

ქეფა

GEORGIAN ORIGINAL
❖ CUISINE ❖



Salads



vegan



vegetarian

Дила

Овощной салат, Состав: помидоры "Тамар", огурцы, болгарский перец, красный лук, свежая зелень оливковое масло, лимонный сок и грецкие орехи

Dila

Cucumber, tomato, red onion, sweet pepper, fresh greens and walnuts with olive oil

Club | 49
43



Нэли

Овощной салат. Состав: помидоры "Тамар", огурцы, болгарский перец, красный лук, свежая зелень, листья салата, оливковое масло, лимонный сок и сыр брынза

Neli

Cucumber, tomato, red onion, sweet pepper, fresh greens and Bulgarian sirene cheese with olive oil and lemon juice

Club | 49
43



Пхали

Рулетики из баклажан с начинкой из грецких орехов и отварная свекла заправленная специями и орехами

Pkhali

Eggplant rolls filled with walnuts and pkhali of beetroot

Club | 48
44



Эксклюзивный "Тбилиси"

Листья салата, болгарский перец, красный лук, грецкие орехи, белая фасоль, свежая зелень с оливковым маслом и уксусом

Special "Tbilisi"

Lettucered, sweet pepper, red onion, white beans, walnuts, cranberries and fresh greens with olive oil, vinegar and lemon juice

Club | 54
47



Patara's small portions



vegan



vegetarian

Ассорти из солений

капуста, черные оливки,
маринованные огурцы



Snacks

Purple cabbage, black olives
and pickles

28



Аджапсанда

Сотэ из запеченных
баклажанов и
припущенных
на гриле овощей



Ajapsandal

Roasted eggplant and
garden vegetable cooked
in ratatouille method

29

Лобио

Горячий салат из
тушеной фасоли,
зелени и орехов



Lobio

Red bean with
vegetables and walnuts

29



Хацилиани

Сотэ из запеченных
баклажанов и лесных
грибов



Haziliani

Roasted eggplant with
mix of mushrooms

29

Patara's

small portions



vegan



vegetarian



Сырные шарики



Сырные шарики с начинкой укропа, чеснока и мяты

Hachi Balls

Special cheese balls with mint and garlic (served with original dip)

Club

36

38

Куриные наггетсы

Schnitzels

38



Куриные крылышки

В пикантном соусе (8 шт)

Wings

Chicken wings in an original georgian seasoning (8 pcs)

Club

36

39

Цицака

Сочный болгарский перец запеченный на огне с укропом и чесноком



Tzitzaka

Roasted juicy red pepper with a unique Georgian seasoning

Club

31

34



Patara's

small portions



vegan



vegetarian



New!

СокоСыр

Грибы портобелло с начинкой сыров и зелени

Sokocheese

Portobello mushrooms stuffed with a mixture of cheeses and herbs

49

Сациви

Куриный окорочек приготовленный в сочном ореховом соусе (подается холодным)

Satsivi

Chicken pullet in walnut sauce and almond oil (served cold)

47



Картошка фри 25

French Fries

Гарниры

Зеленая фасоль/белый рис/гречка

20

Extras

Green beans / white rice / buckwheat



Соко Оджахури

Картошка, свежие грибы и красный лук поджаренные в глубоком масле



Sokohuri

Potato with mushrooms and red onions in an original georgian seasoning

Club

46

49

Georgian specials



New! Армянская бастурма

Armenian basturma

A fragrant air dried beef that is cut pepper thin

54



Рыбная плата

Тонко нарезанное филе копченного лосося и Сельдь



Fish platter

Harring and smoked salmon fillet

46

Бадрижани

Пирог с начинкой из тушеных овощей и ассорти сыров



Badrijani

Pastry filled with roasted eggplant, vegetables and cheese

Club
45 | 49

Бадрисоко

Пирог с начинкой из выпеченных баклажанов, грибов и ассорти сыров



Badrisoko

Pastry filled with roasted eggplant, mushrooms and cheese

Club
54 | 59

Лобиани

Пирог с начинкой из тушеной фасоли



Lobiani

Pastry filled with red bean in a georgian seasoning

Club
42 | 46



Georgian specials

Хачапури по Аджарски

Лодочка из теста с ассорти сыров и яйцом в смятку

Khachapuri Ajaruli

Open boat pastry filled with mix of cheese, raw egg and a pat of butter

66



Хачапури по-Имеретински

Закрýтый хачапури с начинкой из ассорти сыров

Khachapuri Imeruli

Pastry filled with mix of cheese

56

Хачапури по-Мегрельски

Закрýтый хачапури с двумя слоями ассорти сыров

Khachapuri Megrelian

Pastry filled with mix on cheese and extra cheese on top

64

Квари

Криспи тесто с начинкой из ассорти сыров (2 шт)

Kuvari

Crispy pastry filled with mix of cheese (2 pcs)

Club
52 | 54

Чебуреки

Хрустящее тесто с начинкой из молотого мяса (2 шт)

Chibureki

Crispy pastry filled with minced veal meat in an georgian seasoning (2 pcs)

Club
48 | 52



Georgian specials



Хинкали

Тонкое нежное тесто с начинкой из молотого мяса. Сваренные в воде. (5 шт)

Khinkali

Georgian dumpling filled with meat (5 pcs)

Club
54

57

Кубдари

Пирог с начинкой из рубленой телятины

Kubdari

Pastry filled with chopped veal meat in a georgian seasoning

Club
54

58



Отварной телячий язык

подается с хреном

Sliced Tongue

Veal tongue cooked with allspice and bay leaves

55

Soups

Served with lavash bread

Суп Харчо

Суп из нежной телятины с рисом и грецкими орехами

Kharcho Soup

Original soup with tender veal, rice and walnuts

Club
42 | 45



Борщ

Borsch

Original soup with tender veal, beetroot and garden vegetables

Club
42 | 45

Солянка Мясная

Solyanka

Original soup with tender veal and pickled vegetables

Club
42 | 45



Stews

(that you won't want to miss)



Плов

из Телятины

Plov

Tender veal cooked with rice and vegetable (original recipe)

Club | 69
66

Долма

Листья молодого винограда с начинкой из молотого мяса и риса

Dolma

Grape leaves filled with meat (served warm)

Club | 67
62



Хашлама

Телятина тушеная в 11 видах зелени, Блюдо насыщено вкусом эстрагона, розмарина и базилика

Hashlama

Tender veal cooked with 11 types of greens (original georgian dish)

Club | 68
66

Stews

(that you won't want to miss)

Чанахи

Жаркое из телятины, картофеля и печеных баклажанов

Chanakhi

Tender veal with potatoes and eggplants (original georgian dish)

Club 59 | 62



Мясо Харчо

Традиционное грузинское блюдо из нежной телятины, приготовленное в сочном соусе из грецких орехов

Harcho Meat

Tender veal in a walnut sauce (original georgian dish)

Club 64 | 68

Чахохбили

Куриный окорочок в томатно-луковом соусе подается с рисом

Chakhokhbili

Chicken pullet with roasted tomatoes sauce and caramelized onions, served with rice (original georgian dish)

Club 63 | 67

Чашашули

нежное мясо телятины варенное в соусе помидоров и карамелизованного лука, подается с вареной гречкой

Chashashuli

Tender veal with roasted tomatoes sauce and caramelized onions, served with buckwheat (original georgian dish)

Club 63 | 67



Georgian grill

Weight before roasting

The dishes are served with chips and green beans



Мясное Ассорти (600 | 1200 gr)

Куриный Стейк, Кебаб, Вырезка телятины, Каре Ягненка

Meatplatter (600 | 1200 gr)

Chicken, kebab, sirloin skewer, lamb chops

◆ 210 For 2 persons

◆ 367 For 4 persons

Куриный Стейк (300 gr)

Нежное куриное филе маринованные в смеси специй и приготовленные на гриле

Chicken Pullet (300 gr)

Chicken pullet grilled in special marinade

Club

79

84

Классический люля кебаб (300 gr)

DEDA'S kebab (300 gr)

Special kebab in original recipe

Club

79

84



Georgian grill

Weight before roasting

The dishes are served with chips and green beans

**Шашлык
из телятины
(300 gr)**

**Veal Skewers
(300 gr)**

Club
120 | 130



Каре ягнёнка

Каре Ягненка
приготовленное на гриле

Lamb chops

Grilled lamb in an
Georgian seasoning

Club
130 | 140

Georgian grill

Weight before roasting

The dishes are served with chips and green beans

Стейк Антрекот премиум (300 gr)

Steak Entrecote (300 gr)

Club
120

| 130



Бургер (200 gr)

Котлета из телятины / баранины
Наряду с солеными огурцами,
помидорами и пурпурным луком.
Подается с потто.

Burger (200 gr)

Veal/lamb patty,
pickles, lettuce, tomato
and purple onion.
Served with potatoes.

Club
60

| 66



THEIA

DRINKS

Compote

1 L

Different flavors

35

Georgian drinks

1 L

Tarragon drink | Pear drink

25

Sparkling water

16

Tomatoes juice

35

Soft drinks

14

Coca-Cola | Coca-Cola Zero

Sprite Lime | Sprite Zero | Fanta

Kinley Soda | Fuse Tea | Malty

Prigat- Orange | Grapes

Grapefruit | Lemonana

Neviot Mineral Water

0.5 L | 0.7L

14 | 19



Alcohol

Vodka 50cc | 0.2L | 0.5L | 0.7L

Russian Standard	28		95		170		220
Grey goose	40		130		---		370
Chacha alc 50%	28		98		190		---

Whisky 50ccL | 0.7L

Johnney Walker Red Label	28		270
Johnney Walker Black Label	36		330
Johnney Walker Blond Label	36		330
Johnnie Walker Gold Label	40		450
Jack Daniel's	38		370
Jameson	36		330



Cognac 50cc | 70L

Hennessy V.S	40		380
Hennessy V.S.O.P	50		520
Ararat 5 stars	40		370
Ararat Apricot	40		370
Ararat 10 years	50		520

Chasers 15

Vodka
Chacha
Johnney Walker Red Label
J&B

* BYOB fee: 120 (for every bottle that isn't purchase in the restaurant)

