

S T A R T E R S

Zucchini Salad ^{(11), (9), (8)} Zucchini marinade, lettuce mix, mustard vinaigrette 18	Fresh Salad ^{(5), (2), (6)} Colorful baby tomato, lettuce and ranch sauce 21	Broccoli Salad ^{(5), (6), (9)} Broccoli, burrata, chimichurri sauce, nuts, basil 35
---	---	---

T H E G R I L L

Fillet Mignon ^(200 gr) 48 • Local Beef	Striploin ^(300 gr) 213 • USA Black Angus	T – Bone ^(600 gr) 450 • USA Black Angus
Ribeye Steak ^(250 gr) 201 • Blockhouse Ribeye	Picanha ^(300 gr) 213 • USA Black Angus	Tomahawk ^(1.100 kg) for sharing 826 • USA Black Angus
Striploin ^(300 gr) 118 • Irish Black Angus	Ribeye Steak ^(300 gr) 295 • Usa Black Angus	

M A I N D I S H E S

Baked Bone Marrow ^{(5), (9), (1)} 21 Coriander and garlic paste, garlic bread	
Smash Burger ^{(5), (1), (2)} 33 Cheese sauce, caramelized onion and potato chips	
Hot Dog ^{(5), (2), (1), (11), (9)} 27 Potato bun, sausage, onion pickles, mustard truffle sauce, homemade BBQ sauce and breadcrumbs	
Roasted Brisket Sandwich ^{(5), (2), (1), (9)} 40 Ciabatta bread, roasted brisket, cucumber pickles, Edam cheese and potato chips	
Half Chicken with Grilled Corn ⁽⁵⁾ 35 Iceberg lettuce	
Beef Short Ribs ^{(7), (2), (1), (9), (5)} 37 Fried onion rings	
Roasted Pork Ribs ^{(7), (2), (1), (9), (5)} 37 Fried onion rings	

S A U C E S

Gravy ^{(7), (5), (1)} 7	
Truffle ^{(1), (5), (4), (7)} 10	
Mushroom ^{(7), (9), (5)} 10	
Lemon Butter ^{(5), (9)} 13	
Bearnaise Tarragon ^{(5), (2)} 12	
Creamy Peppercorn ^{(5), (1), (7)} 8	
Chimichurri ⁽⁹⁾ 7	
Cajun Bourbon ^{(5), (9)} 10	
Homemade Ketchup ^{(9), (12)} 7	

F R E S H
S E A F O O D
O N G R I L L

Grilled Tiger Prawns ^{(13), (9)} Mango salsa 35
Grilled Octopus ^{(5), (9), (6)} Baby potatoes, rocket salad and lime 40
Grilled Lobster Half / Whole ^{(5), (13)} Coriander and butter sauce 180/360
Grilled Whole Turbot ^{(5), (9)} Lemon and butter sauce 230
Seafood Boil for Sharing ^{(13), (14), (5), (9)} Tiger prawns, mussels, crab, corn, sausage, potato and cajun spices 295

S I D E D I S H E S

Asparagus 15	
Creamy Spinach ^{(5), (1)} 15	
Mashed Potatoes ⁽⁵⁾ 15	
Roasted Baby Potato 12	
Homemade Fries ⁽⁹⁾ 13	
Broccolini with Tahini Sauce ^{(8), (4)} 36	
Barley with Truffles and Smoked Corn ^{(5), (9)} 19	
Grilled corn 15/30 Plain / with Peanut Butter Sauce ^{(8), (4), (3), (9)}	
Cauliflower Steak 13/18 Plain / with Red Pepper Sauce ^{(5), (9)}	
Fried Oyster Mushrooms ^{(1), (9)} 20 with Chimichurri sauce	
Mac and Cheese ^{(5), (11), (1)} 18	

D E S S E R T S

Cocoa Cake ^{(5), (2), (1)} 19 Layered cake and cream	
Baked Alaska ^{(9), (2), (5)} 19 Chocolate fluffy biscuit, chocolate cream and meringue	
Seasonal Fruit Torte ^{(1), (5), (2), (9)} 21 Fruit torte in cups and boiled cream	

Allergens: **1** - Gluten **2** - Eggs **3** - Peanuts **4** - Soya **5** - Dairy **6** - Nuts **7** - Celery **8** - Sesame **9** - Sulfites **10** - Lupin **11** - Mustard **12** - Fish **13** - Crustaceans **14** - Molluscs

Please ask a team member for more information on menu item ingredients or any food allergies you might have.
Our prices are in local currency and include 18% VAT.

სტარტერები

ყაბაყის სალათი ^{(1), (9), (8)} დამარინადებული ყაბაყი, სალათის ფოთლები და მდოგვის ვინეგრეტი 18	ბოსტნეულის სალათი ^{(5), (2), (6)} ფერადი ჩერი პომიდორი, სალათი და რანჩის სოუსი 21	ბროკოლის სალათი ^{(5), (6), (9)} ბროკოლი, ბურატა, ჩიმიჩურის სოუსი, თხილი და ბაზილიკი 35
---	---	--

გრილზე მომზადებული ხორცი

ფილე მინიონი (200 გრ) 48 • ადგილობრივი საქონლის ხორცი	სტრიპლოინი (300 გრ) 213 • ამერიკული შავი ანგუსი	T – Bone (600 გრ) 450 • ამერიკული შავი ანგუსი
რიბაი სტეიკი (250 გრ) 201 • Blockhouse რიბაი	პიკანია (300 გრ) 213 • ამერიკული შავი ანგუსი	ტომაჰავკი (1.1 კგ) ორ პერსონაზე 826 • ამერიკული შავი ანგუსი
სტრიპლოინი (300 გრ) 118 • ირლანდიური შავი ანგუსი	რიბაი სტეიკი (300 გრ) 295 • ამერიკული შავი ანგუსი	

ძირითადი კერძი

ღუმელში გამომცხვარი ძვლის ტვინი ^{(5), (9), (1)} 21 ქინძისა და ნივრის პასტა, გახუხული პური	ბურგერი ^{(5), (1), (2)} 33 ყველი, კარამელიზებული ხახვი და კარტოფილის ჩიფსი	ჰოთ დოგი ^{(5), (2), (1), (10), (9)} 27 კარტოფილის პური, სოსისი, ხახვის მწნილი, მდოგვისა და ტრიუფელის სოუსი, ბარბეკიუს სოუსი, პურის ქრამბლი	ბრისკეტის ხენდვიჩი ^{(5), (2), (1), (9)} 40 ბრისკეტი, კიტრის მწნილი, ედამის ყველი და კარტოფილის ჩიფსი	ნახევარი ქათამი შემწვარი სიმინდით ⁽⁵⁾ 35 აისბერგის სალათა	საქონლის ნეკნები ^{(7), (2), (1), (9), (5)} 37 შებრაწული ხახვის რგოლები	ღორის ნეკნები ^{(7), (2), (1), (9), (5))} 37 შებრაწული ხახვის რგოლები
---	---	--	---	---	--	--

სოუსები

გრეივი ^{(7), (5), (1)} 7	ტრიუფელის ^{(1), (5), (4), (7)} 10	სოკოს ^{(7), (9), (5)} 10	ლიმონისა და კარაქის ^{(5), (9)} 13	ბერნეზის ტარხუნის ^{(5), (2)} 12	შავი პილპილის ^{(5), (1), (7)} 8	ჩიმიჩურის ⁽⁹⁾ 7	კაჭუნ ბურბონის ^{(5), (9)} 10	ჩვენი კენუპი ^{(9), (12)} 7
---	--	---	--	--	--	--	---	---

გრილზე მომზადებული ზღვის პროდუქტები

კრევეტები ^{(13), (9)}
მანგოს სალსა
35

რვაფეხა ^{(5), (9), (6)}
ახალი კარტოფილი, რუკოლას
სალათა და ლაიმი
40

**ნახევარი/მთლიანი
ლობსტერი** ^{(5), (13)}
ქინძისა და კარაქის სოუსით
180/360

მთლიანი კამბალა ^{(5), (9)}
ლიმონისა და კარაქის სოუსით
230

**გამომცხვარი
ზღვის პროდუქტები** ^{(13), (14), (5), (9)}
ორ პერსონაზე
კრევეტები, მიდეები, კიბორჩხალა,
სიმინდი, სოსისი, კარტოფილი
და კაჭუნის სუნელები
295

ალერგენები: **1** - გლუტენი **2** - კვერცხი **3** - არაქისი **4** - სოიო
5 - რძის პროდუქტები **6** - თხილი **7** - ნიახური **8** - სეზამი
9 - სულფიტები **10** - ლუპინი (სანჯკოლა) **11** - მდოგვი
12 - თევზი **13** - კიბოსნაირები **14** - მოლუსკები

მარნირი

სატაცური 15
ისპანახი ნაღებით ^{(5), (1)} 15
კარტოფილის პიურე ⁽⁵⁾ 15
ახალი კარტოფილი 12
ადგილზე მომზადებული ფრი ⁽⁹⁾ 13
ბროკოლინი ტაჰინის სოუსით ^{(8), (4)} 36
ბურღული ტრიუფელითა და შებოლილი სიმინდით ^{(5), (9)} 19
სიმინდი გრილზე 30/15 მიწის თხილის სოუსით / გარეშე ^{(8), (4), (3), (9)}
ყვავილოვანი კომბოსტოს სტეიკი 18/13 წითელი ბულგარულის სოუსით / გარეშე ^{(5), (9)}
შებრაწული სოკო ^{(1), (9)} 20 ჩიმიჩურით
ყველიანი მაკარონი ^{(5), (11), (1)} 18

დესერტები

კაკაოს ნამცხვარი ^{(5), (2), (1)} 19 ნაღების კრემი	ცხელი ალასკა ^{(9), (2), (5)} 19 შოკოლადის ბისკვიტი, შოკოლადის კრემი და მერინგა	ხეზონური ხილის ტორტი ^{(1), (5), (2), (9)} 21 მოხარშული კრემი
---	---	--

დიეტური და ალერგიური კერძების შესახებ ინფორმაციისთვის
გთხოვთ, მიმართოთ მომსახურე პერსონალს.
ფასები მითითებულია ლარში და მოიცავს 18% დღგ-ს.