



გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი – ბაღრის კიბრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

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

35 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი – ბაღრის კიბრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჭანი
ქათამი მწვანე ტყეშლით
კომპოტი

35 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალათი – ბაღრის კიბრი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, 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

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

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

საცმაცუნოების ხონა 38.00ლ

ეკალა, წითელი ბულგარული, მწვანე ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადეთი, კარამელიზირებული ხახვის ფხალი მჭადის ჩიფსით

კიტრის და კომიდვრის სალათი 24.00ლ

ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

რძიანი სულგუნი 30.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუხული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 31.00ლ

მწვანე ხახვით და ტარხუნით

გებჯალია 33.00ლ

ნადულით და კიტრით შენალებული, მანვინის სანებელში დავარგებული გადაგელილი ყველი

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბრონეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჟეთი 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 ტყეშლით 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 საწებლის 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 ხაჭაპური” 30.00ლ

იმერული თხელი ხაჭაპური კრაჭუნა ყველით

მეგრული ხაჭაპური 33.00ლ

ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული

ლობიანი  25.00ლ

ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით

თბილისური ჩებურეკი 25.00ლ

იმერული საწებლით (3 ცალი)

ჭვიშტარი 18.00ლ

მანვნის და მდოგვის სოუსით

მჭადი 4.00ლ

ბამომცხვარი მჭადი

დედას კური 7.00ლ

ლომთაგორა / შავფხა / დოღი

ჯი ემ თი/უმოსფითალოთი

ალერგიის შესახებ გაგავრთხილეთ

ფინიქიონი

ჩიხირთმა

ბაქალი

ბაქალი

ფასები მოიცავს 18% დღგ-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 „შამერული“ 48.00ლ

შეკინძინებული წიწილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხაჭოთი

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 49.00ლ

საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმიჯაბით

მეგრული კუკატი 39.00ლ

სანაღებლებით შეგავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წიწაკით და ღვით

ხინკალი 24.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შენაღებული ნაზავი ხორცი (6ც)

ხბოს / ბატკნის ჩაქაფული 59.00ლ/68.00ლ

ახალი ტარხუნა, მწვანე ტყემალი, ტყემლის ჩირი, სავონური მწვანელი

ლობიო ქოთანში 25.00ლ

ნედლი მწვანელებით, კვანარახით, სუნელებით შეგავებული პრასის მწნილით და გჭადით

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი

გამომცხვარი ღორადო 55.00ლ

ნუშის გაუმთი 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 შაშვკლავით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული – „ბაჟე“ 17.00ლ
ნიგვზის სანახელი სანელებლების ნაგავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
კენკრით და ვანილის კრებით

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

იდეალი 18.00ლ
თხელი თაფლიანი ფირფიტები მოხარშული ვანილის კრებით

ქოქოსის კრები და კენკრა  18.00ლ
ნუშის ფხვიერი ცომით

კონრიკი 25.00ლ
ვანილით და კენკრის კრებით (3 ცალი)

რიგიანი სასმელები

კინტო 25.00ლ
ფეიხოსას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

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

დუშაში 25.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი

დარიანი 25.00ლ
ნახევრად-თკბილი ღვინო, ტარხუნა, ლიმონი

ჯი ემ თი/ვოსფითალოთი

ალერგიის შესახებ გაგავრთხილეთ



ფასები მოიცავს 18% დღგ-ს



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
 ბოკაშოვი	5.50ლ
კოკა-კოლა	6.00ლ
ხილის კომპოტი	8.00 / 20.00ლ
ლიმონათი (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 მაცვალი	15.00ლ

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ
კირკე	14.00ლ

ჭაჭა

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

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მშვანე, უდედო (კახეთი)	1800ლ / 10000ლ 18.00ლ / 55.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდედო (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00ლ / 60.00ლ

წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	1800ლ / 7500ლ 18.00ლ / 55.00ლ
--	----------------------------------

რიგის მეღვინეობის ვინტაჟური ღვინოები

ციცქა - ცოლიკოური 2022 თეთრი მშრალი, მუხაში მომწიფებული	140.00ლ
ქისი 2022 თეთრი მშრალი, მუხაში მომწიფებული	145.00ლ
შავკაკიბო 2023 წითელი მშრალი, მუხაში მომწიფებული	155.00ლ
საფერავი 2020 წითელი მშრალი, მუხაში მომწიფებული	150.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021 (კახეთი)	80.00ლ
რაჭული მშვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
მშვანე უდედო, მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00ლ
გორული მშვანე-ჩინური, ატენის ტერასები, 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2024 (კახეთი)	90.00ლ
გორული მშვანე-ქისი, ჯანიანი, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
თეთრი საუცხოო (მესხური ხიხვი, მესხური მშვანე, ჩიტისთვალა) ვარძიის ტერასები, 2023 (სამცხე-ჯავახეთი)	115.00ლ
ატენური (გორული მშვანე, ჩინური) გულორდავა ვაინერი, 2022 (ქართლი)	90.00ლ
წინანდალი, თვალადი, 2024 (კახეთი)	80.00ლ
რქანიტელი, NIMBI, 2024, (კახეთი)	90.00ლ
CUVEE ქისი, მშვანე, რქანიტელი, ორგო, 2023 (კახეთი)	89.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2022 (კახეთი)	115.00ლ
ქისი, რქანიტელი, იგი, 2023 (კახეთი)	75.00ლ
რქანიტელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	65.00ლ
რქანიტელი, როჭო, ბიო, 2022 (კახეთი)	90.00ლ
რქანიტელი, ანემო, 2022 (კახეთი)	85.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	70.00ლ
მშვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	70.00ლ
ქისი, ჭოთიაშვილი, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
ჩიტისთვალა, 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
ხიხვი კალთური, 2024 (კახეთი)	80.00ლ
მშვანე, მეღვინეობა ქეთევანი, 2021 (კახეთი)	80.00ლ
ქისი შალაური, 2021 (კახეთი)	70.00ლ
რქანიტელი, მგვი, 2025 (კახეთი)	80.00ლ
მუხამშვანე, ატმისი, 2024 (კახეთი)	80.00ლ
რქანიტელი, ორგო, 2024 (კახეთი)	89.00ლ



პარდისფერი მშრალი ღვინო

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

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

მწვანე, 6000 B.C. 2024 (კახეთი) 20.00ლ / 80.00ლ

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) 85.00ლ
საფერავი, შალაურის მარანი, 2021 (კახეთი) 75.00ლ
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, ლოსთ იდენი, ნახევრად მშრალი, 2021 (კახეთი) 90.00ლ
საფერავი მთის, დანიელი, 2019 (კახეთი) 95.00ლ
ბუზა, გურამიშვილის მარანი, 2022 (ქართლი) 110.00ლ
მუკუზანი მუკადო, 2020 (კახეთი) 100.00ლ
საფერავი, ოცხანური საფერე, შავკაპიტო, დეკანოზიშვილი, 2017 (კახეთი) 155.00ლ
მე ვარ ქართული წითელი, დ. მაჭავარიანი, 2015 (კახეთი) 175.00ლ
დანახარული, კაკიბო, 2024 (ქართლი) 80.00ლ
მესხური წითელი (დანახარული, კაკნის შავი) ვარძიის ტერასები
2023, სამცხე-ჯავახეთი (კახეთი) 135.00ლ
საფერავი ქვევრი, რუსთაველი, 2023 (კახეთი) 120.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკაბელა, 2022 (რაჭა) 100.00ლ
ქინძმარაული, მთეწინო, 2020 (კახეთი) 23.00ლ / 85.00ლ

სადესერტო ღვინო

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

ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულები, ბრუბი (კახეთი) 85.00ლ
კეტნატი, თამიშინო (ქართლი) 85.00ლ
მწვანე ცქრიალა, ორგო, 2020 (კახეთი) 75.00ლ