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 рубленым 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, томленое 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
Свиные 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

Алазанская долина 420 руб/2100 руб (150мл/750мл)

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 480 руб/2400 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 875 руб/3500 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 4750 руб (750мл)

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 380 руб/1900 руб (150мл/750мл)

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 2300 руб (750мл)

Белое, сухое
Страна: Италия
Сорт винограда: 80% Гарганега, 20% Требьяно ди Соаве, Крепость:11,5%
Имеет нежный, бледно-соломенный цвет. Аромат изящный, тонкий, цветочно-медовый. Вкус сбалансированный, с приятной свежестью и длительным «лаймовым» послевкусием.

Пти Шабли 4200 руб (750мл)

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: Франция
Сорт винограда:. 88% Мерло, 10% Каберне Совиньон, 2% Каберне Фран
Крепость: 13 %
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 мясо 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%
Десертное вино, получаемое в результате ручного сбора и четырехмесячного подсушивания винограда. Прекрасно сочетается с десертами и изысканными сырами.

Игристое вино

Асти Ганча 1600 руб (750мл)

Аперитивы

Мартини Бьянко 15% 320 руб (100 мл)
Мартини Россо 15% 320 руб (100 мл)
Мартини Розато 15% 320 руб (100 мл)
Мартини Экстра Драй 18% 320 руб (100 мл)

Водка

Зубровка 40% 150 руб (50 мл)
Белая Березка 40% 160 руб (50 мл)
Русский Стандарт 40% 160 руб (50 мл)
Русский Стандарт Платина 40% 250руб (50 мл)
Абсолют Цитрон 40% 200 руб (50 мл)

Саке

Чойа 13,5 % 170 руб (50 мл)

Граппа

Граппа Александр Платинум 48%	750 руб (50 мл)

Портвейн

Доуз Лейт Ботлед Винтаж 2008 год 20%	750 руб (100 мл)
Доуз Тони 20 лет 20%	2500 руб (100 мл)

Ром

Бакарди Карта Бланка 40%	300 руб (50 мл)
Бакарди Карта Оро 40%	350 руб (50 мл)
Бакарди Карта Нэгра 40%	400 руб (50 мл)

Джин

Бифитер 47%	270 руб (50мл)

Текила

Ольмека Сильвер 38%	320 руб (50 мл)
Ольмека Голд 38%	350 руб (50 мл)
Эррадура Репосадо 40%	910 руб (50 мл)
Бехеровка 38%	250 руб (50 мл)

Шотландский Виски

Грантс Фамили Резерв 40%	280 руб (50 мл)
J&B 40%	290 руб (50 мл)
Уайт энд Маккей 40%	290 руб (50 мл)

Односолодовый Шотландский Виски

Канадиан Клаб 12 лет 40%	420 руб (50 мл)
Гленэндрю 10 лет 40%	490 руб (50 мл)
Джура Ориджин 10 лет 40%	890 руб (50 мл)
Джура Суперстишн 40%	1160 руб (50 мл)

Американский Виски

Джек Дэниэл’с 40%	390 руб (50 мл)
Джим Бим 40%	300 руб (50 мл)

Ирландский Виски

Клонтарф 40% 320 руб (50 мл)

Коньяк

Реми Мартин ВСОП 40% 810 руб (50 мл)
Реми Мартин ХО 40% 2610 руб (50 мл)
Мартель ВС 40% 460 руб (50 мл)
Мартель ВСОП 40% 670 руб (50 мл)
Мартель ХО 40% 2400 руб (50 мл)

Пиво бутылочное

Будвайзер светлый/темный (*Чехия*) 390 руб(500мл)

Хугарден (*Бельгия*) 360 руб(330мл)

Бавария б/а (*Нидерланды*) 280руб(330мл)

Домашние лимонады

Классический лимонад 600 руб/300 руб(1л/400мл)

(Лимон, лайм, мята, сахар)

Клубничный лимонад 650 руб/350 руб(1л/400мл)

(Клубника, пюре, лимон, содовая, мята)

Малиновый лимонад 650 руб/350 руб(1л/400мл)

(Малина, пюре, сироп, содовая, лимон, мята)

Лимонад Спелая Груша 650 руб/350 руб(1л/400мл)

(Груша, сироп, лимон, содовая, мята)

Лимонад Манго-Маракуя 740 руб/370 руб(1л/400мл)

(Пюре, лимон, содовая, мята)

Мохито б/а (Классический, Клубничный) 300руб/370 руб(350мл)

(Лайм, мята, содовая, сироп)

Грузинский лимонад

Натахтари 200 руб(500мл)

(на выбор: Груша, Тархун, Саперави, Лимон, Барбарис, Крем-сливки)

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»	200 руб(250мл)
Домашний морс	150 руб/600 руб(250мл/750мл

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(250м

Кофе

По-грузински на песке	220 руб (150 мл)
Эспрессо	150 руб (60мл)
Американо	150 руб(150мл)
Капучино	230 руб(150мл)
Латте	250 руб(200мл)
Глясе	260 руб(200мл)

Зеленый чай

Китайская Сенча	280 руб(500 мл)

Молочный Улун	320 руб(500 мл)
Зеленый Жасмин	300 руб(500 мл)

Черный чай

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

Витаминные и травяные чаи

Травяной чай	320 руб(500 мл)
Ромашковый	320 руб(500 мл)
Клубничный с мятой и лаймом *(Чай, клубника, пюре, мята, лайм)*	600 руб(500 мл)
Малина и тархун *(Чай, малина, пюре, тархун)*	600 руб(500 мл)
Облепиховый (Чай, облепиха, сироп, специи)	600 руб(500 мл)
Клюквенно-имбирный (Чай, имбирь, клюква, мед, специи)	600 руб(500мл)
Смородиновый (Чай, смородина, лимон, мята)	600 руб(500мл)