



### **გლეხური სადილი**

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი  
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვრით

იმერული თხელი ხაჭაპური კრატუნა ყველით  
ქათმის ქაბაბი იმერული სანებლით და სუმასით  
კომპოტი

**33 ლ**

### **თბილისური თაბახი**

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი  
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვრით

სულგუნი და მჭადი  
ნიგვრისანი ბადრიჯანი  
ქათამი კენკრის სანებლით  
კომპოტი

**33 ლ**

### **რიგვიანი სამხარი**

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი ცინცხალი  
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვრით

მწვანე ლობიო მესუნელაბული ნიგვრით და მჭადი  
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის გოლქვის პიურეთი  
კომპოტი

**33 ლ**

ცოცხი

ცხელი



ხიზი

დ უ ქ ა ნ ი

პერძები

ხაძისი

გასტრონომიული დუქანი

# ხიზი - RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

ყველაფერი ახალი, კარგად დავინყებული ძველია - ჩვენი გასტრონომიული დუქანიც ახალი წამოწყებაა და თან ჩვენი ისტორიის და კულტურის ნაწილია, რომელიც ოდითგანვე ამშვენებდა როგორც დედაქალაქს, ასევე მთელ საქართველოს.

დუქნების კულტურამ საქართველოში განსაკუთრებული დატვირთვა XVIII-XIX საუკუნის თბილისში ჰქონდა. სად არ ნახავდით მათ თავისი კოლორიტული გარემოთი და საინტერესო მენიუებით - ბაგების რიგში, რკინის რიგში, ბნელ რიგში, შუშის რიგში, ყავახანის რიგში, ორთაჭალის ბაღებთან თუ მტკვრის სანაპიროზე. სწორედ დუქნების კულტურამ დაგვიტოვა ფიროსმანის შედევრები და საოცრად 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, ჭაფარას დუქანი, აბუაშვილების დუქანი, ლოკიანას დუქანი... ღვინო პირდაპირ ტიკტორებიდან 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



## ხემსი – მადის აღმძვრელები

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

<b>საცმაცუნოების ხონრა</b> .....	36.00ლ
პრასის ფხალი, წითელი ბულგარული, მწვანე ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაკენადეთი, ნიგვზიანი ბადრიჯანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით	
<b>რძიანი სულგუნი</b> .....	29.00ლ
ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჯიკით	
<b>საქონლის გუდა</b> .....	29.00ლ
მწვანე ხახვით და ტარხუნით	
<b>ქართული მწნილი</b> .....	24.00ლ
ქლიავი, პრასი, ჯუნჯოლი, მსხალი და გომბრა	
<b>საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ლორი</b> .....	38.00ლ
რაჭული და სვანური ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი და ჩვენი მომზადებული საქონლის აკოხტი მდოგვით	

## გულსართიანები და კური

<b>“დედა ხაჭაპური”</b> .....	30.00ლ
იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით	
<b>მებრული ხაჭაპური</b> .....	33.00ლ
ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული	
<b>ლობიანი</b> .....	24.00ლ
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით	
<b>თბილისური ჩებურეკი</b> .....	24.00ლ
იმერული სანებლით (3 ცალი)	
<b>ჭვიშტარი</b> .....	17.00ლ
მანვნის და მდოგვის სოსით	
<b>მჭადი</b> .....	4.00ლ
გამომცხვარი მჭადი	
<b>დედას კური</b> .....	7.00ლ
ლომთაგორა / შავფხა / დოლი	



## ცივი კერძები

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში ცივი კერძები უფრო ბოსტნეულისგან კეთდება, თუმცა საოცარია ლინგვისტური თვალსაზრისით – სად გაგონილა დედალი ან საქონლის ბეჭი ცივად მოხარშული იყოს, თევზი კი ცოცხალი

**ქალაქური სალატი** ..... 23.00ლ

ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

**ქათმის ღვიძლის სალატი** ..... 29.00ლ

ბროწეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

**აჭაფსანდალი** ..... 29.00ლ

გამომცხვარი კომიდვრის და ბულგარულის სოუსით

**გებჯალია** ..... 33.00ლ

ნადულით და კიტნით შენელებული, მანვნის სანებელში დაკარგებული გადაგეილი ყველი

**“ტაბაკად შემწვარი წიწილა”** ..... 45.00ლ

შემწვარი გატკუცული წიწილა მაყვლის ტყემლით

**ჭარხლის სალატი** ..... 18.00ლ

მაყვლის ტყემლით

**იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი** ..... 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

## წვნიანები

**ჩიხირთმა** ..... 24.00ლ

ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი

**ხაში** ..... 24.00ლ

ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

**იმერული სოკოს წვნიანი** ..... 21.00ლ

მანჭკვალა და კალმახა სოკო, ქონდრით და თხილით

# ძირითადი კერძები

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში თითქმის არ შეიძლება წვნიანი ცხელი კერძების სიმრავლე, თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ V საუკუნეში მეფე ვახტანგ გორგასლის მიერ მონადირეებულ ხოხობს უკავშირდება

<b>თბილისური ცხარე „ოსტრი“</b> .....	49.00ლ
საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმეჭაბით	
<b>ხბოს ჩაქაფული</b> .....	55.00ლ
ცოცხალი მწვანელებით, ძყემლით და თეთრი ღვინით	
<b>ტოლმა</b> .....	35.00ლ
პრასით და კაიმალით	
<b>ყალია</b> .....	56.00ლ
წითელი ღვინის და ბრონულის სოუსში ჩახრაკული ხბოს ხორცი	
<b>ხინკალი</b> .....	23.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაზავი ხორცი (6ც)	
<b>წითელ ღვინოში გამომცხვარი საქონლის სუკი</b> .....	36.00ლ
ფანოვან ქისაში პილპილის სოუსითა და ჭარხლის ჩიფსით	
<b>მეგრული კუკატი</b> .....	39.00ლ
სანელებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღობით	
<b>რიგის კატლეთი (2ც)</b> .....	39.00ლ
შემწვარი კარტოფილის პიურეთი და შებოლილი აჯიკით	
<b>ლობიო ქოთანში</b> .....	23.00ლ
ნადლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული პრასის მწნილით და გჭადით	
<b>მწვადი</b> .....	28.00 / 25.00ლ
ხბო / ღორი, ძყემლით	
<b>რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“</b> .....	48.00ლ
შეკინძინებული წინილა ნივრინანი ნალებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
<b>სოკო კახურად</b> .....	31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი	
<b>ხონთქარი - „ბარაბულკა“</b> .....	45.00ლ
შეკინძინებული ხონთქარი შირბახტის (სუჯამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით	
<b>გამომცხვარი დორადო</b> .....	52.00ლ
კარტოფილით და ქინძის სოუსით	
<b>ქაბაბი</b> .....	25.00ლ / 23.00ლ
შერეული ხორცი / ქათამი იმერული სანებლით და სუშახით	
<b>კუკატის დაფა</b> .....	78.00ლ
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი - მისადვენებელად გამომცხვარი ბატატის პიურე, ნიახურის ბოლქვის პიურე და კენკრის სანებელი	
<b>მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)</b> .....	350.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ძყემლის სანებელი	



## კერძებზე მისადევნებელი

<b>სანებელი</b> .....	5.00ლ
ტყეაქლის / გაყვლის სანებელი	
<b>აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანაღებლების კრებული</b> .....	5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვლაკით იმერული აჭიკა	
<b>ყველაზე ქართული - „ბაჟე“</b> .....	17.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანაღებლების ნაგავით	

## ჩაროგები

<b>ნაკოლეონი</b> .....	18.00ლ
ვანილის კრემით, კენკრით და შტოშის ჩირით	
<b>განურული მანვნის დესერტი</b> .....	18.00ლ
მოცხარის ფელაშუმით და მოხარშული ხორბლით	
<b>მანვნის ნაყინი</b> .....	18.00ლ
არაუნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით	
<b>გამომცხვარი შუ</b> .....	18.00ლ
კენკრით	

## რიგიანი სასმელები

<b>კინტო</b> .....	23.00ლ
ფეიხოას ბრენდი, ლიმონი, ატამი	
<b>დუშაში</b> .....	23.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი	
<b>ხანუმა</b> .....	23.00ლ
“მალამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, გაყვალი	
<b>დარიანი</b> .....	23.00ლ
ტვიში, ტარხუნა, ლიმონი	



## ცხელი სასმელები

### ყავა

ესპრესო .....	7.00ლ
ამერიკანო .....	8.00ლ
კაპუჩინო .....	10.00ლ
აღმოსავლური ყავა .....	7.00ლ

### ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილეზ .....	9.00ლ
--	-------

## გამაბრილებელი სასმელები

წყალი .....	5.00ლ
მინერალური წყალი .....	5.50ლ
ხილის კომპოტი .....	7.00 / 18.00ლ
ლიმონათი ყაზბეგი (ბოთლი) .....	6.00ლ

### ლუდი

შავი ლომი - ჰელესი .....	13.00ლ
შავი ლომი - ივა .....	15.00ლ

## ალკოჰოლური სასმელები

### ხილის ბრენდი

ფეისთა .....	50 მლ 13.00ლ
ხურმა .....	12.00ლ

### ლიქიორი

სამელე, საფერავი და ალუბალი .....	50 მლ 15.00ლ
სამელე, საფერავი და მაცვალაი .....	15.00ლ

### არაყი

თაფლი .....	50 მლ 15.00ლ
შავფხა .....	12.00ლ

### ჭაჭა

თეთრი ყურძანი .....	50 მლ 13.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძანი .....	13.00ლ



# ღვინის მენიუ



## ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მწვანე, უდედო (კახეთი) .....	180მლ / 1000მლ 18.00ლ / 55.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდედო, კახეთი .....	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი) .....	18.00ლ / 60.00ლ

180მლ / 750მლ

წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი) .....	18.00ლ / 55.00ლ
--	-----------------

## თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) .....	80.00ლ
Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021 .....	80.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2020 (იმერეთი) .....	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა) .....	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (ქართლი) .....	80.00ლ
მწვანე უდედო მუკადო, 2014 (კახეთი) .....	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი) .....	85.00ლ
მწვანე, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი) .....	80.00ლ
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი) .....	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი) .....	90.00ლ
რქანითელი რეზერვი, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი) .....	135.00ლ
რქანითელი, ანემო, 2022 (კახეთი) .....	85.00ლ
წარაფი "კავილიონ ვაინი", 2021 (კახეთი) .....	95.00ლ
ხიხვი, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი) .....	80.00ლ

## ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი) .....	80.00ლ
კახური მცვივანი, წარეკლიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი) .....	115.00ლ
ქისი, რქანითელი, იგი, 2023 (კახეთი) .....	75.00ლ
რქანითელი, კოხტა, 2022 (კახეთი) .....	80.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი) .....	80.00ლ
რქანითელი, როჭო, ბიო, 2021 (კახეთი) .....	90.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი) .....	90.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი) .....	80.00ლ
მწვანე, ტრადიციული, 2021 (კახეთი) .....	75.00ლ
კრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი) .....	80.00ლ
ქისი, ჭოტიშვილი, 2020 (კახეთი) .....	100.00ლ
წარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი) .....	95.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი) .....	90.00ლ
ქვევრის ღვინო, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი) .....	80.00ლ
მწვანე-რქანითელი, ეთნო, 2021 (კახეთი) .....	95.00ლ
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა) .....	105.00ლ
ჩითისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი) .....	170.00ლ
მწვანე მუკადო 2014 (კახეთი) .....	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020 .....	95.00ლ
მცვივანი, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი) .....	115.00ლ
ჩითისთვალა, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი) .....	120.00ლ



### ვარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური თხალეში, შატო ბუერა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი) .....	120.00ლ
თავკვერი როზე, კალაური, ნახევრად მშრალი, 2023 .....	75.00ლ

### თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკატელა, 2021 (ლეჩხუმი) .....	20.00ლ / 80.00ლ
--	-----------------

### წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) .....	85.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი) .....	80.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი) .....	80.00ლ
თავკვერი-შავკაკიბო, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი) .....	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა) .....	155.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი) .....	90.00ლ
საფერავი, სამისი, 2020 (კახეთი) .....	95.00ლ
საფერავი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი) .....	105.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2018 (კახეთი) .....	110.00ლ
საფერავი, ეთნო, ბიო, 2019 (კახეთი) .....	105.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2008 (კახეთი) .....	155.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი) .....	115.00ლ
Cuvee, დაქვიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი) .....	105.00ლ
საფერავი, "კავილიონ ვინი" 2018 (კახეთი) .....	90.00ლ
მერლო, შატო ბუერა, 2018 (კახეთი) .....	135.00ლ
საფერავი, ჩელთი, 2017 (კახეთი) .....	110.00ლ
საფერავი, როჭო, ბიო 2020 (კახეთი) .....	110.00ლ
საფერავი "ლოსთ იდენი" ნახევრად მშრალი 2018 (კახეთი) .....	115.00ლ
საფერავი მთის, 2020 (კახეთი) .....	95.00ლ
საფერავი, კოხტა, 2022 (კახეთი) .....	80.00ლ
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2019 (ქართლი) .....	110.00ლ

### წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭპარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა) .....	100.00ლ
ქინძმარაული, მტევინო, 2020 (კახეთი) .....	23.00ლ / 85.00ლ
ოჯალეში, ორკოლი, 2021 (სამეგრელო) .....	100.00ლ

### სადესერტო ღვინო

ქისი-ხინვი, სოლომონიშვილის მარანი, 2009 (კახეთი) .....	23.00ლ / 225.00ლ
--	------------------

### ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულეები, ბრუტი (კახეთი) .....	85.00ლ
---	--------



### PEASANT LUNCH

---

TOWN STYLE SALAD "QALAQURI" CUCUMBERS, TOMATOES, VARIETY OF HERBS AND GREENS, ROASTED WALNUTS AND JONJOLI PICKLES  
IMERETIAN THIN KHACHAPURI WITH IMERETIAN AND SULGUNI CHEESE MIXTURE  
CHICKEN KEBABS WITH IMERETIAN SAUCE  
HOME-MADE COMPOTE

33 ₾

### TBILISIAN PLATTER

---

TOWN STYLE SALAD "QALAQURI" CUCUMBERS, TOMATOES, VARIETY OF HERBS AND GREENS, ROASTED WALNUTS AND JONJOLI PICKLES  
SULGUNI CHEESE AND CORNBREAD  
EGGPLANT WITH WALNUTS  
CHICKEN WITH BERRY SAUCE  
HOMEMADE COMPOTE

33 ₾

### VEGGIE LUNCH

---

TOWN STYLE SALAD "QALAQURI" CUCUMBERS, TOMATOES, VARIETY OF HERBS AND GREENS, ROASTED WALNUTS AND JONJOLI PICKLES  
GREEN BEAN SALAD WITH SPICED NUTS AND CORNBREAD  
MUSHROOMS PREPARED KAKHETIAN WAY WITH SAVORY AND CELERY BULB PURÉE  
HOMEMADE COMPOTE

33 ₾

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 Pirosmiani 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–Dagrekhilua’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



## 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

<b>Snack board “Khoncha”</b> .....	36.00 ₾
Leek Pkhali, red bell peppers, green bean, beetroot with cherry tapenade, Eggplant rolls and spinach Pkhali served with cornbread chips	
<b>Homemade Sulguni cheese</b> .....	29.00 ₾
Freshly crafted Sulguni cheese with toasted Shoti bread and Gurian Adjika sauce	
<b>Beef Guda</b> .....	29.00 ₾
with green onion and tarragon	
<b>Assorted Georgian pickles</b> .....	24.00 ₾
Plum, leek, Jonjoli (bladdernut tree plants), pear, pumpkin	
<b>Beef Apokhti, Racha and Svanetian ham</b> .....	38.00 ₾
Racha and Svanetian region smoked pork ham and homemade beef Apokhti with mustard	

## STUFFED DOUGHS AND BREADS

<b>Imeretian Deda Khachapuri</b> .....	30.00 ₾
Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture	
<b>Megrelian Khachapuri</b> .....	33.00 ₾
Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese	
<b>Lobiani</b> .....	24.00 ₾
Georgian bean-filled pastry	
<b>Tbilisi style “Chebureki”</b> .....	24.00 ₾
Deep fried doughs filled with minced meat, served with Imeretian sauce (3 pcs)	
<b>Chvishtari</b> .....	17.00 ₾
Homemade cornbread with cheese, Matsoni & mustard sauce	
<b>Mchadi</b> .....	4.00 ₾
Homemade cornbread	
<b>Dedas Puri</b> .....	7.00 ₾
Shoti bread basket (Lomtagora bread / Shavpkha bread / Doli 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”

<b>Town style salad “Qalaquri”</b> .....	23.00€
Cucumbers, tomatoes, variety of herbs and greens, roasted walnuts and Jonjoli pickles	
<b>Chicken liver salad</b> .....	29.00€
With pomegranate sauce, barberry and caramelized pear	
<b>Ajapsandali</b> .....	29.00€
Baked tomato and bell pepper sauce	
<b>Gebzhalia</b> .....	33.00€
Homemade cheese, filled with Nadughi cottage cheese with mint, paired with sour cream sauce	
<b>Tabaka chicken</b> .....	45.00€
Press-fried rustic chicken, served with blackberry Tkemali sauce	
<b>Beetroot salad</b> .....	18.00€
With blackberry Tkemali sauce	
<b>Imeretian Kuchmachi</b> .....	36.00€
with almond Bazhe sauce Pork offals with walnuts, various Georgian herbs and cherry sauce	

## SOUPS

<b>Chikhirtma</b> .....	24.00€
Georgian soup with turkey breast and coriander sauce	
<b>Khashi</b> .....	24.00€
Hangover cure soup with garlic and beef hooves and paunch	
<b>Imeretian mushroom soup</b> .....	21.00€
Manchkvala (honey mushroom) and Oyster mushroom soup with savory and nuts	

## MAIN DISHES

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

<b>Tbilisi style stew “Ostri”</b> .....	49.00 ₾
Beef stew with spicy tomato sauce, herbs and Tashmijabi purée	
<b>Veal Chakapuli</b> .....	55.00 ₾
with fresh herbs, Tkemali and white wine	
<b>Dolma</b> .....	35.00 ₾
with leek and Kaimagi	
<b>Kalia</b> .....	56.00 ₾
Veal stew in red wine and pomegranate sauce	
<b>Khinkali</b> .....	23.00 ₾
Twisted knobs of dough, stuffed with minced meat and spices (6 pcs)	
<b>Beef tenderloin baked in red wine</b> .....	36.00 ₾
served in phyllo dough with pepper sauce and beet chips	
<b>Megrelian Kupati</b> .....	39.00 ₾
Handmade picked apart Georgian sausage made with pork, onions and smoked chili served with Ghomi	
<b>Rigi ground cutlet (2 PCS)</b> .....	39.00 ₾
with Fried Mashed Potatoes and Smoked Adjika	
<b>Bean stew</b> .....	23.00 ₾
Red kidney beans in a clay pot— with fresh herbs, Kvatsarakhi, pickled leek and cornbread	
<b>Mtsvadi</b> .....	28.00 / 25.00 ₾
Meat skewers on a charcoal grill (calf / pork) served with Tkemali sauce	
<b>Shkmeruli (the gastronomic brand from Racha)</b> .....	48.00 ₾
Roasted chicken with garlic-ginger creamy sauce, and Dambalkhacho	
<b>Mushrooms prepared Kakhetian way</b> .....	31.00 ₾
with savory and celery bulb purée	
<b>Black sea barbun</b> .....	45.00 ₾
Deep fried fresh caught fish with sesame seeds, served with Imeretian sauce	
<b>Baked Dorado</b> .....	52.00 ₾
with baked potatoes and coriander sauce	
<b>Kebab</b> .....	25.00 ₾ / 23.00 ₾
Mixed minced meat / chicken Kebabs with imeretian sauce	
<b>Kupati board</b> .....	78.00 ₾
Mixed meat Kupati with caramelized onions and Dambalkhacho Kupati – followed by baked batata puree, celery puree and berry sauce	
<b>Suckling pig from Samegrelo region (pre – order only)</b> .....	350.00 ₾
the whole roasted piglet with Tkemali sauce	





## SAUCES

<b>Sauces</b> .....	5.00 ₾
Plum / blackberry	
<b>Adjika</b> .....	5.00 ₾
Spiced Imeretian way, the green Adjika with Shashklvavi Green adjika with coriander	
<b>The most Georgian “Bazhe”</b> .....	17.00 ₾
Walnut sauce with various dried Georgian herbs	

## DESSERTS

<b>Napoleon</b> .....	18.00 ₾
with vanilla cream, fresh berries & dried barberries	
<b>Strained yoghurt dessert</b> .....	18.00 ₾
with currant pelamushi & sweetened boiled wheat	
<b>Matsoni ice cream</b> .....	18.00 ₾
with sour cream and cone sauce, “heavenly” baby apple jam	
<b>Baked choux</b> .....	18.00 ₾
filled with vanilla cream & topped with fresh berries	

## COCKTAILS

<b>Kinto</b> .....	23.00 ₾
Feijoa Brandy, Lemon, Peach	
<b>Dushashi</b> .....	23.00 ₾
Kisi & Khikhvi, Almond, Lemon	
<b>Khanuma</b> .....	23.00 ₾
“Malamo” handcrafted Gin, Lemon, Honey, Blackberry	
<b>Dariani</b> .....	23.00 ₾
Tvishi, Tarragon, Lemon	



## HOT DRINKS

### Coffee

Espresso .....	7.00 ₾
Americano .....	8.00 ₾
Cappuccino .....	10.00 ₾
Oriental coffee .....	7.00 ₾

### Tea

Black / Green / Fruit / Herbal / After dinner .....	9.00 ₾
---	--------

## SOFT DRINKS

Water .....	5.00 ₾
Mineral water .....	5.50 ₾
Home-made compote .....	7.00 / 18.00 ₾
lemonade Kazbegi (bottle) .....	6.00 ₾

### Beer

Black Lion - Helles .....	13.00 ₾
Black Lion - Ipa .....	15.00 ₾

## SPIRITS

### Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa .....	13.00 ₾
Persimmon .....	12.00 ₾

### Liqueur

	50 ml
Samele, Saperavi and cherry .....	15.00 ₾
Samele, Saperavi and blackberry .....	15.00 ₾

### Vodka

	50 ml
Honey .....	15.00 ₾
Shavpkha wheat .....	12.00 ₾

### Chacha

	50 ml
White Grapes .....	13.00 ₾
Red and white Grapes .....	13.00 ₾

# WINE CARD



## House Wines

White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti) .....	180ml / 1000ml 18.00€ / 55.00€
White, Dry, Khikhvi, Udedo, (Kakheti) .....	18.00€ / 55.00€
Amber Dry, Kisi (Kakheti) .....	18.00€ / 60.00€

180ml / 750ml

Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti) .....	18.00€ / 55.00€
---	-----------------

## White Dry Wines

Tsitska-Tsolikouri, Solomon, 2022 (Imereti) .....	80.00€
Cuvee Tsolikauri-Kisi, Amosa, 2021 .....	80.00€
Krakhuna, Sazano Wine Cellar, 2020 (Imereti) .....	85.00€
Rachuli Mtsvane, Monastruli, 2020 (Racha) .....	135.00€
Chinuri, Peradze Winery, 2022 (Kartli) .....	80.00€
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti) .....	95.00€
Kisi, Danieli, 2023 (Kakheti) .....	85.00€
Mtsvane, Peradze Winery, 2022 (Kakheti, Manavi) .....	80.00€
Goruli Mtsvane-Chinuri, Ateni, 2022 (Kartli) .....	110.00€
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti) .....	90.00€
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti) .....	135.00€
Rkatsiteli, Anemo, 2022 (Kakheti) .....	85.00€
Tsarapi, Pavilion Wine, 2021 (Kakheti) .....	95.00€
Khikhvi, Pirveli Winery, 2022 (Kakheti) .....	80.00€

## Amber Dry Wines

Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2021 (Kartli) .....	80.00€
Kakhetian Mtsvivani, Nareklshvili Winery, 2021 (Kakheti) .....	115.00€
Kisi, Rkatsiteli, Igi, 2023 (Kakheti) .....	75.00€
Rkatsiteli, Kokhta, 2022 (Kakheti) .....	80.00€
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2019 (Kakheti) .....	80.00€
Rkatsiteli, Rocho, Bio, 2021 (Kakheti) .....	90.00€
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti) .....	90.00€
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2020 (Kakheti) .....	80.00€
Mtsvane, Traditional, 2021 (Kakheti) .....	75.00€
Krakhuna, Anemo, 2022 (Imereti) .....	80.00€
Kisi, Chotiashvili, 2020 (Kakheti) .....	100.00€
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti) .....	95.00€
Kisi, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti) .....	90.00€
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2020 (Kakheti) .....	80.00€
Mtsvane-Rkatsiteli, Ethno, 2021 (Kakheti) .....	95.00€
Rachuli Mtsvane, Naberauli, 2020 (Racha) .....	105.00€
Chitistvala, Vardzia Terrace, 2022 (Samtskhe-Javakheti) .....	170.00€
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti) .....	95.00€
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020 .....	95.00€
Mtsvivani, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti) .....	115.00€
Chitistvala, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti) .....	120.00€



## Rosé Dry Wine

Orbeluri Ojaleshi, Chateau Buera, 2021 (Racha–Lechkhumi) .....	120.00ლ
Tavkveri Rosé, Kalouri, Semi–Dry, 2023 .....	75.00ლ

## White Semi–Sweet Wine

Tvishi, Kankatela, 2021 (Lechkhumi) .....	20.00ლ / 80.00ლ
---	-----------------

## Red Dry Wine

Dzelshavi, Solomone, 2022(Imereti) .....	85.00ლ
Aladasturi, Gvantsa’s Wine, 2022 (Imereti) .....	80.00ლ
Otskhanuri Sapere, Gvantsa’s Wine, 2022 (Imereti) .....	80.00ლ
Tavkveri–Shavkapito, Tevza’s Wine 2020 (Kartli) .....	85.00ლ
Aleksandrouli–Mujuretuli, Monastruli, 2022 (Racha) .....	155.00ლ
Saperavi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti) .....	90.00ლ
Saperavi, Samisi, 2020 (Kakheti) .....	95.00ლ
Saperavi, Chona’s Winery, 2021 (Kakheti) .....	105.00ლ
Saperavi, Chotiashvili, 2018 (Kakheti) .....	110.00ლ
Saperavi, Ethno, BIO, 2019 (Kakheti) .....	105.00ლ
Saperavi, Orovela, 2008 (Kakheti) .....	155.00ლ
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2018 (Kakheti) .....	115.00ლ
Cuvee, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti) .....	105.00ლ
Saperavi, Pavilion Wine, 2018 (Kakheti) .....	90.00ლ
Merlo, Chateau Buera, 2018 (Kakheti) .....	135.00ლ
Saperavi, Chelti, 2017 (Kakheti) .....	110.00ლ
Saperavi, Rocho, Bio 2020(Kakheti) .....	110.00ლ
Saperavi, Lost Eden, Red Blend 2018 (Kakheti) .....	115.00ლ
Mountain Saperavi, 2020 (Kakheti) .....	95.00ლ
Saperavi, Kokhta, 2022 (Kakheti) .....	80.00ლ
Buza, Guramisvili Marani, 2019 (Qartli) .....	110.00ლ

## Red Semi–Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2022 (Racha) .....	100.00ლ
Kindzmarauli, Mtevino, 2020 (Kakheti) .....	23.00ლ / 85.00ლ
Ojaleshi, Orkoli, 2021 (Samegrelo) .....	100.00ლ

## Dessert Wine

Kisi–Khikhvi, Solomnishvili Winery, 2009 (Kakheti) .....	23.00ლ / 225.00ლ
--	------------------

## Sparkling Wine

Tsinandali Estate, Brut (Kakheti) .....	85.00ლ
---	--------