



• ТИФЛИССКИЙ •  
ДВОРИК



## ЛЕТНЕЕ МЕНЮ / SUMMER MENU

<b>Салат Мцване</b> (Авокадо, огурцы, микс зелени, цитрусовая заправка) <b>(Mtsvane salad)</b> (Avocado, cucumbers, mixed greens, citrus dressing)	270 г	<b>990 р.</b>
<b>Ацецили</b> <b>(Atcetcili)</b>	170 г	<b>410 р.</b>
<b>Окрошка на квасе</b> (Картофель, яйцо, огурцы, язык говяжий, зелень) <b>(Okroshka with kvass)</b> (Potatoes, egg, cucumbers, beef tongue, greens)	300 г	<b>570 р.</b>
<b>Окрошка на мацони</b> (Картофель, яйцо, огурцы, язык говяжий, зелень) <b>(Okroshka with matsoni)</b> (Potatoes, egg, cucumbers, beef tongue, greens)	300 г	<b>620 р.</b>
<b>Горгонзола с грушей</b> <b>(Gorgonzola with pear)</b>	450 г	<b>860 р.</b>
<b>Семга с овощами на углях</b> (Семга, болгарский перец, черри) <b>(Salmon with vegetables on coals)</b> (Salmon, bell pepper, cherry)	200 / 30 г	<b>2300 р.</b>
<b>Панна-котта с манго</b> <b>(Mango Panna Cotta)</b>	100 г	<b>450 р.</b>
<b>Арбуз</b> <b>(Watermelon)</b>	500 г	<b>500 р.</b>
<b>Дыня</b> <b>(Melon)</b>	500 г	<b>800 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 (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

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

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

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

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

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

## СУПЫ / SOUPS

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

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

<b>Куч-Мачи</b> (Традиционное блюдо грузинской кухни – обжаренные потрошка с луком и специями) <b>(Kuch-Machi)</b> (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) <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) <b>(Tchakapuli)</b> (Mutton meat with white wine)	300 г	<b>1700 р.</b>
<b>Чанахи</b> (Кусочки баранины тушеные с картофелем, репчатым луком, баклажанами, томатами и зеленью) <b>(Chanakhi)</b> (Pieces of lamb stewed with potatoes, onion, aubergine, tomatoes and greens)	380 г	<b>1100 р.</b>
<b>Оджахури</b> (Свинина с картофелем, обжаренная до золотистой корочки, с помидорами, свежей зеленью, чесноком и луком) <b>(Odzhahuri)</b> (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> <b>(Home-Made cutlets with mashed potatoes)</b>	200 / 200 / 50 г	<b>700 р.</b>
<b>Долма в виноградных листьях</b> <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) <b>(Khinkali 1 pc.)</b> (For choice: lamb, veal and pork)	100 г	<b>120 р.</b>
<b>Жареные хинкали 1 шт.</b> <b>(Fried khinkali 1 pc.)</b>	100 г	<b>140 р.</b>



## ПТИЦА / POULTRY

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

## РЫБА / FISH

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

## 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 тушенными 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.

<b>Ягодная тарелка</b> (Малина, голубика, ежевика, клубника) <b>(Berry bowl)</b> (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> (Курага, чернослив, изюм, инжир, финики) <b>(Dried fruits assortment)</b>	350 г	<b>1200 р.</b>
<b>Домашнее варенье (за одну порцию)</b> (Инжир, айва, кизил, грецкий орех, белая черешня) <b>(Homemade jam (per serving))</b> (Fig, quince, cornel, walnut, white cherry)	100 г	<b>350 р.</b>
<b>Ассорти орехов</b> (Миндаль, грецкий орех, кешью, арахис) <b>(Assortment of nuts)</b> (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> (Шоколад, ваниль, клубника) <b>(Ice cream in assortment (per ball))</b> (Chocolate, vanilla, strawberry)	50 г	<b>340 р.</b>
<b>Сорбет (за один шарик)</b> (Черная смородина, манго, лайм-лимон) <b>(Sorbet (per ball))</b> (Black currant, mango, lime-lemon)	50 г	<b>340 р.</b>