



მომსახურების პერიოდი 13:00-15:00

გლეხური სადილი

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

იმერული თხელი ხაჭაპური კრატუნა ყველით
ქათმის ქაბაბი იმერული სანებლით და სუმასით
კომპოტი

30 ლ

თბილისური თაბახი

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

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჭანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

30 ლ

რიზიანი სამხარი

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

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

30 ლ



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 ₾



სააღდგომო მენიუ

ღანძილის სალატი

პრასით, კახური ზეთით და ცინცხალი მწვანელით 18.00ლ

სეზონური კომიდვრის სალატი

გუდათი, კრემყვლით, მწვანელით და კახური ზეთით 18.00ლ

მთხარეული რაჭული ლორი

პარტოფილით და მღოგვის სოსისით 45.00ლ

ღანძილის ღვეზელი

ტარხუნით, პრასით, ისპანახით, იმერული ყველითა და სულგუნით, არაჟნის და გურული აჯიკის სოსისით 14.00ლ

მწვადი ბადაქონში

სეზონური ძეგვლით 36.00ლ

ციკანის გამომცხვარი ბარკალი

ძეგვლით, პარტოფილით, კაპით და პილავილით 95.00ლ

ჩაქაფული

ბრუფალის სოსისით 55.00ლ

ღორის უმგური

ახალი პარტოფილით და ალუბლის ჭრინაბლით 45.00ლ

სააღდგომო დესერტი

..... 12.00ლ

გასტრონომიული დუკანო
ხიბი-რიგი
 GASTRONOMIC DOUGAN



— ფასები მოიცავს 18% ღღგ-ს —
 ალერგიის შესახებ გაგვავრთხილეთ





EASTER MENU

RAMSON SALAD WITH LEEK, KAKHETIAN SUNFLOWER OIL AND FRESH GREENS	18.00 ₾
SEASONAL TOMATO SALAD SEASONAL TOMATO SALAD WITH GUDA CHEESE, CREAM CHEESE, FRESH GREENS AND KAKHETIAN SUNFLOWER OIL	18.00 ₾
COOKED RACHA HAM WITH POTATOES AND MUSTARD SAUCE	45.00 ₾
RAMSON PIE WITH LEEK, TARRAGON, SPINACH, IMERETIAN CHEESE AND SULGUNI, WITH SOUR CREAM AND GURULI AJIKA SAUCE	14.00 ₾
MTSVADI SPECIAL WITH SEASONAL TKEMALI SAUCE	36.00 ₾
BAKED KID THIGH WITH TKEMALI SAUCE, FRIED POTATOES, DILL AND BLACK PEPPER	95.00 ₾
CHAKAPULI WITH TRUFFLE PAST.....	55.00 ₾
PORK RIBS WITH POTATOES AND CHRIANTELI	45.00 ₾
EASTER DESSERT	12.00 ₾

გაბობი სერბი
გაბობი - რიგი
 GASTRONOMIC DOUGAN



— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT —
 PLEASE, ALERT OUR SERVICE STAFF ON ANY FOOD ALLERGIES



ცოცხი

ცხელი

G A S T R O N O M I C



RIGI

DOUQAN

ხაძისი

პერძები

გასტრონომიული დუქანი

ხიზი - RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

ყველაფერი ახალი, კარგად დავინყებული 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 - ბაგების 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 კირდაკირ ტიკტორებიდან 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 35.00ლ

მწვანე ლობიო ტარხუნით, ნითელი ბულგარული, ეკალა, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადით, ნიგვზიანი ბაღრიჭანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუსული შოთის კურით და გურილი აჭიკით

ქართული მთის ყველის თაბახი 43.00ლ

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

ქართული მწნილი 24.00ლ

ჭარხალში დამარინადებული ხახვი, კიტრი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ლორი 38.00ლ

რაჭული და სვანური ტექნოლოგიით გამოყვანილი ლორის ხორცი და ჩვენი მომზადებული საქონლის აკოხტი მდოგვით

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური” 28.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხაჭაპური 30.00ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი 24.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი 23.00ლ

იმერული სანებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 16.00ლ

მანვნის და მდოგვის სლუსით

მჭადი 4.00ლ

ბამომცხვარი 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 სალატი 22.00ლ

ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

ერბოჭყვერტის სალატი 22.00ლ

კიტრით, მწვრის კვერცხით, ხორბლით და თხილით

ქათმის ღვიძლის სალატი 29.00ლ

ბრონეულის სოუსით, დამბალხატოთი, ქლიავის და გარგრის ჩირით და მღოვვის სოუსით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

აჭაფსანდალი 24.00ლ

ქორჯა მწვანილით და ხახვის მარინადით

გებჯალია 33.00ლ

ნადულით და კიტრით შენელებული, მანვინის სანებელში დავარგებული გადაგაღილი ყველი

“ტაბაკად შემწვარი წინილა” 45.00ლ

შემწვარი გატკუცული წინილა კენკრის ტყემლით

წვნიანები

ჩიხირთმა 23.00ლ

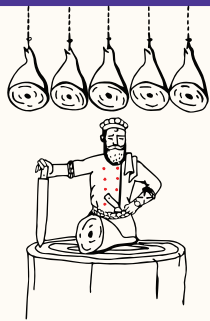
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი

ხაში 23.00ლ

ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

იმერული სოკოს წვნიანი 21.00ლ

მანჭკვალა და კალმასა სოკო, ქონდრით და თხილით



ძირითადი კერძები

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

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 48.00ლ

საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმეტაბით

გამომცხვარი ღორადო 45.00ლ

კარტოფილით, ბროწეულის ხიზილალით და თხილის ბაჟეთი

ხინკალი 22.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)

მეგრული კუკატი 38.00ლ

სანელებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღობით

ლობიო ქოთანში 23.00ლ

ნადლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კომბოსტოს მწნილით და გჭადით

მწვადი 27.00 / 24.00ლ

ხბო / ღორი, ძყამლით

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“ 48.00ლ

შეკინძინებული წინილა ნივრის ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი

ხონთქარი – „ბარაბულკა“ 45.00ლ

შეკინძინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით

ქაბაბი 24.00ლ / 22.00ლ

შერეული ხორცი / ქათამი იმერული სანებლით და სუმახით

კუკატის დაფა 76.00ლ

შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი – მისადვენებელად გამომცხვარი ბატატის პიურა, ნიახურის ბოლქვის პიურა და კენკრის სანებელი

ხბოს ჩაქაფული 55.00ლ

ტრუფელის სოუსით

ქათმის ჩახოხბილი 36.00ლ

კაშოთით და ქორფა მწვანილით

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) 350.00ლ

შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ძყამლის სანებელი



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი	5.00ლ
ტყემალის / კენკრის სანებელი	
აჭიკა - მწვანელები და ხმელი სანებლებების კრებული	5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვლაკით იმერული აჭიკა	
ყველაზე ქართული - „ბაჟე“	17.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანებლებების ნაგავით	

ჩაროგები

ნაკოლეონი	18.00ლ
გოგრის კრემით და შტოშით	
ალუბლის ფელამუში	18.00ლ
მარილიანი კარამელით, გოგრის გულის გოგინაყით და ვანილის კრემით	
ატმის დესერტი	18.00ლ
ლურჯი ყველის კრემით, კარამელის სოუსით, გოგრის გულის გოგინაყით და მარწყვის შერბებით	
განურული მანვნის ნაყინი	18.00ლ
არაუნის 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 / ნასადილეზს	9.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი	4.50ლ
მინერალური წყალი	4.50ლ
ხილის კომპოტი	7.00 / 18.00ლ
გადაგენის ლიმონათი (ბოთლი)	5.00ლ
ბურახი	6.00 / 15.00ლ

ჩამოსასხმელი ლუდი

გაფილტრული	500 მლ 12.00ლ
გაუფილტრავი - ქარხნის ლუდი	12.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფაიხთა	50 მლ 13.00ლ
ხურმა	12.00ლ
მსხალი	15.00ლ

ლიქიორი

სამელე, საფერავი და ალუბალი	50 მლ 15.00ლ
სამელე, საფერავი და მაცვალი	15.00ლ

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ

ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	50 მლ 12.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძენი	12.00ლ

COLDS

HOTS

G A S T R O N O M I C



RIGI

DOUQAN

APPETIZERS

MAIN DISHES

გასტრონომიული დუკანო

ხიზი - RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

Everything new is a well-forgotten old. Our gastronomic douqan is a new enterprise and a part of our history and culture that always has decorated our capital city as well as the whole country.

The culture of douqan has flourished in Georgia in XVIII–XIX centuries. With their colorful environment and rich menus, you could have come across them in whatever walks of life – cotton row , iron row, dark row, crystal row, coffee row, near Ortachala gardens or the banks of Mtkvari river. Due to the douqan’s culture the paintings of Pirosmiani 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–Dagrekhilua’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”	35.00 ₾
Variety of Pkhali pates made of greens: green bean with tarragon, bell pepper, Ekala, beetroot with cherry tapenade, eggplant and spinach Pkhali 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	43.00 ₾
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)	
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	28.00 ₾
Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture	
Megrelian Khachapuri	30.00 ₾
Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese	
Lobiani	24.00 ₾
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 (Lomtabora 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”	22.00 ₾
Cucumbers, tomatoes, variety of herbs and greens, roasted walnuts and Jonjoli pickles	
Erbochkverti salad	22.00 ₾
with beans, quail eggs, wheat and hazelnuts	
Chicken liver salad	29.00 ₾
with pomegranate sauce, Dambalkhacho, dried plum and apricot and mustard sauce	
Imeretian Kuchmachi	36.00 ₾
with almond Bazhe sauce Pork offals with walnuts, various Georgian herbs and cherry sauce	
Ajapsandali	24.00 ₾
with fresh greens and marinated onions	
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 mi	

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	



MAIN DISHES

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

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	22.00 ₾
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	27.00 / 24.00 ₾
Meat skewers on a charcoal grill (calf / pork) served with Tkemali sauce	
Shkmeruli (the gastronomic brand from Racha)	48.00 ₾
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	24.00 ₾ / 22.00 ₾
Mixed minced meat / chicken Kebabs with imeretian sauce	
Kupati Board	76.00 ₾
Mixed meat Kupati with caramelized onions and Dambalkhacho Kupati – followed by baked batata puree, celery puree and berry sauce	
Veal Chakapuli	55.00 ₾
with truffle sauce and mix of Georgian herbs	
Chicken Chakhokhbili	36.00 ₾
with poached egg and fresh greens	
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 apricot cream and cranberries	
Cherry Pelamushi Dessert	18.00€
with salty caramel, pumpkin seed Gozinaki and vanilla cream	
Peach dessert	18.00€
with blue cheese cream, caramel sauce, pumpkin seed Gozinaki and strawberry Sorbet	
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	7.00 / 18.00 ₾
Zedazeni lemonade (bottle)	5.00 ₾
Burakhi	6.00 / 15.00 ₾

Draught Beer

Filtered	500 ml 12.00 ₾
Unfiltered – Factory beer	12.00 ₾

SPIRITS

Fruit Brandy

Feijoa	50 ml 13.00 ₾
Persimmon	12.00 ₾
Pear	15.00 ₾

Liqueur

Samele, Saperavi and cherry	50 ml 15.00 ₾
Samele, Saperavi and blackberry	15.00 ₾

Vodka

Honey	50 ml 15.00 ₾
Shavpkha wheat	12.00 ₾

Chacha

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

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, ცოლიკოური, კლასიკური (ლექსუმი)	180მლ / 1000მლ 18.00ლ / 50.00ლ
თეთრი მშრალი, მწვანე, უდელო (კახეთი)	18.00ლ / 50.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდელო, კახეთი	18.00ლ / 50.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, პინო ბლანი (ქართლი)	18.00ლ / 50.00ლ
	180მლ / 750მლ
ნითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	18.00ლ / 50.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა, ფერადის მელვინეობა, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	75.00ლ
Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021	80.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2019 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მელვინეობა, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
მწვანე უდელო მუკუდო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
მწვანე, ფერადის მელვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
რქანითელი რეზერვი, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	135.00ლ
რქანითელი, ანემო, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
ნარაფი "კავილიონ ვინი", 2021 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2020 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	115.00ლ
რქანითელი, გენიში, 2018 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, იგი, 2022 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, კოხტა, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
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, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
ნარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2022 (კახეთი)	90.00ლ
ქვევრის ღვინო, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
მწვანე-რქანითელი, ეთნო, 2019 (კახეთი)	95.00ლ
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00ლ
ჩიტისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
მწვანე მუკუდო 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	90.00ლ
მცვივანი, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	115.00ლ
ჩიტისთვალა, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	120.00ლ



ვარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური ოჯალეში, შატო ბუერა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი)	120.00ლ
თავკვერი როგა, კალაური, ნახევრად მშრალი, 2023	75.00ლ

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკატელა, 2022 (ლეჩხუმი)	20.00ლ / 75.00ლ
--	-----------------

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონა, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2021 (იმერეთი)	80.00ლ
თავკვერი-შავკაკიძე, 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, 2018 (კახეთი)	110.00ლ
Cuvee, დაძიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
საფერავი, "პავლიონ ვაინი" 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი რეზერვი, შატო ბუერა, 2018 (კახეთი)	155.00ლ
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
საფერავი მთის, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, კოხტა, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2019 (ქართლი)	110.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭპარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა)	95.00ლ
ქინძმარაული, მტევინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 80.00ლ
ოჯალეში, ორკოლი, 2021 (სამეგრელო)	100.00ლ

სადესერტო ღვინო

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

ცქრიალა ღვინო

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

WINE CARD



House Wines

White Dry, Tsolikouri, Classic (Lechkhumi)	180ml / 1000ml
White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti)	18.00ლ / 50.00ლ
White, Dry, Khikhvi, Udedo, (Kakheti)	18.00ლ / 50.00ლ
Amber Dry, Kisi (Kakheti)	18.00ლ / 55.00ლ
Amber, Dry, Pinot Blanc (Kartli)	18.00ლ / 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, Solomone, 2022 (Imereti)	75.00ლ
Cuvee Tsolikauri-Kisi, Amosa, 2021	80.00ლ
Krakhuna, Sazano Wine Cellar, 2019 (Imereti)	85.00ლ
Rachuli Mtsvane, Monastruli, 2020 (Racha)	135.00ლ
Chinuri, Peradze Winery, 2021 (Kartli)	80.00ლ
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00ლ
Kisi, Danieli, 2022 (Kakheti)	85.00ლ
Mtsvane, Peradze Winery, 2022 (Kakheti, Manavi)	80.00ლ
Goruli Mtsvane-Chinuri, Ateni, 2022 (Kartli)	110.00ლ
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti)	90.00ლ
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	135.00ლ
Rkatsiteli, Anemo, 2022 (Kakheti)	85.00ლ
Tsarapi, Pavilion Wine, 2021 (Kakheti)	95.00ლ
Khikhvi, Pirveli, 2022 (Kakheti)	80.00ლ

Amber Dry Wines

Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2020 (Kartli)	80.00ლ
Kakhetian Mtsvivani, Nareklshvili Winery, 2020 (Kakheti)	115.00ლ
Rkatsiteli, Zenishi, 2018 (Kakheti)	75.00ლ
Rkatsiteli, Igi, 2022 (Kakheti)	75.00ლ
Rkatsiteli, Kokhta, 2022 (Kakheti)	80.00ლ
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, 2020 (Kakheti)	100.00ლ
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti)	95.00ლ
Kisi, Dakishvili Winery, 2022 (Kakheti)	90.00ლ
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	80.00ლ
Mtsvane-Rkatsiteli, Ethno, 2019 (Kakheti)	95.00ლ
Rachuli Mtsvane, Naberauli, 2020 (Racha)	105.00ლ
Chitistvala, Vardzia Terrace, 2022 (Samtskhe-Javakheti)	170.00ლ
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00ლ
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020	90.00ლ
Mtsvivani, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti)	115.00ლ
Chitistvala, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti)	120.00ლ



Rosé Dry Wine

Orbeluri Ojaleshi, Chateau Buera, 2021 (Racha–Lechkhumi)	120.00ლ
Tavkveri Rosé, Kalouri, Semi–Dry, 2023	75.00ლ

White Semi–Sweet Wine

Tvishi, Kankatela, 2022 (Lechkhumi)	20.00ლ / 75.00ლ
---	-----------------

Red Dry Wine

Dzelshavi, Solomone, 2022(Imereti)	80.00ლ
Aladasturi, Gvantsa’s Wine, 2022 (Imereti)	80.00ლ
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, 2018 (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
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
Mountain Saperavi, 2020 (Kakheti)	95.00ლ
Saperavi, Kokhta, 2022 (Kakheti)	80.00ლ
Buza, Guramisvili Marani, 2019 (Qartli)	110.00ლ

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
---	--------