



კახური კვირეული



კირკაჟი ლობიო - 16 ლ

კახური ზეთით, ქინძით, ნიახურით და ხახვის მარინადით

კახური პომიდვრის სალათი - 18 ლ

მწიფე პომიდვრებით, საქონლის გუდათი, ქორფა მწვანელით და კახური ზეთით

კალმახა სოკო დანძილის პესტოთი - 25 ლ

კნატუნა ხახვის ჩიფსით, კარამელიზებული ხახვით და ქინძით

მუჟუჟი - 49 ლ

კოწახურით

ცივად მოხარშული დედალი - 55 ლ

ნივრისა და ოხრახუშის სოუსით

ხაშლამა - 55 ლ

სტაფილოთი, კარტოფილითა და ნივრის სოუსით



ღორის ღვიძლი ბადექონში - 49 ლ

ტყეპლით, კოწახურითა და ქორფა მწვანელით

ბოგბაში - 25 ლ

შინდის პიურეთი, ნივრის ჩიფსით, კვაწარახით, თხილითა და გამომშრალი პომიდვრით

ლოქო ქინძმარში - 57 ლ

რქაწითელის თათარა ნიგვზით - 18 ლ

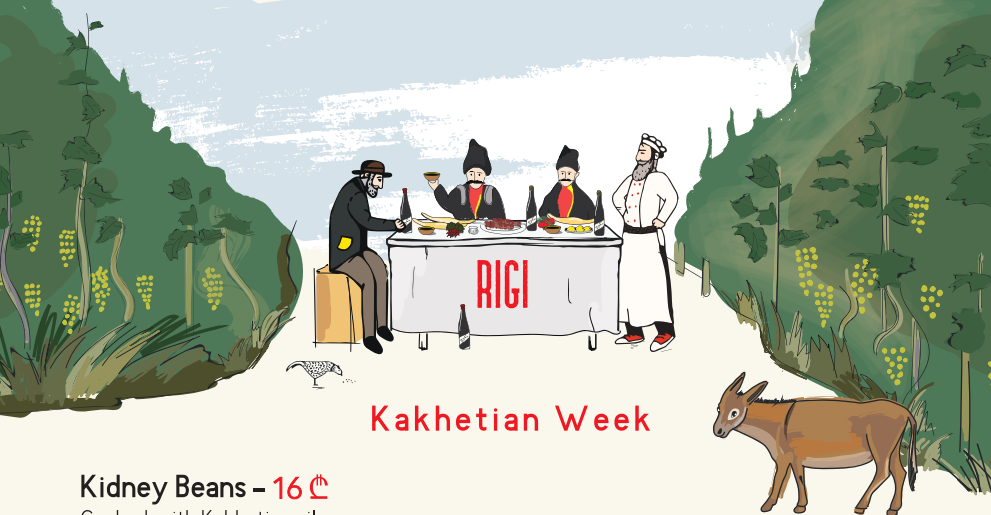
ნაზუქი - 22 ლ

საქონლის გუდათი და შტოშის სოუსით



— ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს —

გთხოვთ, შეატყობინოთ მომსახურე პერსონალს საკვები ალერგიების შესახებ



Kakhetian Week

Kidney Beans – 16 ₾

Cooked with Kakhetian oil, coriander, celery and onion marinade

Kakhetian Style Tomato Salad – 18 ₾

With ripe tomatoes, Guda cheese, fresh greens and sunflower oil

Oyster Mushrooms with Ramson Pesto – 25 ₾

Served with onion chips, caramelized onions, and coriander

Pork Mujuji – 49 ₾

With barberry

Boiled Hen (Cold) – 55 ₾

With garlic and parsley sauce

Khashlama – 55 ₾

Boiled beef meat with carrots, potatoes and garlic sauce



Pork Liver in Badekoni – 49 ₾

With Tkemali (Georgian plum sauce), barberry and fresh greens

Bozbashi – 25 ₾

Lamb meatballs with cornel puree, garlic chips, plum sauce Kvatsarakhi, nuts, and sun-dried tomatoes

Catfish in Kindzmari Sauce – 57 ₾

A Georgian herb-based dressing

Rkatsiteli Tatara with Walnuts – 18 ₾

Georgian dessert made from boiled Rkatsiteli grape juice and flour

Nazuki – 22 ₾

Sweet bread flavored with spices served with Guda cheese and cranberry sauce



— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT —

PLEASE, ALERT OUR SERVICE STAFF ON ANY FOOD ALLERGIES



გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი – ბაღჩის კიბორი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

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

33 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი – ბაღჩის კიბორი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჯანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

33 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალათი – ბაღჩის კიბორი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

მწვანე ლობიო შესუნაღებული ნიგვზით და მჭადი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი
კომპოტი

33 ლ



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

33 ₾

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

33 ₾

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

33 ₾

ცივილი

ცხელი



პერძები

ხაშა

ყველაფერი ახალი, კარგად დავინყებულები 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 - ბაბბის 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 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.

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 36.00ლ

მწვანე ლობიო ტარხუნით, წითელი ბულგარული, ეკალა, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადეთი, ნიგვზიანი ბადრიჯანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჭიკით

ქართული მთის ყველის ტაბახი 43.00ლ

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

ქართული მწნილი 24.00ლ

ჭარხალში დამარინადებული ხახვი, კიტრი, ჯოჯოხეთი, მსხალი და გომბრა

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ლორი 38.00ლ

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

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური” 29.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხაჭაპური 32.00ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი 24.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩაბურეკი 24.00ლ

იმერული სანებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 17.00ლ

მანვნის და მდოგვის სოუსით

მჭადი 4.00ლ

ბამომცხვარი მჭადი

დედას კური 7.00ლ

ლომთაგორა / შავფხა / დოღი



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 23.00ლ

ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბროწეულის სოუსით, დამბალხაჭოთი, ქლიავის და გარგრის ჩირით და მდოგვის სოუსით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

გებჟალია 33.00ლ

ნადულით და კიტნით შენელებული, მანვნის სანებელში დავარგებული გადაგელილი ყველი

“ტაბაკად შემწვარი წიწილა” 45.00ლ

შემწვარი გატკეპული წიწილა კენკრის ტყეპლით

წვნიანები

ჩიხირთმა 24.00ლ

ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი

ხაში 24.00ლ

ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

იმერული სოკოს წვნიანი 21.00ლ

მანჭკვალა და კალმახა სოკო, ქონდრით და თხილით



ძირითადი კერძები

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

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 49.00ლ

საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნალებით და თაშმეტაბით

გამომცხვარი ღორადო 47.00ლ

კარტოფილით, ბრონეულის ხიზილალის და თხილის ბაჭებით

ხინკალი 23.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შეწვებული ნაგავი ხორცი (6ც)

მეგრული კუკატი 39.00ლ

სანაღებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაპით და ღვინით

ლობიო ქოთანში 23.00ლ

ნადლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნალებით შეგავებული კომბოსტოს მწნილით და მჭადით

მწვადი 28.00 / 25.00ლ

ხბო / ღორი, ძეხმლით

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შემერული“ 48.00ლ

შეკინძინებული წიწილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის კიურებით

ხონთქარი - „ბარაბულკა“ 45.00ლ

შეკინძინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანაგლით

ქაბაბი 25.00ლ / 23.00ლ

შერეული ხორცი / ქათამი იმერული სანაგლით და სუმახით

კუკატის დაფა 78.00ლ

შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი - მისადვენებლად გამომცხვარი ბატატის კიურა, ნიახურის ბოლქვის კიურა და კენკრის სანაგელი

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) 350.00ლ

შემწვარი გოჭი, მისადვენებლად ძეხმლის სანაგელი



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი 5.00ლ
ტყემალის / კენკრის სანებელი

აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანაღებლების კრებული 5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვლაპით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული - „ბაჟი“ 17.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანაღებლების ნაგავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
გოგრის კრებით და შტოშის ჩირით

ქისა ნიგვზის გულით 18.00ლ
ქოქოსის კრებით, კვანარახის სოუსით და გირჩის ჯემით

განურული მანვნის ნაყინი 18.00ლ
არაჟნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით

რიგიანი სასმელები

კინტო 23.00ლ
ფეიხოას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

დუშაში 23.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი

დარიანი 23.00ლ
ტვიში, ლიმონი, ტარხუნა

ხანუმა 23.00ლ
“მაღამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, გაყვალა



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	5.00ლ
მინერალური წყალი	5.50ლ
ხილის კომპოტი	7.00 / 18.00ლ
გადაჟენის ლიმონათი (ბოთლი)	5.00ლ
ბურაბი	6.00 / 15.00ლ

ჩამოსასხმელი ლუდი

	500 მლ
გაფილტრული	12.00ლ
გაუფილტრავე - ქარხნის ლუდი	12.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

	50 მლ
ფეიხთა	13.00ლ
ხურმა	12.00ლ
მსხალი	15.00ლ

ლიქიორი

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

არაყი

	50 მლ
თაფლი	15.00ლ
შავფხა	12.00ლ

ჭაჭა

	50 მლ
თეთრი ყურძენი	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



Everything new is a well-forgotten old. Our gastronomic doukan 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 doukan 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 doukan’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 doukan had to offer–Dagrekhilua’s doukan, Japara’s doukan, Abuashvili’s doukan, Lopiana’s doukan 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 doukan 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” 36.00 ₾

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 29.00 ₾

Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture

Megrelian Khachapuri 32.00 ₾

Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese

Lobiani 24.00 ₾

Georgian bean-filled pastry

Tbilisi style “Chebureki” 24.00 ₾

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

Chvishtari 17.00 ₾

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” 23.00 ₾

Cucumbers, tomatoes, variety of herbs and greens, roasted walnuts and Jonjoli pickles

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

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 24.00 ₾

Georgian soup with turkey breast and coriander sauce

Khashi 24.00 ₾

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”	49.00 ₾
Beef stew with spicy tomato sauce, herbs and Tashmijabi purée	
Baked Dorado	47.00 ₾
with baked potatoes, pomegranate caviar and hazelnut sauce	
Khinkali	23.00 ₾
Twisted knobs of dough, stuffed with minced meat and spices (6 pcs)	
Megrelian Kupati	39.00 ₾
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	28.00 / 25.00 ₾
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	25.00 ₾ / 23.00 ₾
Mixed minced meat / chicken Kebabs with imeretian sauce	
Kupati Board	78.00 ₾
Mixed meat Kupati with caramelized onions and Dambalkhacho Kupati – followed by baked batata puree, celery puree and berry 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	
Pastry with walnut filling	18.00 ₾
with vanilla cream, cone jam and Kvatsarakhi	
Matsoni ice cream	18.00 ₾
with sour cream and cone sauce, “heavenly” baby apple jam	

COCKTAILS

Kinto	23.00 ₾
Feijoa Brandy, Lemon, Peach	
Dushashi	23.00 ₾
Kisi & Khikhvi, Almond, Lemon	
Dariani	23.00 ₾
Tvishi, Lemon, Fresh Tarragon	
Khanuma	23.00 ₾
“Malamo” handcrafted Gin, Lemon, Honey, Blackberry	



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	5.00 ₾
Mineral water	5.50 ₾
Home-made compote	7.00 / 18.00 ₾
Zedazeni lemonade (bottle)	5.00 ₾
Burakhi	6.00 / 15.00 ₾

Draught Beer

	500 ml
Filtered	12.00 ₾
Unfiltered – Factory beer	12.00 ₾

SPIRITS

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	13.00 ₾
Persimmon	12.00 ₾
Pear	15.00 ₾

Liqueur

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

Vodka

	50 ml
Honey	15.00 ₾
Shavpkha wheat	12.00 ₾

Chacha

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

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, ცოლიკოური, კლასიკური (ლექსუმი)	180მლ / 1000მლ
თეთრი მშრალი, მშვანე, უდედო (კახეთი)	18.00ლ / 50.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდედო, კახეთი	18.00ლ / 50.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, პინო ბლანი (ქართლი)	18.00ლ / 50.00ლ
	180მლ / 750მლ
ნოთელი 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 ცოლიკოური-ქისი, ამოსა, 2021	80.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2019 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მშვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მელვინეობა, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
მშვანე უდედო მუკუდო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
მშვანე, ფერადის მელვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მშვანე-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 ვაინი", 2021 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მშვანე, თევზას ღვინო, 2020 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2020 (კახეთი)	115.00ლ
რქანითელი, ზენიში, 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
მშვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	75.00ლ
მშვანე, 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
მშვანე-რქანითელი, ეთნო, 2019 (კახეთი)	95.00ლ
რაჭული მშვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00ლ
ჩიტიშთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
მშვანე მუკუდო 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	90.00ლ
მცვივანი, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	115.00ლ
ჩიტიშთვალა, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	120.00ლ



პარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური თჯაღში, შატო ბუერა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი)	120.00ლ
თავკვერი როზე, კალოური, ნახევრად მშრალი, 2023	75.00ლ

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ძვიში, კანკაძელა, 2022 (ლეჩხუმი)	20.00ლ / 75.00ლ
----------------------------------	-----------------

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2021 (იმერეთი)	80.00ლ
თავკვერი-შავკაკიძო, 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, 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, კანკაძელა, 2022 (რაჭა)	95.00ლ
ქინძმარაული, მთვინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 80.00ლ
ოჯაღში, ორკოლი, 2021 (სამეგრელო)	100.00ლ

სადესერტო ღვინო

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

ცქრიალა ღვინო

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

WINE CARD



House Wines

180ml / 1000ml

White Dry, Tsolikouri, Classic (Lechkhumi)	18.00ლ / 50.00ლ
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

180ml / 750ml

Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti)	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

PRICES INCL. 18% VAT



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
-----------------------------------	--------