



სააღზომო მენიუ

ფერადი პომიდვრის სალათი ოხრახუშის სანებლით 29ლ

ბადრიჯნის ხვეულა ბროწეულის თათარით 32ლ

ბადრიჯანი და არტიშოკი საცივის სოუსით 33ლ

ბურვაკი ტყემლით და ახალი კარტოფილით 49ლ

რაჭული ლორი კარტოფილით 49ლ

ხბოს ჩაქაფული 59ლ

ბატკნის ჩაქაფული 68ლ

წიწილა პრასის და ისპანახის სანებლით 35ლ

ციკანი მაცვლის სანებლით 85ლ

პასკა ხაჭოს და ვანილის კრემით 18ლ



გაბრიელ ბუბუაშვილი
ხიზი-რიგი
GASTRONOMIC DOUGH

— ფასები მოიცავს 18% დღა-ს —
ალერგიის შესახებ გაგაფრთხილეთ





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

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 ჰქოვა. 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 ბაჭი ცივად მოხარშული იყოს, თევზი კი ცოცხალი

საცმაცუნოების ხონა 38.00ლ

ეკალა, ნითელი ბულგარული, მწვანე ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადითი, კარამელიზირებული ხახვის ფხალი მჭადის ჩიფსით

კიტრის და კომიდვრის სალათი 24.00ლ

ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალსული ნიგვზით

რძიანი სულგუნი 30.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუსული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 31.00ლ

მწვანე ხახვით და ოხრახუშით

გებჯალია 33.00ლ

ნადულით და კიტნით შენალებული, მანვინის სანებელში დაკარგებული გადაგელილი ყველი

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბრონეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი 38.00ლ

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 28.00ლ

ბრონეულის და ქონდრის სოუსით, კონახურით და მწვანე ხახვით

ქართული მწნილი 25.00ლ


ქლიავი, პრასი, ჯონჯოლი, მსხალი და გოგრა

ბადრიჯანი ბრონეულის სოუსში 24.00ლ


ნიგვზის პიურეთი, თხილით და კონახურით



წვნიანები

ჩიხირთმა	25.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
ხაში	26.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი	
იმერული სოკოს წვნიანი 	22.00ლ
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 	25.00ლ
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით	
თბილისური ჩეხურეკი	25.00ლ
იმერული სანებლით (3 ცალი)	
ჭვიშტარი	18.00ლ
მანვნის და მდღვვის სოუსით	
მჭადი	4.00ლ
ბამომცხვარი მჭადი	
დედას კური	7.00ლ
ლომთაგორა / შავფხა / დოლი	

ჯი ემ თი/ჯოსფითალოთი

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ



ფასები მოიცავს 18% დღმ-ს



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 „შქმერული“ 48.00ლ

შეკინძინებული წინილა ნივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 49.00ლ

საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმიჯაბით

მეგრული კუკატი 39.00ლ

სანაღებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღომით

ხინკალი 24.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შენაღებული ნაგავი ხორცი (6ც)

ხბოს / ბატკნის ჩაქაფული 59.00ლ/68.00ლ

ახალი თარხუნა, მწვანე ტყემალი, ტყემლის ჩირი, საზონური მწვანილი

ლობიო ქოთანში 25.00ლ

ნედლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეგავებული კრასის მწნილით და გჭადით

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბლჭვის პიურეთი

გამომცხვარი ღორადო 55.00ლ

წუშის გაშეთი 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 სანაღალი



კერძებზე მისადევნებელი

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

ყველაზე ქართული - „ბაჟა“ 17.00ლ
ნიგვზის სანებელი სანელებლების ნაზავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
კენკრით და ვანილის კრებით

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

იდეალი 18.00ლ
თხელი თაფლიანი ფირფიტები მოხარშული ვანილის კრებით

ქოქოსის კრემი და კენკრა  18.00ლ
ნუშის ფხვიერი ცომით

რიგიანი სასმელები

კინტო 25.00ლ
ფეიხთას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

ხანუმა 25.00ლ
“მალამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაცვალი

დუშაში 25.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი

ჯი ემ თი/ჯოსფითალონი

ალერგიის შესახებ გაგვაფრთხილეთ



ფასები მოიცავს 18% დღმ-ს



ცხელი სასმელები

ყავა

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

ჩაი

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

გამაბრილებელი სასმელები

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

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

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

ხილის კომპოტი	8.00 / 20.00ლ
---------------------	---------------

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, 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 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, მთევინი, 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, თემივინი (ქართლი) 85.00ლ