



შეფ მენიუ

სუპ - ხარჩო 26.00 ლ

გამომცხვარი ხბოს ხორცი, კონახური

დამბალხაჭო 33.00 ლ

ქინძიანი პური

წინილა 35.00 ლ

პომიდვრის ხარჩო, შემწვარი ელარაჰი

იხვის ტოლმა 45.00 ლ

პარამელიზირებული კომში, ფორთოხლის ფელაგუმი=

საფერავში გამომცხვარი ხბოს ხორცი 53.00 ლ

დამბალხაჭოს სოუსი, წითელი დოღის პური

აფხაგურა 69.00 ლ

ბატატის და ყველის პიურა

გასტრონომიული შუამავი
ჩიჩი - RIGI
GASTRONOMIC DOUGAN

ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს
ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ



გლეხური სადილი

ქალაქური სალატი - ბაღრის კიტრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანელით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

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

35 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალატი - ბაღრის კიტრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანელით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჯანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

35 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალატი - ბაღრის კიტრი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანელით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

გოგრის ფხალი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი
კომპოტი

35 ლ

ცივილი

ცხელი



ჩიპი

დ უ ქ ა ნ ი

პერძები

ხაშა

ყველაფერი ახალი, კარგად დავინყებულები 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 - ბაბბის 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 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 და ცივი კერძები

„ხონრა“ დიდ ლანგარს ნიშნავს ძველქართულად, სადაც მცირე ულუფებად ენყო 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 ბაჭი ცივად მოხარშული იყოს, თევზი კი ცოცხალი

საცმაცუნოების ხონრა 38.00ლ

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

კიტრის და კომიდვრის სალათი 23.00ლ

ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 29.00ლ

მწვანე ხახვით და ოხრახუშით

გეგუალია 33.00ლ

ნადულით და კიტრით შენაღებული, მანვინის სანებელში დავარგებული გადაგელილი ყველი

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბრონეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი 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 ტყემლით და ქლიავის მჟავით

სოკოს კუჭმაჭი 27.00ლ

ბრონეულის 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 ხაჭაპური” 30.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მეგრული ხაჭაპური 33.00ლ

ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი  24.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი 24.00ლ

იმერული სანებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 17.00ლ

მანვნის და მდოგვის სოუსით

მჭადი 4.00ლ

ბამომცხვარი მჭადი

დედას კური 7.00ლ

ლომთაგორა / შავფხა / დოღი



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

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შემერული“ 48.00ლ

შეკინძნებული წიწილა 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 ღვინით

ხინკალი 24.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შენაღებული ნაგავი ხორცი (6ც)

რიგის კატლები (2ც) 45.00ლ

შემწვარი კარტოფილის პიურეთი და შებოლილი აჯიკით

ლობიო ქოთანში 23.00ლ

ნედლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კრასის მწნილით და გჭადით

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი

გამომცხვარი ღორადო 55.00ლ

ნუშის გაჟეთი და ტრუფელიანი კარტოფილის კროკეტით

მეყალზე

მწვადი 26.00 / 29.00ლ

ღორი / ხბო, ტყემლით

ქაბაბი 23.00ლ / 26.00ლ

ქათამი / შერეული ხორცი, იმერული სანაგლით და სუმახით

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) 400.00ლ

შემწვარი გოჭი, მისადვენებლად ტყემლის სანაგალი



კერძებზე მისადევნებელი

აჭიკა – მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული 5.00ლ

მწვანე აჭიკა შაშვკვლავით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული – „ბაჟე“ 17.00ლ

ნიგოზის სანებელი სანელებლების ნაზავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ

გოგრის კრებით, შტოშის ჩირით და გირჩის მურაბით

მანვნის ნაყინი 18.00ლ

არაჟნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით

გამომცხვარი შუ 22.00ლ

კენკრის სოუსით და მაყვლით

კარამელიზირებული მსხალი  18.00ლ

ქოქოსის კრები, გირჩის მურაბა, ნიგოზი

რიგიანი სასმელები

კინძო 23.00ლ

ფეიხუას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

ხანუმა 23.00ლ

“მალამოს” 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 გაკურიანი	5.00ლ
 ბოკაშოი	5.50ლ
ხილის კომპოტი	7.00 / 18.00ლ

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 მაცვალა	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, მშვანე, 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

ნოთელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
--	-----------------

თეთრი მშრალი ღვინო

ციცქა-ცოლიკოური, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021	80.00ლ
კრახუნა, საგანოს მარანი, 2020 (იმერეთი)	85.00ლ
რაჭული მშვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
ჩინური, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (ქართლი)	80.00ლ
მშვანე უდედო მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00ლ
მშვანე, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მშვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
რქანითელი რეზერვი, შატო ბუერა, 2020 (კახეთი)	135.00ლ
რქანითელი, ანემო, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
ნარაფი "კავილიონ ვაინი", 2021 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

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



პარდისფერი მშრალი ღვინო

ორბელური თჯალეში, შატო ბუერა 2021 (რაჭა-ლეჩხუმი)	120.00ლ
თავკვერი როზე, კალოური, ნახევრად მშრალი, 2023	75.00ლ

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკაძელა, 2021 (ლეჩხუმი)	20.00ლ / 80.00ლ
----------------------------------	-----------------

ნითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი)	85.00ლ
ალადასტური, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ოცხანური საფერე, გვანცას ღვინო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
თავკვერი-შავკაკიბო, თევზას ღვინო 2020 (ქართლი)	85.00ლ
ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა)	155.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
საფერავი, სამისი, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, ჭონას მარანი, 2021 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2018 (კახეთი)	110.00ლ
საფერავი, ეთნო, ბიო, 2019 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, ოროველა, 2008 (კახეთი)	155.00ლ
საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი)	115.00ლ
Cuvee, დაძიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი)	105.00ლ
საფერავი, "კავილიონ ვაინი" 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მერლო, შატო ბუერა, 2018 (კახეთი)	135.00ლ
საფერავი, ჩელთი, 2017 (კახეთი)	110.00ლ
საფერავი, როჭო, ბიო 2020 (კახეთი)	110.00ლ
საფერავი "ლოსთ იდენი" ნახევრად მშრალი 2018 (კახეთი)	115.00ლ
საფერავი მთის, 2020 (კახეთი)	95.00ლ
საფერავი, კოხტა, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2019 (ქართლი)	110.00ლ

ნითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკაძელა, 2022 (რაჭა)	100.00ლ
ქინძმარაული, მტეხინო, 2020 (კახეთი)	23.00ლ / 85.00ლ
ოჯალეში, ორკოლი, 2021 (სამეგრელო)	100.00ლ

სადესერტო ღვინო

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

ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულები, ბრუტი (კახეთი)	85.00ლ
------------------------------------	--------