



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b>	350	<b>1080</b>
Легкая говядина, говядина язык, ростбиф, куриный рулет по-грузински		
<b>АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ</b>	250	<b>710</b>
Черный кавказ, петрушка, базилик, зеленый лук, болгарский перец, редис, острый перец		
<b>БУКЕТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ</b>	300	<b>540</b>
Томат, огурец, перец, морковь, каменная капуста		
<b>КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ</b>	150	<b>300</b>
Квадратная выжаренная капуста в маринаде из свеклы с острым перцем		
<b>БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ОРЕХАМИ</b>	150	<b>540</b>
Баклажаны, миндаль на основе грецких орехов		
<b>АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ</b>	400	<b>1150</b>
Из семанти, зеленой фасоль, красной фасоль, свеклы с грецкими орехами, баклажаны фаршированные грецкими орехами		
<b>АДЖАПСАНДАЛИ</b>	300	<b>510</b>
Салат из свиных ошей с зеленью, национальный специи и масло		
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b>	350	<b>1700</b>
Семга, соевый соус в свекловично-лимонной маринаде, наливная семга, колбасного копчености, лимон, лист салата		
<b>КРАСНАЯ ИКРА</b>	50/100/150	<b>720</b>
Заплет со сливочным маслом		
<b>ЧЕРНАЯ ИКРА</b>	50/100/150	<b>3600</b>
Заплет со сливочным маслом		
<b>СЫРНОЕ АССОРТИ</b>	370	<b>1200</b>
Ханчур, пармезан, сыр бри, сулугуни, имеретинский, виноград, орех, мед		
<b>СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ</b>	320	<b>470</b>
Картофель, отварной, сельдь слабосоленая, зелень, лук		
<b>ГРУЗИНСКИЙ МИКС</b>	300	<b>840</b>
Салатика, имеретинский, специи, орех		
<b>САЦИВИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b>	250	<b>600</b>
Нежное куриное филе с соусом сацеви		
<b>САЦИВИ С ФИЛЕ СУДАКА</b>	250	<b>750</b>
Филе судака с соусом сацеви		
<b>ФРУКТОВОЕ АССОРТИ</b>	1500	<b>1800</b>
Сезонные фрукты и ягоды, острая утонченная у овсянника		



**ХИНКАЛЬНЫЙ  
ДОМ**

**у СоСо**

## МЕНЮ



## САЛАТЫ

<b>ПРАЖСКИЙ</b>	170	<b>710</b>
Турковские креветки, авокадо, салат микс, лимон, сыр пармезан, лимонный сок, оливковое масло		
<b>ГНЕЗДО ГЛУХАРА</b>	180	<b>630</b>
Томат, огурец, говядина обжаренная, шампиньоны, свекла тертая, хариомери дай, перепелные яйца, заправка на основе майонеза		
<b>СУЛИКО</b>	180	<b>840</b>
Семга жареная шампиньоны, минд салатика, лимонный сок		
<b>С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ</b>	170	<b>600</b>
Баклажаны, томат, рисс из жареной минд салатика		
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	170	<b>750</b>
Лимон, тигровые креветки, соус цезарь, сыр пармезан, черри, сулугуни		
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b>	170	<b>650</b>
Коричневый, запеченное куриное филе, соус цезарь, сыр пармезан, черри, сулугуни		
<b>ГРЕЧЕСКИЙ</b>	200	<b>590</b>
Томат, огурец, перец болгарский, сыр фета, лук, красный, оливки, маслина		
<b>ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b>	200	<b>550</b>
Томат, огурец, лук красный, специи, грецкий орех		
<b>ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	200	<b>470</b>
Томат, огурец, лук красный, специи		
<b>С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	180	<b>700</b>
Коричневый из сырного лаваджа, морепродукты, салат дордзере, соус цезарь, зеленая вишневая, грецкий орех		

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

### БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

<b>АССОРТИ ГРУЗИЯ</b>	1700	<b>4500</b>
Свинная шея, свиные ребра, люля кебаб, курица, телятина-свинина, люля кебаб, стейк, барбекю, томат, цуккини, шампиньоны, картофель-молодой, перец сладкий, специи, лук, черри, лавадж		
<b>АССОРТИ ТАТАРСТАН</b>	1700	<b>5100</b>
Баранина, телятина, курица, люля кебаб, баранина, люля кебаб, телятина, люля кебаб, курица, барбекю, томат, цуккини, шампиньоны, картофель-молодой, перец сладкий, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ПЕРЕПЕЛКИ НА МАНГАЛЕ</b>	12/10/7	<b>600</b>
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	220	<b>700</b>
Баранина, зелень, лук, специи, лук, марлинованный, черри, лавадж		
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	220	<b>710</b>
Телятина, зелень, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ТЕЛЯТИНА СВИНИНА</b>	220	<b>660</b>
Свинина, телятина, специи, лук, зелень, черри, лавадж		
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ</b>	220	<b>600</b>
Куриное филе, зелень, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	220	<b>830</b>
Телятина филе, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b>	220	<b>780</b>
Мякоть баранины, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕН</b>	220	<b>680</b>
Свиная шея, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБЕР</b>	220	<b>590</b>
Свиные ребра, специи, черри, лавадж		
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b>	220	<b>830</b>
Каре дордзетского ягненка, специи, лук, черри, лавадж		
<b>ДОРАДО</b>	1 шт	<b>760</b>
Дордад, специи, лимон, черри, лавадж		
<b>СИБАС</b>	1 шт	<b>760</b>
Сибас, лимон, лавадж, специи		
<b>СОМ</b>	200	<b>600</b>
Стейк сом, лимон, лавадж, специи		
<b>ОСЕТРИНА</b>	300	<b>1560</b>
Осетрина, лимон, лавадж, специи, зелень		
<b>ШАМПИньОНЫ</b>	100	<b>250</b>
Шампиньоны, специи, лавадж		
<b>ПОМИДОРЫ</b>	100	<b>210</b>
Томат, специи, лавадж		
<b>БАКЛАЖАН</b>	100	<b>210</b>
Баклажаны, специи, лавадж		
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>	200	<b>210</b>
Картофель молодой, специи, лавадж		
<b>ЦУКИНИ</b>	100	<b>210</b>
Цуккини, специи, лавадж		
<b>БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ</b>	100	<b>210</b>
Болгарский перец, специи, лавадж		



## СУПЫ

<b>ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> .....	300	<b>540</b>
говядина, болгарский перец, томаты, лук, перец острый, рис, чеснок, специи		
<b>ХАРЧО ИЗ БАРАНИНЫ</b> .....	300	<b>540</b>
баранина, болгарский перец, томаты, лук, перец острый, рис, чеснок, специи		
<b>СУП ПО-ГРУЗИНСКИ</b> .....	300	<b>480</b>
говядина, лук, чеснок, зелень, сельдерей, перец острый, брокколи, цветная капуста		
<b>УХА ПО-ЦАРСКИ</b> .....	300	<b>710</b>
селяк, судак, креветки, гороховые, морков, болгарский перец, лук, картофель, лук-порей, специи		

<b>БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> .....	300	<b>480</b>
говядина, капуста, свекла, болгарский перец, томаты, лук, чеснок, специи подается со сметаной		

<b>ЧАКАПУЛИ</b> .....	300	<b>600</b>
баранина, петрушка, тираун, зеленый лук, винная специя, соль, перец		

<b>ЛАПША КУРИНАЯ</b> .....	300	<b>470</b>
куриное филе, лапша домашняя, специи		

<b>КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ</b> .....	300	<b>470</b>
тыква, имбирь, сливки, гречиха		

<b>КРЕМ СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b> .....	300	<b>510</b>
картофель, лук, белые грибы, сливки, соль		

<b>СОЛЯНКА СБОРНАЯ</b> .....	300	<b>490</b>
четыре вида мяса, консервированные огурцы, маслины, лук, зелень, лимон, томат, подается со сметаной		

## ХИНКАЛИ

<b>БАРАНИНА</b> .....	4 шт	<b>360</b>
баранина, зелень, специи, лук		

<b>ГРИБЫ И КАРТОФЕЛЬ</b> .....	4 шт	<b>360</b>
шампиньоны, картофель, специи, лук		

<b>ТЕЛЯТИНА</b> .....	4 шт	<b>360</b>
телятина, специи, лук, зелень		

<b>СУЛУГУНИ С КАРТОФЕЛЕМ</b> .....	4 шт	<b>360</b>
сыр сулугуни, картофель		

<b>НИКС</b> .....	4 шт	<b>360</b>
телятина, свинина, специи, лук, зелень		

<b>ПОДЖАРКА</b> .....	1 шт	<b>20</b>
-----------------------	------	-----------

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>КУЧМАЧИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b> .....	200	<b>570</b>
говядина, болгарский перец, лук, томат, чеснок, специи, макару, зелень		

<b>ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ</b> .....	200	<b>420</b>
бобовые красная, специи, лук, чеснок, зелень		

<b>ГРИБНЫЕ ШАПОЧКИ</b> .....	150	<b>570</b>
шампиньоны, сулугуни, специи		

<b>ДОЛМА</b> .....	200	<b>660</b>
виноградные листья, рис, говядина, специи, соус сметанно-чесночный		

<b>КУЧМАЧИ ИЗ ГРИБОВ</b> .....	200	<b>540</b>
шампиньоны, лук, специи, соль		

<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ</b> .....	100/150	<b>590</b>
жареный сулугуни со сливочным соусом		

<b>СУЛУГУНИ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> .....	100	<b>470</b>
сулугуни запеченный с томатами в кефире		



## ВТОРЫЕ БЛЮДА

<b>ЧАШАШУЛИ</b> .....	200	<b>710</b>
телятина, специи, лук, соусный соус, зелень, чеснок		

<b>РУЛЬКА СВИНАЯ</b> .....	1 шт	<b>710</b>
свиная рулька, капуста по-грузински, соус сацебели		

<b>ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ</b> .....	300	<b>670</b>
свинина, картофель, томат, болгарский перец, специи, зелень		

<b>ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> .....	300	<b>740</b>
телятина, картофель, томат, болгарский перец, специи, зелень		

<b>ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ</b> .....	300	<b>600</b>
куриное филе, картофель, томат, болгарский перец, специи, зелень		

<b>ЧКМЕРУЛИ</b> .....	1 шт	<b>900</b>
цыплячок копченый вареный в сливочном чесночном соусе		

<b>ЧАХОХБИЛИ</b> .....	200	<b>540</b>
курица томленая в томатном соусе с добавлением специй, чеснока и зелени		

<b>МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ</b> .....	200	<b>710</b>
телятина запеченная с помидорами, шафраном и сырком с зеленью		

<b>ЧАНАХИ</b> .....	250	<b>660</b>
мякнота, запеченная с овощами		

<b>ХАШЛАМА</b> .....	300	<b>600</b>
топленое топленка с овощами и специями		

<b>СУДАК ПО-КНЯЖЕСКИ</b> .....	200	<b>780</b>
рыба судак, брокколи, цветная капуста, сливочный соус, специи		

<b>ФОРЕЛЬ ЖАРЕНАЯ</b> .....	1 шт	<b>890</b>
форель, аджика с тапиаром из овсяных хлопьев		

<b>СТЕЙК СЕМГИ</b> .....	250	<b>1090</b>
семга филе, сливочный соус, красная икра		

<b>РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ</b> .....	250	<b>470</b>
пельмени из унца в пикантном соусе со специями		



## ВЫПЕЧКА

<b>ЛАВАШ</b> .....	100	<b>120</b>
<b>ЦАРСКИЙ ХАЧАПУРИ</b> .....	500	<b>770</b>
сулугуни, имеретинский, масло сливочное		

<b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ МЕГА</b> .....	1000	<b>1320</b>
сулугуни, сливочное масло, яйцо куриное		

<b>ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b> .....	400	<b>650</b>
сулугуни, имеретинский, масло сливочное		

<b>ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ</b> .....	400	<b>580</b>
имеретинский, сулугуни, масло сливочное		

<b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b> .....	500	<b>540</b>
сулугуни, имеретинский, масло сливочное, яйцо куриное		

<b>ХАЧАПУРИ С АДЖАПСАНДАЛИ</b> .....	400	<b>540</b>
аджика, топлёное масло, масло сливочное		

<b>ХАЧАПУРИ С КУЧ МАЧИ</b> .....	400	<b>640</b>
аджика, топлёное масло, оттоплен, масло сливочное		

<b>ТБИЛИСИ (СЛОЕНЫЙ ХАЧАПУРИ)</b> .....	400	<b>540</b>
сливочное тесто, сулугуни, имеретинский, масло сливочное		

<b>КУБДАРИ</b> .....	400	<b>580</b>
телятина, лук репчатый, специи, масло сливочное		

<b>ЛОБИАНИ</b> .....	400	<b>480</b>
масло, зелень, специи		

<b>ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ</b> .....	400	<b>570</b>
шпинат, сыр имеретинский, сливочное масло		

<b>МЧАДИ</b> .....	150	<b>180</b>
печенье из кукурузной муки окрашенное на растительном масле		

<b>ЧВИШТАРИ</b> .....	150	<b>250</b>
печенье из кукурузной муки с добавлением сыра сулугуни окрашенное на растительном масле		

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> .....	100	<b>260</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b> .....	150	<b>260</b>
<b>РИС С ОВОЩАМИ</b> .....	100	<b>250</b>
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА</b> .....	100	<b>250</b>
<b>БРОККОЛИ</b> .....	100	<b>250</b>

## СОУСЫ

<b>ТКЕМАЛИ</b> .....	50	<b>150</b>
соус на основе слив		

<b>САЦЕВЕЛИ</b> .....	50	<b>150</b>
соус на основе томатов		

<b>НАРШАРАБ</b> .....	50	<b>150</b>
соус на основе граната		

<b>СНЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ</b> .....	50	<b>150</b>
соус на основе сметаны		

<b>АДЖИКА</b> .....	50	<b>150</b>
соус на основе острого перца		

<b>СЫРНЫЙ</b> .....	50	<b>150</b>
<b>КИСЛО СЛАДКИЙ</b> .....	50	<b>150</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>ШУ СЛИВОЧНЫЙ</b> .....	50	<b>210</b>
<b>МЕДОВИК</b> .....	120	<b>300</b>
<b>ЭКЛЕР В АССОРТИМЕНТЕ</b> .....	85	<b>220</b>
мистецковский, колосовый		

<b>НАПОЛЕОН</b> .....	100	<b>320</b>
классический торт с тонкими коржами и заварным кремом		

<b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ</b> .....	100	<b>350</b>
вкуснейший десерт с яблоками и мороженым		

<b>ЧИЗКЕЙК В АССОРТИМЕНТЕ</b> .....	100	<b>350</b>
классический, ванильный, малина, малиново-лимонный		

<b>ЩЕДРЕТ</b> .....	85	<b>320</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b> .....	100	<b>310</b>