

# МЕНЮ MENU



ХИНКАЛИ &  
ШАШЛИК

GEORGIAN CUISINE



hinkali\_shashlik

По-имеретински, по-мегрельски  
и по-аджарски – горячие,  
ароматные, с аппетитно тянущимся  
сыром...

Хачапури – это «сырный шедевр»  
грузинской кухни!

Его название происходит от слов  
«творог» (хачо) и «хлеб» (пури)



# ВЫПЕЧКА & ХИНКАЛИ

baking & khinkali

Хачапури по-Аджарски 410₽  
Adjarian Khachapuri 400г

Хачапури с творогом и сыром 390₽  
Khachapuri with curd and cheese 350г

Пеновани 390₽  
Khachapuri with greenery 350г

Хачапури по-Мегрельски 390₽  
Adjarian Khachapuri 350г

Мацони 75₽  
Matsoni 50г

Хачапури с зеленью 390₽  
Khachapuri with greenery 350г

Хинкали нужно есть горячими сразу после приготовления. При желании можно посыпать молотым черным перцем.

Это блюдо едят руками. Горячо? Зато как вкусно! И не думайте об этикете!



# ВЫПЕЧКА & ХИНКАЛИ

baking & khinkali

Грузинская лепешка 90₽  
Georgian Lavash 1шт



Лаваш армянский 75₽  
Armenian Lavash 4шт



Хинкали с бараниной и говядиной 95₽  
Khinkali with lamb and beef 100г

Хинкали с говядиной и свиной 95₽  
Khinkali with beef and pork 100г

Хинкали с творогом и сыром 95₽  
Khinkali with cottage cheese and cheese 100г

Тан 80₽  
Tan 0,2л

Тан 350₽  
Tan 1л

Хинкали жареные с бараниной и говядиной 110₽  
Fried khinkali with lamb and beef 100г

Хинкали жареные с говядиной и свиной 110₽  
Fried khinkali with beef and pork 100г

Хинкали жареные с творогом и сыром 110₽  
Fried khinkali with cottage cheese and cheese 100г

Кубдари 450₽  
Kubdari 350г

Традиционный хачапури с начинкой из говядины и свинины с добавлением лука, зелени, специй и сливочного масла





Пхалули – традиционная закуска грузинской кухни. Есть много разновидностей этого блюда. Неизменной составляющей остается ореховая основа, которая стала его изюминкой!

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## cold appetizer



**Сезонные свежие овощи / Seasonal fresh vegetables** 360₽  
250г

Свежий огурец, помидор, сладкий перец, зелень



**Рулетики из баклажан с грецким орехом** 360₽  
180г

**Рулетики из баклажан с сырным соусом** 360₽  
180г

Подается с помидором и свежей зеленью



**Рыбное ассорти** 780₽  
Assorted fish 150г

Лосось малосольный, масляная рыба слабой соли, тигровые креветки, лимон



**Кавказская закуска** 720₽  
Caucasian appetizer 150г

Бастурма (вяленая говядина), суджук (сырокопченая колбаса) по традиционным кавказским рецептам, колбаса слабого копчения. Подается с соусом Аджика



**Сырное ассорти** 490₽  
Cheese platter 150г

Брынза, чечил, сулугуни, виноград, грецкий орех, чурчхела



**Пхалиули** 360₽  
Phaleuli 180г

Подается ассорти из трех видов: свеклы, шпината и фасоли



Мед  
Honey

Лимон  
Lemon 90₽  
100г





Самое популярное мнение  
о происхождении названия  
«сулугуни» гласит, что оно  
образовано от слов «сули» (душа)  
и «гули» (сердце)



# ХОЛОДНЫЕ & ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## cold & hot appetizer



**Запеченный сыр сулугуни с томатами** 350₽  
220г  
Baked suluguni cheese with tomatoes

**Соления Pickles**



360₽  
200г

Морковь по-корейски, соленые огурцы и помидоры, чеснок, перец, цветная и белокочанная капуста

**Запеченные шампиньоны с сыром** 290₽  
200г  
Baked champignons with cheese

**Долма с соусом «Мацони»** 390₽  
200г  
Dolma with Matsoni sauce

Говядина, свинина, грузинские специи в виноградном листе

**Оливки, маслины** 220₽  
120г  
Olives

**Мацони Matsoni**

**Баклажаны, запеченные с сулугуни** 360₽  
230г  
Eggplant baked with suluguni

Баклажан, сыр сулугуни, сыр имеретинский, соль, сахар, кинза, томаты с/с, чеснок, черный перец

**Лобини Lobio** 220₽  
200г

**Зелень Greenery** 180₽  
100г

Петрушка, укроп, кинза, лук

*Помидоры Грузинские бленд. Представляет собой протертую фасоль с добавлением свежих консервированных специй. За счет бобов бленд получается густым, насыщенным и сочным. А специи и помидоры добавляют разнообразия во вкус*



Застолье в Грузии  
сопровождается музыкой,  
исполняются весёлые,  
зажигательные танцы,  
распеваются красивые  
многоголосные песни

# САЛАТЫ

## salads

Цезарь с курицей 360₽  
Caesar salad with chicken 200г

Нежное куриное филе с хрустящим листом салата, свежими томатами и гренками в пряных травах, заправлено соусом «Цезарь» и сыром Пармезан

Сицоцхле 350₽  
Sitsotskhle 200г

Жареные баклажаны с болгарским перцем, хрустящими морковью и огурцом, зеленым луком и чесноком. Заправлен виноградным соусом и кунжутом

Тбилисури 490₽  
Tbilisuri 200г

Нежное куриное филе с говядиной, сочными грибами, баклажаном, жареным луком, красным луком, свежим огурцом, чесноком, зернами граната, зеленью и специями. Заправлено гранатово-ореховым соусом.

«По-грузински с сулугуни» 360₽  
Georgian with Suluguni cheese 200г

Овощная нарезка из свежих огурцов и сочных томатов с красным луком и жареным сыром Сулугуни, заправлена виноградным уксусом с молотым грецким орехом и свежей зеленью

Цезарь с креветками 560₽  
Caesar salad with shrimps 200г

Обжаренные тигровые креветки с хрустящим листом салата и свежим томатом, заправлено соусом «Цезарь» и сыром Пармезан с хрустящими гренками

Кавказ Salad Caucasus 490₽  
180г

Говядина томленая с болгарским перцем и сочным жареным баклажаном, заправлено сметанным соусом и грецким орехом

Полное грузинское название  
харчо «дзроჯის ჯორჯი  
ჯარშოტ» означает «суп  
из говядины»



# СУПЫ

soups

**Солянка мясная** 290₽  
Meat solyanka 350г

Классический суп у многих народов. Несмотря на его простоту приготовления – это очень вкусное, ароматное блюдо

**Чихиртма** 260₽  
Chihirtma 350г

Изумительный и пряный аромат этого супа никого не оставит равнодушным. Насыщенный куриный бульон, курица, рис и яйцо и хрустящий жаренный лук посыпается свежей зеленью и подаются к вашему столу

**Гупта** 280₽  
(суп с тефтелями)  
Gupta (meatball soup) 350г

Блюдо грузинских народов, суп с пряными специями и тефтелями

**Грибной крем-суп** 260₽  
Mushroom cream soup 350г

Кремовый суп из сливок и шампиньонов, подается с хрустящими гренками в пряных травах и свежей зелени

Гордость грузинской кухни! Это невероятное вкусовое сочетание, сытное, ароматное блюдо с характерным сочетанием нежной мяса и аромата пряной зелени!

**Харчо** 290₽  
Harcho 350г

Нежная говядина, свежий томат, болгарский перец, рис, томатная паста, лук, чеснок, специи грузинские и пряная зелень



В Грузии есть традиция :  
во время пиршества  
оставляют дополнительные  
места для новых гостей.  
Мы всегда всем рады!

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## hot meals



Сацебели  
Satzebel

Чкмерули  
Chkmeruli 480₽  
250г

Куриное бедро томленое в сливочно-ореховом соусе с аджикой и томатами.

Оджахури  
из свинины 490₽  
250г

Pork ojasuri

Оджахури  
из баранины 590₽  
250г

Lamb ojahuri

Подается с соусом

Традиционное "семейное" ("оджахи" в переводе с грузинского "семья") жаркое из мяса и картофеля с добавлением большого количества лука и специй



Телятина томленая 620₽  
с овощами 250г  
под сырной шапкой  
Stewed veal with vegetables  
under the cheese

Нежная Телятина 720₽  
в гранатовом 150/30г  
соусе  
Tender Vealin pomegranate sauce

Нежное куриное 480₽  
филе томленая 250г  
с овощами под сырной  
шапкой

Tender chicken fillet stewed  
with vegetables under  
the cheese





В Грузии говорят : «Когда мы садимся за стол - стрелки часов останавливаются»



Люля-Кебаб  
из баранины  
Mutton kebab

590₽  
180/30г

Люля-кебаб — это одно из нежнейших блюд кавказской кухни

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

hot meals

Шашлык из свиной  
шейки  
Pork neck Shish kebab

Шашлык из свиной шейки  
замаринованный в ароматном соусе,  
приготовленный на мангале

Шашлык из филе  
лосося  
Salmon fillet Shish kebab

850₽  
150/50г

Свежее филе лосося, приготовленное  
в специальном лимонном соусе —  
замечательное лакомство для людей  
любого возраста

Шашлык из баранины  
на косточке  
Mutton on bone shish kebab

720₽  
220/30г

Нежнейшее мясо на косточке, в особом  
маринаде

Шашлык из филе  
курицы  
Chicken fillet Shish kebab

480₽  
200/30г

Классический рецепт шашлыка из сочного  
и нежного куриного филе

Шашлык из говяжьей  
вырезки  
Beef tenderloin Shish kebab

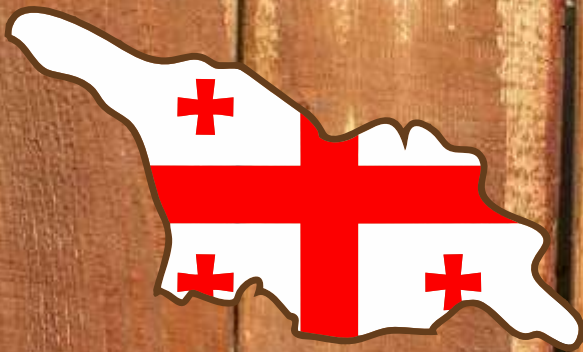
710₽  
150/30г

Приготовлено на мангале. Это украшение  
для любого стола

Люля-Кебаб  
из курицы  
Chicken kebab

480₽  
180/30г

Нежнейшее блюдо из курицы по  
старинным кавказским рецептам,  
приготовленное вручную на открытых  
углях с щепоткой грузинских специй



Основная черта грузинского менталитета - гостеприимство!  
Улыбайтесь, угощайтесь,  
радуйтесь и общайтесь -  
для нас это бесценно!



# БЛЮДА НА УГЛЯХ

hot meals



Шашлык «Трио» 2800₽  
Shish kebab «Трио» 1кг

Специальное предложение для больших и шумных компаний. Блюдо рассчитано на 4-5 человек, ассорти включает в себя шашлык из курицы, свиной шейки и баранины.



Многовековые традиции Грузии и особое отношение к столу и очагу, как к неотъемлемой части дома и семьи привели к тому, что любой обед или ужин, тем более, если на нем присутствует гость, превращается в пир!!!



Сметана 60₽  
Sour cream 50г

# ГАРНИРЫ & СОУСЫ

garnish & sauces

Киндзмари 70₽  
Kindzmary 50г  
гречский орех, кинза, специи, бульон

Свежие овощи 180₽  
Fresh vegetables 150г

Тар-тар 70₽  
Tartarus 50г  
Соленый огурец, укроп, свежий чеснок, майонез

Овощи жареные 240₽  
Fried vegetables 150г

Баклажан, помидор, лук, сладкий перец, грибы, специи, зелень

Чимичури 80₽  
Chimichuri 50г

Сырный 70₽  
Cheese 50г

Адзика 80₽  
Adzhika 50г

Картофель 130₽  
«по-деревенски» 150г  
Potatoes «in a country way»

Сацебели 70₽  
Satzebel 50г  
Томатная паста, чеснок, кинза, специи

Наршараб 80₽  
(гранатовый) 50г  
Narsharab

Отварная цветная 180₽  
капуста с сыром 150г  
сулугуни  
Boiled cauliflower with suluguni cheese

Картофель Фри 130₽  
French fries 150г

Ткемали 70₽  
Tkemali 50г  
Алыча, чеснок, специи



Пахлава – королева праздничного  
стола!

Это кондитерское изделие из слоеного  
теста с орехами в сиропе.

Происхождение слова «пахлава»  
связывают с арабским словом  
«баклава», что означает орехи.

Сладость широко распространена  
в кухнях восточных народов.



# ДЕСЕРТЫ

desserts



Наполеон  
Napoleon

230₽  
120г

Мороженое  
Ice cream

150₽  
100г

Крем-брюле, азулло, шоколадное,  
клубничное, ванильное

Красный бархат  
Red Velvet

280₽  
150г

Торт Спартак  
Cake Spartacus

250₽  
140г

Фруктовая ваза  
сезонная  
Fruit Seasonal Vase

580₽  
1кг

Чурчела  
Churchchela

160₽  
1шт

Традиционная восточная сладость,  
из самых древних традиций, напрямую  
связана с виноделием



# VORJOMI

Vorjomi – легендарная минеральная вода вулканического происхождения, которой по природным меркам уже более 1500 лет. На поверхность земли её выталкивает природный углекислый газ с глубины 8-10 км. На протяжении этого пути вода обогащается 60 минералами Кавказских гор.





# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## soft drinks

Свежевыжатый сок  
Fresh juice 280₽  
0,2л

Сок (в ассортименте)  
Juice (in assortment) 130₽ 600₽  
0,2л 1л

Морс  
Berry juice 130₽ 600₽  
0,2л 1л

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА Mineral water

«Боржоми»  
Borjomi 175₽  
0,5л

«Джермук»  
Jermuk 175₽  
0,5л

«Бон аква» газ, н/газ  
Bon Aqua carbonated,  
non-carbonated 110₽  
0,5л



ЧАЙ  
tea

В пакетике  
Tea in a bag 90₽  
160мл

Порох Зеленый чай  
Powder 250₽  
500мл

Ассам  
Assam 250₽  
500мл

Чабрец  
Thyme 250₽  
500мл

Облепиховый с медом  
Sea-buckthorn tea with honey 320₽  
500мл

Вишневый с корицей  
Cherry tea with cinnamon 320₽  
500мл

Клубничный с ежевикой и мятой  
Strawberry tea with Blackberry and mint 320₽  
500мл

Клюквенный с апельсином и медом  
Cranberry tea with orange and honey 320₽  
500мл

Варенье, мед  
Jam, honey 60₽  
50гр

Лимон/мята  
Lemon/mint 20₽  
20/5гр

### ДОМАШНИЕ КОМПОТЫ Homemade compotes

Фейжоа  
Feijoa 520₽ 1л

Белая черешня  
White cherry 520₽

### ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ Homemade lemonades

«Классический»  
Classic 180/650₽ 0,25/1л

«Клубничный мохито»  
Strawberry Mojito 180/650₽

«Классический мохито»  
Classic Mojito 180/650₽

«Лесные ягоды»  
Berries 180/650₽



### ЛИМОНАДЫ lemonades

Грузинские лимонады (в ассортименте)  
Georgian lemonades (in assortment) 150₽  
0,5л

Добрый «Кока»  
Cola 150₽  
0,25л

«Мандарин»  
Mandarin 180₽  
0,33л



КОФЕ  
coffee

Эспрессо  
Espresso 120₽  
40мл

Американо  
Americano 150₽  
125мл

Капучино  
Cappuccino 180₽  
250мл

Кофе по-кавказски  
Coffee in a Caucasian way 100₽  
50мл

Латте  
Latte 200₽  
160мл

Гляссе  
Glacier 250₽  
125/50мл

Сливки/молоко  
Cream/milk 50₽  
20мл

