

MAXIMILIAN ПРЯНЫЕ ИСТОРИИ





САЛАТ БРОЦЕУЛИ С ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ

авторская подача классического грузинского салата: томаты, огурцы, много зелени, грецкий орех, гранат и ломтики слабосоленой форели. Баланс свежести и нежности.

-790. 180 гр.



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

бархатистый ореховый соус, в котором мясо томится до мягкости. Чеснок, кинза, хмели-сунели и гранат создают тот самый насыщенный грузинский вкус.

-560. 190 гр.



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

грузинский солёный сыр, обжаренный до золотистой корочки с нежной тянущейся текстурой внутри. Подается с соусом ткемали и свежей зеленью.

-590. 210 гр.



ХАРЧО

наваристый грузинский суп из говядины с рисом, томатами и специями. Острый, ароматный, с чесноком, перцем чили и кинзой. Отлично согревает и насыщает.

-690. 400 гр.



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Сытное грузинское рагу с томатами, болгарским перцем, луком, чесноком и специями. Курица тает во рту, соус густой и ароматный, подаётся со свежей кинзой.

-760. 230 гр.

СУДЖУК И БАСТУРМА

Кавказские деликатесы: вяленое мясо с традиционными ароматными специями. Подаётся с маринованным луком, зеленью, свежими овощами и соусом ткемали.

-980. 190 гр.



ШКМЕРУЛИ С ЧЕСНОКОМ

Нежный цыплёнок-корнишон, томлённый в сливочно-чесночном соусе, подаётся с печёным чесноком и свежей кинзой.

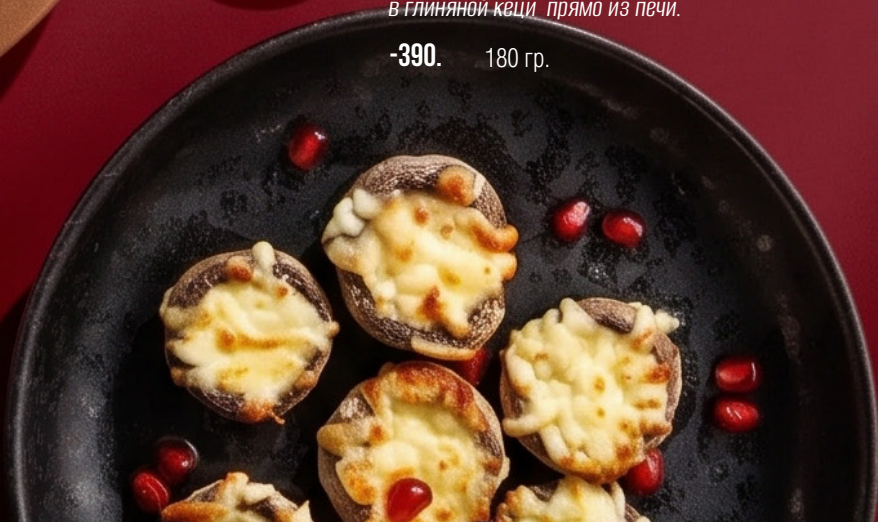
-1380. 350 гр.



ШАМПИньОНЫ С СУЛУГУНИ В КЕЦИ

Сочные шляпки шампиньонов, запечённые с чесноком, зеленью и специями под румяной корочкой тянущегося сулугуни. Подаются в глиняной кеци, прямо из печи.

-390. 180 гр.





КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ

-490. 320 гр.



ХИНКАЛИ *заказ от 2 шт. на выбор*

БАРАНИНА -160./ШТ

СВИНИНА-ГОВЯДИНА -130./ШТ





ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

-750. 350 гр.



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

-750. 350 гр.





ЛАВАШ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

-420. 150 гр.



ШАШЛЫК

250 гр.

ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

-860.

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

-860.

ИЗ БАРАНИНЫ

-1300.





ШАМПИНЬОНЫ В БЕКОНЕ
НА МАНГАЛЕ

-590. 180 гр.



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

-490. 180 гр.



ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ

-1650. 250 гр.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

280 гр.

БАРАНИНА

-980.

СВИНИНА-ГОВЯДИНА

-690.

КУРИЦА

-630.