

# სალადოებო მენიუ

გათვლილია 2 ადამიანზე

იმერული სოკოს წვნიანი

ან

კირკაში ლობიო

სოკო კახურად

კომპოტი

50ლ

ქალაქური სალატი

საქონლის გუდის ყველი

მჭადი

კომპოტი

50ლ

ინდაურის ჩიხირთმა

ქათმის ღვიძლის სალატი

კური

კომპოტი

60ლ

გასტრონომიული დუკანო

**ხიზი - RIGI**  
GASTRONOMIC DUKAN





ყველაფერი ახალი, კარგად დავიწყებული 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 - 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, ჭაფარას 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 კარგონიულ კომპოზიციას.

**დააგემოვნეთ და შეიგრძენით!**

მენიუ შექმნილია ბრენდ შეფ გიორგი სარაჯიშვილის მიერ



## ხემსი - მაღის აღმძვრელები

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

**საცმაცუნოების ხონა** ..... 32.00ლ

მსხალი ნიგვზით  
მუხავე კომიდვრის და გამომშრალი კომიდვრის ფხალი  
კარამელიზირებული ხახვის ფხალი  
გოგრის ფხალი

**რძიანი სულგუნი** ..... 23.00ლ

ახლადგადაგალილი მებრული ყველი, გახსული შოთის კურით და აჭიკით

**ქართული მთის ყველის თაბახი** ..... 40.00ლ

საქონლის გუდა, თუშური გუდა, დამბალხატო, ნადული და მდნარი ყველი

**დამბალხატო** ..... 27.00ლ

თბილად მორთმული დამნიფებული ყველი ერბოთი და ქინძის მარცვლის კურებით

**ქართული მენილი** ..... 20.00ლ

ღანძილი, კიტრი, ჯონჯოლი, მსხალი და მაყვალი

**ბადრიჯნის სიმღერა** ..... 22.00ლ

ნიგვზიანი ბადრიჯანი და დაძენძლი ბადრიჯანი ქინძით და ნივრით

**ქართული ცივი ხორცის დაფა** ..... 45.00ლ

რაჭული ლორი, შაშხი, ხბოს კანჭის რულეტი

**ხემსი მჭადის ჩიფსით** ..... 28.00ლ

გოგრა, მსხალი, კარამელიზირებული ხახვი და გამომცხვარი წინაკა

## გულსართიანები და კური

**“დედა ხაჭაპური”** ..... 25.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

**მებრული ხაჭაპური** ..... 27.00ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

**ლობიანი** ..... 20.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

**თბილისური ჩებურეკი** ..... 22.00ლ

იმერული სანებლით (3 ცალი)

**ჭვიშტარი** ..... 16.00ლ

მანვნის და მდობვის სოუსით

**მჭადი** ..... 4.00ლ

გამომცხვარი მჭადი

**დედას კური** ..... 6.00ლ

ლომთაგორა / შავფხა / მესხური

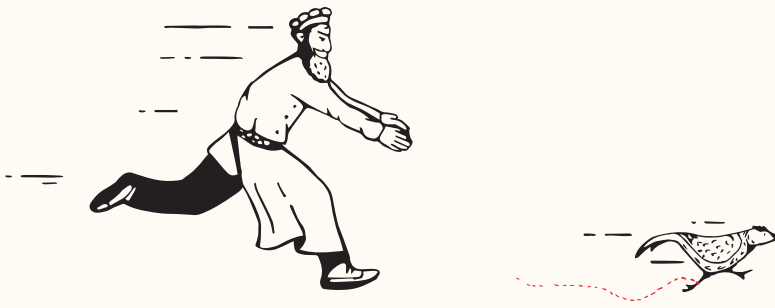
# ცივი კერძები

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

<b>ქალაქური სალატი</b> .....	19.00ლ
ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით	
<b>ღვინოში მოყვანილი საქონლის ხორცის სალატი</b> .....	32.00ლ
კარამელიზირებული ხახვის სოუსით, ალუბლის ტავენადეთი და ნივრის ჩიფსით	
<b>ქათმის ღვინოს სალატი</b> .....	28.00ლ
დამბალხატოთი, ბრონეულის სოუსით, ქლიავის და გარბრის ჩირით	
<b>იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი</b> .....	34.00ლ
გოჭის ხორცის კუჭმაჭი, ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით	
<b>ორაგული თხილის ქიძმარში</b> .....	49.00ლ
თეთრი ღვინით და ლანძილით	
<b>გებჟალია</b> .....	28.00ლ
პიტნის აჩიკით შენელებული მანვინის სანაბელში დავარგებული გადაზეული ყველი	
<b>სოფლის წინილა ალუბლის ტყემლით</b> .....	40.00ლ
გამომცხვარი ჩერი კომიდვრით და ჩვენი ბაღის მწვანილებით	
<b>აჭაფსანდალი - თბილისის კოლორიტი</b> .....	22.00ლ
ბოსტნეულის ნაკრები, ალუბლის წვენი და კახური ზეთით	
<b>კირკაჟი ლობიო</b> .....	15.00ლ
ხახვით, ნივრის ჩიფსით და კახურის ზეთით	
<b>ყველაზე ქართული - „ბაჟე“</b> .....	16.00ლ
ნიგვზის სანაბელი სანალებლების ნაგავით	

# წვნიანები

<b>ჩიხირთა</b> .....	22.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანაბლის ქართული ცხელი წვნიანი	
<b>ხაში</b> .....	20.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი საქონლის სუბკროდუქტებისაგან	
<b>იმერული სოკოს წვნიანი</b> .....	18.00ლ
მანჭკვალა და კალმასა სოკო, ქონდრით და თხილით	
<b>თბილისური მანვინის წვნიანი</b> .....	18.00ლ
პიტნით და ალუბლის ჭრინაბელით	



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

## ძირითადი კერძები

<b>თბილისური ცხარე „ოსტრი“</b> .....	44.00ლ
საქონლის ხორცის წვნიანი, კომიდვრით და ცხარე სუნელებით	
<b>„გურული საგურმანო“</b> .....	36.00ლ
კალმახი ახალი კართოფილით, ტარხუნის და პიტნის სოუსით	
<b>ხინკალი</b> .....	18.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (5ც)	
<b>მეგრული კუკატი</b> .....	35.00ლ
ჭვინჭარით	
<b>ლობიო ქოთანში</b> .....	19.00ლ
ნადლი მწვანილებით, კვანარახით, მჟავა წინაპის სალათით და მჭადით	
<b>მწვადი</b> .....	25.00ლ / 22.00ლ
ხბო / ღორი, ტყემლით და ბოსტნეულით	
<b>ინდაური კენკრის სანებლით</b> .....	49.00ლ
შემწვარი ყველით და ნივრის ჩიფსით	
<b>რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შემეღული“</b> .....	42.00ლ
შეკინძინებული წიწილა ნივრიანი ნალებით, კოჭათი და დამბალხაჭოთი	
<b>ქართული კულინარიის კოლიფონია „ჩაქაფული“</b> .....	48.00ლ
ხბოს ხორცის ცხელი კერძი ქორფა ქინძით, თეთრი ღვინით, ტყემლითა და კომიდვრის ჩირით	
<b>სოკო კახურად</b> .....	30.00ლ
კალმახა და მანჭკვალა სოკო, ავოკადოს კიურე წინმატით და ტარხუნით	
<b>ხონთქარი - „ბარაბულკა“</b> .....	39.00ლ
შეკინძინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით	
<b>ქაბაბი</b> შერეული ხორცი / ქათამი.....	22.00ლ / 20.00ლ
იმერული სანებლით და ბოსტნეულით	
<b>გაგაფხულის ტოლმა</b> .....	38.00ლ
წითელი და მწვანე ბულგარული წინაპის ტოლმა შერეული ხორცით, ქონდარით და ალუბლის სოუსით	
<b>კუკატის დაფა</b> .....	70.00ლ
კუკატი დამბალხაჭოთი / კარამელიზირებული ხახვი	
<b>მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)</b> .....	325.00ლ
თონეში შემწვარი გოჭი, მისადვენებლებად ტყემლის სანებელი	



## კერძებზე მისაღვევნიელი

### სანებელი

ალუბლის / ძყემლის .....	5.00ლ
კენკრის / ტარხუნის და კიტნის სანებელი .....	5.00ლ

### აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული

იმერული აჭიკა .....	5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშკვლავით / კარამელიზირებული წინაპის .....	5.00ლ

## ჩაროგები

განურული მანვნის ნაყინი .....	16.00ლ
-------------------------------	--------

ბირჩის მურაბით, ბაჟმაგით, თხილით, ნიგვზით და ლობიოს გოგინაყით

ნაკოლეონი .....	16.00ლ
-----------------	--------

კენკრის და შაშკვლავის ჯამით

ვაშლის ტარტი .....	16.00ლ
--------------------	--------

მოცხარის სორბეთი

ნიგვზიანი ხვეულა .....	16.00ლ
------------------------	--------

ლიმონის სორბეთი, კრემ ანგლეთი, თაფლით და დარიჩინით





## ცხელი სასმელები

### ყავა

ესპრესო .....	6.00ლ
ამერიკანო .....	7.00ლ
კაკუჩინო .....	9.00ლ
ალმოსავლური ყავა .....	6.00ლ

### ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილევის .....	8.00ლ
--	-------

## გამაბრილებელი სასმელები

წყალი .....	3.50ლ
მინერალური წყალი .....	3.50ლ
ხილის კომპოტი .....	5.00ლ / 15.00ლ
ლალიძის ლიმონათი .....	4.00ლ
ბურახი .....	4.00ლ / 11.00ლ

## ალკოჰოლური სასმელები

### ჩამოსასხმელი ლუდი

გაფილტრული .....	500მლ	9.00ლ
გაუფილტრავი .....	9.00ლ	

### ხილის ბრენდი

ფეიხოა .....	50მლ	7.00ლ
პანტა მსხალი .....	7.00ლ	

### ბრენდი

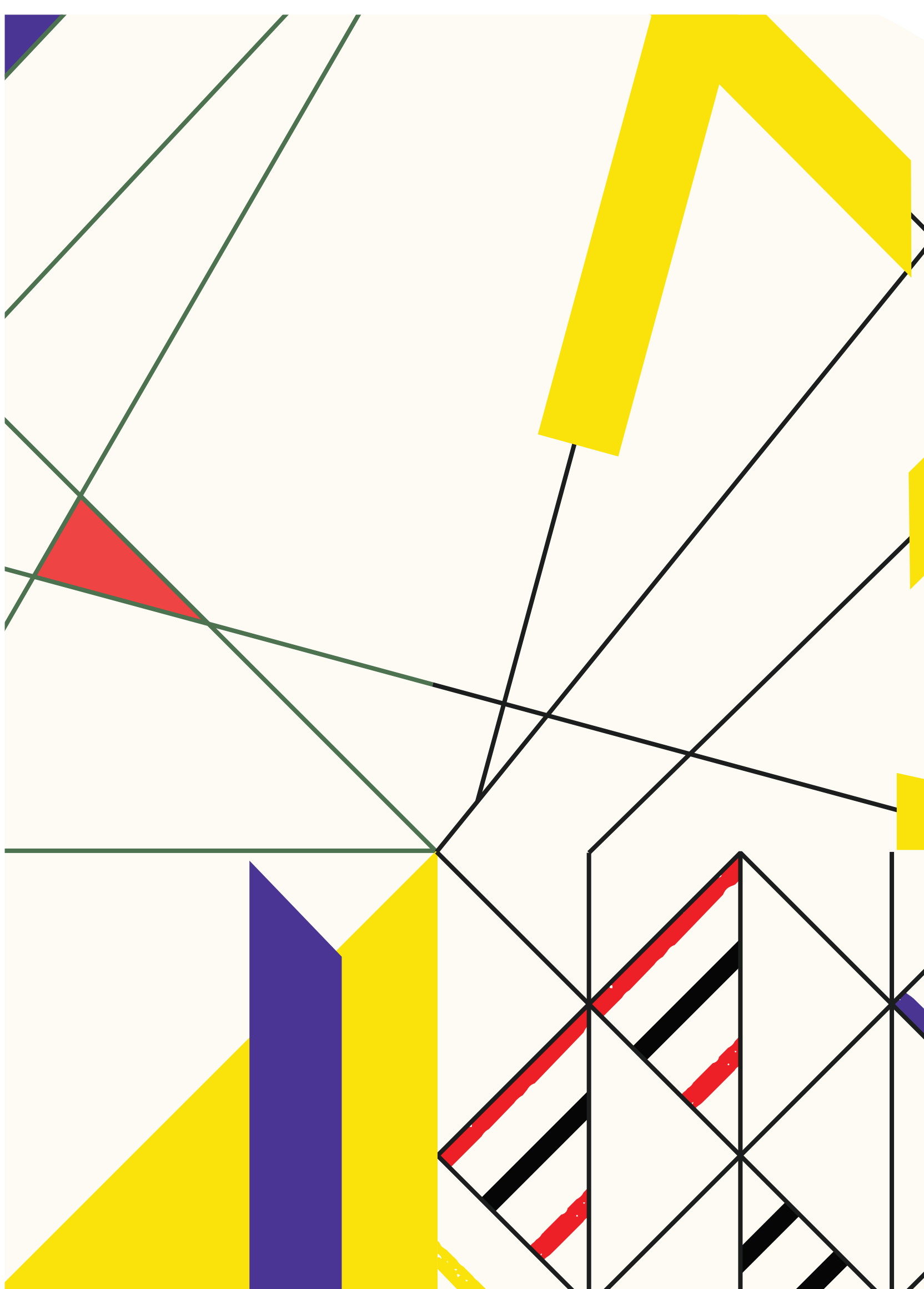
ბრენდი 5 წლიანი დაძველებით .....	50მლ	10.00ლ
----------------------------------	------	--------

### ჩამოსასხმელი არაყი

შავფხა .....	50მლ	7.00ლ
თაფლი .....	12.00ლ	

### ჩამოსასხმელი ჭაჭა

ყურძენი .....	50მლ	6.00ლ
---------------	------	-------



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



## 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> .....	32.00€
Pear with walnuts, pickled and sun-dried tomatoes Pkhali, caramelized onions and pumpkin Pkhali	
<b>Homemade Sulguni cheese</b> .....	23.00€
Freshly kneaded sulguni with toasted shoti bread and adjika	
<b>Assorted Georgian highland cheese</b> .....	40.00€
Cow’s milk guda, sheep’s milk guda, Dambalkhacho, Nadughi and cream cheese	
<b>Dambalkhacho</b> .....	27.00€
Melted aged cheese with ghee and coriander bread	
<b>Assorted Georgian pickles</b> .....	20.00€
Blackberry, pear, ghandzili, cucumber and jonjoli	
<b>Eggplant</b> .....	22.00€
Eggplant with walnuts and eggplant with coriander and garlic	
<b>Georgian meat platter</b> .....	45.00€
Smoked pork ham from Racha, bacon, beef shin roll	
<b>Georgian appetizers with cornbread</b> .....	28.00€
Pumpkin, pear, caramelized onions and baked chili	

## Filled dough and bread

<b>Imeretian Khachapuri</b> .....	25.00€
Thin khachapuri with Imeretian cheese	
<b>Megrelian Khachapuri</b> .....	27.00€
Khachapuri with fresh cheese, topped with sulguni cheese	
<b>Lobiani</b> .....	20.00€
Georgian bean-filled bread	
<b>Tbilisi style “Chebureki”</b> .....	22.00€
Fried dough filled with minced meat and Imeretian sauce (3pc)	
<b>Chvishtari</b> .....	16.00€
Homemade cornbread with Matsoni and mustard sauce	
<b>Mchadi</b> .....	4.00€
Homemade cornbread	
<b>Variety of breads</b> .....	6.00€
Lomtagora bread / Shavpkha bread / Meskhetian 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</b> .....	19.00€
Cucumber, tomatoes, variety of herbs, roasted walnuts and Jonjoli	
<b>Steak salad in wine</b> .....	32.00€
Caramelized onion sauce, cherry tapenade and garlic crisps	
<b>Chicken liver salad</b> .....	28.00€
with Dambalkhacho, pomegranate sauce, dried plums and apricots	
<b>Imeretian Kuchmachi with almond Bazhe sauce</b> .....	34.00€
Pork with walnuts and various seasonings	
<b>Salmon in walnut and coriander sauce</b> .....	49.00€
with white wine and ghandzili	
<b>Gebzhalia</b> .....	28.00€
Kneaded cheese in minted plain yoghurt with adjika	
<b>Baby chicken with cherry sauce</b> .....	40.00€
with baked cherry tomatoes and fresh herbs	
<b>Adjapsandali</b> .....	22.00€
Georgian eggplant stew with cherry sauce and Kakhetian oil	
<b>Imeretian style beans</b> .....	15.00€
with onion, garlic crisps and Kakhetian oil	
<b>Very Georgian – Bazhe</b> .....	16.00€
Walnut sauce with variety of dried herbs	

## Soups

<b>Chikhirtma</b> .....	22.00€
Georgian soup with turkey fillet and coriander sauce	
<b>Khashi</b> .....	20.00€
Hangover cure with garlic and beef subproducts	
<b>Imeretian mushroom soup</b> .....	18.00€
Manchkvala and oyster mushrooms with savory and nuts	
<b>Tbilisi style Matsoni soup</b> .....	18.00€
with mint and cherry chrianteli (sauce)	



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

<b>Tbilisi style spicy soup “Ostri”</b> .....	44.00€
Beef stew with tomatoes and spicy herbs	
<b>Gurian gourmet</b> .....	36.00€
Trout with baby potatoes, tarragon and mint sauce	
<b>Khinkali</b> .....	18.00€
Dumplings with seasoned minced meat (5pcs)	
<b>Megrelian kupati</b> .....	35.00€
Georgian sausage served with Chvishtari	
<b>Beans in a clay pot</b> .....	19.00€
with fresh herbs, kvatsarakhi, pickled green chilli salad and cornbread	
<b>Meat skewers on a charcoal grill</b> .....	25.00 / 22.00€
Calf / Pork with tkemali and vegetables	
<b>Turkey with cherry sauce</b> .....	49.00€
with fried breaded cheese balls and garlic crisps	
<b>Shkmeruli (from Racha)</b> .....	42.00€
Roasted chicken with garlic cream, ginger and Dambalkhacho	
<b>Georgian culinary polyphony – Chakapuli</b> .....	48.00€
Calf meat, fresh corriander, white wine,tkemali and dried tomatoes	
<b>Kakhetian mushrooms</b> .....	30.00€
Manchkvala and oyster mushrooms with guacamole watercress and tarragon	
<b>Red mullets</b> .....	39.00€
Red mullets with sesame seeds and Imeretian sauce	
<b>Kebab</b> mixed ground meat / chicken .....	22.00€ / 20.00€
with Imeretian sauce and vegetables	
<b>Spring Tolma</b> .....	38.00€
mixed minced meat in green and red bell peppers	
<b>Kupati platter</b> .....	70.00€
with caramelized onions / with Dambalkhacho	
<b>Suckling pig from Samegrelo (pre-orders only)</b> .....	325.00€
Roasted piglet with tkemali sauce	



## Sauces

### Sauces

Tkemali / cherry .....	5.00€
Berry / tarragon and mint .....	5.00€

### Adjika

Imeretian adjika .....	5.00€
Green adjika with basil / caramelized pepper adjika .....	5.00€

## Desserts

<b>Pressed Matsoni ice cream</b> .....	16.00€
with pine cone jam, bakmazi, nuts, walnuts and beans gozinaki	
<b>Napoleon</b> .....	16.00€
with berry and sweet basil jam	
<b>Apple tart</b> .....	16.00€
with currant sorbet	
<b>Walnut roll</b> .....	16.00€
with lemon sorbet, crème anglaise, honey and cinnamon	





## Hot Drinks

### Coffee

Espresso .....	6.00ლ
Americano .....	7.00ლ
Cappuccino .....	9.00ლ
Oriental coffee .....	6.00ლ

### Tea

Black / Green / Fruit / Herbal / After dinner .....	8.00ლ
---	-------

## Soft Drinks

Water .....	3.50ლ
Mineral water .....	3.50ლ
Home-made compote .....	5.00ლ / 15.00ლ
Lagidze lemonade .....	4.00ლ
Burakhi .....	4.00ლ / 11.00ლ

### Draught Beer

	500 ml
Filtered .....	8.00ლ
Unfiltered .....	8.00ლ

## Spirits

### Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa .....	7.00ლ
Panta pear .....	7.00ლ

### Brandy

	50 ml
5 years old .....	10.00ლ

### Vodka

	50 ml
Shavpkha wheat .....	7.00ლ
Honey .....	12.00ლ

### Chacha

	50 ml
Grapes .....	6.00ლ

