

Café

STARTER

- EKALA** 🌿
Cornbread Waffles, Walnuts, Aged Cottage Cheese Dressing - 19€
- FENNEL & ASHMELO** 🌿
Cucumber, Udabno Grapes, Granola, Rucola, Citrus Dressing - 21€
- 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 - 27€



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 - 43€

GEORGIAN

- CAULIFLOWER BAZHE** 🌿🌿
Bell Pepper Salsa, Pomegranate, - 15€
- ADJAPSANDALI** 🌿🌿
Eggplant, Potato, Bell Pepper, Tomato, Mchadi - 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

- ეკალა** 🌿
მწვანის ვაჭვი, ნიგოზი, ბროშეული, ღაბაშაძის სოუსი - 19€
- ფინელი და აშმელო** 🌿
კიტრი, უაბნოს ყურძენი, გრანოლა, რუკოლა, ციტრუსის სოუსი - 21€
- კომბოსტო და სულგუნი** 🌿
მწვანე, ალუბლის ძმარი, კახური მხეცუმიხირის ზეთი - 17€
- მხის ყვავის სალადი** 🌿
ყაბაყი, კარმელიზებული მსხალი, გოჯი ბერი, პიტნის და ფორთოხლის სოუსი - 21€
- ღამთრანის სალადი** 🌿
მიწვანილი, გამომწვარი პომიდორი, კაპერსი, პარმეზანის და მწვანის სოუსი - 15€
- ნისუაზის სალადი** 🌿
ტუნა, მწვანე ლობიო, კვერცხი, ანჩოვისი, ზეთის ბილი, პომიდორი ჩერი - 17€
- კრევეტები ნიგოზი** 🌿
მარინირებული კოლრაბი, გახუბული პური, ლიმონის და კარაქის სოუსი - 21€
- ძამბის ღვინოს კაშაბი** 🌿
ჭლიავის ჩაბნი, რუკოლა, გახუბული პროვანსის პური, ვისუბა - 17€
- საძმონის ხორციის სალადი** 🌿
პაკ ჩოი, სეზამის მარცვლები, სოკო, მწვანე, ხამანჭის სოუსი - 27€



სუპი

- ბუნიბაბი** 🌿
კრევეტები, ორბაგული, სიბასი, მარინირებული ნიგოზი, გახუბული ზაგუტი - 23€
- ზორნი** 🌿
კომბოსტო, ჭარბალი, კარტოფილი, არაფანი - 13€
- ჩინიშა** 🌿
ჭამის ტილა, ტარბუნა, ძმარი - 15€

ლუბაღიან

- იმერული ხაჭაპური 🌿 - 13€
- აჭარული ხაჭაპური 🌿 - 15€
- ფინეზიანი ხაჭაპური 🌿 - 15€
- ფინეზიანი ლობიანი 🌿🌿 - 13€

მთავარი კერძი

- მოსტრეული ძარი** 🌿
ყვავილოვანი კომბოსტო, ტკბილი კარტოფილი, მუხუღი, ზრინჯი ზანზანი - 19€
- რიჭოტი** 🌿
კრევეტები, მწვანე, პარმეზანი, ლიმონის და ფორთოხლის ჯეჯა - 25€
- ტირტილი** 🌿
ბაჭო, მხეცე გამომწვარი პომიდორი, პარმეზანის და პომიდორი ჩერის სოუსი - 19€
- სოკოს სავაჭი** 🌿
სოკოს მიქსი, ნაღები, ტრუფელი, პარმეზანი - 27€
- მომბოსტი ნიჭი** 🌿
ბეკონი, სოკო, კარაქი, პარმეზანი - 25€
- მომბოსტი ორბაგული** 🌿
ყაბაყი, შიშის აჯიკა, ტერიაკის სოუსი - 37€
- სიბასი გრილი** 🌿
ჩინური კომბოსტო, ზრინჯი ნიჭი, ოსტრის სოუსი - 35€
- მომწვარი ძამბა** 🌿
ზოსტრეული გრილი - 25€
- ინის კომბოსტი** 🌿
მწვანე ლობიო, ყაბაყი, როზმარინი, თაყვის და ფორთოხლის სოუსი - 35€
- ფილე სტეიკი** 🌿
ნიბუნის პიტნა, ბროშეული გრილი, ნუში, ღვინის სოუსი - 43€

ქართული

- ყვავილოვანი კომბოსტო და ზაგუტი** 🌿
ზუღბარული შიშისა, ბროშეული, - 15€
- აჭარული ხაჭაპური** 🌿
ბაჭო, მხეცე გამომწვარი პომიდორი, პარმეზანი, მწვანე - 15€
- იმერული კუპატი** 🌿
ღორის და საქონლის ხორცი, თაშმიჯაბი, შინჯის სოუსი - 21€
- ტილა** 🌿
ღორის და საქონლის ხორცი, ჩინური კომბოსტო, კარტოფილი, ჭარბალის და სტაფილოს აჯიკა - 17€
- ჩამონდრული** 🌿
ხმის ხორცი, ღორი და ტარბუნა - 25€
- ხარჭო და ელარი** 🌿
ხმის ხორცი, ნიგოზი, სულგუნი - 23€

გარეული

- ელარი 🌿 - 9€
- მომბოსტი გრილი, ლობიოს კეჭი 🌿🌿 - 9€
- ჭაჭა მომწვარი კარტოფილი 🌿🌿 - 9€
- მოსტრეული გრილი 🌿🌿 - 7€

მომწვარი ღვინო არ შეიცავს 18% ღვინოს
ჩვენი პროდუქტების ძირითადი ნაწილი
აღვსრულებულია და ნაჭრულია

🌿 მომწვარი 🌿🌿 მომწვარი

Beverage

COFFEE

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

HOT CHOCOLATE

SMALL 5ℳ | STANDARD 9ℳ

DARK CHOCOLATE

შავი შოკოლადი

MILK CHOCOLATE

მწიანე შოკოლადი

TEA

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

HOUSE PRESS JUICE

ORANGE	12ℳ
GRAPEFRUIT	12ℳ
CARROT	12ℳ
GREEN APPLE	12ℳ

BOOSTING SHOTS

GINGER SHOT	7ℳ
SPIRULINA SHOT	7ℳ

SMOOTHIES

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

VITAMINS

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

HOMEMADE LEMONADES

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

SOFT DRINKS

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

APERITIF & LIQUEUR

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

BEER

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

RUM

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

GIN

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

TEQUILLA

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

PORT & SHERRY

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

Cocktails

PRICE 19ℳ

STAMBA MULE

Vodka, Lavender, Blueberry,
Ginger, Lime

DIMENSION

Silver Tequila, Mezcal, Aperol,
Cherry Liqueur, Pineapple, Agave,
Peychauds

SPRING BLOSSOM

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

ANARA

Reposado Tequila, White Rum,
Peach Liqueur, Tangerine Syrup,
Agave, Aquafaba, Orange Bitters

PASSION COOLER

Vodka, Passion Fruit, Almond Orgeat,
Sparkling Wine

ETERNAL

London Dry Gin, Bergamot Liqueur,
Lime, Vanilla Syrup, Feijoa-
Lemongrass Cordial, Aquafaba

PANDORA

Bourbon, Lillet Blanc, Yellow
Chartreuse, Lime, Dill Cordial,
Aquafaba, Cellery Bitters

LONDON CALLING

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

DOUBLE SIP

Gold Rum, Orange Liqueur, Licorice
Liqueur, Roasted Hazelnuts Syrup,
Lime, Pear

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 14ℳ

BERTO TRAVAJ

Sweet Vermouth, Orange Slice

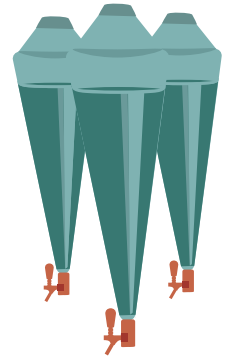
STAMBA APERITIVO

Dry Vermouth, Soda, Aperitivo,
Bitter

DRY MARTINI

Gin, Berto Vermouth DLA Tradission,
Lemon Twist

Lagidze



CREAM	3ℳ
CHOCOLATE	3ℳ
TARRAGON	3ℳ

WHISKEY

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

VODKA

ABSOLUT BLUE	9ℳ
BELVEDERE	23ℳ
GREY GOOSE	23ℳ

CHACHA

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

BRANDY & COGNAC

SARAJISHVILI V.S.	13ℳ
SARAJISHVILI V.S.O.P.	19ℳ
SARAJISHVILI X.O.	33ℳ
REMY MARTIN V.S.O.P.	37ℳ
HENNESSY V.S.O.P.	37ℳ
HENNESSY X.O.	85ℳ