



მენიუ

აბაკლაქანჩკა	45.00ლ
ბოსტნეული, ფარში, შებოთილი წინაპის სოუსი, მწვანე ლეგის მიქსი	
მწვანე კომიდვრის სალათი ნიგვზიანი მჭადით	18.00ლ
ნიგვზიანი მჭადი	5.00ლ
მესხური ხაჭაპური ტენილი ყველით	32.00ლ
კალმასა სოკო ღანძილის პესტოთი კახურად	25.00ლ
იმერული ტაბაკა ტყეულით და ქლიავის მჟავით	45.00ლ
მეგრული კუკატი	39.00ლ
გებჟალია	33.00ლ
ელარჯი სულგუნით და შებოთილი	28.00ლ
სულგუნის ნაჭრებით	

გასტრონომიული დუკანო
ხიზი-რიკი
GASTRONOMIC DOUCAN

ფასები მოიცავს 18% დღბ-ს
ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ





გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი – ბაღჩის კიბორი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანელით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით
ქათმის ქაბაბი იმერული სანებლით და სუმახით
კომპოტი

33 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი – ბაღჩის კიბორი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანელით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჯანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

33 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალათი – ბაღჩის კიბორი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანელით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

გოგრის ფხალი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი
კომპოტი

33 ლ

ცივილი

ცხელი



პერძები

ხაშა

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 ჰქონა. სად არ ნახავდით მათ თავისი კოლორიტული გარემოთი და საინტერესო მენიუებით - ბაბბის რიგში, რკინის რიგში, ბნელ რიგში, შუშის რიგში, ყავახანის რიგში, ორთაჭალის ბაღებთან თუ მტკვრის სანაპიროზე. სწორედ დუქნების კულტურამ დაგვიტოვა ფიროსმანის შედევრები და სამოცრად 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 ერქვამთ: დაგრეხილუას დუქანი, ჯაფარას 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.

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

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

საცმაცუნოების ხონრა 36.00ლ

გოგრა, წითელი ბულგარული, წითელი ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაყენადეთი, ნიგვზიანი გადრიჯანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 29.00ლ

მწვანე ხახვით და ოხრახუშით

ქართული მწნილი 24.00ლ

ქლიაპი, პრასი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ლორი 38.00ლ

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

გულსართიანები და კური

“დედა ხაჭაპური” 30.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მებრული ხაჭაპური 33.00ლ

ჭყინტი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი 24.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩაბურეკი 24.00ლ

იმერული სანახლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 17.00ლ

მანვნის და მდოგვის სოუსით

მჭადი 4.00ლ

გამომცხვარი მჭადი

დედას კური 7.00ლ

ლომთაგორა / შავფხა / დოღი



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 23.00ლ

ბაღის კიტრი და კომიდორი ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბროწეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

გებუაღია 33.00ლ

ნადულით და კიტნით შენელებული, მანვნის სანახელები დავარგებული გადაგელილი ყველი

ტაბაკა 45.00ლ

მწვანე ძეგლით და ქლიავის მჟავით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

წვნიანები

ჩიხირთმა 24.00ლ

ინდაურის და ქინძის სანახელის ქართული ცხელი წვნიანი

ხაში 24.00ლ

ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი

იმერული სოკოს წვნიანი 21.00ლ

მანჭკვალა და კალმასა სოკო, ქონდრით და თხილით

ძირითადი კერძები

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

თბილისური ცხარე „ოსტრი“	49.00ლ
საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმითებით	
ხინკალი	23.00ლ
ცომის ჩანთაში გახვეული შენელებული ნაგავი ხორცი (6ც)	
წითელ ღვინოში გამომცხვარი საქონლის სუკი	36.00ლ
ფენოვან ქისაში პილპილის სოუსითა და ჭარხლის ჩიფსით	
მეგრული კუკატი	39.00ლ
სანელებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაპით და ღვინით	
რიგის კატლეთი (2ც)	39.00ლ
შემწვარი კარტოფილის პიურით და შებოლილი აჭიკით	
ლობიო ქოთანში	23.00ლ
ნედლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კრასის მწნილით და მჭადით	
მწვადი	28.00 / 25.00ლ
ხბო / ღორი, ტყემლით	
რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შემეგრული“	48.00ლ
შეპიწინებული წიწილა წივრიანი ნალებით, კოჭათი და დამბალხატოთი	
სოკო კახურად	31.00ლ
ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურით	
ხონთქარი – „ბარაბულკა“	45.00ლ
შეპიწინებული ხონთქარი შირბახტის (სეზამის) მარცვლებით და იმერული სანებლით	
გამომცხვარი ღორადო	52.00ლ
კარტოფილით და სვანური მარილით	
ქაბაბი	25.00ლ / 23.00ლ
შერეული ხორცი / ქათამი იმერული სანებლით და სუმახით	
კუკატის დაფა	78.00ლ
შერეული კუკატი კარამელიზირებული ხახვით და დამბალხატოს კუკატი – მისადევნებლად გამომცხვარი ბატატის პიურა, ნიახურის ბოლქვის პიურა და კენკრის სანებელი	
მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით)	380.00ლ
შემწვარი გოჭი, მისადევნებლად ტყემლის სანებელი	



კერძებზე მისადევნებელი

აჭიკა – მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული 5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშკვლავით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული – „ბაჟე“ 17.00ლ
ნიგოზის სანებელი სანელებლების ნაგავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
გოგრის კრემით, შტომის ჩირით და გირჩის მურაბით

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

გამომცხვარი შუ 18.00ლ
კენკრის სოუსით და მაყვლით

კარამელიზირებული მსხალი 18.00ლ
ქოქოსის კრემი, გირჩის მურაბა, ნიგოზი

რიგიანი სასმელები

კინტო 23.00ლ
ფეიხთას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

ხანუმა 23.00ლ
“მაღაღოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაყვალი

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

ლუდი

შავი ლომი - ჰელესი	13.00ლ
შავი ლომი - იკა	15.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფეიხთა	50 მლ 13.00ლ
ხურმა (მუხა)	12.00ლ

ლიქიორი

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

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ

ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	50 მლ 13.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძენი	13.00ლ

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მწვანე, უდედო (კახეთი)	180მლ / 1000მლ
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, საგანოს 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 მეღვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2024 (კახეთი)	90.00ლ
ხიხვი, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ქისი, ჯანიანი, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
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, რქანიტელი, იგი, 2023 (კახეთი)	75.00ლ
რქანიტელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
რქანიტელი, 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
ქვიშხური, მარანი ზოდი, 2024 (იმერეთი)	85.00ლ
რქანიტელი, მაისის ღვინო, 2023 (კახეთი)	80.00ლ
ქისი, რეზოს ღვინო, 2019 (კახეთი)	80.00ლ



პარდისფერი მშრალი ღვინო

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

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკაძელა, 2021 (ღვინო) 20.00ლ / 80.00ლ

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) 85.00ლ
ალექსანდროს-მუხრანელი, 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, ჩელიძე, 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
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2022 (ქართლი) 110.00ლ
მუკუზანი მუკადო, 2020 (კახეთი) 100.00ლ
საფერავი, ოცხანური საფერავი, შავკაპიტო, 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, კანკაძელა, 2022 (რაჭა) 100.00ლ
ქინძმარაული, მთიწინო, 2020 (კახეთი) 23.00ლ / 85.00ლ
ოჯალეში, 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
პეტნატი, თამიშვილი (ქართლი) 85.00ლ