

GRUUSIA KÖÖK

HATŠAPURI ja PIRUKAD

ХАЧАПУРИ и ПИРОГИ
KHACHAPURI and PIES

ADŽAARIA HATŠAPURI

12.00 €

Paadikujuline ning munaga keskel, kaaluga ~ 400gr, koosneb suluguni juustust ~250gr, pehmest pärmitaignast ja armastusest ...murra tükk krõbedast äärest ning uputa see juustu sisse!

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Традиционная лепешка из дрожжевого теста в форме лодочки, в центре с яйцом, весом ~ 400gr, где сыр сулугуни составляет ~250gr. Отломите кусочек хлеба и окуните его в сыр и яйцо, и почувствуйте всю любовь нашего Шеф-повара!

ADJARIAN KHACHAPURI

Traditional Georgian dish, a boat-shaped bread, with cheese, butter, and an egg yolk in the middle, weight ~ 400gr, filled by suluguni cheese ~250gr. Take a piece of bread and dip in the cheese and egg, and feel a love from our Chef de Cuisine.

MEGRELI HATŠAPURI

16.00 €

Suur ja ümmargune, juust nii täidisena sees kui ka peal. Diameeter on ~30 cm ja sisaldab ~300gr juustu, mis tähendab, et see on ideaalne jagamiseks, mõnus kõhutäis kuni 3le inimesele. Igas suutäies on tükike Gruusiat!

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционная круглой формы лепешка из дрожжевого теста, диаметром ~30см, сыр составляет ~300gr. Идеально, чтобы разделить эту сырную радость с друзьями! (максимум на 3-их)

MEGRELIAN KHACHAPURI

Traditional Georgian dish, an oval-shaped bread, with cheese, butter, diameter ~30cm, filled by suluguni cheese ~300gr. Perfect for sharing with friends (max 3 persons).

! Hatšapuri valmib ca 20min / Хачапури готовится около 20мин / Khachapuri bakes ca 20min

KUBDARI PIRUKAS

Liha (veise- ja sealiha) ja vürtsidega täidetud traditsiooniline Gruusia pirukas. Valmimisaeg ~30-40 min

КУБДАРИ ПИРОГ

Традиционный пирог с рубленным мясом (говядина, свинина) и специями. Время приготовления ~30-40 мин

KUBDARI PAI

Traditional pai with meat (pork and beef) and spices. Cooking time ca 30-40min

Ø 15cm

15.00 €

Ø 30cm

29.00 €

SUPP

СУП
SOUP

HARTŠOO veiselihast

10.00 €

Terav gruusia rahvuslik tummine supp hartšoo imeretini moodi. Peakokk Omari soovitab!

ХАРЧО

Национальный грузинский густой, острый суп с говядиной.

KHARCHO

Traditional georgian spicy thick soup with beef. Chef Omari recommends!

GRUUSIA KÖÖK

EELROAD

ЗАКУСКИ
APPETIZERS

VÄRSKE KÖÖGIVILJA SALAT "TBILISI"

8.00 €

Värske Gruusia pärane salat: tomat, kurk, sibul, petersell, koriander (kinza), kreeka pähkel, oliivõli.

СВЕЖИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТБИЛИСИ»

Свежий салат по-грузински: томат, огурец, репчатый лук, петрушка, кинза, грецкий орех, оливковое масло.

FRESH GREEN SALAT "TBILISI"

Traditional Georgian fresh salat: tomat, cucumber, onion, parsley, coriander, walnut, olive oil.

SULUGUNI JA BASTURMA

9.00 €

Suluguni juust 75gr. ja basturma (vinnutatud veiseliha)~75gr.

СУЛУГУНИ И БАСТУРМА

Сыр сулугуни 75гр. и бастурма (вяленая говядина) 75гр.

SULUGUNI CHEESE and BASTURMA

Suluguni cheese 75gr. and traditional beef jerky 75gr.

ADŽAPSANDALI

9.00 €

Hautatud baklažaanid köögiviljadega ja traditsioonilise Gruusia maitseainetega.

АДЖАПСАНДАЛИ

Ароматные тушеные баклажаны с овощами и традиционными грузинскими приправами.

ADZAPSANADALI

Stewed aubergines with vegetables and traditional georgian spices.

GRILLITUD BAKLAŽAAN KODUJUUSTUGA

9.00 €

Grillitud baklažaan kodujuustuga ja traditsioonilise Gruusia maitseainetega.

ГРИЛЬ-БАКЛАЖАН С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Баклажаны приготовленные на гриле, с домашним сыром и традиционными грузинскими приправами.

GRILL AUBERGINE with HOME MADE CHEESE

Grilled aubergine with home made cheese and traditional georgian spices.

PEAROAD

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

HINKAALID

3.00 €/tk

Traditsioonilised Gruusia päraselt suured pelmeenid. Sea-veiselihaga või krevettidega

ХИНКАЛИ *Традиционные грузинские большие пельмени. С мясом (свинина с говядиной) или с креветками.*

HKINKALI *Traditional georgian style big dumplings. With meat (pork and beef) or with shrimps.*

ŠKMERULI

16.00 €

Gruusia moodi praetud tibu küüslaugu-kooremakastmes. Valmimisaeg ~30-40 min

ЧКМЕРУЛИ *Жареный цыпленок в сливочно-чесочном соусе. Время приготовления ~30-40 мин*

SHKMERULI *Fried chicken in garlic butter-cream sauce. Cooking time ca 30-40min*

TŠAŠUŠULI

12.00 €

Hautatud veiseliha tomatite, sibula, küüslaugu ja maitserohelisega. Serveeritakse potis.

ЧАШУШУЛИ *Говядина тушеная в собственном соку с томатами, луком и зеленью. Подается в горшочке.*

CHASHUSHULI *Stewed beef in sauce with tomato, onion and parsley, coriander. Served in a pot.*

ODŽAHHURI

13.00 €

Praetud sealiha kartulite, juurviljade ja maitserohelisega. Traditsioonilise pereroog. Valmimisaeg ~20 min
ОДЖАХУРИ Тушеная свинина с картофелем, овощами и зеленью. Традиционное семейное блюдо.
Время приготовления ~20 мин
ODZAKHURI Stewed pork with potato, vegetables and herbs. Traditional family dish. Cooking time ca 20min

HATŠA-BURGER

14.00 €

Kahe hatsapuri vahel on hea veiselihatükk ~180gr. Võrrelda saaks vaid XXL burgeriga. Peakokka meistritöö!
ХАЧА-БУРГЕР
Отличный кусочек говядины ~180gr между двумя сочными сырными хачапури! Сделано Шеф-поваром специально для нашего ресторана! По размеру сравнить можно только с XXL бургером, по вкусу сравнить не с чем! Божественно!
КНАЧА-BURGER
A great piece of beef ~180gr between thoughtfully juicy cheese khachapuri! Made by the Chef especially for our restaurant! The size can only be compared with an XXL burger, but there is nothing to compare with the taste! Amazing!

LJULJA-KEBAB (Sea- ja veiselihast)

12.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värskes köögiviljade ja maitserohelisega. Valmimisaeg ~30 min
ЛЮЛЯ-КЕБАБ (свинина и говядина)
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами и зеленью. Время приготовления ~30 мин
KEBAB (pork and beef meat) Grilled in open fair, served with vegetables. Cooking time ca 30min

ŠAŠLÖKK SEALIHAST / KANALIHAST / KALKUNILIHAST ÜHELE

10.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värskes köögiviljade ja maitserohelisega ~300gr. Valmimisaeg ~30 min
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / КУРИЦЫ / ИНДЮШКИ НА ОДНОГО
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами и зеленью. 300гр. Время приготовления ~30 мин
SHASHLIK PORK / CHICKEN / TURKEY for 1 person
Grilled in open fair, served with vegetables. 300gr. Cooking time ca 30min

ŠAŠLÖKKI ASSORTII KANELE

19.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värskes köögiviljade, maitserohelisega ja kastmega.
Sealiha, kanaliha, kalkuniliha ~650gr. Valmimisaeg ~40 min
ШАШЛЫК-АССОРТИ НА ДВОИХ
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами, зеленью и соусом .
Свинина, курица, индюшка 650гр. Время приготовления ~40 мин
SHASHLIK-ASSORTED for 2 person
Grilled in open fair, served with vegetables and sauce. Pork, chicken, turkey 650gr. Cooking time ca 40min

GRILLITUD LAMBAKARREE

19.50 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värskes köögiviljade, maitserohelisega ja kastmega. Valmimisaeg ~40 min
КАРЕ БАРАНИНЫ
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами, зеленью и соусом. Время приготовления ~40 мин
LAMB RACK
Grilled in open fair, served with vegetables and sauce. Cooking time ca 40min

KÕIK TOOTED SERVITAKSE KODUSE LAVAŠHIGA

Ko всем блюдам подается домашний лаваш
All dishes are served with home made bread

GARNIIRID

Grillitud köögiviljad **5.00 €**
Küpsetatud fooliumis suur kartul
küüslaugu, või ja maitserohelisega **7.00 €**

ГАРНИРЫ:

Приготовленные на мангале овощи **5.00 €**
Запеченный в фольге картофель
с чесноком, маслом и зеленью. **7.00 €**

SIDE DISH:

Grilled vegetables. **5.00 €**
Grilled patato in foil with garlic, **7.00 €**
butter and herbs.

SUUPISTED / ЗАКУСКИ / SNACKS

7,00 eur

Küpsetatud kanatiivad BBQ-kastmega (8tk)

Хрустящие куриные крылышки с барбекю соусом (7шт)
Crispy chicken wings with BBQ sauce (7pcs)

Krõbedad kalmaarirõngad tartar kastmega (15tk)

Хрустящие кольца кальмара с тартар соусом
Deep-fried calamari rings with tartar sauce

Rüütli küüslauguleivad kastmega

Рыцарские чесночные гренки с соусом
Garlic bread with sauce of spicy herbs and yogurt

Rüütli juustupallid küüslaugukastmega (12tk)

Рыцарские сырные шарики с чесночным соусом
Fried cheese balls with garlic sauce

Cheddari juustuga jalapenod (7tk)

Халапеньо с сыром Cheddar и ретро соусом
Fried jalapeno stuffed with cheddar cheese, retro sauce

Kuldselt krõbe bataat tartar kastmega

Батат (сладкий картофель) с соусом тартар
Fried sweet potato with tartar sauce

Friikartul retro kastmega

Картофель-фри с ретро соусом
French fries with retro sauce

“Max Crispy“ krõbe suupiste valik (max 3 person)

16.00€

Kanatiivad, juustupallid, kalmaarirõngad, friikartul, bataat, Rüütli küüslauguleivad, kasted
Куриные крылышки, кольца кальмара, сырные шарики, батат, картофель-фри, чесночные гренки, соус
Chicken wings, calamari rings, cheese balls, Fried sweet potato, french fries, garlic bread, sauce

“My Italy” itaaliapärase valik (max 3 person)

16.00€

Crudo sink, võrtsikas salami, piima ja koore juustud, oliivid, päikese kuivatatud tomatid, grillitud köögiviljad, krõbedad leivad, kasted
Crudo ветчина, острая салами, сыры молочный и сливочный, оливки, сушеные томаты в масле, гриль овощи, хрустящие хлебцы, соус
Crudo ham, spicy salami, milk and cream cheese, olives, sun dried tomato in oil, grill vegetables, crispy bread, sauces

SALATID / SALADS / САЛАТЫ

Klassikaline Caesari salat kanafileega	8.00€
Классический салат Caesar с куриным филе Salad Caesar with chicken fillet	
Klassikaline Caesari salat krevettidega	9.00€
Классический салат Caesar с тигровыми креветками Salad Caesar with tiger shrimps	
Värske salat suluguni juustuga, granaatõuna, kreekapähkli ja mee-sinepi kastmega	9.00€
Свежий салат с сыром сулугуни, гранатом, грецким орехом и медово-горчишной заправкой Fresh salad with suluguni cheese, pomegranate, walnut and honey-mustard dressing	

KUUMAD ROAD / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

Kauaküpsetatud searibid BBQ kastmega	14.00 €
Запечённые свиные рёбрышки BBQ Slow baked BBQ pork ribs	
Ahjus küpsetatud kala garniiriga	15.00 €
Запеченная рыба дня приготовленная с гарниром Grilled fish of the day with side dish	
Pardifilee punase veinikastmes garniiriga	15.00 €
Филе утки с соусом из красного вина с гарниром Duck breast in red wine sauce with side dish	
Kodused pelmeenid (sealiha) hapukoorega	300gr 8.00 € XL 500gr 13.00€
Домашние пельмени (свинина) со сметаной Home made dumplings with pork meat and cream souce	
Klassika burger	10.00€
100% veiselihapihv 180gr., cheddar juust, tomat, punane sibul, marineeritud kurk, jääsalat, brioche sai, klassikaline kaste Бургер - 100% котлета из говядины 180gr, сыр чеддар, томат, красный лук, маринованный огурец, листья салата, булочка бриош, классический соус Classic burger - 100% beef 180gr, cheddar cheese, tomat, red onion, fermented cucumber, Iceberg lettuce, brioche, classic sauce	
Kartulipannkoogid soolalõhe, heeringa ja soola võikalaga, guacamole ja maitserohelisega	10.00 €
Картофельные draniki с соленым лососем, селедкой и масляной рыбой, гуакамоле и зеленью. Potato pancakes with salted salmon, herring and butterfish, guacamole and herbs	

SUPP / СУПЫ / SOUP

Päevasupp	7.00€
Суп дня	
Soup of the day	

LASTEMENÜÜ / ДЕТСКОЕ МЕНЮ / KIDS MENU

Kana pasta	6.00 €
Паста с курицей	
Chicken pasta	
Friikartul retro kastmega	3.50€
Картофель-фри с ретро соусом	
French fries with retro sauce	
Praetud viinerid friikartuliga ja retro kastmega	6.00€
Сосиски-фри с ретро соусом	
Fried sausages with retro sauce	
Jäätisekokteil	4.50€
Молочный коктейль	
Milk shake	

MAGUSTOIT / ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ÕUNAPIRUKAS „BARBAA`RA“	8.00 €
<i>Tehtud kuulsa Gruusia luuletaja Barbaara Džordžadze retsepti järgi. Gruusia peakokka meistritöö</i>	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ «БАРБА`РА»	
<i>Пирог, приготовленный по рецепту известной грузинской поэтессы княгини Варвары Джорджадзе.</i>	
APPLE PIE «BARBAA`RA»	
<i>Special receipt by Georgian poetess Barbaara Džordžadze. Georgian Chef's dessert.</i>	
Šokolaadi fondant	8.00 €
Шоколадный фондан	
Chocolate foundan	
Jäätis puuviljadega või marjadega	7.00 € Мороженое с
ягодами или фруктами	
Ice cream with fruits or berries	
Päevakook	6.00 €
Десерт дня	
Dessert of the day	

KARASTUSJOOGID / SOFT DRINKS / ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Vesi (mulliga/mullita) 33cl	3.50 €
Water (still/sparkling) / Вода (без газа/с газом)	
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Red Bull, Schweppes	3.50 €
Mahl / Juice / Сок	3.50 €
Raasiku Kodune Kali / Homemade rootbeer / Домашний квас	3.00 €
Alkoholivaba õlu / Non-alcoholic beer / Пиво безалкогольное	5.00 €

KUUMAD JOOGID / HOT DRINKS / ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Kohv (must/espresso/cappuccino/piimaga)	3.00 €
Coffee (black/espresso/white) / Кофе (чёрный/эспрессо/с молоком)	
Purutee (ühele/kahele)	3.00 € / 6.00 €
Tea in the teapot (for 1 / 2 person(s)) / Чай заварной (на 1-го / 2-их)	
Mesi / Honey / Мёд	0.50 €

ALKOHOOLSED JOOGID / ALCOHOLIC DRINKS / АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

KOKTEILID / COCKTAILS / КОКТЕЙЛИ

APEROL SPRITZ	8.00 €
МОНИТО	8.00 €
Tekiila, mineraalvesi, sidrunimahl, piparmünt, pruunsuhkur / Tequila, lemon juice, sparkling water, mint, sugar / Текила, лимонный сок, газированная вода, мята, сахар	
DRY MARTINI	8.00 €
Martini Dry, gin, oliiv / Martini Dry, gin, olive / Сухой мартини, джин, оливка	
BLOODY MARY	8.00 €
Viin, tomatimahl, vürtsid / Vodka, tomato juice, spices / Томатный сок, водка, специи	
SCREWDRIVER	8.00 €
Viin, apelsini või õunamahl / Vodka, orange or apple juice / Водка, апельсиновый или яблочный сок	
GIN TONIK	8.00 €
Gin, toonik, sidrun / Gin, tonic, lemon / Джин, тоник, лимон	
WHISKI COLA	8.00 €
Viiski, Coca-cola, lime / Whiski, Cola, lime / Виски, кока-кола, лайм	
RUM COLA	8.00 €
Rumm, Coca-cola, lime / Rum, Cola, lime / Ром, кока-кола, лайм	
IRISH COFFEE	9.00 €
Kuum kohv, viski, suhkrusiirup, koor / Hot coffee, whiskey, sugar syrup, cream / Горячий кофе, виски, сахарный сироп, сливки	

KÄSITÖÖ ELAV ÕLU / CRAFT BEER / ЖИВОЕ ПИВО

(vaadiõlu / draft beer / бочковое пиво)	50cl	4.00 €
RAASIKU ÕLLETENAS		
PILSNER / MÄRZEN / MEEÕLU / MÕDU		

SIIDER / CIDER / СИДР

RAASIKU Käsitöösiider		
Õunasiider rabarberiga 33cl		4.00 €

VEIN / WINE / ВИНО

GRUUSIA VEINID

ripape/rooltagis, красное/полусладкое

28.00 €

ripape/kuiv, красное/сухое

28.00 €

valge/kuiv, белое/сухое

28.00 €

MAJAVEIN / HOME WINE / ДОМАШНЕЕ ВИНО

5.00 € / 15.00 € / 30.00 €

valge/punane, kuiv

16 cl / 50 cl / 100 cl

white/red, dry

белое/красное, сухое

Punane / Red / Красное

Beringer Cabernet Sauvignon 75cl (USA)

40.00 €

Vis Primitivo del Tarantino 75cl (Italy)

40.00 €

Yali Wild Swan Cabernet Sauvignon 75cl (Chile)

35.00 €

20 Ventiterre Chianti 75cl (Italy)

35.00 €

Valge / White / Белое

Beringer California Chardonnay 75cl (USA)

35.00 €

I HeartWine Chardonnay 75cl (Hungary)

30.00 €

I HeartWine Pinot Grigio 75cl (Hungary)

30.00 €

Roosa / Rose / Розовое

Beringer Zinfandel Rose 75cl (USA)

28.00 €

VAHUVAIN / CHAMPAGNE / ШАМПАНСКОЕ

MOET Champagne 75cl (France)

80.00 €

Martini Asti 75cl (Italy)

25.00 €

Prosecco 75cl (Italy)

27.00 €

Sparkling wine 20cl (Italy)

9.00 €

VIIN / VODKA / ВОДКА

Absolut 4cl / 50cl

4.00 € / 45.00 €

MOE Viin 4cl / 50cl

4.00 € / 45.00 €

Viru Valge 4cl / 50cl

3.00 € / 35.00 €

Nemiroff 4cl / 50cl

3.00 € / 35.00 €

KONJAK / COGNAC / КОНЬЯК

Hennessy VS 4cl / 50cl

6.00 € / 60.00 €

Hennessy VSOP 4cl

8.00 €

Metaxa 4cl

5.00 €

VISKI / WHISKEY / ВИСКИ

Jack Daniel's 4cl / 50cl

5.00 € / 55.00 €

Ballantine's 4cl

5.00 €

Red Label 4cl

4.00 €

Jameson 4cl / 50cl

4.00 € / 45.00 €

MUU / OTHERS / ПРОЧЕЕ

Martini 8cl (Bianco / Dry)

8.00 €

Vana-Tallinn 4cl

4.00 € / 45.00 €

Jägermeister 4cl / 50cl

5.00 € / 55.00 €

Gin Beefeater 4cl / 50cl

4.00 € / 45.00 €

Gin Bombay 4cl / 50cl

5.00 € / 55.00 €

Rum Bacardi Black / Spiced Gold / White 4cl / 50cl

4.00 € / 45.00 €

Tequila Silver / Gold 4cl / 50cl

4.00 € / 45.00 €