

---

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

<b>Закуска с селедочкой</b> <i>(селедка, картофель отварной, маринованный лук)</i>	220 г	250 р
<b>Овощная тарелка</b> <i>(помидоры, огурцы, перец болгарский)</i>	220 г	250 р
<b>Ассорти из кавказских сыров с зеленью</b> <i>(брынза, сулугуни, ассорти зелени)</i>	380г	300 р
<b>Сырная тарелка</b> <i>(ассорти европейских сыров)</i>	380 г	400 р
<b>Мясная тарелка</b> <i>(ассорти итальянских колбас и мясных деликатесов)</i>	260 г	400 р
<b>Рыбная тарелка</b> <i>(форель с/с, масляная рыба, лимон, укроп)</i>	200 г	800 р
<b>Ассорти из соленья</b> <i>(ассорти кавказских соленья)</i>	220 г	250 р
<b>Ассорти из соленья</b> <i>(огурцы, помидоры, капуста квашенная)</i>	220 г	200 р
<b>Рулетики из баклажанов с орехом</b> <i>(баклажаны жаренные, грецкий орех, лук, чеснок, зелень, специи)</i>	150 г	250 р
<b>Рулетики из баклажанов с сыром</b> <i>(баклажаны жаренные, сыр сулугуни, чеснок, зелень)</i>	150 г	220 р
<b>Сациви</b> <i>(курица, грецкий орех, чеснок, специи)</i>	200 г	300 р
<b>Пхали</b> <i>(шпинат, свекла, фасоль, грецкий орех, лук, чеснок, зелень, специи)</i>	300 г	250 р
<b>Лобио с грецким орехом</b> <i>(фасоль красная, грецкий орех, лук, чеснок, зелень, специи)</i>	200 г	250 р

---

---

# САЛАТЫ

---

<b>Салат греческий</b> <i>(помидоры, огурцы, перец болгарский, микс салата, оливки, фета, базиликовое масло)</i>	240 г	270 р
<b>Капрезе с соусом «Песто»</b> <i>(мацарелла, помидоры, микс салата, соус «Песто»)</i>	210 г	250 р
<b>«Цезарь» с креветками</b> <i>(романно, гренки, соус «Цезарь», креветки, пармезан)</i>	175 г	450 р
<b>«Цезарь» с теплым куриным филе</b> <i>(романно, гренки, соус «Цезарь», филе куриное, пармезан)</i>	175 г	300 р
<b>Салат «Новый Оливье»</b> <i>(картофель, морковь, куриное филе, яйцо, зеленый горошек, яйцо отварное, яйцо перепелиное, огурцы соленые, креветки, яйцо перепелиное, майонез)</i>	250 г	200 р
<b>Салат с телятиной и вялеными томатами</b> <i>(вырезка говяжья, микс салата, вяленые томаты, салатная заправка, соус «Песто», пармезан, кедровые орехи)</i>	170 г	400 р
<b>Салат морковный</b> <i>(морковь, лук, болгарский перец, говядина, майонез, зелень, специи)</i>	240 г	270 р

---

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

---

<b>Суп дня</b> <i>(уточнить у официанта)</i>	250 г	250 р
---	-------	-------

---

---

# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

---

<b>Овощи на мангале</b> <i>(перец болгарский, помидоры, баклажан)(1 порция)</i>	220 г	270 р
<b>Форель</b>	100 г	250 р
<b>Сибас</b>	100 г	250 р
<b>Дорадо</b>	100 г	250 р
<b>Стейк лосося</b>	100 г	390 р
<b>Шейка свиная</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	150 р
<b>Ребра свиные</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	120 р
<b>Корейка ягненка</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	150 р
<b>Голень цыпленка</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	90 р
<b>Бедра цыпленка</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	90 р
<b>Крылья цыпленка</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	80 р
<b>Люля кебаб из ягненка</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	150 р
<b>Люля кебаб из говядины</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	120 р
<b>Люля кебаб из курицы</b> <i>(1 порция 200 г)</i>	100 г	90 р

---

---

# ГАРНИРЫ

---

<b>Картофель фри</b>	<i>300 г</i>	<b>200 р</b>
<b>Картофель по деревенски</b>	<i>300 г</i>	<b>220 р</b>
<b>Картофель на мангале</b>	<i>300 г</i>	<b>200 р</b>

---

---

# СОУСЫ

---

<b>Шашлычный соус</b>	<i>50 г</i>	<b>50 р</b>
<b>Сметанный соус с чесноком</b>	<i>50 г</i>	<b>30 р</b>

---

---

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

---

<b>Хинкали</b> (говядина, свинина, лук, чеснок, зелень, специи, тесто хинкальное)	1 шт	50 р
<b>Долма из виноградных листьев</b> (говядина, свинина, лук, чеснок, зелень, специи, виноградные листья)	210 г	300 р
<b>Цыпленок табака</b> (цыпленок, специи, зелень)	175 г	350 р
<b>Чкмерули на кэци</b> (цыпленок, сметана, лук, чеснок, зелень, специи)	200 г	300 р
<b>Кучмачи на кэци</b> (говядина, сердце, легкие, печень, ребуха, лук, чеснок, зелень, специи)	200 г	300 р
<b>Аджабсандали</b> (баклажаны, болгарский перец, морковь, картофель, томаты, лук, зелень)	200 г	220 р
<b>Оджахури</b> (говядина, картофель, болгарский перец, морковь, томаив, лук, чеснок, специи, зелень)	200 г	270 р
<b>Лобио по-грузински</b> (фасоль, грецкий орех, лук, чеснок, кинза, специи)	150 г	200 р
<b>Грузинская солянка</b> (говядина или свинина, лук, перец, соус «Сацибелла»)	220 г	300 р

---

# ПАСТА

---

<b>Паста «Карбонара»</b> (бекон, пармезан, яйцо, сливки, спагетти)	300 г	330 р
<b>Паста с томатом и базиликом</b> (фетучинни, вяленые томаты, базеликовое масло, пармезан)	280 г	300 р
<b>Паста «Балоньезе»</b> (спагетти, мясной фарш, томаты в с/с, базелик, орегано, пармезан)	280 г	350 р

---

---

# ДЕСЕРТЫ

---

Тирамису	240 г	230 р
Штрудель яблочный	210 г	230 р
Яблочный пирог немецкий	175 г	200 р
Шоколадный кекс	175 г	250 р
Мороженное в ассортименте	250 г	180 р
Фруктовая тарелка	500 г	600 р

---

---

# ВЫПЕЧКА

---

Хачапури менгрелский	1 шт	300 р
Хачапури по-аджарски (лодочка)	1 шт	250 р
Пицца	1 шт	400 р

---

---

## НАПИТКИ ХОЛОДНЫЕ

---

Морс или лимонад собственного производства	1 л	220 р
Фанта ст	0,250 л	100 р
Кока-кола ст	0,250 л	100 р
Кока-кола	0,5 л	150 р
Фанта	0,5 л	150 р
Лимонад тархун, дюшес	0,5 л	130 р
Боржоми	0,5 л	120 р
Джермук	0,5 л	110 р

---

---

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

---

Апельсиновый	200 мл	200 р
Яблочный	200 мл	200 р
Морковный	200 мл	150 р
Грейпфрутовый	200 мл	200 р

---

---

## НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

---

<b>Чай зеленый</b>	<i>в чайничке</i>	<b>150 р</b>
<b>Чай черный</b>	<i>в чайничке</i>	<b>150 р</b>
<b>Кофе в турке</b>	<i>70 мл</i>	<b>50 р</b>
<b>Кофе растворимое</b>	<i>175 мл</i>	<b>50 р</b>
<b>Капучино</b>	<i>200 мл</i>	<b>100 р</b>
<b>Латте</b>	<i>200 мл</i>	<b>120 р</b>

---

---

## ПИВО

---

<b>Пиво светлое</b>	<i>0,5 л</i>	<b>250 р</b>
<b>Пиво темное «Козел»</b>	<i>0,5 л</i>	<b>250 р</b>

---



---

## ПРЕЙСКУРАНТ НА БОЙ ПОСУДЫ (ИМУЩЕСТВА)

---

Бокал большой	200 р
Рюмка	150 р
Стакан	200 р
Стакан чайный	150 р
Графин	200 р
Тарелка большая	250 р
Тарелка средняя	230 р
Тарелка маленькая	200 р
Ложка	100 р
Вилка	100 р
Нож	100 р
Чайник маленький	150 р
Фруктовница	500 р
Скатерть	800 р
Стол	5000 р
Стул	3000 р
Диван	10000 р

---