

Все цены указаны в рублях, с учетом НДС.
С нормами выхода блюд Вы можете ознакомиться на нашем стенде потребителя.
Генеральный директор _____
Заведующий производством _____
Дата ввода меню _____



ГРУЗИНСКИЕ САЛАТЫ

Овощной салат 550
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец

Овощной салат в соусе «баже» 590
томаты, огурцы, свежая зелень, лук сладкий, острый перец,
грецкие орехи, ореховый соус

Чархали 490
Салат из пегено-копченой свеклы с молодым сыром

Салат из кутаисских помидоров 570
томаты, зелень, лук сладкий, ароматное масло

Гурийский винегрет 390
картофель, морковь, гурийская капуста, фасоль, огурцы,
свекла, ореховый соус



Баклажан в соусе «баже» 650
запеченный баклажан с травами

Аджасандали с соленым сыром 570
пегеные на углях овощи с молодым грузинским сыром и зеленью,
подается с хрустящим лавашом

Фирменные пхали

Из пегено-копченой свеклы 430

Из перца на углях 550

Из струтковой фасоли 430

Из пегеных баклажанов 430

Из свежего шпината 470

Ассорти из пхали 990

❖❖❖❖❖❖

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливье

с камчатским крабом, красной икрой и домашним майонезом..... 770
с цыпленком и копчеными колбасками 550

Зеленый салат с цыпленком гриль 590
с тесножно-йогуртовым соусом и хрустящим лавашом

Рулетики из баклажан 550
фаршированные сыром “Надуги” с травами. Подается с соусом “базе”

Петеный баклажан 830
с камчатским крабом и фондю из сыра сулугуни

Салат из петени турски **НОВЕНЬКОЕ** ... 870
подается с ароматным бородинским хлебом

❖

Ассорти из рыб 890
лосось, осетрина, северная рыба, подается с петеным картофелем и соусом из сыра надуги с травами.

❖

Икорный сет из 4-х видов рыб 1470
Гармоничное сочетание икры сига, щуки, палтуса, форели, домашней сметаны и крымского лука. Блюдо замешивается при госте и подается с теплыми картофельными оладьями.

Икра

Подается с картофельными или кабачковыми оладьями

Икра щуки 50 г 650
Икра сига 50 г 690
Икра форели 50 г 750



❖❖❖❖❖❖

К ЧАЮ

Шоколадная колбаса (100 г) 250
с домашним петеньем

Халва (100 г) 230

Пирожное орешек (3 шт в порции) 150
с заварным кремом

Мед (100 г) 190

Домашнее варенье (100 г) 250
Клубничное, малиновое, фейхоа, терешня, грецкий орех

ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК

Питице молоко	450
С ореховым бисквитом и ароматной халвой	
Наполеон «пеновани»	490
Слоеный пирог со сливочно-заварным кремом	
Торт киевский	НОВЕНЬКОЕ 490
С шоколадным кремом	
Миндальный рулет	НОВЕНЬКОЕ 550
С ягодами и соусом «сацебели» из малины	
Шоколадный торт	510
С соусом «Пьяная» вишня	
Медовик	450
Подается со сметанным мороженым	
Лакомка	НОВЕНЬКОЕ 450
творожное пирожное	

Мороженое и сорбе
ЗА 1 ШАРИК

Пломбир	150
Халва с грецким орехом	150
Вареная сгущенка	150
Шоколадное	150
Клубничное	150
Сорбе	170
малина с клубникой / абрикос / лимон / апельсин с имбирем	

ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Мужужи	570
грузинский холодец, подается с хреном и горчицей	
Коптеная скумбрия	490
подается с молодым картофелем, ароматным маслом и зеленью	
Сельдь домашнего посола	390
подается с молодым картофелем с зеленью, ароматным маслом и хрустящим бородинским хлебом	
Сациви:	
из индейки	590
из креветок	НОВЕНЬКОЕ 750
Икра баклажанная с кахетинским маслом	450
подается с ароматным бородинским хлебом	
Грибы по-грузински	370
маринованные грибы со свежими травами и тесноком, подается с молодым картофелем	
Грузинские ботковые соленья (700 гр)	950
кутаисские зеленые помидоры, хрустящие огурцы, гурийская капуста, теснок, острый зеленый перец, джонджоли, огурцы ботковые	
Ассорти из свежих овощей и трав (700 гр)	890
помидоры, огурцы, редис, перец сладкий, свежие травы	
Коптеная утиная грудка	НОВЕНЬКОЕ 550
подается с соусом наршарап	
Ассорти из домашнего сала	НОВЕНЬКОЕ 450
сало в аджике, копченое сало, сало с тесноком и перцем, подается с домашней горчицей	
Ратинская ветчина	НОВЕНЬКОЕ 470
подается с домашней горчицей	

❖❖❖❖❖❖❖

СЫРЫ ГРУЗИИ

Сулугуни (за 100 гр)	280
молодой слабосоленый сыр	
Имеретинский сыр (за 100 гр)	280
молодой грузинский сыр	
Копченый сулугуни (за 100 гр)	280
Брынза (за 100 гр)	290
молодой соленый сыр	
Гебжалия	570
дуэт сыра сулугуни и надуги с ароматными травами и специями	
Рулетики из сулугуни	490
с молодым грузинским сыром, орехами и травами	
Ассорти из грузинских сыров (450 гр)	950
сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский молодой, надуги с травами, брынза	
Мацони	150
кисло-молотный грузинский продукт	
Мацони с ароматными травами	200
микс ароматных трав с тесноком и солью	
Мацони с медом и грецкими орехами	250

❖❖❖❖❖❖❖

ГАРНИРЫ

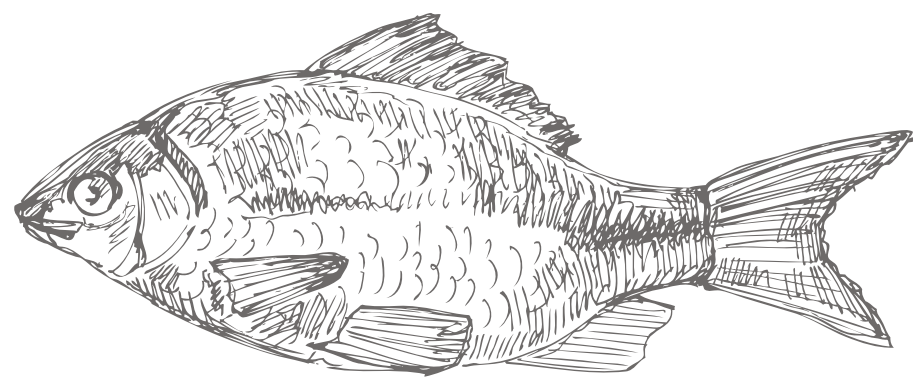
Картофель фри	250
С соусом сацебели	
Картофельное пюре	170
Стручковая фасоль	320
жареная с тесноком и специями	

❖❖❖❖❖❖❖

СОУСЫ

Сацебели	50
Мацони с тесноком и зеленью	50
Ткемали	90
Аджика острая	50
Майонез и аджика	70
Наршарап	70
Кештун	50
Сметана	50





НАША РЫБА

ГОТОВИМ НА УГЛЯХ,
НА СКОВОРОДЕ В МАСЛЕ
ЗА 100 ГР
НЕПОТРОШЕНОЙ РЫБЫ

Карп без костей	180
Черноморский калкан	350
Барабуля	290
Форель (целая)	270
Стерлядь (целая)	390
Ледяная (целая)	290
Осетрина	670

Рыбный развал

.....
.....
.....



СУПЫ

Чихиртма 350
грузинский куриный суп

Харго 590
традиционный грузинский суп из телятины с рисом, томатами и зеленью



Батумская рыбная похлебка.....770
наваристый рыбный суп

Солянка по-грузински 490
подается с копчеными свиными ребрами

Борщ 550
С красной фасолью и телятиной. Подается с бородинскими тостами с салом

Сезонное предложение

.....
.....
.....

❖❖❖❖❖❖

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Мгади	230
кукурузные лепешки с соусом мацони и зеленью	
Чвиштари	290
кукурузные шарики с сулугуни и соусом мацони с зеленью	
Эларджи	350
кукурузная каша со свежим сулугуни	

❖❖❖❖❖❖

ХИНКАЛИ

Телятина & Свинина (от 3 шт.)	90
телятина, свинина, специи, зелень	
Мякоть барашка (от 3 шт.)	90
ягненок, зелень, специи	
Рекомендуем дополнить:	
Сацебели	50
Мацони с тесноком	50



ПТИЦА

Шашлык из цыпленка с кожей	520
Целый цыпленок маринованный по-свански	670
Шашлык из индейки	НОВЕНЬКОЕ 570

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

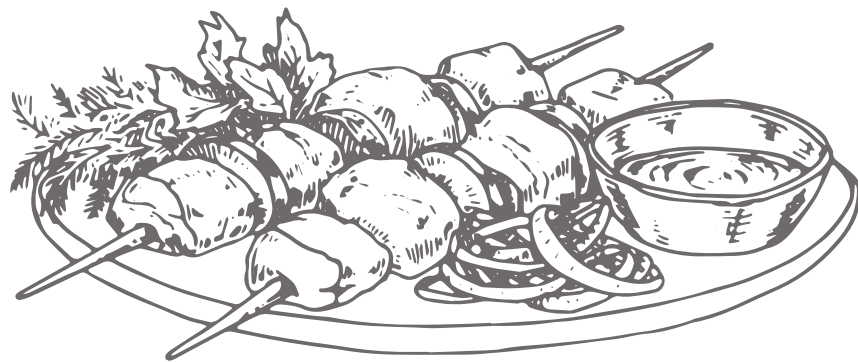
Ягненок	690
Свинина & телятина	590
Цыпленок	520
Из картофеля	270

РЫБА

Шашлык из осетрины	1570
Шашлык из лосося	1390
Шашлык из масляной рыбы	НОВЕНЬКОЕ 950

ОВОЩИ

Шапиньоны	370
Кабатки	290
Баклажан	390
молодой картофель в крудинке	320
молодая кукуруза	290
Сладкий переный перец (1 шт.)	290



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

МЯСО

Шашлык из телятины (мякоть)	690
Шашлык из баранины на кости	970
Шашлык из баранины (мякоть)	690
Шашлык из баранины(семетки)	450
Шашлык из свинины (шейка)	570
Шашлык из телятйей пегени с жирком	550



Запегеная лопатка ягненка	2750
подается с пегеным молодым картофелем, крымским луком, зеленью и соусом Сацебели. Порция на 2-х	

Фирменные блюда дня

.....

.....

.....



ХАЧАПУРИ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

По-аджарски	590
самый известный хачапури-лодотка с 2 сырами, сливотным маслом и желтком	

По-имеретински	590
тонко раскатанное тесто с натинкой из молодого сыра	

По-мегрельски	690
тонко раскатанное тесто с натинкой из молодого сыра и посыпанный сверху сулугуни, запегенного до хрустящей коротки	



«Кубдари»	690
сванский пирог с рубленной телятиной и свининой, грузинскими специями и свежей зеленью	

«Лобиани»	390
хачапури с ароматной фасолью и специями	

Шотис нури	90
грузинский хлеб	

Рекомендуем

Намазки к хлебу	150
Сало с аджикой, масло со сванской солью	

.....

.....



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма по-деревенски 460

телятина с рисом и специями в виноградных листьях.
Подается с соусом «мацони»

Грибы по-грузински с сулугуни на кеци 450

запеченные шампиньоны с сыром

Лобио из фасоли по-кахетински 490

красная фасоль, лук, томаты, специи, зелень



Квари (грузинские вареники):

с сулугуни 420

с картофелем и сезонными грибами 570

Чебурек

свинина и телятина 270

сулугуни с зеленью 250

мякоть барашка 290

Азма 470

пирог из отварного теста с молодыми сырами,
подается с соусом «мацони»

Сулугуни с томатами на кеци 490

запеченный в дровяной печи

Магаданские креветки 1270

жареные в аджике

Жареный молодой сыр 470

подается с зеленью и соусом «сацебели»

НОВЕНЬКОЕ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КЕЦИ

Чахохбили 490

тушеный цыпленок в пряном томатном соусе с зеленью и орехами



Кугмати из потрохов цыпленка 450

жареные потроха цыплят со специями, зеленью и красным вином

Чакапули из баранины 770

мясо баранины со специями, алыгой, ароматной зеленью и вином

Оджахури 590

на выбор: баранина / телятина

жареное мясо с картофелем и специями под ароматной зеленью

Цыпленок «Чкмерули» 770

цыпленок пегеный в пети в сливочно-геснотном соусе со специями и зеленью

Чанахи 580

растущенная баранина с овощами и травами

Цыцыла «Танака» 670

подается с соусами «сацебели» и «мацони»

Жареный картофель с сезонными грибами 790

