



ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ

РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ КУХНИ

ВЫПЕЧКА | Pastries

ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

Khachapuri with bacon 540 г **650₽**
Фирменный хачапури от шеф-повара с беконом и базиликом
Signature chef khachapuri with bacon and basil



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri 420 г **490₽**
Хачапури щедро посыпанный сыром и запечённый до хрустящей корочки
Khachapuri with generous portion of cheese baked to the crispy crust



КУБДАРИ

Kubdari 410 г **520₽**
Хрустящий хачапури с мясной начинкой, сыром и сливочным маслом
Crispy khachapuri with meat filling, cheese and butter



ШОТИС ПУРИ

Shotis Puri 120 г **100₽**
Национальный грузинский хлеб
Classic Georgian bread



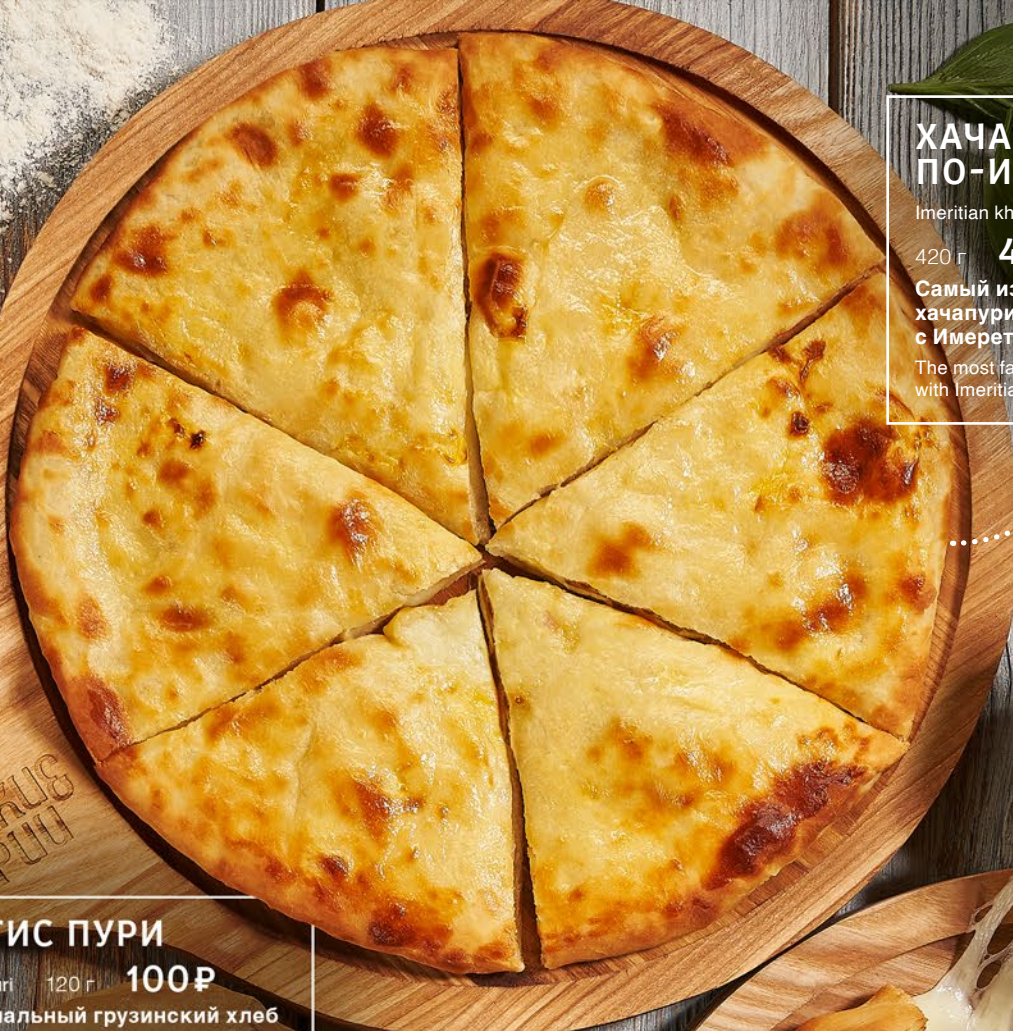
ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Wood-fired grilled khachapuri 260 г **450₽**
Запечённый на мангале хачапури со свежей мятой и копчёным сыром
Grilled khachapuri with fresh mint and smoked cheese



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Imeritian khachapuri 420 г **490₽**
Самый известный хачапури круглой формы с Имеретинским сыром
The most famous round khachapuri with Imeritian cheese



ХАЧАПУРИ «МНОГО СЫРА»

Super-cheesy khachapuri 590 г **670₽**
Хачапури с большим количеством сыра
Khachapuri with lots of cheese



ВЫПЕЧКА | Pastries



შენახენი

ПЕНОВАНИ ЛОБИАНИ

Penovani Lobiani 330 г **440₽**
Хачапuri из слоёного теста с фасолево-сырной начинкой
Khachapuri with bean and cheese filling



ПЕНОВАНИ

Penovani 360 г **450₽**
Хачапuri из слоёного теста с сырной начинкой
Khachapuri with cheese filling

ХИНКАЛИ

Khinkali



ხინკალი



МИНИ-ХИНКАЛИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Mini-khinkali in Tom Yam sauce
280 г **530₽**

ХИНКАЛИ

Khinkali

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Khinkali with beef

1 шт / 1 pc 90₽

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Khinkali with lamb

1 шт / 1 pc 100₽

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

Khinkali with beef and pork

1 шт / 1 pc 90₽

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

Khinkali with mushrooms

1 шт / 1 pc 90₽

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ТАРХУНОМ

Khinkali with cheese and tarragon

1 шт / 1 pc 90₽

ПОДЖАРКА

Fried stew

1 шт / 1 pc 20₽

ХИНКАЛИ МИКС В ГРУЗИНСКОМ СОУСЕ

Assorted khinkali in Georgian sauce

520 г 480₽

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Beef khinkali in cream sauce

520 г 490₽



1 БЕРЁМ
ЗА ХВОСТИК

2 НАДУСЫВАЕМ ТЕСТО,
ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН

3 ДОБАВЛЯЕМ СОУС
ЛОЖЕЧКОЙ

4 КУШАЕМ ОСТАЛЬНОЕ,
ОСТАВЛЯЕМ ХВОСТИКИ

5 ЗАПИВАЕМ ЧАЧЕЙ,
НО МОЖНО И ВИНОМ!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheeses platter

520 г **870₽**

Тарелка с домашними грузинскими сырами, мёдом и орехами

Homemade Georgian cheeses, honey and nuts platter



СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring fillet with boiled potatoes

100/100/20 г **430₽**

Сельдь с молодым отварным картофелем, подаётся с маринованным луком

Herring with young boiled potatoes served with pickled onions



СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ

Light-salted salmon 120/50 г **850₽**

Сёмга слабой соли маринованная с апельсинами и зеленью

Light-salted marinated salmon with oranges and greens



ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Georgian cheeses platter

520 г **980₽**

Пхали из свёклы, фасоли, шпината и грибов, молочный сыр Чечил, сыр Имеретинский, рулетики бадриджани и мцхета

Homemade Georgian cheeses, honey and nuts platter

ქართული • ასორტი

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Fresh vegetables and greens platter

400 г **590₽**

Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, свежая зелень

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish and fresh greens

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

Boiled tongue with horseradish

150/30/10 г **830₽**

Мраморный говяжий язык, подаётся с молодым перетёртым хреном

Marbled beef tongue served with young ground horseradish

ГРУЗИНСКАЯ ИСТОРИЯ



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Meat platter 220 г **960₽**

Куриный рулет, язык говяжий, говядина копчёная, казылык
Chicken roll, beef tongue, smoked beef, kazylyk

БУКЕТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

Marinated vegetables platter

580 г **870₽**

Маринованные зелёные помидоры, черемша, огурчики, гурийская капуста, перец чили, чеснок

Marinated green tomatoes, wild leek, pickling cucumbers, squash, Gurian cabbage, chili pepper, garlic

Важно как вкусно!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



ПХАЛИ ИЗ ГРИБОВ

Mushroom pkhali 150 г 380₽

ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ

Beetroot pkhali 150 г 380₽



ПХАЛИ С ЗЕЛЁНОЙ ФАСОЛЬЮ

Green beans pkhali 150 г 380₽



ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ

Spinach pkhali 150 г 380₽



БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

Badrijani eggplants

210 г 530₽

Рулетики из баклажанов с грецкими орехами, специями и зёрнами граната

Eggplant rolls with walnuts, spices and pomegranate seeds



БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

Mtskheta eggplants 250 г 570₽

Жареные баклажаны, фаршированные сыром Гауда, грецкими орехами и ароматными специями

Fried eggplant stuffed with Gouda cheese, walnuts and flavory spices

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken satsivi 195 г 450₽

Нежное куриное филе, приготовленное на пару под соусом из грецких орехов

Tender steamed chicken fillet in walnut sauce



АДЖАПСАНДАЛИ

Ajapsandali 210 г 470₽

Томлёные овощи с грузинскими специями и травами

Stewed vegetables with Georgian spices and herbs



ბრუნაშვილი ბრუნაშვილი

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Crispy eggplants

120 г **360₽**

Хрустящие баклажаны в пряной панировке

Crispy eggplants in spicy breading

БАДРИДЖАНИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian style Badriadjani

330 г **530₽**

Запечённый баклажан на мангале, подаётся с соусом из грецких орехов, розовыми помидорами и сливочным сыром

Wood-fired grilled eggplant served with walnut sauce, pink tomatoes and cream cheese

ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

Home-made Lobio

300/100/80 г **450₽**

Варёная красная фасоль с ароматными специями и зеленью. Подаётся с маринованными овощами

Boiled red beans with flavor spices and herbs. Served with marinated vegetables

ДОЛМА

Dolma 270 г **490₽**

Ароматная долма под сливочно-чесночным соусом

Flavorful dolma with creamy garlic sauce

РУСТАВЕЛИ

Rustaveli 250 г **520₽**

Хрустящие баклажаны в кисло-сладком соусе, с чесноком и сыром

Crispy eggplants in sweet and sour sauce with garlic and cheese



АДЖАПСАНДАЛИ ПОД СЫРОМ

Ajapsandali with cheese

255 г **490₽**

Запечённые под сыром овощи в томатно-чесночном соусе

Vegetables baked with cheese in tomato and garlic sauce



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

*Тривел
из Грузии*



КАВКАЗИЯ
Caucasia 260/75 г **750Р**
Обжаренные тигровые креветки с чесноком, свежей зеленью и хрустящим хлебом шоти
Fried tiger shrimp with garlic, greens and crispy shoti bread



БЛИНЧИКИ ОТ БАБУШКИ НИНО
Granny Nino's pancakes
200/40 г **380Р**
Блинчики от бабушки Нино с мясом и рисом, подаются с домашней сметаной
Lace pancakes from granny Nino with meat and rice served with homemade sour cream



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ
Garlic croutons 200 г **320Р**
Подаются с сырным соусом
Served with cheese sauce



ШАМПИньОНЫ С СЫРОМ
Mushrooms with cheese
220 г **490Р**
Грузинская традиционная закуска
Traditional Georgian appetizer



СУЛИ ГУЛИ
Suli Guli 200 г **450Р**
Обжаренный в хрустящих сухарях сыр Сулугуни
Suluguni cheese fried in crispy breading



СЫР ДЖВАРИ
Jvari cheese 210 г **460Р**
Сыр Сулугуни с запечёнными томатами
Suluguni cheese with baked tomatoes



САЛАТЫ

SALADS

САКАРТВЕЛО

Sakartvelo 240 г **440₽**

Овощной салат с томатами, сочными огурцами, красным луком и зеленью. С классической заправкой — кахетинским маслом или с добавлением грецких орехов
Vegetable salad with tomatoes, juicy cucumbers, red onion and greens with classic dressing - Kakhetian oil or walnuts



МЕГОБАРИ

Megobari 240 г **460₽**

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, лук, оливки, маслины, листья салата, сыр Фета с заправкой из оливкового масла

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, onion, olives, black olives, lettuce and Feta cheese. Dressed with olive oil

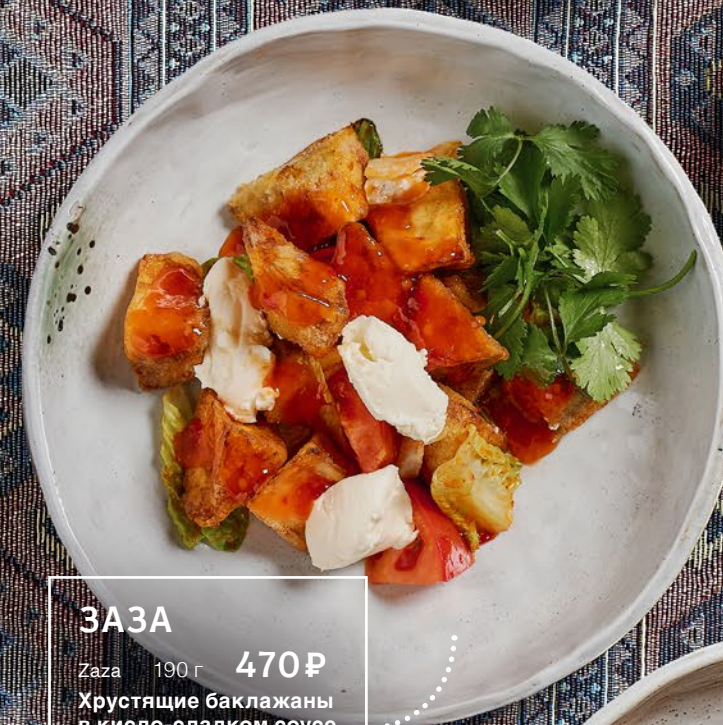
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Caesar salad with chicken breast

250 г **530₽**

Хрустящие салатные листья с кусочками жареного куриного филе, томатами черри, сыром твёрдых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with slices of roasted chicken fillet, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with house-special sauce



ЗАЗА

Zaza 190 г **470₽**

Хрустящие баклажаны в кисло-сладком соусе с томатами и сливочным сыром

Crispy eggplant in sweet and sour sauce with tomatoes and cream cheese



НИНО

Nino 220 г **480₽**

Запечённые в травах баклажаны, цукини, маринованный сладкий перец, картофель, зелень и лёгкая фирменная заправка

Herb roasted eggplants, zucchini, marinated sweet pepper, potatoes, greens with house dressing

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with shrimp

250 г **650₽**

Хрустящие салатные листья с обжаренными тигровыми креветками, томатами черри, сыром твёрдых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with roasted tiger shrimp, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with house-special sauce



ИВЕРИЯ

Iveria 200 г **460₽**

С фермерскими спелыми помидорами, вялеными томатами, черри, миксом салата и мягким сыром. Заправляем ароматным кахетинским маслом и грузинской аджикой

Farm ripe tomatoes, sun-dried and cherry tomatoes, mix lettuce and soft cheese. Dressed with flavorful Kakhetian oil and Georgian adjika sauce



САЛАТЫ | Salads

МИМИНО

Mimino 220 г **520₽**

Отварной говяжий язык, хрустящие корнишоны, томаты черри, сладкий перец, микс салатных листьев, грецкий орех, перепелиное яйцо. Заправляется сливочно-горчичным соусом

Boiled beef tongue, crispy pickling cucumbers, cherry tomatoes, sweet pepper, lettuce, walnuts, quail egg. Dressed with creamy mustard sauce



ВАЙ МЭ!

Vai mae! 200 г **620₽**

Микс салатных листьев с маринованным лососем, картофельными дольками, перепелиным яйцом, томатами черри, под сливочно-горчичной заправкой

Mix lettuce with pickled salmon, potato wedges, quail egg, cherry tomatoes with creamy mustard dressing



ДИДИ

Didi 190 г **530₽**

Микс салатных листьев с обжаренным беконом, картофельными дольками, перепелиными яйцами, свежими томатами, сладким перцем, свежими огурцами. Заправляется соусом «Цезарь»

Mix lettuce with roasted bacon, potato wedges, quail eggs, tomatoes, sweet pepper, fresh cucumbers. Dressed with Caesar sauce



ТБИЛИСО

Tbiliso 205 г **530₽**

Салат с отварной говядиной, свежими овощами, фасолью и грецким орехом

Boiled beef, fresh vegetables, red beans and walnuts salad



САРПИ

Sarpi 205 г **490₽**

Салат с ароматным куриным шашлыком, жареными шампиньонами и овощами

Flavory chicken skewers, fried mushrooms and vegetables



ТЕЛАВИ

Telavi 200 г **490₽**

Салат с куриной грудкой, пряно-чесночными овощами и ореховым соусом

Chicken breast, spicy garlic vegetables and nut sauce salad



СУПЫ

Soups

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ



ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

Khashlama with beef

300 г **490₽**

Наваристый бульон из телятины с овощами и ароматными травами

Soup of rich boiled veal broth, vegetables and flavorful herbs



УХА С СЁМГОЙ

Fish soup with salmon

340 г **590₽**

Классический рецепт ухи с сёмгой и креветками

Classic soup recipe with salmon and shrimp



СУП ХАРЧО С ЧЕРНОСЛИВОМ

Kharcho soup with prunes

350 г **480₽**

Густой суп харчо из говядины с добавлением чернослива

Thick Kharcho beef soup with prunes



СУП ХАРЧО

Kharcho soup 370 г **440₽**

Знаменитый грузинский мясной суп на основе пряного бульона из говядины с зеленью и специями

Famous Georgian meat soup of spicy beef broth with herbs

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Chicken noodle soup

300 г **330₽**

Лёгкий наваристый куриный бульон с лапшой

Light rich chicken broth with noodles



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb Chanakhi

350 г **580₽**

Традиционное грузинское блюдо — молодая баранина тушённая с овощами, подаётся с наваристым бульоном

A traditional Georgian dish - young lamb stewed with vegetables, served with rich broth



КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИньОНОВ

Cream soup of mushrooms

290/35 г **390₽**

Воздушный крем-суп из шампиньонов со сливками

Airy creamy mushroom soup



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Dishes

ЧКМЕРУЛИ

Chkmeruli 220 г **490₽**

Курица, приготовленная в чесночно-сметанном соусе, с добавлением зелени и приправ

Chicken cooked in garlic-sour cream sauce with greens and seasonings



МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

Caucasian style meat

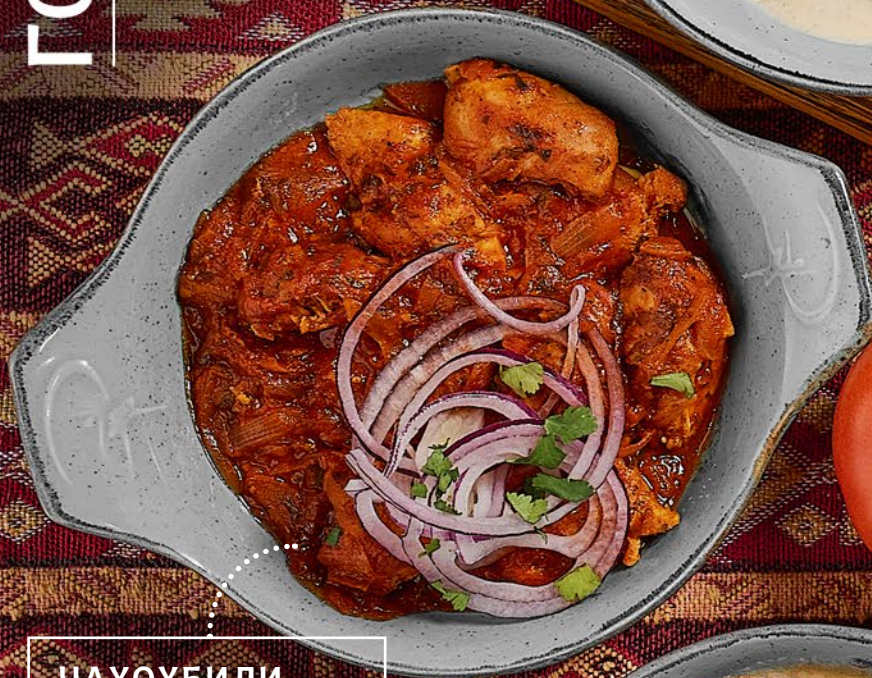
340 г **650₽**

Говядина, запечённая под сыром с помидорами, грибами, луком и специями

Beef baked with cheese, tomatoes, mushrooms, onion and spices



ცხელი ჯიშოვანი



ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef chashushuli 260 г **610₽**

Кусочки молодой говядины, тушённые с овощами и пряными специями

Tender chicken fillet with creamy walnut spicy sauce



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Chakhokhbili with chicken

280 г **510₽**

Кусочки куриного филе в густом соусе из томатов и пряностей

Slices of chicken fillet in a thick sauce of tomatoes and spices



ОДЖАХУРИ ПО-ЦАРСКИ

Royal ojahuri 370 г **580₽**

Куриное филе с обжаренными овощами и грибами, запечённое с сыром Сулугуни

Chicken fillet with fried vegetables baked with suluguni cheese



ТЕЛЯТИНА ПО-БАТУМСКИ

Batumi style veal 265 г **580₽**

Обжаренная телятина с овощами, грузинскими специями в сливочно-мясном соусе

Fried veal with vegetables, Georgian spices in creamy meat sauce

ГОВЯДИНА ХОБИ

Khobi beef 290 г **630₽**

Кусочки молодой говядины, тушённые с грибами и пряными специями

Slices of young beef stewed with mushrooms and spices



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Dishes



КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С СЫРОМ

Lamb cutlets with cheese 270 г **610₽**

Нежные котлеты из баранины с грузинскими сырами, картофельным пюре и хрустящим луком фри

Tender lamb cutlets with Georgian cheeses, mashed potatoes and crispy onion fries

ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb ojahuri 300 г **630₽**

Баранина с обжаренным картофелем, овощами, свежей зеленью, чесноком и луком

Lamb with fried potatoes, vegetables, fresh herbs, garlic and onions

ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ

Ojahuri with mushrooms 280 г **450₽**

Свежие грибы с обжаренным луком, сладким перцем, картофелем, тушится со специями в пряной заправке

Mushrooms with fried onion, sweet pepper, potatoes, stewed in spicy sauce

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork ojahuri 300 г **540₽**

Мякоть свинины, обжаренная с луком, сладким перцем и картофелем, тушится со специями в пряной заправке

Pork fillet fried with onions, sweet peppers and potatoes stewed in flavorful dressing and spices



СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

Kvareli style pork 300 г **580₽**

Обжаренная свиная мякоть под сливочно-грибным соусом и сыром Сулугуни. Подается с запеченным картофелем

Roasted pork fillet with creamy mushroom sauce and Suluguni cheese. Served with baked potatoes



ФОРЕЛЬ ПО-КАВКАЗСКИ БЕЗ КОСТЕЙ

Caucasian style no-bone trout fillet 240 г **780₽**

Запеченная форель в специях со свежим салатом и овощами

Trout baked in spices with fresh salad and vegetables

ФОРЕЛЬ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

Trout in chkmeruli sauce 220 г **840₽**

Обжаренная форель, с молодым картофелем, в сливочном соусе чкмерули и запеченная под сыром

Fried trout with new potatoes in creamy chkmeruli sauce baked with cheese



МАНГАЛ

Grill

Все шашлыки подаются с соусом сацебели, луком, лавашем, маринованными огурцами и помидорами

All skewers are served with Satssebeli sauce, onion, lavash, pickled cucumbers and tomatoes



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef skewer

150/140/40 г **730₽**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork skewer

150/140/40 г **610₽**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb skewer

150/140/40 г **780₽**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Chicken skewer

150/140/40 г **570₽**

БЗБЛБН

ლულა ქებაბი

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

Beef and pork kebab

150/140/40 г 580₽

ქათამი

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken kebab

150/140/40 г 520₽

ცხვრის ხორცი

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb kebab

150/140/40 г 660₽

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТИ

Lamb kebab on the bone

180/140/40 г 1250₽

მიიჩთვით თქვენი კვება!



საბრუნო
სააღმწიკი
საბრუნო
სააღმწიკი
საბრუნო
სააღმწიკი
საბრუნო
სააღმწიკი

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

САДЖ

SAJ

*ნაღვალა,
ტენაჯალა!*

პური მკობრების დიდი ჯგუფისთვის

მკობრებისთვის!



АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ КАЗБЕК

Assorted skewers Kazbek 600/200/600/80/150 г **3400₽**

Шашлык из овощей, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины, говядины и свинины, картофель на шампуре, шампиньоны гриль, свежие овощи и соус сацебели

Wood-fired grilled vegetables, pork and chicken skewer; lamb, beef and pork kebab; skewer potatoes, grilled mushrooms, fresh vegetables and sauces

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ ШОДА

Assorted skewers Shoda 750/400/200/50/150 г **4500₽**

Люля-кебаб из баранины, курицы, шашлык из курицы, баранины и говядины, овощи гриль, картофель на мангале, свежие овощи и соус сацебели

Lamb kebab, chicken kebab, chicken skewers, lamb skewers, pork skewers, grilled vegetables, grilled potatoes, fresh vegetables and satsibeli sauce

РЫБА НА МАНГАЛЕ

Grilled fish



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

Grilled river trout

300/40/50 г **850₽**

*Река ставит в рыбей,
а не размерем!*



СЁМГА НА МАНГАЛЕ

Grilled salmon 150/40/40/50 г **1250₽**

Кусочки нежной сёмги, приготовленные на мангале, подаются с миксом салатных листьев и томатами черри

Tender grilled salmon pieces served with a mix of lettuce and cherry tomatoes

ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Grilled sea bream

300/40/50 г **950₽**

ГАРНИРЫ

Cold appetizer



ШАМПИЬОНЫ ГРИЛЬ
Grilled mushrooms
150 г **350₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes 150 г **180₽**



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
Country-style potatoes
120 г **230₽**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
Mashed potatoes 150 г **230₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ
French fries with garlic and dill
120 г **240₽**



ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК
Grilled vegetable skewers 150 г **380₽**
Приготовленный на гриле болгарский перец, помидор, цукини, баклажан и красный лук
Wood-fired grilled bell pepper, tomatoes, zucchini, eggplant and red onion



ЛУК МАРИНОВАННЫЙ
Pickled onion 150 г **150₽**



Свежий хлеб

ШОТИС ПУРИ
Shotis Puri 120 г **100₽**
Национальный грузинский хлеб
Classic Georgian bread

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ
Wood-fired grilled new potatoes
200 г **250₽**



СОУСЫ

Sauce



СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ
Sour cream with garlic 40 г **90₽**



СЫРНЫЙ
Cheese 40 г **90₽**



СМЕТАНА
Sour cream 40 г **90₽**



ТКЕМАЛИ
Tkemali 40 г **90₽**
Из красной сливы
Sour plum sauce



НАРШАРАБ
Narsharab 40 г **100₽**
Из сочного граната
Juicy pomegranate sauce



АДЖИКА
Adjika sauce 40 г **90₽**
Острая абхазская аджика
Spicy Abkhazian adjika



САЦЕБЕЛИ
Satsebeli 40 г **90₽**
Острый соус из томатов
Spicy tomato sauce

Грузинский
история