

хинкали | БЕЗЕДЫ | ВИНО

Хинкали / Khinkali

Хинкали со свиной и говяжьей Время приготовления 15 - 20 минут	110 гр (1 шт.)	70 ₺
Khinkali pork and beef stuffing Cooking time is 15 - 20 minutes	110 g (one)	70 Rub
Хинкали с говяжьей Время приготовления 15 - 20 минут	110 гр (1 шт.)	75 ₺
Khinkali beef stuffing Cooking time is 15 - 20 minutes	110 g (1 one)	75 Rub
Хинкали с бараниной Время приготовления 15 - 20 минут	110 гр (1 шт.)	80 ₺
Khinkali mutton stuffing Cooking time is 15 - 20 minutes	110 g (1 one)	80 Rub
Хинкали с шампиньонами Время приготовления 30 минут	110 гр (1 шт.)	70 ₺
Khinkali with champignons Cooking time is 30 minutes	110 g (1 one)	70 Rub
Хинкали любого вида, жаренные во фритюре Время приготовления 15 - 20 минут	110 гр (1 шт.)	90 ₺
Khinkali all of types, deep - fry Cooking time is 15 - 20 minutes	110 g (1 one)	90 Rub
Квари с сыром Время приготовления 15 - 20 минут	120 гр (1 шт.)	70 ₺
Kvari with cheese Cooking time is 30 minutes	120 g (1 one)	70 Rub

Порция от трех штук / Portion from three pieces

хинкали | БЕЗЕДЫ | ВИНО

Соусы / Sauce

Ткемали сливовый соус	50 гр	65 ₽
Tkhemali plum sauce	50 g	65 Rub
Сацебели томатный соус	50 гр	65 ₽
Sacebeli tomato sauce	50 g	65 Rub
Мацони кисло - молочный соус	50 гр	65 ₽
Maconi sauce sour - milk sauce	50 g	65 Rub
Аджика острая на основе перца чили	30 гр	50 ₽
Adjika hot pepper based sauce	30 g	50 Rub
Сметана домашняя	30 гр	50 ₽
Sour cream homemade	30 g	50 Rub

хинкали | БЕЗЕДЫ | вино

Закуски / Appetizers

Тарелка сезонных овощей огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень	350 гр	350 ₺
Plate of season vegetables cucumbers, tomatoes, Bulgarian pepper, greens	350 g	350 Rub
Грузинские соленья бочковые огурцы, помидоры, капуста по-гурийски, маринованный чеснок, острый перец	350 гр	370 ₺
Georgian Pickles pickled cucumber, tomatoes, Gurian cabbage, marinated garlic, hot pepper	300 g	370 Rub
Ассорти домашних сыров с медом и орехами	200 гр/50 гр	440 ₺
Assorted homemade cheeses with honey and nuts	200 g/50 g	440 Rub
Бадриджани с грецким орехом Рулетики из жареных баклажан, с нежным паштетом из грецкого ореха.	230 гр	430 ₺
Badrijani with walnuts Rolls of fried eggplant, with tender walnut paté.	230 g	430 Rub
Лхали Национальная грузинская закуска со шпинатом, свеклой, и капустой.	320 гр	395 ₺
Pkhali Rational Georgian snack with spinach, beetroot and cabbage.	320 g	395 Rub

Салат / Salad

Грузинский овощной салат свежие огурцы, помидоры, имеретинский сыр, красный лук, зелень, грецкий орех	200 гр	250 ₺
Georgian vegetable salad fresh cucumbers, tomatoes, Imeretian cheese, red onions, greens, walnut	200 g	250 Rub

хинкали | БЕЗЕДЫ | вино

Суп / Soup

Харчо по-мегрельски с говядиной, наваристый, с рисом	300 гр	290 ₺
Kharcho Megrelian with beef, rich, with rice	300 g	290 Rub
Борщ по-грузински Наваристый борщ, не оставит Вас голодным и равнодушным.	300 гр	260 ₺
Borscht a la Georgian The rich borscht will not leave you hungry and indifferent.	300 g	260 Rub
Хлеб к супу	100 гр	40 ₺
Bread to the soup	100 g	40 Rub

Мясо жареное / Roasted meat

Время приготовления 30-40 минут / Cooking time 30 - 40 minutes

Шашлык из свинины/гарнир/соус	250/50/50 гр	260 ₺
Pork skewer/garnish/sauce	250/50/50 g	260 Rub
Шашлык из баранины на кости/гарнир/соус	250/50/50 гр	330 ₺
utton skewer on bone/garnish/sauce	250/50/50 g	330 Rub
Острые куриные крылышки	200 гр	160 ₺
Spicy chicken wings	200 g	160 Rub

хинкали | БЕСЕДЫ | ВИНО

Горячее блюдо / Hotdish

Шампиньоны с сыром Грибы шампиньоны, с любовью запеченные для Вас тетушкой Этери, на кеци с сыром сулугуни.	250 гр	320 ₴
Champignons with cheese Champignons lovingly baked for you by Auntie Eteri. on ketsi with suluguni cheese.	250 g	320 Rub
Долма из говядины, в виноградном листе	200 гр	260 ₴
Dolma from beef, wrapped in grape leaf	200 g	260 Rub
Чахохбили из мяса птицы Кусочки курицы, томленные на кеци с грузинскими специями, зеленью и томатной пастой.	250 гр	250 ₴
Chakhokhbili with poultry meat Pieces of chicken, stewed on ketsi with Georgian spices, herbs and tomato paste.	250 g	250 Rub
Чашушули из говядины Говядина, томлящаяся в бульоне с томатами, приправленная секретами тетушки Этери.	250 гр	290 ₴
Chashushuli with beef Beef stewed in broth with tomatoes, flavored with secrets of Auntie Eteri.	250 g	290 Rub
Чакапули из баранины Мясо молодого барашка, приготовленное по специальному рецепту тетушки Этери.	250 гр	320 ₴
Chakapuli with lamb Young lamb meat cooked according to a special recipe of Auntie Eteri.	250 g	320 Rub
Оджахури Кусочки свинины, запеченные с картофелем до золотистой корочки.	300 гр	320 ₴
Odjakhuri Pieces of pork, bake with a potatoes.	300 g	320 Rub

хиккали | БЕЗЕДЫ | вино

Горячее блюдо / Hotdish

Кахетинское мясо

Кусочки говядины, запеченные на кеци,
с картофелем и грибами.

300 гр

360 ₺

Meat from Kakheti

Pieces of beef, bake on ketsi with a potatoes
and mushrooms.

300 g

360 Rub

Цыпленок табака

Цыпленок, запеченный до золотистой корочки,
с грузинскими специями.

1 пор.

450 ₺

Chicken tabaka

Chicken, baked to golden brown crust,
with Georgian spices.

1 portion

450 Rub

Перепела табака

Перепела, жареная на кеци,
под чесночным соусом с кинзой.

1 пор.

350 ₺

Quail tabaka

Quail fried on ketsi, with garlic sauce
and coriander.

1 piece

350 Rub

хинкали | БЕЗЕДЫ | вино

Хачапурри / Khachapuri

Аджарский с одним яйцом всеми любимая лодочка, родом из Аджарии с домашним сыром и одним куриным яйцом	400 гр	360 ₺
Adjarian with one egg well-known 'boat'. from Adjaria with home cheese and one chicken egg	400 g	360 Rub
Аджарский с двумя яйцами всеми любимая лодочка, родом из Аджарии с домашним сыром и двумя куриными яйцами	500 гр	450 ₺
Adjarian with two eggs well-known 'boat'. from Adjaria with home cheese and two chicken eggs	500 g	450 Rub
Мегрельский didi (большой)	800 гр	680 ₺
patara (маленький)	450 гр	380 ₺
родом из Мегрелии с двумя видами домашних сыров: сулугуни и имеретинским сыром		
Megeelian didi (big)	800 g	680 Rub
patara (small)	450 g	380 Rub
from Megrelia with two kinds of home cheeses: suluguni and Imeretian cheese		
С сыром и шпинатом	1000 гр	980 ₺
	450 гр	460 ₺
With cheese and spinach	1000 g	980 Rub
	450 g	460 Rub
С сыром и зеленью	1000 гр	820 ₺
	450 гр	380 ₺
With cheese and greens	1000 g	820 Rub
	450 g	380 Rub
Кубдари родом из Сванетии, кусочный мясной хачапурри	400 гр	390 ₺
Kubdari from Svanetia, delicious meat khachapuri	400 g	390 Rub

хинкали | БЕЗЕДЫ | вино

Напитки / Beverages

Лимонад / Lemonade

Натахтари в ассортименте	1 бут.	150 ₺
Ratakhtari assorted	1 bottle	150 Rub
Зандукелли в ассортименте	1 бут.	200 ₺
Zandukelli assorted	1 bottle	200 Rub

Минеральная вода / Mineral water

Борджоми	1 бут.	150 ₺
Borjomi	1 bottle	150 Rub
Сайрме газированная	1 бут.	150 ₺
Sairme with gas	1 bottle	150 Rub
Сайрме негазированная	1 бут.	150 ₺
Sairme without gas	1 bottle	150 Rub

Чайные напитки / Tea drinks

Чай черный	300 мл	200 ₺
Black tea	300 ml	200 Rub
Чай зеленый	300 мл	200 ₺
Green tea	300 ml	200 Rub
Ягодный чай с мятой	300 мл	350 ₺
Berry tea with mint	300 ml	350 Rub
Имбирный чай	300 мл	350 ₺
на основе корня имбиря, лимона, апельсина и меда		
Ginger tea	300 мл	350 ₺
based on ginger root, lemon, orange and honey	300 ml	350 Rub
Фруктовый чай	300 мл	350 ₺
на основе черного чая и фруктов		
Fruit tea	300 мл	350 ₺
based on black tea and fruits	300 ml	350 Rub
Чашечка порционного чая	200 мл	25 ₺
Cup of tea	200 ml	25 Rub

хинкали | БЕЗЕДЫ | ВИНО

Кофе / Coffee

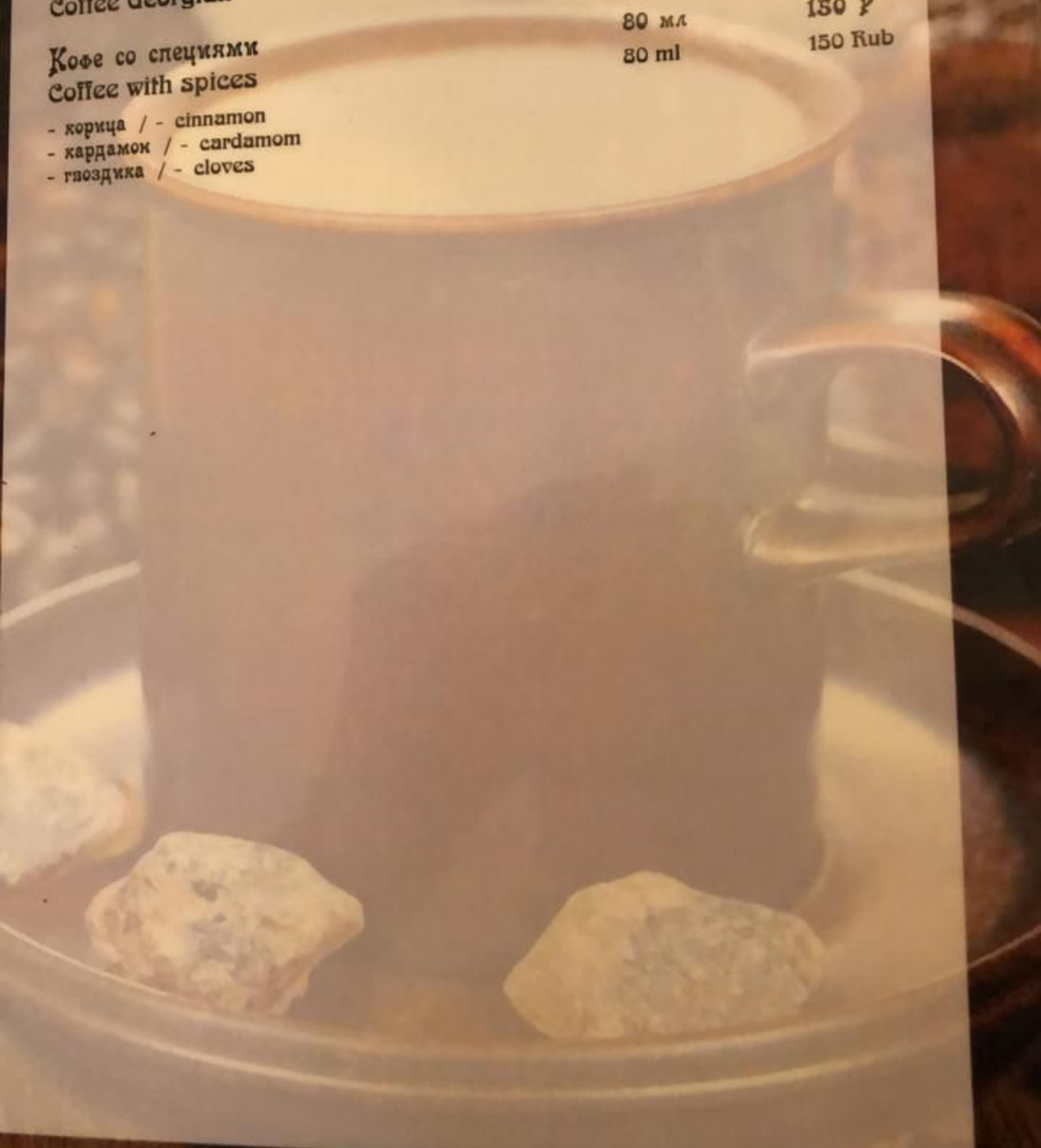
Кофе по-грузински
Coffee Georgian

80 мл 150 ₺
80 ml 150 Rub

Кофе со специями
Coffee with spices

80 мл 150 ₺
80 ml 150 Rub

- корица / - cinnamon
- кардамон / - cardamom
- гвоздика / - cloves



ХИЖКАЛИ | БЕСЕДЫ | ВКНО

Десерты / Desserts

Мороженое
Ice-cream

100 гр (2 шт.) 150 ₺
100 g (2 pieces) 150 Rub

Допинг на выбор:

- орехи
- варенье домашнее

Doping variety:

- nuts
- home-made jam

Чурчхела

1 шт. 230 ₺

Национальный десерт, доставленный к нам из солнечной Грузии. Приготовленный хозяйками из сгущенного виноградного сока и грецкого ореха.

Churchkhela

1 piece 230 Rub

Rational dessert delivered to us from sunny Georgia. Prepared of condensed grape juice and walnuts by our good cooks.

Варенье домашнее

30гр 35 ₺

Необычайно вкусное, сладкое, удивительное варенье из солнечной Грузии, по вкусу на Ваш выбор.

Homemade jam

30gr 35 Rub

Extraordinarily tasty, sweet, amazing jam from sunny Georgia, to your taste and at your choice.

Смесь сухофруктов и орешков

150гр 200 ₺

Вкусно и сытно

Mixture of dried fruits and nuts

150gr 200 Rub

Yummy and satisfying.