

# ОБІДНЕ МЕНЮ

(12.00 - 16.00)

	г	грн
ФІЛЕ ФОРЕЛІ ГРИЛЬ із горіховим соусом баже	115/50	159
КУРЧА ТАПАКА	150	159
ХАЧАПУРІ		
ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ (з сиром чхінті та сулугуні)	270	99
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ (з сиром всередині та зверху)	270	119
ПО-АДЖАРСЬКИ (відкритий хачапурі з яєчним жовтком та вершковим маслом)	300	139

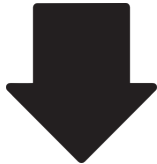


# LUNCH TIME MENU

(12.00 - 16.00)

	g	hrn
GRILLED TROUT FILLET with walnut sauce	115/50	159
CHICKEN GEORGIAN STYLE	150	159
KHACHAPURI		
IMERETIAN STYLE (with Imeretian and suluguni cheese)	270	99
MINGRELIAN STYLE (with cheese inside and on top)	270	119
ADZHARIAN STYLE (open khachapuri with egg yolk and butter)	300	139

**ОСНОВНЕ МЕНЮ  
ДИВІТЬСЯ ДАЛІ**



# ЗАКУСКИ

	г	грн
<b>ПХАЛІ</b> (традиційна закуска з молотих овочів та волоських горіхів, з прянощами та винним оцтом)		
<b>ЗІ СВІЖОГО ШПИНАТУ</b>	100	169
<b>З БАКЛАЖАНІВ (АЧЕЧІЛІ)</b>	100	149
<b>РУЛЕТИ З БАКЛАЖАНІВ з волоськими горіхами</b>	150	169
<b>ДЖОНДЖОЛІ з кінзою та червоною цибулею</b>	150	139
<b>ГЕБЖАЛІЯ з м'ятою у вершковому соусі</b>	180/70	189
<b>ПАШТЕТ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ по-грузинськи</b> з ароматом кондарі та грінками шоті	140/45	199

# САЛАТИ

	г	грн
<b>ОВОЧЕВИЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСЬКИ</b> (свіжі огірки, помідори та цибуля з горіховою заправкою або заправкою з домашнього соняшникового масла та винного оцту)	230	149
<b>ОВОЧЕВА ТАРИЛКА "БАШТАН"</b> (свіжі огірки, помідори, зелена цибуля, кінза, базилік, петрушка і тархун)	300	269

---

# STARTERS

	g	hrn
<b>PKHÁLI</b> (traditional appetizer made of chopped vegetables, walnut, spices, and wine vinegar)		
<b>FRESH SPINACH pkhali</b>	100	169
<b>EGGPLANTS pkhali</b>	100	149
<b>ROLLED EGGPLANT with walnuts</b>	150	169
<b>JONJOLI (Georgian pickled flower buds) with cilantro and red onion</b>	150	139
<b>GEBJALIYA with mint and cream sauce</b>	180/70	189
<b>CHICKEN LIVER PATE Georgian style</b> with kondari flavour and shoti toast	140/45	199

# SALADS

	g	hrn
<b>VEGETABLE SALAD GEORGIAN STYLE</b> (fresh cucumbers, tomatoes and onion with nut dressing or dressing of sunflower oil and wine vinegar)	230	149
<b>VEGETABLE PLATTER</b> (fresh cucumbers, tomatoes, scallion, cilantro, basil, parsley, and tarragon)	300	269

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	г	грн
<b>ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ</b> (ропний сир на основі коров'ячого молока)	180	119
<b>ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ З АДЖИКОЮ</b> (гостра та ароматна приправа з болгарського перцю, гострого стручкового перцю та часнику)	180	129
<b>ВІШАНКИ ПО-КАХЕТИНСЬКИ</b> (тушковані з тархуном)	200	159
<b>АДЖАБСАНДАЛІ</b> (томати пелаті, солодкий перець, баклажани та цуккіні обсмажені на сковороді з зеленню та спеціями; подається з тертим копченим сулугуні)	300	199

## СУПИ

<b>ХАРЧО</b> (густий гострий яловичий суп з рисом та волоськими горіхами)	300	149
<b>БОЗБА́ШІ</b> (густий суп з фрикадельками з баранини та овочами)	300	159

---

## HOT STARTERS

	g	hrn
<b>FRIED SULUGUNI</b> (stretched brined cheese from cow milk)	180	119
<b>FRIED SULUGUNI WITH ADZHIKA SAUCE</b> (hot and flavorful seasoning made of sweet pepper, hot pepper and garlic)	180	129
<b>KAKHETIAN STYLE OYSTER MUSHROOMS</b> (stewed with tarragon)	200	159
<b>ADZHABSANDALI</b> (pelati tomatoes, sweet pepper, eggplants and zucchini fried on a pan with herbs and spices; served with grated smoked suluguni cheese)	300	199

## SOUPS

<b>KHARCHO</b> (hot spicy thick soup of beef, rice, and chopped walnut)	300	146
<b>BOZBÁSHI</b> (thick soup with lamb meatballs and vegetables)	300	159

# ХАЧАПУРІ

	г	грн
ПО-ІМЕРЕТІНСЬКИ (з сиром чхінті та сулугуні)	500	179
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ (з сиром всередині та зверху)	500	199
ПО-АДЖАРСЬКИ (відкритий хачапурі з ячним жовтком та вершковим маслом)	530	229

# ХІНКАЛІ

(МІНІМАЛЬНА ПОРЦІЯ - 3ШТ)

ХІНКАЛІ з імеретинським сиром та сулугуні	95/1шт	32
ХІНКАЛІ з бараниною	95/1шт	43
ХІНКАЛІ зі свининою та телятиною	95/1шт	32
МАЛЕНЬКІ ХІНКАЛІ з м'ясом "апохті"; подаються з кремом із мацоні та надугі	150/50/10/6шт	139

---

# КНАСЧАПУРІ

	g	hrn
IMERETIAN STYLE (with Imeretian and Suluguni cheese)	500	179
MINGRELIAN STYLE (with cheese inside and on top)	500	199
ADZHARIAN STYLE (open khachapuri with egg yolk and butter)	530	229

# КНІНКАЛІ

(MINIMUM QUANTITY - 3PC)

KHINKALI with Imeretian and Suluguni cheeses	95/1pc	32
KHINKALI with lamb	95/1pc	43
KHINKALI with pork and veal	95/1pc	32
SMALL KHINKALI with "apokhti" meat; served with matsoni and nadugi sauce	150/50/10/6pc	139

# ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
ЛОБІО (запечена червона квасоля зі спеціями; подається в глиняному горщику)	330	199
ФІЛЕ ФОРЕЛІ запечене в кеце із копченим сиром сулугуні	300	399
КУРЧА ТАПАКА (смажиться зі спеціями до золотистої скоринки на глиняній сковороді "тапа")	1шт/350	299
КУРЧА ШКМЕРУЛІ у вершково-часниковому соусі	400/150	359
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ з ташміджабі (телятина з горіховою заправкою, томатами, кінзою та спеціями; подається з картопляним пюре з сиром сулугуні)	150/250	209
ТЕЛЯЧІ ЩОКИ з картопляним пюре	250/150	299
ЧАХОХБІЛІ (курка тушкована у соусі з томатів із свіжою зеленню та грузинськими спеціями)	450	179
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА томлена з розмарином та часником	360	559



# MAIN COURSE

	g	hrn
LOBIO (baked red beans with spices; served in a clay pot)	330	199
TROUT FILLET baked in ketse with smoked suluguni cheese	300	399
CHICKEN GEORGIAN STYLE (flattened poussin that is fried whole in a special pan with a lid, called "tapa", until brown and crispy on all sides)	1pc/350	299
SHKMERULI with cream-and-garlic sauce (roasted chicken dish)	400/150	359
KHARCHO MINGRELIAN STYLE with tashmidzhabi (veal stew with nut dressing, tomatoes, cilantro, and spices; served with potato puree with suluguni cheese)	150/250	209
BRAISED VEAL CHEEKS with potato puree	250/150	299
CHAKHOKHBILI (chicken stew with tomato sauce, fresh herbs and Georgian spices)	450	179
LAMB SHOULDER stewed with rosemary and garlic	360	559

# МАНГАЛ

	г	грн
ФІЛЕ СЪОМГИ на подушці з соусу кіндзмарі	200/70	379
ЛЮЛЯ-КЕБАБ із баранини у лаваші	180/50	269
ШАШЛИК зі свиного ошийку	250/20	269
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	220	469
КАРЕ БАРАНИНИ	220	659
ЯЛОВИЧА ПЕЧІНКА “бадє кónши”	200	169
ОВОЧІ ГРИЛЬ	200	149

# СОУСИ

АДЖИКА (солодкий перець, гострий перець, часник, волоські горіхи)	60	66
ТКЕМАЛІ (соус на основі сливи ткемалі, зелені та часнику)	60	66
САЦЕБЕЛІ (томати, цибуля та зелень)	60	66

---

# CHARCOAL GRILL

	g	hrn
SALMON FILLET on a bed of kindzmari sauce	200/70	379
LAMB LIULIA-KEBAB (ground lamb sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread)	180/50	269
SHASHLYK (skewered meat) of pork chuck	250/20	269
VEAL CARRÉ	220	469
LAMB CARRÉ	220	659
HOMEMADE BEEF LIVER SAUSAGE	200	169
GRILLED VEGETABLES	200	149

# SAUCES

ADZHIKA (red pepper, sweet pepper, garlic, and ground walnuts)	60	66
TKEMALI (sweet-and-sour sauce made of cherry plums and garlic)	60	66
SATSEBELI (tomatoes, onion, and herbs)	60	66

# СИРИ ТА ДЕСЕРТИ

	г	грн
<b>СИРНА ТАРИЛКА</b> сулугуні, імеретинський сир, копчений сулугуні, надугі з м'ятою загорнутий у сулугуні	50/50/50/100	299
<b>ЧІЗКЕЙК</b> із сиру надугі з полуницею	140/50	179
<b>ПАХЛАВА</b> з волоськими горіхами та медом	1шт/50	49
<b>ГОЗИНАКИ</b> з волоськими горіхами	1шт/25	49
<b>СОРБЕТ</b>		
ПОЛУНИЦЯ	70	69
ЛИМОН ТА М'ЯТА	70	69
<b>МОРОЗИВО</b> (пломбір / подвійний шоколад / солена карамель)	70	69



# CHEESE AND DESSERTS

	g	hrn
<b>CHEESE PLATTER</b> suluguni, Imeretian cheese, smoked suluguni, suluguni wrapped nadugi cheese with mint	50/50/50/100	299
<b>NADUGI CHEESECAKE</b> with strawberries	140/50	179
<b>PAKHLAVA</b> (thin layers of unleavened dough with chopped walnuts and honey)	1pc/50	49
<b>GOZINAKI</b> (crushed walnuts and honey)	1pc/25	49
<b>SOBET</b>		
STRAWBERRY	70	69
LEMON & MINT	70	69
<b>ICE CREAM</b> (plombir / double chocolate / salted caramel)	70	69



# НАПОЇ / BEVERAGES

	мл	грн
<b>Традиційні напої / Traditional beverages</b>		
Лимонад з червоного базилику / Red basil lemonade	250	89
Домашній Тархун / Tarragon lemonade	250	89
Грушевий компот / Pear compote	250	89
<b>Вода / Water</b>		
Боржомі / Borjomi (Georgian sparkling mineral water)	330	79
Саїрме / Sairme (Georgian mineral still / sparkling)	500	79
Моршинська / Morshins'ka	330/750	64/99
Тонік Швепс Преміум / Tonic Water Schweppes Premium	250	129
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	250	59
<b>Пиво / Beer</b>		
Guinness Original, bottled / Гіннесс Ориджинал, у пляшках	330	120
Львівське Експортове / Lwiwske Eksportowe	300/500	45/69
Warsteiner / Варштайнер (безалкогольне, у пляшках / non-alcoholic, in bottles)	330	99
<b>Свіжі соки / Fresh juices</b>		
грейпфрут / grapefruit	250	109
апельсин / orange	250	109
лимон / lemon	250	119
яблуко / apple	250	69
морква / carrot	250	69
селера / celery	250	119
гранат / pomegranate	250	269
<b>Соки / Juices</b>		
яблучний / apple	200	70
томатний / tomato		
<b>Кава / Coffee</b>		
espresso	30	59
cafein-free espresso Illy	30	59
espresso macchiato	40	59
americano	90	59
capuccino	150	69
<b>Чай / Tea (Dammann Frères)</b>		
Сніданок / Breakfast	350	79
Ерл Грей / Earl Grey		
Ассам / Assam Superieur		
Молочний улун / Milk Oolong		
Китайський зелений з жасмином / Chinese green tea with jasmine		
чай з волоськими горіхами / walnut tea		
чай з коренем буряка / beetroot tea		
трав'яний настій Пастушка / herbal tea Tisane du Berger		
фруктовий чай / fruit tea		