



## ASIAN FUSION RESTAURANT

გახდით აზიური რესტორნის ნაწილი და თვალი ადევნე შედ მზარეულის ოსტატობას. დააგემოვნეთ სუში ან მიირთვით ტეპანიაკისა და ტერიაკის მენიუში წარმოდგენილი ცხელი ჟერძები. უმამი გთავაზობთ ტრადიციული აზიური ჟერძების ტართო არჩევანს. არ გამოტოვოთ უნიკალური შესაძლებლობა დააგემოვნოთ პროფესიონალი მზარეულის მიერ მომზადებული აზიური ჟერძები. გაატარე სასიამოვნო დრო თანამედროვე ინტერიერისა და ტრადიციული აზიური მუსიკის თანხლებით.

Be apart of this Asian fusion restaurant that features an open kitchen, allowing guests to view the chef 's craft. Try fresh sushi or something sizzling from the menu showcasing anything from teppanyaki or teriyaki. Umami offers a range of authentic dishes from Asia as well as some newer signature dishes created by the Radisson Blu Asian chefs. Enjoy a great meal in an informal, yet stylish setting with authentic interior and traditional Asian music.

RADISSON BLU IVERIA HOTEL  
Rose Revolution Square I, 0108 Tbilisi, Georgia  
T: +995 322 402 200 (3470)  
[radissonblu.com/hotel-tbilisi](http://radissonblu.com/hotel-tbilisi)  
 Radisson Blu Iveria Hotel

# ნიგირი / Nigiri

ვასაბის, ყოქას მარინადის და სოიოს სოუსის დამატებით  
Served with wasabi, pickled ginger and soya sauce

საჟე (ორაგული) <b>Sake Salmon</b>	19
მაგურო (თინუსი) <b>Maguro Tuna</b>	17
ტამაგოიაჟი (იაპონური ტყბილი ომლეტი) <b>Tamagoyaki (Japanese sweet omelette)</b>	6
ები (ხამანჩი) <b>Ebi Shrimp</b>	15
შემწვარი გველთევზა <b>Unagi grilled eel</b>	18
ყვითელკუდა <b>Hamachi Yellow tail</b>	25
შერეული ნიგირი <b>Mixed nigiri platter</b>	40
ნავისებრი ნიგირი სუმი გუნჯანი თინუსით <b>Battle ship nigiri sushi Gunkan tuna</b>	15

ნავისებრი ნიგირი სუში გუნჯანი ორაგულით 16  
**Battle ship nigiri sushi Gunkan sake**

---

ნავისებრი ნიგირი სუში გუნჯანი ტობიკოთი 17  
**Battle ship nigiri sushi Gunkan tobiko**

---

## საშიმი / Sashimi

---

მორთმეული ბოლოკთან და ყივრთან ერთად  
Served with radish and cucumber

---

ორაგული საყე 27  
**Sake Salmon**

---

მაგურო საშიმი (თინუსი) 20  
**Maguro Tuna**

---

ჰამაჩი (ყვითელკუდა) 39  
**Hamachi yellow tail**

---

შერეული საშიმის თეფში 42  
**Mix Sashimi platter**

---

ვაგიუს ხორცის საშიმი 90  
**Wagyu sashimi**

---

გველთევზას საშიმი 46  
**Unagi sashimi**

---

# როლები / Rolls

ვასაბის, ყოჭას მარინადის და სოიოს სოუსის დამატებით  
Served with wasabi, pickled ginger and soya sauce

## დრაკონი

29

ხამანჩების ტემპურას შიგთავსით, სემამის მარცვლებით, ცხარე მაიონეზით, მუვიდან მოქსეული გველთევმათი და დაჭრილი ავოკადოთი, ხრამუნა ჟერით, ტობიკოთი და ტერიაკის სოუსით

## Dragon

Filled with shrimp tempura, sesame seeds, spicy mayo, topped with unagi, sliced avocado, crunchy flakes, tobiko and teriyaki sauce

## ცისარტყელას მაჟი როლები

30

ჯალიტორნიას მაჟი თინუსით, ორაგულით, გველთევმას ხორციით და ავოკადოს ფენებით

## Rainbow

California maki with tuna, salmon, Hamachi and avocado layers

## ჯალიტორნია

24

ტობიკო, ყრაბის ჩხირები, ავოკადო, ჟიტრი და იაპონური მაიონეზი

## California

Tobiko, crab stick, avocado, cucumber and Japanese mayonnaise

## ცხარე თინუსი

31

დაჟეპილი თინუსი, ცხარე სოუსი, სემამის მარცვლები, მწვანე ხახვი და ჟიტრი

## Spicy tuna

Chopped tuna, spicy sauce, sesame seeds, spring onions and cucumber

## ები ტემპურა

19

ხამანჩების ტემპურა, მდნარი ყველი, ავოკადო ხრამუნა საყმაჩით

## Ebi tempura

shrimp tempura, cream cheese, avocado in crunchy toppings

შემწვარი ყველი მოცარელა თინუსით ავოკადო, თინუსი და შემწვარი მოცარელა ცემპურას ცომში	26
<b>Fried mozzarella &amp; tuna</b> Avocado, tuna and mozzarella deep fried in tempura butter mix	
ცხარე ორბეული ცხარე ორბეული, სემამის მარცვლები, მწვანე ხახვი და ტანუკი, მორთმეული ვულკანის სტილში	27
<b>Spicy salmon</b> Spicy salmon mixed with sesam seeds, spring onions, tanuki served in volcano style	
ფუტო მაკი ცხარე ჟრახვი, პიკელი, სოუსო, ავოკადო, ჟიგრი, ტობიკო, სალათის ფოთლები და ცემპურა	27
<b>Futo maki</b> Spicy crab, pickles, mushrooms, avocado, cucumber, tobiko, lettuce and tempura	
საჟე მაკი (ორბეულის როლები) <b>Sake maki</b> (salmon maki roll)	23
ჟაპა მაკი (ჟიგრის როლები) <b>Kappa maki</b> (cucumber maki roll)	7
გველთევზას როლები გველთევზა, ჟიგრი, უნაგის სოუსი და სემამის მარცვლები	30
<b>Unagi maki roll</b> Eel, cucumber, unagi sauce and sesame seeds	
ფილადელფიური მაკი როლი (ფილადელფიას ყველი, ორბეული და ავოკადო) <b>Philadelphia maki roll</b> (Philadelphia cheese, salmon and avocado)	23
ტეკა მაკი როლი (მაკი როლი თინუსით) <b>Tekka maki roll</b> (tuna maki roll)	15

## ცივი ჰერძები / Cold Appetizer

იამ ტალაი 21

მღვის ნობათის ცხარე ტაილანდური სალათი, გამჭვირვალე ნუდელსით

### **Yam talay**

Spicy Thai seafood salad with glass noodles

საქონლის სალათი ტაილანდურად 26

დამარინადებული საქონლის სალათი ტაილანდური სოუსით

### **Thai beef salad**

Marinated beef salad in spicy Thai dressing

იასაი (მწვანე სალათი სემამის ვინეგრეტში) 9

**Yasai** (Green salad in sesame vinaigrette)

საქონლის ტატაკი 23

დაჭრილი და მოთუშული საქონლის ხორცი ხახვის სალათითა და ნივრის ჰონძუს სოუსით

### **Beef tataki**

Slices of seared beef with onion salad in garlic ponzu sauce

ჰიაშის სალათი 15

### **Hiyashi salad**

ედამამეს სალათი 12

### **Edamame salad**

## ცხელი ჟერძები / Hot Appetizer

ტაი ტოსტი 14  
ხამანჩები ტოსტის ჯერში და ამოვლებული სემამის მარცვლებში

### Thai toast

Toast with minced prawns and sesame coating

ჰარუმაკი (ცომში გადახვეული ჟებორჩხალას ხორცი) 18

### Harumaki (Crab spring rolls)

ბოსტნეულის სპრინგ როლები 15

### Vegetable spring rolls

ტაის ხრამუნა ქათმის ბოლსები 23

### Thai crispy chicken balls

თბილი ტოდუს სალათი 18

მოთუმული ისპანახით და სოიოს სოუსით

### Warm tofu salad

With sautéed spinach and soya sauce

## დიმ სამ / Dim Sum

მღვის ნობათის დიმ სამი / Seafood 18

ქათმის დიმ სამი / Chicken 14

გიომა 15

ტრადიციული იაპონური ჟლეცხები, ჟომბოსტოთი და დამარინადებული ღორის ფარშით

### Gyoza

Traditional Japanese dumpling, with cabbage and marinated minced pork

ფასები მოცემულია ლარში და არ შეიცავს 18% დღ-ს / Prices are given in GEL and exclude 18% VAT

## ტემპურა / Tempura

ხამანჩები	24
<b>Ebi (prawns)</b>	
იასაი (ბოსტნეულის ასორტი)	12
<b>Yasay (assorted vegetables)</b>	
ხამანჩების ტემპურა	25
ხრამუნა ხამანჩების ტემპურა, ცხარე ნაღების სოუსში	
<b>Rock shrimp</b>	
Crunchy shrimp tempura ball in creamy spicy sauce	

## ტეპანიაკი / Teppanyaki

ქათამი ნივრის ჩიფსებით ტერიაკის სოუსში	19
<b>Chicken with fried garlic chips in teriyaki sauce</b>	
შემწვარი საქონლის ხორცი ნივრის ჩიფსებით ტერიაკის სოუსში	44
<b>Beef with fried garlic chips in teriyaki sauce</b>	
ორაგული ტონგკატუს სოუსში	35
<b>Salmon in tongkatsu sauce</b>	
შერეული ბოსტნეული	9
<b>Mixed vegetables</b>	
სემონური სოუი	9
<b>Seasonal mushrooms</b>	



საქონლის ხორცი “ვაგიუ” შემწვარი ნივრის ჩიტსებით  
ტერიაკის სოუსში  
(საქონლის ხორცი “ვაგიუ” ცნობილია როგორც საუკეთესო ხორცი მსოფლიოში)

180

**Japanese wagyu beef with fried garlic chips in teriyaki sauce**  
(Wagyu beef is known as the finest beef in the world)

## შემწვარი ბრინჯი / Fried rice

შემწვარი ბრინჯი ნივრით 5  
**Garlic fried rice**

შემწვარი ბრინჯი შერეულ ბოსტნეულთან ერთად 6  
**Mix vegetable fried rice**

შემწვარი ბრინჯი ქათმის ხორციდან ერთად 7  
**Chicken fried rice**

შემწვარი ბრინჯი მღვის ნობათთან ერთად 10  
**Seafood fried rice**

შემწვარი ბრინჯი ყვერცხთან ერთად 6  
**Egg fried rice**

ორთქლზე მოხარშული ბრინჯი 5  
**Steamed rice**

## წვნიანი / Soups

ქათმისა და სიმინდის მოტეხო წვნიანი 9  
ნალეზიანი სიმინდის წვნიანი ქათმის მეურლით, ყვერცხითა და სეზამის ზეთით  
**Chicken sweet corn**  
Creamy corn soup with chicken breast, egg and sesame oil

ფასები მოცემულია ლარში და არ შეიცავს 18% დღგ-ს / Prices are given in GEL and exclude 18% VAT

ტომ იომ გონგი (მლვის ნობათის ცხარე წვნიანი  
ტაილანდური მწვანილებით) 28  
**Tom yum goong** (Spicy Thai seafood soup with Thai herbs)

---

მისოს წვნიანი 15  
ტრადიციული იაპონური მისოს ბულიონი ტოფუთი, სოჭოთი, მლვის წყალმცენარეებით  
და მწვანე ხახვით  
**Miso**  
Traditional Japanese miso broth with tofu, mushrooms, seaweed and spring onions

---

## ქათამი & საქონლის ხორცი ვოკზე Meat wok

---

ინდონეზიური ნასი გორენგი 26  
ტყბილ-ცხარე ბრინჯი მოთუმული ქათმის ხორციით და მინისთხილის სოუსით  
**Indonesian nasi goreng**  
Sweet & spicy rice with chicken satay and peanut sause

---

ქათმის ჯუნგ პაუ 22  
შემწვარი ქათმის ხორცი წინაყით, ყემიუს სოუსში  
**Chicken kung paw**  
Stir fried chicken with chili and cashew nuts

---

ტრადიციული ტაილანდური მწვანე ქარი ქათმით 26  
ცხარე ქათმის ხორცი, მწვანე ქარი, მწვანილი ქოქოსის რძეში, ლემონგრასი, ლიმონის  
ფოთოლი, გალანგალის ფესვი, ყოფა და ტაის რეჰანი  
**Traditional green Thai curry with chicken**  
Chicken in spicy green curry with coconut milk, lemongrass, lemon leaves, galangal,  
ginger and Thai basil

---

ქათმის ტერიაკის დონბური 23  
ტრადიციული იაპონური ბრინჯის დიალა შეჯამული ქათმით, ტერიაკით და პიჯულებით  
**Chicken teriyaki donburi**  
traditional Japanese rice bowl topped with chicken, teriyaki and pickles

---

საქონლის ხორცი ბროკოლით 44  
**Beef & Broccoli**

საქონლის ხორცი შავი წინაყის სოუსში 48  
**Beef in black pepper sauce**

ინდური ცხვრის მასალა (ქარი, თხილი, სანელებელი, ბრინჯი,  
რაიტას სოუსი და ყვერცხი) 36  
**Indian Mutton Masala** (with curry, nuts, herb, rice, raita sauce and egg)

პეკინური იხვი (შემწვარი იხვის მეურდი ჰოიშონის და პლუმის სოუსში) 45  
**Peking duck** (roasted duck breast in hoisin and plum sauce)

ქათამი მურჩონი (ქათმის რულეტი შიგთავსით, მოთუშული ანანასის სოუსში) 24  
**Chicken Murkon** (stuffed chicken roll simmered in pineapple sauce)

## თევზი და მღვის ნობათი ვოკზე **Fish & seafood wok**

იაპონური ხამანჩეები 42  
გრილზე შემწვარი ხამანჩეები ცოცხლად დამზადებული იაპონური მაიონეზით  
**Japanese Prawns**  
Prawns grilled with homemade Japanese garlic mayonnaise

ტრადიციული წითელი ტაილანდური ქარი ხამანჩეებით 45  
ვეფხვისებრი ხამანჩეები ცხარე წითელ ქარიში ტაილანდური საყმამით და ბადრიჯნით  
**Traditional red Thai curry with prawns**  
Tiger prawns in spicy red curry with Thai spices and eggplant

ნან ბან ზუკე 34  
ორაგულის მუცლის ნაწილი უმამის განსაჯუთრებულ სოუსში და ბოსტნეული საყეში  
**Nan Ban Zuke**  
Salmon belly in Umami special sause and vegetable in sake

## ნუდელსი & რამენი Noodles & Ramen

სინგაპურის ნუდელსები ბოსტნეულით, ხამანწყებით და ქათმით Singapore noodles with vegetables, prawns and chicken	29
იაჟი სობა ტეპანიჟის ქათმით Yaki soba with teppanyaki chicken	21
ინდონეზიური მი გორინგი ყვითელი ნუდელსებით ნუდელსები, ბოსტნეული და ხახვი Indonesian Me goring with yellow noodles Noodles, vegetables and scallions	30
ცხარე ქათმის რამენის ნუდელსი Chili chicken ramen noodles	22
ცხარე საქონლის რამენის ნუდელსი Chili beef ramen noodles	31
ცხარე ლორის რამენის ნუდელსი Chili pork ramen noodles	23

## ტეხილოელი / Desserts

ჩისქეიჟი მწვანე ჩაის ნაყინით Cheesecake with green tea ice cream	14
ყარამელიზირებული ანანასი ხრამუნა ბისკვიტით Caramelized pineapple with crunchy biscuit	12
ლეჩე პლან Leche plan	12

ფასები მოცემულია ლარში და არ შეიცავს 18% დღგ-ს / Prices are given in GEL and exclude 18% VAT

<p>ჟომბინირებული ნაყინი <b>Combination of ice cream</b></p>	14
<p>ნაყინის ტემპურა <b>Ice cream tempura</b></p>	15
<p>სეზონური ხილი <b>Seasonal fruit platter</b></p>	25
<p>შოკოლადის ფონდანტე მწვანე ჩაის ნაყინით <b>Chocolate delight with green tea ice cream</b></p>	16
<p>ბანანის სპრინგ როლსი და რიჩინით და ჯარამელით <b>Banana spring roll with cinnamon caramel</b></p>	16
<p>ჟოქა აზიური საბაიონი <b>Ginger Asian sabayon</b></p>	14

## შამპანური / Champagne

### მოეტ & შანდონი **Moët & Chandon**

„მოეტ & შანდონი“ არის მსოფლიოში  
შამპანურის ერთ-ერთი უდიდესი მწარმოებელი  
და ცნობილი შამპანურის სახლი.

**Moët & Chandon is one of the world's  
largest champagne producers and  
a prominent champagne house.**

750 მლ - 280.00

ფასები მოცემულია ლარში  
და არ შეიცავს 18% დღგ-ს  
Prices are given in GEL  
and exclude 18% VAT

### დომ პერინიონი **Dom Perignon**

„დომ პერინიონი“ ინარმოვებს „მოეტ  
& შანდონ“-ის მიერ. არის პრესტიჟული  
შამპანური. დომ პერინიონი იყო  
ბენედიქტელი ბერი, რომელმაც შექმნა ეს  
პროდუქტი და მისი პატივისცემის ნიშნად  
შამპანურს ეწოდა მისი სახელი.

**Dom Perignon is a brand of vintage  
champagne produced by the champagne  
house Moët&Chandon and serves as that  
House's prestige champagne. It is named  
after Dom Perignon, a Benedictine Monk  
who was an important quality pioneer for  
champagne wine.**

750 მლ - 695.00

## მოეტ & შანდონი როზე Moët & Chandon rose

“მოეტ & შანდონი” როზე შექმნილია სამი კლასიკური ჯიშის ყურძნისაგან, შარდონე, პინოტ ნოა და პინოტ მუნია.

Moët et Chandon rose is made from a blend of the three classical grapes - chardonnay, pinot noir and pinot meunier with fresh red berry fruit flavours and light rose- petal aromas.

750 მლ - 320.00

## ვივ კლიკო Veuve Clicquot

Madame Clicquot, რომელიც ცნობილია როგორც “Grand Dame de la Champagne”, შეიქმნა 1772 წელს, მას შემდეგ წარმატებით აგრძელებს საქმიანობას.

Madame Clicquot, known as the “Grand Dame de la Champagne”, took over the reins of business established in 1772, from that time on, the house never faltered.

750 მლ - 355.00

# ღვინო / Wine

## თეთრი ღვინო / White Wine

თელიანი ველი გლეხური, ქისი მწვანე, მშრალი  
Teliani Valley Glekhuri, Kisi Mtsvane, dry  
150 მლ - 8.00 | 750 მლ - 35.00

შაგო მუხრანი, გორული მწვანე, მშრალი  
Chateau Mukhrani, Goruli Mtsvane, dry  
150 მლ - 13.00 | 750 მლ - 60.00

შაგო მუხრანი, გორული მწვანე, მშრალი  
თბილღვინო წინანდალი, მშრალი  
Tbilvino Tsinandali, dry  
150 მლ - 8.00 | 750 მლ - 37.00

შაგო მუხრანი, გორული მწვანე, მშრალი  
მელვინეობა ხარება, მწვანე, მშრალი  
Wine making Khareba, Mtsvane, dry  
150 მლ - 11.00 | 750 მლ - 50.00

შაგო მუხრანი, რეზერვ დუ პრინც, მშრალი  
Chateau Mukhrani, Reserve du Prince, dry  
750 მლ - 145.00

### ხარება, მწვანე, მშრალი Khareba, Mtsvane, dry

ღია ჩალისფერი შეფერილობის მშრალი ღვინო. ღვინოს ახასიათებს ციგრუსისა და ყვითელი ხილის არომატი და ხალისიანი, ნაში, ჰარმონიული გემო.

White dry wine, made of Mtsvane sort of grapes grown in Kakheti. It has greenish light maize yellow tint and vivid, soft harmonic taste.

150 მლ - 11.00

## ქლიავის ღვინო Plum Wine

ჩოია წითელი (ღვინო უნიკალური უმეს  
არომაცით)

**Choya red** (wine with unique ume flavor)  
150 მლ - 20.00

ჩოია უმე ორიგინალი (გამორჩეული  
ტყბილი და გლუვი გემო, ღვინო მზადდება  
ტრადიციული იაპონური მეთოდით, მწვანე  
ქლიავისგან)

**Choya ume original** (produced in  
traditional Japanese method, this gives the  
wine it's distinctive sweet & smooth taste)  
150 მლ - 20.00

## ვარდისფერი ღვინო Rose Wine

შატო მუხრანი, თავყვერი, მშრალი  
**Chateau Mukhrani,  
Tavkveri, dry**  
150 მლ - 12.00 | 750 მლ - 52.00

მოსანო, საფერავი, მშრალი  
**Mossano, Saperavi Rose,  
semi dry**  
150 მლ - 10.00 | 750 მლ - 43.00

მოსანო, საფერავი, მშრალი  
**Mossano, Saperavi Rose,  
semi dry**

საფერავი რომე მზადდება საფერავის  
ჭიმის ყურძნისგან, თანამედროვე  
ტრანზელური რომეს ტექნოლოგიით.  
ახასიათებს ალუბლისა და ჟენჯრის  
მდიდარი და სასიამოვნო არომატი.

Saperavi Rose is made of Saperavi  
grapes. It is produced by technology of  
modern French Rose. It is characterized  
by a rich flavour of cherries and  
a pleasant berry aroma.

150 მლ - 10.00 | 750 მლ - 43.00

## წითელი ღვინო / Red Wine

შატო მუხრანი, საფერავი,  
მშრალი / **Chateau Mukhrani,  
Saperavi, dry**  
150 მლ - 19.00 | 750 მლ - 85.00

თელიანი ველი, მუხუმანი,  
მშრალი / **Teliani Valley,  
Mukuzani, dry**  
150 მლ - 12.00 | 750 მლ - 47.00

მელვინეობა ხარება, ქინძმარაული,  
ნახევრადტყბილი / **Khareba  
Kindzmarauli, semi-sweet**  
150 მლ - 10.00 | 750 მლ - 45.00

შუხმანი, ჯაბერნე სოვინიონი,  
მშრალი / **Schuchmann,**  
**Cabernet Sauvignon, dry**

150 მლ - 10.00 | 750 მლ - 37.00

შატო მუხრანი, რეზერვ დუ პრინც,  
მშრალი / **Chateau Mukhrani,**  
**Reserve du Prince, dry**

750 მლ - 185.00

ხარება, ქინძმარაული,  
ნახევრადსაქვილი

**Khareba Kindzmarauli,**  
**semi-sweet**

ღვინო მზადდება საფერავის ჭიშის  
ყურძნისგან, გაშენებულია ჯაბეთში,  
ყვარლის რაიონში, მას აქვს ძლიერი  
ბუჟეტი და არომატი, ჰარმონიული  
და ხავერდოვანი გემო.

Wine is made of grapes Saperavi,  
cultivated in Kakheti, in the Kvareli  
region. It has a strong sorted bouquet  
and aroma together with velvety and  
harmonious taste.

150 მლ - 10.00 | 750 მლ - 45.00

შატო მუხრანი, საფერავი,  
მშრალი

**Chateau Mukhrani,**  
**Saperavi, dry**

წითელი ღვინო, ბუჟეტი შავი თუთის,  
მაყვლისა და ალუბლის. მუხის რბილი  
არომატით.

Colour of opulent ruby. Bouquet of  
black mulberry, blackberry and cherry.

Palate echoes with soft oak.

150 მლ - 19.00 | 750 მლ - 85.00

შატო მუხრანი,  
მუხრანბაგონის

რეზერვ საფერავი”  
**Chateau Mukhrani,**  
**Reserve du Prince, dry**

მდიდარი ბუჟეტი, გრეიდრუგისა  
და მსხლის არომატით. მუხის ჯასრში  
დაძველებით.

A supple, rich and exuberant bouquet  
offering grapefruit flower lavishly  
backed with pear and coupled with  
subtle oak aging.

750 მლ - 185.00



## ჩაის ასორტიმენტი Selection of Fine Teas

ასამ ბარი 9.00  
Assam bar

დარჯელინგ სამერ გოლდი 9.00  
Darjelling Summer Gold

ფენსი სენჩა 9.00  
Fancy Sencha

ფრაგონი 9.50  
Flying Dragon

ფასმინ გოლდი 9.50  
Jasmine Gold

ჰერბსი & გინჯერი 9.50  
Herbs & Ginger

ტეხილი ალუბალი უმაში 9.00  
Sweet Wild cherry in Umami

## წვენი / Juice

ლოჩის წვენი (250 მლ) 10.00  
Lychee juice

მანგოს წვენი (250 მლ) 10.00  
Mango juice

## ახლად დანერული წვენი Fresh Juice

სტაფილო, ვაშლი, ფორთოხალი  
ან გრეიდფრუტი (300 მლ) 12.00  
Carrot, apple, orange  
or grapefruit

ანანასი (300 მლ) 25.00  
Pineapple

## ცხელი სასმელები Hot Beverages

ესპრესო 5.50  
Espresso

ორმაგი ესპრესო 7.50  
Double Espresso

კაპუჩინო 7.00  
Cappuccino

ყავა ლატე 7.50  
Cafe Latte

ყავა ამერიკანო 6.00  
Americano Coffee

უკოფეინო ყავა 6.00  
Decaffeinated Coffee

ლათეს ფრაპე 8.50  
Latte Frappe

ყავა ვანილით 10.00  
Vanilla Coffee

## გაზიანი სასმელები Soft Drinks

ოჯა-ოოლა (250 მლ) 5.50  
**Coca-Cola**

ოჯა-ოოლა მერო (250 მლ) 5.50  
**Coca-Cola Zero**

ფანტა (250 მლ) 5.50  
**Fanta**

სპრაიტი (250 მლ) 5.50  
**Sprite**

ტონიკი (330 მლ) 7.00  
**Tonic Water**

ბითერ ლიმონი (330 მლ) 7.00  
**Bitter Lemon**

სოდიანი წყალი (330 მლ) 7.00  
**Soda Water**

უმამის ლიმონათი (700 მლ) 10.00  
**Umami Homemade Lemonade**

ჩოია ცივი ჩაი 10.00  
**Choya Ice-Tea**

## წყალი / Water

„სნო“ წყაროს  
წყალი (700 მლ) 6.00  
**“Sno” spring water**

მინერალური წყალი  
„ნაბეღლავი“ (500 მლ) 5.00  
**“Nabeghlavi” mineral water**

მინერალური წყალი  
„ბორჯომი“ (500 მლ) 5.00  
**“Borjomi” mineral water**

წყაროს წყალი  
„ბორჯომი“ (500 მლ) 5.00  
**“Borjomi” spring water**

## ლუდი / Beer

სინგნა (ტაილანდი)  
100 % ქერის ალკოლ ლუდი, ძლიერი  
არომაცით (300 მლ) 15.00

**Sangha (Thailand)**  
Most famous beer in Thailand

კირინ (იაპონია) ოქროსფერი ლუდი,  
სუიას მდიდარი არომაცით (330 მლ) 15.00  
**Kirin (Japanese)**

Number one beer in Japan

საპორო (იაპონია) იაპონური ბრინჯის  
ლუდი მკვეთრი გემოთი (330 მლ) 15.00  
**Sapporo (Japanese)**

ცინტაო (ჩინეთი) პიკანტური,  
გამაგრილებელი და ტყბილი  
არომატით (330 მლ) 12.00  
**Tsingtao (China)**

## ლიქიორი / Liqueurs

ჩოია დაძველებით, წითელი  
ყვავილი (50 მლ) 17.00  
ტრადიციული იაპონური ლიქიორი,  
რომელიც დამზადებულია ხილისგან  
**Choya Extra Years, Red Flower**  
(Japanese traditional umeshu which is made  
from ume fruits)

ჩოია ორიგინალი, მწვანე (50 მლ) 17.00  
ტყბილი ჩოიას ქლიავის ლიქიორი, მზადდება  
ტრადიციული იაპონური რეცეპტით  
**Choya Original, Green**  
(original plum liquor is produced in tradition  
Japanese way, by steeping green plums in shochu)

## საყე / Sake

ოზეკი / Ozeki (50 მლ) 12.00

შიროსასა, ოზეკი ნიგორი,  
გაუფილტრავი საყე (50 მლ) 11.00  
**Shirosasa, ozeki nigori,  
unfiltered sake**

## აპერიტივი / Aperitif

მარტინი ბიანკო, როზე,  
მშრალი (100 მლ) 11.00

**Martini Bianco, rosso or dry**

მარტინი გოლდი (100 მლ) 18.00  
**Martini Gold**

კამპარი (50 მლ) 11.00  
**Campari**

## რომი / Rum

ბაყარდი  
ყარტა ბლანკა (50 მლ) 11.00  
**Bacardi Carta Blanca**

ბაყარდი 8 წლის  
დაძველებით (50 მლ) 14.50  
**Bacardi, 8 years old**

ჰავანა ქლაბ 3 წლის  
დაძველებით (50 მლ) 13.50  
**Havana Club 3 years old**

ჰავანა ქლაბ ანიერხო (50 მლ) 16.00  
**Havana Club Anejo reserva**

ჯაპიტან მორგანი შავი (50 მლ) 12.00  
**Captain Morgan black**

ჯაპიტან მორგანი  
ცხარე (50 მლ) 13.00  
**Captain Morgan spice**

## აჩაყი / Vodka

ფინლანდია (50 მლ) <b>Finlandia</b>	12.00
სტოლიჩნაია (50 მლ) <b>Stolichnaya</b>	12.00
აბსოლუტ ბლუ (50 მლ) <b>Absolute Blue</b>	12.50
ბელვედერი (50 მლ) <b>Belvedere</b>	18.00
გრეი გუსი (50 მლ) <b>Grey Goose</b>	18.00
სტოლიჩნაია ელიტ (50 მლ) <b>Stolichnaya Elit</b>	19.00

## ტეჟილა / Tequila

ტეჟილა საუზა სილვერი (50 მლ) <b>Tequila Sauza Silver</b>	12.00
ტეჟილა საუზა გოლდი (50 მლ) <b>Tequila Sauza Gold</b>	14.00
პატრონ სილვერი (50 მლ) <b>Patron Silver</b>	19.50
პატრონ ანიეხო (50 მლ) <b>Patron Anejo</b>	21.00

## ენერჯეტიკული სასმელი Energy Drink

რედ ბული (250 მლ) <b>Red Bull</b>	11.00
რედ ბული, უშაქრო (250 მლ) <b>Red Bull, sugar free</b>	11.00

## ჯინი / Gin

ბიფიტერი (50 მლ) <b>Beefeater</b>	11.50
ბომბეი საფირი (50 მლ) <b>Bombay Sapphire</b>	14.50
გორდონს ჯინი (50 მლ) <b>Gordon's Gin</b>	14.00
ტანკუერეი (50 მლ) <b>Tanqueray</b>	18.00

## ერთ სახედელში დაალოებული Single Malt Whiskey

ტალისკერი 10 წ. (50 მლ) <b>Talisker 10 y.o</b>	26.00
გლენმორანგი 12 წ. (50 მლ) <b>Glenmorangie 12 y.o</b>	24.00
ობანი 14 წ. (50 მლ) <b>Oban 14 y.o</b>	37.00

## შერეული ვისკი Blended Whiskey

ჯეჯ დენიელსი (50 მლ) <b>Jack Daniel's</b>	11.50
ნიკკა 15 წ. (50 მლ) <b>Nikka 15 y.o</b>	70.00
ჩივას რეგალი 12 წ. (50 მლ) <b>Chivas Regal 12 y.o</b>	20.00
ჯონი უოლკერი შავი, 12 წ (50 მლ) <b>Johnnie Walker Black Label 12 y.o</b>	25.00
ჯეიმსონი (50 მლ) <b>Jameson</b>	14.00
მეიკერს მარკი (50 მლ) <b>Maker's Mark</b>	22.00
ლაფროიკი (50 მლ) <b>Laphroaig</b>	25.00
ჩივას რეგალი 18 წ. (50 მლ) <b>Chivas Regal 18 y.o</b>	29.00
ჯიმ ბიმი (50 მლ) <b>Jim Beam</b>	18.00
ჯონი უოლკერ ბლუ (50 მლ) <b>Johnnie walker Blue Label</b>	105.00

## ჯონიაჟი & ბრენდი Cognac & Brandy

ჰენესი V.S.O.P (50 მლ) <b>Hennessy V.S.O.P</b>	24.00
ჰენესი X.O (50 მლ) <b>Hennessy X.O</b>	75.00
ჰენესი პარადაისი (50 მლ) <b>Hennessy Paradis</b>	140.00
რემი მარტინი V.S.O.P (50 მლ) <b>Remy Martin V.S.O.P</b>	29.00
რემი მარტინი X.O (50 მლ) <b>Remy Martin X.O</b>	69.00
სარაჯიშვილი X.O (50 მლ) <b>Sarajishvili X.O</b>	31.00
კურვუასერი X.O (50 მლ) <b>Courvoisier X.O</b>	65.00

## ჟოქტილები / Cocktails

იაჟუდა (იაპონური ვისკი ნიკკა, ბროუნულის წვენი, ანგოსტურა ბიტერი და ლიმონის წვენი)	15.00
<b>Yakuza</b> (Japanese whisky Nikka, pomegranate juice, angostura bitter, fresh lemon juice)	
უმაში მარტინი (არაყი, მშრალი მარტინი, ლიჩის წვენი და შაქრის სიროფი)	14.00
<b>Umami Martini</b> (Vodka, dry Martini, lychee juice, sugar syrup)	
მარნიუო (წითელი ჩოია, პასოა, მარტინი როსო, ახლად დანერული ფორთოხლის წვენი)	18.00
<b>Mariko</b> (Red choya, passoa, Martini rosso, fresh orange juice)	
მიჩი (არაყი, მარტინი ბიანკო, საჟე ომეჟი, მანგოს წვენი და მუშმალას სიროფი)	18.00
<b>Michi</b> (vodka, Martini Bianco, sake ozeki, mango juice, Loquat syrup)	
ტეხილი გეიშა (საჟე, აგმის აბსოლუტი, ლიჩის წვენი, შაქრის სიროფი, მსხლის სიროფი და ლაიმი)	16.00
<b>Sweet Geisha</b> (Sake, absolute pear vodka, lychee juice, sugar syrup, pear syrup and lime juice)	
სინგაპურ სლინგი (ჯინი, ალუბლის ბრენდი, ლიმონის წვენი, შაქრის სიროფი, სოდიანი წყალი და მარაშინოს ალუბალი)	16.00
<b>Singapore Sling</b> (gin, cherry brandy, lemon juice, sugar syrup, soda water and maraschino cherry)	
ზუმა მაი ტაი (ჰავანა 3 წლის დაძველებით, შავი რომი, საჟე, ანანასის ჰიურე, წითელი ფორთოხლის წვენი და ნუშის სიროფი)	18.00
<b>Zuma Mai Tai</b> (Havana 3 years old, dark rum, sake, pineapple pure, red orange juice and orgeat syrup)	
ჰიროშიმა (არაყი, მალიბუ, ლიჩის წვენი, ლიმონი, ლემონგრასი და წინაჟა)	16.00
<b>Hiroshima</b> (Vodka, Malibu, lychee juice, lime, lemongrass and chilli)	
ლოჟუატ მოხიტო (თეთრი რომი, ლოჟუატი, ფორთოხალი, ჰიგნა და სოდიანი წყალი)	18.00
<b>Loquats Mojito</b> (White rum, loquats, orange, mint, lime and soda water)	