



Seasonal Menu

Adjapsandali 23.00ლ

with cherry sauce, greens and leek chips

Seasonal tomatoes salad with Nadughi 27.00ლ

with marinated cherry tomatoes, Nadughi, walnut and fennel bulb

Green bean salad 18.00ლ

with cornbread chips and nuts

Baby potatoes with dill 19.00ლ

garlic and green Tkemali sauce

Veal Chakapuli 49.00ლ

with fresh herbs, Tkemali, white wine and Gandzili

გასტრონომიკური დუკანი
ხიზი - RIGI
GASTRONOMIC DOUQAN



სეზონური მენიუ

აჭაფსანდალი 23.00ლ

ალუბლის სოუსით, მწვანელებით და პრასის ჩიფსით

სეზონური კომიდვრის სალათი ნადულით 27.00ლ

დამარინადებული ჩერი კომიდვრით, ნადულით, ნივრით და კამის ბოლქვით

მწვანე ლობიოს ნასახემსებელი 18.00ლ

მჭადის ჩიფსით და თხილით

ახალი კართოფილი კამით 19.00ლ

ნივრით და მწვანე ტყეშლით

ხბოს ჩაეფული 49.00ლ

გასტრონომიული დუქანი

ხიზი - RIGI
GASTRONOMIC DOUQAN

ცოვო

ცხელი



ჩიპი

დ უ ქ ა ნ ი

ხამსი

პერძები

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 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 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.

აქ 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

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

საცმაცუნოების ხონა..... 28.00ლ

გამომზადებული კომიდვრის, ჭარხლის, ნიხურის ბოლქვის, კარამელიზირებული ხახვის და კამის ბოლქვის ფხალი, მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი..... 28.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურილი აჭიკით

ქართული მთის ყველის თაბახი..... 41.00ლ

საქონლის გუდა, თუშური გუდა, დამბალხაჭო, ბაღრის მწვანე ხახვი და ბოლოკი

დამბალხაჭო..... 29.00ლ

თბილად მორთმეული დამნიფებული ყველი ერბოთი და ქინძის მარცვლის კურებით

ქართული მწნილი..... 23.00ლ

სოკო, კიტრი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა

ბადრიჯნის სიმღერა..... 26.00ლ

„ბადრიჯნის სიმღერა“ – გამომცხვარი ბადრიჯანი მწვანილებით და ნივრით

ბადრიჯნის ნიგვზიანი რულეტები

რაჭული ღორი და საქონლის აკოხტი..... 35.00ლ

რაჭული ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი

და ჩვენი მომზადებული საქონლის აკოხტი მდოგვით

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური”..... 26.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხაჭაპური..... 30.00ლ

ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი..... 22.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი..... 23.00ლ

იმერული სანებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი..... 16.00ლ

მანვნის და მდოგვის სოუსით

მჭადი..... 4.00ლ

გამომცხვარი მჭადი

დედას კური..... 7.00ლ

ლომთაგორა / შავფხა

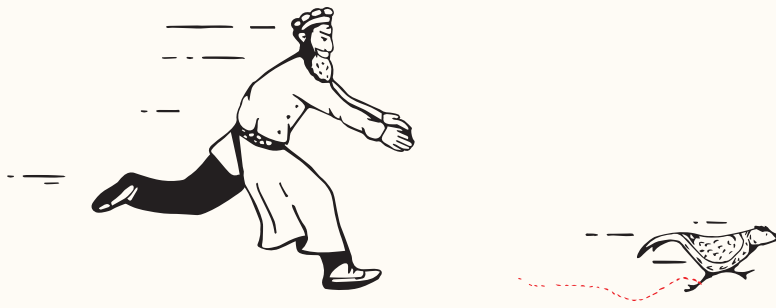
ცივი კერძები

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 სალათი	20.00ლ
ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით	
საქონლის ენის სალათი	35.00ლ
ბრონეული სოუსით, პირშუხით, თხილით და წითელი კომბოსტოს მჟავით	
გოჭის მუშუში	23.00ლ
კომიდვრის ჩირით, მდოგვით და თხილით	
მწვანე ლობიოს სალათი	29.00ლ
შესუნელებული ნიგვზით, ტარხუნით, ქონდრით, ნუშის ბაჟეთი და კახური ზეთით	
ქათმის ღვიძლის სალათი	29.00ლ
ბრონეულის სოუსით, დამბალხატოთი, ქლიავის და გარგრის ჩირით და მდოგვის სოუსით	
იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი	36.00ლ
გოჭის კუჭმაჭი, ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით	
ქორჭილა ქინძმარში	43.00ლ
ჭარხალში და ციტრუსებში გამოყვანილი ქორჭილას ფილე, პრასით, ქინძმარის სოუსით და გოგრის მჟავით	
გებუალია	33.00ლ
ნადულით და კიტნით შენელებული, მანვნის სანებელში დავარგებული გადაგელილი ყველი	
“ტაბაკად შემწვარი წინილა”	45.00ლ
შემწვარი გატკუცული წინილა კენკრის ტყემლით	

წვნიანები

ჩიხირთმა	23.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
ხაში	23.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი	
იმერული სოკოს წვნიანი	21.00ლ
მანჭკვალა და კალმახა სოკო, ქონდრით და თხილით	



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

ძირითადი კერძები

თბილისური ცხარე „მსტრი“	47.00ლ
საქონლის ხორცის წვნიანი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმეტაბით	
გამომცხვარი კალმასი	39.00ლ
პარტოფილით, ბრონეშის ხიზილალით და თხილის ბაჭეთი	
ხინკალი	21.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)	
მეგრული კუკატი	37.00ლ
სუნელ-სანელებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი ჭვიშტარით	
ლობიო ქოთანში	22.00ლ
ნადლი მწვანილებით, კვანარახით, მჟავა წინაკის სალათით და მჭადით	
მწვადი	26.00ლ / 23.00ლ
ხბო / ღორი, ძეხვლით	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქერული“	46.00ლ
შეკონცინებული წიწილა წივრიანი ნალებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
სოკო კახურად	31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის კიურათი	
ხონტქარი - „ბარაბულკა“	45.00ლ
შეკონცინებული ხონტქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით	
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი	23.00ლ / 21.00ლ
იმერული სანებლით, სუმახით	
კუკატის დაფა	74.00ლ
შერეული კუკატი პარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი - მისადვენებელად გამომცხვარი ბატატის კიურა, ნიახურის ბოლქვის კიურა და კენკრის სანებელი	
საქონლის სუკი	50.00ლ
ლიმონის და ჯონჯოლის სოუსით, სატაცურით და ქაშა სოკოთი	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	325.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ძეხვლის სანებელი	



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი..... 5.00ლ

ტყემლის / კენკრის სანებელი

აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული..... 5.00ლ

მწვანე აჭიკა შამკვლავით

იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული - „ბაჟე“..... 16.00ლ

ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაგავით

ჩაროვები

ატმის დესერტი..... 17.00ლ

ლურჯი ყველის კრემით, კარამელის სოუსით, გოგრის გულის გოგინაყით და თხილით

საფერავის ფელამუში..... 17.00ლ

მარილიანი კარამელით, გოგრის გულის გოგინაყით და თეთრი შოკოლადით

ქისა ნიგვზის გულით..... 17.00ლ

ვანილის კრემით, გირჩის მურაბით და კვანარახით

განურული მანვნის ნაყინი..... 17.00ლ

არაქნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით



ცხელი სასმელები

ყავა

ესპრესო	7.00ლ
ამერიკანო	8.00ლ
კაპუჩინო	10.00ლ
ალმოსავლური ყავა	7.00ლ

ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილევს	9.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი	4.50ლ
მინერალური წყალი	4.50ლ
ხილის კომპოტი	6.00ლ / 18.00ლ
ლალიძის ლიმონათი (ბოთლი)	5.00ლ
ბურახი	5.00ლ / 15.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ჩამოსასხმელი ღუდი

გაფილტრული	500მლ 11.00ლ
გაუფილტრავი	11.00ლ

ხილის ბრენდი

ფეიხოა	500მლ 12.00ლ
ხურმა	12.00ლ

ჩამოსასხმელი არაყი

შავფხა	500მლ 10.00ლ
თაფლი	15.00ლ

ჩამოსასხმელი ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	500მლ 10.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძენი	12.00ლ

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

COLDS

HOTS

G A S T R O N O M I C



RIGI

DOUQAN

APPETIZERS

MAIN DISHES



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 Pirosmeni 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

Snack board “Khoncha”..... 28.00 ₾

Variety of Pkhali pates made of greens: sun-dried tomatoes, beetroot, celery bulb, caramelized onion and fennel bulb served with cornbread chips

Homemade Sulguni cheese..... 28.00 ₾

Freshly crafted Sulguni cheese with toasted Shoti bread and Gurian Adjika sauce

Assorted Georgian highland cheese..... 41.00 ₾

Cow's milk Guda, sheep's milk Guda, Dambalkhacho, fresh green onions and radish

Dambalkhacho..... 29.00 ₾

Melted aged cheese with ghee and coriander bread

Assorted Georgian pickles..... 23.00 ₾

Mushroom, pear, pumpkin, cucumber and Jonjoli (bladdernut tree plants)

Eggplant “Simgera”..... 26.00 ₾

Eggplant with walnuts and eggplant rolls with mixture of coriander and garlic

Racha ham and beef Apokhti..... 35.00 ₾

Racha region smoked pork ham and homemade beef Apokhti with mustard

Stuffed doughs and breads

Imeretian Deda Khachapuri..... 26.00 ₾

Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture

Megrelian Khachapuri..... 30.00 ₾

Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese

Lobiani..... 22.00 ₾

Georgian bean-filled pastry

Tbilisi style “Chebureki”..... 23.00 ₾

Deep fried doughs filled with minced meat, served with Imeretian sauce (3 pcs)

Chvishtari..... 16.00 ₾

Homemade cornbread with cheese, Matsoni & mustard sauce

Mchadi..... 4.00 ₾

Homemade cornbread

Dedas Puri..... 7.00 ₾

Shoti bread basket

(Lomtagora bread / Shavpkha bread)

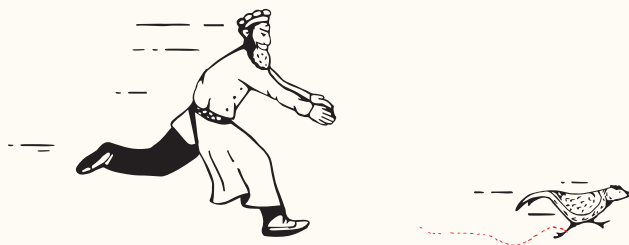
Cold Dishes

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 “Qalaquri”	20.00 ₾
Cucumbers, tomatoes, variety of herbs and greens, roasted walnuts and Jonjoli pickles	
Beef tongue salad	35.00 ₾
With pomegranate sauce, horseradish, nuts and red cabbage pickles	
Pork Mujuji	23.00 ₾
With dried tomatoes, mustard and nuts	
Green Bean salad	29.00 ₾
With spiced nuts, tarragon, savory, almond “Bajhe” sauce and Kakhetian oil	
Chicken liver salad	29.00 ₾
With pomegranate sauce, Dambalkhacho, dried plum and apricot and mustard sauce	
Imeretian Kuchmachi with almond Bazhe sauce	36.00 ₾
Pork offals with walnuts, various Georgian herbs and cherry sauce	
Sea bass in Qindzmari coriander sauce	43.00 ₾
Sea bass filet cured in beetroots and citrus, with leek and coriander sauce and pumpkin pickles	
Gebzhalia	33.00 ₾
Homemade softened cheese, filled with Nadughi cottage cheese with mint, paired with sour cream sauce	
Tabaka chicken	45.00 ₾
Press-fried rustic chicken, served with berry Tkemali sauce and greens salad mix	

Soups

Chikhirtma	23.00 ₾
Georgian soup with turkey breast and coriander sauce	
Khashi	23.00 ₾
Hangover cure soup with garlic and beef hooves and paunch	
Imeretian mushroom soup	21.00 ₾
Manchkvala (honey mushroom) and Oyster mushroom soup with savory and nuts	



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

Tbilisi style stew “Ostri”	47.00 ₾
Beef stew with spicy tomato sauce, herbs and Tashmijabi purée	
Baked trout	39.00 ₾
With baked potatoes, pomegranate caviar and hazelnut sauce	
Khinkali	21.00 ₾
Twisted knobs of dough, stuffed with minced meat and spices. (6 pcs)	
Megrelian kupati	37.00 ₾
Handmade picked apart Georgian sausage made with pork, onions, served with Chvishtari	
Bean stew	22.00 ₾
Red kidney beans in a clay pot— with fresh herbs, kvatsarakhi, pickled green chilly salad and cornbread	
Mtsvadi	26.00 / 23.00 ₾
Meat skewers on a charcoal grill (calf / pork) served with Tkemali sauce	
Shkmeruli (the gastronomic brand from Racha)	46.00 ₾
Roasted chicken with garlic-ginger creamy sauce, and Dambalkhacho	
Mushrooms prepared Kakhetian way	31.00 ₾
With savory and celery bulb purée	
Black sea Barbun	45.00 ₾
deep fried fresh caught fish with sesame seeds, served with Imeretian sauce	
Kebab mixed minced meat / chicken Kebabs with imeretian sauce	23.00 ₾ / 21.00 ₾
Kupati Board	74.00 ₾
Mixed meat Kupati with caramelized onions and Dambalkhacho Kupati – followed by baked batata puree, celery puree and berry sauce	
Beef steak	50.00 ₾
With lemon and Jonjoli sauce, asparagus and mushroom	
Suckling pig from Samegrelo region (pre — order only)	325.00 ₾
The whole roasted piglet with Tkemali sauce	



Sauces

Sauces 5.00€

Plum made/ berries made

Adjika 5.00€

Spiced Imeretian way, the green Adjika with Shashklvavi

Green adjika with coriander

The most Georgian “Bazhe” 16.00€

Walnut sauce with various dried Georgian herbs

Desserts

Peach dessert 17.00€

With blue cheese cream, caramel sauce, pumpkin seed Gozinaki and nuts

Saperavi Pelamushi 17.00€

Pressed Saperavi grape juice pudding with salted caramel, pumpkin seed Gozinaki and white chocolate

Pastry with walnut filling 17.00€

With vanilla cream, cone jam and Kvatsarakhi

Pressed Matsoni ice cream 17.00€

With sour cream and cone sauce, “heavenly” baby apple jam



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	4.50 ₾
Mineral water	4.50 ₾
Home-made compote	6.00 ₾ / 18.00 ₾
Lagidze lemonade (bottle)	5.00 ₾
Burakhi	5.00 ₾ / 15.00 ₾

Draught Beer

	500 ml
Filtered	11.00 ₾
Unfiltered	11.00 ₾

Spirits

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	12.00 ₾
Persimmon	12.00 ₾

Vodka

	50 ml
Shavpkha wheat	10.00 ₾
Honey	15.00 ₾

Chacha

	50 ml
White Grapes	10.00 ₾
Red and white Grapes	12.00 ₾

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, ცოლიკოური, კლასიკური (ღვინო)	180მლ / 1000მლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	17.00ლ / 47.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, პინო ბლანი (ქართლი)	17.00ლ / 50.00ლ
ნოტიური მშრალი, საფერავი იმპერიალი (კახეთი)	180მლ / 750მლ
	18.00ლ / 50.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა, ფერადის მეღვინეობა, 2020 (იმერეთი)	80.00ლ
ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2021 (იმერეთი)	70.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2019 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2019 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მეღვინეობა, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
მწვანე უდუღო მუკუდო, 2014 (კახეთი)	90.00ლ
ქისი, დანიელი, 2020 (კახეთი)	85.00ლ
მანავის მწვანე, ვინებელი, 2019 (კახეთი)	70.00ლ
მწვანე, ფერადის მეღვინეობა, 2020 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	90.00ლ
რქანიტელი რეზერვი, შატო ბურა, 2020 (კახეთი,)	135.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

კრახუნა, ლაგვინარი, 2020 (იმერეთი)	95.00ლ
ჩინური, თევზას ღვინო, 2020 (ქართლი)	80.00ლ
გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვიპანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	115.00ლ
რქანიტელი, გენიში, 2018 (კახეთი)	70.00ლ
რქანიტელი, შალაურის მარანი, 2017 (კახეთი)	80.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	75.00ლ
ქისი, ჭოტიშვილი, 2017 (კახეთი)	100.00ლ
მწვანე-რქანიტელი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი)	90.00ლ
ნარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	90.00ლ
ქისი, კარდნახი, 2020 (კახეთი)	85.00ლ
კახური მწვანე, ბარბაღი, 2018 (კახეთი)	135.00 ლ
ქვევრის ღვინო, შატო ბურა, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
მწვანე-რქანიტელი, ეთნო, 2019 (კახეთი)	95.00ლ
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00ლ
ჩიტისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2020 (სამცხე-ჯავახეთი)	165.00ლ
რქანიტელი ავსები 2021 (კახეთი)	80.00ლ
მწვანე მუკუდო 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	90.00ლ

ფასები მოიცავს 18% დღვ-ს



პარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური თჯალეში, შატო ბუერა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი)	120.00ლ
ჩხავერი, მალანი, 2019 (გურია)	80.00ლ

თეთრი ნახევრადტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკაძელა, 2021 (ლეჩხუმი)	20.00ლ / 75.00ლ
----------------------------------	-----------------

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2020 (იმერეთი)	80.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2020 (იმერეთი)	75.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2021 (იმერეთი)	80.00ლ
თავკვერი - შავკაკიძე, თევზას ღვინო 2021 (ქართლი)	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2019 (რაჭა)	155.00ლ
ალექსანდროსული, კანკაძელა, 2018 (ლეჩხუმი)	80.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი, ჭონას მარანი, 2020 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2016 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ეთნო, ბიო, 2019 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2006 (კახეთი)	155.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2017 (კახეთი)	110.00ლ
მუკუზანი, ვინეძელი, 2017 (კახეთი)	95.00ლ
Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
საფერავი, "პავლიონ ვაინი" 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი რეზერვი, შატო ბუერა, 2018 (კახეთი)	155.00ლ
დანახარული / თავკვერი, ბარბაღე, 2020 (ქართლი)	125.00ლ
ახოები საფერავი, კარდანახი, 2019 (კახეთი)	95.00ლ
მერლო, შატო ბუერა, 2019 (კახეთი)	135.00ლ
საფერავი, ჩელთი, 2017 (კახეთი)	110.00ლ
საფერავი, ბუდეშური, 2021 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, როჭო, ბიო 2020 (კახეთი)	110.00ლ
საფერავი "ლოსთ იდენი" ნახევრად მშრალი 2018 (კახეთი)	115.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკაძელა, 2021 (რაჭა)	95.00ლ
ქინძმარაული, მთვინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 80.00ლ
ოჯალეში, ორკოლი, 2021 (სამეგრელო)	100.00ლ

სადესერტო ღვინო

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

ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულები, ბრუტი (კახეთი)	85.00ლ
------------------------------------	--------

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

WINE CARD



House Wines

180ml / 1000ml

White Dry, Tsolikouri, Classic (Lechkhumi)	17.00€ / 47.00€
Amber Dry, Kisi (Kakheti)	17.00€ / 50.00€
Amber, Dry, Pinot Blanc (Kartli)	17.00€ / 50.00€

180ml / 750ml

Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti)	18.00€ / 50.00€
---------------------------------------	-----------------

White Dry Wines

Tsitska, Peradze Winery, 2020 (Imereti)	80.00€
Tsitska-Tsolikouri, Solomone, 2021 (Imereti)	70.00€
Krakhuna, Sazano Wine Cellar, 2019 (Imereti)	85.00€
Rachuli Mtsvane, Monastruli, 2019 (Racha)	135.00€
Chinuri, Peradze Winery, 2021 (Kartli)	80.00€
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti)	90.00€
Kisi, Danieli, 2020 (Kakheti)	85.00€
Manavi Mtsvane, Vineteli, 2019 (Kakheti)	70.00€
Mtsvane, Peradze Winery, 2020 (Kakheti, Manavi)	80.00€
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti)	90.00€
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	135.00€

Amber Dry Wines

Krakhuna, Lagvinari, 2020 (Imereti)	95.00€
Chinuri, Tevza Wine, 2020 (Kartli)	80.00€
Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2021 (Kartli)	80.00€
Kakhetian Mtsvivani, Nareklshvili Winery, 2020 (Kakheti)	115.00€
Rkatsiteli, Zenishi, 2018 (Kakheti)	70.00€
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti)	80.00€
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2017 (Kakheti)	90.00€
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti)	75.00€
Kisi, Chotiashvili, 2017 (Kakheti)	100.00€
Mtsvane-Rkatsiteli, Chona's Marani, 2021 (Kakheti)	90.00€
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti)	95.00€
Kisi, Dakishvili Winery, 2020 (Kakheti)	90.00€
Kisi, Kardanakhi, 2020 (Kakheti)	85.00€
Kakhetian Mtsvane, Barbale, 2018 (Kakheti)	135.00€
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	80.00€
Mtsvane-Rkatsiteli, Ethno, 2019 (Kakheti)	95.00€
Rachuli Mtsvane, Naberauli, 2020 (Racha)	105.00€
Chitistvala, Vardzia Terrace, 2020 (Samtskhe-Javakheti)	165.00€
Rkatsiteli, Avsebi, 2021 (Kakheti)	80.00€
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00€
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020	90.00€



Rosé Dry Wine

Orbeluri Ojaleshi, Chateau Buera, 2021 (Racha-Lechkhumi)	120.00ლ
Chkhaveri, Malani, 2019 (Guria)	80.00ლ

White Semi-Sweet Wine

Tvishi, Kankatela, 2021 (Lechkhumi)	20.00ლ / 75.00ლ
-------------------------------------	-----------------

Red Dry Wine

Dzelshavi, Solomone, 2020(Imereti)	80.00ლ
Aladasturi, Gvantsa's Wine, 2020 (Imereti)	75.00ლ
Otskhanuri Sapere, Gvantsa's Wine, 2021 (Imereti)	80.00ლ
Tavkveri – Shavkapito, Tevza's wine 2021 (Kartli)	85.00ლ
Aleksandrouli-Mujuretuli, Monastruli, 2019 (Racha)	155.00ლ
Aleksandrouli, Kankatela, 2018 (Lechkhumi)	80.00ლ
Saperavi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti)	90.00ლ
Saperavi, Chona's Winery, 2020 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Chotiashvili, 2016 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Ethno, BIO, 2019 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Orovela, 2006 (Kakheti)	155.00ლ
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2017 (Kakheti)	110.00ლ
Mukuzani, Vineteli, 2017 (Kakheti)	95.00ლ
Cuvee, Dakishvili Winery, 2020 (Kakheti)	100.00ლ
Saperavi, Pavilion Wine, 2018 (Kakheti)	90.00ლ
Saperavi Reserve, Chateau Buera, 2018 (Kakheti)	155.00ლ
Danakhariuli / Tavkveri, Barbale, 2020 (Kartli)	125.00ლ
Akhoebi Saperavi, Kardanakhi, 2019 (Kakheti)	95.00ლ
Merlo, Chateau Buera, 2019 (Kakheti)	135.00ლ
Saperavi, Chelti, 2017 (Kakheti)	110.00ლ
Saperavi, Budeshuri, 2021 (Kakheti)	95.00ლ
Saperavi, Rocho, Bio 2020(Kakheti)	110.00ლ
Saperavi, Lost Eden, Red Blend 2018 (Kakheti)	115.00ლ

Red Semi-Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2021 (Racha)	95.00ლ
Kindzmarauli, Mtevino, 2020 (Kakheti)	23.00ლ / 80.00ლ
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
-----------------------------------	--------