



*La Georgia*

МЕНЮ

*Ла Джоржия*





## ЗАВТРАКИ до 12.00

|                    |                                                              |       |       |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|-------|-------|
| ОМЛЕТ              | из 2-х яиц, молока, майонеза, масла топленого, соли          | 150 г | 165 ₴ |
| ГЛАЗУНЬЯ           | из 2-х яиц, жаренных на топленом масле, украшенная петрушкой | 110 г | 200 ₴ |
| БЛИНЧИКИ           | 2 шт. Из муки, яиц, молока, соли, сахара, топленого масла    | 130 г | 180 ₴ |
| Добавки:           |                                                              |       |       |
| БЕКОН              |                                                              | 50 г  | 130 ₴ |
| СЫР СУЛУГУНИ       |                                                              | 50 г  | 120 ₴ |
| СЫР СУЛУГУНИ/ГРИБЫ |                                                              | 50 г  | 120 ₴ |
| ТОМАТЫ             |                                                              | 50 г  | 110 ₴ |
| ВАРЕНЬЕ            |                                                              | 50 г  | 130 ₴ |
| МЕД                |                                                              | 50 г  | 110 ₴ |
| СМЕТАНА            |                                                              | 50 г  | 90 ₴  |
| СГУЩЕНКА           |                                                              | 50 г  | 90 ₴  |
| СЕМГА с/сл         |                                                              | 50 г  | 380 ₴ |



## ВЫПЕЧКА

|                                |                                                                 |       |       |       |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ        | С сыром сулугуни внутри                                         | 450 г | 640 ₴ | 300 г | 460 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ         | С сыром сулугуни внутри и сверху                                | 450 г | 640 ₴ | 300 г | 460 ₴ |
| ХАЧАПУРИ                       | С сыром сулугуни и зеленью (кинза, петрушка, зеленый лук)       | 450 г | 640 ₴ | 300 г | 460 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ        | С чесноком и копченым сулугуни внутри                           |       |       | 300 г | 530 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» | С сыром сулугуни и яйцом                                        |       |       | 300 г | 530 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» | С курицей и грибами                                             |       |       | 300 г | 550 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» | С сыром сулугуни, кинзой и петрушкой                            |       |       | 300 г | 530 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ           | С рубленным яйцом и сыром сулугуни внутри                       |       |       | 300 г | 530 ₴ |
| ХАЧАПУРИ ЛОБИАНИ КРУГЛЫЙ       | С фасолью                                                       |       |       | 300 г | 530 ₴ |
| КУБДАРИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА       | Лепешка с рубленным мясом свинины и говядины                    | 350 г | 640 ₴ |       |       |
| КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ            | Лепешка с рубленным мясом баранины                              | 350 г | 640 ₴ |       |       |
| ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ                | С курицей, грибами, сулугуни и тархуном                         | 550 г | 710 ₴ |       |       |
| ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ              | Из слоеного теста с сыром сулугуни                              | 450 г | 610 ₴ |       |       |
| ПИДЕ                           | Подается с зеленью кинзы, петрушки и лимоном                    |       |       |       |       |
|                                | с бараниной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем         | 300 г | 610 ₴ |       |       |
|                                | со свиной-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем | 300 г | 540 ₴ |       |       |
| ШОТИ                           | Традиционный хлеб Грузии                                        | 130 г | 110 ₴ |       |       |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ                    |                                                                 | 80 г  | 90 ₴  |       |       |



## ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК ОДНОГО ВИДА по желанию обжариваем

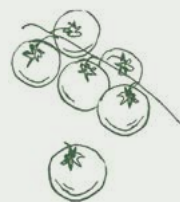
|                               |                                                                                                                      |       |       |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| КАЛАКУРИ                      | Мясо свинины и говядины, кинза, лук, перец острый стручковый и черный                                                | 100 г | 120 ₴ |
| С ГОВЯДИНОЙ                   | Мясо говядины, кинза, лук, перец острый стручковый и черный                                                          | 100 г | 130 ₴ |
| С БАРАНИНОЙ                   | Мясо баранины, кинза, лук, перец острый стручковый и черный                                                          | 100 г | 140 ₴ |
| С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ И СУЛУГУНИ | Сыр сулугуни, грудка куриная в/к, сливки                                                                             | 100 г | 170 ₴ |
| С СЫРОМ И ГРИБАМИ             | Сыр сулугуни, шампиньоны, тархун, масло сливочное                                                                    | 100 г | 120 ₴ |
| СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ           | Сыр сулугуни, шпинат отварной, сливки                                                                                | 100 г | 140 ₴ |
| С СЫРОМ СУЛУГУНИ              |                                                                                                                      | 100 г | 140 ₴ |
| ТОМ-ЯМ                        | Креветки, соус том-ям, кинза                                                                                         | 100 г | 220 ₴ |
| МАМА-ХИНКАЛИ                  | Презентационное блюдо-ассорти из пяти видов хинкалей: калакури, с бараниной, с сыром, с сыром и грибами, со шпинатом | 750 г | 830 ₴ |



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Рулеты из обжаренного баклажана, начиненные протертым грецким орехом, кинзой, специями, украшенные зернами граната и петрушкой



180 г **570 ₴**

## САЦИВИ

Обжаренное куриное бедро под традиционным грузинским соусом баже из орехов, кинзы, чеснока и специй

200 г **580 ₴**

## АДЖАПСАНДАЛИ

Восхитительное овощное блюдо из баклажанов, томатов, перца, лука, чеснока, кинзы, специй и базилика

250 г **540 ₴**

## АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Подается с вареньем или мёдом на выбор. Сыр сулгуни, сулгуни копченый, чечил, чечил копченый, чанах, мята, грецкий орех

300 г **790 ₴**

## СЫР ЧАНАХ

Подается с кинзой, базиликом, тархуном, зеленым луком

150/50 г **480 ₴**

## СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

Соления: черемша, чеснок, капуста по-гурийски, помидор, огурец, перец острый

300 г **590 ₴**

## ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и красным луком

100 г **550 ₴**

## ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ

Биточки из стручковой зеленой фасоли, кинзы, грецких орехов с добавлением специй, украшенные зёрнами граната и гренками шоти

150 г **490 ₴**

## ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Биточки из свеклы отварной, кинзы, грецкого ореха с добавлением специй, украшенные зёрнами граната и гренками шоти

150 г **490 ₴**



## ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Биточки из шпината отварного, кинзы, грецкого ореха с добавлением специй, украшенные зёрнами граната и гренками шоти

150 г **490 ₴**

## ПХАЛИ АССОРТИ

Пхали из фасоли, свеклы, шпината. Украшены зернами граната и гренками шоти

150 г **490 ₴**

## СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ

Картофель бэби обжаренный, филе сельди.

Подается с красным маринованным и зеленым луком

280 г **530 ₴**

## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и укроп, кинза, петрушка

300 г **590 ₴**

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Рулет куриный, буженина, язык говяжий, грудинка свиная, зеленый лук.

Подается с соусом на выбор: аджика или сацебели

300/50 г **990 ₴**

## БАСТУРМА/СУДЖУК

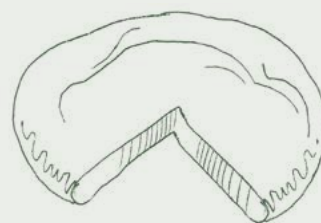


100 г **590 ₴**

## ЗЕЛЕНЫЙ БУКЕТ

Зелень в ассортименте: кинза, петрушка, укроп, базилик, зеленый лук

100 г **390 ₴**



# САЛАТЫ



|                                            |                                                                                                                                      |       |              |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b> | Огурцы, томаты, острый стручковый перец, красный лук с петрушкой, кинзой и базиликом, масло растительное, орех                       | 250 г | <b>530 ₺</b> |
| <b>МИМИНО</b>                              | Телятина, красная фасоль, красный лук, болгарский перец, оливковое масло, кинза, орех, сок лимона                                    | 250 г | <b>760 ₺</b> |
| <b>ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ</b>       | Куриное филе обжаренное, перец, айсберг, томаты, огурцы, сулугуни, специи, чипсы из лаваша, соус цезарь с чесноком                   | 250 г | <b>540 ₺</b> |
| <b>ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ</b>   | Семга с/сл, айсберг, томаты, копченый сулугуни, сухарики, соус цезарь с чесноком                                                     | 250 г | <b>790 ₺</b> |
| <b>САЛАТ ИМЕРЕТИ</b>                       | Томаты, имеретинский сыр, хрустящие баклажаны во фритюре, айсберг, соус терияки с добавлением белого сухого вина, кинза, лук красный | 280 г | <b>590 ₺</b> |
| <b>САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ</b>         | Томаты, сыр сулугуни, тархун, базилик, кинза, гранатово-оливковый соус, лук красный                                                  | 250 г | <b>550 ₺</b> |
| <b>ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ</b>       | Говядина, огурец маринованный и свежий, горошек, картофель, редис, майонез, петрушка, гренки из шоти                                 | 250 г | <b>650 ₺</b> |
| <b>ЛА ДЖОРДЖИЯ</b>                         | Романо, айсберг, сладкий перец, кабачки и баклажаны обжаренные во фритюре, томаты, лук красный, гранат, ореховый соус                | 250 г | <b>620 ₺</b> |
| <b>ВЫСОКОГОРНЫЙ</b>                        | Томаты, огурец, перец сладкий, сулугуни, айсберг, оливки, маслины, лук, масло оливковое, ореховый соус, специи                       | 250 г | <b>620 ₺</b> |
| <b>ТБИЛИССИМО</b>                          | Филе куриное обжаренное, айсберг, сыр сулугуни, дыня, виноград, чеснок, орех грецкий, масло оливковое                                | 250 г | <b>670 ₺</b> |
| <b>АРАГВИ</b>                              | Семга с/сл, картофель отварной, яйцо, зеленый лук, майонез, лимон                                                                    | 250 г | <b>780 ₺</b> |
| <b>РУСТАВЕЛИ</b>                           | Обжаренные креветки, хрустящая обжаренная тыква, айсберг, сыр сулугуни, кинза, чеснок, соус сладкий чили                             | 270 г | <b>850 ₺</b> |

# СУПЫ

|                                      |                                                                                                                                                        |       |              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>ХАРЧО</b>                         | Традиционный острый грузинский говяжий суп с рисом, томатом, перцем болгарским и острым, сельдереем, луком, чесноком и зеленью кинзы, укропа, петрушки | 350 г | <b>540 ₺</b> |
| <b>ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ОРЕХАМИ</b> |                                                                                                                                                        | 350 г | <b>590 ₺</b> |
| <b>ЧИХИРТМА</b>                      | Густой грузинский суп из куриной грудки со взбитым яйцом, мукой, луком и зеленью петрушки, укропа, кинзы                                               | 350 г | <b>440 ₺</b> |
| <b>МЖАУНА</b>                        | Говядина отварная, щавель, картофель, лук, яйцо взбитое                                                                                                | 350 г | <b>490 ₺</b> |
| <b>ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА</b>       | Каре ягненка с жирком, тушёное с томатами, болгарским перцем, картофелем и специями, посыпается зеленью кинзы, петрушки, укропа                        | 450 г | <b>790 ₺</b> |
| <b>БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ</b>             | Подаётся со сметаной и смальцем из свиного сала. Говядина отварная, свекла, капуста, картофель, томатная паста, уксус, лук, кинза, петрушка, укроп     | 350 г | <b>510 ₺</b> |
| <b>СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ</b>          | Говядина, куриная грудка, маслины, оливки, соленые огурцы, лук, специи                                                                                 | 350 г | <b>570 ₺</b> |
| <b>БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ</b>           | Филе говядины, томаты, нут, картофель, лук, болгарский перец, красный перец острый, базилик, кинза, укроп, петрушка, специи                            | 450 г | <b>640 ₺</b> |
| <b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН</b>                | С потрошками или курицей на выбор. Грудка куриная или субпродукты куриные на выбор, масло топленое, лук, морковь, кинза, петрушка, укроп               | 350 г | <b>420 ₺</b> |
| <b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ</b>       | Подаётся с гренками из шоти. Шампиньоны, картофель, молоко, сливки, специи                                                                             | 350 г | <b>470 ₺</b> |



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК)

450 г 990 ₺

Классическое блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями. Подается на лаваше с перцем чили, соусом и чесночной водой

## ЧАНАХИ

350 г 990 ₺

Баранина с жирком, тушеная с баклажанами, картофелем, сладким перцем, перцем чили, базиликом и томатом

## ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

300 г 650 ₺

Свиная шея, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями. Подается с красным маринованным луком

## ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

300 г 990 ₺

Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями. Подается с красным маринованным луком

## ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ

300 г 590 ₺

Куриное филе, обжаренное с картофелем, луком, сладким перцем и специями. Подается с красным маринованным луком

## ЧАШУШУЛИ

300 г 1090 ₺

Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, чесноком и перцем чили, украшенная зеленью петрушки

## ЧАКОНДРИЛИ

300 г 1100 ₺

Телятина, тушеная в наршарабе с луком, кондари, аджикой и паприкой. Подается с кинзой, петрушкой и зернами граната

## ШКМЕРУЛИ

300 г 760 ₺

Половина цыпленка, запеченная по шкмерскому рецепту, в специях и сливочно-чесночном соусе

## МЯСО ПО-БАТУМСКИ

300 г 690 ₺

Свиная шея, шампиньоны, перец болгарский, томаты, чеснок и лук, запеченные под сыром сулугуни

## ДОЛМА

300 г 790 ₺

Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем из говядины, свинины, лука, перца, мяты и риса. Подается с мацони и чесноком

## ЧАХОХБИЛИ

300 г 660 ₺

Кусочки нежного куриного бедра, тушеные с томатами, чесноком, кинзой, петрушкой, перцем чили и специями

## ОСТРЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

300 г 910 ₺

Говядина, тушеная с луком, острым перцем, петрушкой, томатной пастой и специями

## ОСТРЫЙ ИЗ КРЕВЕТОК

350 г 1230 ₺

Креветки, тушеные с острым и болгарским перцем, томатами, оливками, маслинами, чесноком, имбирем, томатной пастой, кинзой и петрушкой

## ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

300 г 490 ₺

Красная фасоль, лук, чеснок, кинза, петрушка, грецкий орех, специи. Подается с капустой по-гурийски

## ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ

300 г 1180 ₺

Телятина, шампиньоны, лук, сливки, чеснок, специи, сыр сулугуни

## СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

350 г 590 ₺

## ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

250 г 580 ₺

## КУЧМАЧИ (КУРИНЫЙ)

300 г 590 ₺

Печень, сердце, желудочки, жаренные с луком и специями.

Подается с зеленью кинзы, петрушки и зернами граната

## ФИЛЕ СУДАКА ЖАРЕНОЕ

170/100/30 г 990 ₺

Филе судака жареное. Подается с картофельным пюре, лимонным соусом и свежим огурцом

# САДЖИ И СТЕЙКИ

## САДЖ С БАРАНИНОЙ

Баранина, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400/100 г **3100 ₺**



## САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

Мякоть телятины, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400/100 г **3200 ₺**

## САДЖ С КУРИЦЕЙ

Бедро куриное, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400/100 г **2350 ₺**

## САДЖ ОТ ШЕФА ПО-ГРУЗИНСКИ

Баранина, мякоть телятины, бедро куриное, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400/100 г **3000 ₺**

## СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПО-ТБИЛИССКИ

Гарнир – овощи гриль (картофель бэби и шампиньоны), лук красный маринованный. Подается с соусом

350/150/50 г **1050 ₺**

## СТЕЙК РИБАЙ МИРАТОРГ

Обжаривается со сванской солью. Степень прожарки и соус на Ваш выбор. Подается на лаваше

200/50 г **2600 ₺**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Подается на лаваше с соусом Наршараб и лимоном

200/50 г **1550 ₺**



# ШАШЛЫКИ, ЛЮЛЯ, РЫБА НА ГРИЛЕ

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Шашлык из задней части барана. Подается на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **1050 ₺**

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

С кусочками запеченного сала. Подается на хлебе шоти с маринованным красным луком и соусом

250/50 г **790 ₺**

## ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Свиная грудинка с жирком, запеченная со специями.

Подается на лаваше с гарниром – картофелем бэби, томатом, красным луком и соусом

300/150/50 г **830 ₺**

## РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ

Ребра свиные запеченные, подаются на лаваше с обжаренными кабачками, перцем и шампиньонами и соусом барбекю

300/80/50 г **890 ₺**

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подается на лаваше с помидорами, огурцами, красным маринованным луком и соусом

200/100/50 г **760 ₺**

## ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА

Подается на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **630 ₺**

## ЛЮЛЯ ИЗ БАРАШКА

Люля из баранины с луком, специями, перцем острым и кинзой. Подаются на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **890 ₺**

## ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ/СВИНИНЫ

Люля из свинины, говядины с луком и специями.

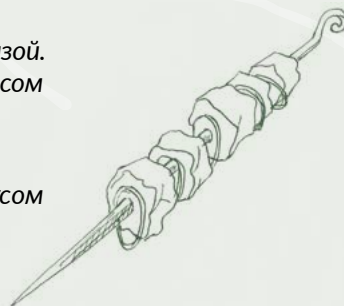
Подаются на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **840 ₺**

## ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

Люля из курицы, запеченные в сливочно-грибном соусе с луком под сыром сулугуни. Подаются в кеци

400 г **740 ₺**



ДОРАДА НА ГРИЛЕ Подается на лаваше с соусом Наршараб и лимоном

1 шт./50 г **1190 ₺**

СИБАС НА ГРИЛЕ Подается на лаваше с соусом Наршараб и лимоном

1 шт./50 г **1190 ₺**

## ГАРНИРЫ

### КАРТОФЕЛЬ

#### ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

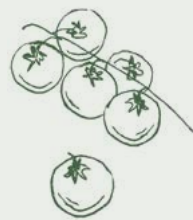
#### ПЮРЕ

#### ФРИ

#### «БЭБИ»

### ОВОЩИ ГРИЛЬ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ

Кабачки, баклажаны, шампиньоны, перец, томаты, картофель бэби



|       |              |
|-------|--------------|
| 150 г | <b>240 ₺</b> |
| 200 г | <b>230 ₺</b> |
| 150 г | <b>230 ₺</b> |
| 200 г | <b>270 ₺</b> |
| 400 г | <b>640 ₺</b> |

## СОУСЫ

### АДЖИКА томаты, перец, чеснок, перец чили, сахар, соль, уксус

50 г **110 ₺**

### САЦЕБЕЛИ

томаты, перец болгарский, лук, яблоко, чеснок, перец чили, укроп, кинза, петрушка

50 г **110 ₺**

### СОУС ЦЕЗАРЬ майонез, соевый соус, чеснок, сливки, перец черный

50 г **110 ₺**

### МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ мацони, чеснок, петрушка, укроп, кинза

50 г **110 ₺**

### БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ) грецкий орех, чеснок, кинза, специи

50 г **130 ₺**

### СЫРНЫЙ СОУС сливки, сыр плавленый, сыр чеддар, сулугуни копченый

50 г **130 ₺**

### ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС масло растительное, чеснок, яйцо

50 г **120 ₺**

### ТКЕМАЛИ

50 г **130 ₺**

### НАРШАРАБ

50 г **110 ₺**

### БАРБЕКЮ

50 г **110 ₺**

### СМЕТАНА

50 г **110 ₺**

### ХРЕН

50 г **120 ₺**

### ГОРЧИЦА

50 г **120 ₺**

### КЕТЧУП

50 г **110 ₺**

### МАЙОНЕЗ

50 г **110 ₺**

### СОЕВЫЙ СОУС

50 г **110 ₺**



## К ПИВУ

### СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ

с соусом ткемале

200/50 г **430 ₺**

### ГРЕНКИ ИЗ ШОТИ

со сливочно чесночным соусом, петрушкой, кинзой, укропом

150/50 г **280 ₺**

### ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

с сыром сулугуни, чесноком, петрушкой, кинзой, укропом

150 г **220 ₺**

### ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША

обжаренные во фритюре

50 г **100 ₺**

## ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                                                                            |          |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| <b>МАЦОНИ</b> с медом, грецкими орехами и сахарной пудрой                                                                                                  | 250 г    | <b>260 ₴</b>  |
| <b>ТАПЛИАНИ</b> Медовый торт со сметанным кремом, медом и сахарной пудрой                                                                                  | 200 г    | <b>390 ₴</b>  |
| <b>МОРКОВНЫЙ</b> Морковный торт с кремом чиз, корицей, мускатным орехом, грецким орехом и соленой карамелью                                                | 170 г    | <b>390 ₴</b>  |
| <b>ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ</b> Пончики из дрожжевого теста с заварным кремом внутри, посыпаются сахарной пудрой                                               | 200 г    | <b>280 ₴</b>  |
| <b>ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ</b> Пончики из дрожжевого теста, с шоколадным топингом и сахарной пудрой сверху                                                         | 150 г    | <b>230 ₴</b>  |
| <b>НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ</b> Приготовлен из воздушного слоеного теста и заварного крема, посыпается сахарной пудрой                                        | 240 г    | <b>380 ₴</b>  |
| <b>ПЕЛАМУШИ</b> Грузинский густой пудинг из виноградного сока, муки, сахара. Украшается грецким орехом                                                     | 200 г    | <b>250 ₴</b>  |
| <b>ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ</b> Шарики из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого                                         | 150/50 г | <b>420 ₴</b>  |
| <b>ТИРАМИСУ</b> Десерт со сливочным сыром, кофе, печеньем савоярди, какао и ликером амаретто                                                               | 150 г    | <b>400 ₴</b>  |
| <b>ГАТА</b> Слоеное печенье с грецким орехом, шафраном, куркумой и шариком мороженого                                                                      | 150/50 г | <b>320 ₴</b>  |
| <b>ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ</b> Чизкейк из песочного теста, с сыром маскарпоне, ягодным желе сверху, сахарной пудрой. Украшается грецким орехом                     | 170 г    | <b>460 ₴</b>  |
| <b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ</b> Штрудель из слоеного теста с начинкой из яблок, груш, грецкого ореха, изюма, корицы и меда. Подается с шариком мороженого | 150/50 г | <b>430 ₴</b>  |
| <b>ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОМ, ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b> Посыпается сахарной пудрой                                                                        | 320 г    | <b>390 ₴</b>  |
| <b>МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ</b> Пломбир и варенье в ассортименте, орех грецкий                                                                | 150/50 г | <b>420 ₴</b>  |
| <b>МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ</b> Пломбир в ассортименте: орех грецкий / виноград / дыня                                                        | 150/50 г | <b>420 ₴</b>  |
| <b>МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР</b> ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное                                                          | 150 г    | <b>460 ₴</b>  |
| <b>ШАРИК МОРОЖЕНОГО</b> ваниль / клубника / фисташка / шоколад                                                                                             | 50 г     | <b>120 ₴</b>  |
| <b>ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ</b> Груша, апельсины, яблоки, дыня, виноград, сироп. Посыпается сахарной пудрой                                               | 250 г    | <b>330 ₴</b>  |
| <b>ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА</b> Груша, апельсины, яблоки, дыня, виноград. Посыпается сахарной пудрой                                                              | 1500 г   | <b>1550 ₴</b> |

## НАПИТКИ

|                                                                                                                                                                              |            |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| <b>ЛИМОНАД НАТАХТАРИ</b> в ассортименте                                                                                                                                      | 0,5 л      | <b>310 ₴</b>       |
| <b>ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ</b> на основе фруктового пюре, соков и сиропов. Малина с мятой / цитрус / манго / тархун / ягодный / гранат-миндаль                                      | 0,35 л 1 л | <b>350 ₴ 900 ₴</b> |
| <b>МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ</b> Пломбир и сироп в ассортименте, молоко, взбитые сливки                                                                | 0,45 л     | <b>450 ₴</b>       |
| <b>МОРС ИЗ КЛЮКВЫ</b> сваренный из свежих ягод клюквы с сахаром                                                                                                              | 0,25 л 1 л | <b>110 ₴ 420 ₴</b> |
| <b>МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ</b> сваренный из свежих ягод облепихи с сахаром                                                                                                          | 0,25 л 1 л | <b>130 ₴ 460 ₴</b> |
| <b>СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ»</b> в ассортименте                                                                                                                                   | 0,25 л 1 л | <b>120 ₴ 400 ₴</b> |
| <b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК</b> яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей                                                                                                  | 0,25 л     | <b>390 ₴</b>       |
| <b>ТАН</b> из мацони с зеленью кинзы, петрушки и укропа                                                                                                                      | 0,35 л     | <b>280 ₴</b>       |
| <b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ</b>                                                                                                                                              | 0,5 л      | <b>360 ₴</b>       |
| <b>КОКА-КОЛА</b>                                                                                                                                                             | 0,5 л      | <b>240 ₴</b>       |
| <b>БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА</b>                                                                                                                                             | 0,5 л      | <b>230 ₴</b>       |
| <b>ГЛИНТВЕЙН Б/А</b> Белый – сок яблока, лимон, яблоко, апельсин, гвоздика, бадьян, корица, мед. Красный – сок вишни, лимон, яблоко, апельсин, гвоздика, бадьян, корица, мед | 0,3 л      | <b>330 ₴</b>       |
| <b>МОХИТО Б/А</b> классический / клубника / малина / маракуйя                                                                                                                | 0,3 л      | <b>330 ₴</b>       |
| Вода газированная, мята, лайм, сироп, пюре в ассортименте                                                                                                                    |            |                    |
| <b>БОН АКВА БЕЗ ГАЗА СТЕКЛО</b>                                                                                                                                              | 0,33 л     | <b>210 ₴</b>       |
| <b>КОЛА СТЕКЛО</b>                                                                                                                                                           | 0,25 л     | <b>220 ₴</b>       |



# КОФЕ

|                                        |        |       |
|----------------------------------------|--------|-------|
| ЭСПРЕССО                               | 40 мл  | 170 ₽ |
| ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО                       | 90 мл  | 190 ₽ |
| АМЕРИКАНО                              | 150 мл | 170 ₽ |
| КАПУЧИНО                               | 250 мл | 210 ₽ |
| КАПУЧИНО-ДОППИО                        | 450 мл | 390 ₽ |
| ФЛЭТ УАЙТ                              | 250 мл | 250 ₽ |
| КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ                        | 40 мл  | 160 ₽ |
| ЦИКОРИЙ                                | 150 мл | 170 ₽ |
| КАПУЧИНО ИЗ ЦИКОРИЯ                    | 250 мл | 240 ₽ |
| РАФ с сиропом на выбор                 | 250 мл | 275 ₽ |
| ГЛАСЕ с шариком ванильного мороженого  | 250 мл | 275 ₽ |
| ЛАТТЕ с сиропом на выбор               | 250 мл | 240 ₽ |
| АЙС КОФЕ с сиропом и взбитыми сливками | 250 мл | 290 ₽ |
| КАКАО с маршмелоу                      | 250 мл | 210 ₽ |
| ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД                        | 200 мл | 290 ₽ |
| АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО                  |        | 80 ₽  |
| БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО                    |        | 80 ₽  |



# ЧАЙ

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-----|-------|
| <b>ЧАЙ ДОМАШНИЙ</b> облепиховый / имбирный / малиновый                                                                                                                                                                                                               | 0,5 л | 430 ₽ | 1 л | 800 ₽ |
| облепиховый – чай черный ассам, пюре облепиха, сироп апельсина и яблока                                                                                                                                                                                              |       |       |     |       |
| имбирный – чай зеленый король обезьян, пюре лайм, сироп имбирь                                                                                                                                                                                                       |       |       |     |       |
| малиновый – чай фруктовая корзина, пюре и сироп малина                                                                                                                                                                                                               |       |       |     |       |
| <b>ГРУЗИНСКИЙ</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5 л | 330 ₽ | 1 л | 590 ₽ |
| ГУРИЯ Черный грузинский чай с плантаций самого известного чайного региона Грузии – Гурия                                                                                                                                                                             |       |       |     |       |
| С ТАРХУНОМ Грузинский черный чай с добавлением тархуна                                                                                                                                                                                                               |       |       |     |       |
| ДИКИЙ МЕЧХЕРСКИЙ Грузинский черный чай высокого качества с соцветиями айвы и цветками яблони                                                                                                                                                                         |       |       |     |       |
| СВЕЖАЯ РОСА Зеленый грузинский чай с плантаций самого известного чайного региона Грузии – Гурия                                                                                                                                                                      |       |       |     |       |
| <b>ЧЕРНЫЙ</b>                                                                                                                                                                                                                                                        | 0,5 л | 330 ₽ | 1 л | 590 ₽ |
| АССАМ Черный индийский чай, собранный на плантациях провинции Ассам.                                                                                                                                                                                                 |       |       |     |       |
| Прекрасный медовый вкус, терпкость и крепость в заваривании являются его визитной карточкой.                                                                                                                                                                         |       |       |     |       |
| АССАМ с чабрецом                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |     |       |
| ПУЭР (3 ГОДА) Китайский пуэр трехлетней выдержки с глубоким вкусом и ароматом вишневой косточки.                                                                                                                                                                     |       |       |     |       |
| ЭРЛ ГРЕЙ Черный цейлонский чай с добавлением масла бергамота.                                                                                                                                                                                                        |       |       |     |       |
| <b>ЗЕЛЕНЫЙ</b>                                                                                                                                                                                                                                                       | 0,5 л | 330 ₽ | 1 л | 590 ₽ |
| ЖАСМИН Зеленый китайский чай, с ярко выраженным жасминовым ароматом                                                                                                                                                                                                  |       |       |     |       |
| КОРОЛЬ ОБЕЗЬЯН Зеленый китайский чай, собранный на плантациях провинции Сычуань                                                                                                                                                                                      |       |       |     |       |
| МОЛОЧНЫЙ УЛУН Китайский бирюзовый чай, собранный на плантациях провинции Фуцзянь с приятным молочным вкусом и ароматом                                                                                                                                               |       |       |     |       |
| ПОЛЕТ ДРАКОНА Смесь разных сортов зеленого чая с ягодами брусники и вишни, шиповником, листьями тархуна, цветками тибетской ромашки и лепестками календулы                                                                                                           |       |       |     |       |
| <b>ФРУКТОВЫЙ</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,5 л | 330 ₽ | 1 л | 590 ₽ |
| ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА Каркадэ и черный чай с ягодами ежевики и брусники, шиповником, цедрой апельсина, кусочками манго и яблока, лепестками календулы                                                                                                                   |       |       |     |       |
| ФРУКТОВЫЙ С ВИШНЕЙ Фруктово-ягодная смесь на основе каркадэ с ягодами вишни и черноплодной рябины, изюмом и шиповником                                                                                                                                               |       |       |     |       |
| <b>ТРАВЯНОЙ</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,5 л | 330 ₽ | 1 л | 590 ₽ |
| АЛТАЙ КАВКАЗ Смесь трав с чабрецом, зверобоем, листьями грецкого ореха и тархуна, черным чаем, шиповником, бадьяном и кардамоном, ягодами черноплодной рябины, облепихи и барбариса, кусочками яблока, цветками бессмертника, бутонами желтой розы и лепестками розы |       |       |     |       |
| ТАЕЖНЫЙ СБОР Черный индийский чай с добавлением ягод брусники, черноплодной рябины, цельных ягод ежевики, лепестков календулы, василька и брусничного листа                                                                                                          |       |       |     |       |



МЫ ВСЕГДА РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ!



*La Georgia*