

# organique menu

all steaks in the menu are made of 3 weeks aged beef from local grass-fed dairy cattle breed.

that gives them naturally rich flavor but may result in slight toughness.

please ask a waiter for recommended doneness.

ყველა სტეკი მენუში არის 3 კვირის დაძველების ადგილობრივ ბალახზე გაზრდილი საქონლის. ეს მათ სტეკს ბუნებრივ მდიდარ არომატს, შესაძლოა ახასიათებდეს უმნიშვნელო სიმაგრე გთხოვთ ჰეთხოვთ მიმტან რეკომენდირებულ შეწვის დონეებზე.

	appetizers	
	suluguni cheese, tomatoes & basil .....	15
სულუნი	პომიდორით და რევანით	
	spinach khinkluki in carrot sauce .....	12
ხინკლუკი	ისანანით სტაფილის სოუპში	
	beef khinkluki in pepper sauce .....	15
ხინკლუკი	საქონლის ხორცით პილავის სოუპში	
	caramelized carrot with goat cheese .....	19
კარამელიზირებული	სტაფილო თხის ყველით	
	beef carpaccio .....	18
ბენტო	საქონლის კარპაჩიო	
	bresaola carpaccio (house special dry-cured beef) .....	18
ბენტო	ოჯახის მშენის კარპაჩიო	
	beef tartar .....	25
ბენტო	საქონლის ტარტარი	
	charcuterie plate (house special meat delicacies) .....	25
ბენტო	საორგი	
	bruschetta plate (8 pc) .....	25
ბრუშეტა	თევზი (8 ც)	
	spicy vegetables noodles .....	15
ცხარე	ატრია ბოსტნეულით	
	spicy chicken noodles .....	17
ცხარე	ატრია ქათმით	
	salads	
	salad with bresaola, pear and cheese .....	15
სალათი	ოჯახის შაშით, ყველით და მსხლით	
	spinach salad with bacon and mushrooms .....	15
სალათი	ისანანით, გრილზე შემწვარი ბეკონით და სოკოთი	
	salad with arugula and mushrooms .....	12
სალათი	რუკოლათი და სოკოთი	
	caesar salad with chicken .....	15
სალათი	ციგარი ქათმით	
	josper-grilled salad .....	15
ბოსტერ	სალათი გრილზე	
	josper-grilled salad with beef .....	25
ბოსტერ	სალათი ხის ხორცით	
	soups	
	carrot and ginger cream soup .....	10
სტაფილი	და კიფას კრემ სუპი	
	chicken soup with fresh pasta .....	10
ჭიკონი	ქათმის სუპი ოჯახის ატრათი	
	beef soup with quinoa and vegetables .....	12
საქონლი	სუპი კონიათი და ბოსტნეულით	
	ukrainian borsch .....	12
უკრაინული	ბორში	
	burgers	
	vegetarian burger .....	17
ვეგეტარიანული	ბურგერი	
	chicken burger .....	21
ჭიკონი	ქათმის ბურგერი	
	pulled pork burger .....	28
ბურგერი	ანგინილი ღორის ხორცით	
	aged ribeye burger with ash cheese .....	35
რიბეი	ბურგერი გამოყვანილი ყველით	

## chef's special

rabbit chakhokhbili with rice and spinach .....	25
კურდღლის ჩახობილი ბრინჯით და ისპანანით	
lamb chops with asian rice pilaf .....	37
ბატენის ნეკნები აზიური ფლოვით	
svanetian trout with cheesy mashed potatoes 300gr/400gr .....	25/31
კალმაზი სვანერუად პიურეთი და ყველით	
georgian mtsvadi .....	25
ქართველი მწვანე	
veal and lamb kebab with yougurt sauce .....	29
ხის და ბატენის ქბაბი მანქინის სოუპით	
beef medallions with grilled vegetables .....	41
საქონლის მედალიონები ბოსტნეულით გრილზე	
josper-grilled choose one side and one sauce	
t-bone steak (per 100gr) .....	11
ტი-ბოუნი სტეკი	
new york steak .....	39
ნიუ იორკ სტეკი	
ribeye steak .....	41
რიბეი სტეკი	
bbq pork ribs 250gr/400gr .....	25/31
ბიბის ნეკნები	
chicken in chkmeruli sauce .....	25
ქათამი ჩქმერულად	
josper grill platter (includes 1l of wine, 2 sides and 4 sauces on your choice) .....	120
ბიბის გრილ სერვ (შეიცავს 1ლ საფერავი, 2 გარნირი, 4 სოუპი სურვილისაშები)	

## extra

side dishes .....	7
(baked potatoes, mashed potatoes, rice with veggies, grilled vegetables, spicy green beans)	
გარნირები (გაბიმცხვარი კარტოფილი, პიურე, ბრინჯი ბოსტნეულით, ბოსტერი გრილზე, მწვანე ლობით)	
sauces .....	3
(cream demi-glass sauce, pepper sauce, tomato sauce, bbq sauce, spicy confiture, smoked paprika sauce)	
სოუპები (დემი-გლასი, პილავის სოუპი, პომიდორის სოუპი, ბატენის, მურაბა სურვილებით, შებოლილი პაპრიკის სოუპი)	

## desserts

aged georgian cheeses .....	38
ქართველი გამოყვანილი ყველის და ხილის თევზი	
fudge brownie with ice cream .....	12
ფადვა ბრაუნი ნაყინით	
lavender creme brulee .....	12
ლავანდას კრე ბრულე	
carrot cake with salted caramel .....	11
სტაფილის ნამცხვარი მარილიანი კარამელით	
pear danish tart with earl gray ice cream .....	12
შისლის დაბური ტარტი ერლ გრეის ნაყინით	
homemade sorbet/ice cream .....	5/7
სორბეტი/ნაყინი	

reward to a waiter is welcome but remains on your consideration  
მომსახურების პროცენტი ანგარიშში არ შედის



# organique bar

white wine			liquors	50ml
<i>pheasant's tears</i>	glass (150ml)	bottle	araki	7
chinuri	15	75	limoncello	7
<i>dakishvili family vineyards</i>			martini bianco	7
rkatsiteli	12	60	gin beefeater	10
kisi	14	70	rum bacardi superior	10
blended amber	21	105	vodka	7
<i>irakli ghvaladze wine cellar</i>			tequila olmeca blanco	17
tsitska	14	70	whisky glenlivet 12 y.o.	24
tsitska tsolikauri	12	60	whisky jameson	10
<i>chotiashvili</i>			chacha pheasant's tears	10
khikhvi	17	85	brandy sarajishvili vs	14
<i>khareba winery</i>	glass (150ml)	jar (1l)	bitter becherovka	9
mtsvane	6	30	beer	0,5l
<i>rose wine</i>			light beer	8
<i>pheasant's tears</i>	glass (150ml)	bottle	dark beer	8
tavkveri rose	15	75		0,4l
<i>red wine</i>			draft light beer	10
<i>pheasant's tears</i>	glass (150ml)	bottle	draft dark beer	10
tavkveri	15	75	squeezed juices	300ml
shavkapito	18	90	orange	10
<i>khodashnuri</i>			grapefruit	10
saperavi organique	18	90	apple	8
<i>dakishvili family vineyards</i>			carrot	8
saperavi	15	75	beetroot	8
cabernet saperavi	21	105	celery	16
<i>orgo</i>			pineapple	16
saperavi	17	85	seasonal	8
<i>jakeli</i>			beverages	
saperavi	24	120	aperol spritz	12
<i>shumi</i>			homemade lemonade 1l	15
khvanchkara	24	120	virgin mary	10
<i>khareba winery</i>	glass (150ml)	jar (1l)	still water 0,5l	3
saperavi	8	40	soda water 0,5l	3
kindzmarauli	10	50	pepsi 0,33l	3
<i>sparkling wine</i>			tonic 0,33l	6
bagrationi brut		bottle (750ml)	hot drinks	
		40	mulled wine	10
bagrationi rose		45	non-alcoholic mulled wine	10
dakishvili rose brut		105	homemade tea	7
			tea	7
			espresso	6
			americano	6
			capuccino	7
			hot chocolate	10

reward to a waiter is welcome but remains on your consideration  
მომსახურების პროცენტი ანგარიში არ შედის

