

Холодные закуски

Традиционные пхали

➤ из шпината 150гр. 3шт.

350 руб

➤ из зеленой фасольки 150гр. 3шт.

350

руб

➤ из красной фасольки 150гр. 3шт.

350

руб

➤ из свеклы 150гр. 3шт.

290 руб

➤ ассорти 450 гр. 3 вида

900 руб

Рулетики из баклажанов с орехами 150гр. 3шт.

410 руб

Болгарский перец с орехами 150гр. 3шт.

390 руб

Красная свеколка в соусе ткемали собственного приготовления 150гр.

360 руб

Овощи и зелень с грядки 400гр.

610 руб

Аджапсандали (холодная/горячая подачи) 250гр.

460 руб

Сациви для мужа 200 гр.

➤ с курицей

520 руб

➤ с рыбой

700 руб

Соленья из бочки 300гр.

350 руб

Язык с хреном 100/25гр.

360 руб

Колбасы (бастурма и суджук) 100гр.

440 руб

Овощные рулетики "LARGO" 200гр.

320 руб

Маслины, оливки 100гр.

200 руб

Салаты

Овощной салат по-грузински

➤ с зеленью 220гр.

360 руб

➤ с орехами 250гр.

410 руб

Салат с козьим сыром 150гр.

420 руб

(Микс салата, помидоры черри, козий сыр, оливковое масло)

Теплый куриный салат от Маси 250 гр.

480 руб

Салат с морской рыбой 210гр.

680 руб

(Микс салата, семга слабосоленая, маслины, оливки, сыр пармезан)

Салат из имеретинского сыра и томатов 270гр.

410 руб

Выпечка

Хачапури по – мегрельски 520гр. 480 руб

Хачапури по – имеретински 520гр. 480 руб

Хачапури по – аджарски 300гр. 420 руб

Хачапури по – домашнему рецепту от Маси 450гр. 520 руб

(с сыром и шпинатом)

Пеновани (готовится по предзаказу) 250гр. 300 руб

(хачапури из запеченного слоеного теста с начинкой из сыра)

Кубдари 500гр. 520 руб

(хачапури с рубленным мясом)

Лобиани 450гр. 330 руб

(хачапури с фасолью)

Мчади с сыром сулугуни 300гр. 320 руб

Чвиштари 120гр. 200 руб

(жареная лепешка из кукурузной муки с кусочками сыра внутри)

Ачма 250гр. 300 руб

(грузинский вид хачапури, готовящийся из большого количества слоев теста, которое немного отваривают)

Домашний хлеб 135гр. 120 руб

Хинкали из рубленного мяса

(заказ от 3-х штук)

-классические (свинина и говядина) 1 шт (100гр.) 70 руб

-с телятиной 1 шт (100гр.) 75 руб

-с бараниной 1 шт (100гр.) 80 руб

Сырные и молочные блюда

Сыр сулугуни 150гр.

➤ Свежий

270 руб

➤ Копченый

300 руб

Сыр имеретинский 150гр.

300 руб

Ассорти домашних сыров 250 гр.

490 руб

Грузинский творог от Маси 450гр.	560 руб
Мацони	
➤ по домашнему рецепту 150гр.	150
руб	
➤ с медом и грецкими орехами 250гр.	280
руб	

Супы

Суп Харчо 300гр.	400 руб
(Острый суп с мясом говядины, рисом, помидорами и специями)	
Хашлама 400гр.	470 руб
(Вкуснейший наваристый суп из говядины с зеленью)	
Уха по-царски 300гр.	350 руб
Куриный суп с домашней лапшой 300гр.	320 руб
Суп из перепелки 300 гр.	450 руб
Чихиртма 300гр.	370 руб
(Необычный грузинский густой суп на бульоне из домашней птицы)	
Горский суп 350 гр.	580 руб
(Ароматный суп из баранины)	
Томатный суп от Маси 300 гр.	390 руб

Горячие закуски

Лобио в горшочках по-имеретински 300гр.	320 руб
Грибы с сыром 200гр.	320 руб
Сыр сулугуни жаренный с помидорами 200гр.	320 руб
Запеченные овощи с сыром 200гр.	390 руб
Гоми по традиционному рецепту 270гр.	190 руб
Мамалыга с сыром 300гр.	320 руб
Эларджи 250гр.	320 руб

Горячие блюда

Грузинский тюк с курицей и овощами 360 гр.	420 руб
Чахохбили из курицы 250гр.	450 руб
Чашушули из телятины 200гр.	520 руб

Оджахури 350 гр.

(Национальное грузинское блюдо из обжаренного до золотистой корочки картофеля с мясом и овощами)

➤ из свинины

560 руб

➤ из телятины

650 руб

Солянка по-грузински 200гр.

520 руб

(Мясное блюдо из говядины с насыщенным вкусом и ароматом)

Чкмерули 450 гр.

850 руб

(Цыпленок табака в сливочно-чесночном соусе)

Цыпленок табака 1 шт.

750 руб

Харчо по-мегрельски 200гр.

550 руб

(Ореховый соус с телятиной, томатами и специями)

Чанахи из баранины 300гр.

650 руб

(Молодое мясо баранины, томленное в горшочках с изумительно вкусными и сочными овощами)

Домашние котлеты с пюре от Маси 300 гр.

➤ Куриные

420 руб

➤ Рыбные

530 руб

Садж

(Вкуснейшее блюдо из мяса и овощей, приготовленное на гриле)

➤ Курица 380гр.

790 руб

➤ Баранина 380гр.

1100 руб

➤ Телятина 380гр.

950 руб

➤ грибы 300гр.

580 руб

Садж ассорти 1300гр.

2700

руб

Рыбные блюда

Семга слабосоленая 100гр.

570 руб

Масляная рыба (по предзаказу) 100гр.

400 руб

Осетрина горячего копчения (по предзаказу) 100гр.	790 руб
Стейк из морской рыбы	
➤ на углях 200гр.	
850 руб	
➤ на пару 200гр.	
850 руб	
➤ запеченная с овощами 200/150гр.	950
руб	
Форель жаренная с овощами 220/145 гр.	770 руб
Дорадо на гриле 320гр.	840 руб

Блюда на углях

Шашлык 180 гр.
➤ из свиной шейки
620 руб
➤ из курицы
550 руб
➤ из телятины
680 руб
➤ из баранины
750 руб

Люля- кебаб 180 гр.
➤ из баранины
720 руб
➤ из телятины
640 руб
➤ из курицы
530 руб

Каре ягненка 180гр.	1200 руб
Цыца без костей от Маси 360гр.	950 руб
Свинные ребрышки со свежими овощами 200/100 гр.	640 руб
Телячья вырезка с овощами на гриле 200/260 гр.	1200 руб

Гарниры

Картошка по домашнему рецепту от Маси 150гр.	180 руб
--	---------

Отварная картошка с укропом и маслом	150гр.	180 руб
Отварной рис с овощами	150гр.	250 руб
Овощи на углях	260гр.	360 руб
(томаты, баклажан, картофель черри, паприка)		
Картофель черри запеченный на углях	150 гр.	230 руб

Соуса

Ткемали	50гр.	100 руб
Сацибели	50гр.	100 руб
Аджика по-мегрельски	50гр.	100 руб
Наршараб	50гр.	100 руб
Чесночный	50гр.	50 руб
Сметанка	50гр.	50 руб
Бажа	100гр.	200 руб

Вина Грузии

Тбилиси

380 руб/1900 руб(150мл/750мл)

Белое, сухое

Сорт винограда: Ркацители, Крепость: 12,5%

Молодое вино с фруктовыми нотками во вкусе. Сочетается с рыбой и морепродуктами, подходит к блюдам из мяса курицы или индейки и овощным салатам

Тбилиси

380 руб/1900 руб(150мл/750мл)

Красное, сухое

Сорт винограда: Саперави, Ркацители, Крепость: 12,5%

Вино насыщенного светло-красного цвета, с ароматом вишни и ежевики. Подходит к мясным блюдам, колбасным изделиям, сырам

Алазанская долина (150мл/750мл)

420 руб/2100 руб

Белое, полусладкое

Сорт винограда: Ркацители, Крепость: 11,5%

Вино золотисто-соломенного цвета, с нежным сортовым ароматом, тонами сухофруктов и приятной сладостью во вкусе. Подают к мясным блюдам, выдержанным и твердым сырам, рыбе, салатам, десертам

Алазанская долина

420 руб/2100 руб (150мл/750мл)

Красное, полусладкое

Сорт винограда: Саперави, Ркацители, Крепость: 12%

Вино насыщенного красного цвета, с тонами лесных ягод в букете и приятной сладостью во вкусе. Подают к мясным блюдам, колбасным изделиям, сырам, десертам

Цинандали

420 руб/2100 руб (150мл/750мл)

Белое, сухое

Сорт винограда: Ркацители, Мцване, Крепость: 12,5%

Сортовый аромат выдержанный тонами спелого винограда, айвы и полевых цветов.

Превосходный аперитив, прекрасно сочетается с курицей, рыбой и морепродуктами, легкими салатами и фруктовыми десертами

Саперави

480 руб/2400 руб

(150мл/750мл)

Красное, сухое

Сорт винограда: Саперави, Крепость: 13%

Вино темно-красного цвета, с тонами спелого винограда, вишни и ванили. Вкус характерный, с дубовыми нотами и длительным послевкусием. Отлично подходит к тушеной и жареной баранине, колбасным изделиям и сырам

Мукузани

580 руб/2900 руб

(150мл/750мл)

Красное, сухое

Сорт винограда: Саперави, Крепость: 12,5%

Вино темно-рубинового цвета, с четкими тонами спелой вишни, миндаля и ванили. С бархатным вкусом и гармоничным послевкусием. Сочетается со множеством блюд, особенно подходит к блюдам из баранины со свежими овощами, шашлыку и мясу на гриле, острым закускам и сырам

Киндзмараули

600 руб/3000 руб (150мл/750мл)

Красное, полусладкое

Сорт винограда: Саперави, Крепость: 11%

Вино насыщенного красного цвета с тонами вишни и ежевики. Вкус богатый и бархатистый, прекрасно сочетается с природной сладостью. Подавать к цыпленку, мясным блюдам и колбасам, сырам, десертам, сухофруктам

Хванчкара (750мл)

4750 руб

Красное, полусладкое

Сорт винограда: Александроули, Муджуретули, Крепость: 11%

Вино из отборных сортов винограда, темно-рубинового цвета. Сильно выраженный аромат с тонами малины и черной смородины, бархатистый и нежный вкус сочетается с природной сладостью.

Рекомендуется подавать к белому мясу, утке, сырам и десертам

Белые вина

Пино Гриджио (150мл/750мл)

380 руб/1900 руб

Белое, сухое

Страна: Италия

Сорт винограда: 100% Пино Гриджио, Крепость: 12,5%

Яркое, легкое вино с ароматом цветов акации. Во вкусе сухое, бархатистое. Отличное сопровождение к грибам, рыбным супам и белому мясу.

Соаве Классико (750мл)

3500 руб

Белое, сухое

Страна: Италия

Сорт винограда: 80% Гарганега, 20% Требьяно ди Соаве, Крепость: 12,5%

Аромат деликатный, с нотами марципана и цветов миндального дерева. Вкус насыщенный, фруктовый, с хорошо сбалансированной кислотностью, переходящий в долгое и мягкое послевкусие.

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также с закусками, овощными блюдами, блюдами на основе яиц и морепродуктами.

Шардоне (150мл/750мл)

400 руб/2000 руб

Белое, сухое

Страна: Чили

Сорт винограда: 100% Шардоне, Крепость: 13%

Вино темно-золотистого цвета с интенсивным, сложным ароматом тропических фруктов, тонкими нотами ванили и карамели. Во вкусе ощущается хорошо уравновешенная кислотность, вино обладает длительным послевкусием. Рекомендуется подавать к рыбе под сливочным соусом, морепродуктам и блюдам из курицы

Шабли (750мл)

4200 руб

Белое, сухое

Страна: Франция

Сорт винограда: 100% Шардоне, Крепость: 11%

Вино красивого бледно-золотого цвета. Обладает тонким букетом с ароматами свежих фруктов (груша, яблоко). Вкус богатый, хорошо сбалансированный, с оттенками яблок и меда. Рекомендуется подавать к белому мясу, курице под соусом, рыбе и морепродуктам.

Красные Вина

Кьянти

440 руб/2200 руб

(150мл/750мл)

Красное, сухое

Страна: Италия

Сорт винограда: 100% Санджовезе

Крепость: 13%

Рубиново-красное вино, с выдержкой приобретающее цвет граната. Интенсивный аромат с тонами горького миндаля. Сухое и фруктовое во вкусе. Подходит к большинству блюд, идеально подходит к мясу и блюдам, приготовленным на гриле.

Вальполичелла Классико

3600 руб

(750мл)

Красное, сухое

Страна: Италия

Сорт винограда: 60% Корвина, 30% Рондинелла, 10% Молинара

Крепость: 12,5%

Молодое и легкое фруктовое вино, являющееся олицетворением жизненной силы терруара и местности, откуда оно происходит. Обладает насыщенным красным цветом и тонким ароматом с нотками свежих ягод. Подходит к любым мясным блюдам и салатам.

Мерло

400 руб/2000 руб

(150мл/750мл)

Красное, сухое

Страна: Чили

Сорт винограда: 88% Мерло, 10% Каберне Совиньон, 2% Каберне Фран

Крепость: 13,5%

Вино глубокого ярко-вишневого цвета. Имеет интенсивный аромат черных фруктов, с оттенками ванили, карамели, шоколада и нотками мяты. Среднего телосложения вкус, со сладкими танинами и теплым, мягким послевкусием. Рекомендуется подавать к стейкам на гриле, жареному мясу с овощами, твердым сырам.

Пино Нуар

3900 руб

(750мл)

Красное, сухое

Страна: Франция

Сорт винограда: % Пино Нуар

Крепость: 12,5%

Вино прозрачного, искрящегося красного цвета с ароматом вишни и смородины. Вкус яркий, фруктовый, с продолжительным послевкусием. Рекомендуется подавать к красному мясу, приготовленному на гриле, мягким сырам.

Речото

10800 руб

(500мл)

Красное, сладкое

Страна: Италия

Сорт винограда: 70% Корвина, 30% Рондинелла

Крепость: 13%

Красное десертное вино благородной утонченности и несомненного шарма. Вино, получаемое в результате ручного сбора и четырехмесячного подсушивания винограда с виноградника Ла Роджиа.

Прекрасно сочетается с десертами и изысканными сырами.

Пиво бутылочное

Будвайзер светлый/темный (Чехия) руб(500мл)	390
Кромбахер светлый (Германия) руб(500мл)	390
Хугарден (Бельгия) руб(330мл)	360
Хайнекен (Нидерланды) руб(330мл)	360
Корона Экстра (Мексика) руб(350мл)	300
Бавария б/а (Нидерланды) 280руб(330мл)	

Домашние лимонады

Классический лимонад руб(1л/400мл) (Лимон, лайм, мята, сахар)	600 руб/300
Клубничный лимонад руб(1л/400мл) (Клубника, пюре, лимон, содовая, мята)	650 руб/350
Малиновый лимонад руб(1л/400мл) (Малина, пюре, сироп, содовая, лимон, мята)	650 руб/350
Лимонад Спелая Груша руб(1л/400мл) (Груша, сироп, лимон, содовая, мята)	650 руб/350
Лимонад Манго-Маракуя руб(1л/400мл) (Пюре, лимон, содовая, мята)	740 руб/370
Мохито б/а (Классический, Клубничный) (Лайм, мята, содовая, сироп)	300руб/370 руб(350мл)

Грузинский лимонад

Натахтари Груша	200 руб(500мл)
Натахтари Тархун	200 руб(500мл)
Натахтари Саперави	200 руб(500мл)
Натахтари Лимон	200 руб(500мл)
Натахтари Барбарис	200 руб(500мл)
Натахтари Крем-сливки	200 руб(500мл)

Соки, Вода

Боржоми (минеральная с газом)	240 руб(500мл)
Саирме (с газом/без газа)	300 руб(500мл)
Горная вершина (с газом/без газа)	150 руб(500мл)
Сельтерская (слабогазированная)	
400руб(1000мл)	
Кока-кола, фанта, спрайт	200 руб(250мл)
Соки «Swell»	150 руб(250мл)
Домашний морс	150 руб/600
руб(250мл/750мл)	
(Клюквенный, брусничный)	

Свежевыжатые соки

Яблоко	280
руб(250мл)	
Апельсин	300
руб(250мл)	
Грейпфрут	300
руб(250мл)	
Морковь	300
руб(250мл)	
Сельдерей	350
руб(250мл)	
Ананас	450
руб(250мл)	

Кофе

По-грузински на песке	220
руб(150 мл)	

Эспрессо руб(60мл)	150
Американо руб(150мл)	150
Капучино руб(150мл)	230
Латте руб(200мл)	250
Глясе руб(200мл)	260
Кофе по-ирландски руб(200мл) (Кофе, виски, сливки)	380
Кофе бейлис руб(200мл) (Кофе, бейлис, сливки)	350

Чай

Зеленый чай

Китайская Сенча руб(500 мл)	280
Молочный Улун руб(500 мл)	320
Зеленый Жасмин руб(500 мл)	300

Черный чай

Ассам руб(500 мл)	280
Эрл Грей руб(500 мл)	300
Чай с чабрецом руб(500 мл)	300
Пуэр руб(500 мл)	320

Витаминные и травяные чаи

Травяной чай руб(500 мл)	320
Ромашковый руб(500 мл)	320

Клубничный с мятой и лаймом мл) (Чай, клубника, пюре, мята, лайм)	600 руб(500
Малина и тархун руб(500 мл) (Чай, малина, пюре, тархун)	600
Лесные ягоды руб(500 мл) (Чай, ягоды, ягодное пюре, специи)	600
Облепиховый руб(500 мл) (Чай, облепиха, сироп, специи)	600
Клюквенно-имбирный (Чай, имбирь, клюква, мед, специи)	600 руб(500мл)
Смородиновый руб(500мл) (Чай, смородина, лимон, мята)	600