

— ფასები მოიცავს 18% დღვ-ს
ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ



აფხაზური მენიუ

მწვანე კომიდვრის სალათი

მგავსუმზირის ზეთით და ნიგვზიანი მჭადით 15.00ლ

ძრძ

მოხარშული კვერცხი აფხაზური მწვანე პაჩიკით და არაჟნის სოუსით 19.00ლ

ჩემქვა

ელარაჟი სულგუნის ფირფიტაში გადახვეული,
გომრის გულის ხიშილალით 32.00ლ

ყვითელი ღომი

სულგუნით და შებოლილი ნინაპის პაჩიკით 22.00ლ

აბაკლაჟანკა

აჭაფსანდალი აფხაზური შებოლილი ნინაპის სოუსითა და ფარშით 45.00ლ

ხორცის აჩმა

ყველის სოუსით 35.00ლ

რძეში მოხარშული ციკანი

კაჟურას სალათით და თხილით 52.00ლ

გამომცხვარი ორაგული

ისპანახით, პრასით და დამბალხაჭოთი 48.00ლ

ნიგვზიანი მჭადი 5.00ლ

ციბრუსის ფელაგუში 12.00ლ



გასტრონომიული დუკანო
ჩიგი-ჩიგი
GASTRONOMIC DOUKANO



— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT

PLEASE, ALERT OUR SERVICE STAFF ON ANY FOOD ALLERGIES



ABKHAZIAN MENU

GREEN TOMATO SALAD

WITH SUNFLOWER OIL AND WALNUT CORNBREAD 15.00 ₾

DZRDZ

BOILED EGGS WITH ABKHAZIAN GREEN AJIKA AND SOUR CREAM SAUCE 19.00 ₾

CHEMKHVA 🍌

ELARJI ROLLED IN SULGUNI WITH PUMPKIN SEED CAVIAR 32.00 ₾

YELLOW GHOMI 🍌

WITH SULGUNI AND SMOKED PEPPER AJIKA 22.00 ₾

ABAKLAJAN CHPA

ABKHAZIAN AJAPSANDALI WITH SMOKED PEPPER SAUCE AND STUFFING 45.00 ₾

MEAT ACHMA

WITH CHEESE SAUCE 35.00 ₾

MILK-BRAISED KID

WITH KEJERA SALAD AND WALNUTS 52.00 ₾

SALMON BAKED IN DOUGH

WITH SPINACH, LEEKS, AND AGED CHEESE 48.00 ₾

WALNUT CORNBREAD

..... 5.00 ₾

CITRUS PELAMUSHI 🍌

..... 12.00 ₾



გაბრიელისა და დიანის
ლილი-რიგი
GASTRONOMIC DOUGHAN



Ghomi is a Georgian cornmeal dish, similar to polenta

Elarji is Ghomi mixed with Sulguni cheese, creating a stretchy texture

Pelamushi is a Georgian pudding made from juice and cornmeal





გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი – ბაღრის კიბრი 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 – ბაღრის კიბრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჯანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

33 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალათი – ბაღრის კიბრი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

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

33 ლ

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

საცმაცუნოების ხონრა 36.00ლ

გომბრა და კვანარახი, წითელი გულგარული, ეკალა, ჭარხალი ალუბლის ტაყენადეთი, ნიგვზიანი ბადრიჯანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგულილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჭიკით

ქართული მთის ყველის თაბახი 43.00ლ

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

ქართული მწნილი 24.00ლ

ჭარხალში დამარინადებული ხახვი, კიტრი, ჯონჯოლი, 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” 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 ჩაბურეკი 24.00ლ

იმერული სანახლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 17.00ლ

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 23.00ლ

ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბრონეულის 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 გადაგეილი ყველი

“ტაბაკად შემწვარი წინილა” 45.00ლ

შემწვარი გატკუცული წინილა 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 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“ საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნალებით და თაშმიჯაბით	49.00ლ
გამომცხვარი ღორადო პარტოფილით, ბრონეულის ხიზილალის და თხილის ბაჭებით	52.00ლ
ხინკალი ცომის ჩანთაში გახვეული შენალებული ნაგავი ხორცი (6ც)	23.00ლ
წითელ ღვინოში გამომცხვარი საქონლის სუკი ფანოვან ქისაში პილპილის სოუსითა და ჭარხლის ჩიფსით	32.00ლ
მეგრული კუკატი სანალებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღვით	39.00ლ
ლობიო ქოთანში ნაღლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნალებით შეგავებული კომბოსტოს მწნილით და მჭადით	23.00ლ
მწვადი ხბო / ღორი, ძეხვლით	28.00 / 25.00ლ
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შამერული“ შეპინენებული წინილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	48.00ლ
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურებით	31.00ლ
ხონთქარი – „ბარაბულკა“ შეპინენებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანაბლით	45.00ლ
ქაბაბი შერეული ხორცი / ქათამი იმერული სანაბლით და სუმახით	25.00ლ / 23.00ლ
კუკატის დაფა შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი – მისადვენებელად გამომცხვარი ბატატის პიურე, ნიახურის ბოლქვის პიურე და კენკრის სანაბელი	78.00ლ
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) შემწვარი გოჭი, მისადვენებელად ძეხვლის სანაბელი	350.00ლ



კერძებზე მისადევნებელი

სანებელი 5.00ლ

ტყემალის / კენკრის სანებელი

აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანებლებების კრებული 5.00ლ

მწვანე აჭიკა შაშვლაპით

იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული - „ბაჟი“ 17.00ლ

ნიგვზის სანებელი სანებლებების 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

ხანუმა 23.00ლ

“მაღაოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაყვალი



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
ლიმონათი ყაზბეგი (ბოთლი)	6.00ლ

ლუდი

შავი ლომი - ჰელესი	13.00ლ
შავი ლომი - იკა	15.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფეხთა	50 მლ 13.00ლ
ხურმა	12.00ლ

ლიქიორი

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

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ

ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	50 მლ 13.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძენი	13.00ლ

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მშვანე, 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

ნოთელი 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 მშვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (ქართლი)	80.00ლ
მშვანე უდედო მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00ლ
მშვანე, ფერადის მეღვინეობა, 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, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მშვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის 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
მშვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
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, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
ქვევრის ღვინო, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
მშვანე-რქანითელი, ეთნო, 2021 (კახეთი)	95.00ლ
რაჭული მშვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00ლ
ჩიტისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
მშვანე მუკადო 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	95.00ლ
მცვივანი, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	115.00ლ
ჩიტისთვალა, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	120.00ლ



პარდისფერი მშრალი ღვინო

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

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

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

ნითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	85.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2022 (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, 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, დამიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, "კავილიონ ვაინი" 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

ნითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკაძელა, 2022 (რაჭა)	100.00ლ
ქინძმარაული, მთვინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 85.00ლ
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
------------------------------------	--------



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



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–Dagrekhlua’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 ₾

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 ₾

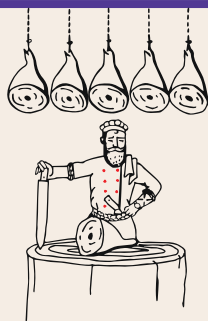
Georgian soup with turkey breast and coriander sauce

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	
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 ₾
lemonade Kazbegi (bottle)	6.00 ₾

Beer

Black Lion – Helles	13.00 ₾
Black Lion – Ipa	15.00 ₾

SPIRITS

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	13.00 ₾
Persimmon	12.00 ₾

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	13.00 ₾

WINE CARD



House Wines

180ml / 1000ml

White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti)	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, Solomone, 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
-----------------------------------	--------