

ფუნქციონალი

რ ე ს ტ მ რ ა ნ ი

საპანსო მენიუ/FASTING MENU

საწყისი კერძები/STARTERS

ლობანი 9.00

Home baked flat bread stuffed with red beans

კიტინა და პომიდვრის საღებავი კახეთის ზეთითა და მზესუმზირით / ნიგვზით 10.00/12.00
Tomato and cucumber salad with Kakhetian oil and sunflower seeds / walnut

ჩიხორცისა და სოკოს ბურთები პომიდვრითა და აჯიკით 14.00
Mushroom arancini balls, tomato ajika

ქაჩხის ჩიხორცო მწვანე ბარბოსა და ხაშუნი ხახვით 15.00
Beetroot risotto, green peas, crispy onion

ტემპურაში ამოვლებული კრეველები სოიოსა და ცხვირ – მწვანე სოუსით 23.00/49.00
Prawn tempura, sweet chili and soy sauce

ნიგვზით შესუნელებული ბოსტნეულის ასორტი –
ბარბოსი, კომბოსტო, ქაჩხი, ბურგანული წიწაკა, პანსი და იმპანახი 25.00
Assorted Georgian vegetables with walnut paste - eggplant, bell pepper, cabbage, beetroot, leeks and spinach

წასახელებების ნაკრები –
იმპანახი, ბარბოსი, ქაჩხი, წითელი ბურგანული და ხახვი ახლადგამომცხვარი პანსით 28.00
Assortment of Georgian dips -Spinach, eggplant, beetroot, sweet red pepper and confit onion with freshly baked flat bread

ცხელი კერძები/MAIN DISHES

ბოსტნეულის ხაჩაპური დაბანული ლობის ბურთებით 18.00/29.00
Vegetable kharcho, fried ghomi (Georgian polenta)

ჩაშული ზღვის პროდუქტები ესპანური შაფრანით 42.00/75.00
Mediterranean seafood stew, Spanish saffron

შავი ზღვის ღვინო ბურგანული წიწაკითა და შავი ზეთისხილის პიურით 32.00/64.00
Black sea fillet of seabass with peperonata and black olive tapenade

განრიგები/SIDE DISHES

ოჯახურად შემწვარი კარტოფილი ხახვითა და ბურგანული წიწაკით 9.00
Sauté potatoes with onion and sweet peppers

შაშული კარტოფილი სოკო მწვანეობით 11.00
Sauté Oyster mushrooms and herbs

შემწვარი ბოსტნეული 11.00
Roasted mixed vegetables

ქაჩხი/DESSERT

შემწვარი კომბო, სვანური თაფლითა და ვანილის კრემით 11.50
Roasted quince, walnut, Svanetian honey and vanilla cream

პროდუქტების მიმართ ალერგიული შეშფოთების შემთხვევაში გთხოვთ, წინასწარ აცნობოთ მძღვანს
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter/ess prior to ordering

ყველაზე მაღალი 18% ღირებულება
18% VAT will be added

ფუნქციონარი

რ ე ს ტ რ ა ნ ე ი

ფუნქციონარი/ Set Menu

ნებისმიერი 2 კურსი 51 GEL/ 2 course for 51 GEL

ნებისმიერი 3 კურსი 58 GEL/ 3 course for 58 GEL

იხილეთ ჩვენი კურსები და დაგეგმეთ თქვენს სახლში!
Enjoy with this set menu a complimentary glass of our house wine White/Red

საწყისი კურსები/STARTERS

გოგინის წვნიანი, გოგინის მოხალული მანცვლებითა და ანაჟით
Roast pumpkin soup, toasted seeds, sour cream

დამარინებული ორგანული ორაგული, წითელი ხიზილილი, კაიმალით, მიკრო სალათითა და კარტოფლის ბლინით
Locally breed salmon, in-house cured, caviar, kaimaghi, microgreens, potato blin

თხის ყველის სალათი, თხილით, კომპით, მიკრო სალათითა და დაღვლებული ბალზამიკოს ძმით
Goat cheese salad, Georgian hazelnuts, quince, microgreens, aged balsamic

საქონლის ხორცის კარპაციო შავი ტრუფლით, რუკოლით და პარმეზანით
Carpaccio of grass feed beef, black truffles, garnish, rocket, parmesan shavings

მთავარი კურსები/MAINS

აღვლზე მომზადებული პასტა, სოკოს ნაღებთან სოუსით, თეთრი ღვინით, პარმეზანითა და შავი ტრუფლით
Fresh pasta with wild mushroom, cream, white wine, parmesan, black truffles

გრილზე შემწვარი ორგანული ორაგულის ფილე და სამეფო კრეველი ზღვის პროდუქტებით, პორტუგალიური ჩოჩოლი და
ესპანური შაფრანით
Organic Salmon, jumbo prawn, calamari, mussels, Portuguese chorizo, Spanish saffron

ცხვრის ნეკნები და კუპატი გამომცხვარი ბაღირით, კაიმალითა და დაღვლებული საფრანგო
Best end of lamb, lamb kupati with baked eggplant, kaimaghi and Saperavi jus

შემწვარი ქათამი ნუშის, ფინიკისა და ქონდარის სოუსში, ღვინის ბურთულებით
Roasted chicken, fried ghomi (Georgian polenta) in a qondari, almond and date creamy sauce

შემწვარი იხვის ფილე კარამელიზებული მსხლით, იხვანახითა და გოგინის პიურით
Margaret of duck, pumpkin puree, comfit pear, tobacco onion, pan jus

საქონლის ფილე კარამელიზებული ხახვით, გამომცხვარი პომიდვრითა
და პილპილის სოუსით
Dry aged fillet of beef with onion comfit, oven roasted tomato and sauce au poivre

ქაქიტი/ DESSERT

ჩიხ ქაქიტი ტურქული ტრუფლითა და ფინიკის ნაყინით
Turkish delights cheesecake, pistachio ice cream

ვაშლის შტრუდელი და ჩინიის კრემით
Apple strudel with cinnamon cream

შოკოლადის ღვინო ჩინიისა და ქაქიტი ნაყინით
Valrhona chocolate fondant, rum and raisin ice cream, Georgian nut praline

შემწვარი კომპი ნიგვით, სვანური თაფლითა და ვანილის კრემით
Roasted quince, walnut, Svanetian honey and vanilla cream

პროდუქტების მიმართ ალერგიული შეშინების შემთხვევაში გთხოვთ, წინასწარ აცნობოთ მძღვანს
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter/ess prior to ordering

ფასს ემატება 18% ღირს
18% VAT will be added

ფუნქციონარი

რ ც ს ტ მ რ ა ნ ი

პური/ BREADS

პურის კალათა (თეთრი ბაგუეტი, უსაფუარო რუხი პური და ქართული შოთი) 4.50
Selection of bread (white baguette, Georgian shoti, white and brown bread)

იმერული/ მეგრული ხაჭაპური 10.00/12.00
Imeretian khachapuri/ Megrelian khachapuri (glazed with egg and cheese)

მჭადი სურგუნითა და პიტნით 5.00
Baked mchadi with sulguni cheese and mint

წვნიანები/SOUP

გოგინის წვნიანი, გოგინის მოხალეული მარცვლებითა და აჩაყნით 11.00
Roast pumpkin soup, toasted seeds, sour cream

ჩიხირტმა 12.00
Chikhirtma - Traditional Georgian chicken soup

სტანდარტი/APPETIZERS

კიტინისა და პომიდურის საღათი კახური ზეთითა და მზესუმზირით / ნიგვზით 10.00/12.00
Tomato and cucumber salad with Kakhetian oil and sunflower seeds / walnut

გებჯალია დაბანული ლომით 18.50
Gebjalia cheese with mint in sour cream, fried ghomi (Georgian polenta)

ყველის ასორტი – იმერული, ნაღული სურგუნის ფრთხილგაშვით, სურგუნი და შებოლილი სურგუნი 23.00
Georgian cheese platter – Imeretian, cottage cheese wrapped in sulguni lists, sulguni and smoked sulguni

ნიგვზით შესუნელებული ბოსტნეულის ასორტი – ბაღრიჯანი, კომბოსტო, ქაჩხაძი, ბურგანული წიწაკა, პინახი და
ნისპანახი 25.00
Assorted Georgian vegetables with walnut paste - eggplant, bell pepper, cabbage, beetroot, leeks and spinach

წასახეშვებების ნაკრები – ნისპანახი, ბაღრიჯანი, ქაჩხაძი, წითელი ბურგანული და ხახვი ახლადგამომცხვარი პურით
28.00
Assortment of Georgian dips - Spinach, eggplant, beetroot, sweet red pepper and confit onion with freshly baked flat bread

ძვალგამოცილი ქათმის რულეტი საცივის სოუსით 30.00
Deboned chicken in satsivi sauce, spice oil and pomegranate

მოსახეშვები ცივი ხორცის ასორტი – ღორის ხორცი რულეტი, ქათმის რულეტი, ხბოს კანჭი, ბურჯაკი 45.00
Selection of cold meats – pork roulade, chicken roulade, veal shin and piglet

თევზის ასორტი – დამარინებული ორგული, მოხარული ზუთხი და წითელი ხიზილდა 70.00
Fish platter – home cure salmon, boiled sturgeon and red caviar

სალათები/SALADS

თხის ყველის საღათი, თხილით, კომშით, მიკრო საღათითა და დაღვლებული ბალზამიკოს ძმით 22.00
Goat cheese salad, Georgian hazelnuts, quince, microgreens, aged balsamic

საღათი “ცეზარი” ქათმით / კრეველებით 21.00/24.00
Caesar salad, parmesan, garlic croutons – chicken supreme/ tiger prawns

დამარინებული ორგული ორგული, წითელი ხიზილდა, კაიმალით, მიკრო საღათითა და კარტოფილის ბლინით
24.00
Locally breed salmon, in-house cured, caviar, kaimaghi, microgreens, potato blin

საქონლის ხორცის კანჭი შავი ტრუფლით, რუკოლით და პარმეზანით 25.00
Carpaccio of grass feed beef, black truffles, garnish, rocket, parmesan shavings

შესუნელებული საქონლის სუკის საღათი პარმეზანითა და კარამელიზებული ხახვით 27.00
Peppered steak salad with parmesan and caramelized onions

პროდუქტების მიმართ ალერგიული შეშფოთების შემთხვევაში გთხოვთ, წინასწარ აცნობოთ მიმღებელს
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter/ess prior to ordering

ფასს ემატება 18% ელგ
18% VAT will be added

ფუნქციონარი

რ ვ ს ტ მ რ ა ნ ი

ცხელი ქართული კერძები/MAIN GEORGIAN DISHES

ცოლია ვაზის ფოთოლში მოზრდილი ყველით, მანვნისა და ანაჟის სოუსით 26.00
Minced meat in wine leaves with gratin cheese, yogurt and sour cream sauce

ქათამი ცყვამის სოუსით 29.00
Char grilled whole chicken in tkemali sauce

შემწვანი წინილა ანაჟისა და შავი ქლიავის სოუსით 29.00
Baby chicken with sour cream and black plum sauce

ლუმელში გამომცხვარი კადმახი კამის სოუსითა და შემწვანი კარტოფლით 29.00
Oven backed whole trout with dill pesto and fried potatoes

აფხაზურა კენკრის სოუსითა და ბროწეულით 38.00
Aphk hazura - Georgian sausage with mix berry sauce and fresh pomegranate

ხბოს ჩანახი – ხბოს ხორცი სეზონური ბოსტნეულით, ჩანახის სოუსითა და კარტოფლით 82.00
Veal chanakhi, classic winter Georgian dish with winter herbs, baked eggplant, tomato and crispy potatoes

მობანშილი ბურვაკი წითელი ცყვამის სოუსით, ქახხლითა და ქინძით 89.00
Boiled suckling pig with red tkemali sauce, beetroot and coriander

შეფ-მზარეულის კლასიკური კერძები/ CHEF'S CLASSICS

აღვრეული მომზადებული პასტა, სოკოს ნაღებთან სოუსით, თეთრი ღვინით, პანაშინითა და შავი ტრუფლით 22.00
Fresh pasta with wild mushroom, cream, white wine, parmesan, black truffles

შემწვანი ქათამი ნუშის, ფინიკისა და ქონდარის სოუსში, ღვინის ბურთულაში 29.00
Roasted chicken, fried ghomi (Georgian polenta) in a qondari, almond and date creamy sauce

შემწვანი იხვის ფილე კარამელიზირებული მსხლით, იმპანახითა და გოგინის პიურეთი 44.00
Margaret of duck, pumpkin puree, comfit pear, tobacco onion, pan jus

გრილზე შემწვანი ორგანიკული ორაგულის ფილე და სამეფო კრეველი ზღვის პროდუქტებით, პორტუგალიური ჩორიზოთა და ესპანური შაფრანით 48.00
Organic Salmon, jumbo prawn, calamari, mussels, Portuguese chorizo, Spanish saffron

ცხვის ნეკნები და კუპატი გამომცხვარი ბანტონით, კამალოთა და დალულებული საფრანგულით 52.50
Best end of lamb, lamb kupati with baked eggplant, kaimaghi and Saperavi jus

პროდუქტების მიმართ ალერგიული შეშინების შემთხვევაში გთხოვთ, წინასწარ აცნობოთ მიმღებს
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter/ess prior to ordering

უახს ემატება 18% ღირს
18% VAT will be added

ფუნქციონარი

“ჯოსპერის” გრილი / JOSPER GRILL

ჯოსპერის გრილი და ღუმელის ელემენტური კომბინაციაა. ნახშირის საუკეთესო თვისებების გამოყენებით ჩვენ ვიტყობთ წვნიან ხორცს, ძლიერი გემოთი და დახვეწილი ტექსტურით.
Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. By bringing the added value that comes from the firewood (charcoal) to the raw material, we obtain a perfect texture and juiciness of the meat.

საქონლის ფილე კანადელიზირებული ხახვით, გამომცხვარი პომიდვრითა და პილპილის სოუსით 49.00 (250 გრ/გრ.)
Dry aged fillet of beef with onion confit, oven roasted tomato and sauce au poivre

ჯოსპერში შემწვარი ხბოს, ქათმისა და ღორის ხორცის ასორტი – ნორისა და კანაქში მოზრუნული კარტოფილით, გამომცხვარი ხახვით, პომიდვრითა და ახალი ცყვილით 57.00
Josper mixed grill - veal, chicken, pork, hand cut chips tossed with garlic and butter, comfit onion, roast beef tomato and fresh tkemali sauce

არგენტინული “რიბაი” სტეიკი, კანადელიზირებული ხახვით, გამომცხვარი პომიდვრითა და პილპილის სოუსით 67.00 (370 გრ/გრ.)
Argentinean Rib eye steak with onion confit, oven roasted tomato and sauce au poivre

ყველა სტეიკს თან ახლავს შემწვარი პომიდორი, კანადელიზირებული ხახვი და შავი პილპილის კრემ-სოუსი
All steaks are served with roasted herb tomato, comfit onion and spicy peppercorn cream sauce

საფირმო კერძები / SIGNATURE DISHES

პორცია გათვლილია ჩამდენიმე პერსონაზე/ SHARING PLATES

600 გრ საქონლის ფილე მოშუშული კარტახა სოკოთი, ხრაშუნა ხახვით, ღუმელი ყველის სოუსითა და წინაკის სოუსით 82.00

Chateaubriand, classic cut of fillet, cook to order, sauté oyster mushroom, crispy onion, peppercorn and blue cheese sauce

წითელ აჯიკაში დამაინალებული ცხვრის ნეკნები, ბოსტნეულით და გულის ყველით 95.00
Rack of lamb rubbed in red ajika with eggplant, tomatoes, herbs and guda cheese (sheep cheese)

ნორვეგიული ორაგულის რულადი, ზღვის პრულუქებით, კანაქიანი ბროკოლითა და ციტრუსის სოუსით 120.00

Norwegian salmon roulade, scallops, tiger prawns, green & black mussels, orange segments, buttered broccoli, citrus sauce

განხილავი/SIDE DISHES

ოჯახურად შემწვარი კარტოფილი ხახვითა 9.00 და ბურგარული წინაკით
Sauté potatoes with onion and sweet peppers

მოშუშული კარტახა სოკო მწვანეობით 11.00
Sauté Oyster mushrooms and herbs

შემწვარი ბოსტნეული 11.00
Roasted mixed vegetables

საწებელი/SAUCE

ცყვილი 3.00
Tkemali – sour plum sauce

პომიდვრის საწებელი 3.00
Tomato sauce

კენკრის საწებელი 4.50
Berry sauce

პრულუქების მიმართ ალერგიულობის შემთხვევაში გთხოვთ, წინასწარ აცნობოთ მიმღიანს
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter/ess prior to ordering

უახსნე ემატება 18% ღირებულება
18% VAT will be added

ფუნქციონარი

რ ვ ს ტ მ რ ა ნ ი

ქაიხი / DESSERT

ქაიხი ყავის კრემით, შოკოლადის ნაღვეებითა და თეთრი შოკოლადის მუსით 11.50
Cannoli with coffee cream and chocolate soil, white chocolate mousse

შემწვანი კომში ნიგვზით, სვანური თაფლითა და ვანილის კრემით 11.50
Roasted quince, walnut, Svanetian honey and vanilla cream

კრემ-ბრიულე მადაგასკარული ვანილის ბუნბონით 12.00
Crème Brûlée with Madagascar bourbon vanilla

რბქექი ტურქული ტკბილეულითა და ფისტაჩოს ნაყინით 12.00
Turkish delights cheesecake, pistachio ice cream

ვაშლის შტრუდელი დარიჩინის კრემით 12.00
Apple strudel with cinnamon cream

შოკოლადის ღვავა რომისა და ქიშმიშის ნაყინით 13.00
Valrhona chocolate fondant, rum and raisin ice cream, Georgian nut praline

ღაფჩილი სეზონური ხილის ასორტი 28.00
Sliced seasonal fruit assortment

ვანილის, კანაშელის, ამარენა, ფისტაჩოს, კენკრის ან შოკოლადის ნაყინის ბურთულა 3.00
Homemade ice-cream - vanilla, caramel, amarena, pistachio, berry or chocolate

ყავა/COFFEE

ესპრესო 5.00
Espresso

ორმაგი ესპრესო 7.50
Double espresso

ამერიკანო 6.00
Americano

მოკა 8.50
Mocha

კაპუჩინო 7.00
Cappuccino

ლატე 8.00
Latte

ტურქული ყავა 5.00
Turkish coffee

ცივი ყავა 6.00
Iced coffee

ცივი ყავა ნაყინით 9.00
Cold coffee with ice-cream

ცხელი შოკოლადი 7.00
Hot chocolate

ჩაი/ TEA

რონელდის დასაყენებელი ჩაი (პონცუელი) 8.00
Ronnefeldt Tea (Caddy)

ბაზაზონიკური სასმელები SOFT DRINKS

ბორჯომი, წყაროს წყალი 3.00
Borjomi, still spring water

ბორჯომი, მინერალური წყალი 0,5 3.00
Borjomi, sparkling mineral water

ნაბეღლავი, მინერალური წყალი 0,5 3.00
Nabeghlavi, sparkling mineral water

ლიმონათი (ტარაგონა, მსხალი, ნალევი, 3.50
ლიმონი, ყურძენი) 0,5

Lemonade (tarragon, pear, cream, lemon, grape)

კოკა-კოლა, ლაითი, ზერო 2.50
Coca-cola, Light, Zero

ფანტა, სპრითი 0,25
Fanta, Sprite

საფინჯო ლიმონათი 8.00
Home-made lemonade

ყავის გადაღობა 18% ღირს
18% VAT will be added

ფუნქციონარი

რ ე ს ტ მ რ ა ნ ე ი

წვენი/WHYSKEY

ფორთხალი, ალუბალი, ალამი, ვაშლი, ანანასი, გრეიფრუტი, ბრონეული, პომიდორი Orange, cherry, peach, apple, pineapple, grapefruit, pomegranate, tomato	200 მლ./მლ. 3.50
ფორთხალი, ვაშლი, სტაფილო, გრეიფრუტი (ახლად დაწვნილი) Orange, apple, carrot, grapefruit (Fresh)	9.50

პერატინი/APERATIF

მარტინი როსო Martini Rosso	100 მლ./მლ. 8.00
მარტინი ბიანკო Martini Bianco	8.00
მარტინი ექსტრა დრაი Martini Extra Dry	8.50
კამპარი Campari	9.50

ვოდეკა/VODKA

აბსოლუტი Absolut Blue	50 მლ./მლ. 7.00
ფრუტის ვოდეკა (კინცა, ფეიჯოა) Fruit vodka (Quince, Feijoa)	8.00
სმირონოვი შავი Smirnoff Black	8.50
ბელვედერი Belvedere	11.50
გრეი გუსი Grey Goose	11.50
ბელუგა Beluga	13.00

ტეკილა/TEQUILA

საუზა სილვერი Sauza Silver	50 მლ./მლ. 6.00
საუზა გოლდი Sauza Gold	6.50
ჰოსე კუერვო ტრადიციული Jose Cuervo Tradicional	13.00

ჭაჩა/CHACHA

ჭაჩა მუხაში დაზარგებული, მარანული Chacha in oak, Maranuli	50 მლ./მლ. 5.50
ჭაჩა საფერავი, თელავის ღვინის მარანი Chacha saperavi, Telavi Wine Cellar	6.00
ჭაჩა (ელიტური), თელავის ღვინის მარანი Chacha Elite, Telavi Wine Cellar	9.50
„ორო“ ჭაჩა Oro Chacha	10.00
ჭაჩა კლასიკური შატო მუხრანი Chacha classic Château Mukhrani	17.00

ვოდეკა/WHYSKEY

ჯეიმსონი Jameson	50 მლ./მლ. 9.00
ჯეკ დანიელი Jack Daniels	12.00
ჩივას რეგალი 12 წლიანი Chivas Regal 12 years	12.50
ჯიმშერი Jimsher	12.50
ჯონი ვოლქერი, შავი Johnnie walker, black	14.00
ჩივას რეგალი 18 წლიანი Chivas Regal 18 years	25.00
ბუშმილსი 10 წლიანი Bushmills 10 year malt	16.50
გლენფიდისი 15 წლიანი Glenfiddich 15 years	18.00
გლენმორანგი ორიგინალი Glenmorangie Original	19.50
კრეგანმორი მალტი Cragganmore single malt	20.50
ლაგავულინი 16 წლიანი Lagavulin 16 years	32.00
ჯონი ვოლქერი, ღრუჭი Johnnie walker, blue	62.00

კონიაკი/COGNAC

სარაჯიშვილი, V.S.O.P Sarajishvili, V.S.O.P	50 მლ./მლ. 14.00
რემი მარტინი V.S.O.P Remy Martin V.S.O.P	21.50
სარაჯიშვილი, X.O Sarajishvili, X.O	29.00
ჰენესი, X.O Hennessy, X.O	62.00
კურვუაზი X.O Courvoisier X.O	83.00

ბირი/BEER

ლოვენბრაუ 0.33 Lowenbrau	7.00
კონიგ პილსერი 0.5 Konig Pilsner	7.00
აღუბლის ბირი Cherry beer	10.00

ფასს ემატება 18% ღირსე
18% VAT will be added to the final bill

ცქრიალა ღვინო

ბაგრატიონი კლასიკური (მშხალი)	29.00
ბაგრატიონი კლასიკური (ნახევრადმშხალი)	29.00
ბაგრატიონი კლასიკური (ნახევრადღვებოლი)	29.00
ბაგრატიონი ძველი ჩუხჩუხი (ნახევრადმშხალი)	34.00
ბაგრატიონი ვაჩხაშვილი (ნახევრადღვებოლი)	36.00
ბაგრატიონი ფანჯარა	98.00

შამპანიური

Moet and Chandon, საფრანგეთი	230.00
Veuve Clicquot, საფრანგეთი	295.00
Dom Perignon, საფრანგეთი	690.00

თეთრი მშხალი ღვინო

მწვანე, თელავის ღვინის მარანი	9.50	26.00
მწვანე 2015, ოხოველა		61.00
გორული მწვანე 2013, სამეფო ჩუხჩუხი, შატო მუხრანი		98.00
გორული მწვანე 2016, შატო მუხრანი		48.00
მანავი კახის 2015, გიუანი		51.00
მწვანე 2014, ვინივერია		75.00
მწვანე 2014, მუკალო (ქვევრი)		92.00
მწვანე 2014, შალაურის მარანი (ქვევრი)		45.00
ჩქანთელი განსაზღვრული მარაგი 2014, შატო მუხრანი		145.00
ჩქანთელი, თელავის ღვინის მარანი		22.00
ჩქანთელი 2013, შალაურის მარანი (ქვევრი)		42.00
ჩქანთელი 2014, ორგო (ქვევრი)		62.00
საღრამუზო 10 ქვევრი 2014, თელავის ღვინის მარანი		90.00
ჩქანთელი ჩუხჩუხი 2013, სანახელი (ჭოტიაშვილი) (ქვევრი)		110.00
ჩქანთელი 2015, დავით რიხაძის მარანი (ქვევრი)	13.00	41.00
ქისი 2015, ვინივერია		85.00
ქისი განსაკუთრებული მარაგი 2015, თბილღვინო		62.00

ფასს ემატება 18% ღღ
18%VAT will be added to the final bill

ფუნქციონარი

რ ე ს ტ მ რ ა ნ ი

ქისი ვინოტყეა 2014, შუხმანი (ქვევრი)		95.00
ქისი ჩრეული 2015, სანნახელი (ტოტიაშვილი) (ქვევრი)		90.00
ქისი 2015, ვინე პონტო (ქვევრი)		98.00
ქისი 2012, მიღლიანი (ქვევრი)		110.00
ხიხვი 2014, ვინივერია		75.00
ხიხვი ჩრეული 2014, სანნახელი (ტოტიაშვილი) (ქვევრი)		89.00
ციცქა 2015, ხაჩება		39.00
ციცქა, მახანული		26.00
კრახუნა 2013, ხაჩება		47.00
ცოლიკოური 2013, ხაჩება		29.00
კონდოლი მწვანე-ქისი 2016, თელავის ღვინის მახანი		39.00
წინანდლი 2015, თელავის ღვინის მახანი	9.00	25.00
წინანდლი 2015, მოსმიერი		56.00
წინანდლი 2015, თელიანი ველი		26.00
წინანდლი 2015, ღუკასი		128.00
წინანდლი განსაკუთრებული მახაგი 2015, თბილღვინო		42.00

თეთრი მუხანი ორგანული და ბიო ღვინო

ჩინური 2015, გოცას ღვინო (ქვევრი)		90.00
გორული მწვანე 2015, ღაგვინანი (ქვევრი)		105.00

თეთრი ნახევარტკბილი ღვინო

ტვიში 2015, თელავის ღვინის მახანი	13.00	41.00
ტვიში 2015, თელიანი ველი		39.00
თეთრა 2015, ძველი მახანი		95.00

ჰარდისფერი ღვინო

თავკვერი 2014, შატო მუხიანი		50.00
საფეჩავი როზე 2016, თბილღვინო	9.00	24.00

ფასს ემატება 18% ღღ
18%VAT will be added to the final bill

წითელი შხალი ღვინო

საფენავი 2016, შუხმანი	9.50	27.00
საფენავი, თელავის ღვინის მარანი		30.00
კისისხევის საფენავი 2015, თელიანი ველი (ქვევრი)		39.00
საფენავი 2013, შაქო მუხრანი		68.00
საფენავი 2014, ღუკასი		112.00
საფენავი 2006, ოროველა		110.00
საფენავი 2015, ენოლოგი ღვით მაჭავარიანი		198.00
საფენავი 2015, მოსმიერი		68.00
საფენავი განსაკუთრებული მარაგი 2013, თბილღვინო		77.00
საფენავი რეზერვი 2007, თელავის ღვინის მარანი		225.00
საფენავი 2015, ორგო (ქვევრი)	18.00	69.00
საფენავი 2014, შაღურის მარანი (ქვევრი)		51.00
საფენავი რეზერვი 2014, სანნახელი (ტოტიაშვილი) (ქვევრი)		110.00
საღრნაპეზო საფენავი 2014, თელავის ღვინის მარანი		130.00
საფენავი პრემიუმი 2012, ხაჩება		89.00
საფენავი 2012, სამეთო რეზერვი, შაქო მუხრანი		170.00
მუკუზანი 2014, თელავის ღვინის მარანი		50.00
მუკუზანი 2014, თელიანი ველი		55.00
მუკუზანი 2014, ვინივერია		85.00
მუკუზანი 2015, მიღლიანი	15.00	47.00
მუკუზანი განსაკუთრებული მარაგი 2013, თბილღვინო		132.00
შავკაპილო 2014, შაქო მუხრანი		82.00
ოცხანური საფენე მონასტერი 2013, ხაჩება (ქვევრი)		134.00

ფასს ემატება 18% ღღ
18%VAT will be added to the final bill

წითელი შხანი ორგანული და ბიო ღვინო

ხაშმის საფენავი 2015, ჯაყელი (ქვევრი)	112.00
საფენავი 2015, გოცას ღვინო (ქვევრი)	84.00
საფენავი 2011, ლავინიანი (ქვევრი)	108.00

წითელი ნახევრადშხანი ღვინო

საფენავი 2016, მანანი სანავარლო (ქვევრი)	89.00
უსახელაური 2015, უსახელაურის ვენახები	198.00

წითელი ნახევრადსუბილი ღვინო

ქინძმარაული 2016, თელავის ღვინის მანანი	14.00	46.00
ქინძმარაული 2014, თბილღვინო		46.00
ქინძმარაული 2015, თელიანი ველი		48.00
ქინძმარაული 2016, მანანი სანავარლო		98.00
ხვანჭკარა 2013, ხარება		98.00
ხვანჭკარა 2016, თელავის ღვინის მანანი		95.00
ხვანჭკარა 2015, მიღლიანი	29.00	92.00

საღვინო ღვინო

მუსკატო, შაქო მუხიანი	13.00	95.00
აის ვაინი 2013, თელავის ღვინის მანანი		75.00

სამხრეთ-დასავლეთი საზრანგეთი

თეთრი ღვინო

Jurançon Sec, Clos Lapeyre, 2011

22.00

ყურძნის ჯიშის: 100% გრო მანსენი. არომატული თავდის, ყვავილების, ანანასის, მუსკატისა და მანგოს ბუკეტით. არომატი მიიღწევა გვიანი რთვების წარმოებითა და ღვინის რეჟზე დაყოვნებით, რომელიც შედეგად ძველდება ახალი მუხის კანში.

Irouleguy Blanc, „Hegoxuri“ Domaine Arretxea, 2011

55.00

ყურძნის ჯიშის: 70% გრო მანსენი, 20% პენი მანსენი, 10% კულბ პენი. დაძველებულია უფანგავი ღვინისა და მუხის კანში. გამორჩეულია ოქროსფერი შეფერილობითა და დახვეწილი ბუკეტით, რომელიც ჰანმონიულად ეწყობა თეთრი ყვავილისა და ეგზოტიკური ხილის არომატებს.

დასავლეთ-ჩრდილოეთი

თეთრი ღვინო

Picpoul de Pinet, Château de la Mirande, 2012

14.00

ყურძნის ჯიშის: პიკპული. ღვინისთვის დამახასიათებელია ანისის, მწვანე ხილისა და მცენარეების ბუკეტი.

რონა

თეთრი ღვინო

St Joseph Blanc, Domaine du Monteillet, 2011

48.00

ყურძნის ჯიშის: 100% მანსანი მანგოს, ნუშისა და ფიჭის არომატებით. წარმოებულია მცირე რაოდენობით.

ლუარა

თეთრი ლვინო

Sauvignon de Touraine, Domaine Guy Allion, 2012

14.00

ყურძნის ჯიშის: მაქსიმალური სიმწიფის სოვინიონ ბლანი, რომელიც დაწურეს მოკრეფისთანავე, დაჟანგების თავიდან ასაცილებლად. ლვინო გამდიდრებულია ხურცკმდელის, ანწლისა და ზაფხულის ხილის არომატებით.

Muscadet Amphibolite Nature, Domaine Jo Landron, 2011

22.00

ყურძნის ჯიშის: მუსკადე. სასიამოვნო, გამოკვეთილი გემო მინერალური არომატითა და მცირე მცენარეული ელემენტებით. ყურძენი მოკრეფილია ხელით. ორგანული ლვინო.

Sancerre Blanc, Domaine Gerard Fiou, 2011

29.00

ყურძნის ჯიშის: სოვინიონ ბლანი, კარგად გამოხატული ხურცკმდელისა და მწიფე ატმის არომატი, გემოზე ტროპიკული ხილის, ნესვისა და მჟავე ვაშლის დაბოლოებით.

ბოჟოლი

Fleurie Domaine Du Calvaire De Roche-Gres, Didier, Desvignes, Morgon, 2010

26.00

ყურძნის ჯიშის: გაძე. ლვინისთვის დამახასიათებელია იის ნაზი არომატი და მინერალური გემო.

ქუჩა და სავაჭარი

თეთრი ღვინო **25.00**
Chardonnay Sous Voile, Domaine Marie-Pierre Chevassu, 2009
ყუჩდნის ჯიშის: შარდონე. ღვინოს ახასიათებს სანელებლებისა და თაფლის
ანომალი. წანმოვებულია კოლც და ჟიურიაში. ორგანული ღვინო.

ესპანეთი

თეთრი ღვინო **41.00**
Nibias Albarin Blanc, Bodegas Chacon Buelta, 2009
ყუჩდნის ჯიშის: ალბარინო ბლანკო. ძველდება ცხნა თვის განმავლობაში
მუხის კანებში და გამოიჩინება განგინისა და კომშის ანომალიებით.

პორტუგალია

თეთრი ღვინო **16.00**
Vinho Verde Branco Quinta de Sanjoanne, Casa de Cello, 2012
ყუჩდნის ჯიშის: ავესა და ლერეირა. ღვინო გამოიჩინება ალმისა და ვაშლის
ანომალიებით, მკვეთრად გამოხატული ღვინის დაბოლოებით.

აღმოსავლური და ლუქსემბურგი

თეთრი ღვინო **27.00**
Riesling Tradition, Domaine Albert Mann, 2012
ყუჩდნის ჯიშის: რისლინგი, კარგად გამოხატული ხილის ანომალიებით. აქვს
მიმზიდველი მუსკუსის ბუკეტი და ღია შეფერილობა. ასევე დაჰყრავს
მნიშვნელოვან ალმის, ვაშლისა და მანდარინის სუნებს.

Gewurztraminer Tradition, Domaine Albert Mann, 2011 **36.00**
ყუჩდნის ჯიშის: გევურტრამინერი. ღვინოსთვის დამახასიათებელია
კოჭას, ღირისა და სხვადასხვა სანელების მკვეთრი ბუკეტი. ორგანული
ღვინო.

იხანია

თეთრი ღვინოები Dinavolino Bianco, AA Denavolo, 2010 ყუნძნის ჯიში: ღრეზიანო, მალვაზია, მანსანი. ღვინოს აქვს ვაშლის სიძრის და წითელი აქმის არომატები. რეგიონი ემილია-რომანია.	30.00
Moscato d'Asti "Lumine", Ca'd'Gal, 2012 ყუნძნის ჯიში: მუსკატი – ნესვისა და ფორთოხის კანის გამოკვეთილი არომატებით. ზომიერად ტკბილი, საუკეთესოდ შეეფერება დესერტებს. ორგანული ღვინო.	29.00
წითელი ღვინო Rosso Rovittello, AA Benanti, 2005 ყუნძნის ჯიში: ნერელო მასკალეზე, ნერელო კაპურიო, გრენაში. ღვინო გამოიჩინება ძლიერი ალუბის სუნდელითა და ხიდის სიღებოთი.	58.00

სამხეთი აფრიკა

თეთრი ღვინო Black Rock Chenin-Chardonnay-Viognier, 2009 ყუნძნის ჯიში: შენენ ბლანი, შარლონე, ვიონიე. ამ ღვინოს არომატი მომენდრად იქცევეს ყურადღებას თავისი მინერალური და არომატული თვისებებით. თითოეულ ყლუში იგრძნობა თეთრი ყვავილების, ვაგინისა და ხიდის მრავალფეროვანი არომატები.	24.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

FUNICULAR

RESTAURANT

SPARKLING WINE

Bagrationi Classic (Brut)	29.00
Bagrationi Classic (Semi Dry)	29.00
Bagrationi Classic (Semi Sweet)	29.00
Bagrationi Old Reserve (Semi Dry)	34.00
Bagrationi Rose (Semi Sweet)	36.00
Bagrationi Finest	98.00

CHAMPAGNE

Moet and Chandon, Brut Imperial, France	230.00
Veuve Clicqout, Brut, France	295.00
Dom Perignon, Brut, France	690.00

WHITE DRY WINE

Mtsvane, Telavi Wine Cellar	9.50	26.00
Mtsvane 2015, Orovela		61.00
Reserve Royale- Goruli Mtsvane 2013, Château Mukhrani		98.00
Goruli Mtsvane 2016, Château Mukhrani		48.00
Manavi barrel 2015, GiuAAAni		51.00
Mtsvane 2014, Winiveria		75.00
Mtsvane 2014, Mukudo (Qvevri)		92.00
Mtsvane, 2014, Shalauri Wine Cellar (Qvevri)		45.00
Rkatsiteli, Limited Edition 2014, Château Mukhrani		145.00
Rkatsiteli, Telavi Wine Cellar		22.00
Rkatsiteli 2013, Shalauri Wine Cellar (Qvevri)		42.00
Rkatsiteli 2014, Orgo (Qvevri)		62.00
Satrapezo 10 Qvevri 2014, Telavi Wine Cellar		90.00
Rkatsiteli Reserve 2013, Satsnakheli (Tchotiashvili) (Qvevri)		110.00
Rkatsiteli 2015, Dato Chikhladze's Marani (Qvevri)	13.00	41.00
Kisi 2015, Winiveria		85.00
Kisi Special Reserve 2015, Tbilvino		62.00

ყვანს ემატება 18% ღირებულება
18%VAT will be added to the final bill

FUNICULAR

RESTAURANT

Kisi Vinoterra 2014, Schuchmann (Qvevri)		95.00
Kisi Rcheuli 2015, Satsnakheli (Tchotiashvili) (Qvevri)		90.00
Kisi 2015, Wine Ponto (Qvevri)		98.00
Kisi 2012, Mildiani (Qvevri)		110.00
Khikhvi 2014, Winiveria		75.00
Khikhvi Rcheuli 2014, Satsnakheli (Tchotiashvili) (Qvevri)		89.00
Tsitska 2015, Khareba		39.00
Tsitska, Maranuli		26.00
Krakhuna 2013, Khareba		47.00
Tsolikouri 2013, Khareba		29.00
Kondoli Mtsvane Kisi 2016, Telavi Wine Cellar		39.00
Tsinandali 2015, Telavi Wine Cellar	9.00	25.00
Tsinandali 2015, Mosmieri		56.00
Tsinandali 2015, Teliani Valley		26.00
Tsinandali 2015, Lukasi		128.00
Tsinandali Special Reserve 2015, Tbilvino		42.00

WHITE DRY ORGANIC & BIO WINE

Chinuri 2015, Gotsa's Wine (Qvevri)		90.00
Goruli Mtsvane 2015, Lagvinari (Qvevri)		105.00

WHITE SEMI SWEET WINE

Tvishi 2015, Telavi Wine Cellar	13.00	41.00
Tvishi 2015, Teliani Valley		39.00
Tetra 2015, Old Cellar		95.00

ROSE WINE

Tavkveri 2014, Château Mukhrani		50.00
Saperavi Rose 2016, Tbilvino	9.00	24.00

ფასს ემატება 18% ღირს
18%VAT will be added to the final bill

FUNICULAR

RESTAURANT

RED DRY WINE

Saperavi 2016, Schuchmann	9.50	27.00
Saperavi, Telavi Wine Cellar		30.00
Kisiskhevi Saperavi 2015, Teliani Valley (Qvevri)		39.00
Saperavi 2013, Château Mukhrani		68.00
Saperavi 2014, Lukasi		112.00
Saperavi 2006, Orovela		110.00
Saperavi 2015, enologist David Machavariani		198.00
Saperavi 2015, Mosmieri		68.00
Saperavi Special Reserve 2013, Tbilvino		77.00
Saperavi Reserve 2007, Telavi Wine Cellar		225.00
Saperavi 2015, Orgo (Qvevri)	18.00	69.00
Saperavi 2014, Shalauri Wine Cellar (Qvevri)		51.00
Saperavi Reserve 2014, Satsnakheli (Tchotiashvili) (Qvevri)		110.00
Satrapezo Saperavi 2014, Telavi Wine Cellar		130.00
Saperavi Premium 2012, Khareba		89.00
Reserve Royale - Saperavi 2012, Château Mukhrani		170.00
Mukuzani 2014, Telavi Wine Cellar		50.00
Mukuzani 2013, Teliani Valley		55.00
Mukuzani 2014, Winiveria		85.00
Mukuzani 2015, Mildiani	15.00	47.00
Mukuzani Special Reserve 2013, Tbilvino		132.00
Shavkapito 2014, Château Mukhrani		82.00
Otskhanuri Sapere Monastery 2013, Khareba (Qvevri)		134.00

ფასს ემატება 18% ღირს
18%VAT will be added to the final bill

FUNICULAR

RESTAURANT

RED DRY ORGANIC & BIO WINE

Saperavi of Khashmi 2015, Jakeli (Qvevri)	112.00
Saperavi 2015, Gotsa's Wine (Qvevri)	84.00
Saperavi 2011, Lagvinari (Qvevri)	108.00

RED SEMI DRY WINE

Saperavi 2016, Marani Sanavardo (Qvevri)	89.00
Usakhelauri 2015, Usakhelauri Vineyards	198.00

RED SEMI SWEET WINE

Kindzmarauli 2016, Telavi Wine Cellar	14.00	46.00
Kindzmarauli 2014, Tbilvino		46.00
Kindzmarauli 2014, Teliani Valley		48.00
Kindzmarauli 2016, Marani Sanavardo		98.00
Khvanchkara 2013, Khareba		98.00
Khvanchkara 2016, Telavi Wine Cellar		95.00
Khvanchkara 2015, Mildiani	29.00	92.00

SWEET WINE

Muscat, Château Mukhrani	13.00	95.00
Ice-wine 2013, Telavi Wine Cellar		75.00

ფასს ემატება 18% ღირება
18%VAT will be added to the final bill

FUNICULAR

RESTAURANT

SOUTH WEST FRANCE

Whites

Jurançon Sec, Clos Lapeyre, 2011

22.00

Grapes: 100% Gros Manseng with beautiful bouquet of honey, flowers, pineapple, nutmeg and mango. Aromatic intensity is achieved by late picking and using the lees to obtain color and extract.

Irouleguy Blanc „Hegoxuri “ Domaine Arretxea, 2011

55.00

Grapes: 70% Gros Manseng, 20% Petit Manseng, 10% Petit Courbu. Fermented in stainless steel and barriques. Remarkable for its golden straw color and subtle aroma of white flowers mingle harmoniously with extremely fresh exotic fruits.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Whites

Picpoul de Pinet, Château de la Mirande, 2012

14.00

Grapes: Picpoul - an ancient grape variety, which has a sort of green-tinted fruit and crisp acidity. This version has a spicy aniseed bouquet, green fruits and herbs.

RHONE

Whites

St Joseph Blanc, Domaine du Monteillet, 2011

48.00

Grapes: 100% Marsanne with typical mango flavors, almond blossom and beeswax. Produced in tiny quantities.

ყავის ემატება 18% ღირს
18%VAT will be added to the final bill

FUNICULAR

RESTAURANT

LOIRE

Whites

Sauvignon de Touraine, Domaine Guy Allion, 2012 **14.00**
Grapes: Sauvignon Blanc, which are picked at maximum ripeness and immediately transported to the winery to prevent oxidation. The palate is filled with gooseberry fool infused with elderflower and hints of summer fruit.

Muscadet Amphibolite Nature, Domaine Jo Landron, 2011 **22.00**
Grapes: Muscadet. Organic viticulture with lovely, bright, fresh, mineral nose and slight herby element. Quite precise in style, well defined, with firm acids and balanced texture and weight. Tastes of green and red apple, lemon rind and white flower. Harvested by hand.

Sancerre Blanc, Domaine Gerard Fiou, 2011 **29.00**
Grapes: Sauvignon Blanc. Very pungent gooseberry fruit with ripe pear and pear-drop aroma. Has a little suggestion of a more tropical fruit character with melon and apple acidity on the finish.

BEAUJOLAIS

Fleurie Domaine Du Calvaire De Roche-Gres, Didier, Dedvignes, **26.00**
Morgon 2010
Grapes: Gamay. Wine has a lovely aroma of violets whilst on the palette pure finesse and suppleness leads to notes of mineral.

FUNICULAR

RESTAURANT

JURA & SAVOIE

Whites

Chardonnay Sous Voile, Domaine Marie-Pierre Chevassu, 2009
Grapes: Chardonnay, appellation cotes du Jura controlee. Spicy notes on the nose to back the more classic honeyed notes of Chardonnay. The palate is all about fresh citrus fruits and a bracing acidity. Organic wine.

25.00

SPAIN

Whites

Nibias Albarin Blanc, Bodegas Chacon Buelta, 2009
Grapes: Albarin Blanco, aged for a further nine months on the lees in futs. The wine has subtle dried fruit flavors of apricot and quince.

41.00

PORTUGAL

White

Vinho Verde Branco Quinta de Sanjoanne, Casa de Cello, 2012
A blend of the grapes Avesso and Loureira with pear and apple fruit aromas, very dry pithy lemon finish.

16.00

ALSACE & LUXEMBOURG

Whites

Riesling Tradition, Domaine Albert Mann, 2012
Grapes: Riesling, which is more of a vin de fruit. It has an attractive musky nose and a tranquil palate with ripe pear and apple offset by cleansing notes of mandarin.

27.00

Gewurztraminer Tradition, Domaine Albert Mann, 2011
Grapes: Gewurztraminer has a classic bouquet of ginger, lychee and spices, intense and fresh. Organic wine.

36.00

ყვანს ემატება 18% ღირს
18%VAT will be added to the final bill

FUNICULAR

RESTAURANT

ITALY

Whites

Dinavolino Bianco, AA Denavolo, 2010 **30.00**
Grapes: Trebbiano, Malvasia, Marsanne. Wine has cider apples and red pears aroma. Region Emilia Romagna.

Moscato d'Asti 'Lumine', Ca'd'Gal, 2012 **29.00**
Grapes: Moscato with melon and orange peel aromas. It is moderately sweet and would complement richer desserts as well. Organic wine.

Reds

Rosso Rovittello, AA Benanti, 2005 **58.00**
Grapes: Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio with Grenache. Wine is strong, spiced, floral and cherry with some fruit sweetness on the nose.

SOUTH AFRICA

Whites

Black Rock Chenin-Chardonnay-Viognier, 2009 **24.00**
Grapes: Chenin Blanc, Chardonnay, Viognier. The nose of this wine strikes you immediately with its mineral and fragrant qualities. A lively but weighted taste driven through by a ray of mineral acidity which combines naturally with white petals, apricots and bright fruitiness.