

# GRUUSIA KÖÖK

## HATŠAPURI

ХАЧАПУРИ  
КНАЧАПУРИ

### ADŽAARIA HATŠAPURI (G.L.M.)

12.00 €

Paadikujuline ning munaga keskel, kaaluga ~ 400gr, koosneb suluguni juustust ~250gr, pehmest pärmitaignast ja armastusest ...murra tükki 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. Отломи кусочек хлеба и окуни его в сыр и яйцо, и почувствуй всю любовь нашего Шеф-повара!

#### **ADJARIAN KНАЧАПУРИ**

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 deep in the cheese and egg, and feel a love from our Chef de Cousine.

### MEGRELI HATŠAPURI (G.L.M.)

16.00 €

Suur ja ümmargune, juust nii tädisena 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! (мах на 3-их)

#### **MEGRELIAN KНАЧАПУРИ**

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

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

## EELROAD

ЗАКУСКИ  
APPETIZERS

### HINKAALID (G. / G.L.)

3.50 €/tk

Traditsioonilised Gruusia päraselt suured pelmeenid.

Sea-veiselihaga ja maitserohelisega

Krevettide ja suluguni juustuga ja maitserohelisega

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

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

### KRÕBE BAKLAŽAANI SALAT (P.)

10.00 €

Krõbe baklažaan, tomat, küüslauk, frilice salat, petersell, koriander (kinza), teriyaki, kreeka pähklid

#### **САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ**

Хрустящий баклажан, томат, чеснок, салат фрилис, петрушка, кинза, соус терияки, грецкий орех.

#### **CRISPY EGGPLANT SALAT**

Crispy eggplant, tomat, garlic, parsley, coriander, teriyaki, greek walnut

### VÄRSKE KÖÖGIVILJA SALAT

8.00 €

Tomat, kurk, sibul, petersell, koriander (kinza), oliivõli.

**СВЕЖИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ** Томат, огурец, репчатый лук, петрушка, кинза, оливковое масло.

**FRESH GREEN SALAT** Tomat, cucumber, onion, parsley, coriander, olive oil.

# GRUUSIA KÖÖK

## SUPP

СУП  
SOUP

### HARTŠOO veiselihast

10.00 €

Terav gruusia rahvuslik tummine supp hartšoo imeretini moodi.

**ХАРЧО** Национальный грузинский густой, острый суп с говядиной.

**KNARCHO** Traditional georgian spicy thick soup with beef.

## PEAROAD

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА  
MAIN DISHES

### ŠKMERULI (L.)

16.00 €

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

**ШКМЕРУЛИ** Жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе. Время приготовления ~30-40 мин

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

### TŠAŠUŠULI

14.00 €

Hautatud veiseliha tomatite, sibula, küüslaugu ja maitserohelisega.

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

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

### ODŽANHURI

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 (L.G.M.)

14.00 €

Kahe hatsapuri vahel on hea 100% veiselihapihv 180g., tomat, punane sibul, marineeritud kurk, frilice salat,

tar-tar kaste. Peakokka meistritöö!

**ХАЧА-БУРГЕР**

Отличная 100% котлета из говядины 180gr, между двумя сочными сырными хачапури, томат, красный лук, маринованный огурец, фрилис салат, тар-тар соус. Сделано Шеф-поваром специально для нашего ресторана!

**KNASHA-BURGER**

100% beef 180gr., between thoughtfully juicy cheese khachapuri, tomat, red onion, fermented cucumber, frilice salad, tar-tar sauce. Made by the Chef especially for our restaurant!

# GRUUSIA KÖÖK

## ЛИНА МЯСНЫЕ БЛЮДА MEAT DISHES

### ЛУЛЈА-КЕБАВ (Sea- ja veiselihast)

12.00 €

Valmistatud söegrillis, serveeritakse adžika kastmega, värsked köögiviljad ja maitserohelisega.  
Valmimisaeg ~30 min

#### ЛЮЛЯ-КЕБАБ (свинина и говядина)

Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами, зеленью и аджикой. Время приготовления ~30 мин

**ЛУЛЈА-КЕБАВ (pork and beef meat)** Grilled in open fair, served with vegetables. Cooking time ca 30min

### ŠAŠLŖKK SEALIHAST / KANALIHAST ÜHELE

10.00 €

Valmistatud söegrillis, serveeritakse adžika kastmega, värsked köögiviljad ja maitserohelisega ~300gr.  
Valmimisaeg ~30 min

#### ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / КУРИЦЫ

Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами, зеленью и аджикой. 300gr. Время приготовления ~30 мин

#### SHASHLIK PORK / CHICKEN

Grilled in barbecue, served with vegetables. 300gr. Cooking time ca 30min

### GRILL LIHAVALIK KAHELE

24.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse grillitud kartuliga, värsked köögiviljadega, maitserohelisega ja adžika kastmega.  
Sealiha, kanaliha, ljulja-kebab ~650gr. Valmimisaeg ~30 min

#### ШАШЛЫК-АССОРТИ НА ДВОИХ

Приготовлено на мангале, подается с картофелем гриль, свежими овощами, зеленью и аджикой.

Свинина, курица, люля-кебаб 650gr. Время приготовления ~30 мин

#### GRILLED MEAT for 2 person

Grilled in open fair, served with grill potato, vegetables and sauce. Pork, chicken, kebab 650gr. Cooking time ca 30min

### GARNIID

Grillitud kartul	3.50 €
Grillitud köögiviljad	5.00 €
Kartulipüree (L.)	4.50 €

#### ГАРНИРЫ:

Картофель гриль	3.50 €
Приготовленные на мангале овощи	5.00 €
Картофельное пюре	4.50 €

#### SIDE DISH:

Grilled potato	3.50 €
Grilled vegetables	5.00 €
Mashed potato	4.50 €

### KASTMED lisa 1.50€

Adžika
Koore-küüslaugu kaste (L.)
Punase veinikaste
Vürtsi-kirsi kaste
Tar-tar kaste (M.)

#### Соусы 1.50€

Аджика
Сливочно-чесочный соус
Соус из красного вина
Соус из пряной вишни
Тар-тар соус

#### Sauces 1.50€

Adžika spicy
Garlic cream sauce
Red wine sauce
Spicy Cherry sauce
Tar-tar sauce

### KÕIK TOOTED SERVITAKSE KODUSE LAVAŠHIGA

Ко всем блюдам подается домашний лаваш

All dishes are served with home made bread

ALLERGEENID: L-laktoos, G-glüteen, M-munad, P-pähklid

## SUUPISTED / ЗАКУСКИ / SNACKS

7.00€

### Küpsetatud kanatiivad hapu-magusa tšillikastmega (G.)

Хрустящие куриные крылышки с кисло-сладким чили соусом  
Crispy chicken wings with sweet chilli sauce

### Krõbedad kalmaarirõngad tartar kastmega (G.M.)

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

### Klassikalised küüslauguleivad koore-küüslaugukastmega (G.L.)

Классические чесночные гренки со сливочно-чесночным соусом  
Classical garlic bread with garlic cream sauce

### Juustupallid koore-küüslaugukastmega (G.L.M.)

Сырные шарики со сливочно-чесночным соусом  
Fried cheese balls with garlic cream sauce

### Cheddari juustuga jalapenod hapu-magusa tšillikastmega (G.L.)

Перец халапеньо с сыром Cheddar и кисло-сладким чили соусом  
Fried jalapeno stuffed with cheddar cheese with sweet chilli sauce

### Kuldsest krõbe bataat koore-küüslaugukastmega (G.L.)

Батат (сладкий картофель) со сливочно-чесночным соусом  
Fried sweet potato with garlic cream sauce

### Friikartul koore-küüslaugukastmega (G.L.)

Картофель-фри со сливочно-чесночным соусом  
French fries with garlic cream sauce

5.00€

### “Max Crispy“ krõbe suupiste valik (max 3 person) (G.L.M.)

Kanatiivad, juustupallid, kalmaarirõngad, friikartul, bataat, küüslauguleivad, kastmed  
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

18.00€

### Veini kõrvale suupiste valik (kahele) (L.G.P.)

Piima ja koore juustud, oliivid, krõbedad leivad, moosi, mesi, puuviljad, pähklid  
Сыры молочный и сливочный, оливки, хрустящие хлебцы, варенье, мед, фрукты, орехи  
Milk and cream cheese, olives, crispy bred, sauces, honey, fruits, nuts

15.00€

### Viina kõrvale suupiste valik (kahele) (G.)

Crudo sink, vürtsikas salami, soolapekk, marineeritud kurgid ja seened, krõbedad leivad, kastmed  
Crudo ветчина, острая салами, сало, маринованные огурцы и грибы, хлебцы, соус  
Crudo ham, spicy salami, speck, marinated cucumber and mushrooms, crispy bred, sauces

15.00€

## SALATID / SALADS / САЛАТЫ

<b>Klassikaline Caesari salat kanafileega (L.G.M.)</b>	<b>9.00€</b>
Классический салат Caesar с куриным филе Salad Caesar with chicken fillet	
<b>Klassikaline Caesari salat krevettidega (L.G.M.)</b>	<b>10.00€</b>
Классический салат Caesar с тигровыми креветками Salad Caesar with tiger shrimps	

## KUUMAD ROAD / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

<b>Kauaküpsetatud searibid BBQ kastmega</b>	<b>15.00 €</b>
Запечённые свиные рёбрышки BBQ Slow baked BBQ pork ribs	
<b>Sealiha kaelakarbonaat punase veini kastmega, praetud kartul rosmariiniga</b>	<b>13.00 €</b>
Шейный карбонат с соусом из красного вина, с запечённым картофелем с розмарином и чесноком Pork fillet in red wine sauce with grille potato with rosemary and garlic	
<b>Ahjuks küpsetatud lõhefilee kartulipüreega, koore-kappari kastmega (L.)</b>	<b>15.00 €</b>
Запечённый лосось с картофельным пюре, салатом из свежих овощей и сливочно-каперсным соусом Grilled salmon with mashed potato and fresh vegetables, capers cream sauce	
<b>Õrnalt praetud baramundi kalafilee koorekastmega ja grillitud köögiviljadega (L.)</b>	<b>16.00 €</b>
Запечённое филе барамунди с сливочно-каперсным соусом и гриль овощами Grilled baramundi fillet with capers cream sauce and grill vegetables	
<b>Pardifilee punase veinikastmes kartulipüreega ja värске köögiviljadega (L.)</b>	<b>15.00 €</b>
Филе утки с картофельным пюре и соусом из красного вина и свежими овощами Duck breast in red wine sauce with mashed potato and fresh vegetables	
<b>Kodused pelmeenid (sealiha) hapukoorega (L.G.M.)</b>	<b>300gr 9.00 €</b> <b>XL 500gr 15.00€</b>
Домашние пельмени (свинина) со сметаной Home made dumplings with pork meat and cream souce	
<b>Klassika burger (G.L.M)</b>	<b>12.00€</b>
100% veiselihapihv 180gr., cheddar juust, tomat, punane sibul, marineeritud kurk, frilice salat, brioche sai, tar-tar kaste Бургер - 100% котлета из говядины 180gr, сыр чеддар, томат, красный лук, маринованный огурец, фрилис салат, булочка бриош, тар-тар соус Classic burger - 100% beef 180gr, cheddar cheese, tomat, red onion, fermented cucumber, frilice salad, brioche, tar-tar sauce	

## SUPP / СУПЫ / SOUP

<b>Päevasupp</b>	7.00€
Суп дня	
Soup of the day	

## LASTEMENÜÜ / ДЕТСКОЕ МЕНЮ / KIDS MENU

<b>Kana pasta (G.L.)</b>	6.90 €
Паста с курицей	
Chicken pasta	
<b>Praetud viinerid friikartuliga ja ketšupi kastmega</b>	6.90€
Сосиски-фри с картошкой фри и с кетчупом	
Fried sausages and french fries with tomato sauce	
<b>Jäätisekokteil (L.)</b>	4.50€
Молочный коктейль	
Milk shake	

## MAGUSTOIT / ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

<b>ÕUNAPIRUKAS „BARBAA`RA“ (G.L.M.)</b>	8.50 €
<i>Tehtud kuulsa Gruusia luuletaja Barbaara Džordžadze retsepti järgi. Gruusia peakokka meistritöö.</i>	
Soe õunakook, kirsi kastmega ja jäätise palliga.	
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ «BARBAA`RA»</b>	
<i>Пирог, приготовленный по рецепту известной грузинской поэтессы княгини Варвары Джорджадзе.</i>	
Теплый яблочный пирог, с вишневым соусом и шариком мороженого.	
<b>APPLE PIE «BARBAA'RA»</b>	
<i>Special receipt by Georgian poetess Barbaara Džordžadze. Georgian Chef's dessert.</i>	
Warm Apple pie with Cherry sauce and ice cream.	
<b>Šokolaadi fondant (G.M)</b>	8.00 €
Шоколадный фондан	
Chocolate foundan	
<b>Juustukook soola karamelliga ja šokolaadiga kastmega (L.)</b>	7.50 €
Творожный пирог с соленой карамелью и шоколадным соусом	
Cheese cake with salt caramell and chocolate sauce	
<b>Jäätis puuviljadega või marjadega (L.)</b>	7.00 €
Мороженое с ягодами или фруктами	
Ice cream with fruits or berries	