



IVE
RIA
C A F E



BREAKFAST

საუზმე 8:30 – 12:00

GOOD MORNING, BREAKFAST 10
დილა მშვიდობის საუზმე
Coffee, orange juice, croissant
ყავა, ფორთოხლის წვენი, კრუასანი

GRAB 'N GO BREAKFAST 5
თან წაიღე საუზმე
Coffee, croissant ყავა, კრუასანი

IVERIA BREAKFAST 22
ივერია საუზმე
Toast bread, bacon, grilled tomato, sausages, scrambled egg, grilled potatoes, coffee, orange juice
ტოსტის პური, ბეკონი, გრილზე შემწვარი პომიდორი და კარტოფილი, სოსისი, ერბო კვერცი, ყავა, ფორთოხლის წვენი

SALADS სალათები

Grilled vegetables and bacon salad with crunchy brown bread, Matsoni and green onion dressing **13**

გრილზე შემწვარი ბოსტნეულისა და ბეკონის სალათი შავ პურთან ერთად, მაწონის და მწვანე სახვის დრესინგით

Summer fruity salad with cottage cheese and mint **10**

ზაფხულის ხილის სალათი, ხაჭოთი და პიტნით

Famous Santorini Greek salad with Feta and marinated olives ... **11**

ცნობილი სანტორინის ბერძნული სალათი ფეტა ყველით და დამარინადებული ზეთის ხილით

Traditional Georgian salad with walnuts paste, greens and Kakhetian oil **10**

ტრადიციული ნიგვზიანი ქართული სალათი მწვანილებით და კახური ზეთით

Sea salad with smoked mackerel, seaweeds, pomegranate and black sunflower seeds **12**

ზღვის სალათა შებოლილი სკუმბრიით, ზღვის ბალახით, ბროწეულითა და შავი მგესუმირის მარცვლებით

Chicken mustard marinated green salad and croutons **17**

მდოგვით დამარინადებული ქათამი მწვანე სალათით და ორცხობილით



SOUPS & SNACKS სუპი და სნაკი

Cold tomato soup with fresh basil **9**

ცივი პომიდვრის სუპი ახალი რეჰანით

Zucchini soup with mint and cottage cheese **9**

ყაბაყის სუპი პიტნითა და ხაჭოთი

French fries **5**

კარტოფილი ფრი

Georgian nuts **10**

ქართული თხილი

Georgian cheese assortment with walnuts and pomegranate **14**

ქართული ყველის ასორტი ნიგვზით და ბროწეულით









SANDWICHES PANINI & CO.

სენდვიჩი პანინი და კომპანია

| | |
|--|----|
| Smoked Salmon Club sandwich with brown bread and pickles | 15 |
| შებოლილი ორაგულის კლავ სენდვიჩი შავი პურიით და მჭავეულით | |
| Focaccia with tuna, boiled egg, mayo, onion and tomato | 14 |
| ფოკაჩას პური ტუნათი, მოხარშული კვერცხით, მაიონეზით, ხახვითა და პომიდვრით | |
| Megrelian pork hot-dog with Georgian mustard, pickles, onion and adjika | 12 |
| ღორის მეგრული ჰოტდოგი ქართული მდოგვით, მწნილით, ხახვითა და აჯიკით | |
| Brown ciabatta with Sicilian vegetables sauce, grilled vegetables and rosemary | 10 |
| შავი ჩაბატას პური სიცილიური ბოსტნეულის სოუსით, გრილზე შემწვარი ბოსტნეულითა და როზმარინით | |
| Traditional toast ham and cheese | 13 |
| ტრადიციული ტოსტი ლორით და ყველით | |
| Chicken wrap in lavash roll | 12 |
| ქათმის გრაპი ლავაშის ხვეულაში | |



DESSERTS **ღესეარტი**

- | | |
|---|---|
|  Original French macarons 3 ორიგინალური ფრანგული მაკარონები |  Italian Tiramisu 10 იტალიური ტირამისუ |
|  Old fashioned Austrian Sacher Torte 10 ავსტრიული ტორტი ზაჰერი | New York cheesecake with berries sauce 11 ნიუიორკული ჩისქეიქი კენკრის სოუსით |
|  Home Counties traditional apple pie 9 ვაშლის ნამცხვარი |  Grandma famous crust tart with homemade jam 8 დონალდ ბეების ცნობილი ხრამუნა ტარტი ჩვენთან დამზადებული ჯემით |
| Chocolate - Fudge Biscuits & Co 4 შოკოლადი - Fudge Biscuits & Co | Ice cream scoop 3 ნაყინის ბურთულა |
| Muffin selection 4 მაფინი |  Strawberry torte with lemon cream 11 მარწყვის ტორტი ლიმნის კრემით |
| Chocolate brownie 8 ბრაუნი | |



See the recipes in a cookbook on a page 19
იხილეთ რეცეპტები კულინარიულ წიგნში მე-19 გვერდზე

MILKSHAKES & SMOOTHIES

მიჯიუნიკი და სმუსი

YOGURT FRUIT SMOOTHIE..... 11

ხილის იოგურტის სმუსი

Banana, berries, fruit yoghurt, ice-cream, pineapple and orange juices

ბანანი, კენკრა, ხილის იოგურტი, ანანასის და ფორთოხლის წვენი

OREO MILKSHAKE..... 11

ორეოს შიკი

“Oreo” biscuits, vanilla and chocolate ice-cream, milk
ორცხობილა „ორეო“, ვანილის და შოკოლადის
ნაყინი, რძე

BANANA MILKSHAKE 10

ბანანის შიკი

Banana, vanilla ice-cream, orange juice,
Grenadine syrup

ბანანი, ვანილის ნაყინი, ფორთოხლის წვენი,
გრენადინის სიროფი

SEASONAL FRUIT SMOOTHIE..... 10

სეზონური ხილის სმუსი

A blend of seasonal fruits

სეზონური ხილის ნარევი

CUCUMBER SMOOTHIE..... 8

კიტრის სმუსი

Cucumber, fresh lime juice, brown sugar and honey

კიტრი, ლაიმის წვენი, ყავისფერი შაქარი
და თაფლი

PEACH AND GINGER SMOOTHIE 10

ატმის და კოჭას სმუსი

Peach, fresh ginger, brown sugar and honey

ატამი, კოჭა, ყავისფერი შაქარი და თაფლი

ALMOND SHAKE..... 10

ნუშის შიკი

Almond, vanilla ice-cream, banana and cinnamon
ნუში, ვანილის ნაყინი, ბანანი და დარიჩინი

HOMEMADE LEMONADE 9

ჩვენს მიერ დამზადებული ლიმონათი
Fresh mint, lemon fresh

ლიმონი და პიტნა

BERRY MIX 10

კენკრის ნარევი

Berries, fresh lime juice and cranberry juice

კენკრა, ლაიმის წვენი და შტოშის წვენი

ICED TEA 8

ცივი ჩაი

Black tea and fresh seasonal fruits

შავი ჩაი და სეზონური ხილი

LOQUATS LEMONADE 11

ლოკუატის ლიმონათი

Loquats, strawberry jam, berry tea, mango juice

ლოკუატი, მარწყვის ჯემი, კენკრის ჩაი
და მანგოს წვენი



COFFEE ყავა

| | |
|-----------------------------|-----|
| Small Cappuccino | 6 |
| პატარა კაპუჩინო | |
| Large Cappuccino | 7.5 |
| დიდი კაპუჩინო | |
| Latte | 7.5 |
| ლატე | |
| Frappe | 7.5 |
| ფრაპე | |
| Caramel Cappuccino | 8.5 |
| კაპუჩინო კარამელით | |
| Vanilla Ginger latte | 8.5 |
| ლატე ვანილით და კოჭათი | |
| White chocolate latte | 8.5 |
| თეთრი შოკოლადის ლატე | |
| Espresso | 4 |
| ესპრესო | |
| Double espresso | 6.5 |
| ორმაგი ესპრესო | |
| Turkish coffee | 4 |
| თურქული ყავა | |
| Double Turkish coffee | 7 |
| ორმაგი თურქული ყავა | |
| Small Americano | 5.5 |
| პატარა ამერიკანო | |
| Large Americano | 7 |
| დიდი ამერიკანო | |

TEA ჩაი

| | |
|-------------------------------|---|
| Loose Tea selection | 9 |
| დასაყენებელი ჩაის ასორტიმენტი | |
| Teabag | 6 |
| ჩაის ასორტიმენტი | |



HOT ALCOHOLIC BEVERAGE ხეივანი აღკოჭოლური სასმელები

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Baileys coffee ყავა ბეილისით | 8.5 |
| Irish coffee ყავა ირლანდიურად | 8 |

SOFT DRINKS უაღკოჭოლო სასმელები

| | |
|--|---|
| Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite | 4 |
| კოკა კოლა, კოკა კოლა ზერო, ფანტა, სპრაიტი | |
| Tonic ტონიკი | 5 |
| Red Bull რედ ბული | 8 |

WATER წყალი

| | |
|---------------------------|-----|
| Bakuriani ბაკურიანი | 4 |
| Bakhmaro ბახმარო | 3.5 |
| Sno სნო | 4 |
| Borjomi ბორჯომი..... | 3.5 |
| Nabeglavi ნაბეღლავი..... | 4 |

JUICES ახლად დაწურული წვენები

| | |
|--|----|
| Fresh Orange, Grapefruit, Carrot and Apple Juice | 9 |
| ფორთოხალი, გრეიფრუტი, სტაფილო, ვაშლი | |
| Fresh Pomegranate Juice ბროწეული | 16 |
| Fresh Pineapple Juice ანანასი | 25 |
| Selection of juices შვენების ასორტიმენტი..... | 5 |



BEER ღვინო

| | |
|---|-----|
| Kaltenberg Special კალტენბერგ სპეციალი..... | 6 |
| Kaltenberg Weis კალტენბერგი ვაისბიერი..... | 6 |
| Argo / Argo Dark არგო / არგო შავი | 5.5 |
| Argo draught არგო ჩამოსასხმელი..... | 5 |
| Heineken ჰაინიკენი | 8.5 |
| Corona კორონა | 8.5 |

COCKTAILS კოქტეილები

| | |
|------------------------------------|----|
| Bloody Mary სისხლიანი მერი | 15 |
| Gin Tonic ჯინ ტონიკი | 15 |
| Long Island ლონგ აილენდი | 20 |
| Aperol Spritz აპეროლ შპრიტტი | 15 |
| Namaste ნამასტე..... | 15 |
| Margarita მარგარიტა | 16 |
| Pina Colada პინა კოლადა | 15 |
| Mojito მოჯიტო..... | 15 |
| Mai Thai მაი ტაი | 16 |

SPIRITS სპირტიანი სასმელები

| | |
|---|------|
| Campari კამპარი | 8.5 |
| Martini მარტინი | 8 |
| Tsinandali Chacha წინანდლის ჭაჭა | 8 |
| Stolichnaya არაყი სტოლიჩანია | 8 |
| Finlandia არაყი ფინლანდია | 10 |
| Grey Goose გრეი გუსი | 16 |
| Bacardi ბაკარდი | 10 |
| Beefeater ბიფიტერი | 10 |
| Sauza Silver ტეკილა საუზა სილვერი | 9 |
| Patron Silver ტეკილა პარტონ სილვერი | 16 |
| Chivas regal 12 years ჩივას რეგალი | 18.5 |
| Jameson ჯეიმსონი | 10 |
| Jack Daniels ჯეკ დენიელსი | 10 |
| Jeam Beam ჯიმ ბიმი | 10 |
| Glenmorangie გლენმორანჟი | 19 |
| Glenfiddich გლენფიდიჩი..... | 20 |
| Sarajishvili VSOP სარაჯიშვილი VSOP | 16 |
| Sarajishvili XO სარაჯიშვილი XO | 22 |
| Hennessy VSOP ჰენესი VSOP | 24 |
| Jagermeister იეგერმაისტერი | 9 |

WHITE WINE თეთრი ღვინო



| | | | |
|---|----|-------|----|
| Teliani Valley Tvishi | 10 | | 35 |
| თელიანი ველი, ტვიში | | | |
| Tsinandali Estate, Rkatsiteli, Qvevri | 10 | | 40 |
| წინანდალი მამული, რქაწითელი ქვევრი | | | |
| Marani Tsinandali | 9 | | 28 |
| მარანი, წინანდალი | | | |
| Goruli Mcvane Chateau Mukhrani | 15 | | 60 |
| შატო მუხრანი, გორული მწვანე | | | |

RED WINE წითელი ღვინო

| | | | |
|--------------------------------|------|-------|----|
| Teliani Valley Saperavi..... | 9.5 | | 32 |
| თელიანი ველი, საფერავი | | | |
| Marani Mukuzani | 12 | | 40 |
| მარანი, მუკუზანი | | | |
| Sapervai Chavchavadze | 85 | | |
| ალექსანდრე ჭავჭავაძე, საფერავი | | | |
| Khvanchkara Mukhrani | 16 | | 80 |
| მელვინეობა ხარება, ქინძმარაული | | | |
| Khareba Kindzmareuli | 12.5 | | 35 |
| შატო მუხრანი, ხვანჭკარა | | | |

ROSE როზე



| | | | |
|----------------------------|----|-------|----|
| Teliani Valley, Rose | 10 | | 35 |
| თელიანი ველი, როზე | | | |

SPARKLING WINE, CHAMPAGNE ჭერილა ღვინო, შამპანიური

| | | | |
|---|-----|-------|----|
| Teliani Valley Sparkling Wine, Semi dry | 9 | | 27 |
| თელიანი ველი, ცქრილა ღვინო | | | |
| Moet & Chandon, Brut Imperial..... | 260 | | |
| მოეტ ე შანდონ, ბრუტ იმპერიალი | | | |



RECIPES რეცეპტები



SACHER TORTE

ტონტი ზაჰერი

INGREDIENTS

ინგრედიენტები



| | |
|---------------------------|-------------|
| Egg კვერცხი |2 |
| Sugar შაქარი | 40 gr |
| Flour ფქვილი | 50 gr |
| Baking soda სოდა | 2 gr |
| Chocolate შოკოლადი |100 gr |
| Cocoa powder კაკაო | 30 gr |
| Butter კარაქი | 40 gr |
| Cream ნაღები | 40 gr |
| Apricot jam გარგარის ჯემი | 80 gr |

INSTRUCTIONS მომზადების წესები:

Mix the eggs with sugar and butter, add flour, baking soda and cocoa powder. Bake 180 degrees for 30 minutes, cut the cake in half and fill it up with apricot jam. Melt chocolate and cream and cover the cake.

ათქვიფეთ კვერცხი შაქარი და კარაქი, დაუმატეთ ფქვილი, საცხობი სოდა და კაკაო. გამოაცხვეთ 180 გრადუსზე 30 წუთის განმავლობაში. გაჭერით ნამცხვარი შუაზე და წაუსვით გარგარის ჯემი. გამდნარი შოკოლადი, კრემი და დააფარეთ მეორე ფენა ზევიდან.



Tip from the Chef: use only 72% dark chocolate!

ჩჩუა ჯეიზენ

GRANDMA PIE

ღონადღ ბებუის ტანტი



INGREDIENTS

ინგრედიენტები

| | |
|-----------------------|-------------|
| Egg კვერცხი |2 |
| Sugar შაქარი | 40 gr |
| Flour ფქვილი | 85 gr |
| Butter კარაქი | 40 gr |
| Homemade Seasonal jam | |
| სახლში დამზადებული | |
| სეზონური ჯემი | 90 gr |

INSTRUCTIONS მომზადების წესები:

Prepare the shortcrust with the ingredients. Fill the cake with your favourite homemade jam and a touch of magic. Bake 175 for 25 minutes.

მომზადეთ ფხვიერი ცომი ინგრედიენტებით. წაუსვით ჯემი. გამოაცხვეთ 175 გრადუსზე 25 წუთის განმავლობაში.



Tip from the Chef: when it's ready, cool it down and eat it after 3 hours. It's tastier!

ჩჩუა ჯეიზენ



Tip from the Chef: you can decorate it with homebaked meringue

ჩვევა შეიძლება

STRAWBERRY TORTE მანყვის ტორტი

- INGREDIENTS**
ინგრედიენტები
- 
- Crushed dry cookies მტეხილი ორცობილა 50 gr
 - Butter კარაქი 50 gr
 - Egg კვერცხი 2
 - Sugar შაქარი 35 gr
 - Flour ფქვილი 15 gr
 - Milk რძე 80 gr
 - Lemon ლიმონი 1
 - Strawberry მარწყვი 100 gr

INSTRUCTIONS მოზადების წესები:

Mix cookies with melted butter and make the base. Cook the cream with the other ingredients and put in the form, once thickened blend and strain strawberries and put on the top.

შეურიეთ ქუქისები გამდნარ კარაქში და მოამზადეთ ბაზა. მოამზადეთ კრემი ინგრედიენტებით და ჩადეთ ფორმაში, როცა გამყარდება დაადეთ ბევიდან მარწყვი.

APPLE PIE ვაშლის ნამსხვარი

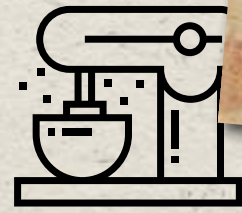
- INGREDIENTS**
ინგრედიენტები
- Egg კვერცხი 2
 - Sugar შაქარი 40 gr
 - Flour ფქვილი 50 gr
 - Butter კარაქი 40 gr
 - Apples ვაშლები 150 gr
 - Cinnamon დარიჩინი 4 gr
 - Raisin კიშმიში 25 gr
 - Almond ნუში 25 gr

INSTRUCTIONS მოზადების წესები:

Prepare the shortcrust. Fill it up with apples, cinnamon and raisin. Complete with almond and bake 185 for 35 minutes.

მოამზადეთ ფხვიერი ცომი. ჩაალაგეთ ვაშლი, ქიშმიში და დარიჩინი. მოაყარეთ ნუშის ფანტელები და გამოაცხვეთ 185 გრადუსზე 35 წუთის განმავლობაში.

ჩვევა შეიძლება



Tip from the Chef: never tried with wild apples? It's amazing!

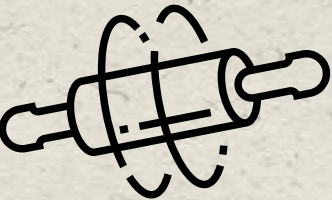
TIRAMISU

ტირამისუ

ჩხუვა ჭეჭისებან

INGREDIENTS

ინგრედიენტები



Lady fingers *ორცობილა*120 gr
 Coffee *ყავა* 40 gr
 Egg *კვერცხი*3
 Sugar *შაქარი* 60 gr
 Mascarpone *მასკარპონე* 300 gr
 Marsala *მარსალა* 20 gr
 Cocoa powder *კაკაო პუდრა* 10 gr

INSTRUCTIONS

მოზადების წესები:

Beat eggs and sugar, add mascarpone and Marsala. Poach lady fingers in the coffee and prepare your tiramisu in layers. Top with cocoa powder.

ათქვიფეთ კვერცხი და შაქარი, დაუმატეთ მასკარპონე და მარსალა. ჩააწეთ ლედი ფინგერი ყავაში და მოამზადეთ ტირამისუ ფენებად. ზევიდან მოაყარეთ კაკაოს ფხვნილი.



Tip from the Chef: try it with strawberry on top. Delicious!

MACARONS

მაკარუნები



INGREDIENTS

ინგრედიენტები

Almond flour *ნუშის ფქვილი* 30 gr
 Sugar *შაქარი* 30 gr
 Icing sugar *წვრილი საქარი* 60 gr
 Butter *კარაქი* 50 gr
 Chocolate *შოკოლადი* 50 gr

INSTRUCTIONS

მოზადების წესები:

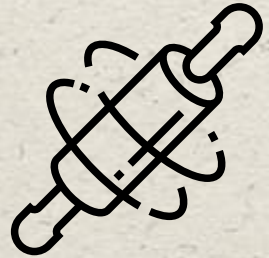
beat the eggs with icing sugar and almond flour. Make the form on a parchment paper. Bake 150 for 15 minutes. For the cream melt chocolate and butter. Put the cream on one macaron and couple them.



Tip from the Chef: macarons are like cherries... there's no 2 without 3 :)

ჩხუვა ჭეჭისებან

ათქვიფეთ კვერცხი, შაქრის ფხვნილი და ნუშის ფქვილი. დაადეთ მასა პერგამენტის ქაღალდზე. გამოაცხვეთ 150 გრადუსზე 15 წუთის განმავლობაში. კრემისთვის გააღწეთ შოკოლადი და კარაქი. დაადეთ კრემი ერთ მაკარუნზე და შეაერთეთ.



And don't mess up
with our chefs ;)