

# ГУЛИВАНИ

## გულიანი

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

*Грузинское застолье -  
это академия. Многому  
можно научиться.  
Пословица*

Здравствуй, дорогой гость!

Я - Зураб Бакрадзе, шеф-повар грузинского ресторана «Гуливани»,  
и я приглашаю Вас в маленькое гастрономическое путешествие.

Всё в «Гуливани» выдержано в выбранном стиле: предметы декора и интерьера,  
продукты и специи, которым невозможно найти альтернативу здесь, привезены с  
рынков Грузии. Равно как и концепция заведения, что подтверждают гости,  
знающие толк в грузинской культуре.

Грузинская кухня – очень насыщенная и разнообразная, при том достаточно  
простая, её основы: сочное мясо, свежие овощи и яркий вкус специй и соусов.

К каждому гостю здесь особый подход. Ресторан «Гуливани», подобно истинному  
грузину, гостеприимен: здесь рады всем. Сюда стоит прийти, чтобы открыть для  
себя грузинскую кулинарную традицию, раз и навсегда влюбиться в эту яркую  
кухню и найти в ней что-то для себя.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ცივი საჭმელები



**АССОРТИ ПХАЛИ 760 -**

три вида пхали: из шпината, капусты и баклажанов, украшенные зеленью и гранатом (180/70 г)



**БАКЛАЖАНЫ 650 -**

С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ (200/50г)



**АДЖАПСАНДАЛИ 570 -**

овощное рагу из баклажанов, болгарского перца и томатов со специями и зеленью (200 г)



**САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ 650 -**

мясо индейки в ореховом соусе (225 г)



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 605 -**

с помидорами, чесночным соусом, гранатом и зеленью (200/50 г)



**СЁМГА 1270 -**  
**МАЛОСОЛЬНАЯ С ТОСТАМИ (250 г)**

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ

**530 -**

помидоры, огурцы, болгарский перец,  
редис, зелень (260 г)

### АССОРТИ ЗЕЛЕНИ И ТРАВ

**360 -**

зелёный лук, тархун, базилик, мята,  
петрушка, укроп (70 г)



### АССОРТИ СОЛЕНИЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

**530 -**

помидоры, огурцы, капуста по-грузински, чеснок,  
перец чили маринованный (250 г)



### ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

**605 -**

и сыра Надуги (270 г)

### СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

**430 -**

обжаренным на сливочном масле  
(70/85/15 г)



### МЯСНОЕ АССОРТИ

**1050 -**

из куриного рулета, свиной и куриной колбасы,  
говяжьего языка (200 г)



### АССОРТИ СЫРОВ

**790 -**

сулугуни, имеретинский,  
трубочки из сулугуни с надуги (160/50 г)

### СЫР ОВЕЧИЙ ГУДА

**1350 -**

выдержанный овечий сыр из Грузии (цена за 100 г)



### ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

**650 -**

(100/50 г)

Традиции и особое отношение к столу и очагу привели к тому, что любое принятие пищи превращается в пир. Во время любого застолья избирается тамада, который следит, чтобы тарелки и бокалы гостей всегда были наполнены, а также руководит процессом произнесения тостов. Тосты произносятся в строгом порядке, первые тосты – обязательно за родителей, старейшин. Главное в этикете за столом – не перебивать тамаду.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

— ცხელი საჭმელები —



**СЛОЙКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 650 -**

запеченная слойка с помидорами, сулугуни и чесночной пастой (250 г)



**ЯЗЫК ПО-ГРУЗИНСКИ 760 -**

сытная закуска из языка, вешенок и овощей (200 г)



**ЖАРЕНый СУЛУГУНИ 720 -**

горячий сулугуни в панировке с соусом зелёный с чесноком (180/40/30 г)

# САЛАТЫ

## სალათები

Грузия - страна с множеством легенд. Одна из них гласит, что когда Бог распределял между народами земли, грузин был занят застольем, принимал гостей, кормил и поил их. Когда он все же пришел к Богу, тот сказал: «Больше земель не осталось, ты опоздал». Тогда грузин ответил: «Извини, дорогой, но у меня были гости: не мог же я оставить их». Бог подумал и сказал: «Прибережь тут для себя кусочек земли, но за твое гостеприимство и честность отдаю его тебе! Помни, что земля эта очень красива и ни с чем не сравнима, и люди будут во все века восхищаться и любоваться ею». Сотворилось так, как сказал Всевышний. Вот уже много веков все преклоняются перед красотой, гостеприимством и хлебосольством маленькой, но гордой страны.

### ТЁПЛЫЙ САЛАТ 730 - С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

обжаренная нежная телятина с овощами  
в соевом соусе (150 г)



### ТБИЛИСУРИ 605 -

из томатов, огурцов, творога Надуги  
и заправкой из ароматного масла (260 г)



**ОВОЩНОЙ САЛАТ 460 -**

с заправкой из оливкового масла, перца чили, зелени и специй (200 г)



**КАХУРИ 520 -**

с индейкой, овощами, зернами граната и специями (200 г)



**СВЕКЛА С ОРЕХАМИ 460 -**

и красным соусом Ткемали (200 г)



**МАНГАЛ-САЛАТ 605 -**

с заправкой из свежего тархуна и базилика (235 г)



**ГИОРГОБА 620 -**

салат из помидоров, оливок, маслин, апельсина, домашнего сыра, с оливковым маслом (200 г)



**ВИНЕГРЕТ 480 -**

с заправкой из подсолнечного масла, с обжаренным луком и семечками подсолнечника (220 г)



**ЛОБИО 520 -**

салат из фасоли с кизной и чесноком (150 г)

**ЦЕЗАРЬ 980 -**  
С КРЕВЕТКАМИ (200 г)



**ОЛИВЬЕ С ИНДЕЙКОЙ 540 -**  
(220 г)

**ЦЕЗАРЬ 730 -**  
С КУРИЦЕЙ (200 г)



# СУПЫ

სუპები



**ХАРЧО**

**650 -**

пряный и острый суп с говядиной, грузинскими специями и соусом Ткемали (250 г)



**БОЗБАШ**

**580 -**

густой бульон с томатами, соусом Ткемали и грузинскими фрикадельками (250 г)



**ЧИХИРТМА ИЗ КУРИЦЫ**

**490 -**

густой куриный суп со взбитыми яйцами, луком, кинзой и сливочным маслом (250 г)

**ХАШ**

**490 -**

крепкий бульон из говяжьих ножек с чесноком, рекомендуем на утро после хорошего застолья (250 г)

**БОРЩ**

**490 -**

подается со сметаной и ароматными пампушками (250 г)

**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ**

**630 -**

с телятиной, морковью, солеными огурцами, грузинскими специями и соусом Ткемали (250 г)

**ГРИБНОЙ СУП**

**450 -**

суп из белых грибов, вешенок и шампиньонов, подается со сметаной (250 г)





### ***Правила поведения в грузинском доме и за грузинским столом***

Грузины не снимают уличную обувь, приходя в гости. Если вы это сделаете, грузины могут принять такой жест за неуважение к хозяевам. Еще хуже, если вы попросите комнатные тапочки. В Грузии отказаться прийти на свадьбу невозможно, так как это большая обида для приглашающей стороны. Бывает, что с нее и начинается многолетняя вражда двух семей. Сесть за стол можно только после того, как сел хозяин дома. Мясо и птицу можно брать руками, но не возбраняется использовать и столовые приборы. Хлеб берут руками и часто используют в качестве ложки для зачерпывания соусов и подливок. Вино следует пить только во время тостов. Просто «потягивать» вино считается неприличным. После тоста бокал нужно выпить непременно до дна.



**ТАТАРИАХЛИ 630 -**  
суп на говяжьем бульоне с большим куском мяса на кости, чесноком и зеленью (250 г)



**УХА ИЗ СЕМГИ 750 -**  
(250 г)

**АРТАЛА 790 -**  
суп с бараньей рулькой, запеченным на гриле перцем с добавлением зелени и чеснока (350 г)



**СУП С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ 470 -**  
на говяжьем бульоне, с добавлением красной фасоли, яйца, свежей мяты и кинзы (250 г)

# ХИНКАЛИ

ხინკალი

**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ 465 -**

(270 г)

**С СЫРОМ СУЛУГУНИ 465 -**

(270 г)

**С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ 420 -**

(270 г)

**С ТЕЛЯТИНОЙ 495 -**

(270 г)

\*одна порция хинкали - 3 штуки



Лепят хинкали так: кружок тончайшего теста с фаршем собирают сверху в толстый пучок. Фарш для хинкалей рубится ножом. Настоящие хинкали должны иметь не менее 18 складочек у «хвостика». Едят блюдо руками, беря хинкали за верхний «хвостик», который есть не принято. Если разрезать хинкали ножом, то из них вытечет весь вкуснейший сок. Застолья, где в качестве основного блюда подаются хинкали, называют «хинклаоба» — «празднество хинкали». Перед едой принято до черноты посыпать густым слоем острого перца, а в качестве напитков подавать чачу или кахетинское вино.

# ВЫПЕЧКА

საცხობი პროდუქტები



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 530 -/1060 -**

тонкая лепешка из сдобного теста с имеретинским сыром и сулугуни (300 г/600г)



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 470 -**

лодочка из сдобного теста с имеретинским сыром, сулугуни и яйцом (250 г)



**ХАЧАПУРИ** **460 -**  
**ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА**

с имеретинским сыром и сулугуни (170 г)



**ХАЧАПУРИ КАЛАКУРИ** **650 -/1290 -**

с телятиной, имеретинским сыром, сулугуни,  
грузинскими специями и зеленью (300 г/650 г)

**КУТАБ**  
**С ГОВЯДИНОЙ И СПЕЦИЯМИ** **320 -**

(100 г)

**С ЗЕЛЕНЬЮ** **320 -**

(100 г)

**С СЫРОМ** **320 -**  
**СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ**

(100 г)



**ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ** **990 -**

с имеретинским сыром, классическим  
и копченым сулугуни (580 г)

Хачапури – столп национальной грузинской кухни. В сентябре 2011 года власти Грузии оформили патент на хачапури, чтобы защитить неприкосновенные лепешки с сыром от подделок.

Название свое лепешка получила от двух слов: хачо - творог и пури - хлеб. Главное правило настоящих хачапури - одинаковое количество воздушного, нежного теста и свежего сыра. Но лучше, чтобы сыра было больше, чем теста. Впервые слоеные лепешки с сыром стали печь в средние века в горных селениях северо-западной Грузии. С тех пор блюдо получило широкое распространение по всей стране, но в каждом регионе пекут хачапури по-своему.



**ЛАМАДЖО 470 -  
С БАРАНИНОЙ**

лепешка с бараниной и пикантным соусом (120 г)

**ХАЧАПУРИ 480 -  
НА ШАМПУРЕ**  
(200 г)



**ХАЧАПУРИ «МТИУЛИ» 570 -**

хачапури из слоёного теста  
с сыром и фаршем из баранины (230 г)



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ცხელი კერძები

Отличительной чертой грузинской национальной кухни является использование различных соусов. Многие из рецептов передавались из поколения в поколение, и сегодня приготовления соуса является своеобразным ритуалом — данью традициям. Мы познакомим вас с самыми популярными из них.



### ЧАШУШУЛИ

**790 -**

кусочки нежной телятины, тушеные с овощами и ароматными кавказскими специями (300 г)

**Ткемали** — кислый соус из сливы сорта ткемали или из недозрелой алычи. В сезон сбора слив и изготовления ткемали все улицы Грузии наполнены ароматом сливового сока. Принято даже приглашать гостей на свеже сваренный ткемали. В составе соуса много пектинов, дубильных веществ, витаминов, которые улучшают пищеварение и обмен веществ.



**ХИНКАЛИ 720 -**  
**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА КЕЦИ**

запечённые в печи под сыром сулгуни  
с соусом Чкмерули (350 г)



**ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА 1100 -**

обжаренный на сковороде с чесноком и  
грузинскими пряностями (320г)



**ТОЛМА 750 -**  
**С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**

фарш из мраморной говядины с рисом  
в виноградных листьях (240 г)



**ЧКМЕРУЛИ 1100 -**

цыпленок табака, запеченный с соусом на основе сливок и свежей зелены (310 г)



**ЧАХОХБИЛИ 690 -**

обжаренная в собственном соку курица с подливкой из спелых томатов, с кавказскими специями и свежими травами (250 г)



**НИНБАКА 680 -**

куриное мясо с грибами и соусом (250 г)



**СОКО 650 -**

вешенки, тушеные с травами, запеченные с яйцом (250 г)



**ГРИБЫ С СЫРОМ НА КЕЦИ 680 -**

шляпки шампиньонов, начиненные сыром сулугуни, с чесноком и зеленью, запеченные в кеци (250 г)



**ХАШЛАМА 520 -**

томленая говяжья корейка со специями. Подается с отварным картофелем (цена за 100 г)

**Сацебели** — в переводе с грузинского «соус», то есть отец всех соусов. Это основа почти всех блюд грузинской кухни. Сацебели готовят из свежих томатов, приправленных кинзой и укропом, после этого в смесь добавляют кориандр, омбало (грузинская разновидность мяты), уихо-сунели и голубой пажитник.



**ЧАНАХИ** 980 -  
жаркое из баранины с овощами с добавлением лука, чеснока, кинзы, специй и белого вина (400 г)



**ДЖИГАРИ** 980 -  
говяжий язык, говяжья печень, свиные потроха, обжаренные с гранатом, луком, чесноком и кинзой (250 г)



**ЧАКАПУЛИ** 980 -  
мясо молодого барашка, лук, тархун и кинза, тушеные в белом вине с соусом ткемали (250 г)



**ОДЖАХУРИ** 630 -  
свинина, жаренная с картофелем, свежими томатами, луком и чесноком (330 г)



**БАРАНЬЯ ГРУДИНКА НА КЕЦИ** 590 -  
приготовленная на мангале баранья грудинка, обжаривается до вкуса с луком, чесноком, тимьяном (цена за 100 г)



**ЛОБИО ГОРЯЧЕЕ С МЧАДИ** 930 -  
грузинская фасоль, тушеная со специями, грецким орехом и зеленью. Подается с мчади — грузинской лепешкой из кукурузы (350/140 г)

**Сациви** — ореховый соус, который готовится для блюда с одноимённым названием — курицы сациви. С грузинского сациви переводится как «охлаждённый», так как он подается холодным к холодной же курице. Соус готовится на основе куриного бульона и грецких орехов, к нему добавляются кукурузная или пшеничная мука, чеснок, репчатый лук и приправы.



# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

— თევზის კერძები —



**ФОРЕЛЬ** **540 -**  
**В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ**  
(цена за 100 г)



**ФОРЕЛЬ «КАЛМАХИ»** **540 -**  
(цена за 100 г)



**ФИЛЕ СЁМГИ** **1690 -**  
со шпинатом и толченым картофелем (120/150 г)



**ФИЛЕ СИБАСА В ТЕСТЕ** **950 -**  
запекается в тесте с маслом и ароматными травами и  
подаётся с соусом "Зелёный с чесноком" (250/30/20 г)



**ШАШЛЫЧКИ ИЗ СЁМГИ** **1700 -**  
подаются на тонком лаваше с томатами черри, свежими помидорами,  
красным луком и соусом Наршараб (250 г)

**ТРЕСКА** **950 -**  
**С РИСОМ БАСМАТИ**  
(250 г)



# МАНГАЛ

## გრილი

Основное блюдо в Грузии — это всегда мясо, будь то всем известный шашлык (здесь он называется «мцвади») или грузинский цыпленок тапака («тапака» переводится как сковорода).

**КАРЕ БАРАШКА  
ПО-КАХЕТИНСКИ 820 -**  
(цена за 100 г)



**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ 690 -**  
170/60/30 г

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 790 -**

150/80/30 г

**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 1690 -**

150/80/30 г

**ИЗ МЯКОТИ МОЛОДОГО БАРАШКА 1200 -**

120/80/30 г

**ИЗ ИНДЕЙКИ 870 -**

150/80/30 г





**ШАШЛЫК 250 -**  
**ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ**

подаётся на тонком лаваше со свежими огурцами,  
красным луком и томатным соусом с кинзой  
(цена за 100 г)



**ШАШЛЫК**  
**ИЗ ЯЗЫЧКОВ ЯГНЁНКА 860 -**  
(цена за 100 г)



**ЧАЛОГАЧ 390 -**

подаётся на тонком лаваше с салатом из  
помидоров и красного лука и томатным  
соусом с кинзой  
(цена за 100 г)



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ 680 -**  
**ИЗ ИДЕЙКИ В ЛАВАШЕ**  
170/80/30 г



**КАРЕ ЯГНЕНКА 1350 -**  
(цена за 100 г)

ЛЮЛЯ-КЕБАБ **760 -**  
ИЗ ГОВЯДИНЫ

110/80/30 г

ИЗ БАРАНИНЫ **870 -**

110/80/30 г

ИЗ КУРИЦЫ **650 -**

110/80/30 г



СТЕЙК  
ИЗ ИНДЕЙКИ **840 -**  
250/40/30 г

## ГАРНИРЫ

გვერდითი კერძები

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ **300 -**

240 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ **210 -**

120 Г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **210 -**

150 Г

РИС ОТВАРНОЙ **210 -**

120 Г

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ **300 -**

150 Г

## СОУСЫ

საჭებელი

АДЖИКА **90 -**

50 г

ЗЕЛЁНЫЙ С ЧЕСНОКОМ **90 -**

50 г

СОУС ДЛЯ ТОЛМЫ **90 -**

50 г

ТОМАТНЫЙ С КИНЗОЙ **90 -**

50 г

САЦЕБЕЛИ **110 -**

50 г

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ **110 -**

50 г

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ **110 -**

50 г

СОУС МАЦОНИ **90 -**

50 г

СМЕТАНА С ЧЕСНОКОМ **90 -**

50 г

НАРШАРАБ **150 -**

50 г

СМЕТАНА **70 -**

50 г

МАЙОНЕЗ **70 -**

50 г

# ДЕСЕРТЫ

## დესერტები

Говорят, что рецепт традиционного грузинского лакомства — чурчеллы, был открыт сотни лет назад. Еще древние воины брали ее с собой в далекие походы, так как она очень питательна и неприхотлива в хранении.

На нитку нанизываются дольки ореха, после чего она опускается в чан с загустевшим вываренным виноградным соком, который должен покрыть каждый орех. Затем нитку вынимают и просушивают на солнце. Через несколько часов процедура повторяется, пока поверх орехов не образуется слой в пару сантиметров.



**ЧУРЧЕЛЛА 540 -**  
с грецким орехом (125 г)



**ГОЗИНАКИ 360 -**  
из грецкого ореха (80 г)



**МЕДОВО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ 430 -**  
медовые коржи со сметанно-сливочным кремом  
и грецким орехом (125 г)



**ТОРТ КАХЕТИНСКИЙ 470 -**  
домашний грузинский торт с черносливом,  
курагой и грецким орехом (130 г)



### МОРОЖЕНОЕ 150 -

в ассортименте: ванильное, шоколадное, с семечками, с тархуном, кокосовое (50 г)

### КОНФЕТА С КУРАГОЙ 120 -

курага с фундуком в белом шоколаде (25 г)

### С ЧЕРНОСЛИВОМ 120 -

чернослив с грецким орехом в темном шоколаде (25 г)



### МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ 470 -

### В ГЛАЗУРИ ГУРМЭ

с халвой и малиновым желе (105 г)



### ЧИЗКЕЙК 470 -

### ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК

с апельсиновым соусом (130 г)



### ШОКОЛАДНАЯ 495 -

### КОЛБАСА

с кусочками домашнего песочного печенья (150 г)



**ДОМАШНИЙ МАЦОНИ 320 -**

на выбор с вареньем или медом и грецким орехом (150 г)

**ТОРТ 470 -  
ВИШНЕВЫЙ БАРХАТ**

шифоновый бисквит с крем-чиз и конфи из вишни (170 г)



**ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ 430 -  
С ФЕЙХОА**

десерт с мандариновым муссом и соусом из фейхоа (140 г)

**ТОРТ ДОМАШНИЙ 470 -**

из слоеного теста с заварным кремом (120 г)



**ПАНАКОТТА 440 -  
С СЕМЕНАМИ ЧИА  
И СОУСОМ КУЛИ**

на кокосовом молоке с ягодным соусом (80 г)

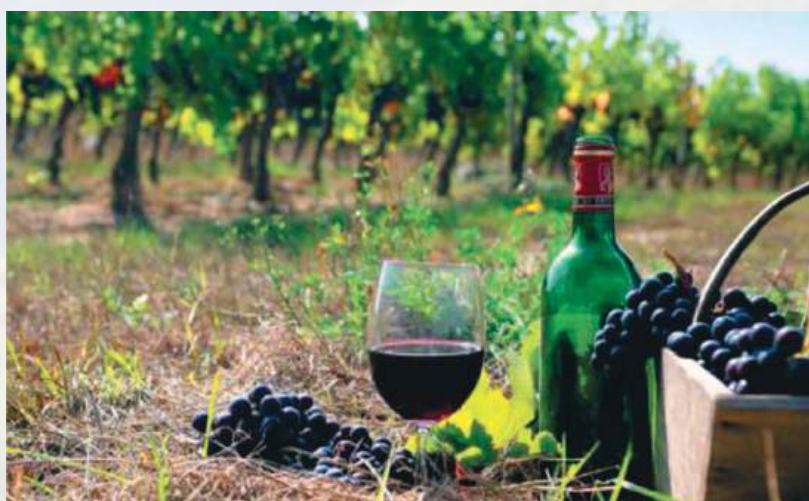
**ВАРЕНЬЕ 90-**  
в ассортименте (60 г)

# Родина лучшего вина

Кахетия – самый плодородный район в Грузии и Родина лучшего вина на всем постсоветском пространстве. Гектары виноградников, множество древних храмов и монастырей, сонные городишки с черепичными крышами: иногда начинает казаться, что это вовсе и не Грузия, а Прованс или Тоскана. Ехать в Кахетию лучше всего, конечно же, в сезон сбора урожая. Каждый год в конце сентября – начале октября здесь проходит Ртвели – главный «виноградный праздник». Кахетинцы собирают виноград, давят сок и отмечают это дело обильными возлияниями и традиционным шашлыком на углях из виноградной лозы.

## АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Особо интересен правый берег реки Алазани от Телави до Сигнахи. Ровно посередине находится село с говорящим названием Мукузани. Из местного винограда сорта Саперави делают классическое кахетинское красное. Около города Телави село с не менее говорящим названием – Цинандали.



Все интересности Кварели очень компактно собраны вокруг центральной площади города. Окрестности Кварели заняты гектарами винограда сорта саперави, принадлежащими знаменитой винодельне Киндзмараули.



## ТЕЛАВИ

Телави - историческая столица Кахетинского царства, и поныне является административным центром региона. Небольшой городок с населением около 20 тысяч человек расположен прямо в центре Алазанской долины, и из него удобно совершать однодневные вылазки по всей Кахетии. В центре Телави стоит средневековый замок Ираклия II. От «оригинальной» крепости остались только башни со стенами, а дом Ираклия II с музеем внутри – поздняя реконструкция. В конце 70-х Телави проснулся знаменитым после выхода на экраны фильма «Мимино». В трех километрах от города находится тот самый аэродром, где работал Мимино, а многие кадры одноименного фильма снимались на улицах города.



## Сигнаги

Яркие черепичные крыши городка Сигнаги, прилепившегося к вершине зеленого холма, очаровывают своим видом сразу. Тбилисское шоссе петляет по склонам горы мимо монастыря Бодбе, где похоронена Святая Нино, а Сигнаги, со шпилями своих церквей, выглядывает из зеленых зарослей.



## Кварели