ХИЗИ·RIGI გასტრონომიული დუქანი
GASTRONOMIC DOUQAN

იმერული კვირეული

კოტრანას ფხალი - 24 ₾
მჭადით და მოცხარის სოუსით

იმერული ყველი - 24 ₾
კიტრი, მწვანე ხახვი, ტარხუნა, მჭადი (2ც)

ნადუღის ხაჭაპური - 26 ₾
პიტნით და სულგუნით

მოხარშული დედალი - 45 ₾
ნივრის სოუსით და ღომის მჭადით

ტაბაკა - 45 ₾
მწვანე ტყემლით და ქლიავის მჟავით

მწყერი - 48 ₾
კომბოსტოს და ნიახურის ბოლქვის
სალათი ვაშლით და ქიშმიშით, ისპანახის შეჭამანდი

გობი - 90 ₾
მწყერი, კომბოსტოს ფხალი, ისპანახის ფხალი,
ნიგვზიანი ბადრიჯანი, პრასის მჟავე, კიტრი,
პომიდორი, ღომის მჭადი, მჭადი, იმერული ყველი

მჭადი - 6 ₾
იმერული, თხელი (2ც)

ქლიავის ნაყინი - 7 ₾
კარამელიზირებული თხილით

— ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს —
გთხოვთ, შეატყობინოთ მომსახურე პერსონალს საკვები ალერგიების შესახებ

გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიტრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

ქათმის ქაბაბი იმერული საწებლით და სუმახით

კომპოტი

33 ₾

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიტრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი

ნიგვზიანი ბადრიჯანი

ქათამი კენკრის საწებლით

კომპოტი

33 ₾

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიტრი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

მწვანე ლობიო შესუნელებული ნიგვზით და მჭადი

სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი

კომპოტი

33 ₾

— ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს —

ცივი

ცხელი

ხემსი

ტენდერი

ხიჩი

დუქანი

გასტრონომიული დუქანი

ხიდი · RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

ყველაფერი ახალი, კარგად დავიწყებული 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 ჰპოვა. სად არ ნახავდით მათ თავისი კოლორიტული გარემოთი და საინტერესო მენიუებით – ბამბის 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 ერქვათ: დაგრეხილუას დუქანი, ჯაფარას დუქანი, აბუაშვილების დუქანი, ლოპიანას დუქანი... ღვინო პირდაპირ ტიკჭორებიდან მოდიოდა, ჭანარი და ცოცხალი მტკვრიდან, მწვანილი, ბოლოკი კი ორთაჭალის ბაღებიდან .....

ჩვენი გასტრონომიული დუქნის მენიუ ძველთბილისური და კუთხური კერძების ნაზავია, 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 – მადის აღმძვრელები

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

საცმაცუნოების ხონჩა — 36.00₾
პრასის ფხალი, წითელი ბულგარული, მწვანე ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადეთი,
ნიგვზიანი ბადრიჯანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი — 29.00₾
ახალგადაზელილი მეგრული ყველი, გახუხული შოთის პურით და გურული აჯიკით

საქონლის გუდა — 29.00₾
მწვანე ხახვით და ტარხუნით

ქართული მწნილი — 24.00₾
ქლიავი, პრასი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა

საქონლის აპოხტი, რაჭული და სვანური ლორი — 38.00₾
რაჭული და სვანური ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი
და ჩვენი მომზადებული საქონლის აპოხტი მდოგვით

გულსართიანები და პური

“დედა ხაჭაპური” — 30.00₾
იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მეგრული ხაჭაპური — 33.00₾
ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი — 24.00₾
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი — 24.00₾
იმერული საწებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი — 17.00₾
მაწვნის და მდოგვის სოუსით

მჭადი — 4.00₾
გამომცხვარი მჭადი

დედას პური — 7.00₾
ლომთაგორა / შავფხა / დოლი

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

ცივი კერძები

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

ქალაქური სალათი ..... 23.00₾
ბაღჩის კიტრი და პომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

ქათმის ღვიძლის სალათი ..... 29.00₾
ბროწეულის სოუსით, კოწახურით და კარამელიზირებული მსხლით

აჯაფსანდალი ..... 29.00₾
გამომცხვარი პომიდვრის და ბულგარულის სოუსით

გებჟალია ..... 33.00₾
ნადუღით და პიტნით შენელებული, მაწვნის საწებელში დავარგებული გადაზელილი ყველი

“ტაბაკად შემწვარი წიწილა” ..... 45.00₾
შემწვარი გატკუცული წიწილა მაყვლის ტყემლით

ჭარხლის სალათი ..... 18.00₾
მაყვლის ტყემლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი ..... 36.00₾
გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

წვნიანები

ჩიხირთმა ..... 24.00₾
ინდაურის და ქინძის საწებლის ქართული ცხელი წვნიანი

ხაში ..... 24.00₾
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

იმერული სოკოს წვნიანი ..... 21.00₾
მანჭკვალა და კალმახა სოკო, ქონდრით და თხილით

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

ძირითადი კერძები

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში თითქმსდა არ შეიმჩნევა წვნიანი ცხელი კერძების სიმრავლე,
თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ V საუკუნეში მეფე ვახტანგ გორგასლის
მიერ მონადირებულ ხოხობს უკავშირდება

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ ..... 49.00₾
საქონლის ხორცი, პომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თამშმიჯაბით

ხბოს ჩაქაფული ..... 55.00₾
ცოცხალი მწვანილებით, ტყემლით და თეთრი ღვინით

ტოლმა ..... 35.00₾
პრასით და კაიმაღით

ყალია ..... 56.00₾
წითელი ღვინის და ბროწეულის სოუსში ჩახრაკული ხბოს ხორცი

ხინკალი ..... 23.00₾
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაზავი ხორცი (6ც)

წითელ ღვინოში გამომცხვარი საქონლის სუკი ..... 36.00₾
ფენოვან ქისაში პილპილის სოუსითა და ჭარხლის ჩიფსით

მეგრული კუპატი ..... 39.00₾
სანელებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წიწაკით და ღომით

რიგის კატლეტი (2ც) ..... 39.00₾
შემწვარი კარტოფილის პიურეთი და შებოლილი აჯიკით

ლობიო ქოთანში ..... 23.00₾
ნედლი მწვანილებით, კვაწარახით, სუნელებით შეზავებული პრასის მწნილით და მჭადით

მწვადი ..... 28.00 / 25.00₾
ხბო / ღორი, ტყემლით

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“ ..... 48.00₾
შეპიწკინებული წიწილა ნივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხაჭოთი

სოკო კახურად ..... 31.00₾
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი

ხონთქარი – „ბარაბულკა“ ..... 45.00₾
შეპიწკინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული საწებლით

გამომცხვარი დორადო ..... 52.00₾
კარტოფილით და ქინძის სოუსით

ქაბაბი ..... 25.00₾ / 23.00₾
შერეული ხორცი / ქათამი იმერული საწებლით და სუმახით

კუპატის დაფა ..... 78.00₾
შერეული კუპატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხაჭოს კუპატი – მისადევნებელად
გამომცხვარი ბატატის პიურე, ნიახურის ბოლქვის პიურე და კენკრის საწებელი

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) ..... 350.00₾
შემწვარი გოჭი, მისადევნებლებლად ტყემლის საწებელი

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

კერძებზე მისადევნებელი

საწებელი ..... 5.00₾
ტყემლის / მაყვლის საწებელი

აჯიკა – მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული ..... 5.00₾
მწვანე აჯიკა შამკვლავით
იმერული აჯიკა

ყველაზე ქართული – „ბაჟე“ ..... 17.00₾
ნიგვზის საწებელი სანელებლების ნაზავით

ჩაროზები

ნაპოლეონი ..... 18.00₾
ვანილის კრემით, კენკრით და შტოშის ჩირით

გაწურული მაწვნის დესერტი ..... 18.00₾
მოცხარის ფელამუშით და მოხარშული ხორბლით

მაწვნის ნაყინი ..... 18.00₾
არაჟნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით

გამომცხვარი შუ ..... 18.00₾
კენკრით

რიგიანი სასმელები

კინტო ..... 23.00₾
ფეიხოას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

დუშაში ..... 23.00₾
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი

ხანუმა ..... 23.00₾
“მალამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაყვალი

დარიანი ..... 23.00₾
ტვიში, ტარხუნა, ლიმონი

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

ცხელი სასმელები

ყავა

ესპრესო ..... 7.00₾
ამერიკანო ..... 8.00₾
კაპუჩინო ..... 10.00₾
აღმოსავლური ყავა ..... 7.00₾

ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილევს ..... 9.00₾

გამაგრილებელი სასმელები

წყალი ..... 5.00₾
მინერალური წყალი ..... 5.50₾
ხილის კომპოტი ..... 7.00 / 18.00₾
ლიმონათი ყაზბეგი (ბოთლი) ..... 6.00₾

ლუდი

შავი ლომი – ჰელესი ..... 13.00₾
შავი ლომი – იპა ..... 15.00₾

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

50 მლ
ფეიხოა ..... 13.00₾
ხურმა ..... 12.00₾

ლიქიორი

50 მლ
სამელე, საფერავი და ალუბალი ..... 15.00₾
სამელე, საფერავი და მაყვალი ..... 15.00₾

არაყი

50 მლ
თაფლი ..... 15.00₾
შავფხა ..... 12.00₾

ჭაჭა

50 მლ
თეთრი ყურძენი ..... 13.00₾
თეთრი და წითელი ყურძენი ..... 13.00₾

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

ღვინის მენიუ

ჩამოსასხმელი ღვინო

	180მლ / 1000მლ
თეთრი მშრალი, მწვანე, უდედო (კახეთი)	18.00₾ / 55.00₾
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდედო, კახეთი	18.00₾ / 55.00₾
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00₾ / 60.00₾

	180მლ / 750მლ
წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიალი (კახეთი)	18.00₾ / 55.00₾

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	80.00₾
Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021	80.00₾
კრახუნა, საზანოს მარანი, 2020 (იმერეთი)	85.00₾
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00₾
ჩინური, ფერაძის მეღვინეობა, 2022 (ქართლი)	80.00₾
მწვანე უდედო მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00₾
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00₾
მწვანე, ფერაძის მეღვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00₾
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00₾
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00₾
რქაწითელი რეზერვი, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	135.00₾
რქაწითელი, ანემო, 2022 (კახეთი)	85.00₾
წარაფი "პავილიონ ვაინი", 2021 (კახეთი)	95.00₾
ხიხვი, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00₾

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00₾
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	115.00₾
ქისი, რქაწითელი, იგი, 2023 (კახეთი)	75.00₾
რქაწითელი, კოხტა, 2022 (კახეთი)	80.00₾
რქაწითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	80.00₾
რქაწითელი, როჭო, ბიო, 2021 (კახეთი)	90.00₾
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00₾
მწვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	80.00₾
მწვანე, ტრადიციული, 2021 (კახეთი)	75.00₾
კრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი)	80.00₾
ქისი, ჭოტიაშვილი, 2020 (კახეთი)	100.00₾
წარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი)	95.00₾
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00₾
ქვევრის ღვინო, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	80.00₾
მწვანე-რქაწითელი, ეთნო, 2021 (კახეთი)	95.00₾
რაჭული მწვანე, ნაბერაული, 2020 (რაჭა)	105.00₾
ჩიტისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00₾
მწვანე მუკადო 2014 (კახეთი)	95.00₾
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2020	95.00₾
მცვივანი, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	115.00₾
ჩიტისთვალა, კალოური, მშრალი, 2023 (კახეთი)	120.00₾

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

ვარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური ოჯალეში, შატო ბუერა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი) ..... 120.00₾
თავკვერი როზე, კალოური, ნახევრად მშრალი, 2023 ..... 75.00₾

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკატელა, 2021 (ლეჩხუმი) ..... 20.00₾ / 80.00₾

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) ..... 85.00₾
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი) ..... 80.00₾
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი) ..... 80.00₾
თავკვერი-შავკაპიტო, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი) ..... 85.00₾
ალექსანდროული-მუჯურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა) ..... 155.00₾
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი) ..... 90.00₾
საფერავი, სამისი, 2020 (კახეთი) ..... 95.00₾
საფერავი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი) ..... 105.00₾
საფერავი, ჭოტიაშვილი, 2018 (კახეთი) ..... 110.00₾
საფერავი, ეთნო, ბიო, 2019 (კახეთი) ..... 105.00₾
საფერავი, ოროველა, 2008 (კახეთი) ..... 155.00₾
საფერავი, სოლომნიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი) ..... 115.00₾
Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი) ..... 105.00₾
საფერავი, “პავილიონ ვაინი” 2018 (კახეთი) ..... 90.00₾
მერლო, შატო ბუერა, 2018 (კახეთი) ..... 135.00₾
საფერავი, ჩელთი, 2017 (კახეთი) ..... 110.00₾
საფერავი, როჭო, ბიო 2020 (კახეთი) ..... 110.00₾
საფერავი “ლოსთ იდენი” ნახევრად მშრალი 2018 (კახეთი) ..... 115.00₾
საფერავი მთის, 2020 (კახეთი) ..... 95.00₾
საფერავი, კოხტა, 2022 (კახეთი) ..... 80.00₾
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2019 (ქართლი) ..... 110.00₾

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა) ..... 100.00₾
ქინძმარაული, მტევინო, 2020 (კახეთი) ..... 23.00₾ / 85.00₾
ოჯალეში, ორკოლი, 2021 (სამეგრელო) ..... 100.00₾

სადესერტო ღვინო

ქისი-ხიხვი, სოლომნიშვილის მარანი, 2009 (კახეთი) ..... 23.00₾ / 225.00₾

ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულები, ბრუტი (კახეთი) ..... 85.00₾

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს

ხიდი · RIGI გასტრონომიული დუქანი
GASTRONOMIC DOUQAN

IMERETIAN WEEK

CRAMBE PKHALI - 24 ₾
with garlic sauce and Ghomi cornbread

IMERETIAN CHEESE - 24 ₾
with fresh tarragon, cucumber, green onions, cornbread (2 Pieces)

KHACHAPURI - 26 ₾
with Nadughi and mint

BOILED HEN - 45 ₾
with garlic sauce and Ghomi cornbread

TABAKA - 45 ₾
with Tkemali sauce and pickled plums

QUAIL - 48 ₾
cabbage & celery root salad with apple,
raisins & spinach shechamandi

IMERETIAN GOBI - 90 ₾
Quail, cabbage Pkhali, spinach Pkhali,
walnut-stuffed eggplant rolls,
pickled leeks, fresh tomatoes and cucumbers,
Ghomi cornbread, plain cornbread and Imeretian cheese

CORNBREAD - 6 ₾
Thin, Imeretian (2 Pieces)

PLUM ICE CREAM - 7 ₾
with caramelised nuts

— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT —
PLEASE, ALERT OUR SERVICE STAFF ON ANY FOOD ALLERGIES

PEASANT LUNCH

TOWN STYLE SALAD “QALAQURI” CUCUMBERS, TOMATOES, VARIETY OF HERBS AND GREENS, ROASTED WALNUTS AND JONJOLI PICKLES

IMERETIAN THIN KHACHAPURI WITH IMERETIAN AND SULGUNI CHEESE MIXTURE

CHICKEN KEBABS WITH IMERETIAN SAUCE

HOME-MADE COMPOTE

33 ₾

TBILISIAN PLATTER

TOWN STYLE SALAD “QALAQURI” CUCUMBERS, TOMATOES, VARIETY OF HERBS AND GREENS, ROASTED WALNUTS AND JONJOLI PICKLES

SULGUNI CHEESE AND CORNBREAD

EGGPLANT WITH WALNUTS

CHICKEN WITH BERRY SAUCE

HOMEMADE COMPOTE

33 ₾

VEGGIE LUNCH

TOWN STYLE SALAD “QALAQURI” CUCUMBERS, TOMATOES, VARIETY OF HERBS AND GREENS, ROASTED WALNUTS AND JONJOLI PICKLES

GREEN BEAN SALAD WITH SPICED NUTS AND CORNBREAD

MUSHROOMS PREPARED KAKHETIAN WAY WITH SAVORY AND CELERY BULB PURÉE

HOMEMADE COMPOTE

33 ₾

— ALL PRICES INCLUDE 18% VAT —

COLDS

HOTS

GASTRONOMIC

RIGI

DOUQAN

APPETIZERS

MAIN DISHES

გასტრონომიული დუქანი

ხიდი · RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

Everything new is a well–forgotten old. Our gastronomic douqan is a new enterprise and a part of our history and culture that always has decorated our capital city as well as the whole country.

The culture of douqan has flourished in Georgia in XVIII–XIX centuries. With their colorful environment and rich menus, you could have come across them in whatever walks of life – cotton row , iron row, dark row, crystal row, coffee row, near Ortachala gardens or the banks of Mtkvari river. Due to the douqan's culture the paintings of Pirosmani have survived until today. The same culture has enriched our heritage with vastly different names, which reflected the very individualistic and specific Tbilisian environment that each owner of douqan had to offer–Dagrekhilua's douqan, Japara's douqan, Abuashvili's douqan, Lopiana's douqan and so on and on.
The wine was flowing straight from the skin barrels, "Chanari" and "Tsotskhali" fish were caught straight in Mtkvari river. The greens and radish were coming from ortachala gardens.

The menu of our gastronomic douqan is the mix of old Tbilisian and regional cours–es as the main characteristic of Georgian cuisine's variety is in its regionalism.
Here you can feel the mix of highest quality Georgian products, chef's refined signature, intense aromas and balanced harmonic composition.

Sample and Sense It !

Menu developed by Brand Chef Giorgi Sarajishvili

APPETIZERS

"Khoncha" means large platter in old Georgian, where the food was offered in small amounts. It was used during rituals, as a gift and for snacks before feasts

Snack board "Khoncha" ..... 36.00₾
Leek Pkhali, red bell peppers, green bean, beetroot with cherry tapenade,
Eggplant rolls and spinach Pkhali served with cornbread chips

Homemade Sulguni cheese ..... 29.00₾
Freshly crafted Sulguni cheese with toasted Shoti bread and Gurian Adjika sauce

Beef Guda ..... 29.00₾
with green onion and tarragon

Assorted Georgian pickles ..... 24.00₾
Plum, leek, Jonjoli (bladdernut tree plants), pear, pumpkin

Beef Apokhti, Racha and Svanetian ham ..... 38.00₾
Racha and Svanetian region smoked pork ham and homemade beef Apokhti with mustard

STUFFED DOUGHS AND BREADS

Imeretian Deda Khachapuri ..... 30.00₾
Thin Khachapuri with Imeretian and Sulguni cheese mixture

Megrelian Khachapuri ..... 33.00₾
Khachapuri with mild Georgian cheese, topped with Sulguni cheese

Lobiani ..... 24.00₾
Georgian bean–filled pastry

Tbilisi style "Chebureki" ..... 24.00₾
Deep fried doughs filled with minced meat, served with Imeretian sauce (3 pcs)

Chvishtari ..... 17.00₾
Homemade cornbread with cheese, Matsoni & mustard sauce

Mchadi ..... 4.00₾
Homemade cornbread

Dedas Puri ..... 7.00₾
Shoti bread basket (Lomtagora bread / Shavpkha bread / Doli bread)

Food allergies? Please let us know

Prices incl. 18% VAT

COLD DISHES

In the Georgian gastronomic culture the cold dishes are made mostly from vegetables, but have you ever heard of chicken or veal shoulder being called cold–boiled or boiled fish called “alive”

Town style salad “Qalaquri” ..... 23.00₾
Cucumbers, tomatoes, variety of herbs and greens, roasted walnuts and Jonjoli pickles

Chicken liver salad ..... 29.00₾
With pomegranate sauce, barberry and caramelized pear

Ajapsandali ..... 29.00₾
Baked tomato and bell pepper sauce

Gebzhalia ..... 33.00₾
Homemade cheese, filled with Nadughi cottage cheese with mint, paired with sour cream sauce

Tabaka chicken ..... 45.00₾
Press–fried rustic chicken, served with blackberry Tkemali sauce

Beetroot salad ..... 18.00₾
With blackberry Tkemali sauce

Imeretian Kuchmachi ..... 36.00₾
with almond Bazhe sauce Pork offals with walnuts, various Georgian herbs and cherry sauce

SOUPS

Chikhirtma ..... 24.00₾
Georgian soup with turkey breast and coriander sauce

Khashi ..... 24.00₾
Hangover cure soup with garlic and beef hooves and paunch

Imeretian mushroom soup ..... 21.00₾
Manchkvala (honey mushroom) and Oyster mushroom soup with savory and nuts

Food allergies? Please let us know

Prices incl. 18% VAT

MAIN DISHES

Seems that there are not that many hot soups in Georgian gastronomic culture, but the foundation of the city of Tbilisi is exactly related to the pheasant hunted down by the King Vakhtang Gorgasali

Tbilisi style stew "Ostri" ..... 49.00₾
Beef stew with spicy tomato sauce, herbs and Tashmijabi purée

Veal Chakapuli ..... 55.00₾
with fresh herbs, Tkemali and white wine

Dolma ..... 35.00₾
with leek and Kaimagi

Kalia ..... 56.00₾
Veal stew in red wine and pomegranate sauce

Khinkali ..... 23.00₾
Twisted knobs of dough, stuffed with minced meat and spices (6 pcs)

Beef tenderloin baked in red wine ..... 36.00₾
served in phyllo dough with pepper sauce and beet chips

Megrelian Kupati ..... 39.00₾
Handmade picked apart Georgian sausage made with pork, onions and smoked chili served with Ghomi

Rigi ground cutlet (2 PCS) ..... 39.00₾
with Fried Mashed Potatoes and Smoked Adjika

Bean stew ..... 23.00₾
Red kidney beans in a clay pot— with fresh herbs, Kvatsarakhi, pickled leek and cornbread

Mtsvadi ..... 28.00 / 25.00₾
Meat skewers on a charcoal grill (calf / pork) served with Tkemali sauce

Shkmeruli (the gastronomic brand from Racha) ..... 48.00₾
Roasted chicken with garlic-ginger creamy sauce, and Dambalkhacho

Mushrooms prepared Kakhetian way ..... 31.00₾
with savory and celery bulb purée

Black sea barbun ..... 45.00₾
Deep fried fresh caught fish with sesame seeds, served with Imeretian sauce

Baked Dorado ..... 52.00₾
with baked potatoes and coriander sauce

Kebab ..... 25.00₾ / 23.00₾
Mixed minced meat / chicken Kebabs with imeretian sauce

Kupati board ..... 78.00₾
Mixed meat Kupati with caramelized onions and Dambalkhacho Kupati – followed by baked batata puree, celery puree and berry sauce

Suckling pig from Samegrelo region (pre – order only) ..... 350.00₾
the whole roasted piglet with Tkemali sauce

Food allergies? Please let us know

Prices incl. 18% VAT

SAUCES

Sauces ..... 5.00₾
Plum / blackberry

Adjika ..... 5.00₾
Spiced Imeretian way, the green Adjika with Shashklvavi Green adjika with coriander

The most Georgian "Bazhe" ..... 17.00₾
Walnut sauce with various dried Georgian herbs

DESSERTS

Napoleon ..... 18.00₾
with vanilla cream, fresh berries & dried barberries

Strained yoghurt dessert ..... 18.00₾
with currant pelamushi & sweetened boiled wheat

Matsoni ice cream ..... 18.00₾
with sour cream and cone sauce, "heavenly" baby apple jam

Baked choux ..... 18.00₾
filled with vanilla cream & topped with fresh berries

COCKTAILS

Kinto ..... 23.00₾
Feijoa Brandy, Lemon, Peach

Dushashi ..... 23.00₾
Kisi & Khikhvi, Almond, Lemon

Khanuma ..... 23.00₾
"Malamo" handcrafted Gin, Lemon, Honey, Blackberry

Dariani ..... 23.00₾
Tvishi, Tarragon, Lemon

Food allergies? Please let us know

Prices incl. 18% VAT

HOT DRINKS

Coffee

Espresso	7.00₾
Americano	8.00₾
Cappuccino	10.00₾
Oriental coffee	7.00₾

Tea

Black / Green / Fruit / Herbal / After dinner	9.00₾

SOFT DRINKS

Water	5.00₾
Mineral water	5.50₾
Home-made compote	7.00 / 18.00₾
lemonade Kazbegi (bottle)	6.00₾

Beer

Black Lion - Helles	13.00₾
Black Lion - Ipa	15.00₾

SPIRITS

Fruit Brandy

	50 ml
Feijoa	13.00₾
Persimmon	12.00₾

Liqueur

	50 ml
Samele, Saperavi and cherry	15.00₾
Samele, Saperavi and blackberry	15.00₾

Vodka

	50 ml
Honey	15.00₾
Shavpkha wheat	12.00₾

Chacha

	50 ml
White Grapes	13.00₾
Red and white Grapes	13.00₾

Food allergies? Please let us know

Prices incl. 18% VAT

WINE CARD

House Wines

	180ml / 1000ml
White Dry, Mtsvane, Udedo (Kakheti)	18.00₾ / 55.00₾
White, Dry, Khikhvi, Udedo, (Kakheti)	18.00₾ / 55.00₾
Amber Dry, Kisi (Kakheti)	18.00₾ / 60.00₾

	180ml / 750ml
Red Dry, Saperavi Imperiali (Kakheti)	18.00₾ / 55.00₾

White Dry Wines

Tsitska-Tsolikouri, Solomone, 2022 (Imereti)	80.00₾
Cuvee Tsolikauri-Kisi, Amosa, 2021	80.00₾
Krakhuna, Sazano Wine Cellar, 2020 (Imereti)	85.00₾
Rachuli Mtsvane, Monastruli, 2020 (Racha)	135.00₾
Chinuri, Peradze Winery, 2022 (Kartli)	80.00₾
Mtsvane Udedo, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00₾
Kisi, Danieli, 2023 (Kakheti)	85.00₾
Mtsvane, Peradze Winery, 2022 (Kakheti, Manavi)	80.00₾
Goruli Mtsvane-Chinuri, Ateni, 2022 (Kartli)	110.00₾
Chardonnay, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti)	90.00₾
Rkatsiteli Reserve, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	135.00₾
Rkatsiteli, Anemo, 2022 (Kakheti)	85.00₾
Tsarapi, Pavilion Wine, 2021 (Kakheti)	95.00₾
Khikhvi, Pirveli Winery, 2022 (Kakheti)	80.00₾

Amber Dry Wines

Goruli Mtsvane, Tevza Wine, 2021 (Kartli)	80.00₾
Kakhetian Mtsvivani, Nareklishvili Winery, 2021 (Kakheti)	115.00₾
Kisi, Rkatsiteli, Igi, 2023 (Kakheti)	75.00₾
Rkatsiteli, Kokhta, 2022 (Kakheti)	80.00₾
Rkatsiteli, Shalauri Wine Cellar, 2019 (Kakheti)	80.00₾
Rkatsiteli, Rocho, Bio, 2021 (Kakheti)	90.00₾
Khikhvi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti)	90.00₾
Mtsvane, Shalauri Wine Cellar, 2020 (Kakheti)	80.00₾
Mtsvane, Traditional, 2021 (Kakheti)	75.00₾
Krakhuna, Anemo, 2022 (Imereti)	80.00₾
Kisi, Chotiashvili, 2020 (Kakheti)	100.00₾
Tsarapi, King's Wine, 2020 (Kakheti)	95.00₾
Kisi, Dakishvili Winery, 2023 (Kakheti)	90.00₾
Kvevri Wine, Chateau Buera, 2020 (Kakheti)	80.00₾
Mtsvane-Rkatsiteli, Ethno, 2021 (Kakheti)	95.00₾
Rachuli Mtsvane, Naberauli, 2020 (Racha)	105.00₾
Chitistvala, Vardzia Terrace, 2022 (Samtskhe-Javakheti)	170.00₾
Mtsvane Kvevri, Mukado, 2014 (Kakheti)	95.00₾
Khikhvi, Rocho, Bio, 2020	95.00₾
Mtsvivani, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti)	115.00₾
Chitistvala, Kalouri, Dry, 2023 (Kakheti)	120.00₾

PRICES INCL. 18% VAT

Rosé Dry Wine

Orbeluri Ojaleshi, Chateau Buera, 2021 (Racha-Lechkhumi) ..... 120.00₾
Tavkveri Rosé, Kalouri, Semi-Dry, 2023 ..... 75.00₾

White Semi-Sweet Wine

Tvishi, Kankatela, 2021 (Lechkhumi) ..... 20.00₾ / 80.00₾

Red Dry Wine

Dzelshavi, Solomone, 2022(Imereti) ..... 85.00₾
Aladasturi, Gvantsa's Wine, 2022 (Imereti) ..... 80.00₾
Otskhanuri Sapere, Gvantsa's Wine, 2022 (Imereti) ..... 80.00₾
Tavkveri-Shavkapito, Tevza's Wine 2020 (Kartli) ..... 85.00₾
Aleksandrouli-Mujuretuli, Monastruli, 2022 (Racha) ..... 155.00₾
Saperavi, Shalauri Wine Cellar, 2018 (Kakheti) ..... 90.00₾
Saperavi, Samisi, 2020 (Kakheti) ..... 95.00₾
Saperavi, Chona's Winery, 2021 (Kakheti) ..... 105.00₾
Saperavi, Chotiashvili, 2018 (Kakheti) ..... 110.00₾
Saperavi, Ethno, BIO, 2019 (Kakheti) ..... 105.00₾
Saperavi, Orovela, 2008 (Kakheti) ..... 155.00₾
Saperavi, Solomnishvili Winery, 2018 (Kakheti) ..... 115.00₾
Cuvee, Dakishvili Winery, 2021 (Kakheti) ..... 105.00₾
Saperavi, Pavilion Wine, 2018 (Kakheti) ..... 90.00₾
Merlo, Chateau Buera, 2018 (Kakheti) ..... 135.00₾
Saperavi, Chelti, 2017 (Kakheti) ..... 110.00₾
Saperavi, Rocho, Bio 2020(Kakheti) ..... 110.00₾
Saperavi, Lost Eden, Red Blend 2018 (Kakheti) ..... 115.00₾
Mountain Saperavi, 2020 (Kakheti) ..... 95.00₾
Saperavi, Kokhta, 2022 (Kakheti) ..... 80.00₾
Buza, Guramisvili Marani, 2019 (Qartli) ..... 110.00₾

Red Semi-Sweet Wine

Khvanchkara, Kankatela, 2022 (Racha) ..... 100.00₾
Kindzmarauli, Mtevino, 2020 (Kakheti) ..... 23.00₾ / 85.00₾
Ojaleshi, Orkoli, 2021 (Samegrelo) ..... 100.00₾

Dessert Wine

Kisi-Khikhvi, Solomnishvili Winery, 2009 (Kakheti) ..... 23.00₾ / 225.00₾

Sparkling Wine

Tsinandali Estate, Brut (Kakheti) ..... 85.00₾

PRICES INCL. 18% VAT