



• ТИФЛИССКИЙ •  
ДВОРИК  
✂

## ОСЕННЕЕ МЕНЮ / AUTUMN MENU

|  |       |                |
|--|-------|----------------|
| <b>Салат «Ростбиф с киноа»</b><br>(Ростбиф, киноа, микс салат, заправлен авторским соусом)<br><b>(Salad «Roast beef with quinoa»)</b><br>(Arugula, shrimp, mango, avocado, walnut, honey sauce)                                      | 175 г | <b>840 р.</b>  |
| <b>Ацецили</b><br>(Запеченный баклажан, специи, кинза, соевый соус)<br><b>(Acetsili)</b><br>(Baked eggplant, spices, cilantro, soy sauce)  | 200 г | <b>480 р.</b>  |
| <b>Домашний пирог с картофелем и сыром</b><br>(Homemade pie with potatoes and cheese )   | 400 г | <b>520 р.</b>  |
| <b>Крем-суп из тыквы</b><br>(Pumpkin cream soup)   | 300 г | <b>450 р.</b>  |
| <b>Перепелка с фаршированной тыквой</b><br>(Тыква, картофель, морковь, томат, лук, болгар. перец, стручковая фасоль)<br><b>(Quail with stuffed pumpkin)</b><br>(Pumpkin, potatoes, carrots, tomato, onion, bell pepper, green beans) | 300 г | <b>1100 р.</b> |
| <b>Шоколадный торт с фундуком</b><br>(Chocolate cake with hazelnuts)   | 200 г | <b>680 р.</b>  |

## 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<br>(Caesar salad with chicken)   | 220 г       | 690 р.       |
| Греческий салат<br>(Greek salad)  | 250 г       | 620 р.       |
| Руккола с креветками и сыром пармезан<br>(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 /<br>орехами<br>(Vegetable salad in Georgian with spices /<br>walnuts)   | 250 / 270 г | 520 / 570 р. |
| Салат с Бакинскими помидорами,<br>и тархуном<br>(Salad with baku tomatoes and tarragon)   | 225 г       | 620 р.       |
| Овощной салат на углях (тёплый)<br>(Паприка, баклажаны, томаты, приготовленные на углях,<br>со специями)<br>(Crilled vegetable salad)<br>(Sweet pepper, aubergine, tomatoes, cooked over coal, with spices) | 150 г       | 580 р.       |

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

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

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

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

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

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

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

## СУПЫ / SOUPS

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES (МЯСО / MEAT)

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



## ПТИЦА / POULTRY

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

## РЫБА / FISH

|  |             |         |
|--|-------------|---------|
| <b>Форель жареная</b><br>(Trout stewed)  | 185 г       | 1100 р. |
| <b>Сёмга, запеченная с болгарским перцем и помидорами</b><br>(Salmon, baked with sweet pepper, tomatoes)                     | 190 г       | 2100 р. |
| <b>Барабулька черноморская, обжаренная до золотистой корочки</b><br>(Barabulka black sea red mullet fried to a golden crust) | 225 / 250 г | 1200 р. |
| <b>Дорадо запеченное</b><br>(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<br>(Fried potatoes with mushrooms) | 360 г | 680 р. |
| Рис с тушенными овощами<br>(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<br>(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 (Zgaraeri)  | 100 г      | 520 р.  |
| Мацони с мёдом и орехами (Matsoni with<br>honey and nuts) | 220 г      | 390 р.  |
| Пеламуши (Grade pudding)                                  | 130 г      | 450 р.  |
| Сезонные фрукты (Seasonal fruits)                         | 2000 г     | 3200 р. |

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