



## Салаты и Холодные закуски

Салат Броццули	830.-
<i>(Томаты, микс зелени, гранатовый соус, зерна граната)</i>	
Овощной салат по-грузински	950.-
<i>(Томаты, огурцы, перец, свежая зелень, Кахетинское масло)</i>	
Овощной салат по-грузински с грецким орехом	990.-
<i>(Томаты, огурцы, перец, свежая зелень, грецкий орех, винный уксус)</i>	
Теплый салат с языком и печеным перцем	1250.-
<i>(Язык, салат Романо, микс зелени, копченый сулугуни, редис, болгарский перец, томаты кимчи)</i>	
Теплый салат с курицей и баже из миндаля	950.-
<i>(Курица, огурец, салат Романо, баже из миндаля)</i>	

Аджарсагдал	850.-
Салат с хрустящим баклажаном	1190.-
<i>(Баклажан, микс зелени, помидоры, сыр фета, гранат, масло кунжутное)</i>	
Пхали шпинат	650.-
<i>(Шпинат, грецкий орех, зелень, специи)</i>	
Пхали свекольные листья	550.-
<i>(Свекольная ботва, грецкий орех, зелень, специи)</i>	
Пхали стручковая фасоль	550.-
<i>(Стручковая фасоль, грецкий орех, свежая зелень, специи, чеснок)</i>	
Ассорти пхали	2350.-
Салат с пастроми	1090.-
<i>(Пастроми, копченый сулугуни, маринованные огурцы, под сметанным соусом на основе мацони)</i>	
Баклажан с грецким орехом	590.-
<i>(Баклажан, грецкий орех, специи, чеснок)</i>	
Рулет из сыра Сулугуни с овощами	720.-

Сациви с креветками	890.-
<i>(Креветки, грецкий орех, ананас, специи)</i>	
Сациви с курицей	820.-
<i>(Мясо курицы, грецкий орех, специи)</i>	
Грузинские сырлы	1250.-
Ассорти свежих овощей	1490.-
Мясное ассорти	1650.-
<i>(язык говяжий, бастурма, суджук, буженина)</i>	
Соленая от мамы Натя	1250.-
<i>(соленые огурцы со свеклой, маринованный зеленый перец, капуста по-гурийски, помидоры с зеленью и чесноком, маринованный чеснок, джон джолли)</i>	



## Горячие закуски/Гарниры

Шампиньоны с Сулугуни	690.-
Эларджи традиционный	650.-
<i>(Кукурузная крупа, Сулугуни)</i>	
Лобико	670.-
Лобико с рачинской ветчиной	840.-
Долма с креветками в соусе том-ям	1100.-
Жареный Сулугуни	750.-
Шарики Эларджи	680.-
<i>(Кукурузная крупа, Сулугуни, соус Баже)</i>	
Картофель на мангале с аджикой	550.-
<i>(Картофель, красная аджика сливочное масло, сванская соль)</i>	
Запеченные овощи по-грузински	890.-
<i>(Сезонные овощи со специями на мангале)</i>	
Молодой картофель с укропом	890.-
Хумус	690.-

## Блюда из печи

Хачапури по-аджарски	960.-
Хачапури по-имеретински	900.-
Хачапури по-мегрельски	930.-
Хачапури с грушей и горгонзоллой	1250.-
Лобиани с рачинской ветчиной	740.-
Пенювани с сыром	550.-
Пенювани с мясом	550.-
Аджарули с черными трюфелем	1790.-
Аджарули 4 сыра	990.-
Шоти / Мандари	320/270.-
Мчади	270.-

## Супы

Чихиртма	620.-
<i>(Кахетинский куриный суп, с добавлением кинзы и винного уксуса)</i>	

## Суп Харчо

Грибной крем-суп с хинкали	780.-
<i>(белые грибы, шампиньоны, сливки, хинкали с грибами, тархун, специи)</i>	
Шурпа из баранины	850.-
<i>(Традиционный суп с бараниной и овощами)</i>	
Тыквенный суп со стрататемой	590.-
<i>(1/5 ч. л. масла, 1/5 ч. л. уксуса, 1/5 ч. л. сливочного масла)</i>	
<b>Хинкали/Квери</b>	
Хинкали Калакури Зит.	550.-
<i>(Фарш говядина-свинина, свежая зелень, лук, перец)</i>	
Хинкали Баранина Зит.	810.-
<i>(Фарш баранина, лук, специи, перец)</i>	
Хинкали с индейкой	650.-
<i>(Фарш индейки, копченый сулугуни, специи)</i>	
Хинкали Том-ям Зит.	780.-
Квери	570.-
Хинкалиоли с селгой в икорном соусе	790.-
Хинкалиоли с сытником, перечный соус	780.-



## Горячие блюда

<b>Грибная Шила</b>	1590,-
<i>(Грузинское ризотто с белыми грибами, сыром пармезан и копчёным сулугуни)</i>	
<b>Сибас с овощами и Дзадзыхи</b>	1990,-
<i>(сибас, брокколи, зелёный горошек, романо, цуккини, мацони, мята, винный соус)</i>	
<b>Чахохбили из курицы</b>	930,-
<i>(Курица в томатно-перечном соусе с добавлением специй)</i>	
<b>Толма</b>	950,-
<i>(Фарш свинина-говядина, рис, специи, виноградный лист)</i>	
<b>Оджахури из баранины</b> 🍷	1400,-
<i>(Баранина, картофель, болгарский перец, лук, чеснок, специи)</i>	
<b>Оджахури со свининой</b>	1000,-
<i>(Свинина, картофель, болгарский перец, лук, чеснок, специи)</i>	
<b>Сэндвич-кебаб с рачинской ветчиной</b>	990,-
<i>(Куриный кебаб, ветчина, лепешка, микс зелени, маринованный лук)</i>	

<b>Чахракули</b>	1450,-
<i>(Обжаренная говяжья печень с овощами, зерна граната, микс зелени)</i>	
<b>Остри</b>	1250,-
<i>(Говядина в остром томатном соусе)</i>	
<b>Цыпленок Табака</b> <sup>250 г. курицы</sup> <sup>300 г. курицы</sup>	1450,-
<i>(Цыпленок, сванская соль, красная аджика)</i>	
<b>Цыпленок шкмерули</b>	1670,-
<i>(Цыпленок в сливочно-чесночном соусе)</i>	
<b>Бургер по-грузински</b>	1390,-
<b>Комлеты из щуки</b>	1150,-
<i>(филе щуки с нежным пюре из кольраби, и соусом шкмерули)</i>	
<b>Соусы</b>	
<b>Сацебели</b>	200,-
<b>Ткемали красный/зеленый</b>	260,-
<b>Мацони с зеленью</b>	260,-
<b>Баже/Миндальный баже</b>	200,-
<b>Аджика красная/зеленая/томатная</b>	260,-
<b>Гранатовый соус</b>	200,-

## Мангал

*1/5 г. л. после джигали*  
*1/5 г. л. джигали*  
*1/5 г. л. стейки*

<b>Шамлык из семги</b>	2990,-
<b>Шамлык из индейки</b>	1090,-
<b>Свинные ребра</b>	1050,-
<b>Шамлык из курицы</b>	1150,-
<b>Шамлык из свинины</b>	1190,-
<b>Шамлык из сегла ягнетка</b> 🍷	2490,-
<b>Кебаб курица /с сулугуни</b>	890/990
<b>Кебаб Калакури</b>	1190,-
<b>Кебаб из трех видов рыб</b>	1450,-
<i>(филе семги, филе форели, филе судака, лук, соль сванская, перец чили, лук маринованный)</i>	
<b>Кебаб из баранины/с сулугуни</b>	1590/1790
<b>Самепо-Кебаб из ягнетка</b>	1650,-
<b>Корейка ягнетка</b> 🍷	2990,-
<b>Шамлык из судака с лечо</b>	1100,-
<i>(филе судака, салат цицмат, с пряным томатным лечо)</i>	



## Десерты

<b>Шоколадный фонтан Кебабати</b>	890,-
<b>Карамельный чизкейк с лаймом</b>	650,-
<b>Потчик с начинкой</b>	340,-
<i>(с заварным кремом/ солёная карамель/лимонад груша)</i>	
<b>Наполеон</b>	760,-
<b>Шу с заварным кремом</b>	650,-
<b>Десерт Казбек</b>	650,-
<b>Лимонник</b>	700,-
<b>Чурчхела 100гр.</b>	850,-
<b>Десерт «Нотта»</b>	760,-

## Домашнее Варенье

*250 г. варенья*  
*300 г. варенья*  
*1/2 г. варенья*

<b>Белая шелковица</b>	250,-
<b>Абрикос</b>	250,-
<b>Алыча</b>	350,-
<b>Грецкий орех</b>	250,-
<b>Арбуз</b>	250,-
<b>Кизил</b>	250,-
<b>Черешня с грецким орехом</b>	450,-
<b>Состовые минки</b>	250,-
<b>Белая черешня</b>	380,-

🍷 - постные блюда  
🍷 - блюда из фермерских продуктов  
Заранее сообщите нам о наличии у Вас аллергии

## Карта Бара



## Карта Вит



## Отзывы и предложения



## Карта лояльности

## Maison DELLOS

