

სტარტერი / STARTER

გობი

სეზონური ნიგვზიანი ფხალი და ბოსტნეული, ყველის ნაირსახეობა, მჭადი 34

Gobi

Seasonal vegetables with walnut paste, assorted cheese, cornbread 34

ბადრიჯნის საცივი 24

Grilled eggplants with traditional walnut sauce 24

ახლად ამოყვანილი სულგუნი, თბილი ღომით პიტნის და თხილის აჯიკით 27

Freshly made sulguni cheese with warm grits, mint and hazelnut paste 27

ტოლმა ვაზის ფოთოლში გაწურული მაწვნით 24

Beef dolma with strained yogurt sauce 24

გამომცხვარი ჭარხალი ღორნაშოს სოუსში, ნადული, მოხალული გოგრის გული 18

Baked beets in sour plum sauce, ricotta cheese, toasted pumpkin seeds 18

გაწურული მაწონი გამომცხვარი ბულგარულით და შებოლილი აჯიკით 16

Strained yogurt with baked red pepper and smoked adjika paste 16

ორაგულის მწვადი ქინძმარში 38

Grilled salmon with cilantro vinegar sauce 38

კალმახა სოკო 22

Oyster mushrooms 22

ფერმენტირებული ბოსტნეული 12

Fermented vegetables 12

სალათები / SALADS

კიტრი გურული აჯიკით, სულგუნის ფირფიტებში გადახვეული ნადულით 23

Cucumber with green minted adjika, topped with ricotta cheese 23

კიტრი და პომიდვრის სალათი კახური ზეთით, ძმრით, მწვანე ღვინოთ 22

Tomato and cucumber salad with sunflower oil and fresh herbs 22

მწვანე ლობიოს სალათი 22
Green beans salad 22

წვნიანი/SOUPS

სოფლის დედლის ჩიხირთმა 22
Chikhirtma, traditional Georgian free-range chicken soup 22

ოსპის სუპი 16
Lentils soup 16

ალუბლის წვნიანი ცივი 21
Cherry soup cold 21

ცომეული / PASTRY

იმერული ხაჭაპური 25
Imeretian
Khachapuri (Traditional baked cheese pie) 25

ლობიანი 18
Lobiani (Traditional bean pie) 18

კუბდარი 25
Kubdari (Svanetian spicy meat pie) 25

ფხლოვანა 22
Pkhlovana (Beet root greens, spinach and cheese pie) 22

მთავარი კერძები /MAIN COURSE

საფერავში მოხარშული საქონლის კანჭი ბროწეულის წვენიტ 80
Beef shank slow cooked in saperavi wine and pomegranate juice 80

ლობიო ქოთანში 21
Slow cooked kidney beans in claypot 21

შქმერული 45
Shkmeruli (Fried chicken in garlic cream sauce) 45

ბატკნის ჩაქაფული 47
Lamb stewed in white wine, tarragon and wild plum sauce 47

აჯაფსანდალი 24
Ajapsandali (Eggplants and seasonal vegetables stewed in tomato sauce) 24

საქონლის ხარჩო ელარჯით 46
Traditional beef stewed in spicy walnut sauce and Elarji 46

შილა ბატკნის ხორცი და სოკოთი 33
Lamb Risotto with oyster mushrooms and Georgian cheese guda 33

მეგრული კუპატი ღომით 33
Spicy organ meat sausage with grits 33

თათარბერაკი 29
(ატრია, ფერმენტირებული ნივრის და მაწვნის სოუსი, დათვა სოკო,
კარამელიზირებული ხახვი)
Tatarberaki 29
(Traditional Georgian style pasta dish with fermented garlic and yogurt sauce,
caramelized onions, porcini mushrooms)

მაყალი/ON A GRILL

ცხვრის ქაბაბი 30
Lamb kebab 30

აფხაზურა 30
Grilled ground beef and pork patty with sour plum sauce 30

ოჯახური 31
Grilled pork and fried potato dish topped with caramelized onions,
sour plum sauce 31

დესერტი/DESSERT

ორხელიანის მარგალიტი „კაკლუჭა“

6

Orbelian pearl "Kaklucha" 6

სეზონური ხილი მაწვნის კრემით 20

Seasonal fruits with yogurt cream 20

თაფლის ნამცხვარი 20

Honey cake 20

კენარის პეროგი 18

Berry pie 18

პალვის კრემი,ბეზე, ჟოლოს სოუსი 20

Halva cream with meringue and raspberry
sauce 20

უალკოჰოლო სასმელი/SOFT DRINKS

სახლის ლიმონათი (მარწყვი/ ტარხუნა) 28/14

Homemade lemonade (strawberry/ Taragon) 28/14

კომპოტი 23 / 10

Compote 23/ 10

წყალი (მთის/ხაკურიანი) 4

Still Water 4

Sparkling water (Nabeghlavi/Borjomi) 4

ყავა /COFFEE

ამერიკანო 8

Americano 8

ნალექიანი ყავა 6

Turkish coffee 6

კაპუჩინო 9

Cappuccino 9

ესპრესო 8

Espresso 8

ლათე 11

Latte 11