

Café

STARTER

- EKALA** // Cornbread Waffles, Walnuts, Aged Cottage Cheese Dressing - 19€
- FENNEL & ASHMELO** // Cucumber, Udabno Grapes, Granola, Rucola, Citrus Dressing - 21€
- GRILLED ARTICHOKE** // Rucola, Lemon, Garlic & Truffle Butter - 27€
- TOMATO & SULGUNI** // Purple Basil, Cherry Vinegar, Kakhetian Sunflower Oil - 17€
- GOAT CHEESE SALAD** // Zucchini, Caramelized Pear, Goji Berries, Mint & Orange Dressing - 21€
- BUTTERCRUNCH SALAD** // Jerusalem Artichokes, Sun-Dried Tomatoes, Capers, Parmesan & Mustard Dressing - 15€
- NICOISE SALAD** // Tuna, Green Beans, Egg, Anchovies, Olives, Cherry Tomato - 17€
- GARLIC SHRIMPS** // Marinated Kohlrabi, Toasted Bread, Lemon & Butter Sauce - 21€
- CHICKEN LIVER PÂTÉ** // Plum Chutney, Rucola, Toasted Provence Bread, Pistachio - 17€
- BEEF SALAD** // Pak Choi, Sesame Seeds, Mushrooms, Mustard, Oyster Sauce - 23€



SOUP

- BOUILLABAISSÉ** // Shrimp, Salmon, Sea Bass, Garlic Mayo, Toasted Baguette - 23€
- BORSCH** // Cabbage, Beetroot, Potato, Sour Cream - 13€
- CHIKHIRTMA** // Chicken Fillet, Tarragon, Vinegar - 15€

FROM THE OVEN

- IMERETIAN KHACHAPURI** // - 13€
- ADJARIAN KHACHAPURI** // - 15€
- PUFF PASTRY KHACHAPURI** // - 15€
- PUFF PASTRY LOBIANI** // - 13€

MAIN COURSE

- VEGETABLE CURRY** // Cauliflower, Sweet Potato, Chickpeas, Basmati Rice - 19€
- RISOTTO** // Shrimps, Saffron, Parmesan, Lemon & Orange Zest - 25€
- TORTELLINI** // Cottage Cheese, Sun-Dried Tomatoes, Parmesan & Cherry Tomatoes Sauce - 19€
- MUSHROOM SPAGHETTI** // Mushroom Mix, Cream, Truffle, Parmesan - 27€
- PUMPKIN GNOCCHI** // Bacon, Mushrooms, Butter, Parmesan - 25€
- NORWEGIAN SALMON** // Zucchini, Red Adjika, Teriyaki Sauce - 37€
- GRILLED SEA BASS** // Chinese Cabbage, Nishiki Rice, Oyster Sauce - 35€
- ROASTED CHICKEN** // Grilled Vegetables - 25€
- DUCK CONFIT** // Green Beans, Zucchini, Rosemary, Honey & Orange Sauce - 35€
- FILLET STEAK** // Celery Purée, Grilled Broccoli, Almonds, Wine Sauce - 39€

GEORGIAN

- CAULIFLOWER BAZHE** // Bell Pepper Salsa, Pomegranate, - 15€
- ADJAPSANDALI** // Eggplant, Potato, Bell Pepper, Tomato, Mehadi - 15€
- IMERETIAN KUPATI** // Minced Pork & Beef, Tashmijabi, Cornelian Berry Sauce - 21€
- DOLMA** // Minced Pork & Beef, Chinese Cabbage, Kaymak, Beetroot & Carrot Adjika - 17€
- CHAKONDRILI** // Veal Meat, Ghomi & Phuchkholia, Savory - 25€
- KHARCHO & ELARJI** // Veal Stew with Walnuts - 23€



SIDE

- ELARJI** // - 9€
- GRILLED PUMPKIN, JONJOLI PESTO** // - 9€
- PAN-FRIED POTATOES** // - 9€
- GRILLED VEGETABLES** // - 7€

Prices Exclude 18% VAT
Most of our products are locally sourced and seasonally fresh

Vegetarian Vegan



სტანდარტი

- ოვალა** // მჭაღის ვაჭლი, ნიგოზი, ზროწყული, ღამბაღაღაჭოს სოუსი - 19€
- ფაქედი და აჭმელი** // კიტრი, უღაბნოს ყურძენი, გრანოლა, რუკოლა, ციტრუსის სოუსი - 21€
- არტიქოქი გრილზე** // რუკოლა, კარაჭი ნივრით და ტრუფელით - 27€
- კომბოსტო და სულგუნი** // რეპანი, ალუბლის ძმარი, კაბურთი მხესუმბირის ზეთი - 17€
- მხის ყვავის სალადი** // ყაზაყი, კარამელიზებული მხაღი, გოჯი ბერი, პიტნის და ფრთაბაღის სოუსი - 21€
- ღამბაღაღაჭოს სალადი** // მიწვამაღა, გამომწვარი პომიდორი, კაბერსი, პარმეზანის და მკოვრის სოუსი - 15€
- ნისუაზის სალადი** // ტუნა, მწვანე ლობიო, კვერცხი, ანჩოუსი, ზეთის ბილი, პომიდორი ჩერი - 17€
- კრევეტები ნივრით** // მარინირებული კოლმანი, გახუბული პური, ლიმონის და კარაჭის სოუსი - 21€
- ძამბის ღვინოს კაჭტატი** // ქლიავის ჩაჭნი, რუკოლა, გახუბული პომიდორის პური, ვისტა - 17€
- საძმონის ხორცი სალადი** // პაკ ჩოი, სეზამის მარცვლები, სოკო, მკოვრი, ხამანჭის სოუსი - 23€



სუპი

- ზუნიბაღი** // კრევეტები, ორაგული, სიბასი, მათონები ნივრით, გახუბული ზაგუტი - 23€
- ღორცი** // კომბოსტო, ღამბაღი, კარტოფილი, არაფანი - 13€
- ჩინიბაღი** // ჭამის ვილი, ტარბუნა, ძმარი - 15€

ლუბაღიღან

- იმერული ხაჭაპური** // - 13€
- ადარიული ხაჭაპური** // - 15€
- ფენივანი ხაჭაპური** // - 15€
- ფენივანი ლობიანი** // - 13€

მთავარი კერძი

- მუსტაქის ძარი** // ყვავილოვანი კომბოსტო, ტკბილი კარტოფილი, მუბულო, ზრინჯი ზანმათი - 19€
- რიჭოტი** // კრევეტები, მკოვანი, პარმეზანი, ლიმონის და ფრთაბაღის კვარა - 25€
- ტირტილი** // ზაჭო, მხეზე გამომწვარი პომიდორი, პარმეზანის და პომიდორი ჩერის სოუსი - 19€
- სოკოს სალადი** // სოკოს მიჭი, ნაღები, ტრუფელი, პარმეზანი - 27€
- მომბოს ნიჭი** // ბეკონი, სოკო, კარაჭი, პარმეზანი - 25€
- მორეგული ორაგული** // ყაზაყი, წითელი აჯიკა, ტერიაკის სოუსი - 37€
- სიბასი გრილზე** // ჩინური კომბოსტო, ზრინჯი ნიჭი, ოსტერ სოუსი - 35€
- ფიჭვანი ძამბა** // ზოსტეული გრილზე - 25€
- ინის კომბო** // მწვანე ლობიო, ყაზაყი, როზმარინი, თაჭლის და ფრთაბაღის სოუსი - 35€
- ვილი სტატი** // ნიაბურის პიურე, ზროკული გრილზე, ნუში, ღვინის სოუსი - 39€

ქართული

- ყვავილოვანი კომბოსტო და ზაჭო** // ზუღარული წიწაკა, ზროწყული, - 15€
- აჭაჭანდალი** // ზაღრიჯანი, კარტოფილი, ზუღარული წიწაკა, პომიდორი, მჭაღი - 15€
- იმერული კუპატი** // ლორის და საქონლის ხორცი, თაჭიბაღი, შინჯის სოუსი - 21€
- ტირტილი** // ლორის და საქონლის ხორცი, ჩინური კომბოსტო, კანიბაღი, ღამბაღის და სტატილის აჯიკა - 17€
- ჩამონდარილი** // ხმოს ხორცი, ლობი და ფუჩხოლია - 25€
- ხარჭო და ელარჯი** // ხმოს ხორცი, ნიგოზი, სულგუნი - 23€

გარნირი

- ელარჯი** // - 9€
- მომბო გრილზე, მონდონის პესტო** // - 9€
- ტაჭაზა ფიჭვანი კარტოფილი** // - 9€
- მუსტაქის გრილზე** // - 7€

მწვანე ლობიო ფასები არ შეიცავს 18% ღირსს-ს ჩვენი პროდუქტების ძირითადი ნაწილი ადგილობრივი და ნაჭურბულია

ვეგეტარიანული ვეგანური

Beverage

COFFEE

ESPRESSO	4¢
ESPRESSO MACCHIATO	4¢
DOUBLE ESPRESSO	6¢
AMERICANO	4¢
CAPPUCCINO	6¢
CAFÉ LATTE	6¢
LATTE MACCHIATO	6¢
MATCHA LATTE	10¢
PINK LATTE	6¢
GOLDEN CHAI LATTE	8¢
FLAT WHITE	6¢
HARIO V60 COLOMBIA	8¢
HARIO V60 KENYA	11¢
CHEMEX	8¢
FRENCH PRESS	8¢
COLD BREW	8¢

HOT CHOCOLATE

SMALL 5¢ | STANDARD 9¢

DARK CHOCOLATE

შავი შოკოლადი

MILK CHOCOLATE

მწიანი შოკოლადი

TEA

BIG BEN	5¢
English Breakfast	
COCOA VELLA	5¢
Cocoa Tea	
RUSSE IMPERIAL	5¢
Black Tea, Citrus	
EARL GREY FLEURS BLEUS	5¢
Black Tea, Bergamot	
GU ZHANG MAO JIAN	5¢
Classic Green Tea	
GRAND JASMIN CHUN FENG	5¢
Green Tea with Jasmine Flowers	
THE DU HAMMAM	5¢
Green Tea, Flowers & Red Fruit	
ROOIBOS DES VAHINES	5¢
Vanilla & Almond, Caffeine Free	
JARDIN DES BOIS	5¢
Herbs, Berries	
JARDIN TROPICAL	5¢
Exotic Fruits	

HOUSE PRESS JUICE

ORANGE	12¢
GRAPEFRUIT	12¢
CARROT	12¢
GREEN APPLE	12¢

BOOSTING SHOTS

GINGER SHOT	7¢
SPIRULINA SHOT	7¢

SMOOTHIES

RED BERRIES	12¢
PINEAPPLE, BLUEBERRY, ORANGE & VANILLA	12¢
STRAWBERRY, BANANA, ORANGE & MACA	12¢
AVOCADO & ALMOND	12¢
CACAO, BANANA & PUMPKIN SEEDS	12¢
MANGO	12¢

VITAMINS

PEAR, PINEAPPLE & POMEGRANATE	12¢
CELERY, BASIL, ALOE & APPLE	12¢
STRAWBERRY, BEETROOT, ORANGE & GINGER	12¢
PINEAPPLE & MINT	12¢
BERRIES, BEETROOT, APPLE & CACAO	12¢

HOMEMADE LEMONADES

LEMON & MINT	9¢
MANGO, LEMON, QUINCE SYRUP, TROPICAL TEA	9¢
POMEGRANATE & VANILLA	9¢
PASSION FRUIT	9¢
GUAVA & HIBISCUS	9¢
GINGER & LEMON	9¢
HIBISCUS & PASSION FRUIT	9¢

SOFT DRINKS

BAKURIANI SPRING	3¢
BORJOMI SPARKLING	4¢
COCA-COLA	4¢
GINGER ALE	5¢

APERITIF & LIQUEUR

MARTINI	10¢
JÄGERMEISTER	11¢
CAMPARI	15¢
LIMONCELLO	15¢
COINTREAU	15¢
PUNT E MES	15¢
BYRRH	15¢
RICARD	16¢

BEER

ARGO	6¢
BLACK LION IPA	12¢
APPLE CIDER	13¢
PERONI	15¢

RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS GOLD	11¢
MOUNT GAY ECLIPSE	13¢
SAYLOR JERRY	13¢
BLACKWELL JAMAICAN	15¢
HAVANA CLUB 7 ANOS	23¢
ZACAPA CENTENARIO 23YO	39¢

GIN

TANQUERAY LONDON DRY	12¢
PLYMOUTH	14¢
MALFY ROSA	15¢
TANQUERAY 10	19¢
HENDRICK'S	21¢
THE BOTANIST	21¢
MONKEY 47	46¢

TEQUILLA

ESPOLON BLANCO	13¢
ESPOLON REPOSADO	14¢
GUSANO ROJO MEZCAL	17¢
PATRON SILVER	29¢
PATRON REPOSADO	31¢

PORT & SHERRY

OFFLEY RUBY	11¢
PONSECA BIN NO.27	15¢
TIO PEPE	15¢
PEDRO XIMENEZ	15¢

Cocktails

PRICE 17¢

STAMBA MULE

Vodka, Lavender, Blueberry,
Ginger, Lime

TRINITY

Silver Tequila, Crème de
Cassis, Agave Red basil, Lime

SPRING BLOSSOM

Bourbon, Bitter, Cherry Syrup,
Aquafaba, Rosemary, Lemongrass, Mint

DIZZY LIZZY

Tequila Reposado, Bergamot Liqueur,
Agave, Rosemary, Kaffir Lime,

PASSION COOLER

Vodka, Passion Fruit, Almond Orgeat,
Sparkling Wine

MELLOW MOOD

Butterfly Pea Tea Infused Gin,
White Vermouth, Melon, Vanilla
Syrup, Lime, Agave

SOUTHSIDE

Bourbon, Passion Fruit, Almond
Orgeat, Lemongrass, Kaffir Lime

LONDON CALLING

London Dry Gin, Elderflower Liqueur,
Kiwi, Mint, Almond Orgeat, Aquafaba

REVIVAL

Rooibos Infused Spiced Rum, Grape
Liqueur, Lime, Strawberry,
Lavender Bitters, Aquafaba

SORREL SMASH

London Dry Gin, Lillet Blanc, Yellow
Chartreuse, Red Sorrel, Lime

TRUE ORANGE

Tequila Reposado, Aperitivo Liqueur,
Orange Liqueur, Passionfruit, Agave,
Lemongrass, Orange Bitters, Lime

Aperitivos

PRICE 14¢

BERTO TRAVAJ

Sweet Vermouth, Orange Slice

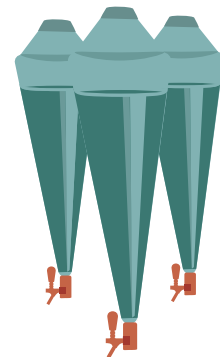
STAMBA APERITIVO

Dry Vermouth, Soda, Aperitivo,
Bitter

DRY MARTINI

Gin, Berto Vermouth DLA Tradission,
Lemon Twist

Lagidze



CREAM	3¢
CHOCOLATE	3¢
TARRAGON	3¢

WHISKEY

JOHN JAMESON	12¢
TULLAMORE D.E.W.	13¢
FOUR ROSES	14¢
BUSHMILLS	16¢
BULLEIT BOURBON	16¢
MONKEY SHOULDER	19¢
MAKER'S MARK	19¢
BULLEIT RYE	24¢
GLENMORANGIE ORIGINAL	31¢
TALISKER 10 YEARS	32¢
BALVENIE 12 YEARS	32¢
GLENFFIDICH 15 YEARS	37¢
LAPHROAIG	39¢
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE	41¢
THE MACALLAN 12 YEARS	41¢
NIKKA FROM THE BARREL	46¢
THE YAMAZAKI	123¢

VODKA

ABSOLUT BLUE	9¢
BELVEDERE	23¢
GREY GOOSE	23¢

CHACHA

ANDRONIKASHVILI'S MARANI	11¢
CHARLES RULLO	11¢
ORANO	13¢
GROSS MEISTER D8	13¢
CHATEAU MUKHRANI	15¢
RIRAVO FEIJOA	15¢

BRANDY COGNAC & CALVADOS

SARAJISHVILI V.S.	13¢
SARAJISHVILI V.S.O.P.	19¢
CALVADOS	21¢
SARAJISHVILI X.O.	33¢
REMY MARTIN V.S.O.P.	37¢
HENNESSY V.S.O.P.	37¢
HENNESSY X.O.	85¢