



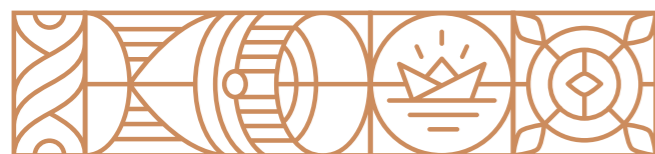
სასმელები Drinks

- სეზონური ხილის კომპოტი 1000ml\ 18
Jugful of seasonal fruit compote
აირანი შეფისგან 250ml\ 4
Irma's ayran



სალათები Salads

- კიტრი და პომიდვრის სალათი 13
Tomatoes and cucumbers georgian salad
კიტრი და პომიდვრის სალათი ნიგეზით 15
Tomatoes, cucumbers and walnuts georgian salad
ხრაშუნა ბადრიჯანის სალათი ნაღების ყველით 22
Chrispy eggplants warm salad
ბოსტნეულის სალათი კახური ზეთით და შებოლილი ნაღულით 15
Kakhetian oil and smoked nadugi vegetable salad
ხბოს ენის სალათი ხრაშუნა ხახვით 18
Beef tongue and french onion salad
სალათი ქინოა, ავოკადო და თოთო კვერცხით 23
Salad of vegetables, kinoa and poached egg
მწვანე სალათი ბროკოლით და ავოკადოთი 17
Broccoli and avocado green salad
თბილი ქათმის სალათი შებოლილი სულგუნი 24
Warm chicken with smoked suluguni salad
სალათი იმერული ყველით და ტარხუნის პესტოთი 18
Imeretian cheese and tarragon pesto salad
ქათმის სალათი ტკბილ-მწარე სოუსში 19
Chicken in sweet and sour sauce salad
ბოსტნეულის სალათი საქონლის ხორცი და სოის სოუსით 21
Beef and soy sauce vegetable salad
მაყალზე მომზადებული ბოსტნეულის სალათი ცხვრის ხორცი 26
Lamb and vegetables grilled salad



ცივი კერძები Cold appertizers

- შოუ-სანახაობა-საქონლის კარპახო 47
Beef carpaccio (served tableside)
ხონჩა -ლარნაკი ქართული ტრადიციული კერძების ნაკრებით 48
Honcha - Georgian appertizes
საქონლის ტარტარი 32
Beef tartare
ჭვიშტარის ბრუსკეტა ყველი სტრანატელა და პომიდვრით 18
Chvishtari bruschetta with stracciatella and tomatoes
ჭვიშტარის ბრუსკეტა როსტბიფით 23
Chvishtari bruschetta with roast beef
ჭარხლის «რავიოლი» გუდის ყველით 18
Beetroot ravioli with guda cheese
ბადრიჯანის რულეტები ნიგეზით 16
Eggplant rolls with walnuts
გებჰალია 18
Gebzhalia
აჯაფსანდალი ჭვიშტარით 16
Ajapsandal with chvishtari
ბადრიჯანი ისპანახის შიტავსით სოტოლიას სოუსში 15
Eggplant rolls with spinach and sotoliya sauce
პუმუსი ბათუმურად არომატული პურით 15
Batumian hummus
სეზონური მწვანილი და ბოსტნეული 12
Seasonal vegetables and greens
ქართული მწნილი 21
Georgian pickles
ბოსტნეულის ხიზილალა ჭვიშტარით 15
Eggplant caviar with chvishtari waffles
ფხალის დაფა 17
Assorted pkhali
საცივი მეგრულად 28
Megrelian satsivi
ქართული ყველის დაფა 48
Georgian cheese plate
დაძველებული კახური ყველის ასორტი 55
Aged kakhetian cheeses
ევროპული ყველის ასორტი 48
European cheese plate
როსტბიფი მდოგვის სოუსით 34
Roast beef with honey mustard sauce
ხბოს ენა პირშუშის სოუსით 18
Beef tongue with horseradish
სუჯუკი და ბასტურმა 25
Sujuk and basturma



წვნიანები Soups

- ჩიხირტმა 15
Chikhirtma
სუა-ხარხო 19
Soup kharcho
ყაბაყის კრემ-სუპი ნაღების ყველით 14
Zucchini cream soup with cream cheese
გოგრის კრემ სუპი 14
Pumpkin cream soup
ქათმის სუპი სოკოთი და მწვერის კვერცხით 12
Chicken soup with mushrooms and quail egg
ქიუფთა ბოზბაში 22
Kyufta-bozbash
ბორში ფუნთუშებით 19
Borsch with homemade bun

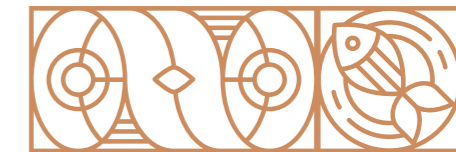


ცომეული Flour

- ხინკალი ქალაქური 3,5
Khinkali kalakuri
ხინკალი ცხვრის ხორცი 3,5
Khinkali with lamb
ხაჭაპური მეგრული 19
Megrelian khachapuri
აჭარული ხაჭაპური 16
Adjarian khachapuri
ხაჭაპური იმერული 16
Imeretian khachapuri
ხაჭაპური «ლაზურად» 23
Khachapuri Lazurad
ხაჭაპური შებოლილი სულგუნი 23
Khachapuri with smoked suluguni
ხაჭაპური გურულად 16
Gureli khachapuri



- ნადეი ბებოს ხაჭაპური 28
Grandmother Nade's khachapuri
ხაჭაპური მსხლით და გორგონზოლათი 28
Khachapuri with pear and gorgonzolla
კვარი მეგრულად 14
Megrelian kvari
კუტაბი ბატკნის/ხბოს ხორცი 16
Kutabs with lamb/veal
კუტაბი (მწვანილებით/ყველით/კარტოფილის პიურეთი) 13
Kutabs with greens/cheese/potatoes
აჩმა მაწვით 15
Achma with matsoni
ჭვიშტარი ძირძის სოუსით 13
Chvishtari with dzirdzi sauce



გარნირები Side dishes

- საფერავში დამზადებული ხორბალი სოკოთი 12
Wheat in saperavi wine with mushrooms
შემწვარი კარტოფილი სეზონური სოკოთი 14
Fried potato with season mushrooms
კარტოფილი გლეხურად 10
Rustic potatoes
მოსარშული სიმინდი 10
Boiled corn on the cob
სატაცური ორთქლზე/გრძელზე 17
Steamed/grilled asparagus
ბულგური ბოსტნეულით 10
Bulgur with vegetables
ბროკოლი პარმეზანით 14
Broccoli with parmesan





ცხელი კერძები Hot dishes

Table listing hot dishes such as Veal shoulder (for the company) 170, Dolma in grape leaves (lamb/beef-pork) 28, Cabbage rolls with chicken and spicy cheese sauce 24, Baked suluguni with vegetables 24, Megrelian lobio with fried elarji 18, Lobio Kharkalia 16, Mchadi with imeretian cheese 17, Gomi with puchkholia and smoked suluguni 17, Elarji with matsoni 15, Chicken Kyiv with puree and seasonal vegetables 26, Beef Stroganoff with puree and pickles 39, Lamb leg with vegetables (for the company) 280, Veal cheeks with bulgur and vegetables 42.

Table listing hot dishes such as Candies with mushrooms, shalauri goat cheese and parmesan chips 32, Mini khinkali with chicken and bazhe sauce 25, Mini khinkali with puchkholia and cheese sauce 25, Chanahi with veal 28, Chahohbili with chicken 24, Ojakhuri with pork 27, Shkmeruli 38, Veal chashushuli 36, Megrelian kharcho with gomi 32, Megrelian kuchmachi with fried elarji 22, Veal with wheat in saperavi wine 43, Gali baked chicken 75, Kakhnetian veal khashlama 58, Brie cheese with berry sauce 38.



კერძები მაცალზე Charcoal grilled dishes

Table listing charcoal grilled dishes such as Chrispy "boat" with lamb kebab/chicken, cheese and greens (served tableside) 44/42, Lamb barbecue 44, Veal loin 48, Pork barbecue 31.

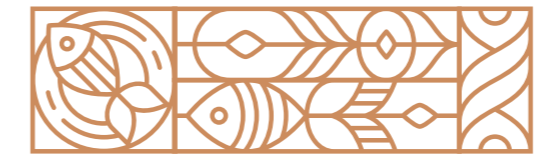
Table listing charcoal grilled dishes such as Chicken barbecue 26, Chicken kebab 26, Lamb kebab 36, Ribeye Steak 78, Vegetable barbecue 16.

ცხარე კერძი/spicy dish

მომსახურების სამომხიბი 10%/10% of service charge will be included in the bill

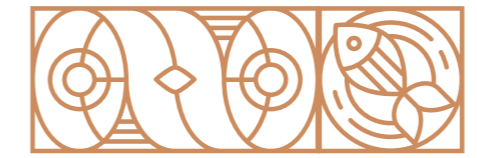
პური Bread

Table listing breads such as Mchadi 2, Tandoori baked shoti 3, Assorted bread 5.



სოუსები Sauces

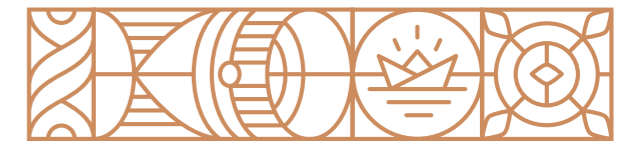
Table listing sauces such as Tkemali 2,50, Garlic sauce 2,50, Satsibeli 2,50, Imereti adjika 3, Abkhazian adjika 3.



დესერტი Deserts

Table listing deserts such as Bakhlava with ice-cream (served tableside) 20, Batumian coffee 5, Georgian Soil 17, Zgapari 12.

Table listing deserts such as Signature dessert Panorama 25, Pistachio roll 18, Homemade honey cake 14, Napoleon 18, Meringue with butter cream and berry sauce 18, Homemade carrot cake 14, Homemade sour cream cake 17, Banana cake 15, Shu 10, Kidobani 17, Mango passion fruit cake 17, Matsoni with honey and walnuts 10, Pelamushi 15, Churchkhela (walnut/hazelnut) 8, Sorbet assorted (strawberry/lemon/saperavi) 5, Ice-cream assorted (vanilla/chocolate/strawberry) 5, Homemade jam (white cherries/cornelian cherry/walnut) 6, Fruit plate 42.



საკონტროლო მენიუ წარდგენილი იქნება პირველადი მოთხოვნის შემთხვევაში The control menu can be presented upon request