

# წვნიანი

- ◆ ღუმელში გამომცხვარი პომიდვრის წვნიანი .....9  
*ყველი „ქაშარითა“ და ბაბილიკით*
- ◆ ტრადიციული ოსპის წვნიანი .....9  
*მორთმეული „ლენთილ ბორეჯით“*
- ◆ იშკამბე ჩორბასი .....10  
*ნივრითა და ძმრით*
- ◆ ხორცის წვნიანი .....10  
*ნივრის და პიტნის პიურეთი*

# წასახემსებელი კერძები

- ◆ მეზეს ასორტიმენტი ჩვენი შეფისგან .....9
- ◆ ზეითუნის ზეთზე მომზადებული სეზონური  
ბოსტნეულის ნაირსახეობა .....10
- ◆ „მუჯვარი“ და ფალაფელი მორთმეული „ანთეფით“  
და „ჯაჯიქით“ .....14
- ◆ მწვანე მანგოლდის ფოთოლში გახვეული ფარში  
და ბრინჯი მორთმეული მაწვნის სლუსთან ერთად .....15
- ◆ თურქული ყველის ნაირსახეობა .....17  
*ესქი ქაშარი, ეზინე, თულუმი, დილი, ჩეჩილი, ორგუ*
- ◆ თურქული მეზეს ნაირსახეობა .....22  
*ყაბაყი „პასტირმისა“ და „ჰუმუსის“ შივთავსით ◆ ბადრიჯნის სალათი  
◆ თხის ყველი ◆ ხილის ჩირი და ნივობი ◆ ქათამი ნივობითა  
და სეზამით ◆ „ქიმირი“ პიტნით ◆ ვაზის ფოთოლი ბრინჯის  
შივთავსით ◆ „მუსკა ბორეჯი“ იოგურტით და ცხარე სლუსი  
მორთმეული ხრაშუნა პურთან ერთად*

ფასები მითითებულია ლარებში და არ ითვალისწინებს 18% დღგ-ს

# სალათები

- ◆ სალათი „ჩობანი“ მორთმეული „ეზინე“ ყველთან ერთად ..... 13  
პომიდორი, კიტრი, მწვანე წიწკა, ოხრახუში, ლიმონი და გეითუნის გეთი
- ◆ სალათი „გიაგურდაგი“ ..... 15  
პომიდორი, კიტრი, მწვანე ხახვი, ნიგოზი, პიტნა, ნიორი, მწვანე წიწკა, სუმახი, გეითუნის გეთი, ლიმონი და ბროწეული
- ◆ როკეტ სალათი ..... 18  
რუკოლას ფოთოლი, ნიგოზი, პომიდვრის ჩირი და ბროწეული
- ◆ სალათი „ქიულბასთი“ ..... 22  
პორტულაკი, მწვანელი, ბატკნის ხორცი, დამარინადებული ჭარხალი, ბულგარული წიწკა, ხრაშუნა პიტა და ლიმონის დრესინგი

# ცხელი სტარტერები

- ◆ ხორცის ბურთულები „კოფთე“ ..... 12  
ხობლის ბურღული ხორცის ფარშითა და კაკლის შიგთავსით
- ◆ „პაჩანგა ბორეკი“ ..... 16  
„პასტირმა“, ყველი „ქაშარი“, პომიდორი და ოხრახუში მორთმეული პიტნიანი მაწვნის საკმაბთან ერთად
- ◆ ხრაშუნა „მანტი“ ..... 22  
თხელ ცომში გახვეული ფარში, მორთმეული ნივრიან მაწონთან ერთად
- ◆ კრევეტების კასეროლე ..... 25  
მომზადებული ნივრით, პომიდვრითა და მდნარი ყვითელი ყველით

# ღუმელში გამომცხვარი კერძები

- ◆ ლაჰმაჯუნი ..... 10
- ◆ „ფიდე“ ყველის ..... 12; ხორცის ..... 14; ხორცისა და ყველის .. ..... 16

# გრილზე დამზადებული კერძები

- ◆ **ქათმის მწვადი შამფურზე**..... 24  
*ქათმის ფილე და ლიმონი შამფურზე მორთმეული “ქეშქეჭით”*
- ◆ **თურქული „კოფთე“** ..... 26  
*ხორცის ფარში ყველით, მორთმეული შეკმაბულ ფლავთან და კარაქთან ერთად*
- ◆ **ხბოს კოტლეტი**..... 30  
*ხბოს სტეიკი მოხალული წითელი წიწაკით, მორთმეული კარტოფილის პიურესთან ერთად*
- ◆ **ბატკნის მწვადი შამფურზე**..... 32  
*მაწონში დამარინადებული ბატკანი მორთმეული ბრინჯთან და პომიდორთან ერთად*
- ◆ **ანატოლიას ქაბაბის ნაირსახეობა**..... 34  
*„ადანა ქაბაბი“, „ურფა ქაბაბი“, „ხბოს კოტლეტი“, ლავაში პური, ტომატითა და მწვანე წიწაკით*
- ◆ **ზღვის ქორჭილას ფილე** ..... 36  
*მწვანილში დამარინადებული თევზი მორთმეული ნუშიან კარტოფილთან ერთად*
- ◆ **დღის თევზი გთხოვთ, მიმართეთ მიმტანს**

## მთავარი კერძები

- ◆ **ქათამი ბაქლავას ცომში**..... 26  
*ღუმელში გამომცხვარი ხორცი და ისპანახი გახვეული ფენოვან ცომში პომიდვრის საკმაბით*
- ◆ **„ჭუნგარ ბენდი კებაბ“** ..... 30  
*საქონლის რაგუ პომიდვრითა და შებოლოლი ბადრიჯნის პიურეთი*
- ◆ **მოკლე „რიბაი“** ..... 35  
*ღუმელში გამომცხვარი კერძი მორთმეული „ქეშქეჭით“ სოკოს რაგუსთან ერთად*
- ◆ **საფირმო ქაბაბი „ეთიმ“** ..... 36  
*თხლად დაჭრილი საქონლის ხორცი მორთმეული ნივრიან მოწონთან და ხრაშუნა პურ პიტასთან ერთად*
- ◆ **ზღვის ქორჭილა „ბულამა“ (კასეროლი)** ..... 36  
*სალათის ფოთოლი როკეტი, პომიდორი, ნიორი, ლიმონი და გეითუნის გეთი*

# დესერტი

◆ ბაქლავა.....	10
<i>ვოგრა, ფენოვანი ცომის ხვეული ტაჭინის საკმაბითა და ნიგვზით</i>	
◆ მოხალული ფქვილი გამოყვანილი კარაქითა და შაქრით .....	10
◆ ინჯირ ჰურმა თათლისი.....	12
<i>ლევვისა და ფინიკის დესერტი არომატული პური „საპლეფით“ და ნაყინით „ქაიმაქი“</i>	
◆ ცხელი თურქული ყავისა და შოკოლადის ნამცხვარი .....	12
<i>მომზადებული „ჯეზვეში“ ვანილის ნაყინით</i>	
◆ ბაქლავა.....	13
<i>თაფლის ტკბილეული ფისტაშკით</i>	

# სასმელები

## უალკოჰოლო სასმელები

ახლად დაწურული წვენები (0.25ლ).....	11
ჭარხლის წვენი (0.33ლ) .....	7
სახლის ლიმონათი (0.5ლ) .....	6
ცივი აირანი (0.25ლ) .....	5
კოკა-კოლა, კოკა-კოლა ბერო, ფანტა, სპრაიტი (0.25ლ) .....	5
წყაროს წყალი „ბაკურიანი“ (0.5ლ) .....	5.5
მინერალური წყალი „ბორჯომი“ (0.5ლ) .....	5
მინერალური წყალი „ნაბეღლავი“ (0.5ლ).....	5
წყალი (1.5ლ) .....	6

## ცხელი სასმელები

ლატე ფრაპე.....	7.5
ამერიკანო .....	5.5
თურქული ყავა .....	4.5
თურქული ჩაი .....	3

## ლუდი

ჰაინეკენი (0.33ლ) .....	9
ლუდი ეფესი (0.33ლ) .....	8



## რაქი *0.05l 0.20l 0.35l 0.70l*

ტეკირდაგ n.10.....				<b>190</b>
იენი ალა რაქი.....	<b>55.....</b>	<b>99.....</b>		<b>165</b>
ტეკირდაგ გოლდ რაქი .....	<b>55.....</b>	<b>99.....</b>		<b>135</b>
იენი რაქი.....	<b>9.....</b>	<b>36.....</b>	<b>62.....</b>	<b>99</b>

## თეთრი ღვინო

*250 ml 750 ml*

თბილღვინო ტვიში, ნახევრად ტკბილი.....	<b>18.....</b>	<b>53</b>
თბილღვინო რქაწითელი, მშრალი.....	<b>13.....</b>	<b>37</b>

## წითელი ღვინო

*250 ml 750 ml*

თბილღვინო ქინძმარაული, ნახევრად ტკბილი.....	<b>19.....</b>	<b>55</b>
თბილღვინო საფერავი, მშრალი .....	<b>13.....</b>	<b>38</b>