

Салаты

Салат "Картули сахли"	18.00
<i>Лёгкий салат с курицей и ананасом, приправленный пармезаном и соусом от Шефа.</i>	
Салат из телятины.....	12.00
<i>Мелко нарезанная отварная телятина с майонезом.</i>	
Салат из говяжьего языка	12.00
<i>Слабоострый салат из говяжьего языка и огурцов, с бальзамическим уксусом.</i>	
Куриный салат	11.00
<i>Куриная грудка приправленная майнезом и болгарским перцем, с Пармезаном.</i>	
Тёплый салат из куриной печени.....	15.00
<i>Куриная печень зажаренная в коньяке, с болгарским перцем и фирменным соусом.</i>	
Зелёный салат	8.00
<i>Свежие салатные листья приправленные оливковым маслом и уксусом, огурцы и оливки.</i>	
Салат из огурцов и помидоров.....	8.00
Салат из огурцов и помидоров с соусом из грецких орехов.....	9.00
Салат из баклажанов.....	8.00
<i>Тонко нарезанные зажаренные баклажаны, приправленные зеленью и специями.</i>	
Салат Оливье.....	8.00
<i>Мелко нарезанные кубики вареного картофеля, моркови, варёных яиц, зелёный горошек, приправленные майонезом.</i>	
Салат из грибов	12.00
<i>Салат из шампиньонов с болгарским перцем, приправленный соусом от Шефа.</i>	
Салат по тбилисский	12.00
<i>Огурцы, помидоры,свежие салатные листья,болгарский перец,уксус.</i>	
Салат Цезарь с лососем	29.00
<i>Салатные листья и куски малосоленного лосося, с крутонами, с Пармезаном и соусом от Шефа.</i>	

Салат Цезарь с курицей	16.00
<i>Зажаренное куриное филе, салатные листья и крутоны, с Пармезаном и соусом от Шефа.</i>	
Греческий салат	15.00
<i>Салатные листья, болгарский перец, огурцы и помидоры, с сыром Фета.</i>	

Холодные блюда из овощей и молочных продуктов

“Бахча”	14.00
<i>Грузинские огурцы, помидоры, редиска, острый зелёный перец и различная зелень.</i>	
Ассорти из зелени	6.00
<i>Различная свежая зелень с редиской и зелёным острым перцем.</i>	
Ассорти из оливок	6.00
Чёрные оливки	6.00
Зелёные оливки.....	6.00
Красные оливки	10.00
Имеретинский сыр	7.00
Сыр Сулгуни.....	9.00
Копчёный сыр Сулгуни	9.00
Заводской сыр	9.00
Сыр Гуда.....	12.00
<i>Ароматный сыр из бараньего молока, созревший в бараньей шкуре.</i>	
Ассорти из Грузинских сыров.....	19.00
<i>Имеретинский сыр, Сулгуни, Копчёный Сулгуни, Надуги в тонких пластинах Сулгуни.</i>	
Ассорти из Европейских сыров	35.00
<i>Голубой сыр, моцарелла, гауда, пармезан, фета.</i>	
Надуги с мятой	7.00
Надуги в пластинах Сулгуни	9.00
Гебжалия	13.00
<i>В молоке варённый сулгуни, заправленный мегрельскими специями помещённый в надуги с мятой.</i>	
Баклажаны с грецкими орехами	8.00
Пхали из шпината	7.00

Свекольный пхали	7.00
Болгарский перец с грецкими орехами	9.00
Пхали из Экала (смилакса) (сезонное)	7.00
<i>Варёный смилакс, приправленный грецкими орехами, специями и зеленью.</i>	
Лук-порей (сезонно)	7.00
<i>Лук-порей приправленный грецкими орехами, специями и зеленью.</i>	
Стручковая фасоль с грецкими орехами (сезонно).....	8.00
<i>Варёная зелёная фасоль, приправленная грецкими орехами, специями и зеленью.</i>	
Ассорти из пхали	16.00
<i>Баклажаны с грецкими орехами, болгарский перец с грецкими орехами, пхали из шпината, свекольный пхали.</i>	
Аджапсандали.....	13.00
<i>Приправленные зеленью тушеные баклажаны, болгарский перец и помидоры.</i>	
Цветная капуста в Баже.....	10.00
Ассорти из маринованных овощей (маленькое).....	8.00
<i>Маринад огурцов, джонджоли, острого зелёного перца и помидоров.</i>	
Ассорти из маринованных овощей (большое)	12.00
<i>Маринад огурцов, джонджоли, острого зелёного перца, помидоров, чеснока, белой и зелёной капусты.</i>	
Маринованные древесные грибы	12.00
<i>Маринованные древесные грибы, с маринованными помидорами черри и огурцами.</i>	

Холодные блюда из рыбы

Ассорти холодной рыбы	80.00
<i>Малосольный лосось, варёная осетрина, копчёный лосось.</i>	
Красная икра.....	24.00
Варёная осетрина	58.00
Малосольный лосось	28.00
<i>Красный норвежский лосось, выдержанный в коньячном и масляном соусе.</i>	
Копчёный лосось	30.00
Варёный алазанский сом в уксусе с кориандром	26.00
Лосось в Баже	32.00

Холодные блюда из мяса

Ассорти из холодного мяса	50.00
<i>Буженина, куриный рулет, варёная молодая свинина, телячья лопатка и рулька, говяжий язык.</i>	
Варёная молодая свинина.....	20.00
Варёная молодая свинина с Аджикой.....	22.00
Вареная телячья лопатка и рулька	24.00
Поросенок жареный в Тоне	40.00
Варёный говяжий язык	12.00
Рачинская ветчина с варёным картофелем.....	22.00
Буженина	16.00
<i>Свиной рулет с начинкой из моркови, овощей и розмарина.</i>	
Телячье сердце и печень с грецкими орехами по-имеретински	12.00
<i>Отварные телячье сердце и печень, нарезанные на мелкие кубики, с имеретинскими специями.</i>	
Варёная курица (деревенская)	70.00
Сациви из индейки (при предварительном заказе)	50.00
<i>Куски отварной индейки в собственном отваре, приправленном грецкими орехами и специями.</i>	
Куриный рулет	10.00
<i>Рулет из отварного куриного мяса без косточек, с начинкой из моркови и овощей.</i>	
Ассортимент месхетской апохти из уде	45.00
<i>Удский месхетский апохти из свинины, удский месхетский апохти из говядины, удский месхетский апохти из курицы</i>	
Удский месхетский апохти из курицы	18.00
Удский месхетский апохти из говядины	18.00
Удский месхетский апохти из свинины	18.00

Супы

Чихиртма	8.00
<i>Куски курицы в собственном отваре, с уксусом и кориандром.</i>	
Татариахни	10.00
<i>Куски отварной говядины в собственном отваре, с чесноком и зеленью.</i>	

Суп из лосося	20.00
<i>Куски лосося в собственном отваре, с картофелем, морковью, яйцами и различной зеленью.</i>	
Борщ	10.00
<i>Говяжий суп с мелко нарезанной капустой, тушеной в масле свёклой и морковью.</i>	
Суп-Харчо	9.00
<i>Говяжий суп с рисом, томатным соусом и специями.</i>	
Харчо с грецкими орехами по-мегрельски	15.00
<i>Куски телятины в собственном отваре, с грецкими орехами и специями.</i>	
Шпинатовый крем-суп.....	8.00
<i>Шпинатовый крем-суп со сливками и Пармезаном.</i>	
Суп из грибов	8.00
<i>Суп из шампиньонов с болгарским перцем, морковью и луком.</i>	
Крем-суп из шампиньонов	12.00
<i>Крем-суп из шампиньонов, картофеля и моркови, со сливками и Пармезаном.</i>	
Окрошка	8.00
<i>Мелко нарезанные варёные яйца, ветчина, картофель и огурцы, с мацони.</i>	
Сборная солянка.....	12.00
<i>Мелко нарезанная ветчина и сосиски в сметанном соусе.</i>	

Горячие блюда из овощей и молочных продуктов

Картофель фри	6.00
Картофель по-мексикански.....	10.00
<i>Крупно нарезанный картофель жареный в мундире, с паприкой и мексиканским соусом.</i>	
Картофель, приготовленный по-домашнему	7.00
Варёный картофель с укропом	5.00
Варёный рис с овощами	6.00
Фасоль в горшочке с гарниром.....	8.00
Шампиньоны в Кеци	13.00
Шампиньоны в Кеци с Сулгуни	15.00

Оджахури из шампиньонов.....	12.00
<i>Шампиньоны, зажаренные вместе с картофелем и болгарским перцем.</i>	
Тушеные шампиньоны.....	13.00
<i>Шампиньоны, тушеные вместе с луком, приправленные зеленью.</i>	
Чакапули из шампиньонов.....	14.00
<i>Шампиньоны, тушеные в зелёном Ткемали, с тархуном и зеленью.</i>	
Тушеные древесные грибы	12.00
<i>Тушеные древесные грибы с луком, приправленные зеленью.</i>	
Чакапули из древесных грибов.....	12.00
<i>Древесные грибы, тушеные в зелёном Ткемали, с тархуном и зеленью.</i>	
Харчо из древесных грибов с грецкими орехами.....	13.00
<i>Отварные древесные грибы, в соусе из грецких орехов и специй для Харчо.</i>	
Цезарский гриб (сезонно)	30.00
Сулгуни жареный в Кеци	12.00
Сулгуни зажаренный в Ризоне	14.00
<i>Зажаренные куски Сулгуни, обваленные в итальянских панировочных сухарях.</i>	

Горячие блюда из рыбы

Ассорти горячей рыбы	140.00
<i>Морской окунь, лосось, золотистый дорадо, барабулька.</i>	
Золотистый дорадо на гриле.....	36.00
Жареная форель	11.00
Форель в гранатовом соку	16.00
Жареная барабулька	16.00
Жареная рыба из Арагви	10.00
Жареный сарган (сезонно)	16.00
Морской окунь на гриле.....	36.00
Лосось в соусе из икры.....	50.00
<i>Стейк атлантического лосося, с соусом из красной икры и сливок.</i>	
Остри из осетрины.....	55.00
Остри из лосося	32.00

Горячие блюда из мяса

Жареный цыплёнок	23.00
Цыплёнок на гриле.....	26.00
Жареный деревенский цыплёнок.....	35.00
Жареный цыплёнок в ежевичном соусе	30.00
Жареный цыплёнок в Ткемали	26.00
Цыплёнок Шкмерули.....	26.00
<i>Зажаренное филе цыплёнка в молочном соусе с чесноком.</i>	
Чахохбили из цыплёнка по-гурийски.....	32.00
Цыплёнок Чакондрили в Кеци, по-имеретински.....	30.00
<i>Цыплёнок, тушёный в топленом масле вместе с чабером.</i>	
Хашлама	26.00
Говяжьё ребра с Аджикой в Кеци	22.00
Чакапули из телятины	20.00
<i>Телятина, тушёная в соусе белого вина, Ткемали и зелени.</i>	
Тушёная телятина	20.00
<i>Телятина, тушёная в соусе из лука, помидоров и чеснока, с зеленью и специями.</i>	
Телятина тушёная в Саперави.....	22.00
Говядина в остром соусе (Остри)	16.00
<i>Нежные куски говядины, тушёные в томатном соусе и острых специях.</i>	
Чакапули из баранины (сезонно)	22.00
<i>Баранина, тушёная в соусе белого вина, Ткемали и зелени.</i>	
Долма в виноградных листьях с соусом из мацони.....	15.00
<i>Мелко измельченная говядина и свинина, завёрнутая вместе с рисом в виноградные листья, под соусом из мацони с чесноком.</i>	
Говяжье сердце и печень в Кеци.....	11.00
<i>Говяжье сердце и печень со специями, зажаренные вместе с луком.</i>	
Абхазура	16.00
<i>Мелко измельченная говядина и свинина с барбарисом, в жировой сетке.</i>	
Тушёная телятина калия	20.00
<i>Телятина, тушёная в гранатовом соке и белом вине.</i>	
Мадам Бовари	22.00
Чанахи	26.00
<i>Баранина, тушёная вместе с баклажанами, помидорами, болгарским перцем и другими овощами.</i>	

Имеретинские купаты	14.00
<i>Измельченные говядина и свинина, начиненные в кишку, с грузинскими специями.</i>	
Мегрельские купаты в Кеци	13.00
<i>Мелко нарезанные свиные сердце и печень, начиненные в копченую кишку, со специями.</i>	
Раскрытые купаты в Кеци	12.00
<i>Мелко нарезанные внутренности говядины и свинины со специями, зажаренные в Кеци.</i>	
Куриные сердечки и печень	12.00
Жареная перепёлка с картофельным гарниром	12.00
Козлёнок в молоке	26.00
<i>Козлёнок, сваренный в молоке, с гарниром из вареного картофеля.</i>	
Козлёнок в томатном соусе.....	28.00
<i>Куски козлёнка, тушеного в томатном соусе.</i>	
Оджахури из свинины	17.00
<i>Жареные свинина и картофель с луком и чесноком, приготовленные по-домашнему.</i>	
Оджахури из телятины.....	22.00
<i>Жареные телятина и картофель с луком и чесноком, приготовленные по-домашнему.</i>	
Оджахури из курятины	12.00
<i>Жареные курятина и картофель с луком и чесноком, приготовленные по-домашнему.</i>	
Куриные крылышки по-мексикански.....	10.00
<i>Зажаренные Куриные крылышки с мексиканским соусом.</i>	
Котлеты по-киевски.....	16.00
<i>Куриное филе зажаренное в панировочных сухарях, с начинкой голландского сыра, с картофелем.</i>	
Стейк мраморной говядины с соусами	45.00
Стейк из куриного филе (с грибами и сливочным соусом)	22.00
Ассорти из кабаби с гарниром.....	55.00
<i>Кабаби из смешанного мяса, кабаби из баранины, кабаби из курятины, кабаби в Сулгуни, с овощным гарниром.</i>	

Шашлык

Ассорти из шашлыка	70.00
<i>Куриный шашлык, шашлык из телятины, шашлык из баранины, шашлык из свинины</i>	
Шашлык из телятины.....	18.00
Шашлык из свинины	14.00
Шашлык из баранины	20.00
Шашлык из куриного филе.....	11.00
Шашлык из телячьей вырезки.....	22.00
Шашлык из свиных ребрышек.....	18.00
Шашлык из свиной лопатки	20.00
Шашлык из свиной вырезки	20.00
Свиная печень в жировой сетке	14.00
Шашлык из осетрины.....	55.00
Шашлык из алазанского сома	26.00
Шашлык из лосося.....	28.00
Шашлык из овощей	12.00
Шашлык из древесных грибов	12.00

Мучные блюда

Хлеб Шоти (на одну персону)	1.50
Серый хлеб	3.00
Ржаной хлеб	4.00
Ассорти из хлеба (хлеб Шоти, ржаной хлеб, серый хлеб)	6.00
Хлеб с чесноком.....	5.00
Мчади	1.50
Чвиштари.....	6.00
<i>Сулгуни замешанный с кукурузной мукой.</i>	
Гоми	5.00
Гоми с Сулгуни	8.00
Эларджи	9.00
<i>Сулгуни замешанный с гоми.</i>	

Фирменное хачапури “Картули сахли”	18.00
<i>Хачапури, выпеченное в дровяной печи, покрытое плавленым Сулгуни.</i>	
Мегрельское хачапури	14.00
Имеретинское хачапури	12.00
Аджарское хачапури	10.00
<i>Хлеб в форме лодки, выпеченный в дровяной печи, начиненный молодым сыром, маслом и яйцом.</i>	
Хачапури на шампуре	14.00
Лобиани	8.00
Лобиани с рачинской ветчиной.....	12.00
Лобиани на шампуре	10.00
Кубдари	16.00
<i>Тесто выпеченное в дровяной печи, начиненный мелко нарезанной свининой и говядиной, со специями из Сванетии.</i>	
Пицца “Маргарита”	16.00
<i>Выпеченное тонкое тесто, покрытое Моцареллой, помидорами и особым соусом.</i>	
Пицца “Четыре сыра”	20.00
<i>Выпеченное тонкое тесто, покрытое Моцареллой, голландским сыром, Рокфором и Пармезаном.</i>	
Пицца “Салями Пиканте”	20.00
<i>Выпеченное тонкое тесто, покрытое Моцареллой, колбасой и чёрными оливками.</i>	
Постная пицца	12.00
<i>Выпеченное тонкое тесто, покрытое баклажанами, красным и зелёным болгарским перцем, грибами, помидорами и чёрными оливками, украшенное кукурузой и салатowymi листьями.</i>	
Блины с мясом (5 штук)	10.00
Блины с грибами (5 штук).....	8.00
Спагетти болоньезе	12.00
<i>Итальянская паста, с мелко измельченной говядиной и томатным соусом.</i>	
Спагетти с четырьмя сырами	16.00
<i>Спагетти с соусом из четырёх сыров, Моцарелла, голландский сыр, Рокфор и Пармезан.</i>	

Соусы

Баже.....	8.00
Ткемали	2.00
Томатный Сацебели.....	2.00
Наршараб	2.00
Кетчуп	2.00
Майонез.....	2.00
Сметана	2.00
Мацони	2.00
Горчица	2.00
Зелёная Аджика.....	4.00
Красная мегрельская Аджика	3.00
Мексиканский соус	4.00

Десерт

Ассорти из фруктов "Картули сахли".....	35.00
Ассорти из сезонных фруктов.....	25.00
Ассорти из восточных сладостей.....	18.00
<i>Цукаты, тыква, белый и чёрный изюм.</i>	
Грузинское лакомство	29.00
<i>Грецкие и грузинские орехи, сушеный инжир, курага, Тклапи, имеретинская и кахетинская чурчхела.</i>	
Ассорти из сухофруктов	16.00
<i>Тклапи, сушеные черносливы, курага и сушеный инжир.</i>	
Различное варенье.....	8.00
Мёд.....	8.00
Блины с мёдом	10.00
Блины с бананом и шоколадом.....	12.00
Жареное яблоко с начинкой из грецких орехов и мёда	14.00
Тирамису	13.00
Штрудель.....	10.00
Штрудель с мороженым	12.00

Панна Котта	10.00
Различное мороженое	7.00
Жареные грузинские орехи	10.00
Чурчхела кахетинская.....	8.00
Чурчхела имеретинская.....	7.00
Пеламуши.....	10.00
Церетели мцвади	12.00
<i>Тыквенные семечки жареные на Кеци</i>	

Особенно приготовленные блюда

Цельная осетрина испеченная в печи	180.00
<i>(при предварительном заказе)</i>	
Цельный поросёнок испеченный в Тоне.....	260.00
<i>(при предварительном заказе)</i>	
Цельный ягнёнок с Аджикой, испеченный в Тоне.....	500.00
<i>(при предварительном заказе)</i>	