



მესხური კვირეული

მესხური პური	4ლ
ტენილი ყველი მჭადის ჩიფსით	19ლ
მესხური ლოკოპინა ნივრიანი კარაქით და მესხური პურით	38ლ
საემონღოს ხორცის სალათი შესუნელებული კარტოფილით	26ლ
ლოკოპინის თუთიაჰის წვნიანი კიტნით და ხახვის ჩიფსით	23ლ
მესხური ხაჭაპური ტენილი ყველით	28ლ
აკობდი დაძველებული ხბოს ხორცით, მანვნის და ერბოს სოუსით	24ლ
თათარბერაკი დოთი, მოხრაკული ხახვით და ნივრით	22ლ
მესხური ქადა ბაუმბით	18ლ
მესხური ჰალვა და ლუხუმი	18ლ
ჩიბისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2020 (სამცხე-ჯავახეთი).....	165ლ

— ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს —

მთხოვთ, შეატყობინოთ მომსახურე კერძონალს საკვები ალერგიების შესახებ



MESKHETIAN WEEK

MESKHETIAN BREAD	4€
TENILI CHEESE WITH CORN BREAD CHIPS.....	19€
MESKHETIAN SNAIL WITH GARLIC BUTTER AND MESKHETIAN BREAD	38€
BEEF SALAD WITH SEASONED POTATOES	26€
SNAIL WITH TUTMAJI, MINT AND ONION CHIPS	23€
MESKHETIAN KHACHAPURI WITH TENILI CHEESE	28€
APOKHTI WITH AGED VEAL MEAT, MATSONI AND GHEE.....	24€
TATARBERAKI WITH DO, ROASTED ONION AND GARLIC.....	22€
MESKHETIAN KADA WITH BAKMAZI	18€
MESKHETIAN HALVA AND LUKHUMI	18€
CHITISTVALA, VARDZIA TERRACE, 2020 (SAMTSKHE-JAVAKHETI).....	165€

— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT —

PLEASE, ALERT OUR SERVICE STAFF ON ANY FOOD ALLERGIES

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 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, 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



ხემსი - მადის აღმძვრელები

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

საცმაცუნოების ხონრა	29.00ლ
გამომშრალი კომიდვრის, ნიასურის ბოლქვის, კარამელიზირებული ხახვის და ისპანახის ფხალი, მჭადის ჩიფსით	
რძიანი სულგუნი	29.00ლ
ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურილი აჯიკით	
ქართული მთის ყველის თაბახი	42.00ლ
საქონლის გუდა, თუშური გუდა, დამბალხაჭო, ბაღჩის მწვანე ხახვი და ბოლოკი	
ქართული მწნილი	24.00ლ
ჭარხალში დამარინადაებული ხახვი, კიტრი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა	
ბადრიჯნის სიმღერა	26.00ლ
„ბადრიჯნის სიმღერა“ - გამომცხვარი ბადრიჯანი მწვანილებით და ნივრით ბადრიჯნის ნიგვზიანი რულეტები	
რაჭული ღორი და საქონლის აკოხტი	36.00ლ
რაჭული ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი და ჩვენი მომზადებული საქონლის აკოხტი მდოგვიით	

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური”	27.00ლ
იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით	
მებრული ხაჭაპური	30.00ლ
ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული	
ლობიანი	23.00ლ
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	

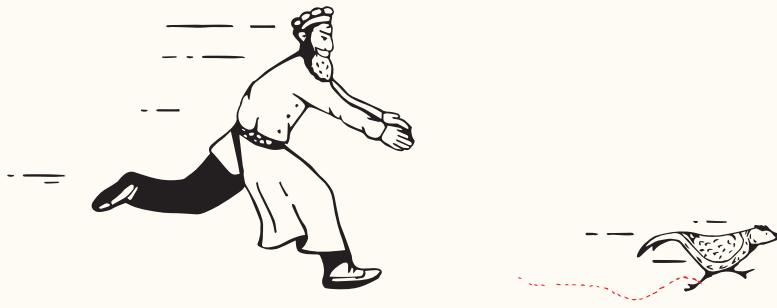
ცივი კერძები

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

ქალაქური სალატი	21.00ლ
ბაღჩის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჭონჭოლით და მოხალული ნიგვზით	
გოჭის მუჟუჟი	24.00ლ
კომიდვრის ჩირით, მდღვვით და თხილით	
ქათმის ღვიძლის სალატი	29.00ლ
ბროწეულის სოუსით, დამბალხატოთი, ქლიავის და გარბრის ჩირით და მდღვვის სოუსით	
იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი	36.00ლ
გოჭის კუჭმაჭი, ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით	
გამოყვანილი ორაგული და დორადო	45.00ლ
ლიმონით	
გებჟალია	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 თითქოსდა არ შეიმჩნევა წვნიანი ცხელი კერძების სიმრავლე, თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ V საუკუნეში მეფე ვახტანგ გორგასლის მიერ მონადირეებულ ხოხობს უკავშირდება

ძირითადი კერძები

თბილისური ცხარე „ოსტრი“	48.00ლ
საქონლის ხორცის წვნიანი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმინჯებით	
გამომცხვარი ღორადო	45.00ლ
კარტოფილით, ბრონეშის ხიზილალით და თხილის ბაჭეთი	
ხინკალი	21.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)	
მეგრული კუკატი	38.00ლ
სუნელ-სანალებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი ჭვიშტარით	
ლობიო ქოთანში	23.00ლ
ნედლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეგავებული კომბოსტოს მწნილით და მჭადით	
მწვადი	26.00ლ / 23.00ლ
ხბო / ღორი, ტყემლით	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“	47.00ლ
შეკინძნებული წიწილა ნივრიანი ნალებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
სოკო კახურად	31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის კიურეთი	
ხონთქარი - „ბარაბულკა“	45.00ლ
შეკინძნებული ხონთქარი შირბახტის (სუზამის) მარცვლებით და იმერული სანაბლით	
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი	23.00ლ / 21.00ლ
იმერული სანაბლით და სუმასით	
კუკატის დაფა	76.00ლ
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი - მისადევენებელად გამომცხვარი ბატატის კიურე, ნიახურის ბოლქვის კიურე და კენკრის სანაბელი	
ხბო საფერავში	68.00ლ
კომშით და გოგრით	
მეგრული გოჭი	85.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადევენებელად ტყემლის სანაბელი	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	350.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადევენებელად ტყემლის სანაბელი	



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი	5.00ლ
ტყემლის / კენკრის სანებელი	
აჩიკა - მწვანელების და ხმელი სანელებლების კრებული	5.00ლ
მწვანე აჩიკა შაშკვლავით იმერული აჩიკა	
ყველაზე ქართული - „ბაჟე“	17.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაგავით	

ჩაროგები

ნაკოლეონი	18.00ლ
გოგრის კრებით და შტოშით	
საფერავის ფელამუში	18.00ლ
მარილიანი კარამელით, გოგრის გულის გოგინაყით და თეთრი შოკოლადით	
ქისა ნიგვზის გულით	18.00ლ
ვანილის კრებით, გირჩის მურაბით და კვანარახით	
განურული მანვნის ნაყინი	18.00ლ
არაქუნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით	



ცხელი სასმელები

ყავა

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

ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილევის	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 ლუდი

გაფილტრული	500მლ 12.00ლ
გაუფილტრავი	12.00ლ

ხილის ბრენდი

ფეხთა	500მლ 12.00ლ
ხურმა	12.00ლ
მსხალი	15.00ლ

ჩამოსასხმელი არაყი

თაფლი	50მლ 15.00ლ
-------------	----------------

ჩამოსასხმელი ჭაჭა

თეთრი ყურძანი	50მლ 12.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძანი	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

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

Snack board “Khoncha”..... 29.00€

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

Homemade Sulguni cheese..... 29.00€

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

Assorted Georgian highland cheese..... 42.00€

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

Assorted Georgian pickles..... 24.00€

Onion, 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..... 36.00€

Racha region smoked pork ham and homemade beef Apokhti with mustard

Stuffed doughs and breads

Imeretian Deda Khachapuri..... 27.00€

Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture

Megrelian Khachapuri..... 30.00€

Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese

Lobiani..... 23.00€

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”	21.00€
Cucumbers, tomatoes, variety of herbs and greens, roasted walnuts and Jonjoli pickles	
Pork Mujuji	24.00€
With dried tomatoes, mustard and nuts	
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	
Salmon and Dorado gravlax	45.00€
with lemon	
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”	48.00 ₾
Beef stew with spicy tomato sauce, herbs and Tashmijabi purée	
Baked Dorado	45.00 ₾
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	38.00 ₾
Handmade picked apart Georgian sausage made with pork, onions, served with Chvishtari	
Bean stew	23.00 ₾
Red kidney beans in a clay pot— with fresh herbs, Kvatsarakhi, pickled cabbage and corbread	
Mtsvadi	26.00 / 23.00 ₾
Meat skewers on a charcoal grill (calf / pork) served with Tkemali sauce	
Shkmeruli (the gastronomic brand from Racha)	47.00 ₾
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	76.00 ₾
Mixed meat Kupati with caramelized onions and Dambalkhacho Kupati – followed by baked batata puree, celery puree and berry sauce	
Veal in Saperavi sauce	68.00 ₾
with roasted pumpkin and quince	
Suckling pig from Samegrelo region	85.00 ₾
Roasted piglet with Tkemali sauce	
Suckling pig from Samegrelo region (pre – order only)	350.00 ₾
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”	17.00€
Walnut sauce with various dried Georgian herbs	

Desserts

Napoleon	18.00€
with pumpkin cream and cranberries	
Saperavi Pelamushi	18.00€
Pressed Saperavi grape juice pudding with salted caramel, pumpkin seed Gozinaki and white chocolate	
Pastry with walnut filling	18.00€
With vanilla cream, cone jam and Kvatsarakhi	
Pressed Matsoni ice cream	18.00€
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	12.00 ₾
Unfiltered	12.00 ₾

Spirits

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	12.00 ₾
Persimmon	12.00 ₾
Pear	15.00 ₾

Vodka

	50 ml
Honey	15.00 ₾

Chacha

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

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

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

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა, ფერადის მელვინეობა, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	70.00ლ
Cuvee ცოლიკაური- ქისი, ამოსა, 2021	80.00ლ
პრახუნა, საზანოს მარანი, 2020 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მელვინეობა, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
მწვანე უდედო მუკუდო, 2014 (კახეთი)	90.00ლ
ქისი, დანიელი, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
მანავის მწვანე, ვინეტელი, 2019 (კახეთი)	70.00ლ
მწვანე, ფერადის მელვინეობა, 2020 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	90.00ლ
რქანითელი რეზერვი, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	135.00ლ
ნარაფი "კავილიონ ვაინი", 2021 (კახეთი)	95.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	115.00ლ
რქანითელი, ზენიში, 2018 (კახეთი)	70.00ლ
რქანითელი, იგი, 2022 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
რქანითელი, როჭო, ბიო, 2020 (კახეთი)	85.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	75.00ლ
მწვანე, ტრადიციული, 2021 (კახეთი)	75.00ლ
პრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ქისი, ჭოტიანოვილი, 2019 (კახეთი)	100.00ლ
მწვანე-რქანითელი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი)	90.00ლ
ნარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	90.00ლ
ქვევრის ღვინო, შატო ბუერა, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
მწვანე-რქანითელი, ეთნო, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	95.00ლ
ჩიტისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2020 (სამცხე-ჯავახეთი)	105.00ლ
მწვანე მუკუდო 2014 (კახეთი)	165.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	95.00ლ
	90.00ლ

ფასები მოიცავს 18% ღვ-ს



ვარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური ოჯალეში, შატო ბურა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი).....	120.00ლ
ჩხავერი, მაღანი, 2019 (გურია).....	80.00ლ

თეთრი ნახევრადტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკატელა, 2021 (ლეჩხუმი).....	20.00ლ / 75.00ლ
---------------------------------------	-----------------

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი).....	80.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი).....	75.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2021 (იმერეთი).....	80.00ლ
თავკვერი - შავკაკიტო, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი).....	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა).....	155.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი).....	90.00ლ
საფერავი, ბუდეშური, ვაინ უან, 2019 (კახეთი).....	95.00ლ
საფერავი, სამისი, 2020 (კახეთი).....	95.00ლ
საფერავი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი).....	105.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2017 (კახეთი).....	105.00ლ
საფერავი, ეთნო, ბიო, 2019 (კახეთი).....	105.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2006 (კახეთი).....	155.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2017 (კახეთი).....	110.00ლ
Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი).....	100.00ლ
საფერავი, "კავილიონ ვაინი" 2018 (კახეთი).....	90.00ლ
საფერავი რეზერვი, შატო ბურა, 2018 (კახეთი).....	155.00ლ
დანახარული / თავკვერი, ბარბალე, 2021 (ქართლი).....	125.00ლ
მერლო, შატო ბურა, 2019 (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
მუკუზანი, წერეთელი, 2020 (კახეთი).....	105.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭპარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა).....	95.00ლ
ქინძმარაული, მთავინო, 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 მამულეები, ბრუტი (კახეთი).....	85.00ლ
--	--------

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

WINE CARD



House Wines

White Dry, Tsolikouri, Classic (Lechkhumi).....	180ml / 1000ml 17.00€ / 47.00€
White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti).....	17.00€ / 47.00€
Amber Dry, Kisi (Kakheti).....	17.00€ / 50.00€
Amber, Dry, Pinot Blanc (Kartli).....	17.00€ / 50.00€

Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti).....	180ml / 750ml 18.00€ / 50.00€
--	----------------------------------

White Dry Wines

Tsitska, Peradze Winery, 2022 (Imereti).....	80.00€
Tsitska-Tsolikouri, Solomone, 2022 (Imereti).....	70.00€
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, 2021 (Kartli).....	80.00€
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti).....	90.00€
Kisi, Danieli, 2022 (Kakheti).....	85.00€
Manavi Mtsvane, Vineteli, 2019 (Kakheti).....	70.00€
Mtsvane, Peradze Winery, 2020 (Kakheti, Manavi).....	80.00€
Goruli Mtsvane – Chinuri, Ateni, 2022 (Kartli).....	110.00€
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti).....	90.00€
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti).....	135.00€
Tsarapi, Pavilion Wine, 2021 (Kakheti).....	95.00€

Amber Dry Wines

Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2021 (Kartli).....	80.00€
Kakhetian Mtsvivani, Nareklshvili Winery, 2020 (Kakheti).....	115.00€
Rkatsiteli, Zenishi, 2018 (Kakheti).....	70.00€
Rkatsiteli, Igi, 2022 (Kakheti).....	75.00€
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2019 (Kakheti).....	80.00€
Rkatsiteli, Rocho, Bio, 2020 (Kakheti).....	85.00€
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2017 (Kakheti).....	90.00€
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2020 (Kakheti).....	75.00€
Mtsvane, Traditional, 2021 (Kakheti).....	75.00€
Krakhuna, Anemo, 2022 (Imereti).....	80.00€
Kisi, Chotiashvili, 2019 (Kakheti).....	100.00€
Mtsvane-Rkatsiteli, Chona's Marani, 2021 (Kakheti).....	90.00€
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti).....	95.00€
Kisi, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti).....	90.00€
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2019 (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€
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti).....	95.00€
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020.....	90.00€



Rosé Dry Wine

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

White Semi-Sweet Wine

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

Red Dry Wine

Dzelshavi, Solomone, 2022 (Imereti)	80.00 ₾
Aladasturi, Gvantsa's Wine, 2022 (Imereti)	75.00 ₾
Otskhanuri Sapere, Gvantsa's Wine, 2021 (Imereti)	80.00 ₾
Tavkveri – Shavkapito, Tevza's wine 2020 (Kartli)	85.00 ₾
Aleksandrouli-Mujuretuli, Monastruli, 2022 (Racha)	155.00 ₾
Saperavi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti)	90.00 ₾
Saperavi, Budeshuri, Wine One, 2019 (Kakheti)	95.00 ₾
Saperavi, Samisi, 2020 (Kakheti)	95.00 ₾
Saperavi, Chona's Winery, 2021 (Kakheti)	105.00 ₾
Saperavi, Chotiashvili, 2017 (Kakheti)	105.00 ₾
Saperavi, Ethno, BIO, 2019 (Kakheti)	105.00 ₾
Saperavi, Orovela, 2006 (Kakheti)	155.00 ₾
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2017 (Kakheti)	110.00 ₾
Cuvee, Dakishvili Winery, 2020 (Kakheti)	100.00 ₾
Saperavi, Pavilion Wine, 2018 (Kakheti)	90.00 ₾
Saperavi Reserve, Chateau Buera, 2018 (Kakheti)	155.00 ₾
Danakharuli / Tavkveri, Barbale, 2021 (Kartli)	125.00 ₾
Merlo, Chateau Buera, 2019 (Kakheti)	135.00 ₾
Saperavi, Chelti, 2017 (Kakheti)	110.00 ₾
Saperavi, Rocho, Bio 2020 (Kakheti)	110.00 ₾
Saperavi, Lost Eden, Red Blend 2018 (Kakheti)	115.00 ₾
Mukuzani, Tsereteli, 2020 (Kakheti)	105.00 ₾

Red Semi-Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2022 (Racha)	95.00 ₾
Kindzmarauli, Mtevino, 2020 (Kakheti)	23.00 ₾ / 80.00 ₾
Ojaleshi, Orkoli, 2021 (Samegrelo)	100.00 ₾

Dessert Wine

Kisi-Khikhvi, Solomnishvili Winery, 2009 (Kakheti)	23.00 ₾ / 225.00 ₾
--	--------------------

Sparkling Wine

Tsinandali Estate, Brut (Kakheti)	85.00 ₾
-----------------------------------	---------