

დაჯავშნე აუდიტორია სპეციალური BOOK AUDITORIA FOR SPECIAL OCCASION





მეგრული კვირეული

კიტრის სალათი მწვანე მეგრული აჭიკით 15 ლ

ხახვის მარინადით, ბროწეულით და ცოცხალი მწვანელით

კეშერას ფხალი მჭადით 15 ლ

ხახვის ჩიფსით და ბროწეულით

გეგშალია 33 ლ

ნადულით და პიტნით შენელებული, მანვნის საწებელში გადაბედილი ყველი

მეგრული ხაჭაპური 24 ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

კვალამ კვარეფი 22 ლ

მეგრული კვერი სულგუნით და ნადულის სოუსით

ღომი / ღომი სულგუნით 9 ლ / 14 ლ

ელარაჩი 16 ლ

ფუჩხოლია 22 ლ

ტრუფელის პასტით

ბოჭი შებოლილი წინაპის აჭიკით 85 ლ

მწვანე ხახვით და ბოლოკით

გამომცხვარი ქათამი მეგრული ხარჩოს სოუსში 47 ლ

საქონლის ნიგვზიანი ხარჩო 49 ლ

შემწვარი მწყერი კომიდვრის ხარჩოთი 49 ლ

მეგრული კუპატი 38 ლ

სანელებლებით შეზაგებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღომით

შებოლილი წინაპის აჭიკა 6 ლ

ოჭალეშის ფელამუში პეკანით 15 ლ

გასტრონომიული დუკანო

ჩიბი-რიგი
GASTRONOMIC DOUKAN



MEGRELIAN WEEK

CUCUMBER SALAD WITH MEGRELIAN GREEN ADJIKA 15 ₾

pickled onions, pomegranate and fresh herbs

KEJERA WITH WALNUTS 15 ₾

Georgian spices, cornbread, onion chips and pomegranate

GEBZHALIA 33 ₾

Homemade cheese, filled with Nadughi cottage cheese with mint, paired with sour cream sauce

MEGRELIAN KHACHAPURI 24 ₾

Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese

MEGRELIAN CHEESE DUMPLINGS 22 ₾

with Sulguni and Nadugi sauce

GHOMI / GHOMI WITH SULGUNI CHEESE 9 ₾ / 14 ₾

ELARJI 16 ₾

PUCHKHOLIA 22 ₾

with truffle pastry

ROASTED PIGLET FROM SAMEGRELO REGION 85 ₾

with smoked Adjika sauce, green onions and raddish

BAKED CHICKEN IN MEGRELIAN KHARCHO SAUCE 47 ₾

BEEF BREAST WITH WALNUT KHARCHO 49 ₾

ROASTED QUIL IN SPICY TOMATO KHARCHO SAUCE AND FRESH HERBS 49 ₾

MEGRELIAN KUPATI 38 ₾

Handmade picked apart Georgian sausage made with pork, onions and smoked chili served with Ghomi

SMOKED CHILI ADJIKA 6 ₾

PELAMUSHI MADE FROM OJALESHE WINE WITH PECAN NUT 15 ₾



მომსახურების პერიოდი 13:00-15:00

გლეხური სადილი

ქალაქური 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

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

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბაღრიჭანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

30 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური 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 —

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

„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

გამომწვარი კომიდვრის, ნიასურის 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, ბაღის 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

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ღორი 38.00ლ

რაჭული და სვანური 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 / 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 სალათი 21.00ლ

ბაღჩის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

გოჭის მუჟუჟი 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 გაჟეთი 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

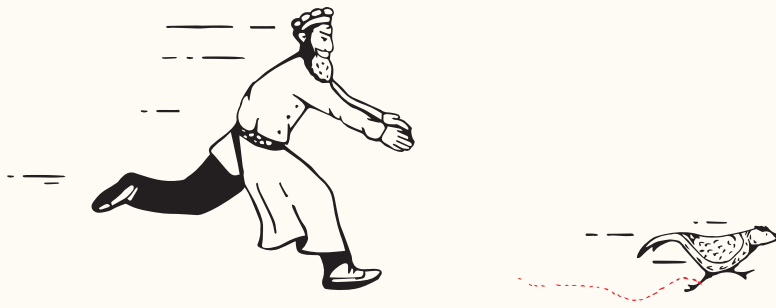
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი

ხაში 23.00ლ

ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

იმერული სოკოს წვნიანი 21.00ლ

მანჭკვალა და კალმახა სოკო, ქონდრით და თხილით



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

ძირითადი კარძები

თბილისური ცხარე „მსტრი“	48.00ლ
საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმიჯებით	
გამომცხვარი ღორადო	45.00ლ
პართოფილით, ბრონეშის ხიზილალით და თხილის ბაჭეთი	
ხინკალი	21.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)	
მეგრული კუკატი	38.00ლ
სანელებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაპით და ღომით	
ლობიო ქოთანში	23.00ლ
ნედლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კომბოსტოს მწნილით და მჭადით	
მწვადი	26.00ლ / 23.00ლ
ხბო / ღორი, ტყემლით	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შემერული“	47.00ლ
შეპინძინებული წიწილა წივრიანი ნალებით, კოჭათი და დამბალხაჭოთი	
სოკო კახურად	31.00ლ
ქონდრით და წიახურის ბოლქვის კიურეთი	
ხონთქარი - „ბარაბულკა“	45.00ლ
შეპინძინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით	
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი	23.00ლ / 21.00ლ
იმერული სანებლით და სუმახით	
კუკატის დაფა	76.00ლ
შერეული კუკატი პარამელიზირებული ხახვით და დამბალხაჭოს კუკატი - მისადვენებელად გამომცხვარი ბატატის კიურე, წიახურის ბოლქვის კიურე და კენკრის სანებელი	
ხბო საფერავში	68.00ლ
კომშით და გოგრით	
მეგრული გოჭი	85.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ტყემლის სანებელი	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	350.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ტყემლის სანებელი	



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი..... 5.00ლ

ტყემლის / კენკრის სანებელი

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

მწვანე აჭიკა შემკვლავით

იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული - „ბაჟე“..... 17.00ლ

ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაგავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი..... 18.00ლ

გოგრის კრემით და შტოშით

საფერავის ფელამუში..... 18.00ლ

მარილიანი კარამელით, გოგრის გულის გოგინაყით და ვანილის კრემი

ქისა ნიგვზის გულით..... 18.00ლ

ვანილის კრემით, 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
აღმოსავლური 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
გელაგენის ლიმონათი (ბოთლი)	5.00ლ
ბურახი	5.00ლ / 15.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ჩამოსასხმელი ლუდი

გაფილტრული	500მლ 12.00ლ
გაუფილტრავი - ქარხნის ლუდი	12.00ლ

ხილის ბრენდი

ფეხიბა	50მლ 12.00ლ
ხურმა	12.00ლ
მსხალი	15.00ლ

ჩამოსასხმელი არაყი

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

ჩამოსასხმელი ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	50მლ 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

Beef Apokhti, Racha and Svanetian ham..... 38.00 ₾

Racha and Svanetian 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 / Doli bread)

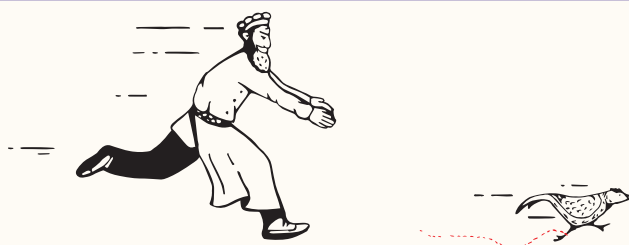
Cold Dishes

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”

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 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 and smoked chili served with Ghomi	
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 vanilla cream

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 ₺
Zedazeni lemonade (bottle)	5.00 ₺
Burakhi	5.00 ₺ / 15.00 ₺

Draught Beer

	500 ml
Filtered	12.00 ₺
Unfiltered – Factory beer	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 ოჯალეში, 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 - შავკაკიძე, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი)	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა)	155.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი, ბუდეშური, ვაინე 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, "კავილიონ 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, 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 მამულები, ბრუტი (კახეთი)	85.00ლ
------------------------------------	--------

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

WINE CARD



House Wines

White Dry, Tsolikouri, Classic (Lechkhumi).....	180ml / 1000ml 17.00ლ / 47.00ლ
White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti).....	17.00ლ / 47.00ლ
Amber Dry, Kisi (Kakheti).....	17.00ლ / 50.00ლ
Amber, Dry, Pinot Blanc (Kartli).....	17.00ლ / 50.00ლ
Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti).....	180ml / 750ml 18.00ლ / 50.00ლ

White Dry Wines

Tsitska, Peradze Winery, 2022 (Imereti).....	80.00ლ
Tsitska-Tsolikouri, Solomon, 2022 (Imereti).....	70.00ლ
Cuvee Tsolikauri-Kisi, Amosa, 2021.....	80.00ლ
Krakhuna, Sazano Wine Cellar, 2020 (Imereti).....	85.00ლ
Rachuli Mtsvane, Monastruli, 2020 (Racha).....	135.00ლ
Chinuri, Peradze Winery, 2021 (Kartli).....	80.00ლ
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti).....	90.00ლ
Kisi, Danieli, 2022 (Kakheti).....	85.00ლ
Manavi Mtsvane, Vineteli, 2019 (Kakheti).....	70.00ლ
Mtsvane, Peradze Winery, 2020 (Kakheti, Manavi).....	80.00ლ
Goruli Mtsvane – Chinuri, Ateni, 2022 (Kartli).....	110.00ლ
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti).....	90.00ლ
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti).....	135.00ლ
Tsarapi, Pavilion Wine, 2021 (Kakheti).....	95.00ლ

Amber Dry Wines

Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2021 (Kartli).....	80.00ლ
Kakhetian Mtsvivani, Nareklshvili Winery, 2020 (Kakheti).....	115.00ლ
Rkatsiteli, Zenishi, 2018 (Kakheti).....	70.00ლ
Rkatsiteli, Igi, 2022 (Kakheti).....	75.00ლ
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2019 (Kakheti).....	80.00ლ
Rkatsiteli, Rocho, Bio, 2020 (Kakheti).....	85.00ლ
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2017 (Kakheti).....	90.00ლ
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2020 (Kakheti).....	75.00ლ
Mtsvane, Traditional, 2021 (Kakheti).....	75.00ლ
Krakhuna, Anemo, 2022 (Imereti).....	80.00ლ
Kisi, Chotiashvili, 2019 (Kakheti).....	100.00ლ
Mtsvane-Rkatsiteli, Chona's Marani, 2021 (Kakheti).....	90.00ლ
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti).....	95.00ლ
Kisi, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti).....	90.00ლ
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2019 (Kakheti).....	80.00ლ
Mtsvane-Rkatsiteli, Ethno, 2019 (Kakheti).....	95.00ლ
Rachuli Mtsvane, Naberauli, 2020 (Racha).....	105.00ლ
Chitistvala, Vardzia Terrace, 2020 (Samtskhe-Javakheti).....	165.00ლ
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti).....	95.00ლ
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020.....	90.00ლ



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, 2022(Imereti)	80.00ლ
Aladasturi, Gvantsa's Wine, 2022 (Imereti)	75.00ლ
Otskhanuri Sapere, Gvantsa's Wine, 2021 (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, Budeshuri, Wine One, 2019 (Kakheti)	95.00ლ
Saperavi, Samisi, 2020 (Kakheti)	95.00ლ
Saperavi, Chona's Winery, 2021 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Chotiashvili, 2017 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Ethno, BIO, 2019 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Orovela, 2006 (Kakheti)	155.00ლ
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2017 (Kakheti)	110.00ლ
Cuvee, Dakishvili Winery, 2020 (Kakheti)	100.00ლ
Saperavi, Pavilion Wine, 2018 (Kakheti)	90.00ლ
Saperavi Reserve, Chateau Buera, 2018 (Kakheti)	155.00ლ
Danakharuli / Tavkveri, Barbale, 2021 (Kartli)	125.00ლ
Merlo, Chateau Buera, 2019 (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
Mukuzani, Tsereteli, 2020 (Kakheti)	105.00ლ

Red Semi-Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2022 (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
-----------------------------------	--------