

XonogHale Bakycku

Пхали ассорти Шпинат, зеленая фасоль, капуста со с		380₽	Ассорти солений Бочковые огурцы, зеленый помидоры, черемша, стручковый перец и джонджоли	240г	380₽
Аджапсандал из запеченных овощ	180г	420₽	Баклажаны с надуги Рулетики из баклажанов с творогом	200г	360₽
Гебжалия Сырные рулетики с аджикой и соусо	300г м мацони	320₽	в томатном соусе		F20 D
Сациви из куриного		430₽	Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой	140г	520₽
в ореховом соусе			Джонджоли	120г	420₽
Капуста по-гурийски	И 150г	120₽	Традиционное грузинское соленье с кинзой и красным луком, заправленный растительным маслом.		
Ассорти грузинских Сулугуни, имеретинский, чечил, сулу копченый		570₽			



Xutkanu

Баранина	90г	90₽	С картофелем и грибами	90г	75₽
Телятина	90г	90₽	Ссыром	90г	75₽
Говядина и свинина	90г	90₽			

Pecmulant Xuttkanu

Подаётся по 3 штуки

Шпинат с копченым 240/10г 320₽ сулугуни

Вишня со сметаной

свинина-говядина

240/30г 320₽

Мтиулури из баранины с 240/10г 320₽ тархуном и зирой

Хинкали в соусе ткемали фарш на выбор: телятина/баранина/

320₽

С креветкой, лососем и белым вином

240/10 г 640₽



Canambl					
Овощной по-грузински С орехами / без орехов	230г	310₽	Салат с вешенками и белой фасолью	200г	320₽
Спелые томаты На выбор: с тархуном, с щавелем или с джонджоли.С красным луком и кахетинским маслом.	235г	440₽	Грибы вешенки, белая фасоль, микс зелени Сытный Курица, шампиньоны, чернослив, сельдерей, майонез	190г	380₽
Салат с копченым лососем и томатами микс салатов, помидоры, копченый	160г	540₽	Салат с грушей Микс салатов, груша, сыр с голубой плесенью	160г	370₽
лосось с ореховой заправкой С хрустящими	220г	460₽	Салат с куриной печеню микс салатов, куриная печень, апельсин, грецкий орех	160г	390₽
Оаклажанами Помидоры, зелень, сыр, пикантный соус	105	4.40 D	С лососем, авокадо и спелыми томатами	210г	590₽
Цезарь Швили Листья романо, куриный шашлык, оригинальный соус с копченым сыром сулугуни	195г	440₽	Ореховая и цитрусовая заправка		

Горячие Закуски

Лобио Грузинское блюдо из красной фасоли с традиционными приправами	230г	250₽	Долма Свинина и говядина, соус чесночный
Сулугуни, запечённый с помидорами	180г	280₽	Мчади с соусом сацебели 50/40г 320₽ Кукурузные лепешки, подаются с сулугуни и зеленью
Сыр сулугуни, помидоры, петрушка Сырные шарики с вареньем	180/40г	390₽	Шампиньоны на кеци Грибы фаршированные сулугуни и имеретинском сыром 180г 380₽ €



Айран Напиток на основе мацони с добавлением свежей зелени и огурцов

С двойной начинкой из сулугуни и имеретинского сыров с вареньем на выбор

200мл/1000мл

80/320₽



Xaranypu

Аджарский В форме лодочки с начинкой из сулугуни, имеретинского сыра и яйцом	260г	340P	Лодочка со шпинатом и зеленью с двойной начинкой из сулугуни и	250г	350₽
Лодочка с голубым	260г	360₽	имеретинского сыра, шпината, кинзы, зеленого лука		
СЫРОМ И ГРУШЕЙ Сыр горгонзола, сулугуни, имеретинский сыр, груша			ЛОДОЧКА С ТОМАТАМИ С двойной начинкой из сулугуни и имеретинского сыра с помидорами	250г	360₽
Мегрельский С двойной начинкой из сулугуни и имеретинского сыра	450г	530₽	Лобиани Лепешка с начинкой из вареной фасоли	400г	210₽
Имеретинский С начинкой из сулугуни и имеретинского сыра	430г	470₽	Пеновани Хачапури из слоеного теста	400г	490₽
Хачапури по-царски С начинкой из имеретинского сыра и двумя видами сулугуни (молочный и копченый)	480г	640₽	Лаваш	140/40г	60₽
Кубдари Сванская лепешка с мясом	380г	480₽		Æ	11/61

Cynzol

Харчо Традиционный грузинский суп из баранины со специями	300г	330₽	Борщ Традиционный борщ на мясном бульоне. Подается с бородинским хлебом и салом	370₽
Хашлама Наваристый бульон из телячьей грудинки с зеленью	350г	350₽	Суп из чечевицы Овощной суп с чечевицей	250₽
Суп куриный с домашней лапшой	300г	280₽	Суп щавелевый щавель, картофель, курица, яйцо куриное	250₽

Obomu

Картофель жареный/ пюре	160/150г	140₽
Овощи гриль	180г	350₽
Картофель жареный с грибами Грибы вешенки, лук репчатый	220г	190₽

Coychl

Сацебели/Ткемали/	40r	90₽
Наршараб/Мацони/		
Сметана/Аджика		
красная/ Чесночный		



Горячие блюда

Б /		_	- 12
Все блюда мы п	одаем в грузин	НСКОИ ГЛИНЯНО	и посуде Кеци

500	олгода пъп	юдаон в груст	окол типинол посудо коди		
Чашушули Кусочки телятины тушеные с овощами и пряными травами	300г	540₽	Остри по-грузински с картофельным пюре и гурийской капустой телятина, лук репчатый, специи	240г	420₽
Чкмерули	320г	510₽	восточные		
Обжаренный цыпленок в сливочно- чесночном соусе			Чахохбили	300г	420₽
КУЧМАЧИ Говяжьи потроха обжаренные с луком и специями	220г	490₽	Грузинское жаркое из мяса курицы с кинзой, помидорами, луком, аджикой и грузинскими специями		
Оджахури Картофель, лук, болгарский перец и зелень. Мясо на выбор (свиная шея,	250г	420₽	Запеченная дорада с гранатовым соусом зерна граната, наршараб, лук красный	250/70г	720₽
куриные бедра, баранина)			Запеченное филе	210г	520₽
Печень жаренная с грибами куриная печень, шампиньоны, лук,	215г	390₽	судака с картофелем Филе судака, картофель, помидоры, сливочный соус		
болгарский перец и чеснок Цыпленок табака	280г	690₽	Стейк из семги под сливочным соусом	145/60г	790₽
Library and a second		3.	-		4.405
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			Котлеты щучьи с пюре	120/150/40г	440₽

Wamablk

Все шашлыки подан	этся с красным л	туком и соусом на выбо	эp
-------------------	------------------	------------------------	----

Свинина	140г	480₽	Люля-кебаб из	140r 490P
Курица	140г	410₽	баранины	11/16
Баранина	140г	490₽	Куриный кебаб ^{Куриное бедро}	1551 390₽

Decepmbl

Наполеон «Швили»	150г	360₽	Сливовый пирог с	160r 340P
Медовик	110г	310₽	хрустящим штрейзеле	M 180/15/15 210₽
Пахлава	100г	250₽	Мацони с медом и грецкими орехами	80/19/191 210#
			Мороженое	501 100₽



Стань участником клуба привилегий и получи специальные предложения и подарки

> Скачайте приложение TigrusClub и получите 300 бонусных баллов











Tigrus project – это благотворительная программа по сохранению амурского тигра в Хабаровском крае.

Поможем амурскому тигру вместе!

Вы можете пожертвовать любую комфортную сумму на спасение амурского тигра:

- отправив SMS на номер 3443 со словом tigrus и суммой пожертвования (например, tigrus 100, где 100 сумма в рублях);
- обратившись к официанту;
- с помощью сайта www.tigrus-project.com, для перехода используйте qr-code.



f @Tigrus project

