



გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვრით

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

33 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვრით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვრისანი ბადრიჯანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

33 ლ

რიგვიანი სამხარი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვრით

მწვანე ლობიო მესუნელაბული ნიგვრით და მჭადი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის გოლქვის პიურეთი
კომპოტი

33 ლ

ცოცხი

ცხელი



ხიზი

ღ უ ქ ა ნ ი

პერეცედი

ხაძისი

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 ერქვამთ: დაგრეხილუას დუქანი, ჭაფარას 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.

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 ეყვო საჭმელი. ის გამოიყენებოდა რიტუალების დროს, საჩუქრად და ხემსად, მანამ სანამ ნადიმი დაიწყებოდა.

საცმაცუნოების ხონრა 36.00ლ

გოგრა და კვანარახი, წითელი ბულგარული, ეკალა, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადეტი, ნიგვზიანი ბადრიჯანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგულილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჯიკით

ქართული მთის ყველის თაბახი 43.00ლ

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

ქართული მწნილი 24.00ლ

ჭარხალში დამარინადაბული 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 მდობვით

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური” 30.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხაჭაპური 33.00ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი 24.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი 24.00ლ

იმერული სანებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 17.00ლ

მანვნის და მდობვის 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 სალატი 23.00ლ

ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

ქათმის ღვიძლის სალატი 29.00ლ

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

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

გებჯალია 33.00ლ

ნადულით და კიტნით შენელებული, მანვნის სანებელში დავარგებული გადაგეილი ყველი

“ტაბაკად შემწვარი წიწილა” 45.00ლ

შემწვარი გატკუცული წიწილა კენკრის ტყემლით

წვნიანები

ჩიხირთმა 24.00ლ

ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი

ხაში 24.00ლ

ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

იმერული სოკოს წვნიანი 21.00ლ

მანჭკვალა და კალმასა 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 სუნელებით და თაშმეჩაბით	
გამომცხვარი ღორადო	52.00ლ
კარტოფილით, ბრონეულის ხიზილალით და თხილის ბაჭეთი	
ხინკალი	23.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)	
წითელ ღვინოში გამომცხვარი საქონლის სუკი	32.00ლ
ფენოვან ქისაში პილპილის სოუსითა და ჭარხლის ჩიფსით	
მეგრული კუკატი	39.00ლ
სანაღებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღოგით	
ლობიო ქოთანში	23.00ლ
ნედლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეგავებული კომბოსტოს მწნილით და გჶადით	
მწვადი	28.00 / 25.00ლ
ხბო / ღორი, ძყამლით	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“	48.00ლ
შეკინძნებული წინილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
სოკო კახურად	31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი	
ხონთქარი - „ბარაბულკა“	45.00ლ
შეკინძნებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანაღლით	
ქაბაბი	25.00ლ / 23.00ლ
შერეული ხორცი / ქათამი იმერული სანაღლით და სუმახით	
კუკატის დაფა	78.00ლ
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი - მისადვენებელად გამომცხვარი ბატატის პიურე, ნიახურის ბოლქვის პიურე და კენკრის სანაღელი	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	350.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ძყამლის სანაღელი	



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი	5.00ლ
ტყემალის / კენკრის სანებელი	
აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანაღებლების კრებული	5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვლაკით იმერული აჭიკა	
ყველაზე ქართული - „ბაჟე“	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
“მალაგოს” 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 / ნასადილეზს	9.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი	5.00ლ
მინერალური წყალი	5.50ლ
ხილის კომპოტი	7.00 / 18.00ლ
ზედაზენის ლიმონათი (ბოთლი)	5.00ლ

ჩამოსასხმელი ლუდი

გაფილტრული	500 მლ 12.00ლ
გაუფილტრავი - ქარხნის ლუდი	12.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფეისთა	50 მლ 13.00ლ
ხურმა	12.00ლ
მსხალი	15.00ლ

ლიქიორი

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

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ

ჭაჭა

თეთრი ყურძანი	50 მლ 13.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძანი	12.00ლ

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მწვანე, უდედო (კახეთი)	180მლ / 1000მლ 18.00ლ / 55.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდედო, კახეთი	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00ლ / 60.00ლ

180მლ / 750მლ

წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
--	-----------------

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021	80.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2020 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (ქართლი)	80.00ლ
მწვანე უდედო მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00ლ
მწვანე, ფერადის მეღვინეობა, 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
წარაფი "კავილიონ ვინი", 2021 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, წარეკლიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	115.00ლ
ქისი, რქანითელი, იგი, 2023 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, კოხტა, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
რქანითელი, როჭო, ბიო, 2021 (კახეთი)	90.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
მწვანე, ტრადიციული, 2021 (კახეთი)	75.00ლ
კრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ქისი, ჭოტიანთის, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
წარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
ქვევრის ღვინო, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
მწვანე-რქანითელი, ეთნო, 2021 (კახეთი)	95.00ლ
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00ლ
ჩითისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
მწვანე მუკადო 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	95.00ლ
მცვივანი, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	115.00ლ
ჩითისთვალა, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	120.00ლ



ვარდისფერი მშრალი ღვინო

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

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკატელა, 2021 (ლეჩხუმი)	20.00ლ / 80.00ლ
--	-----------------

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	85.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
თავკვერი-შავკაკიბო, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი)	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა)	155.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი, სამისი, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2018 (კახეთი)	110.00ლ
საფერავი, ეთნო, ბიო, 2019 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2008 (კახეთი)	155.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი)	115.00ლ
Cuvee, დაქვიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, "კავილიონ ვინი" 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მერლო, შატო ბუერა, 2018 (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

ხვანჭკარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა)	100.00ლ
ქინძმარაული, მტევინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 85.00ლ
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
---	--------



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 ₾

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”	36.00 ₾
Pumpkin and Kvatsarakhi, red bell peppers, Ekala (wild greens), beetroot with cherry tapenade, Eggplant rolls 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	30.00 ₾
Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture	
Megrelian Khachapuri	33.00 ₾
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	52.00 ₾
with baked potatoes, pomegranate caviar and hazelnut sauce	
Khinkali	23.00 ₾
Twisted knobs of dough, stuffed with minced meat and spices (6 pcs)	
Beef tenderloin baked in red wine	32.00 ₾
served in phyllo dough with pepper sauce and beet chips	
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 ₾

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	13.00 ₾
Red and white Grapes	12.00 ₾

WINE CARD



House Wines

White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti)	180ml / 1000ml 18.00€ / 55.00€
White, Dry, Khikhvi, Udedo, (Kakheti)	18.00€ / 55.00€
Amber Dry, Kisi (Kakheti)	18.00€ / 60.00€

180ml / 750ml

Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti)	18.00€ / 55.00€
---	-----------------

White Dry Wines

Tsitska-Tsolikouri, Solomon, 2022 (Imereti)	80.00€
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, 2022 (Kartli)	80.00€
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00€
Kisi, Danieli, 2023 (Kakheti)	85.00€
Mtsvane, Peradze Winery, 2022 (Kakheti, Manavi)	80.00€
Goruli Mtsvane-Chinuri, Ateni, 2022 (Kartli)	110.00€
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti)	90.00€
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	135.00€
Rkatsiteli, Anemo, 2022 (Kakheti)	85.00€
Tsarapi, Pavilion Wine, 2021 (Kakheti)	95.00€
Khikhvi, Pirveli Winery, 2022 (Kakheti)	80.00€

Amber Dry Wines

Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2021 (Kartli)	80.00€
Kakhetian Mtsvivani, Nareklshvili Winery, 2021 (Kakheti)	115.00€
Kisi, Rkatsiteli, Igi, 2023 (Kakheti)	75.00€
Rkatsiteli, Kokhta, 2022 (Kakheti)	80.00€
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2019 (Kakheti)	80.00€
Rkatsiteli, Rocho, Bio, 2021 (Kakheti)	90.00€
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti)	90.00€
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2020 (Kakheti)	80.00€
Mtsvane, Traditional, 2021 (Kakheti)	75.00€
Krakhuna, Anemo, 2022 (Imereti)	80.00€
Kisi, Chotiashvili, 2020 (Kakheti)	100.00€
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti)	95.00€
Kisi, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti)	90.00€
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	80.00€
Mtsvane-Rkatsiteli, Ethno, 2021 (Kakheti)	95.00€
Rachuli Mtsvane, Naberauli, 2020 (Racha)	105.00€
Chitistvala, Vardzia Terrace, 2022 (Samtskhe-Javakheti)	170.00€
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00€
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020	95.00€
Mtsvivani, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti)	115.00€
Chitistvala, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti)	120.00€



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, 2021 (Lechkhumi)	20.00ლ / 80.00ლ
---	-----------------

Red Dry Wine

Dzelshavi, Solomone, 2022(Imereti)	85.00ლ
Aladasturi, Gvantsa’s Wine, 2022 (Imereti)	80.00ლ
Otskhanuri Sapere, Gvantsa’s Wine, 2022 (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, Samisi, 2020 (Kakheti)	95.00ლ
Saperavi, Chona’s Winery, 2021 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Chotiashvili, 2018 (Kakheti)	110.00ლ
Saperavi, Ethno, BIO, 2019 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Orovela, 2008 (Kakheti)	155.00ლ
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2018 (Kakheti)	115.00ლ
Cuvee, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti)	105.00ლ
Saperavi, Pavilion Wine, 2018 (Kakheti)	90.00ლ
Merlo, Chateau Buera, 2018 (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)	100.00ლ
Kindzmarauli, Mtevino, 2020 (Kakheti)	23.00ლ / 85.00ლ
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
---	--------