



მადის აღმძვრელები **APPETIZERS**



შემწვარი სულგუნი ვარდისფერი ჰომიდვრის ცხარე სოუსით <i>Roasted sulguni in hot pink tomato sauce</i>	45.00
ჰომიდვრის ჩირი / Dried tomatoes	15.00
გამომცხვარი თხის ყველი თაფლით და ორცხობილით <i>Goat cheese baked in breadcrumbs and honey</i>	48.00
ავადჰარა (ტრადიციული აფხაზური კერძი: ფარშირებული საქონლის გულღვიძლი ბროწეულის სოუსით) <i>Avadhara (Traditional Abkhazian dish: Stuffed beef liver with pomegranate sauce)</i>	50.00
გებჯალია ცხელი ნაღების სოუსით <i>Gebzhalia (cheese rolled in mint) with cream sauce, served hot</i>	70.00
ბლინები ორაგულით და ხიზილალით (კრემ-ყველი / რუკოლა) <i>Pancakes with salmon and caviar (Cream cheese / Salad rocket (Arugula))</i>	95.00
ბლინები ორაგულით, ისპანახით და ფისტაშკის სოუსით <i>Pancakes with salmon, spinach and pistachio sauce</i>	65.00
კრევეტები ნაღების სოუსში / Shrimp in cream sauce	65.00



შეჭამანდები **SOUPS**



მწვანე ქინძის შეჭამანდი შავი პურის ორცხობილით* <i>Green cilantro soup with rye bread toast*</i>	20.00
გოგრის კრემ-სუპი (სეზონურად)* <i>Pumpkin cream soup (seasonally)*</i>	28.00
კალმახა სოკოს წვნიანი* / Oyster mushroom soup*	25.00
ჩიხირთმა (სოფლის ღედლით) / Chikhirtma with village hen	30.00



ქართული ტაბლა
GEORGIAN APPETIZERS



ცოცხალი ბოსტნეულის ტაბლა* / Fresh herb and vegetable platter*	40.00
სეზონური ქორჯა ფხალეული* <i>Seasonal pkhali platter (crushed vegetables with walnut seasoning)*</i>	46.00
აჯაფსანდალი* <i>Ajapsandali (stewed eggplants, tomatoes and potatoes)</i>	22.00
ტყის ჯონჯოლი კახური ზეთით და წითელი ხახვით* <i>Fermented forest Jonjoli with Kakhetian sunflower oil and red onions*</i>	20.00
მეგრული გებჯალია <i>Gebzhalia (Sulguni cheese and mint, rolled into cheese balls, served in a creamy sauce)</i>	46.00

ტრადიციული ქართული ყველის ტაბლა: (სულგუნი, შებოლილი სულგუნი და იმერული)	40.00
<i>Traditional Georgian cheese platter: Sulguni, Smoked Sulguni and Imeretian cheese</i>	
ქათმის რულეტი ბაჟეს სოუსში	40.00
<i>Chicken roulette in bazhe (walnut sauce)</i>	
თევზის ასორტი წითელი ხიზილადით	150.00
<i>Fish platter served with red caviar</i>	
გამოყვანილი ორაგული / Cured salmon	68.00
რაჭული ღორის და მოხარშული ხორცეულის ტაბლა ნელ-ცხარე აჯიკით	95.00
<i>Smoked Rachuli ham and boiled meat platter with mild ajika seasoning</i>	



სალათები SALADS



ტრადიციული სალათი ქართული კიტრითა და პომიდვრით*	26.00
<i>Traditional cucumber and tomato salad</i>	
ნიგვზიანი სალათი ქართული კიტრითა და პომიდვრით*	30.00
<i>Cucumber and tomato salad with walnuts</i>	
შემწვარი ორაგულის სალათი / Salad with hot grilled salmon	68.00
როსტბიფი სალათის ფურცლებით და ოსტერ სოუსით	78.00
<i>Salad with roast beef and worcestershire dressing</i>	
ორმაგი კარპაჩო ზეთისხილის სოუსით და პარმეზანით	85.00
<i>Double Carpaccio on a bed of mixed green salad with olive and parmesan dressing</i>	
მწვანე სალათი ქათმის გულ-მკერდით (სალათის ფოთოლი / ბროკოლი და ავოკადო)	65.00
<i>Green salad with chicken breast (Lettuce, Broccoli & Avocado)</i>	



**ცომეული და ბურღულეული
BREADS & CEREALS**



შემაზე გამომცხვარი დედას პური* / Over baked Dedas bread	6.00
მჭადი* / Mchadi (corn bread)	4.50
სვანური ფეტვის ჭვიშტარი / Tchvishtari with svanetian millet or corn	15.00 / 12.00
ღომის ელარჯი / Millet Elarji (similar to cheese Polenta)	27.00
ღობიანი* / Lobiani (bean-filled bread)	22.00
ღომის ღომი* / Millet Ghomi (Polenta)	18.00
ხაჭაპური მეგრული / Megruli Khachapuri (cheese bread)	46.00
ხაჭაპური ფენოვანი / Khachapuri millefeuille	36.00
ჩვენი კუბდარი / Our Kubdari (spicy meat bread)	50.00



ძირითადი კერძები MAIN DISHES



კალმასა სოკოს ჩაშუშული (მწვანელებით და ბროწეულით)* <i>Oyster mushroom stew with herbs and pomegranates*</i>	35.00
ლობიო ქოთანში რაჭული ლორით* <i>Tender red beans with Rachuli ham in clay pot *</i>	25.00
ტაბაკა: იმერული სოფლის <i>Chicken Tabaka (pan-roasted chicken) Imeretian</i>	78.00
მწყერი მაცვლის სოუსით <i>Quail with blackberry sauce</i>	78.00
წიწილა შქმერულად / Chicken Shkmeruli (With garlic sauce)	60.00
იხვის მკერდი გამომცხვარი ვაშლით და კენკროვანი სოუსით <i>Duck breast baked with baked apple and berry sauce</i>	85.00
ნორვეგიული ორაგულის ფილე გამომცხვარი ბამბუკის ფოთოლში ბასმატის ბრინჯით <i>Norwegian salmon fillet baked in bamboo leaves, with green dill and soy sauce with Basmati rice</i>	78.00
სმელთაშუა ზღვის სიბასის ფილე ბამბუკის ფოთოლში ან თეთრი ღვინის სოუსით <i>Mediterranean seabass fillet in bamboo leaves or with white wine sauce</i>	78.00
კალმასის ფილე თეთრი ღვინის სოუსში <i>Trout fillet with white wine sauce</i>	48.00
კალმასი ტარხუნით და ლორით ნელცხარე კენკრის სოუსში <i>Trout stuffed with tarragon and Ratchuli ham, with a mildly spicy berry sauce</i>	48.00
ხბოს ჩაქაფული (გაზაფხულზე) / Veal "Chakafuli" (in Spring)	
ხბოს ნეკნები კარამელიზირებული ხახვით საფერავში <i>Veal ribs with caramelized onions in Saperavi wine</i>	125.00
ხბოს ხორცის ჩაშუშული / Veal stew with herbs and tomatoes	50.00
ჩაშუშული ხბოს ხორცი თეთრ ღვინოში <i>Slow-cooked veal with aromatic herbs, spices & wine</i>	65.00
კურდღლის ჩაქონდრილი <i>Rabbit Chachondril (Traditional Georgian dish)</i>	70.00
კურდღელი ნაღების სოუსში / Rabbit in cream sauce	75.00
ტოლმა ვაზის ფოთოლში / Dolma (minced beef wrapped in grape leaves)	45.00
აფხაზურა წითელი ღვინის სოუსით <i>Abhazura (pork sausage) in red wine sauce</i>	72.00
მეგრული ხარჩო / Megrelian Kharcho (walnut stew) with veal	75.00
საქონლის სუკის მედალიონები საფერავის სოუსით <i>Medallions of beef tenderloin with Saperavi sauce</i>	145.00
ახალზელანდიური ბატკნის ნეკნები ნაღების სოუსით, კარტოფილის ან ბოსტნეულის გარნირით <i>New Zealand lamb ribs in creamy sauce with potato or vegetable garnish</i>	175.00

ძვალგაცლილი მუჟუჟი ცხლად <i>Hot boneless Muzhuzhi (pork legs prepared in a traditional style)</i>	32.00
დაბალ ტემპერატურაზე გამომცხვარი ღორის ნაზი ანტრეკოტი კნატუნა კანით <i>Tender pork entrecote with crispy crust, slow-baked at a low temperature</i>	75.00
როსტბიფის სტეიკი ფრანგული ჰიურეს გარნირით <i>Roast beef steak with French puree garnish</i>	180.00

გარნირები GARNISH

გამომცხვარი ბოსტნეული* <i>Baked vegetables *</i>	24.00
ორთელზე მოხარშული ბასმატის ბრინჯი მიხაკ-ღარიჩინით* <i>Basmati rice, steamed with cinnamon and cloves *</i>	12.00
შემწვარი კარტოფილი ნივრით და ნიახურით* <i>Fried potatoes with garlic and celery *</i>	15.00

სოუსები TRADITIONAL SAUCES

ბაჟე* / Bazhe (walnut sauce)*	22.00
ნაშარაფი / Narsharab (pomegranate reduction)	10.00
ტყემალი / Tqemali (sour plum sauce)	6.00
საწებელი / Satsebeli (spicy tomato sauce)	6.00
აჯიკა / Ajika (spicy red sauce)	6.00

ტკბილეული DESSERT

მაწონი კაკლის მურაბით (სეზონურად) <i>Matsoni (local yogurt) with walnut muraba (sweet preserve) (seasonally)</i>	24.00
ვაშლის ცხელი ტარტი კარამელის ნაყინით <i>Hot upside down apple tart with caramel ice-cream</i>	22.00
შავი შოკოლადის ფონდანტი მარწყვის ნაყინით <i>Dark chocolate fondant with strawberry ice-cream</i>	22.00
კრემ-ბრულე / Creme brulee	22.00
სეზონური ხილის ასორტი / Fruit platter	42.00
ფელამუში (სეზონურად) / Pelamushi (grape pudding) (seasonally)	9.00
ჩურჩხელა / Churchkhela (grape juice and walnut candy)	20.00
ქართული თხილი / Georgian nuts	18.00
მურაბა / Home made fruit preserve	18.00
თაფლი / Honey	12.00
ნაყინი / Ice cream	12.00



ცივი სასმელები COLD DRINKS



ცივი ყავა / Iced coffee	15.00
ცივი ყავა ნაყინით / Iced coffee with ice-cream	18.00
ახლადღაწურული ხილის ფრუში / Freshly squeezed juice	28.00
წვენი 0,25ლ. / Juice 0,25L	8.00
სახლის ლიმონათი 1ლ. / Homemade berry lemonade 1L	30.00
"წყაროს წყალი" შუშის ბოთლში / "Spring water" still water in glass bottles	5.00
მინერალური წყალი / Mineral water	6.00
მინერალური წყალი "სან პელეგრინო" 0.25ლ. / 0.7ლ. Mineral water " San Pellegrino" 0.25l. / 0.7l.	9.00 / 15.00



ცხელი სასმელები HOT DRINKS



დასაყენებელი ქართული ჩაი (შავი, მწვანე) 0,5ლ. Organic Georgian tea (black, green) 0,5L.	15.00 / 18.00
დასაყენებელი ქართული ჩაი (შავი, მწვანე) 0,25ლ. Organic Georgian tea (black, green) 0,25L.	10.00 / 12.00
მთის ბალახეულის ჩაი (ბუქონდარი / პიტნა ; თავშავა) 0,5ლ. Wild mountain herb tea (Breckland wild thyme / mint / wild oregano) 0,5L.	28.00 / 23.00
მთის ბალახეულის ჩაი (ბუქონდარი / პიტნა ; თავშავა) 0,25ლ. Wild mountain herb tea (Breckland wild thyme / mint / wild oregano) 0,25L.	20.00 / 15.00
ამერიკანო / Americano	10.00
ესპრესო / Espresso	10.00
კაპუჩინო / Cappuccino	12.00
ლატე / Latte	16.00
თურქული ყავა / Turkish coffee	10.00



ალკოჰოლური სასმელები ALCOHOLIC BEVERAGES



ჭაჭა 0,5მლ. / Chacha 0.05L	10.00
ჩივას რეგალი 18წ. 0,5მლ. / Chivas Regal18y. 0,05L	42.00
ჯონ ჯეიმსონი 0,5მლ. / John Jameson 0,05L	15.00
ლუდი კორონა 0,33ლ. / Beer Korona 0,33L	18.00