



მომსახურების პერიოდი 13:00-15:00

გლეხური სადილი

ძალაქური სალათი - ბაღრის კიდრი და კომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით
ქათმის ქაბაბი იმერული სანებლით და სუმახით
კომპოტი

30 ლ

თბილისური თაბახი

ძალაქური სალათი - ბაღრის კიდრი და კომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბაღრიჭანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

30 ლ

რიგინი სამხარი

ძალაქური სალათი - ბაღრის კიდრი და კომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

მწვანე ლობიო შესუნელებული ნიგვზით და მჭადი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურით
კომპოტი

30 ლ

სახელდახელო

ღოთაგორას შოთის პურში ქათმის ხორცი, მჭამრულის სოუსი,
დამბალხაჭო, იმერული ხარჩო, მწვანილები, კომიდორი

20 ლ

მჭადში მწვანე ლობიო, ნიგოზი, მწვანილები,
ხახვის მარინადი და იმერული ხარჩოს სოუსი

18 ლ

ღოთაგორას შოთის პურში ღორის ხორცი, მდგვრის სოუსი,
ხახვის მარინადი, თხის ყველი, კომიდორი

22 ლ

— ფასები მოიცავს 18% დღმ-ს —



Serving period 13:00-15:00

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

30 ₾

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

30 ₾

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

30 ₾

SANDWICHES

CHICKEN SANDWICH — SHOTI LOMTAGORA BREAD WITH SHKMERULI SAUCE,
DAMBALKHACHO, IMERETIAN KHARCHO SAUCE, TOMATOS, HERBS

20 ₾

GREEN BEEN SANDWICH — CORNBREAD WITH HERBS,
IMERETIAN KHARCHO SAUCE, WALNUTS, AND MARINATED ONIONS

18 ₾

PORK SANDWICH — LOMTAGORA SHOTI BREAD WITH PORK,
MUSTARD SAUCE, MARINATED ONIONS, GOAT CHEESE AND TOMATOS

22 ₾

— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT —



MEGRELIAN WEEK

Cucumber with green Megrelian Adjika – 15 ₾

Kezhera Pkhali – 15 ₾

Gebzhalia – 33 ₾

Megrelian Khachapuri – 30 ₾

Megrelian dumplings with Sulguni cheese – 22 ₾

Ghomi – 9 ₾

Ghomi with Sulguni cheese – 14 ₾

Elarji – 16 ₾

Puchkholia with truffle paste – 22 ₾

Beef Kharcho with Elarji – 49 ₾

Piglet with smoked pepper Adjika – 85 ₾

Megrelian Kupati with smoked pepper and Ghomi – 38 ₾

Chicken Kharcho with Elarji – 47 ₾

Fried Quail with tomato Kharcho – 49 ₾

Megrelian Sulguni cheese (4 slices) – 16 ₾

Smoked pepper Adjika – 6 ₾

Ojaleshi wine Pelamushi (pudding) – 15 ₾



მეგრული კვირეული

კიტრი მწვანე მეგრული აჯიკით - 15 ლ

კეჟერა ფხალი - 15 ლ

გებჟალია - 33 ლ

მეგრული ხაჭაპური - 30 ლ

მეგრული კვერი სულგუნით - 22 ლ

ღომი - 9 ლ

ღომი სულგუნით - 14 ლ

ელარჯი - 16 ლ

ფუნხოლია ტრუფელის პასტით - 22 ლ

საქონლის ხარჩო ელარჯით - 49 ლ

გოჭი შებოლილი წიწაკის აჯიკით - 85 ლ

მეგრული კუპატი შებოლილი წიწაკით და ღომით - 38 ლ

ქათმის ხარჩო ელარჯით - 47 ლ

შემწვარი მწყერი პომიდვრის ხარჩოთი - 49 ლ

მეგრული ღომის სულგუნი (4 ცალი) - 16 ლ

შებოლილი წიწაკის აჯიკა - 6 ლ

ოჯალეშის ფელამუში - 15 ლ

გაბატონთმფლობელი დუქანო

ხიზი - RIGI
GASTRONOMIC DOUGAN

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 თიკჭორებიდან 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

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

საცმაცუნოების ხონრა 29.00ლ

გამომზადებული კომიდვრის, ნიახურის ბოლქვის, კარამელიზირებული ხახვის და ისპანახის ფხალი, მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურილი აჭიკით

ქართული მთის ყველის თაბახი 42.00ლ

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

ქართული მწნილი 24.00ლ

ჭარხალში დამარინადებული 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 მდოგვით

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური” 27.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხაჭაპური 30.00ლ

ჭყინდი 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
კეთდება, თუმცა საოცარია ლინგვისტური თვალსაზრისით- სად გაგონილა დედალი
ან საქონლის ბეჭი ცივად მოხარშული იყოს, თევზი კი ცოცხალი

ქალაქური სალათი	21.00ლ
ბაღჩის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით	
გოჭის მუხუჭი	24.00ლ
კომიდვრის ჩირით, მდოგვით და თხილით	
ქათმის ღვიძლის სალათი	29.00ლ
ბროწეულის სოუსით, დამბალხაჭოთი, ქლიავის და გარბრის ჩირით და მდოგვის სოუსით	
იმერული კუჭმაჭი ნუშის გაუეთი	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 კანკრის 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 კერძების სიმრავლე, თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ V საუკუნეში მეფე ვახტანგ გორგასლის მიერ მონადირეებულ ხოხობს უკავშირდება

ძირითადი კერძები

თბილისური ცხარე „ოსტრი“	48.00ლ
საძონლის ხორცის წვნიანი, კომიდვრით, ცხარე სუნალებით და თაშმიტაბით	
გამომცხვარი ღორადო	45.00ლ
პართოფილით, ბრონეშის ხიზილალით და თხილის ბაჭეთი	
ხინკალი	21.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)	
მეგრული კუკატი	38.00ლ
სუნელ-სანალებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი ჭვიშტარით	
ლობიო ქოთანში	23.00ლ
ნედლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნალებით შეზავებული კომბოსტოს მწნილით და მჭადით	
მწვადი	26.00ლ / 23.00ლ
ხბო / ღორი, ტყეშლით	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“	47.00ლ
შეკინძინებული წიწილა ნივრის ნალებით, კოჭათი და დამბალხაჭოთი	
სოკო კახურად	31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი	
ხონთქარი - „ბარაბულკა“	45.00ლ
შეკინძინებული ხონთქარი შირბახის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით	
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი	23.00ლ / 21.00ლ
იმერული სანებლით და სუმახით	
კუკატის დაფა	76.00ლ
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხაჭოს კუკატი - მისადევენებელად გამომცხვარი ბატათის პიურე, ნიახურის ბოლქვის პიურე და კენკრის სანებელი	
ხბო საფერავში	68.00ლ
კომშით და გოგრით	
მეგრული გოჭი	85.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადევენებელად ტყეშლის სანებელი	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	350.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადევენებელად ტყეშლის 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“..... 17.00ლ

ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაგავით

ჩაროგები

ნაკოლემონი..... 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

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 12.00ლ
გაუფილტრავი	12.00ლ

ხილის ბრენდი

ფეხთა	500მლ 12.00ლ
ხურმა	12.00ლ
მსხალი	15.00ლ

ჩამოსასხმელი არაყი

თაფლი	500მლ 15.00ლ
-------------	-----------------

ჩამოსასხმელი ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	500მლ 12.00ლ
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”..... 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)

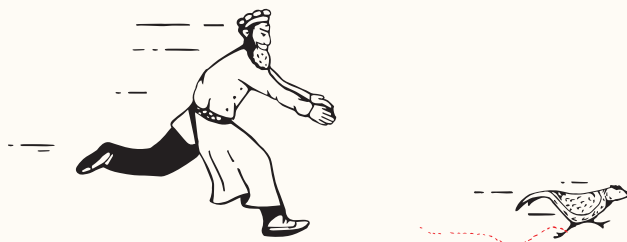
Cold Dishes

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 cornbread	
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 (ლეჩხუმი)	180მლ / 1000მლ
თეთრი მშრალი, მწვანე, უდედო (კახეთი)	17.00ლ / 47.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	17.00ლ / 47.00ლ
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 მეღვინეობა, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	70.00ლ
Cuvee ცოლიკაური- ქისი, ამოსა, 2021	80.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2020 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მეღვინეობა, 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 მეღვინეობა, 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 მცვიპანი, 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
კრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ქისი, ჭოთიაშვილი, 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)	95.00ლ
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00ლ
ჩიტისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2020 (სამცხე-ჯავახეთი)	165.00ლ
მწვანე მუკადო 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	90.00ლ

ფასები მოიცავს 18% დღვ-ს



პარდისფერი მშრალი ღვინო

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

თეთრი ნახევრადტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკაბელა, 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
თავეკერი - შავეკაპიტო, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი)	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა)	155.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი, ბუდეშური, ვაინ ჟან, 2019 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, სამისი, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ჭოთიშვილი, 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, "პავლიონ ვაინი" 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი რეზერვი, შატო ბუერა, 2018 (კახეთი)	155.00ლ
დანახარული / თავეკერი, ბარბაღე, 2021 (ქართლი)	125.00ლ
მერლო, შატო ბუერა, 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

ხვანჭკარა, კანკაბელა, 2022 (რაჭა)	95.00ლ
ქინძმარაული, მთვინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 80.00ლ
ოქალეში, 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

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, Solomon, 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 ₾
Danakhariuli / 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 ₾
-----------------------------------	---------