



მთრეულა - 22 ლ

ბაჟე, კომბოსტო, ნივრის გულსართი

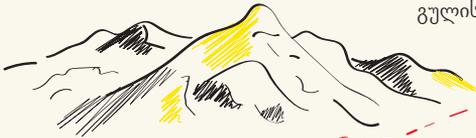
ჩაქუანი კვიჩუანი

კვახიწელა - 22 ლ

კვახის ჩირი, ბროწეულის ბაჟე, ქინძიანი ნივგზის გულსართი, გოგრის მუჟავე

ბადრიჯანი ბროწეულში - 23 ლ

ნივგზის გულსართი, გოგრის გულის გომინაყი, თხილი

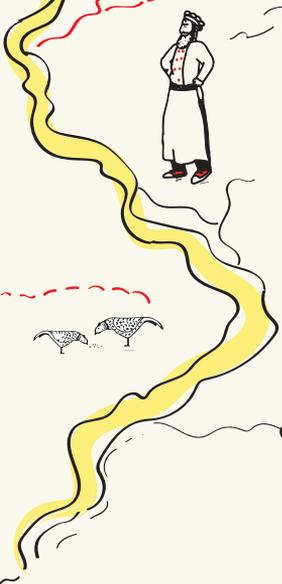


წყალდასმულა - 28 ლ

ხაჭო პიტნით, 3 სახეობის ყველი ჯაგზის კაკლით შებავებული, მჭადი

შქმერული - 32 ლ

წიწილა ნიორწყალში შავფხას პურით



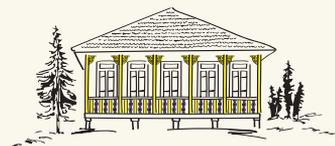
რაჭული ლორი
კარტოფილით - 49 ლ

ტაფის ლობიანი
რაჭული ლორით - 25 ლ

ტაფის ლობიანი
ყველით - 22 ლ

ნივგზის განატეხი - 15 ლ
თაფლი, ერბო

გაბორცობილი ღაგანი
ჩიბი-რიგი
GASTRONOMIC DOUGHAN



— ფასები მოიცავს 18% ღღმ-ს —

ბნობოთ, შვამფოინოთ მომსახურე კერსონალს საკვიბი აღურგიების შვსახე



გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიტრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით
იმერული თხელი ხაჭაპური კრატუნა ყველით
ქათმის ქაბაბი იმერული სანებლით და სუმახით
კომპოტი

35 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიტრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით
სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჭანი
ქათამი მწვანე ტყეშლით
კომპოტი

35 ლ

რიგიანი სამხარი

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

გოგრის ფხალი

სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი
კომპოტი

35 ლ

ცოცხი

ცხელი



ხიზი

ღ უ ქ ა ნ ი

პერძები

ხაძისი

გასტრონომიული დუქანი

ხიზი - RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

ყველაფერი ახალი, კარგად დავინყებული 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 ჰქონდა. სად არ ნახავდით მათ თავისი კოლორიტული გარემოთი და საინტერესო მენიუებით - ბაგების 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, ჭაფარას დუქანი, აბუაშვილების დუქანი, ლოკიანას დუქანი... ღვინო პირდაპირ ტიკტორებიდან მოდიოდა, ჭანარი და ცოცხალი მტკვრიდან, მწვანილი, ბოლოკი კი ორთაჭალის ბაღებიდან

ჩვენი გასტრონომიული დუქნის მენიუ ძველთბილისური და კუთხური კერძების ნაგავია, რადგან ქართული სამზარეულოს მთავარი მახასიათებელი სწორედ რეგიონალური თავისებურებებია.

ამ 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 და ცივი კერძები

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

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

საცმაცუნოების ხონა 38.00ლ

გოგრა, წითელი ბულგარული, წითელი ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადით, ნიგვზიანი ბადრიჭანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

კიტრის და კომიდვრის სალათი 23.00ლ

ციცხხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალსული ნიგვზით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუსული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 29.00ლ

მწვანე ხახვით და ოხრახუშით

გებჯალია 33.00ლ

ნადულით და კიტრით შენაღებული, მანვინის სანებელში დაკარგებული გადაგელილი ყველი

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბროწეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ღორი 38.00ლ

რაჭული და სვანური ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი და ჩვენი მომზადებული საქონლის აკოხტი მდოგვით

ტაბაკა 45.00ლ

მწვანე ტყეპლით და ქლიავის მჟავით

სოკოს კუჭმაჭი 27.00ლ

ბროწეულის და ქონდრის სოუსით, კონახურით და მწვანე ხახვით

ქართული მწნილი 24.00ლ

ქლიავი, პრასი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა



წვნიანები

ჩიხირთმა	24.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
ხაში	26.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი	
იმერული სოკოს წვნიანი 	21.00ლ
მანჭკვალა და კალმასა სოკო, ქონდრით და თხილით	

გულსართიანები და კური

“დედა ხატაკური”	30.00ლ
იმერული თხელი ხატაკური კრაჭუნა ყველით	
მეგრული ხატაკური	33.00ლ
ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული	
ლობიანი 	24.00ლ
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით	
თბილისური ჩებურეკი	24.00ლ
იმერული სანებლით (3 ცალი)	
ყველის ჩებურეკი	19.00ლ
გაბჟალების სოუსით (2 ცალი)	
ჭვიშტარი	17.00ლ
მანვნის და მდოგვის სოუსით	
მჭადი	4.00ლ
ბამომცხვარი მჭადი	
დედას კური	7.00ლ
ლომთაგორა / შავფხა / დოლი	



ძირითადი კერძები

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში თითქმის არ შეიძლება წვნიანი ცხელი კერძების სიმრავლე, თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ V საუკუნეში მეფე ვახტანგ გორგასლის მიერ მონადირეებულ ხოხობს უკავშირდება

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“ 48.00ლ

შეკინძნებული წინილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 49.00ლ

საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმიჯაბით

მეგრული კუკატი 39.00ლ

სანაღებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღობით

ხინკალი 24.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შენაღებული ნაგავი ხორცი (6ც)

რიგის კატლეთი (2ც) 45.00ლ

შემწვარი კარტოფილის კიურეთი და შებოლილი აჯიკით

ლობიო ქოთანში 23.00ლ

ნადლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კრასის მწნილით და გჭადით

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის კიურეთი

გამომცხვარი დორადო 55.00ლ

ნუშის გაჟეთი და ტრუფელიანი კარტოფილის კროკეტით

მეყალბე

მწვადი 26.00 / 29.00ლ

ღორი / ხბო, ტყემლით

ქაბაბი 23.00ლ / 26.00ლ

ქათამი / შერეული ხორცი, იმერული სანაღლით და სუმახით

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) 400.00ლ

შემწვარი გოჭი, მისადამენებლად ტყემლის სანაღელი



კერძებზე მისადევნებელი

აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული 5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვკლავით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული - „ბაჟე“ 17.00ლ
ნიგოზის სანებელი სანელებლების ნაზავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
გოგრის კრებით, შტომის ჩირით და გირჩის მურაბით

მანვნის ნაყინი 18.00ლ
არაუნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით

იდეალი 15.00ლ

კარამელიზირებული მსხალი  18.00ლ
ქოქოსის კრემი, გირჩის მურაბა, ნიგოზი

რიგიანი სასმელები

კინტო 23.00ლ
ფეიხთას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

ხანუმა 23.00ლ
“მალამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაცვალი

დუშაში 23.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი



ცხელი სასმელები

ყავა

ესპრესო	7.00ლ
ამერიკანო	8.00ლ
კაპუჩინო	10.00ლ
აღმოსავლური ყავა	7.00ლ

ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილევს	9.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი ბაკურიანი	5.00ლ
-----------------------	-------

ბოკაში	5.50ლ
---------------------	-------

კოკა-კოლა	6.00ლ
-----------------	-------

ხილის კომპოტი	7.00 / 18.00ლ
---------------------	---------------

ლიმონათი (ბოთლი)	6.00ლ
------------------------	-------

ლუდი

შავი ლობი - ჰელესი	13.00ლ
--------------------------	--------

შავი ლობი - ივა	15.00ლ
-----------------------	--------

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფეისთა	50 მლ 13.00ლ
--------------	-----------------

ხურმა (მუხა)	12.00ლ
--------------------	--------

ლიქიორი

სამელე, საფერავი და ალუბალი	50 მლ 15.00ლ
-----------------------------------	-----------------

სამელე, საფერავი და მაყვალი	15.00ლ
-----------------------------------	--------

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
-------------	-----------------

შავფხა	12.00ლ
--------------	--------

ჭაჭა

თეთრი ყურძანი	50 მლ 13.00ლ
---------------------	-----------------

თეთრი და წითელი ყურძანი	13.00ლ
-------------------------------	--------

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მწვანე, უდედო (კახეთი)	180მლ / 1000მლ 18.00ლ / 55.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდედო (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00ლ / 60.00ლ
	180მლ / 750მლ
წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021 (კახეთი)	80.00ლ
კრახუნა, საზანოს მარანი, 2019 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
მწვანე უდედო მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00ლ
მწვანე, ფერადის მელვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2024 (კახეთი)	90.00ლ
ხიხვი, მელვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ქისი, ჯანიანი, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი-ხიხვი, ცხრა მუხა, 2020 (კახეთი)	95.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2022 (კახეთი)	115.00ლ
ქისი, რქანითელი, იგი, 2023 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
რქანითელი, როჭო, ბიო, 2022 (კახეთი)	90.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
კრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ქისი, ჭოთიაშვილი, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
წარაფი, King's Wine, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
ჩიტისტვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, ჩიგოგიძე, 2017 (კახეთი)	120.00ლ
ქვიშხური, მარანი ზოდი, 2024 (იმერეთი)	85.00ლ
რქანითელი, მაისის ღვინო, 2023 (კახეთი)	80.00ლ
ქისი, რეზოს ღვინო, 2019 (კახეთი)	80.00ლ



ვარდისფერი მშრალი ღვინო

ჩხავერი როგე, სარიშვილების მარანი, 2023 (გურია) 90.00ლ

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

მწვანე, კანკატელა, 2024 (კახეთი) 20.00ლ / 80.00ლ

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) 85.00ლ
 ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა) 155.00ლ
 საფერავი, შალაურის მარანი, 2021 (კახეთი) 90.00ლ
 საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2018 (კახეთი) 110.00ლ
 საფერავი, ოროველა, 2008 (კახეთი) 155.00ლ
 საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი) 115.00ლ
 Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი) 105.00ლ
 საფერავი, ჩელთი, 2018 (კახეთი) 110.00ლ
 საფერავი, როჭო, ბიო 2020 (კახეთი) 110.00ლ
 საფერავი, ლოსთ იდენი, ნახევრად მშრალი, 2021 (კახეთი) 90.00ლ
 საფერავი მთის, დანიელი, 2019 (კახეთი) 95.00ლ
 საფერავი, კოხტა, 2022 (კახეთი) 80.00ლ
 ბუგა, გურამიშვილის მარანი, 2022 (ქართლი) 110.00ლ
 მუკუზანი მუკადო, 2020 (კახეთი) 100.00ლ
 საფერავი, ოცხანური საფერე, შავკაკიძე, დეკანოზიშვილი, 2017 (კახეთი) 155.00ლ
 მე ვარ ქართული წითელი, დ. მაჭავარიანი, 2015 (კახეთი) 175.00ლ
 დანახარული, კაკიძე, 2024 (ქართლი) 80.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა) 100.00ლ
 ჭინძმარაული, მთევინო, 2020 (კახეთი) 23.00ლ / 85.00ლ
 ოტალეში, ორკოლი, 2020 (სამეგრელო) 100.00ლ

სადესერტო ღვინო

ქისი-ხიხვი, სოლომონიშვილის მარანი, 2009 (კახეთი) 23.00ლ / 225.00ლ

ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულები, ბრუტი (კახეთი) 85.00ლ
 კეტნატი, თემივინო (ქართლი) 85.00ლ