранини	180	498
Філе оленя засмажене на відкритому вогні, подається з томатами та перцем бамія	200/50/150	698

СТРАВИ З РИБИ

Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні запечена на мангалі	100	178*
Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі	200/50/25	738

ГАРНІРИ

Картопля по-домашньому	200	89
Картопля по-домашньому з білими грибами	300	225
Овочі приготовані на відкритому вогні	300	169

СОУСИ

Аджика домашня	50	57
Ткемалі з аличі	50	57
Червоний ткемалі із сливи	50	57
Наршараб	25	57
Сацебелі	50	57

ДЕСЕРТИ

Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом	180/30	132
Чізкейк з ніжного сиру з айвою	200	189
Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками	230	146
Ніжна пахлава з горіхами та медом	120	169
Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160	136
Грузинські солодощі (чурчхела, гозінакі, сухофрукти)	360	335
Горіхове морозиво з солоною карамеллю	100/20	148
Морозиво з пахлавою та каштановим медом	100/25	138

Наша продукція може містити алергени. Просимо повідомити вашого офіціанта, якщо у вас є алерія на будь-які продукти.

* — ціна за 100 г