

ცოცო

სხელო



კიბი

დ უ მ ა ნ ი

ხაძისი

პერძები

ყველაფერი ახალი, კარგად დავიწყებული ძველია - ჩვენი გასტრონომიული დუქანიც ახალი წამოწყებაა და თან ჩვენი ისტორიის და კულტურის ნაწილი, რომელიც ოდითგანვე ამშვენებდა როგორც დედაქალაქს, ასევე მთელს საქართველოს.

დუქნების კულტურამ საქართველოში განსაკუთრებული დატვირთვა XVIII-XIX საუკუნის თბილისში ჰქონდა, სადა არ ნახავდით მათ თავისი კოლორიტული გარემოთი და საინტერესო მენიუებით - ბამბის რიგში, რკინის რიგში, ბნელ რიგში, შუშის რიგში, ყავახანის რიგში, ორთაჭალის ბაღებთან თუ მტკვრის სანაპიროზე. სწორედ დუქნების კულტურამ დაგვიტოვა ფიროსმანის შედევრები და სამოცრად განსხვავებული სახელები, სადაც თბილისურ ყოფაში თბილისური ცხოვრების სრულიად გამორჩეული ხასიათის დუქანდარები ყველაფერს აკეთებდნენ, რომ სტუმრის ნდობა და სიყვარული მოეპოვებინათ, ამიტომაც ძალიან ხშირად დუქნებსაც დუქანდარების სახელები ერქვათ: დაგრეხილუას დუქანი, ჯაფარას დუქანი, აბუაშვილების დუქანი, ლოკიანას დუქანი... ღვინო პირდაპირ თიკტორებიდან მოდიოდა, ჭანარი და ცოცხალი მტკვრიდან, მწვანილი, ბოლოკი კი ორთაჭალის ბაღებიდან

ჩვენი გასტრონომიული დუქნის მენიუ ძველთბილისური და კუთხური კერძების ნაგავია, რადგან ქართული სამზარეულოს მთავარი მახასიათებელი სწორედ რეგიონალური თავისებურებებია. ამ ნათლად შეიგრძნობთ უმაღლესი ხარისხის ქართული პროდუქტის გემოს, შეფის ხელწერას, ინტენსიურ არომატებს და ჰარმონიულ კომპოზიციას.

დააგემოვნეთ და შეიგრძენით!

მენიუ შექმნილია ბრენდ შეფ გიორგი სარაჯიშვილის მიერ
მენიუს კონსულტინაზე იმუშავა "გასტრონავტმა"



ხემსი - მადის აღმძვრელები

„ხონრა“ დიდ ლანგარს ნიშნავს ძველქართულად, სადაც მცირე ულუფაბად ეწყობა საჭმელი, ის გამოიყენებოდა რიტუალების დროს, საჩუქრად, და ხემსად, მანამ სანამ ნადიმი დაიწყებოდა.

საცმაცუნოების ხონრა	26.00ლ
„ნითელა“ - კომბოსტოს მწნილში გახვეული თხილის გულსართი „კრასის კრიმანჭული“ - დაწვნილი კრასი გურულად, წამოდუღებული ძმრით და ქინძით „ნიახურის ოხვრა“ - მწნილის ფხალი ნიგვზით ყაბაყი ნიგვზით და ქონდრით ბადრიჯნის ნიგვზიანი რულეტები	
რძიანი სულგუნი	20.00ლ
ახლადგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხულ შოთის კურით და აჯიკით	
ქართული ბარის ყველის თაბახი	25.00ლ
სულგუნი, შებოლილი, იმერული, და კალტი	
ქართული მთის ყველის თაბახი	34.00ლ
გუდა, ტენილი, დამბალხაჭო, წალკის ყველი, კაგლა	
დამბალხაჭო	23.00ლ
თბილად მორთმეული დამნიფებული ყველი ერბოთი, ქინძის მარცვლის კურებით	
მუავე ჭარხლის და ჭონჭოლის ფხალი	14.00ლ
თხილით და მსხლის მჭადით	
რაჭული ლორი ნედლად	18.00ლ
რაჭული ტექნოლოგიით გამოყვანილი ხორცი - უძველო ბარკალი	
ქართული მწნილი	15.00ლ
კიტრი, გოგრა, კეჟერა, კომიდორი, მსხალი, ჭარხალი, ყაბაყი	

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური”	21.00ლ
იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით	
მებრული ხაჭაპური	23.00ლ
ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული	
ლობიანი	15.00ლ
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით	
თბილისური ჩებურეკი	15.00ლ
იმერულ სანებელთან (3 ცალი)	
მჭადი	4.00ლ
გამომცხვარი მჭადი / მჭადი მსხლით	
დედას კური	4.50ლ
ლომთაგორა / შავფხა	

ცივი კერძები

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში ცივი კერძები უფრო ბოსტნეულისგან კმედაბა, თუმცა საოცარია ლინგვისტური თვალსაზრისით- სად გაგონილა დედალი ან საქონლის ბეჭი მოხარული იყოს თან ცივად, თევზი კი ცოცხალი

ქალაქური სალატი	16.00ლ
კიტრი და კომიდორი მწვანელით და მოხალული ნიგვზით	
ენა	23.00ლ
ბრონეულის წვენი მოხარული საქონლის ენა	
ჭარხალი ტყემაღში	14.00ლ
მაყვლის სანებელში დავარგებული ჭარხალი დამბალხატოსთან ერთად	
კუჭმაჭი ნიგვზით	28.00ლ
ხბოს ხორცის კუჭმაჭი ნიგვზისა და საკმაგების ნაგავით	
ქათმის ფხალი კარამელიზირებული კომით.....	19.00ლ
ქათმის ხორცი იმერული საკმაგის ნაგავით	
გებჟალია	23.00ლ
პიტნაანი აჩიკით შენელებული მანვნის სანებელში დავარგებული გადაზეული ყველი	
ტაკაკად შემწვარი წინილა ბაჟეთი	29.00ლ
სანელებლებში შემწვარი გატკუცული წინილა ბაჟეთი	
ინდაურის საცივი - ქართული გასტრონომიული ბრენდი გურიის რეგიონიდან.....	46.00ლ
ინდაურის ხორცი ქართული საკმაგებით შეგავებულ წვენი	
სათალი კეჟერას სალატი	33.00ლ
ფორთოხლის სოუსით	

წვნიანები

ჩიხირთა	18.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
პრასის შეჭამანდი	15.00ლ
გამომწვარი პრასის წვნიანი კერძი, ნადულით და კარამელიზირებული ხახვით	
სუკ-ხარჩო	22.00ლ
ტრადიციული ქართული წვნიანი ხბოს ხორცით	
ხაში	16.00ლ
ტრადიციული ქართული წვნიანი ხბოს ხორცით	



ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში თითქმის არ შეიმჩნევა წვნიანი ცხელი კერძების სიმრავლე, თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ IV საუკუნეში მეფე ვახტანგ ბორგასლის მიერ მონადირეებულ ხოხობს უკავშირდება

ძირითადი კერძები

ქართული გასტრონომიული ბრენდი „ჩახოხბილი“	39.00ლ
მწვანილებში, სანაწარმებში და კომიდორში ჩამუშავებული სოფლის დედალი	
თბილისური ცხარე „ოსტრი“	38.00ლ
საქონლის ხორცის წვნიანი, კომიდვრით და ცხარე სუნელებით	
„გურული საგურმანო“	37.00ლ
პალმასი ღომით და ბაჭეთი	
ხინკალი	14.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (5ც)	
ქოთნის ლობიო	16.00ლ
ღობიო, ნედლი მწვანილებით და კვანარახით	
მწვადი	22.00ლ / 19.00ლ
ხბო / ღორი	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“	35.00ლ
შემწვარი წიწილა ნივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
გამომცხვარი ბურვაკის ხორცი	39.00ლ
იმერული კატაბეთი	
ქართული კულინარიის კოლიფონია „ჩაქინძული“	39.00ლ
ხბოს ხორცის ცხელი კერძი ცინცხალი ქინძით, თეთრი ღვინით, ტყემლითა და კომიდვრის ჩირით	
სოკო კახურად	23.00ლ
პალმასა და მანჭკვალა სოკო ცინცხალ მწვანილებში	
ტოლმა ვაგის ფოთოლში	26.00ლ
კომის მისადევენებლით და მანვინის სოუსით	
ხონთქარი – „ბარაბულკა“	32.00ლ
შეპინკინებული ხონთქარი შირბახტის (იგივე სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანაბლით	
ცხელი კუჭმაჭი	29.00ლ
სუბკროდუქტების ნაგავი - ჩაშლილი კუჭატი, ჯორჯალო და ცხარე აჩიკა, შეპინკინებული ღომით	
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი.....	19.00ლ / 16.00ლ
შერეული ხორცი, იმერული სანაბელი, ბოსტანულით	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	295.00ლ
შეპინკინებული გოჭი, მისადევენებლად მწვანე ტყემლის სანაბელი	



ქართული ძეხვეული ლანგარზე მორთმეული ბედნიერება

კუკატი დამბალხაჭოთი	34.00ლ
შეკინძინებული კუკატი - მისადევნებლად ნიახურის ბოლქვის კიურე და მწვანე ტყემალი	
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით	34.00ლ
მისადევნებლად გამომცხვარი ბათატის კიურე და ჟოლოს სანებელი	
აფხაგურა	34.00ლ
ბადემონში გადახვეული ღორის ხორცი, ხმელი სუნელებით და ბრონეულით, მისადევნებელი - გამომცხვარი ბათატის კიურე და ჯონჯოლის სალათი, კაჭაბეთი	

ქართული გამოყვანილი ხორციელი

რაჭული ღორი	38.00ლ
რაჭული ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი, გამომცხვარ კარტოფილთან ერთად	
საქონლის და ღორის აკოხტი	38.00ლ
მგზე გამომშრალი საქონლის და ღორის დამარილებული ხორცი	

კერძებზე მისადევნებელი

ყველაზე ქართული სანებელი „ბაჟე“	14.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაგავით	
კომიდვრის სანებელი	4.00ლ
კომიდვრის შენელებული წვენი	
ტყემლის სანებელი	4.00ლ
მწვანე / ჭარხლის / მაცვლის / ჟოლოს / მოცვის სანებლები	
კაჭაბე	4.00ლ
ქართული სანელებლების ნაკრები ნიგვზით	
მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული აჩიკა	4.00ლ
მწვანე აჩიკა შაშვკლავით / შებოლილი წინაპის აჩიკა / იმერული აჩიკა	



ჩაროგები

კომშის დესერტი	14.00ლ
გამომცხვარი კომში ნაწილით, ნიგვზით და ლიმონის კრემით	
ფელაგუში	14.00ლ
გამომშრალი კომიდვრის სორბეთი და გოგინაყით	
თბილისური ქადა	14.00ლ
ქართული ნუგბარი	38.00ლ
გოგინაყი, შავი ქლიავის და გარბრის ჩირი, ჩურჩხელა	



ცხელი სასმელები

ყავა

ესპრესო	4.00ლ
ამერიკანო	6.00ლ
კაკუჩინო	7.00ლ
ალმოსავლური ყავა	5.00ლ

ჩაი

ადილა- განთიადი (შავი) / კამელია მწვანეში (მწვანე) / ცია -ყვავილების ფერია (მცენარეული) / ნასადილევს / მედეას ბაღები (ხილის)	6.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი	2.00ლ
მინერალური წყალი	3.00ლ
ხილის კომპოტი	10.00ლ
ლალიძის ლიმონათი	3.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ჩამოსასხმელი ლუდი

გაფილტრული	500მლ	7.00ლ
გაუფილტრაპი	7.00ლ	
შავი ლუდი	8.00ლ	

ხილის ბრენდი

ფეიხოა	50მლ	6.00ლ
პანტა მსხალი	5.00ლ	

ბრენდი

ბრენდი 5 წლიანი დაძველებით	50მლ	7.00ლ
----------------------------------	------	-------

ჩამოსასხმელი არაყი

შავფხა	50მლ	5.00ლ
--------------	------	-------

ჩამოსასხმელი ჭაჭა

ყურძენი	50მლ	4.00ლ
---------------	------	-------

გასტრონომიული ბაზარი



კური

დედას კური 1.50ლ

სანებლები

ჭარხლის სანებელი გამომცხვარი ცხარე წინაკით შენელებული 500მლ 7.00ლ
 მწვანე ძეგლის სანებელი 7.00ლ
 შოლოს სანებელი 12.00ლ
 მოცვის სანებელი ნუშით 12.00ლ

აჩიკა - სანებლების ნაგავი სხვადასხვა დანამატებით

„კაჭაბე“ - მწვანე აჩიკა თხილით და შაშვკვლავით 200გრ 7.00ლ
 იმერული აჩიკა - ხახვით და სანებლებით 7.00ლ
 შებოლილი წინაკის და გამომცხვარი კომიდვრის აჩიკა ნიგვრით 7.00ლ

საკმაგები

სანებლების თაიგული - ქართული ხმელი სუნებების ნაგავი 100გრ 4.00ლ
 „სვანური მარილი“ - გიცრულით - ეროვნული არამატერიალური საგანძური 4.00ლ

ზეთი

კახური ცივი გამოხდის მგესუმგირის ზეთი სვანური მარილით 250მლ 8.00ლ

ყველი

რძიანი სულგუნი 300გრ 11.00ლ
 „კაზლა“ მებრული ყველი 100გრ 7.30ლ
 საქონლის თუშური გუდის ყველი 3.10ლ
 ცხვრის თუშური გუდის ყველი 4.00ლ
 „კალტი“ - ხაჭოს ან ნადულის გამომშრალი კვერები 8.50ლ
 დამბალხაჭო 8.50ლ

კუკატი

კუკატი დამბალხაჭოთი 100გრ 3.10ლ
 კუკატი კარამელიზირებული ხახვით 4.10ლ
 „აფხაგურა“ - გათარებული შენელებული ხორცი ბადაქონში 3.10ლ
 „საქონლის აკოხტი“ - საქონლის მგეზე გამომშრალი მარილიანი ხორცი 8.90ლ
 „ღორის აკოხტი“ - ღორი მგეზე გამომშრალი მარილიანი ხორცი 8.90ლ

რაჭული ღორის ტექნოლოგიით გამოყვანილი ხორცი

ბარკალი უძვლო 100გრ 9.00ლ

ჭაჭა

ყურძნის ჭაჭა ალკ. 45% 500მლ 40.00ლ

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

	180მლ / 1000მლ
თეთრი მშრალი, ცოლიკოური, კლასიკური (ლეჩხუმი)	11.00ლ / 36.00ლ
თეთრი მშრალი, მანავის მწვანე, კლასიკური (კახეთი)	8.00ლ / 18.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, რქანითელი (კახეთი)	8.00ლ / 18.00ლ
	180მლ / 750მლ
წითელი მშრალი, საფერავი (კახეთი)	12.00ლ / 22.00ლ
წითელი ნახევრად ტკბილი, საფერავი (კახეთი)	12.00ლ / 24.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა, ფერადის მეღვინეობა, 2019 (იმერეთი)	59.00ლ
ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2019 (იმერეთი)	40.00ლ
კრახუნა, საზანოს მარანი, 2018 (იმერეთი)	57.00ლ
ჩინაბული, ფერადის მეღვინეობა, 2019 (ქართლი)	65.00ლ
ატენის ჩინაბული, მარანი ნიკნა, 2018 (ქართლი)	53.00ლ
ქისი, დანიელი, 2018 (კახეთი)	60.00ლ
რქანითელი, იჩქიტიძე გოჩას მარანი, 2017 (კახეთი)	44.00ლ
რქანითელი, მარანი კაკისტონი, 2018 (კახეთი, მანავი)	53.00ლ
მწვანე, ფერადის მეღვინეობა, 2019 (კახეთი)	65.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2019 (კახეთი)	68.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

კრახუნა, ლაგვინარი, 2018 (იმერეთი)	68.00ლ
ჩინაბული, თევზას ღვინო, 2019 (ქართლი)	59.00ლ
გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2019 (ქართლი)	60.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2019 (კახეთი)	88.00ლ
რქანითელი, ზენიში, 2018 (კახეთი)	54.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2017 (კახეთი)	53.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2017 (კახეთი)	59.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	55.00ლ
მწვანე, ჭოთიაშვილი, 2016 (კახეთი)	70.00ლ
მწვანე, ლევანის მარანი, ბიო, 2018 (კახეთი, ახმეტა)	76.00ლ
ნარაფი, King's Wine, 2018 (კახეთი)	70.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2019 (კახეთი)	62.00ლ

ფასები მოიცავს 18% დღვ-ს



ვარდისფერი მშრალი ღვინო

თავკვერი, ნიჰნა, 2019 (ქართლი).....	53.00ლ
ჩხავერი, მალანი, 2019 (გურია).....	65.00ლ

თეთრი ნახევრადტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკაძელა, 2019 (ლენხუმი).....	50.00ლ
---------------------------------------	--------

ნითელი მშრალი ღვინო

ქელშავი, სოლომონე, 2019 (იმერეთი).....	50.00ლ
ალდასტური, გვანცას ღვინო, 2019 (იმერეთი).....	50.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2019 (იმერეთი).....	47.00ლ
შავკაპიტო, თევზას ღვინო, 2019 (ქართლი).....	64.00ლ
ალექსანდროული, კანკაძელა, 2018 (ლენხუმი).....	48.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2015 (კახეთი).....	57.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2016 (კახეთი).....	68.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2006 (კახეთი).....	88.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2017 (კახეთი).....	80.00ლ
მუკუზანი, იჩქიტიძე გოჩას მარანი, 2016 (კახეთი).....	77.00ლ
Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი).....	80.00ლ

ნითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკაძელა, 2018 (რაჭა).....	77.00ლ
ქინძმარაული, მტევიწი, 2019 (კახეთი).....	50.00ლ

ცქრიალა ღვინო, ბრუტი

თეთრი, თელავის ღვინის მარანი (კახეთი).....	33.00ლ
--	--------

კეძ ნატი

არევა როგე, ორი მარანი (ქართლი).....	70.00ლ
--------------------------------------	--------

COLDS

HOTS

G A S T R O N O M I C



RIGI

DOUQAN

APPETIZERS

MAIN DISHES

გასტრონომიული დუკანო

ხიზი - RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

Everything new is a well-forgotten old. Our gastronomic douqan is a new enterprise and a part of our history and culture that always has decorated our capital city as well as the whole country.

The culture of douqan has flourished in Georgia in XVIII–XIX centuries. With their colorful environment and rich menus, you could have come across them in whatever walks of life – cotton row , iron row, dark row, crystal row, coffee row, near Ortachala gardens or the banks of Mtkvari river. Due to the douqan’s culture the paintings of Pirosmani have survived until today. The same culture has enriched our heritage with vastly different names, which reflected the very individualistic and specific Tbilisian environment that each owner of douqan had to offer–Dagrekhlua’s douqan, Japara’s douqan, Abuashvili’s douqan, Lopiana’s douqan and so on and on. The wine was flowing straight from the skin barrels, “Chanari” and “Tsotskhali” fish were caught straight in Mtkvari river. The greens and radish were coming from ortachala gardens.

The menu of our gastronomic douqan is the mix of old Tbilisian and regional courses as the main characteristic of Georgian cuisine’s variety is in its regionalism. Here you can feel the mix of highest quality Georgian products, chef’s refined signature, intense aromas and balanced harmonic composition.

Sample and Sense It !

Menu developed by Brand Chef Giorgi Sarajishvili

Menu concept by “Gastronaut”



Appetizers

“Khoncha” means large platter in old Georgian, where the food was offered in small amounts. It was used during rituals, as a gift and for snacks before feasts.

Snack “Khoncha”	26.00€
Nuts rolled in marinated cabbage	
Ruffled leek in Gurian style with vinegar and coriander	
Marinated celery with walnut	
Baked zucchini with fresh herbs and garlic	
Eggplant rolls with walnut	
Homemade Sulguni cheese	20.00€
Freshly kneaded Sulguni with toasted Shoti bread and Adjika	
Assorted Georgian lowland cheese	25.00€
Sulguni, Smoked sulguni, Imeretian cheese and Kalti cheese	
Assorted Georgian highland cheese	34.00€
Guda, Tenili, Dambalkhacho, Tsalka and Kazla cheese	
Dambalkhacho	23.00€
Melted aged cheese with ghee, accompanied with coriander bread	
Pickled beetroot and Jonjoli pkhali	14.00€
With nuts and pear Mchadi	
Raw Racha Ham	18.00€
Racha region smoked pork ham – boneless shank	
Assorted Georgian pickles	15.00€
Cucumber, pumpkin, kezhera, tomatoes, pear, beetroot and courgette	

Filled dough and bread

Imeretian Khachapuri	21.00€
Thin Khachapuri with Imeretian cheese	
Megrelian Khachapuri	23.00€
Khachapuri with new cheese, topped with Sulguni cheese	
Lobiani	15.00€
Bread filled with beans	
Tbilis style “Chebureki”	15.00€
Dough filled with minced meat and Imeretian sauce (3pc)	
Mchadi	4.00€
Homemade corn bread / with pear	
Variety of breads	4.50€
Lomtagora bread / Shavpxa bread	

Food allergies? Please let us know

Prices incl. 18% VAT

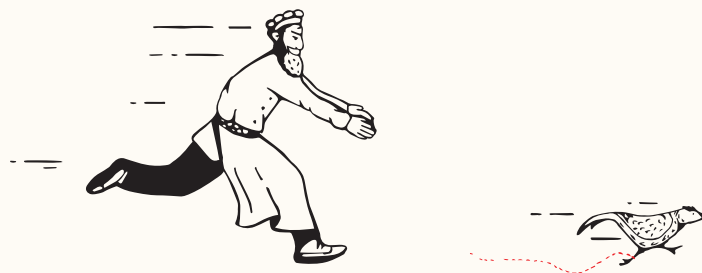
Cold Dishes

In the Georgian gastronomic culture the cold dishes are made mostly from vegetables, but have you ever heard of chicken or veal shoulder being called cold-boiled or boiled fish called “alive”

Town style salad (Kalakuri)	16.00€
Cucumber, tomatoes, variety of herbs and roasted walnuts	
Beef tongue	23.00€
Beef tongue boiled in pomegranate sauce	
Beetroot in Tkemali	14.00€
Beetroot in blackberry sauce with Dambalkhacho	
Kuchmachi with walnuts	28.00€
Pork subproducts with walnuts and different seasonings	
Chicken pkhali with caramelized quince	19.00€
Chicken with Imeretian spices	
Gebzhalia	23.00€
Kneaded cheese in minted plain yoghurt with Adjika	
Roasted flat chicken with Bazhe sauce	29.00€
Roasted chicken, condiments and garlic with walnut sauce (Bazhe)	
Turkey Satsivi Georgian gastronomic brand from the region of Guria	46.00€
Turkey in sauce filled with Georgian spices	
Sturgeon with Kezhera salad	33.00€
with orange sauce	

Soups

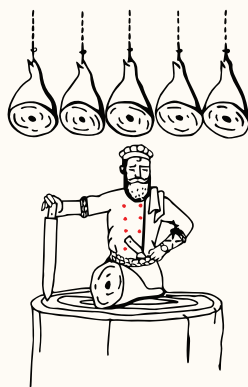
Chikhirtma	18.00€
Georgian soup with turkey fillet and coriander sauce	
Leek Shechamandi	15.00€
Dried leek soup with Nadughi and caramelized onions	
Soup-Kharcho	22.00€
Traditional Georgian spicy soup with calf meat	
Khashi	16.00€
Traditional Georgian soup	



Seems that there are not that many hot soups in Georgian gastronomic culture, but the foundation of the city of Tbilisi is exactly related to the pheasant hunted down by the King Vakhtang Gorgasali

Main Dishes

Georgian gastronomic dish – “Chakhokhbili”	39.00€
Chicken stewed in tomatoes, fresh greens and condiments	
Tbilisi style spicy soup “Ostri”	38.00€
Beef stew with tomatoes and condiments	
Gurian gourmet	37.00€
Trout with Ghomi and Bazhe sauce	
Khinkali	14.00€
Dumpling with seasoned minced meat (5pcs)	
Beans in clay pot	16.00€
Beans, fresh herbs and Kvatsarakhi	
Meat skewers on a charcoal grill	22.00 / 19.00€
Calf / Pork	
Racha region gastronomic dish – Shkmeruli	35.00€
Roasted chicken with garlic cream, ginger and Dambalkhacho	
Pork shank	39.00€
Boiled pork shin with “Kachabe” – Adjika with walnuts	
Georgian culinary polyphony – Chakindzuli	39.00€
Beef dish with fresh coriander, white wine, Tkemali and dried tomatoes	
Kakhetian mushrooms	23.00€
Oyster and Manchkvala mushrooms with fresh herbs	
Tolma in vine leaves	26.00€
Minced meat rolled in vine leaves with flat yoghurt sauce and side of quince	
Surmulletts	35.00€
Surmulletts with sesame seeds and Imeretian sauce	
Kebab mixed ground meat / chicken	19.00€ / 16.00€
Mixed ground meat on skewers with Imeretian sauce and vegetables	
Suckling pig from Samegrelo (pre-orders only)	295.00€
Roasted piglet with green Tkemali sauce	



Georgian ham and sausages

Kupati with Dambalkhacho	34.00€
Kupati with dambalkhacho accompanied by celery puree and green Tkemali sauce	
Mixed Kupati with caramelized onion	34.00€
Accompanied by baked sweet potato puree and berry sauce	
Abkhazura	34.00€
Ground pork in epiploon, dry condiments and pomegranate followed by baked sweet potato puree and Jonjoli salad with Kachabe	

Locally treated meat

Racha Ham	38.00€
Racha region smoked pork ham with baked potato	
Beef and pork Apokhti	38.00€
Salted, sun-dried beef and pork ham	

Side Dishes

Truly Georgian sauce “Bazhe”	14.00€
Walnut sauce with variety of dried condiments	
Georgian tomato sauce	4.00€
Tomato sauce with spices	
Tkemali sauce	4.00€
Green / beetroot / blackberry / raspberry / blueberry	
Kachabe	4.00€
Mix of Georgian condiments with walnuts	
Adjika	4.00€
Green adjika with basil / smoked pepper / pumpkin / Imeretian adjika	



Dessert

Quince Dessert	14.00€
Baked quince with Tsandili, walnuts and lemon cream	
Pelamushi	14.00€
Georgian dessert with dried tomato sorbet and Gozinaki	
Tbilisian Kada	14.00€
Festive sweet	
Assorted Georgian delights	38.00€
Gozinaki, dried black plum and apricot, Churchkhela	



Hot Drinks

Coffee

Espresso	4.00 ₾
Americano	6.00 ₾
Cappuccino	7.00 ₾
Eastern coffee	5.00 ₾

Tea

Adila – (black tea) / Camelia (Green) /	6.00 ₾
Tsia (Herbal) / After dinner / Medea gardens (Fruit)	

Soft Drinks

Water	2.00 ₾
Mineral water	3.00 ₾
Home-made kompot	10.00 ₾
Lagidze lemonade	3.00 ₾

Draught Beer

	500 ml
Filtered	7.00 ₾
Unfiltered	7.00 ₾
Dark	8.00 ₾

Spirits

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	6.00 ₾
Panta pear	5.00 ₾

Brandy

	50 ml
5 years old	7.00 ₾

Vodka

	50 ml
Shavpkha wheat	5.00 ₾

Chacha

	50 ml
Grapes	4.00 ₾

GASTRO MARKET



Bread

Kakhetian bread (Big) 1.50 ₾

Tkemali Sauce

500ml
 Beetroot Tkemali sauce with baked hot peppers 7.00 ₾
 Green Tkemali sauce 7.00 ₾
 Raspberry Tkemali sauce 12.00 ₾
 Berry Tkemali sauce with almond 12.00 ₾

Adjika

200gr
 Green Adjika with hazelnuts and Shashkvlavi 7.00 ₾
 Imeretian Adjika 7.00 ₾
 Smoked pepper Adjika with walnuts and baked tomato 7.00 ₾

Spices

100gr
 Assorted spices 4.00 ₾
 Svanetian salt 4.00 ₾

Oil

250ml
 Kakhetian oil with Svanetian salt 8.00 ₾

Cheese

300gr
 Sulguni with milk 11.00 ₾
 100gr
 Kazla cheese 7.30 ₾
 Beef Guda cheese 3.10 ₾
 Tushetian Guda cheese 4.00 ₾
 Kalt cheese 8.50 ₾
 Dambalkhacho 8.50 ₾

Georgian Homemade Sausages

100gr
 Kupati with Dambalkhacho 3.10 ₾
 Kupati with caramelized onion 4.10 ₾
 Abkhazura 3.10 ₾
 Beef Apokhti 8.90 ₾
 Pork Apokhti 8.90 ₾

Racha Ham

100gr
 Boneless shank 9.00 ₾

Chacha

500ml
 Grapes Chacha alc.45% 40.00 ₾

Prices incl. 18% VAT

WINE CARD



House Wines

	180ml / 1000ml
White Dry, Tsolikouri, Classic (Lechkhumi).....	11.00€ / 36.00€
White Dry, Manavi Mtsvane, Classic (Kakheti).....	8.00€ / 18.00€
Dry, Amber, Rkatsiteli (Kakheti).....	8.00€ / 18.00€
	180ml / 750ml
Red Dry, Saperavi (Kakheti).....	12.00€ / 22.00€
Red Semi-Sweet, Saperavi (Kakheti).....	12.00€ / 24.00€

White Dry Wines

Tsitska, Peradze Winery, 2019 (Imereti).....	59.00€
Tsitska-Tsolikouri, Solomone, 2019 (Imereti).....	40.00€
Krakhuna, Sazano Wine Cellar, 2018 (Imereti).....	57.00€
Chinebuli, Peradze Winery, 2019 (Kartli).....	65.00€
Atenian Chinebuli, Marani Zippza, 2018 (Kartli).....	53.00€
Kisi, Danieli, 2018 (Kakheti).....	60.00€
Rkatsiteli, Ichkitidze Gocha Estate Wines, 2017 (Kakheti).....	44.00€
Rkatsiteli, Kapistoni Wine Cellar, 2018 (Kakheti, Manavi).....	53.00€
Mtsvane, Peradze Winery, 2019 (Kakheti).....	65.00€
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2019 (Kakheti).....	68.00€

Amber Dry Wines

Krakhuna, Lagvinari, 2018 (Imereti).....	68.00€
Chinebuli, Tevza Wine, 2019 (Kartli).....	59.00€
Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2019 (Kartli).....	60.00€
Kakhetian Mtsvivani, Nareklishvili Winery, 2019 (Kakheti).....	88.00€
Rkatsiteli, Zenishi, 2018 (Kakheti).....	54.00€
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2017 (Kakheti).....	53.00€
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2017 (Kakheti).....	59.00€
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti).....	55.00€
Mtsvane, Chotiashvili, 2016 (Kakheti).....	70.00€
Mtsvane, Levani's Marani, BIO, 2018 (Kakheti, Akhmeta).....	76.00€
Tsarapi, King's Wine, 2018 (Kakheti).....	70.00€
Kisi, Dakishvili Winery, 2019 (Kakheti).....	62.00€



Rosé Dry Wine

Tavkveri, Marani Zippza, 2019 (Kartli).....	53.00ლ
Chkhaveri, Malani, 2019 (Guria).....	65.00ლ

White Semi-Sweet Wine

Tvishi, Kankatela, 2019 (Lechkhumi).....	50.00ლ
--	--------

Red Dry Wine

Dzelvevashi, Solomone, 2019 (Imereti).....	50.00ლ
Aladasturi, Gvantsa's Wine, 2019 (Imereti).....	50.00ლ
Otskhanurii Sapere, Gvantsa's Wine, 2019 (Imereti).....	47.00ლ
Shavkapito, Tevza Wine, 2019 (Kartli).....	64.00ლ
Aleksandrouli, Kankatela, 2018 (Lechkhumi).....	48.00ლ
Saperavi, Shalauri Wine Cellar, 2015 (Kakheti).....	57.00ლ
Saperavi, Chotiashvili, 2016 (Kakheti).....	68.00ლ
Saperavi, Orovela, 2006 (Kakheti).....	88.00ლ
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2017 (Kakheti).....	80.00ლ
Mukuzani, Ichkitidze Gocha Estate Wines, 2016 (Kakheti).....	77.00ლ
Cuvee, Dakishvili Winery, 2018 (Kakheti).....	80.00ლ

Red Semi-Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2018 (Racha).....	77.00ლ
Kindzmarauli, Mtevino, 2019 (Kakheti).....	50.00ლ

Sparkling Wine, Brut

White, Telavi Wine Cellar (Kakheti).....	33.00ლ
--	--------

Pét-Nat

Areva Rosé, Ori Marani (Kartli).....	70.00ლ
--------------------------------------	--------