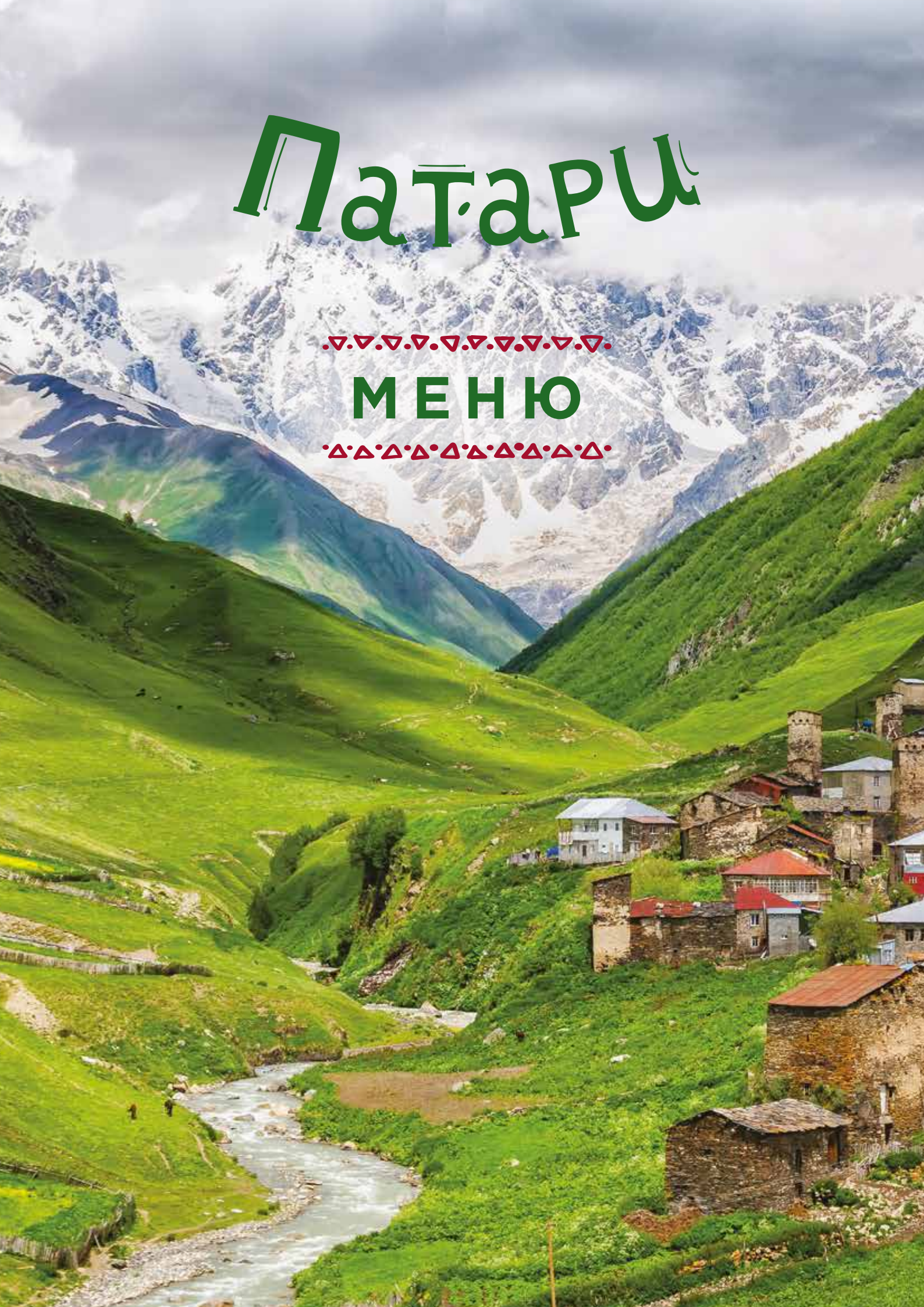


ПАТАРУ

•▽•▽•▽•▽•▽•▽•▽•▽•▽•

МЕНЮ

•△•△•△•△•△•△•△•△•△•



Рада видеть вас здесь, у меня в гостях!



В ваших руках настоящая вкусная книга о любви к еде, гостям и радостям жизни. На этих страничках я собрала то, чем горжусь всем сердцем — своими рецептами.

Моей поваренной книге уже больше 50 лет. Вначале это была небольшая книжка грузинских рецептов, которую подарила мне матушка.

С тех пор я влюбилась: не только готовить, но и видеть искреннюю радость, когда вся семья наслаждалась моими блюдами. Книжка начала пополняться новыми рецептами и секретами, которыми со мной делились друзья, знакомые и родственники. Позже я начала путешествовать, и было приятно увозить домой новые рецепты из ресторанчиков и кафе.

Эта книга моих особенных воспоминаний о семье, впечатлениях и моментах радости. И всем этим я хочу поделиться с вами! Наслаждайтесь, находите любимое, создавайте свои воспоминания и просто радуйтесь жизни. Всё будет хо-ро-шо!

ПАТАРУ

БИЗНЕС-ОБЕД

ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

САЛАТЫ

СУПЫ

ХИНКАЛИ

ВЫПЕЧКА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МАНГАЛ

ГРУЗИНСКИЙ СТРИТФУД

ГАРНИРЫ

СОУСЫ

ДЕСЕРТЫ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИНО

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

БИЗНЕС-ОБЕД

САЛАТЫ НА ВЫБОР

Грузинский с овощами	275 190.-
Салат с цыпленком	340 270.-
С баклажанами и стручателлой	390 230.-
С печеной свеклой и жареным сулугуни	325 210.-

СУПЫ НА ВЫБОР

Куриный суп	310 190.-
Харчо	350 250.-
Борщ	310 220.-

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Оджахури	350 250.-
Чахохбили	295 220.-
Кебаб из цыпленка	285 250.-
Кебаб из говядины	410 280.-
Шашлык из свинины	420 310.-

ГАРНИР НА ВЫБОР

Картофельное пюре	190 120.-
Картофельные дольки	120 110.-
Булгур с овощами	190 120.-

ВЫПЕЧКА НА ВЫБОР

Хачапури по-аджарски	290 210.-
Хачапури по-имеретински	340 250.-

ХИНКАЛИ НА ВЫБОР

Свинина говядина	60 50.-
С цыпленком	50 45.-

ДЕСЕРТ НА ВЫБОР

Ягодный тарт	180 110.-
Картошка	100 70.-
Пончик со сгущенкой	100 70.-



Закуски

Ростбиф

Подаём с грузинским багетом,
аджапсандом и свежей
кинзой

170 **450**



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Хрустящие баклажаны

95/40 310



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Толма с мясом

Подаем с соусом мацони,
зёрнами граната
и листьями кинзы

165 **270**

Сулугуни Патары

Обжаренный в сухарях
до хрустящей корочки сливочный
сыр сулугуни. Подаём
с ежевичным соусом

125/40 **310**

Рулетики из баклажанов

С начинкой из грецких
орехов и букетом грузинских
специй

120/5 **310**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Аджапсандал

Тушеный болгарский перец со спелыми баклажанами, томатами и грецкими орехами. Подаем с зеленью и зернами граната

180/7 **310**



80/7
220

Пхали из свёклы



80/7
220

Пхали из шпината



Запечённые баклажаны с томатами и сыром

226/48 **330**




[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**Сациви
из цыплёнка**

294 350



**Лобио
с беконом**

320/80/30 310

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Чипсы
из лаваша
с аджикой**

80/40 190

**Сырные шарики
Эларджи**

150/40 310

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Закуски

на компанию



Селёdochка
с картофелем

100/150/12 330

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Мясная нарезка

Сало домашнее, грудинка говяжья, буженина запечённая, куриная грудка сыровяленая, украшается маринованным чесноком, зёрнами граната и зеленью

260/30 **690**

Ассорти домашних сыров

Брынза, сулугуни, копченый и козий сыры. Подаем с апельсиновым джемом, грецким орехом и зёрнами граната


150/40/15 **530**

Сет к пиву

Чипсы из лаваша, гренки, приправленные грузинскими специями, сыр сулугуни, крокеты из копченого сыра сулугуни с кавказскими травами, копченые ребрышки

370/30 **620**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Фруктовая
тарелка

540 560

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Домашние соленья

310
420

Генацвале, обслуживание банкетов от 10-ти человек осуществляется со сбором. Хорошего праздника!

150 руб/чел



Ассорти овощей

212/40
360

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Салаты

С лососем и сливочным сыром

Листья салата, лосось, авокадо,
маринованный болгарский перец,
помидоры черри, мягкий
сливочный сыр и зерна граната

185 650

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

С ЦЫПЛЁНОМ

Цыпленок с шампиньонами, корнишонами, лук фри, копченым сулугуни и зеленью

245 **410**

ШЕМОМЕЧАМА

Грузинское слово, обозначающее «не хотел, но как-то всё съел». И правда, как устоять, если в нашей Грузии всё так душевно и вкусно?!




С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ

Сытный салат с запечённой говяжьей грудинкой, корнишонами, томатами, перепелиным яйцом, печёным картофелем, маринованным болгарским перцем, красным луком и приправой сумак. Заправляем домашним майонезом

235 **410**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**С хрустящими
баклажанами
и страчателлой**

Хрустящие баклажаны, спелые томаты, нежный сливочный сыр Страчателла, кинза, петрушка, тархун и грецкий орех

230 **450**



**Фирменный
салат Патари**

Нежная куриная печень с беконом, огурцами, душистой кинзой и петрушкой, луком в соевом соусе и зёрнами граната. Заправляем клюквенным соусом

250 **330**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Грузинский с овощами и грецким орехом

Овощной салат с томатами, огурцами, перцем чили, красным луком, петрушкой и кинзой. Заправляем кахетинским маслом

260 330

Свеклу сначала замаринуй в красном ткемали, а потом запекай. Шарики из сулугуни обваляй в сухарях и обжарь до корочки



С печёной свёклой и жареным сулугуни


250 360

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Цезарь Патари
с цыплёнком

210 460



Цезарь Патари
с креветкой

180 560

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



СУПЫ

Солянка

370/30 380

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Куриный суп

Бульон с куриным филе,
лапшой, луком
и морковью

350/60 **230**



Сырный суп с Эларджи

Крем суп с куриным филе
и хрустящими сырными шариками
эларджи

280/40 **390**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

БОРЩ

Сытный, наваристый,
с грудинкой и черносливом.
Подаём со сметаной, рубленным
чесноком и петрушкой

310/60/30 **350**

Жарчо

Традиционный грузинский
суп с говяжьей грудинкой, рисом
и душистой кинзой

270/60 **390**

СОВЕТЫ ДЛЯ ВКУСНОГО БУЛЬОНА

- Запекай кости перед тем, как их варить.
- Не забудь! Уварить бульон нужно как минимум на треть



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Уха с семгой и судаком

С лососем, судаком
и ароматными травами

350/80 **ЧЧО**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Хинкали

ЖАРЕННЫЕ
+ 10 рублей

СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

95 **70**

С БАРАНИНОЙ

95 **90**

С ТРЕМЯ СЫРАМИ

90 **100**

ГОРОДСКИЕ С ГОВЯДИНОЙ

105 **85**

С ЦЫПЛЕНКОМ

105 **65**

С КРЕВЕТКОЙ И СУДАКОМ

90 **130**



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Месхури

Хинкали с начинкой из месхури с нежным цыпленком, беконом, сыром дорблю и свежими листьями тархуна

255 390

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Чакапули

Хинкали с начинкой из говядины и тархуна, подаем с томатным соусом из печеных овощей

290 330



Том ям

Хинкали с начинкой из креветки и масляной рыбы, подаем с сливочным соусом Том Ям, кокосовым молоком и свежей кинзой

280 440

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Выпечка


Для хрустящего и пышного шоти: муку брать самую хорошую! Делать 2 расстойки: первую после замеса, вторую после формирования шоти и минимум за час до приготвления

Шоти Патару

Традиционный грузинский хлеб

170 80

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)




**Хачапур
с томатами
и страчателлой**

470 560



**Хачапур
со шпинатом
и сулугуни**

360 395



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Ломаджио с туршой


Хрустящая лепешка с сыром сулугуни, зеленью, шпинатом, листьями салата и туршой из стручковой фасоли

320 370

Жачапури с цыпленком

440 420

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**Хачапури
на шампуре**

195 280

**Хачапури
по-имеретински**

330 390

Простое гадание
по хачапури для гостей:
кто возьмёт кусочек с самым
тянущимся сыром,
того ждёт удача



**Хачапури
по-мегрельски**

355 420

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Хачапури
по-аджарски**

265 330

**Аджарули
с говядиной
и томатным
соусом**

430 510


Клади сыра больше,
чем в рецепте,
так получится
намного вкуснее!



**Аджарули
с цыпленком
и сливочным
соусом**


480 480

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



**Кубдари
со свиной
и говядиной**

410 420



**Пеновани
с томатом
и сулугуни**

200 330

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

♡ Патари ♡

С такой
компанией
хоть на край
света!



**Жачапур
по-аджарски**
для дружной
компании

965 1050

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Горячее Блюда

Томленая баранина с овощами под хлебной шапкой

Нежнейшая мякоть ягнёнка,
томлёная с картофелем, цукини и болгарским
перцем, обжаренными на мангале.
Оборачивается в тесто и запекается
до хрустящей корочки

490/30 **840**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Фирменный цыплёнок Патари


Цыплёнок, обжаренный на мангале
под прессом до золотистой корочки.
Подаём с овощным гарниром
и соусом сацебели.

Можно взять на двоих

480/80 **770**



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**Говядина
в перечном
соусе**

170/125 **570**



Оджахури

Сочные кусочки свинины,
обжаренные с дольками
картофеля




330 **390**



Чкмерули

Куриное бедро в сливочном соусе.
Запекаем с плавленным сыром
и чесноком

220 **440**



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Чахохбили

Жаренные кусочки цыпленка в соусе из томатов, сладкого перца, лука и чеснока с грузинскими специями

190/10 **330**

Чашушули

Грудинка, томлённая в бульоне из томатной пасты с рублеными томатами, зеленью, луком и специями

300 **490**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Чтобы сибас таял
во рту, маринуй рыбку
в винном уксусе с мёдом.
На праздничный стол
подавай с маринованными
перцами, теми самыми,
от повара из рестораника
в Тбилиси



Сибас в виноградных листьях

Запеченный в виноградных
листьях под хрустящей корочкой,
подаем с овощами на гриле

410/110/40 **890**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Стейк из лосося со шпинатом

Стейк из сёмги, подаём
на подушке из шпината в соусе
чкмерули с хрустящим беконом
и помидорами черри

120/180 **1100**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Стейк из говядины

подаем с запеченым
картофелем, маринованной капустой,
корнишонами и луком, соусом мацони
и ароматной зеленью

150/90/30 **990**



медиум
медиум-велл



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Свинные ребра
в глазури
из аджики**

Подается с картофелем
из печи

245/200/20 **650**

Рёбра маринуют
в грузинских специях
и запекают в дровяной
печи до вкусной корочки



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Мангал



Ассорти
шашлыков

860/140 1750

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Кебаб
из цыпленка**

150/100/30 360

**Кебаб
из говядины**

150/100/30 460

**Кебаб
из баранины**

150/100/30 460

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Главный секрет
вкусного шашлыка —
не раскрывать секрет!
Чтобы гости чаще
заглядывали и дарили
комплименты :)



ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЁНКА

150/100/30 **430**

**ШАШЛЫК ИЗ СУДАКА
С СОУСОМ КИЊДЗМАРИ**

200/100/30 **570**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

150/100/30 **490**

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

МЕТРОВЫЙ ОГНЕННЫЙ КЕБАБ

Кебаб из цыплёнка, свежие
овощи. Подаем с соусом
сацебели и мацони

480/80/145 **1350**

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



- ГРУЗИНСКИЙ - СТРИТФУД

Бургер Мегрельский

Бургер с сочной котлетой из свинины и говядины со сливочным сыром, куриной печенью, обжаренной с яйцом по-мегрельски, сыром сулугуни, корнишонами, кинзой и петрушкой. Используем соус из запеченных овощей на основе аджапсандала и домашний майонез

300 460



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Бургер с ЦЫПЛЁНКОМ

Бургер с сочной куриной котлетой, поджаренным беконом, хрустящими ломтиками сулугуни в панировке, кинзой и петрушкой. Используем соус чеддер, клюквенный соус и домашний майонез

320 390



Бургер Дяди Горы

С сочной котлетой из свинины и говядины, беконом, копченым сыром сулугуни, зеленым перцем, маринованной капустой, кинзой и петрушкой. Используем соус сацебели с чернсливом, томатный соус и соус сацебели

280 420

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

Картофельные дольки Патари



125
150



Стручковая фасоль с зеленью



100
150

110
220

Овощи на мангале



Картофель из печи



200
150


Кукуруза с паприкой на гриле



100
160


Гарниры

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)




Картофельные
дольки
с грузинскими
сырами и беконом.

220 250



Картофельные
дольки с соусом
из печеных перцев


235 250



Картофельные
дольки
с аджапандалом

240 250

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**Картофельное
пюре с сыром
сулгуни**

150 2:10

**Булгур
с овощами**

150 2:10

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

1	Ежевичный	70	7	Ткемали красный	80
2	Наршараб	100	8	Ткемали зелёный	80
3	Грузинский песто	100	9	Аджика зелёная	80
4	Мацони	80	10	Аджика красная	80
5	Баже	80	11	Сметана-чили	70
6	Сацебели	80			



Соусы

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Десерты



Пончик Тбилисский

ванильный/лимонный/
с варёной сгущёнкой

125 120

[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)



**Пирожное
картошка**

по рецепту мамы Ноны


60 130



**Ягодный
тарт Патари**





из песочного теста
с клубникой и смородиной

120 230



**Орешки
к чаю**

60 120



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)




**Наполеон
с вишней**

210 **420**



Пахлава


150 **350**



**Фисташковый
рулет**

Как из детства, по рецепту
грузинских бабушек

130 **410**



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

**Пана-кота
с мацони**

125 230



**Сметанник
Саперави**

Воздушные кусочки
шоколадного брауни в сметанном
креме, с ягодным соусом
Саперави. Сверху украшаем
грецким орехом

137 350



Инжир-грецкий орех



Из кураги



Лимонное

50
100

Варенье



**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

Напитки

Безалкогольные

- ЧАЙ -

Ассам, Грузинский с чебрецом, 500мл 230
Грузинский успокаивающий,
Сенча, Молочный улун,
Клубника с дыней

- АВТОРСКИЙ ЧАЙ -

Лемонграсс-облепиха, 500мл 350
Вишня гранат, Цитрусово-имбирный
Грейпфрут-смородина

- КОФЕ -

Эспрессо 30 110
Двойной эспрессо 50 150
Американо 150 150
Капучино 150 190
Латте 230 200
Кофе по-восточному 60 190
Раф классический 300 230
Раф апельсиновый 300 230

- ФРЕШИ -

Апельсиновый 200 320
Яблочный 200 320
Морковный 200 290

- ЛИМОНАДЫ -

-ДОМАШНИЕ -

Тархун 200/600 290/520
Смородина 200/600 290/520
Грейпфрут – гранат 200/600 290/520
Лимонграсс – дыня 200/600 290/520

- ВОДА -

Боржоми 500 270
Волжанка газ/негаз 500 180
Бонаква газ/негаз 330 190

- НАПИТКИ Б/А -

Зендукели 500 290
груша/сапериави/сливки/тархун
Сок Rich 200 140
вишня/яблоко/апельсин/ персик/ананас
Морс 200 130
клюква/ягодный
Айран 200 120
Швепс Тоник 250 230
Швепс Биттер Лимон 250 230
Rich Кола 330 190

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ВИНО

Вах, какое хорошее вино!

Грузинское домашнее



125



250



500



Ркацители белое сух.

270

520

1020

Патари белое сух.

230

440

860

Патари белое п/сл.

200

390

760

Саперави красное сух.

270

520

1020

Патари красное сух.

260

510

1000

Патари красное п/сл.

200

390

760

Изабелла красное п/сл

170

330

650



Очень хорошее вино!

Цинандали Телиани Вели белое сух., Грузия

380

740

1460

Алазанская долина Шато GRW белое п/сл., Грузия

310

600

1180

Киси Кончо белое п/сл., Грузия

380

740

1460

Мукузани Алаверди красное сух., Грузия

410

800

1580

Мадраса Амиран Шараб
географического наименования красное сух., Азербайджан

290

560

1100

Пирсмани Палавани красное п/сл., Грузия

360

700

1380

Алазанская долина GRW красное п/сл., Грузия

310

600

1180

Гранатовое Араратская Долина красное п/сл. Армения

330

640

1260

Ежевичное Иджеван красное п/сл

330

640

1260

Отличное вино!

по бутылкам



Мцване Кончо

белое сух., Грузия

2100

Риоха Темпранильо Асиенда Лопез 2100

красное сух., Испания

Пино Гриджио Мазерето DOC

белое сух., Италия

1900

Киндзмараули Палавани

красное п/сл., Грузия

2500



[ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию

БИЗНЕС - ОБЕД

Б/о Борщ	402	24	35	64	670	2820
Б/о Булгур с овощами	150	5	15	25	260	1070
Б/о Грузинский с овощами и грецким орехом	260	3,5	32	9	340	1410
Б/о Грузинский с овощами и маслом	250	2	25	8	270	1120
Б/о Картофельное пюре с сыром сулугуни	150	6	16	20	250	1040
Б/о Картофельные дольки	125	3	29	38	420	1760
Б/о Кебаб из говядины	280	19	34	36	520	2200
Б/о Кебаб из цыпленка	300	29	18	33	410	1720
Б/о Куриный суп	501	26	18	51	470	1960
Б/о Оджахури	330	15	52	38	690	2870
Б/о Пирожное картошка	60	4	18	24	270	1150
Б/о Пончик Тбилисский с вареной сгущенкой	125	6,5	28	67	550	2290
Б/о Салат с баклажанами и страчателлой	230	9	35	33	490	2040
Б/о Салат с печеной свеклой и жареным сулугуни	250	14	52	28	650	2740
Б/о Салат с цыпленком	245	29	36	11	490	2040
Б/о Харчо	346	23	32	58	610	2570
Б/о Хачапури по-Аджарски	265	35	37	77	790	3290

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию
Б/о Хачапури по-Имеретински	330	38	46	112	1010	4220
Б/о Хинкали с цыпленком	90	5,5	4	23	150	630
Б/о Хинкали со свиной и говядиной	95	7	5	26	180	740
Б/о Чахохбили	200	18	26	13	360	1490
Б/о Шашлык из свинины	300	23	53	22	660	2770
Б/о Ягодный тарт Патари	121	3,5	11	49	310	1300

БУРГЕРЫ

Бургер Дяди Горы	280	27	47	50	720	3030
Бургер Мегрельский	300	31	51	47	760	3180
Бургер с цыпленком сулугуни	320	34	79	71	1130	4710
Картофельные дольки с аджапсандалом	242	11	55	63	790	3290
Картофельные дольки с грузинскими сырами и беконом	224	15	62	62	860	3610
Картофельные дольки с соусом из печеных перцев	235	10	54	64	790	3290

ВОЛЖСКИЙ СЕЗОН

Конвертики с судаком и рикоттой	245	23	29	48	540	2270
Судак Чкмерули	195	24	31	9	410	1700
Штрудель с яблоком и крыжовником	180	6,5	29	50	490	2040

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ГАРНИРЫ

Булгур с овощами	150	5	15	25	260	1070
Картофель из печи	200	4,5	14	42	310	1290
Картофельное пюре с сыром сулугуни	150	6	16	20	250	1040
Картофельные дольки	125	3,5	41	38	530	2240
Кукуруза с паприкой на гриле	120	4	7,5	20	160	690
Овощи на мангале	110	2,5	4,5	8,5	85	360
Стручковая фасоль с зеленью	100	2,5	7	5,5	95	400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говядина в перечном соусе	295	30	45	33	660	2780
Оджахури	330	17	75	38	890	3740
Сибас в виноградных листьях	560	69	40	93	1010	4230
Стейк из говядины	270	43	41	28	660	2750
Томленая баранина с овощами под хлебной шапкой	520	25	39	87	800	3360
Цыпленок Тапака	560	172	120	25	1870	7830
Чахохбили	200	19	27	13	370	1550
Чашушули	300	28	40	7,5	500	2090
Чкмерули	220	17	58	9,5	620	2600

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ДЕСЕРТЫ

Варенье из кураги	50	1,5	0,1	28	120	490
Варенье инжир-грецкий орех	50	1,5	2,5	38	180	740
Варенье Лимонное	50	0,2	0	42	170	700
Домашняя пахлава	150	13	24	110	710	2980
Мороженое	50	1,5	7,5	10	120	480
Наполеон с вишней	210	7,5	41	59	630	2650
Орешки к чаю 3 шт	69	4	12	38	270	1150
Пана-кота с мацони	12	4,5	17	31	290	1220
Пирожное картошка	60	4	18	24	270	1150
Пончик Тбилисский ванильный	125	8	44	62	670	2820
Пончик Тбилисский лимонный	125	6	41	60	630	2650
Пончик Тбилисский с вареной сгущенкой	125	7	40	67	660	2760
Ромовая баба	320	8	18	105	660	2750
Сметанник Саперави	137	5,5	31	38	460	1910
Фисташковый рулет	130	6,5	13	54	360	1500
Ягодный тарт	121	3,5	11	49	310	1300

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ДОПЫ КУХНЯ

Авокадо	50	1	10	4	110	470
Апельсин	30	0,3	0,1	2,5	10	45
Банан	30	0,5	0,1	6,5	30	120
Бекон	30	7	14	1	150	640
Брынза	30	5,5	6	0	75	320
Говядина грудинка сувид	30	6,5	6,5	0	85	350
Капуста маринованная	30	1	0,1	3,5	20	80
Кинза	15	0,3	0,1	0,3	3	15
Клубника свежая	30	0,2	0,1	2,5	10	45
Корнишоны	30	0,3	0,1	1	5	25
Креветки жареные на гриле	30	6,5	3,5	0,4	60	240
Лосось м/с	30	5	2	1,5	45	180
Лосось м/с	50	8	3	2,5	70	300
Лук красный	30	0,4	0	2,5	15	55
Лук маринованный	30	0,5	0	4,5	20	80
Мед	30	0,2	0	24	100	410
Огурцы свежие	30	0,2	0	1	5	20
Орех грецкий	30	4,5	20	2	200	850
Пастрома куриная	30	0	0	0	1	1
Перец болгарский	30	0,4	0	1,5	10	35
Петрушка	15	0,5	0,1	1	5	30
Сало соленое	30	0,1	0	0,3	1	5
Сгущенка	40	2	3,5	22	130	530
Сметана	30	1	6	1	60	260
Соус сырный чеддер п/ф	30	1,5	11	4	120	500

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ЗАКУСКИ

Аджапсандал	186	4,5	11	14	170	730
Ассорти домашних сыров	205	28	41	34	610	2560
Ассорти овощей	252	3,5	1,5	10	70	290
Домашние соленья	314	3,5	1,5	22	110	460
Жареный сулугуни	166	15	45	49	660	2760
Запеченные баклажаны с томатами и сыром	274	12	34	26	450	1890
Лобио с беконом	430	45	43	109	1000	4190
Мясная нарезка	290	22	37	9	450	1880
Пхали из свеклы	87	5,5	17	9,5	220	900
Пхали из шпината	87	5,5	16	4,5	180	770
Ростбиф	174	5	88	26	920	3830
Рулетики из баклажанов	125	4	12	6	140	600
Сациви из цыпленка	294	30	42	11	540	2270
Сельдь с картофелем	262	24	55	37	740	3100
Сет к пиву	400	49	91	94	1390	5800
Сырные шарики Эларджи	190	23	36	29	530	2210
Тар-тар лосось	125	14	16	12	250	1060
Толма с мясом	168	10	17	9	230	960
Фруктовая тарелка	540	6	10	60	350	1480
Хрустящие баклажаны	135	4	65	26	710	2950
Чипсы из лаваша с аджикой	120	10	25	57	490	2060

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

МАНГАЛ

Ассорти шашлыков	1000	86	111	96	1730	7220
Кебаб из баранины	280	27	30	36	520	2170
Кебаб из говядины	280	21	48	36	660	2780
Кебаб из цыпленка	300	32	26	33	490	2070
Метровый огненный кебаб	705	107	120	51	1760	7350
Ребра свиные в глазури из аджики	465	46	73	75	1140	4760
Стейк из лосося со шпинатом	300	36	47	13	610	2560
Шаурма с рубленой бараниной	330	14	29	15	380	1580
Шаурма с цыпленком	340	25	28	11	400	1650
Шаурма со свиной	330	13	25	16	340	1410
Шашлык из свинины	300	23	53	22	660	2770
Шашлык из судака с соусом киндзмари	330	41	14	22	380	1580
Шашлык из цыпленка	310	44	21	26	470	1960

САЛАТЫ

Грузинский с овощами и грецким орехом	260	3,5	32	9	340	1410
Грузинский с овощами и маслом	250	2	25	8	270	1120
С говяжьей грудинкой	235	10	29	17	360	1510
С лососем и сливочным сыром	185	10	25	17	340	1420
Салат с баклажанами и страчателлой	230	9	35	33	490	2040
Салат с печеной свеклой и жареным сулугуни	250	14	52	28	650	2740

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию
Салат с цыпленком	245	29	36	11	490	2040
Фирменный салат	250	26	51	22	650	2720
Цезарь с креветкой	180	16	34	9,5	410	1710
Цезарь с цыпленком	210	19	37	9	440	1850

СОУСА

Аджика зеленая	30	0,5	0,1	2	10	45
Аджика красная	30	1	2	2,5	30	130
Баже	30	1,5	6	0,5	65	270
Варенье барбарисовое	30	0,5	0,5	16	70	300
Джем апельсиновый	30	0,1	0	23	90	390
Майонез	30	1	20	1	190	790
Масло деревенское	30	0	30	0	270	1130
Масло растительное	30	0	30	0	270	1120
Масло сливочное	30	0,2	25	0,2	220	940
Мацони	30	1	1	1,5	15	75
Мед	30	0,2	0	24	100	410
Наршараб	30	0,1	14	10	160	690
Сацебели	30	0,5	1	1	15	65
Сметана	30	1	6	1	60	260
Соус Грузинский песто	30	1	15	0,5	140	600
Соус ежевичный	30	0,2	0	10	40	170
Соус сметанный-чили	30	0,5	5	4,5	65	270
Соус соевый	30	1	0	3,5	15	75
Соус Томатный с ткемали	30	2,5	4	4,5	60	250
Ткемали зеленый	30	8	1	2,5	90	370
Ткемали красный	30	12	1,5	3	130	520

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

СУПЫ

Борщ	400	27	47	64	790	3310
Куриный суп	410	26	18	51	470	1960
Солянка	400	27	64	18	760	3180
Сырный суп с шариками сулгуни	320	22	76	31	890	3740
Уха с семгой и судаком	430	15	15	61	440	1830
Харчо	330	23	32	58	610	2570

ХАЧАПУРИ

Аджарули с говядиной и томатным соусом	430	39	34	135	1000	4170
Аджарули с цыпленком и сливочным соусом	480	43	60	135	1250	5250
Кубдари со свиной и говядиной	410	38	68	127	1270	5310
Ломаджио с туршой	320	18	36	80	720	3000
Пеновани с томатом и сулгуни	200	16	42	40	600	2510
Хачапури на шампуре	195	23	29	60	590	2490
Хачапури по-Аджарски	265	35	37	77	790	3290
Хачапури по-Аджарски для компании	965	124	138	245	2710	11350
Хачапури по-Имеретински	330	38	46	112	1010	4220
Хачапури по-Мегрельски	355	43	52	112	1090	4550
Хачапури с томатами и страчателлой	470	39	72	115	1270	5300
Хачапури с цыпленком	440	32	45	127	1040	4350

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию
Хачапури со шпинатом и сулугуни	360	37	42	128	1040	4330
Шоти	170	10	2,5	79	380	1570

ХИНКАЛИ

Жареные хинкали Городские с говядиной	80	5,5	24	21	320	1350
Жареные хинкали с бараниной	90	7	54	26	620	2610
Жареные хинкали с креветкой и судаком	110	7	18	29	300	1260
Жареные хинкали с растительным мясом	90	3,5	20	29	320	1320
Жареные хинкали с цыпленком	80	4,5	24	21	310	1310
Жареные хинкали со свиной и говядиной	90	7	55	27	630	2630
Хинкали Городские с говядиной	90	6,5	4,5	23	160	670
Хинкали Мехсури мини	255	20	45	50	690	2870
Хинкали с бараниной	95	7	4,5	26	170	720
Хинкали с креветкой и судаком	90	7,5	3,5	29	180	750
Хинкали с растительным мясом	90	3,5	0,5	29	140	570
Хинкали с тремя сырами	90	10	9,5	26	230	970
Хинкали с цыпленком	105	5,5	4	23	150	630
Хинкали со свиной и говядиной	95	7	5	26	180	740
Хинкали Том Ям мини	280	21	39	84	770	3230
Хинкали Чакапули мини	280	17	20	79	560	2350

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

БАР

Айвазовский 3 звезды	40	0	0	0	90	380
Айвазовский 5 звезд	40	0	0	0	90	380
Алазанская долина Шато GRW белое п/сл	125	0,1	0	5	110	440
Алазанская долина Шато GRW белое п/сл.	250	0,3	0	10	210	890
Алазанская долина Шато GRW белое п/сл.	500	0,5	0	20	420	1780
Американо	150	3	5,5	14	120	500
Американо для сотрудников	34	3	5,5	14	120	500
Апельсин свежий	25	0,2	0,1	2	10	40
Апельсиновый спритц	180	0,2	0	13	130	530
Апероль спритц	350	0,5	0,1	34	220	910
Арарат 3 звезды	40	0	0	0	90	370
Арарат 5 звезд	40	0	0	0	90	370
Асканели 3-летний	40	0	0	0	90	380
Асканели 5-летний	40	0	0	0	90	380
Баллантайнс Файнест	40	0	0	0	90	370
Бехеровка	40	0	0	4	100	410
Вильям Лоусонс	40	0	0	2	90	370
Выдержанная Анасеули Груша	40	0	0	0	90	380
Выдержанная Анасеули Слива	40	0	0	0	90	380
Гранатовое Араратская Долина кр п/сл	125	0	0	0	100	410
Гранатовое Араратская Долина кр п/сл	250	0	0	0	200	820

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

Гранатовое Араратская Долина кр п/сл	500	0	0	0	390	1630
Двойной эспрессо	41	4	6,5	15	140	570
Джин-тоник	200	0,2	0	12	140	580
Ежевичное Иджеван кр п/сл	125	0	0	0	100	410
Ежевичное Иджеван кр п/сл	250	0	0	0	200	820
Ежевичное Иджеван кр п/сл	500	0	0	0	390	1630
Зандукели	500	0	0	57	220	940
Имбирь свежий	10	0,2	0,1	1,5	10	30
Капучино	144	6	9	20	180	770
Капучино для сотрудников	144	6	9	20	180	770
Кизиловая Армения гарден	40	0	0	0	90	380
Киси Кончо белое п/сл	125	0	0	0	100	410
Киси Кончо белое п/сл.	250	0	0	0	200	830
Киси Кончо белое п/сл.	500	0	0	0	400	1650
Коктейль 8 марта	232	0,1	0	0,4	90	380
Корица молотая	2	0,1	0,1	1,5	5	30
Кофе по-восточному	91	2,5	5	14	110	460
Лайм	30	0,3	0	1	5	20
Ламбуско Бьянко п/слад	750	0	0	0	520	2170
Латте	230	8	11	23	230	940
Латте для сотрудников	214	8	11	23	230	940
Лимон	30	0,3	0	1	5	20
Лимонад Грейпфрут-гранат	200	0,2	0	15	60	250
Лимонад Грейпфрут-гранат	600	0,5	0,1	44	180	750
Лимонад Лемонграсс дыня	200	0	0	14	60	240
Лимонад Лемонграсс дыня	600	0,1	0,1	15	60	250

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию

Лимонад Смородиновый	200	0,2	0,1	24	100	410
Лимонад Смородиновый	600	1	0,2	69	280	1180
Лимонад Тархун	200	0,2	0	16	65	270
Лимонад Тархун	600	0,5	0	48	190	810
Март бокал Ежевичного вина	125	0	0	0	100	410
Мартини Просекко бел. сух.	125	0	0	2	90	370
Мартини Просекко бел. сух.	750	0	0	12	520	2200
Мартини Тоник Фиеро	430	0,3	0,1	29	200	830
Мартини Тоник Фиеро 2+1	1290	1	0,2	86	600	2500
Мартини Фиеро	40	0	0	7	60	260
Мартини фиеро тоник	200	0,3	0,1	29	200	830
Мед	30	0,2	0	24	100	410
Молоко	50	1,5	1,5	2,5	30	120
Молоко кокосовое	150	2,5	2	5	50	210
Молоко миндальное	150	0,2	2	4	35	150
Молоко овсяное	150	1,5	2,5	10	70	280
Молоко сгущеное	30	1,5	2,5	17	95	400
Молоко соевое	150	4,5	5	7	90	370
Молочный улун	500	1	0,3	0,2	10	35
Морс клюква	200	0,1	0	14	60	240
Морс ягодный	200	0,2	0,1	20	85	350
Мохито алк	160	0,5	0,1	15	60	260
Мохито б/а	160	0,5	0,1	15	60	260
Мцване Кончо белое сух.	750	0	0	0	530	2230
Мята	10	0,4	0	1	5	20
Наливка вишневая 2*30 мл комплимент	60	0,4	0,2	9,5	40	170

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

Наливка вишневая комплимент	30	0,2	0,1	4,5	20	85
Настойка Апельсиновая	30	0,1	0	2	65	280
Настойка Вишневая	30	0,1	0	3	65	260
Настойка вишневая на День Рождения	500	3	1,5	78	340	1410
Настойка Дюшес-имбирь	30	0	0	2,5	60	260
Настойка Тархун-огурец	30	0,1	0	2	65	260
Настойка Ягода	30	0,1	0	2,5	60	250
Настойка ягодная 2*30 мл комплимент	60	0,2	0,1	4,5	120	510
Паспорт Скотч	40	0	0	0	90	370
Платиновая Асканели	40	0	0	0	90	380
Раф апельсиновый	300	7,5	15	23	260	1070
Раф классический	300	7,5	15	19	240	1000
Риоха Темпранильо Асиенда Лопез кр/сух	750	0	0	7,5	570	2380
Рич кола	330	0	0	35	140	580
Ркацители бел сух	125	0	0	0	80	340
Ркацители бел сух	250	0	0	0	160	680
Ркацители бел сух	500	0	0	0	320	1360
Ром Бакарди карта бланка	40	0	0	0	90	370
Русский стандарт ориджинал	40	0	0	0	90	370
Сет настоек 4 вида	120	0,3	0,1	9	250	1050
Сироп ваниль	20	0	0	17	70	280
Сироп гранат	20	0	0	15	65	270
Сироп груша	20	0	0	16	65	280
Сироп карамель	20	0	0	15	60	260

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

Сироп клубника	20	0	0	17	70	290
Сироп лесной орех	20	0	0	15	60	260
Сироп маракуйя	20	0	0	16	65	280
Сироп персик	20	0	0	17	70	290
Сливки	35	1	3,5	1,5	40	170
Сливки взбитые	20	0,5	5	1,5	55	230
Сок Рич в ассортименте	200	0	0	28	110	470
Текила Камина реал голд	40	0	0	0	85	350
Тоник Имбирно-грушевый	180	0,2	0,2	16	160	650
Тоник Тархун-огурец	191	0,2	0	15	150	650
Тутовая Армения гарден	40	0	0	0	90	380
Царская Оригинальная	40	0	0	0	90	370
Цинандали Телиани Вели бел. сух.	250	0	0	0	180	730
Цинандали Телиани Вели бел. сух.	500	0	0	0	350	1460
Цинандали Телиани Вели бел. сух.	125	0	0	0	90	370
Чай Вишня-гранат	500	1	0,3	35	150	610
Чай Грейпфрут-смородина	500	0,5	0,1	43	170	730
Чай Лемонграсс-облепиха	570	1	2,5	28	140	580
Чай Цитрусово-имбирный	500	1	0,5	39	170	690
Чача Асканели платина	40	0	0	0	90	380
Чача домашняя	40	0	0	0,2	90	380
Швепс битер лимон	250	0	0	20	80	350
Швепс тоник	250	0	0	20	80	350
Эспрессо	34	3	5,5	14	120	500
Ягермайстер	40	0	0	5,5	100	420
Ягодный спритц	311	0,5	0,1	19	190	800