



Karšti ir šalti žuvies užkandžiai

- | | |
|--|----------------|
| 1. <i>Juodieji grūdiniai Astrachanės ikrai, patiekiami ant ledo.</i> | 42,- € |
| 2. <i>Lašišinių žuvų ikrai, patiekiami ant ledo.</i> | 13,50 € |
| 3. <i>Virtas eršketas, užpiltas riešutų padažu arba majonezu.</i> | 13,50 € |
| 4. <i>Vėžiai iš Sevano ežero, virti, su krapais, 1 vnt.</i> | 3,- € |
| 5. <i>Karštai rūkytas ungurys.</i> | 13,50 € |
| 6. <i>Mažai sūdyta lašiša.</i> | 7,- € |

Karšti ir šalti užkandžiai

- | | |
|---|------------|
| 1. <i>„Vazisubani“ – vištienos krūtinėlė, kepta ant grotelių,</i> | 5,5 |
| € <i>su apkeptais pievagrybiais ir šviežiomis daržovėmis.</i> | |
| 2. <i>Gruziniškos naminės salotos – šviežios ir troškintos daržovės</i> | 5,5 |
| € <i>su Suluguni sūriu.</i> | |
| 3. <i>„Sacivi“ su liežuviu – jautienos liežuvis graikinių riešutų</i> | 6,- |
| € <i>ir aromatingų prieskonių padaže. Atsargiai, nenusikąskite liežuvio!</i> | |
| 4. <i>Triušienos kepenėlės – keptos kecoje, užpiltos kindzmario</i> | 5,5 |
| € <i>padažu.</i> | |

5. „Adžabsandali“ – troškinti baklažanai su daržovėmis, 5,5
€ paskaninti kaukazietiškais prieskoniais ir žalumynais, suteikiančiais nepakartojamą skonį.



6. „Adžabsandali“ su Suluguni sūriu – troškintos daržovės 5,5
€ apibarstomos trupintu Suluguni sūriu ir kepant pasidengia traškia plutele. Argi tai ne skanu?
7. Baklažanai su riešutais – kepti baklažanai, užpilti graikinių 6,-
€ riešutų ir granatų sėklų padažu, suteikiančiu nepakartojamą skonį ir aromatą.
8. Baklažanai su majonezu – kepti baklažanai ir švieži 5,5
€ pomidorai, užpilti žalumynų ir majonezo padažu. Žalumynai primins gaivių vasaros vakarų vėsq.
9. Jautienos liežuvis – su Suluguni sūriu, užkeptas kecoje . 6,-
€
10. „Lobio“, megreliškai – virtos raudonosios pupelės, 5,-
€ paskanintos kepintais svogūnais, riešutais, prieskoniais ir žalumynais. Kvepia taip, kad net seilės ištįsta.

Nė vienas kaukazietiškas stalas neapseina be žalumynų ir daržovių.

Siūlome Jums dozę vitaminų ir energijos:

1. *Salotos – „Glehuri“, kaukazietiškos šviežių daržovių salotos.* 4,5 €
2. *Salotos – „Tbiliso“, šviežios daržovės su riešutų užpilu.* 6,- €
3. *Žalumynų ir šviežių daržovių rinkinys.* 4,5 €



4. *Naminės raugintos daržovės.* 5,5 €
5. *Silpnai sūdyti agurkėliai.* 3,5 €

Pagardinkite alaus ir vyno skonį siūlomais užkandžiais:

1. *Jaunas imėritiniškas sūris, pagamintas mūšų mažojoje sūrinėje.* 3,5 €
2. *Sūris „Suluguni“ – rūgštus, švelniai sūrus gruziniškas sūris.* 4,- €
3. *Sūris – „Čečil“. Sūrus ploni sūrio siūleliai. Draugų iš Armenijos dovana!* 5,- €
4. *„Suluguni“ su adžika – Suluguni sūrio suktinukai, įdaryti namine varške ir adžika.* 4,5 €

5. **„Suluguni“** su riešutais – **Suluguni** sūrio suktinukai, įdaryti namine varške ir riešutais. **4,5 €**
6. **Gruziniškų sūrių rinkinys** – užsisakę šį rinkinį, turėsite puikią galimybę paragauti visų restorane turimų sūrių rūšių, nepraleiskite šios progos! **12,5 €**



7. **„Basturma“** – aštri vytinta jautiena. **4,- €**
8. **„Sudžiuk“** – aštri vytinta jautienos dešra. **4,- €**

***Sriubų asortimentas nenusileidžia šašlykų karštų patiekalų pasirinkimui.
Pagal Jūsų nuotaiką savijautą ir skonį pasiūlysiame:***

1. *Erškėto šiupininė.* 6,- €
2. *„Charčio“ – aštri avienos sriuba.* 4,5 €
3. *Kaukazietiški barščiai.* 4,5 €
4. *Kalnų žuvienė – jūros žuvies sriuba su šviežiais pomidorais* 4,- €

ir žalūmynais.

5. *„Čaš“ – atskleisime neįtikėtiną paslaptį! 10 valandų* 6,- €
kuriamas stebuklas iš jaučių kanopų ir skrandžių. Siūlome paskanauti po audringų vakarėlių ir galėsite būti ramūs – galva neskaudės! Šį unikalų patiekalą gaminsime jums užsakius iš anksto.



Mes siūlome įvairiausių rūšių mėsos arba žuvies šašlyko.
Šašlyką iškeps virėjas iš Kaukazo. Pateiksime ant iešmo, kas leis pajusti ne tik kaukazietiško šašlyko skonį, bet ir dvasių.

1. *„Durum“ - ant griliaus keptas lavašas su Suluguni sūriu,* 8,5 €
basturma, pomidorais ir žaluma.

- | | |
|--|--------|
| 2. „Durum“ - ant griliaus keptas lavašas su <i>Suluguni</i> sūriu. | 8,- € |
| <i>Tinka prie visų patiekalų!</i> | |
| 3. Astrachanės Erškėtas, Beluga. 100g. | 14,- € |
| 4. Upėtakio šašlykas vynuogių lapuose. 100g. | 4,- € |
| 5. Sviestažuvės šašlykas. | 12,5 € |
| 6. Karpio šašlykas. | 7,5 € |
| 7. Švelnaus skonio ėriukų liežuvėliai. | 16,- € |
| 8. Avienos nugarinės šašlykas. | 16,5 € |
| 9. Veršienos nugarinės šašlykas. | 15,5 € |
| 10. Kiaulienos sprandinės šašlykas. | 7,5 € |
| 11. Vištienos kumpelių šašlykas. | 7,- € |
| 12. Viščiukas „Ttabaka“. | 12,- € |
| 13. Jautienos išpjovos šašlykas. | 17,5 € |
| 14. Jautiena avienos tinklelyje. | 11,5 € |



- | | |
|---|--------|
| 15. Avienos šonkauliukų šašlykas ant lentelės.
(dviguba porcija). | 22,- € |
| 16. Kiaulienos šonkauliukų šašlykas ant lentelės.
(dviguba porcija). | 15,- € |
| 17. Daržovių šašlykas. | 7,5 € |

Karšti patiekalai

1. „**Kuči-mači**“ – viščiukų skilveliai ir širdelės su prieskoniais 8,-
€ ir granatų sėklomis, kepti **kecoje**.
Nepakartojamo skonio patiekalas!
2. „**Čakapuli**“ - aviena troškinta gausiame vyno ir peletrūnų 12,5
€ kiekyje, vienas iš ekstravagantiškiausių gruziniškų
patiekalų.
3. „**Odžachuri**“ – kiauliena su bulvėmis, užkepta **kecoje**, 8,-
€ su žalumynais ir prieskoniais.
4. „**Metechi**“ – vištienos ir veršienos filė su grybais, 12,-
€ **Suluguni** sūriu ir majonezu, pasižyminti
nepakartojamu skoniu.



Patiekalai (10porcijų), gaminami ant ugnies, lauko „kazane“ pagal išankstinį užsakymą (užsakymai priimami prieš dvi dienas)

1. ***Rinktinė mėsos šiupininė.*** 6,5 €

- | | |
|---|---------------|
| 2. <i>Veršienos chašlama</i> – veršiena, troškinta su daržovėmi,
<i>kaukazietiškais prieskoniais ir žalumynais.</i> | 11,5 € |
| 3. <i>Avienos chašlama</i> – aviena, troškinta su daržovėmis,

<i>kaukazietiškais prieskoniais ir žalumynais.</i> | 11,5 € |
| 4. <i>Šventinis plovas su ėriuko nugarinę,</i>
<i>dolma ir „Lazer“ ryžiais.</i> | 14,- € |
| 5. <i>Plovas su antiena, „Devzira“ ryžiais,</i>
<i>kurie auga tik Ferganos slėnyje.</i> | 13,- € |
| 6. <i>Plovas su aviena ir „Alange“ ryžiais.</i> | 11,- € |
| 7. <i>Naminis ilgaausis triušis- troškintas su naminiais</i>
<i>baravykais ir grietinėle.</i> | 13,- € |



***Dar vienas mūsų virtuvės šedevras – miltiniai patiekalai.
Vaikams – sveika, suaugusiems – sotu.
Blynai, paplotėliai, virtinukai – nepakartojamo skonio valgiai.***

1. „**Chačapuri imèritiniškai**“ – kvietin ių miltų paplotėlis **8,5 €**
*su Suluguni sūriu. Prie šio patiekalo labai tiks **Kindzmarauli** vynas!*
2. „**Chačapuri adžariškai**“ – sultingas keptas **laivelis:** **8,5 €**
*shuoksnuiota tešla, **Suluguni** sūris ir kiaušinio trynys.*
3. „**Chinkali**“ **su aviena (3 vnt.)** – gruziniški koldūnai **6,5 €**
su malta avienos mėsa ir prieskoniais.
4. „**Kveri**“ **(4 vnt.)** – taip vadinami koldūnai su sūriu, patiekiami **6,- €**
su grietine arba namine uogiene – labai švelnus ir neįprastas patiekalas.
5. „**Kutabai**“ **(2 vnt.)** – azerbaidžanietiški čeburekai. **4,5 €**
6. „**Lavašas**“ – armėniška duona. **1,5 €**
7. „**Puri**“ – karšta gruziniška duona. **2,- €**



Jau tikriausiai pasigedote paties svarbiausio patiekalų elemento – padažų

Sakoma, kad po patiekalu reikia dėti lūštę į patiekalo vidų širdį ant viršaus

pilti padažą! Tada niekas nepasakys, kad ką nors pamiršome!

1. „*Tkemali*“ – gruziniškas padažas iš kaukazietišku slyvų su prieskoniais. 1,- €
2. „*Adžika*“ – tradicinė gruziniška druska patiems stipriausiems. 1,- €
3. „*Naršarab*“ – pikantiškas, saldžiarūgštis padažas iš granatų sėklų. 1,5 €
4. *Pomidorų padažas su priedais* – švelnus padažas su prieskoniais ir svogūnais. 1,- €
5. „*Tartari*“ – majonezo ir grietinės padažas su marinuotais agurkais ir žalumynais. 1,- €
6. „*Sacebeli*“ – gruziniškas padažas su prieskoniais. 1,5 €



Tradicinę duoną ir patiekalus pagardinkite sviestu.

Tik to ir trūksta iki visiškos laimės.

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| <i>1. Adžikos sviestas.</i> | <i>1,5 €</i> |
| <i>2. Alyvuogių sviestas.</i> | <i>1,5 €</i> |

***Prie tam tikrų patiekalų idealiai tinka tokie gėrimai,
kaip:***

- | | |
|---|--------------|
| <i>1. „Maconi“ – gaivus naminio rūgpienio gėrimas.</i> | <i>2,- €</i> |
| <i>2. „Maconi“ su agurkais ir česnakais – skanu su mėsos patiekalais.</i> | <i>2,- €</i> |
| <i>3. „Maconi“ su graikiškais riešutais ir medumi.</i> | <i>2,- €</i> |



Desertai, saldumynai, gardumynai!

1. ***„Kaštoninis/Laurovyšnios medus“*** –iš Batumio 2,- €
botanikos sodo!!!
2. ***„Feichua“*** – vitaminų puokštė iš Gruzijos! 2,5 €
Šviežiai trinti vaisiai Feichua, kurie papildys Jūsų organizmą gerosiomis savo savybėmis.
3. ***Naminė gruziniška uogienė***(baltosios gervuogės, 2,- €
baltoji trešnė, graikiški riešutai,persikai).
4. ***„Pachlava“*** – saldumynas iš sluoksniuotos tešlos 3,- €
su graikiniais riešutais užpiltas medumi – tikras skanumėlis.
5. ***„Čiurčhela“*** – tradicinis gruziniškas saldumynas su 3,5 €
graikiniais riešutais sustingusiuose vynuogių sultyse.
6. ***„Mrdžun“*** – karamelinis trapios tešlos desertas. 2,5 €
7. ***Karštas pyragas*** – iškeptas ***kecoje*** pagal seną gruzinišką 4,5 €
receptą, su obuoliais, migdolais ir medumi.
8. ***Karštas kisielius*** iš miško uogų, su ledais! 3,5 €
9. ***Ledai su miško uogomis.*** 4,- €



Karšti gėrimai

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Išskirtinė arbata „Konfucij“ | 6,- |
| € | arbatinukas 0,5l |
| 2. Arbata plikyta | 1,5 € |
| (žalioji, vaisinė, žolelių, juodoji). | |
| 3. Juoda kava | 2,- € |
| 4. Balinta kava | 2,- € |
| 5. Latte, cappuccino | 2,5 € |

Gaivieji gėrimai

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Naminis kompotas iš 1l | 6,- € |
| (feichoja, kriaušiu, seduly, svarainiu) | |
| 2. Naminės obuolių sultys 1l | 7,5 € |
| 2. Spanguolių morsas 0,2 l | 1,5 € |
| 3. Gaivus gruzinškas gazuotas „Natakhtari“ gėrimas | 3,- € |
| (kriaušiu, saperavi, tarchun, barbaris) | |
| 4. Sultys buteliukais 0,2 l | 2,- |
| € | (obuolių, apelsinų, pomidorų) |
| 5. „Coca-Cola“ 0,25 l | 2,- € |



- | | |
|---|-------|
| 6. <i>Gruziniškas mineralinis vanduo „Borjomi“ 0,25 l</i> | 2,5 |
| € | |
| 7. <i>Mineralinis vanduo „San Benedeto“ 0,25 l</i> | 2,- € |
| 8. <i>Mineralinis vanduo „Vittel“ 0,25 l</i> | 2,- € |

Alkoholiniai gėrimai

Degtinė 50ml

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 1. <i>Stumbras Šimtmečio</i> | 2,- € |
| 2. <i>Stumbras Premium Organic</i> | 3,- € |
| 3. <i>Russky Standart</i> | 3,- € |
| 4. <i>Russky Standart Platinum</i> | 3,5 |
| € | |
| 5. <i>Chacha</i> | 3,5 € |
| 6. <i>Grey Goose</i> | 5,- € |
| 7. <i>Beluga</i> | 5,5 € |
| 8. <i>Beluga Golg Line 0,7l</i> | 195,- |
| € | |

Romas 50ml

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1. <i>Bacardi Premium Black</i> | 3,5 € |
|---------------------------------|-------|

2. Bacardi Carta Blanca

3,5 €



Tekila 50ml

1. Sauza Gold

3,5 €

2. Sierra Blanco

3,5 €

3. Patron Silver

7,- €

4. Patron Reposado

7,-

€

Konjakas 50ml

1. Hennessy VS

7,-

€

2. Hennessy VSOP

9,- €

3. Hennessy XO

22,-

€

4. Lheraud Carafe Obusto

20,-

€

5. Lheraud LOT 1978 0,7l

550,-

€

6. Lheraud Paradis Antique 1942 0,7l

700,- €

Brendis 50ml

1. Ararat 5 YO	3,5 €
2. Ararat Akhtamar 10 YO	5,- €
3. Ararat Nairi 20 YO	8,- €
4. Sarajishvili 5 YO	3,-
€	
5. Sarajishvili XO	9,- €



Džinas 50ml

1. Gordon's London Dry	3,- €
2. Bulldog London Dry	3,5 €

Likeris 50ml

1. Gorki List	3,- €
2. Jagermeister	3,-
€	
3. Baileys	3,5 €
4. Žalgiris Midaus Balzamas	9,-
€	

Viskis 50ml

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 1. Jack Daniel's | 4,- € |
| 2. Wild Turkey 81 | 4,- € |
| 3. Bunnahabhain 12 YO | 8,- € |
| 4. Bunnahabhain 18 YO | 19,- € |
| 5. Lagavulin 16 YO | 11,- € |



Vermutas 100ml

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 1. Martini Bianco | 3,- € |
| 2. Campari | 7,- € |

Putojantis vynas 0,75l

- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. Martini Asti | 21,- € |
| 2. Prosecco | 21,- € |

Šampanas 0,75l

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| 1. Moet brut imperial 0,375l | 50,- |
| € | |
| 2. Moet brut imperial 0,75l | 70,- |
| € | |

3. Nairi Bregvadze 0,75l	75,-
€	
4. Deutz brut clasic 0,75l	90,- €
5. Louis Roederer Cristal 2005	410,-
€	
6. Billecart- Salmon	495,-
€	



Gruziniškas vymas

„Telavi Wine Cellar“

„Marani“ (Privati vyno gamykla buvo įkurta 1915 m.

***Kachetijoje- geriausiame Gruzijos vyno gamybos regione,
išsiskiriančiu unikalia geografine padėtimi- vynuogynai auga
200-500 m virš jūros lygio esančiame Alazanio slėnyje)***

1. Khvanchkara (raudonas, pusiau saldus), 100ml	5,5 €
2. Kondoli Saperavi (raudonas, sausas), 100ml	5,5 €

- | | |
|---|--------------|
| 3. Kondoli Mtsvane- Kisi (baltas, sausas), 100ml | 4,5 € |
| 4. Saperavi- Cabernet (raudonas, sausas), 100ml | 4,- |
| € | |
| 5. Tsinandali (baltas, sausas), 100ml | 2,5 € |
| 6. Alazani Valley (raudonas, baltas, pusiau saldus), 100ml | 2,5 € |
| 7. Icewine (baltas, saldus), 100ml | 8,- € |
- (Šis vynas gaminamas iš sušalusių „Rkatsiteli“ vynuogių, kurios renkamos gruodžio mėnesį.)



Kitų šalių vynai

Prancūzija 0,75l

- | | |
|--|---------------|
| 1. DL Chablis Les Beauroys (baltas, sausas) | 80,- |
| € | |
| 2. DL Chablis Les Blanchots (baltas, sausas) | 150,- |
| € | |
| 3. Louis Jadot Beaune Bressandes (raudonas, sausas) | 90,- € |

4. Ch. La Lagune Haut Medoc Cru 2000(raudonas, sausas) **280,-**
€

Italija 0,75l

1. Amarone Torre Del Falasco (raudonas, sausas) **60,- €**

2. Amarone Zenato DOC Clasic (raudonas, sausas) **80,- €**

3. Primitivo Di Manduria (raudonas, sausas) **80,-**

€

4. Rocca Torricelle 1997 (raudonas, sausas) **80,-**

€



Vokietija

1. Johanishof Charta Riesling (baltas, sausas), 100ml **4,5 €**

Jav 0,75l

1. Eroica Riesling (baltas, sausas), 100ml *45,- €*

Alus

1. Vilkmergès ekstra- pilstomas 0,4l *2,-*

€

2. Vilkmergès ekstra- nealkoholinis 0,5l *2,- €*

3. „Natakhtari“ gruziniškas alus- buteliuose 0,5l *3,5 €*