

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 - მაღის აღმძვრელები

„ხონა“ დიდ ლანგარს ნიშნავს ძველქართულად, სადაც მცირე ულუფადად ეწყობო საჭმელი, ის გამოიყენებოდა რიტუალების დროს,საჩუქრად, და ხემსად, მანამ სანამ ნადიმი დაიწყებოდა.

საცმაცუნობის ხონა..... 26.00ლ

„კრასის კრიმანჭული“ - დანეწილი კრასი გურულად, ნამოდუღებული ძმრით და ქინძით
„ნიახურის ოხვრა“ - მწნილის ფხალი ნიგვზით
ბადრიჯნის ნიგვზიანი რულეტები
უკალა ისპანახით
ღანძილი კახური გეთით
ყაბაყი ნიგვზის გულით

რძიანი სულგუნი..... 20.00ლ

ახლადგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და აჭიკით

საქონლის გუდა..... 18.00ლ

კიტრით, ტარხუნით და ფიჭის თაფლით

ქართული მთის ყველის თაბახი..... 34.00ლ

საქონლის გუდა, თუშური გუდა, ტენილი, დამბალხატო, კაგლა

დამბალხატო..... 23.00ლ

თბილად მორთმეული დამნიფებული ყველი ერბოთი, ქინძის მარცვლის კურებით

მუავე ჭარხლის და ჭონჭოლის ფხალი..... 14.00ლ

თხილით, კიტნის მჭადით და სვანური მარილით

რაჭული ლორი ნედლად..... 18.00ლ

რაჭული ტექნოლოგიით გამოყვანილი ხორცი - უძველო ბარკალი

საქონლის და ლორის აკოხტი..... 38.00ლ

მგეგე გამომშრალი საქონლის და ლორის დამარილებული ხორცი

ქართული მწნილი..... 16.00ლ

ღანძილი, კრასი, ჭონჭოლი კახური გეთით და ნითელი ხახვით, ნიახურის ბოლქვი და მწვანე ლობიო

გულსართიანები და კური

“დედა ხატაკური”..... 21.00ლ

იმერული თხელი ხატაკური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხატაკური..... 23.00ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი..... 15.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი..... 15.00ლ

იმერული სანებელით (3 ცალი)

მჭადი..... 3.00ლ / 4.00ლ

გამომცხვარი მჭადი / მჭადი კიტნით და სვანური მარილით

დედას კური..... 4.50ლ

ლომთაგორა / შავფხა

ცივი კერძები

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

ქალაქური სალატი	16.00ლ
ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჭონჭოლით და მოხალული ნიგვზით	
ენის სალატი	23.00ლ
ახლადგანურულ ბრონეულის წვენში მოხარული საქონლის ენა	
იმერული კუჭმაჭი ნიგვზით	28.00ლ
ხბოს ხორცის კუჭმაჭი ნიგვზისა და საკმაგების ნაგავით	
ერბოჭყვერტი	18.00ლ
ჭყინტი ლობიო ერბოთი და მწყერის კვერცხით	
აჭაფსანდალი - თბილისის კოლორიტი	21.00ლ
ბოსტნეულის ნაკრები, ალუბლის წვენი და კახური ზეთით	
გებჟალია	24.00ლ
პიტნიანი აჭიკით შენელებული მანვნის სანებელში დაკარგებული გადაგელილი ყველი	
ტაკაკად შემწვარი წინილა ახალი ტყემლით	32.00ლ
სანელებლებში გატკუცული წინილა ახალი ტყემლით და ჭარხლის ფოთლების, ისპანახის და ჭონჭოლის სალატი	
ინდაური ახალმოკრეფილი მყვლის და ჟოლოს წვენში	46.00ლ
გამომშრალი ნივრით და თხილით	

წვნიანები

ჩიხირთმა	18.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
ხაში	16.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი საქონლის სუბკროდუქტებისაგან	
პრასის შეჭამანდი	15.00ლ
გამომშრალი პრასის წვნიანი კერძი, ნადუღით და კარამელიზირებული ხახვით	
ალუბლის ჭრიანთელი	15.00ლ
კიტრით, მწვანე ხახვით და დარიჩინით. XVIII საუკუნის ბარბარე ჭორჭაძის რეცეპტით, მიირთმევა ცივად	



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, სანაღებლებში და კომიდორში ჩამუშული სოფლის დედალი	
თბილისური ცხარე „ოსტრი“	38.00ლ
საქონლის ხორცის წვნიანი, კომიდვრით და ცხარე სუნელებით	
„გურული საგურმანო“	37.00ლ
კალმახი ახალი ტყემლით და კარტოფილით	
ხინკალი	14.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (5ც)	
ნადულის ხინკალი	12.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული ნადული და პიტნა (5ც)	
მწვანე ლობიო მჭადით	19.00ლ
გამომშრალი კომიდვრით, იმერული აჯიკით და კაშოტით	
მწვადი	22.00ლ / 19.00ლ
ხბო / ღორი	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“	35.00ლ
შეკინძინებული წიწილა ნივრინანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
გამომცხვარი ბურვაკის ხორცი	39.00ლ
იმერული კაჭაბეტი	
ქართული კულინარიის კოლეფონია „ჩაქაფული“	41.00ლ
ხბოს ხორცის ცხელი კერძი ქორჯა ქინძით, თეთრი ღვინით, ტყემლითა და კომიდვრის ჩირით	
სოკო კახურად	23.00ლ
კალმახა და მანჭკვალა სოკო ცინცხალ მწვანილებში	
ახალი კარტოფილი	14.00ლ
ქონდრით, კამით და ახალი ტყემლით	
ხონთქარი – „ბარაბულკა“	35.00ლ
შეკინძინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანაბლით	
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი.....	19.00ლ / 16.00ლ
შერეული ხორცი, იმერული სანაბელი, ბოსტანული	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	295.00ლ
თონეში შემწვარი გოჭი, მისადევენებლელად მწვანე ტყემლის სანაბელი	



ქართული ძეხვეული ლანგარზე მორთმეული ბედნიერება

კუკატი დამბალხაჭოთი	34.00ლ
მისადევნებლად ნიახურის ბოლქვის კიურა და მწვანე თყემალი	
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით	34.00ლ
მისადევნებლად გამომცხვარი ბატატის კიურა და ჟოლოს სანებელი	
აფხაგურა	34.00ლ
ბადემიონში გადახვეული ღორის ხორცი, ხმელი სუნელებით და ბრონეულით, მისადევნებლად - გამომცხვარი ბატატის კიურა და ჯონჯოლის სალათი, კაჭაბა	

კერძებზე მისადევნებელი

ყველაზე ქართული - „ბაჟე“	14.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაზავით	
კომიდვრის სანებელი	4.00ლ
კომიდვრის შენელებული წვენი	
სანებელი	4.00ლ
ჭარხლის / ჟოლოს / ახალი თყემლის	
კაჭაბე	4.00ლ
ქართული სანელებლების ნაკრები ნიგვზით	
აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული	4.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვკლავით / წითელი წინაპის აჭიკა / იმერული აჭიკა	



ჩაროგები

- განურული მანვნის ნაყინი** 14.00ლ
ბირჩის მურაბით, ბაჟმაზით, თხილით, ნიგვზით და ლობიოს გოგინაყით
- ფელაგუში** 14.00ლ
გამომშრალი კომიდვრის სორბეტით და თეთრი შოკოლადის გოგინაყით
- თბილისური ქადა** 14.00ლ
ბაჟმაზით, ნიგვზით, დარიჩინით და ვაშლის მარმელადით
- ნაკოლეონი** 14.00ლ
გოგრის გულით, თეთრი შოკოლადის და რეჰანის კრემით



ცხელი სასმელები

ყავა

ესპრესო	5.00ლ
ამერიკანო	7.00ლ
კაკუჩინო	8.00ლ
ალმოსავლური ყავა	6.00ლ

ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილეზს	7.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი	2.50ლ
მინერალური წყალი	3.50ლ
ხილის კომპოტი	12.00ლ
ლალიძის ლიმონათი	3.50ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ჩამოსასხმელი ლუდი

გაფილტრული	500მლ	8.00ლ
გაუფილტრაპი	8.00ლ	
შავი ლუდი	9.00ლ	

ხილის ბრენდი

ფეიხოა	50მლ	7.00ლ
პანტა მსხალი	6.00ლ	

ბრენდი

ბრენდი 5 წლიანი დაძველებით	50მლ	8.00ლ
----------------------------------	------	-------

ჩამოსასხმელი არაყი

შავფხა	50მლ	6.00ლ
--------------	------	-------

ჩამოსასხმელი ჭაჭა

ყურძენი	50მლ	5.00ლ
---------------	------	-------

გასტრონომიული ბაზარი



კური

დედას კური 1.50ლ

სანებლები

500მლ
ჭარხლის სანებელი გამომცხვარი ცხარე წინაკით შენელებული 7.00ლ
მწვანე ძყემლის სანებელი 7.00ლ
შოლოს სანებელი 12.00ლ

აჭიკა - სანებლების ნაგავი სხვადასხვა დანამატებით

200გრ
მწვანე აჭიკა თხილით და შაშვკლავით 7.00ლ
იბერული აჭიკა - ხახვით და სანებლებით 7.00ლ
წითელი წინაკის აჭიკა 7.00ლ

საკმაგები

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

კახური გეთი

250მლ
კახური ცივი გამომხდის მგესუმგირის გეთი სვანური მარილით 8.00ლ

ყველი

300გრ
რძიანი სულგუნი 11.00ლ
100გრ
კაზლა მებრული ყველი 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

100გრ
კუკატი დამბალხაჭოთი 3.10ლ
კუკატი კარამელიზირებული ხახვით 4.10ლ
აფხაგურა - გატარებული შენელებული ხორცი ბადექონში 3.10ლ
საქონლის აკოხტი - მგევა გამომშრალი საქონლის მარილიანი ხორცი 8.90ლ
ღორის აკოხტი - მგევა გამომშრალი ღორის მარილიანი ხორცი 8.90ლ

რაჭული ღორის ტექნოლოგიით გამოყვანილი ხორცი

100გრ
ბარკალი უძვლო 9.00ლ

ჭაჭა

500მლ
ყურძნის ჭაჭა ალკ. 45% 47.00ლ

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

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

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა, ფერადის მეღვინეობა, 2019 (იმერეთი)	59.00ლ
ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2020 (იმერეთი)	40.00ლ
კრახუნა, საზანოს მარანი, 2018 (იმერეთი)	57.00ლ
ჩინაბული, ფერადის მეღვინეობა, 2019 (ქართლი)	65.00ლ
ატენის ჩინაბული, მარანი წიკნა, 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
ქისი, ჭოთიაშვილი, 2016 (კახეთი)	90.00ლ
მწვანე, ლევანის მარანი, ბიო, 2018 (კახეთი, ახმეტა)	76.00ლ
წარაფი, 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, 2020 (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).....	80.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2006 (კახეთი).....	95.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2017 (კახეთი).....	80.00ლ
მუკუზანი, იჩქიტიძე გოჩას მარანი, 2017 (კახეთი).....	85.00ლ
Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი).....	80.00ლ

ნითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკაძელა, 2018 (რაჭა).....	77.00ლ
ქინძმარაული, მტევიწი, 2019 (კახეთი).....	55.00ლ

ცქრიალა ღვინო, ბრუტი

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

პეტ ნატი

არევა როზე, 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	
Eggplant rolls with walnut	
Alpine leek with Kakhetian oil	
Marrow with walnut	
Homemade Sulguni cheese	20.00€
Freshly kneaded Sulguni with toasted Shoti bread and Adjika	
Beef Guda cheese	18.00€
with cucumber, tarragon and honeycomb	
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 min Mchadi with Svanetian salt	
Raw Racha Ham	18.00€
Racha region smoked pork ham – boneless shank	
Beef and pork Apokhti	38.00€
Salted, sun-dried beef and pork ham	
Assorted Georgian pickles	16.00€
Alpine leek, jonjoli with Kakhetian oil and red onions, celery bulb, leek and green beans	

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	3.00€ / 4.00€
Homemade corn bread / with mint and Svanetian salt	
Variety of breads	4.50€
Lomtagora bread / Shavpxa bread	

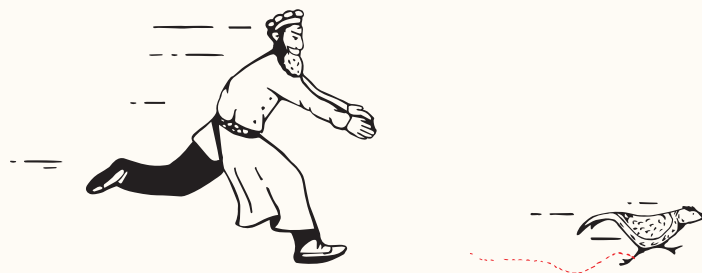
Cold Dishes

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 salad	23.00€
Beef tongue boiled in pomegranate sauce	
Imeretian Kuchmachi with walnuts	28.00€
Pork subproducts with walnuts and different seasonings	
Erbochkverti	18.00€
Beans with ghee and quail eggs	
Adjapsandali – picturesque Georgin dish	21.00€
Different vegetables, in cherry sauce with Kakhetian oil	
Gebzhalia	24.00€
Kneaded cheese in minted plain yoghurt with Adjika	
Roasted flat chicken with green Tkemali sauce	32.00€
Roasted chicken, condiments and garlic with green Tkemali sauce	
Turkey with newly gathered blackberries and raspberries sauce	46.00€
with garlic crisps and nuts	

Soups

Chikhirtma	18.00€
Georgian soup with turkey fillet and coriander sauce	
Khashi	16.00€
Hangover dish with garlic and beef subproducts	
Leek Shechamandi	15.00€
Dried leek soup with Nadughi and caramelized onions	
Cherry Chrianteli	15.00€
with cucumbers, green onions and cinnamon	
Cold dish made with XVII century recipe from Barbara Jorjadze	



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 green Tkemali and potatoes	
Khinkali	14.00€
Dumplings with seasoned minced meat (5pcs)	
Khinkali with Nadughi	12.00€
Dumplings with Nadughi and ming (5pcs)	
Green beans with Mchadi	19.00€
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 – Chakapuli	41.00€
Hot dish with beef meat with fresh coriander, white wine, Tkemali and dried tomatoes	
Kakhetian mushrooms	23.00€
Oyster and Manchkvala mushrooms with fresh herbs	
Baby potatoes	14.00€
with savory, dill and green Tkemali	
Surmullets	35.00€
Surmullets 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	

Sauces

Most Georgian – “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

Strained flat yoghurt ice cream.....14.00€

Baked quince with Tsandili, walnuts and lemon cream

Pelamushi14.00€

Georgian dessert with dried tomato sorbet and Gozinaki

Tbilisian Kada14.00€

Festive sweet

Napoleon.....14.00€

with pumpkin, basil and white chocolate



Hot Drinks

Coffee

Espresso	5.00 ₾
Americano	7.00 ₾
Cappuccino	8.00 ₾
Eastern coffee	6.00 ₾

Tea

Black / Green / Fruit / Herbal / After dinner	7.00 ₾
---	--------

Soft Drinks

Water	2.50 ₾
Mineral water	3.50 ₾
Home-made kompot	12.00 ₾
Lagidze lemonade	3.50 ₾

Draught Beer

	500 ml
Filtered	8.00 ₾
Unfiltered	8.00 ₾
Dark	9.00 ₾

Spirits

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	7.00 ₾
Panta pear	6.00 ₾

Brandy

	50 ml
5 years old	8.00 ₾

Vodka

	50 ml
Shavpkha wheat	6.00 ₾

Chacha

	50 ml
Grapes	5.00 ₾

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 ₾

Adjika

200gr
 Green Adjika with hazelnuts and Shashkvlavi 7.00 ₾
 Imeretian Adjika 7.00 ₾
 Red 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% 47.00 ₾

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€

White Dry Wines

Tsitska, Peradze Winery, 2019 (Imereti).....	59.00€
Tsitska-Tsolikouri, Solomone, 2020 (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, Nareklivili 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€
Kisi, Chotiashvili, 2016 (Kakheti).....	90.00€
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€

Prices incl. 18% VAT



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

Dzelshavi, Solomone, 2020(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)	80.00ლ
Saperavi, Orovela, 2006 (Kakheti).....	95.00ლ
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2017 (Kakheti)	80.00ლ
Mukuzani, Ichkitidze Gocha Estate Wines, 2017 (Kakheti).....	85.00ლ
Cuvee, Dakishvili Winery, 2018 (Kakheti).....	80.00ლ

Red Semi-Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2018 (Racha).....	77.00ლ
Kindzmarauli, Mtevino, 2019 (Kakheti).....	55.00ლ

Sparkling Wine, Brut

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

Pét-Nat

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