



Кафе «Саперави» полностью передаёт атмосферу Грузии, которая ощущается уже при вхождении внутрь помещения. Интерьер составляют деревянные столы, пёстрые стулья и ковры из Тбилисси, здесь же на стенах развешаны чёрно-белые панно. Правда, традиционные чеканки и декорации из искусственного винограда здесь отсутствуют, поэтому интерьер производит мягкое и дружелюбное впечатление.

Кухня в «Саперави», естественно, грузинская, но узконаправленная – мегрельская, поэтому и меню не соответствует уже банально привычному меню грузинских ресторанов и кафе, расположенных в наших городах. Коронным блюдом в меню является аналог известных хачапури, но приготовлен он по мегрельскому рецепту. Это лепёшки особого вида, в рецепт которых добавлена мята и грузинский сыр «Сулугуни», в горячем виде они очень ароматны и вкусны.

Интересны по вкусу и мегрельские вареники (кваре), сваренные в молоке, они очень сочные, а вкусной начинки в них очень много. Стоит также попробовать и «эларджи» - это горячая кукурузная каша (гоми), вымешанная вручную с сулугуни, напоминающая тягучую сырную массу. Блюдо требует немалых физических затрат, а на процесс его приготовления уходит достаточно много времени, поэтому в обычных грузинских ресторанах его едва ли можно заказать в иных заведениях с грузинской кухней.

Характерной особенностью грузинской кухни является использование грецких орехов, практически, в каждом блюде. Здесь используют более полезный фундук, который присутствует почти в каждом блюде. Грузинские супы очень сытные и ароматные, некоторые приготавливаются по оригинальным рецептам. Например, вишнёвый суп с домашним сыром (надуги) поразит не только приятным видом, но и необычным вкусом.

В меню присутствует обилие десерта и разных компотов, варений, лимонадов, которые готовят с облепихой из тархуна и фейхоа. Главным недостатком, пожалуй, является отсутствие грузинского вина в меню.