

## Салаты / Salads

# Сезонное меню

NEW

### ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Сочные помидоры, свежие огурцы и красный лук с ореховым соусом

#### Georgian vegetable salad

Juicy tomatoes, fresh cucumbers and red onions with a peanut sauce.

295 ₺

240/30 г

NEW

### «КАПРЕЗЕ» ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

Лепестки Сулугуни и сочных томатов под соусом «Песто».

#### Caprese with Suluguni

Petals of Suluguni and juicy tomatoes with "Pesto" sauce.

265 ₺

200 г

### САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Обжаренные баклажаны, помидоры «Черри», сливочный сыр «Фета», ароматная зелень, красный лук и семечки подсолнуха под кунжутно-устричным соусом.

#### Eggplants and cream cheese salad

The fried eggplants, Cherry tomatoes, Feta cream cheese, fragrant greens, red onions and sunflower seeds under sesame-oyster sauce.

295 ₺

200 г

### ОЛИВЬЕ С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЕНКА И ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Любимый салат с филе цыпленка, говяжьим языком, отварным картофелем, огурцами и зеленым горошком под оригинальным соусом.

#### Russian salad with a breast of a chicken and beef tongue

Favorite salad with chicken fillet, beef tongue, boiled potatoes, cucumbers and green peas with original sauce.

235 ₺

250 г

### САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ-ГРИЛЬ

Жаренные на гриле кальмары, нежные листья салата «Айсберг», запеченный на мангале сладкий перец, хрустящий редис и свежий огурец под устричным соусом

#### Salad with squid

Grilled squid, tender leaves of Iceberg lettuce, baked sweet pepper, radish and fresh cucumber in oyster sauce

325 ₺

230 г

## Закуски / Appetizers

NEW

### РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ

Со сливочно-ореховой начинкой

#### Zucchini rolls

With creamy nut filling

310 ₺

260 г

### РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

С начинкой из свежих томатов, сыра «Фета» и чеснока

#### Eggplant rolls

stuffed with fresh tomatoes, Feta cheese and garlic

310 ₺

220 г

### СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ

Подается с фирменным соусом и чесночными гренками

#### Bonito Stroganina

Served with special sauce and garlic croutons

350 ₺

150/145/75 г

### АССОРТИ К ПИВУ

Чесночные гренки, сырные шарики, сушеный кальмар и чипсы. Подается с пикантным соусом.

#### Assorted beer

Garlic croutons, cheese balls, dried squid and chips. Served with spicy sauce. For 2 persons.

365 ₺

230/50 г

на двоих

## Выпечка / Pastry

NEW

### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Открытый пирог с сыром и яйцом.

#### Adjara Khachapuri

Open pie with cheese and egg.

300 ₺

340 г

### ЛАВАШ-КАРНАЙ

Хрустящие рулетики с сыром «Сулугуни», чесноком и кинзой запеченные на мангале. Подаются с соусом на Ваш выбор: чесночный или сырный

#### Lavash-karnai

Crunchy rolls with Suluguni cheese, garlic and cilantro, baked on the grill. Served with sauce on your choice: garlic or cheese

230 ₺

200/30 г



## Супы / Soups

### ХОЛОДНЫЙ СУП «КУКСИ»

Азиатский холодный суп с лапшой, телятиной, овощами и яичным омлетом.

#### Cold soup «Kuksi»

Asian cold soup with noodles, veal, vegetables and egg omelet.

185 ₺

300 г

### ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

Подается с обжаренным картофелем

#### Cold borscht

Served with fried potatoes

185 ₺

300/100 г

### ОКРОШКА

Подается на Ваш выбор на квасе или айране

#### Okroshka

Served according to your choice in kvass or ayran

185 ₺

300/100 г

## Вторые блюда / Main courses

### СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

Сервируется отварным картофелем, салатом из свеклы с хреном, салатом из моркови, квашенной капустой.

#### Grilled mackerel

Mackerel on a grill. Served with boiled potatoes, boiled beet horse-radish salad, carrots salad and sauerkraut.

395 ₺

230/190 г

### БАРАНИНА «ЧАКАПУЛИ»

Каре барашка томленое в соусе из белого вина и «Ткемали», острым перцем и пряными травами.

#### Lamb «Chakapuli»

Lamb brisket stewed in white wine sauce and Tkemali, hot pepper and spicy herbs.

580 ₺

160/140 г

### КОТЛЕТЫ-ГРИЛЬ ИЗ БАРАНИНЫ

Котлеты из рубленой баранины, фаршированные баклажанами, приготовленные на мангале. Подаются с люля-кебабом из картофеля, маринованным луком и томатным соусом

#### Lamb grilled meat balls

Chopped lamb meat balls filled with eggplant, grilled. Served with potato Lulah Kebab, pickled onion and tomato sauce

385 ₺

170/100/30 г

### ХИНКАЛИ

Национальное блюдо грузинской кухни. Подаются со сметаной

#### Khinkali

National dish of Georgian cuisine. Served with sour cream

285 ₺

290/30 г

## Десерты / Desserts

### ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Обжаренные шарики мороженого в кокосово-кукурузной стружке

#### Fried ice cream

Fried ice cream in a shredded coconut and corn

175 ₺

190 г

### ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Воздушный торт из слоеного теста, пропитанный ванильным кремом

#### Napoleon cake

Fluffy cake made of puff dough with vanilla cream

215 ₺

150/30 г