



გლეხური სადილი

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

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

35 ლ

თბილისური თაბახი

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

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჯანი
ქათამი მწვანე ტყეშლით
კომპოტი

35 ლ

რიგიაწი სამხარი

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

გოგრის ფხალი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი
კომპოტი

35 ლ

ცივილი

ცხელი



ჩიპი

დ უ ქ ა ნ ი

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 და ცივი კერძები

„ხონა“ დიდ ლანგარს ნიშნავს ძველქართულად, სადაც მცირე ულუფებად ეწყობა საჭმელი. ის გამოიყენებოდა რიტუალების დროს, საჩუქრად და ხემსად, მანამ სანამ ნადიმი დაიწყებოდა.

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში ცივი კერძები უფრო ბოსტნეულისგან კმეტდება, თუმცა საოცარია ლინგვისტური თვალსაზრისით – სად გაგონილა დედალი ან საქონლის ბაჭი ცივად მოხარშული იყოს, თევზი კი ცოცხალი

საცმაცუნოების ხონა 38.00ლ

გოგრა, წითელი ბულგარული, მწვანე კომიდორი, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადეთი, კარამელიზირებული ხახვის ფხალი მჭადის ჩიფსით

კიტრის და კომიდვრის სალათი 24.00ლ

ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

რძიანი სულგუნი 30.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 31.00ლ

მწვანე ხახვით და ტარხუნით

გებჟალია 33.00ლ

ნადულით და კიტრით შენაღებული, მანვინის სანებელში დავარგებული გადაგელილი ყველი

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბრონეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი 38.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ღორი 38.00ლ

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

ტაბაკა 45.00ლ

მწვანე ტყემლით და ქლიავის მჟავით

სოკოს კუჭმაჭი 28.00ლ

ბრონეულის და ქონდრის სოუსით, კონახურით და მწვანე ხახვით

ქართული მწნილი 25.00ლ

ქლიავი, პრასი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა

ბადრიჯანი ბრონეულის სოუსში 24.00ლ

ნიგვზის პიურეთი, თხილით და კონახურით



წვნიანები

ჩიხირთმა	25.00ლ
ინდაურის და ქინძის საწებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
ხაში	26.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი	
იმერული სოკოს წვნიანი 	22.00ლ
მანჭკვალა და კალმასა სოკო, ქონდრით და თხილით	

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური”	30.00ლ
იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით	
მეგრული ხაჭაპური	33.00ლ
ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული	
ლობიანი 	25.00ლ
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით	
თბილისური ჩებურეკი	25.00ლ
იმერული საწებლით (3 ცალი)	
ჭვიშტარი	18.00ლ
მანვნის და მდოგვის სოუსით	
მჭადი	4.00ლ
ბამომცხვარი მჭადი	
დედას კური	7.00ლ
ლომთაგორა / შავფხა	

ჯი ემ თი/უმოსფითალოთი

ალერგიის შესახებ გაგავრთხილეთ

ფინანსიონი

ჩიხირთმა

ბაქალი

ბაქალი

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს



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

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“ 48.00ლ
შეკინძინებული წიწილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 49.00ლ
საძონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმიჯაბით

მეგრული კუკატი 39.00ლ
სანელებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღომით

ხინკალი 24.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაზავი ხორცი (6ც)

ღობიო ქოთანში 25.00ლ
ნედლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კრასის მწნილით და მჭადით

სოკო კახურად 31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის კიურეთი

გამომცხვარი ღორადო 55.00ლ
ნუშის გაქეთი და ტრუფელიანი კარტოფილის კროკეტით

მეყაღზე

მწვადი 26.00 / 29.00 / 24.00ლ
ღორი / ხბო ტყემლით ან ქათამი ძაძიკის სოუსით

ქაბაბი 23.00ლ / 26.00ლ
ქათამი / შერეული ხორცი, იმერული სანელებლით და სუმახით

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) 400.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადევენებლად ტყემლის სანებელი



კერძებზე მისადევნებელი

აჭიკა – მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული 5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვკლავით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული – „ბაჟე“ 17.00ლ
ნიგვზის სანახელი სანელებლების ნაგავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
ნიგვზიანი ვანილის და თეთრი შოკოლადის კრები

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

იდეალი 18.00ლ
თხელი თაფლიანი ფირფიტები მოხარშული ვანილის კრებით

ქოქოსის კრები და კენკრა  18.00ლ
გამომცხვარი ნუშის ბრებონი მოცხარით

კონჩიკი 25.00ლ
ვანილით და კენკრის კრებით (3 ცალი)

რიგიანი სასმელები

კინტო 25.00ლ
ფეიხოს ბრენდი, ლიმონი, ატამი

ხანუმა 25.00ლ
“მალამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაყვალი

დუშაში 25.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი

ჯი ემ თი/ჰოსფიტალითი

ალერგიის შესახებ გაგავრთხილეთ

მწვანე ჯინი

ნიგვზი

მწვანე

მწვანე

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს



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 ბაპურიანი	5.00ლ
 ბოკაშონი	5.50ლ
კოკა-კოლა	6.00ლ
ხილის კომპოტი	8.00 / 20.00ლ
ლიმონათი (ბოთლი)	6.00ლ

ლუდი

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

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფეიხთა	50 მლ 13.00ლ
ხურმა (მუხა)	12.00ლ

ლიქიორი

სამელე, საფერავი და მავვალი	50 მლ 15.00ლ
-----------------------------------	-----------------

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ
კირკე	14.00ლ

ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	50 მლ 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
წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	180მლ / 750მლ 18.00ლ / 55.00ლ

რიგის მეღვინეობის ვინტაჟური ღვინოები

ციცქა - ცოლიკოური 2022 თეთრი მშრალი, მუხაში მომწიფებული	140.00ლ
შავკაპიტო 2023 წითელი მშრალი, მუხაში მომწიფებული	155.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

რაჭული მშვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
მშვანე უდედო, მუკადო, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2025 (კახეთი)	85.00ლ
გორული მშვანე-ჩინური, ატენის ტერასები, 2023 (ქართლი)	110.00ლ
თეთრი საუცხოო (მესხური ხიხვი, მესხური მშვანე, ჩიტისტვალა) ვარძიის ტერასები, 2023 (სამცხე-ჯავახეთი)	115.00ლ
ატენური (გორული მშვანე, ჩინური) გულორდავა ვაინერი, 2023 (ქართლი)	90.00ლ
რქანითელი, NIMBI, 2024, (კახეთი)	90.00ლ
CUVEE ქისი, მშვანე, რქანითელი, ორგო, 2023 (კახეთი)	89.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2022 (კახეთი)	115.00ლ
ქისი, რქანითელი, იგი, 2025 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	65.00ლ
რქანითელი, ანეგო, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	70.00ლ
მშვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	70.00ლ
ქისი, ჭოტიშვილი, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
ჩიტისტვალა, ვარძიის ტერასა, 2018 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2024 (კახეთი)	95.00ლ
ქვიშხური, მარანი ზოდი, 2024 (იმერეთი)	85.00ლ
რქანითელი, მაისის ღვინო, 2023 (კახეთი)	80.00ლ
მშვანე, მეღვინეობა ქეთევანი, 2021 (კახეთი)	80.00ლ
ქისი შალაური, 2019 (კახეთი)	70.00ლ
რქანითელი, მგეი, 2024 (კახეთი)	80.00ლ
მუხამშვანე, ატმისი, 2024 (კახეთი)	80.00ლ
რქანითელი, ორგო, 2024 (კახეთი)	89.00ლ
ქისი, თბილღვინო, 2022 (კახეთი)	80.00ლ



თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

მწვანე, 6000 B.C. 2024 (კახეთი) 20.00ლ / 80.00ლ

წითელი მშრალი ღვინო

საფერავი, შალაურის მარანი, 2021 (კახეთი) 75.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2018 (კახეთი) 110.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2022 (კახეთი) 115.00ლ
Cuvee, დაძიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი) 105.00ლ
საფერავი, ლოსთ იდენი, ნახევრად მშრალი, 2021 (კახეთი) 90.00ლ
საფერავი მთის, დანიელი, 2021 (კახეთი) 95.00ლ
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2019 (ქართლი) 110.00ლ
მუკუზანი მუკადო, 2020 (კახეთი) 100.00ლ
საფერავი, ოცხანური საფერავი, შავკაპიტო, დეკანოზიშვილი, 2017 (კახეთი) 155.00ლ
მე ვარ ქართული წითელი, დ. მაჭავარიანი, 2015 (კახეთი) 175.00ლ
დანახარული, კაკიძე, 2024 (ქართლი) 80.00ლ
მესხური წითელი (დანახარული, კაკის შავი) ვარძიის ტერასები
2023, სამცხე-ჯავახეთი (კახეთი) 135.00ლ
საფერავი ქვევრი, რუსთაველი, 2023 (კახეთი) 120.00ლ
საფერავი, თბილღვინო, 2022 (კახეთი) 95.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, როიალ ხვანჭკარა, 2025 (რაჭა) 100.00ლ
ქინძმარაული, მთვინო, 2023 (კახეთი) 23.00ლ / 85.00ლ

სადესერტო ღვინო

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

ცჳრიალა ღვინო

მწვანე ცჳრიალა, ორგო, 2020 (კახეთი) 75.00ლ