



• ТИФЛИССКИЙ •
ДВОРИК
✂

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ / SPRING MENU

Зеленый салат (Авокадо, огурцы, микс зелени, цитрусовая заправка) (Green salad) (Avocado, cucumber, mixed greens, citrus dressing)	270 г	990 р.
Сациви из цветной капусты (Отварная цветная капуста в ореховом соусе) (Cauliflower satsivi) (Boiled cauliflower in walnut sauce)	330 г	550 р.
Крем-суп из тыквы (Cream of pumpkin soup)	300 / 35 г	420 р.
Лобиани (Постное слоеное тесто с красной фасолью) (Lobiani) (Lenten puff pastry with red beans)	400 г	450 р.
Вешенки с тархуном (Лесные вешенки в соусе из тархуна) (Oyster mushrooms with tarkhun) (Forest oyster mushrooms in tarragon sauce)	210 г	590 р.
Хинкали с картофелем и грибами (Khinkali with potatoes and mushrooms)	100 г	130 р.
Хинкали со шпинатом (Khinkali with spinach)	100 г	120 р.
Котлеты из моркови с булгуром (Carrot cutlets with bulgur)	160 / 150 / 10 г	420 р.
Фаршированный перец в томатном соусе (Болгарский перец с начинкой из риса, кабачка, моркови и лука, тушенный в томатном соусе) (Stuffed peppers in tomato sauce) (Sweet pepper stuffed with rice, courgette, carrots and onions, stewed in tomato sauce)	350 г	520 р.
Шоколадный торт (Chocolate cake)	190 г	480 р.

НАПИТОК ОТ ШЕФА / DRINK FROM CHEF

Клюквенный морс (Cranberry water)	300 / 1000 мл	320 / 850 р.
Вишневый компот (Cherry compote)	300 / 1000 мл	320 / 850 р.
Черная смородина (Black currant)	300 / 1000 мл	320 / 950 р.
Компот из фейхоа (Feijoa compote)	300 / 1000 мл	300 / 900 р.
Айран (Ayran)	300 / 1000 мл	260 / 780 р.
Мацони (Matsoni (sour milk))	180 мл	240 р.

САЛАТЫ / SALADS

Цезарь с курицей (Caesar salad with chicken)	220 г	690 р.
Греческий салат (Greek salad)	250 г	620 р.
Руккола с креветками и сыром пармезан (Rukkola with shrimps and parmesan cheese)	220 г	2230 р.
Салат с семгой и авокадо	280 г	1420 р.
Салат с печенью	280 г	850 р.
Овощной салат по-грузински со специями / орехами (Vegetable salad in Georgian with spices / walnuts)	250 / 270 г	520 / 570 р.
Салат с Бакинскими помидорами, и тархуном (Salad with baku tomatoes and tarragon)	225 г	620 р.
Овощной салат на углях (тёплый) (Паприка, баклажаны, томаты, приготовленные на углях, со специями) (Crilled vegetable salad) (Sweet pepper, aubergine, tomatoes, cooked over coal, with spices)	150 г	580 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Аджапсанда (Запеченные баклажаны, паприка, томаты, специи, зелень) (Adzhapsandal) (Baked aubergines, tomato, paprika, spices, greens)	250 г	970 р.
Баклажаны, жаренные с орехами (Баклажаны, фаршированные орехами, зеленью и зернами граната) (Aubergines with walnuts) (Fried aubergines stuffed with walnuts, greens, pomegranate seeds)	180 г	630 р.
Ассорти пхали (Пхали из стручковой фасоли, шпината, баклажан с помидорами и свеклы) (Assorted pkhali) (Pkhali from green beans, spinach, eggplant with tomato and beets)	200 г	790 р.
Пхали из стручковой фасоли (Приправленная грецкими орехами, кавказскими специями и зеленью) (Green beans Pkhali) (Boiled beans, seasoned with walnuts, Caucasian spices and fresh green)	150 г	520 р.
Пхали из шпината (Биточки из шпината, приправленные грецкими орехами, Кавказскими специями и зеленью) (Spinach pkhali) (Balls of spinach, seasoned with walnuts, Caucasian spice and fresh greens)	150 г	580 р.
Пхали из баклажан (Запеченные баклажаны и томаты с грецкими орехами, специями и свежей зеленью) (Aubergines Pkhali) (Baked aubergines and tomatoes with walnuts, spices and fresh greens)	150 г	590 р.

<p>Пхали из свекольной ботвы (Нежные биточки свеклы, приправленные грецкими орехами, кавказскими специями и свежей зеленью) (Phali from beet tops) (Beet, seasoned with walnuts, Caucasian spices and fresh greens)</p>	150 г	590 р.
<p>Икра из Бадриджан (Запеченные баклажаны, томаты, паприка, специи, зелень) (Badridzhan Caviar) (Eggplant, tomatoes, sweet pepper, spices, greens)</p>	150 г	530 р.
<p>Сотолия по-мегрельски (Шпинат со специями и мацони) (Megrelian Sotoliya) (Spinach with spices and matsoni)</p>	150 / 40 г	490 р.
<p>Сезонные овощи и зелень (Помидоры, огурцы, стручковый перец, редис, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, укроп, цицмат, тархун) (Seasonal Vegetables and greens) (Tomatoes, cucumbers, capsicum, radish, spring onions, parsley, Cilantro, basil, dill, tsitsmaty, tarragon)</p>	235 / 160 г	1380 р.
<p>Ассорти из домашних сыров (Домашний сулугуни, копченая косичка, сулугуни с надуги, чечил) (Home-Made Cheeses Assortiment) (Suluguni with nadugi, chechil)</p>	430 г	1100 р.
<p>Сыр Сулугуни (Suluguni-Georgian Cheese)</p>	200 г	430 р.
<p>Сыр Сулугуни по-тифлисски (Suluguni cheese with curds and mint)</p>	150 г	450 р.
<p>Гебжалия (Рулетики из сыра «Сулугуни» с мятой под соусом «Мацони») (Gebzhaliya) («Suluguni» cheese rolls with mint under «Matsoni» sause)</p>	150 / 100 г	780 р.
<p>Джонджоли (Засоленные соцветия кустарника с ароматными приправами) (Dzhondzholi) (Salted bush inflorescences with fragrant seasoning)</p>	140 г	670 р.

<p>Домашние Соленья (Малосольные огурцы, гурийская капуста, маринованный чеснок, черемша, бурые томаты, стручковый перец, джонджоли) (Home-Made Pickles) (Salted cucumbers, gurian cabbage, Salted cucumbers and gurian cabbage)</p>	530 г	990 р.
<p>Ассорти из Мясных закусок (Куриный рулет, отварной язык, буженина, ростбиф) (Meat Starters Assortment) (Chicken roll, boiled tongue, boiled pork, roast beef)</p>	225 / 50 г	1900 р.
<p>Бастурма (Basturma)</p>	100 г	700 р.
<p>Куриный Рулет (Chicken Roll)</p>	100 г	490 р.
<p>Говяжий Язык (Beef Tongue)</p>	100 г	820 р.
<p>Буженина (Cold Baked Pork)</p>	100 г	580 р.
<p>Сациви (Кусочки курочки под ароматным ореховым соусом) (Satsivi) (Pieces of chicken under fragrant walnut sauce)</p>	100 / 200 г	770 р.
<p>Бажа из Лосося (Кусочки лосося под ореховым соусом) (Salmon Bazha) (Salmon slices with nut sauce)</p>	100 / 150 г	1650 р.
<p>Семга слабосоленая (Lightly salted salmon)</p>	145 / 30 г	1640 р.
<p>Сельдь с отварным картофелем (Herring with Boiled Potatoes)</p>	125 / 100 г	600 р.
<p>Ассорти Рыбное (Слабосоленая сёмга, масляная рыба, угорь) (Fish Assortment) (Salted salmon, dollarfish, eel)</p>	300 г	3500 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Эларджи (Гоми, заваренная с сыром «Сулугуни») (Elardji) (Gomi, brewed with «Suluguni» cheese)	300 г	590 р.
Мамалыга (С кукурузной крупы и муки, подается с сыром «Сулугуни») (Mamaliga) (Brewed porridge of maize crain, served with «Suluguni» cheese)	300 г	500 р.
Лобио по-мегрельски (Протертая красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью) (Lobio in Megrel Style) (Stewed, mashed red beans, fried with onion, fragrant spices and greens)	300 г	570 р.
Лобио по-грузински (Фасоль, обжаренная с луком, специями и зеленью) (Lobio in Georgian Style) (Beans, fried with onion, spices and greens)	200 / 50 / 80 г	620 р.
Жареный сыр «Сулугуни» со свежими помидорами (Fried «Suluguni» cheese with fresh tomatoes)	310 г	780 р.
Грибы, запеченные с сыром на кецы (Mushrooms with cheese on the clay pan)	250 г	650 р.
Мчади с сыром «Сулугуни» (Mchadi with «Suluguni» cheese)	180 / 180 г	600 р.
Чвиштари с кунжутом (Cvishtari) (Corn cake with sesame)	120 г	250 р.
Квари (Вареники по-грузински) (Kvari) (Georgian Dumplings)	100 / 50 г	260 р.
Хачапури по-старинному рецепту (Khachapuri in an ancient way recipe)	550 г	810 р.
Хачапури по-мегрельски (Khachapuri in megrel style)	500 г	730 р.

Хачапури по-имеретински (Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра «Сулугуни») (Khachapuri in Imereti style) (Thinly fancy filled with «Suluguni» cheese)	500 г	710 р.
Хачапури по-аджарски (Лодочка из сдобного теста с сыром «Сулугуни» и яйцом) (Khachapuri in Ajaria style) (Boat of the short pastry with «Suluguni» cheese and egg)	410 г	720 р.
Пеновани (Слоеный хачапури с сыром) (Penovani) (Layer-Cake with cheese)	300 г	550 р.
Ачма (Домашний слоеный пирог с сыром «Сулугуни») (Achma) (Home-Made layer cake with «Suluguni» cheese)	220 / 70 г	590 р.
Хачапури со шпинатом (Khachapuri with spinach)	500 г	590 р.
Кубдари (Сванский пирог с мясом) (Kubdari) (Svan pie with meat)	500 г	1200 р.
Кутабы с зеленью (Qutabs with greens)	130 / 70 г	340 р.
Кутабы с сыром и тархуном (Qutabs with cheese and tarragon)	135 / 70 г	450 р.
Кутабы с картофелем (Qutabs with potatoes)	130 / 70 г	350 р.
Кутабы с мясом (Qutabs with meat)	130 / 70 г	490 р.

СУПЫ / SOUPS

Суп Харчо (Традиционный грузинский суп со специями) (Kharcho) (Traditional Georgian soup with spices)	400 г	780 р.
Домашняя суп-лапша с курицей и грибами (Home noodle soup with chicken and mushrooms)	350 г	550 р.
Хашлама (Бульон с отварными кусочками телячьей грудинки и зеленью) (Khashlama) (Clear soup with pieces of boiled veal bacon and greens)	350 г	930 р.
Щавелевый суп (Sorrel soup)	400 г	550 р.
Уха Боярская (Ukha-Fish soup)	300 г	1360 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES (МЯСО / MEAT)

Куч-Мачи (Традиционное блюдо грузинской кухни – обжаренные потрошка с луком и специями) (Kuch-Machi) (Traditional Georgian dish – fried giblets with onion and spices)	220 г	870 р.
Чашушули в глиняном кецы (Кусочки телятины, тушеные с томатами, специями, зеленью) (Chashushuli) (Veal stewed with tomatoes, spices, herbs)	300 г	2100 р.
Чакапули (Баранина с белым вином, с тархуном и зеленым ткемали) (Tchakapuli) (Mutton meat with white wine)	300 г	1700 р.
Чанахи (Кусочки баранины тушеные с картофелем, репчатым луком, баклажанами, томатами и зеленью) (Chanakhi) (Pieces of lamb stewed with potatoes, onion, aubergine, tomatoes and greens)	380 г	1100 р.
Оджахури (Свинина с картофелем, обжаренная до золотистой корочки, с помидорами, свежей зеленью, чесноком и луком) (Odzhahuri) (Pork with potatoes fried to a golden crust, tomatoes, fresh greens, garlic and onion)	445 г	1100 р.
Котлеты по-домашнему с картофельным пюре (Home-Made cutlets with mashed potatoes)	200 / 200 / 50 г	700 р.
Долма в виноградных листьях (Dolma grape leaves stuffed with meat)	160 / 30 г	800 р.
Бараньи язычки с картофельным пюре	200 / 75 / 200 г	1430 р.
Хинкали 1 шт. (На выбор: баранина, говядина – свинина) (Khinkali 1 pc.) (For choice: lamb, veal and pork)	100 г	120 р.
Жареные хинкали 1 шт. (Fried khinkali 1 pc.)	100 г	140 р.

ПТИЦА / POULTRY

Чкмерули (Цыпленок в чесночно-молочном соусе) (Chkmeruli) (Chicken marinated in garlic-and cream sauce)	300 г	1250 р.
Цицила (Цыпленок маринованный и запеченный по-старинному рецепту) (Tsitsila) (Chicken marinated and baked, according to an ancient recipe)	340 г	1200 р.
Чахохбили (Кусочки обжаренной курицы в соусе из томатов, со специями и зеленью) (Chakhokhbili) (Fried chicken pieces with a sauce of tomatoes, spices and greens)	300 г	750 р.
Цыплёнок Тапака (Chicken taraka)	340 / 50 г	1300 р.

РЫБА / FISH

Форель жареная (Trout stewed)	185 г	1100 р.
Сёмга, запеченная с болгарским перцем и томатами (Salmon, baked with sweet pepper, tomatoes)	190 г	2100 р.
Барабулька черноморская, обжаренная до золотистой корочки (Barabulka black sea red mullet fried to a golden crust)	225 / 250 г	1200 р.
Дорадо запеченное (Dorado baked)	180 г	1200 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ / DISHES ON THE COALS

Люля-кебаб из ягнёнка (Lamb lulia-kebab)	200 г	950 р.
Люля-кебаб из курицы (Chicken lulia-kebab)	200 г	800 р.
Шашлык из курицы (Chicken shish kebab)	200 г	820 р.
Шашлык из индейки (Turkey shish kebab)	200 г	900 р.
Шашлык из свинины (Pork shish kebab)	200 г	1200 р.
Шашлык из телёнка (Veal shish kebab)	200 г	1650 р.
Шашлык из мякоти ягнёнка (Lamb flesh shish kebab)	200 г	1600 р.
Шашлык из корейки ягнёнка (Lamb loin shish kebab)	200 г	2300 р.
Стейк из лосося (Salmon steak)	190 г	2100 р.
Дорадо (Dorado)	240 г	1320 р.

ОВОЩИ НА УГЛЯХ / VEGETABLES ON THE COALS

Овощи на углях (Vegetable)	260 г	770 р.
Баклажаны на углях (Aubergines)	150 г	370 р.
Томаты на углях (Tomatoes)	150 г	590 р.
Паприка на углях (Sweet pepper)	150 г	450 р.
Картофель на углях (Potatoes)	150 г	300 р.

ГАРНИРЫ / GARNIRS

Картофельное пюре (Mashed potatoes)	200 г	365 р.
Жаренный картофель с грибами (Fried potatoes with mushrooms)	360 г	680 р.
Рис с тушеными овощами (Rice with stewed vegetables)	250 г	420 р.
Дикий рис (Wild rice)	250 г	650 р.

СОУСЫ / SAUCES

Сацибели (Satsibeli)	50 г	200 р.
Ткемали (Tkemali)	50 г	200 р.
Наршараб (Narsharab)	50 г	200 р.
Мацони (Matsoni)	50 г	200 р.
Чесночный (Garlic)	50 г	200 р.
Аджика (Adjika)	50 г	200 р.

ДЕСЕРТЫ (ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) / DESSERTS (HOME-MADE)

Джанджуха (Dzhandzhuha)	100 г	750 р.
Чурчхела с грецким орехом (Churchkela with walnuts)	100 г	750 р.
Морковный торт (Carrot cake)	180 г	590 р.
Птичье молоко (Pigeon milk)	180 г	590 р.
Наполеон (Napoleon)	200 г	600 р.
Медовик (Honey pie)	120 г	550 р.
Сметанник (Sour-cream pie)	210 г	720 р.
Меренга с ягодами (Meringue with berries)	160 г	520 р.
Шоколадный фондан (Chocolate fondan)	130 / 50 г	600 р.
Згапари (Zgapaeri)	100 г	520 р.
Мацони с мёдом и орехами (Matsoni with honey and nuts)	220 г	390 р.
Пеламуши (Grade pudding)	130 г	450 р.
Сезонные фрукты (Seasonal fruits)	2000 г	3200 р.

Ягодная тарелка (Малина, голубика, ежевика, клубника) (Berry bowl) (Raspberry, blueberry, blackberry, strawberry)	500 г	5500 р.
Малина (Raspberry)	100 г	1530 р.
Голубика (Blueberry)	100 г	1150 р.
Ежевика (Blackberry)	100 г	1900 р.
Клубника (Strawberry)	150 г	700 р.
Ассорти из сухофруктов (Курага, чернослив, изюм, инжир, финики) (Dried fruits assortment)	350 г	1200 р.
Домашнее варенье (за одну порцию) (Инжир, айва, кизил, грецкий орех, белая черешня) (Homemade jam (per serving)) (Fig, quince, cornel, walnut, white cherry)	100 г	350 р.
Ассорти орехов (Миндаль, грецкий орех, кешью, арахис) (Assortment of nuts) (Almond, walnut, cashew, peanut)	200 г	930 р.
Мед гречишный (Buckwheat honey)	50 г	350 р.
Мед донник (Sweet clover honey)	50 г	350 р.
Мед липовый (Linden honey)	50 г	350 р.
Мед царский (Imperial honey)	50 г	350 р.
Мороженое в ассортименте (за один шарик) (Шоколад, ваниль, клубника) (Ice cream in assortment (per ball)) (Chocolate, vanilla, strawberry)	50 г	340 р.
Сорбет (за один шарик) (Черная смородина, манго, лайм-лимон) (Sorbet (per ball)) (Black currant, mango, lime-lemon)	50 г	340 р.