

დედა

ხინკალი

ВКУСНО, КАК У МАМЫ

დედა

DeDa
khinkali

DELICIOUS LIKE AT MOM'S

დედა



white-group.ru

НОВИЦКИ МЕНЮ

NEW MENU



Чучвара жареная

Обжаренные домашние мини пельмени с бараниной, подается с соусом от шеф-повара

Fried chiuchvara

Fried mini mutton dumplings, served with chef sauce

530 ₺

100/40 гр / g



Чучвара

Куриный бульон с домашними мини пельменями и овощами

Chiuchvara

Chicken broth with homemade mini dumplings and vegetables

560 ₺

270 гр / g



Ташиджаби

Сыр сулугуни копченый и классический, запеченный с картофелем, луком фри и зеленым маслом

Tashidzhabi

Smoked and original suluguni cheese baked with potatoes, fried onion and green butter

690 ₺

300 гр / g



Чирбули

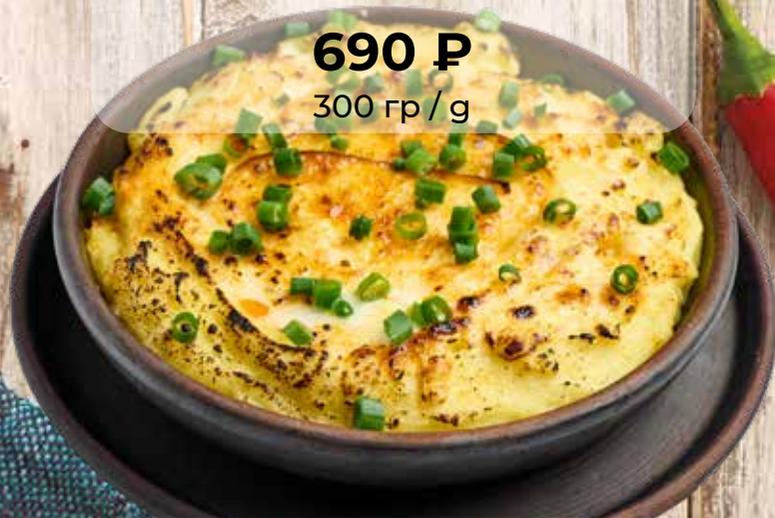
Яичница со сметаной, томатами, паприкой, зеленью и сливочным маслом

Chirbuli

Fried eggs with sour cream, tomatoes, paprika, greens and butter

560 ₺

270/40 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

НОВЫЕ МЕНЮ

NEW MENU



Салат из томатов с вишневым соусом
Томаты, микс салатов, красный лук, с заправкой из вишневого соуса

Tomato salad with cherry sauce
Tomatoes, salad mix, red onion with cherry sauce

530 ₺
240 гр / g

Сыровяленая говядина под соусом цахтон

Dry-cured beef with tsakhton sauce

530 ₺
180 гр / g



Када

Традиционный грузинский десерт из слоеного теста с грецкими орехами, подается с ванильным мороженым

Kada

Traditional Georgian dessert made of Puff pastry and walnut, served with vanilla ice cream

490 ₺
120/50 гр / g



Запеченная камбала
подается с соусом цахтон
*в блюде есть косточки

Baked flounder
served with tsakhton sauce
*dish contains fish bones

820 ₺
280/40 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ХИНКАЛИ KHINKALI

С аджапсандалом
With ajapsandal

130 ₺

110 гр / g

С курицей
With chicken

130 ₺

110 гр / g

Со свиной и говядиной
With pork and beef

140 ₺

110 гр / g

С бараниной
With lamb

170 ₺

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece

С СОУСОМ ВКУСНЕЕ
BETTER WITH SAUCE



ХИНКАЛИ ПО-ТИФЛИССКИ TIFLIS STYLE KHINKALI

Со свиной и говядиной
With pork and beef

190 ₺

140 гр / g

С бараниной
With lamb

220 ₺

140 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

Щави хинкали

с начинкой из обжаренных грибов, томатов, репчатого лука и сливок

Tshavi khinkali

Khinkali stuffed with mushrooms, tomatoes, onion and cream

170 ₺

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



Цитэли хинкали

с начинкой из сыра сулугуни, томатов и сливок

Tsiteli khinkali

Khinkali stuffed with sulguni cheese, tomatoes and cream

180 ₺

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece





Жареные мини хинкали с бараниной с соусом от Деда

Fried mini lamb khinkali with special DeDa sauce

540 ₺

250/40 гр / g

Цена указана за 5 штук
The price is for 5 pieces

Хинкали с креветками и сыром в соусе Том ям

Shrimp and cheese khinkali with Tom Yum sauce

570 ₺

210/5 гр / g



Хинкали со свининой и говядиной в сливочном соусе с копченым сыром сулугуни

Smoked suluguni khinkali with pork and beef with creamy sause

550 ₺

300 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS

Ассорти пхали Assorted pkhali

 **580 ₺**
225 гр / g

Из стручковой фасоли

Стручковая фасоль, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **220 ₺**
70 гр / g

Green beans pkhali

Green beans, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

Из свеклы

Свекла, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **220 ₺**
70 гр / g

Beetroot pkhali

Beetroot, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

Из шпината

Шпинат, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **220 ₺**
70 гр / g

Spinach pkhali

Spinach, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

Пхали из тыквы

Тыква запеченная, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **220 ₺**
70 гр / g

Pumpkin pkhali

Baked pumpkin, cilantro, onion and walnut with adjika and spices

Пхали из курицы

Куриное филе, сливки, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

220 ₺
70 гр / g

Chicken pkhali

Chicken fillet, cream, cilantro, onion and walnut with adjika and spices

Ассорти пхали на одного

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, рулетики из обжаренных баклажанов и паприки с начинкой из острой ореховой пасты

Assorted pkhali per 1 person

Green beans pkhali, beetroot pkhali, spinach pkhali, fried aubergines and paprika rolls with spicy nut paste

 **540 ₺**

175 гр / g

Ассорти пхали «Знакомство»

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, пхали из курицы, пхали из тыквы

Assorted pkhali «Introduction»

Green beans pkhali, beetroot pkhali, spinach pkhali, chicken pkhali, pumpkin pkhali

540 ₺

190 гр / g

Рулетики из обжаренных баклажанов

с начинкой из острой ореховой пасты и зернами граната

Fried aubergines rolls

stuffed with spicy walnut paste with pomegranate seeds

 **550 ₺**

140 гр / g



Аджапсандал

Печеные баклажаны, томаты, болгарский перец, лук с ароматной зеленью. По вашему желанию подается горячим или холодным.

Ajapsandal

Baked aubergine, tomatoes, sweet pepper, onion with greens. Can be served cold or hot

 **490 ₺**

260 гр / g

Паприка гриль с орехами по-грузински

Рулетики из запеченного сладкого перца с начинкой из острой ореховой пасты и зелени

Georgian grilled sweet pepper with nuts

Baked paprika rolls with spicy nut stuffing and herbs

 **530 ₺**

140 гр / g



Сезонные овощи Seasonal vegetables

 **510 ₺**

250 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

Мацони
Освежающий кисломолочный
напиток

Matsoni
Refreshing sour milk beverage

 **190 ₺**
200 гр / g



Мацони похмельный
Кисломолочный напиток с минеральной водой,
грузинскими специями и зеленью

**Matsoni georgian hangover
remedy**

Sour milk beverage with soda,
Georgian spices and herbs

 **200 ₺**
200 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ ASSORTED CAUCASIAN CHEESES

Чечил молочный, чечил копченый, сулугуни домашний, сулугуни копченый, сыр имеретинский, виноград, мед

Goat's milk cheese, smoked goat's milk cheese, homemade suluguni, smoked suluguni, imeretian cheese, grape, honey

 **540 Р**

200 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



**Куриный паштет
с вишневым соусом и
пшеничными гренками**

**Chicken pate with cherry
sauce and wheat toasts**

450 ₺

185 гр / g



Сациви с курицей

Ароматный пряный соус из молодых грецких орехов и кавказских специй, с кусочками куриной мякоти и острым маслом

Satsivi with chicken

Fragrant spicy sauce made of young walnuts and Caucasian spices with pieces of boneless chicken meat and hot oil

 **520 ₺**

200 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

АССОРТИ СОЛЕНЫХ ASSORTED PICKLES

Маринованный стручковый перец, красная капуста из бочки, маринованный чеснок, соленые помидоры, соленые огурцы, черемша

Marinated bell pepper, pickled red sour cabbage, marinated garlic, salted tomatoes, salted cucumbers, leek

 **490 Р**

285 гр / g

Маринованные грибы
с красным луком и ароматным маслом

Pickled mushrooms
with red onion and fragrant oil

 **420 Р**

150 гр / g



Рулетики из слабосоленой семги со сливочным сыром, сегментами грейпфрута и сметанно-ягодным соусом

Slightly salted salmon rolls with cream cheese, grapefruit and sour cream and berry sauce

810 Р

165 гр / g

Сельдь с молодым картофелем и маринованным луком

Pickled herring with boiled potato and pickled onion

490 Р

255 гр / g



Рулетики из ветчины с сыром, чесноком и зеленью

Ham rolls with cheese, garlic and greens

460 Р

135 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

Ассорти сала

Подается с ржаным хлебом,
зеленым луком, хреном и
горчицей

Assorted lard

Served with rye bread, spring
onion, mustard and horseradish

510 ₺

200 гр / g



Мясное ассорти

Домашняя буженина, говядина вяленая,
бастурма, суджук, подается с хреном

Assorted meat plate

Homemade baked ham, dried beef,
pastrami, sudzhuk, served with horseradish

930 ₺

170/35 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

Домашняя буженина

Свинина, запеченная с чесноком и горчицей,
подается с хреном

Homemade backed ham

Ham baked with garlic and mustard, served with
horseradish

420 Р

70/25 гр / g



Бастурма

Basturma

 **540 Р**

50 гр / g



Суджук

Sudzhuk

540 Р

50 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

САЛАТЫ SALADS

Ароматные помидоры

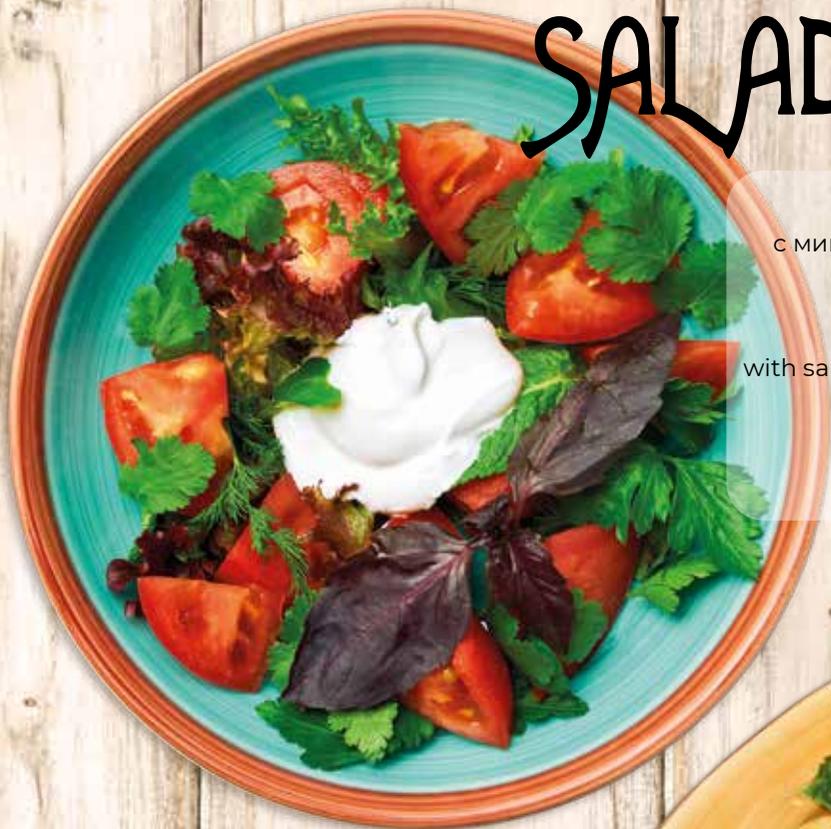
с миксом салатов, красным луком, зеленым маслом и сметаной

Fragrant tomatoes

with salad mix, red onion, green oil and sour cream

 **510 ₺**

210 гр / g



Салат с хрустящими баклажанами

Хрустящие баклажаны, томаты, сыр сливочный, микс салатов с заправкой на основе свит чили с имбирем

Crispy aubergine salad

Crispy aubergine, tomatoes, cream cheese, salad mix with sweet chili and ginger seasoning

 **650 ₺**

185 гр / g



Салат из говяжьего языка, жареных шампиньонов и картофеля пай

Отварной говяжий язык, свежий огурец, хрустящие корншоны, жареные шампиньоны, домашний майонез с ароматными специями.

Beef tongue salad with fried mushrooms and potatoes

Boiled beef tongue, cucumber, crispy gherkins, fried mushrooms, potatoes and homemade mayo with greens

580 ₺

200 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

Салат с семгой слабой соли,
перепелиными яйцами, томатами, стручковой фасолью
и картофелем с медово-горчичной заправкой

Slightly salted salmon salad
with quail eggs, tomatoes, green beans,
potato and honey-mustard dressing

810 ₺
200 гр / g



Хатусин

Ломтики подкопченной курицы, свежие томаты,
молочный сыр, красный лук, острый перец, домашняя
сметана, зелень

Hatusin

Slices of smoked chicken, ripe tomatoes, cheese, red
onions, hot peppers, homemade sour cream, herbs

530 ₺
210 гр / g

**Салат из печеных баклажанов
с томатами и грецким орехом**

Печеные баклажаны, розовые томаты, зерна граната,
зелень, заправка на основе грецкого ореха с чили и
ароматными специям.

**Baked aubergine salad with tomatoes
and walnut**

Baked aubergine, pink tomatoes, pomegranate seeds,
herbs, walnut and spices dressing

 **510 ₺**
160 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



Салат с печеными овощами и куриной грудкой

Печеная паприка и баклажан, обжаренная куриная грудка, лук, зерна граната, заправка на основе грецкого ореха и соуса сацебели, с добавлением чеснока

Baked vegetables and chicken salad

Baked sweet pepper and aubergine, fried chicken breast, onion, pomegranate seeds, dressing made of sotsibeli sauce and walnut with garlic

570 ₺

180 гр / g

Салат из белой фасоли, куриной грудки и маринованных грибов

Белая фасоль, обжаренная куриная грудка, маринованные грибы, хрустящие корнишоны, красный лук, домашний майонез

White bean salad with chicken and pickled mushrooms

White beans, fried chicken breast, pickled mushrooms, small cucumbers, red onion, homemade mayo

540 ₺

200 гр / g



Салат с печеной тыквой, сливочным сыром и облепиховой заправкой

Печеная тыква, кнели из сливочного сыра с кунжутом, микс салатов, заправка из облепихи

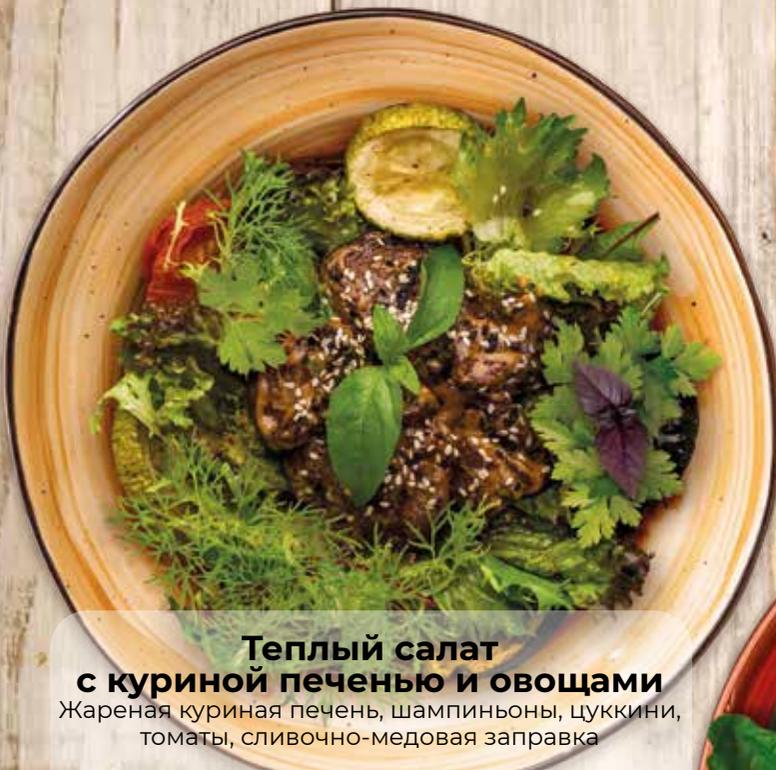
Baked pumpkin salad with cream cheese and sea-buckthorn dressing

Baked pumpkin, cream cheese dumplings with sesame seeds, salad mix, sea-buckthorn dressing

 **450 ₺**

160 гр / g





**Теплый салат
с куриной печенью и овощами**
Жареная куриная печень, шампиньоны, цуккини,
томаты, сливочно-медовая заправка

Warm chicken liver salad
Fried chicken liver, champignons, zucchini,
tomatoes, cream-honey dressing

570 ₺
225 гр / g



Аульский
Много зелени, ароматные помидоры и огурцы с
ломтиками имеретинского сыра и яйцом пашот

Aul
A lot of herbs, fragrant tomatoes and cucumbers
with slices of imeretian cheese and poached egg

 **530 ₺**
210 гр / g

Сулико
Мякоть подкопченного цыпленка,
соломка жареного картофеля, свежие
огурцы и томаты, яйцо пашот, заправка
на основе домашнего майонеза с
хрустящими корнитонами

Suliko
The meat of smoked chicken, French fried
potatoes, fresh cucumbers, tomatoes,
poached egg and dressing based on
homemade mayo with crispy gherkins

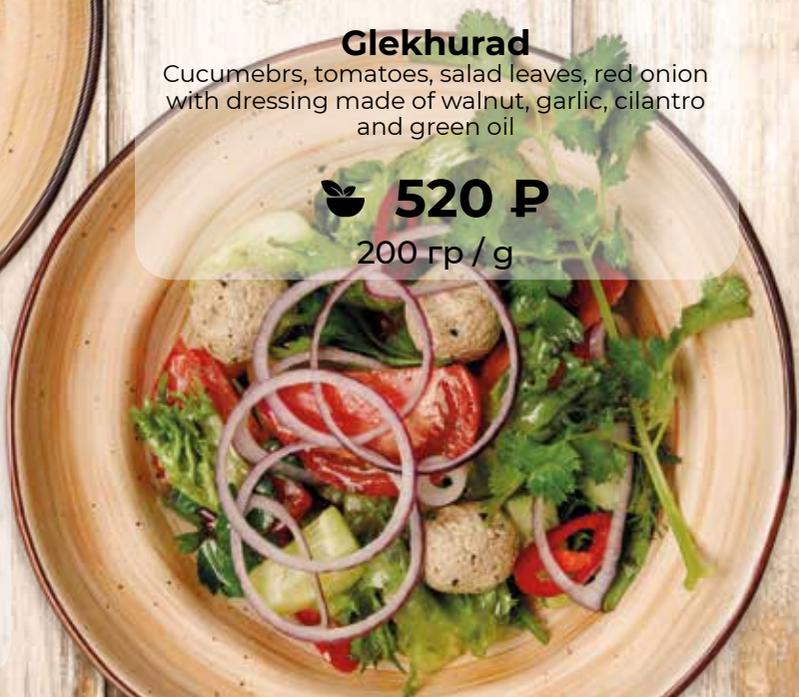
470 ₺
200 гр / g



Глехурад
Огурцы, томаты, паприка, листья салата,
красный лук с заправкой из грецкого ореха,
чеснока, кинзы и зеленого масла

Glekhurad
Cucumbers, tomatoes, salad leaves, red onion
with dressing made of walnut, garlic, cilantro
and green oil

 **520 ₺**
200 гр / g



ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS



Долма

Фарш из говядины, завернутый в свекольные листья, томленный в собственном соку. Подается с чесночным соусом на основе мацони

Dolma

Minced beef, wrapped in beet leaves, stewed in its own juice. Served with garlic sauce on matzoni

590 ₺

250 гр / g

Драники картофельные
со сливочно-грибным соусом

Shredded potato pancakes with
creamy mushroom sauce

 **430 ₺**

185/50 гр / g



Баклажаны запечённые
с томатами и сыром сулугуни

Baked aubergine with
tomatoes and suluguni cheese

 **460 ₺**

180 гр / g



**Запеченный сыр сулугуни
с томатами**

**Baked suluguni
with tomatoes**

 **490 ₺**

220 гр / g



**Шампиньоны запеченные
с сыром сулугуни**

**Baked mushrooms
with suluguni cheese**

 **450 ₺**

165 гр / g



Лобио

Традиционное грузинское блюдо из
фасоли с зеленью и пряными специями

Lobio

Traditional georgian dish made of boiled
beans with spices

  **410 ₺**

350 гр / g



СУПЫ SOUPS



Суп по-тбилиски с мини хинкали

Мини хинкали в курином бульоне с овощами и грузинскими специями

Tbilisi soup with mini khinkali
Chicken broth with mini khinkali, vegetables and Georgian spices

480 ₺
300 гр / g



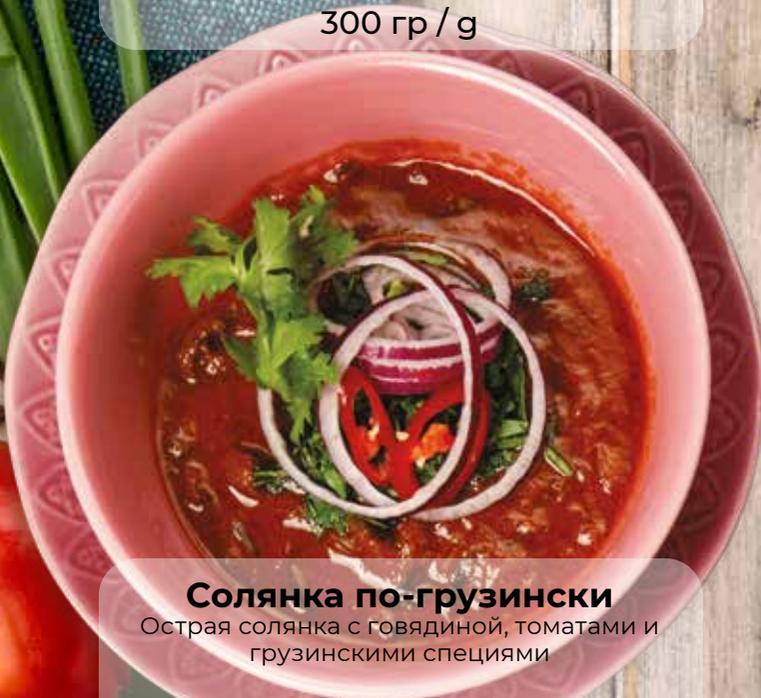
Хашлама по рецепту Светланы Алавидзе

Грудинка телянка в ароматном бульоне с овощами, кинзой и чесноком

Hashlama cooked according to Svetlana Alavidze's recipe

Calf brisket in fragrant broth with vegetables, coriander and garlic

560 ₺
300 гр / g



Солянка по-грузински

Острая солянка с говядиной, томатами и грузинскими специями

Solyanka in georgian style
Spicy meat soup solyanka with beef, tomatoes and Georgian spices

 **560 ₺**
300 гр / g



Ореховое харчо по-мегрельски с говядиной

Густое харчо с говядиной, грецкими орехами и пикантными специями

Nut kharcho soup in megrelian style with beef

Rich kharcho soup with beef, walnut and spices

 **560 ₺**
300 гр / g



**Борщ с говядиной,
пшеничным хлебом
и сметаной**

**Borsch with beef,
wheat bread and sour cream**

540 ₺

300/80 гр / g



**Уха на крепком бульоне
с семгой и овощами**

**Fish broth with
salmon and vegetables**

570 ₺

300 гр / g



**Бульон куриный с фрикадельками,
домашней лапшой и грибами**

**Chicken broth with meatballs,
homemade noodles and mushrooms**

450 ₺

300 гр / g

ГОРЯЧЕ БЛЮДА HOT DISHES



Цыпленок «Тапака»

Цыпленок, зажаренный на сковороде под специальным тяжелым гнетом

Chicken «Tapaka»

Chicken fried on a special pan under pressure

 **820 Р**

400 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



Чахохбили

Курица, запеченная в томатном соусе с паприкой, томатами, луком, чесноком и сванской солью

Chakhobilli

Chicken, baked with tomato sauce, paprika, tomatoes, onion, garlic and svan salt

 **620 ₺**
300 гр / g



Чкмерули

Курица, запечённая в сливках с белым вином и сванской солью, подается с грецкими орехами

Chkmeruli

Chicken, baked in savory cream sauce with white wine and svan salt, served with walnuts

590 ₺
300 гр / g



Свинные ребра в маринаде по-грузински

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Pork ribs with georgian style marinade

on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

810 ₺
250/110 гр / g



Оджахури с курицей

Курица и картофель, запеченные со свежей зеленью, болгарским перцем, баклажанами, томатами, аджикой и сванской солью

Odzhakhuri with chicken

Chicken and potatoes, baked with fresh greens, sweet pepper, aubergine, tomatoes, adjika and Georgian spices

 **680 ₺**

300 гр / g



Оджахури со свиной

Свинина и картофель, запеченные со свежей зеленью, сыром сулугуни, болгарским перцем, баклажанами, томатами, аджикой, специями и сванской солью

Odzhakhuri with pork

Pork and potatoes, baked with fresh greens, suluguni, sweet pepper, aubergine, tomatoes, adjika and Georgian spices

 **710 ₺**

300 гр / g



Баранина томленая с овощами

Баранина и картофель, томленные со свежей зеленью, болгарским перцем, баклажанами, томатами, специями и сванской солью

Lamb stewed with vegetables

Stewed mutton and potatoes with herbs, paprika, aubergine, tomatoes and spices

 **820 ₺**

300 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

**Жареная говядина с овощами
в гранатовом соусе**

**Roast beef with vegetables
and pomegranate sauce**

820 ₺

300 гр / g



Жареный картофель с грибами

Fried potato with mushrooms

 **490 ₺**

250 гр / g



Шаверма от ДеДа с курицей

Chicken wrap by Deda

510 ₺

290 гр / g





**Судак запечённый
с овощами и сыром сулугуни**
**Baked pike perch with vegetables
and suluguni cheese**

810 ₺
270 гр / g



Котлеты из судака
с картофельным пюре и малосольным огурцом,
подаются с соусом мацони с чесноком

Pike perch cutlets
with mashed potatoes and slightly salted cucumber,
served with garlic matsoni sause

780 ₺
300/30 гр / g

МАНГАЛ CHARCOAL GRILL

Мангал ассорти

Шашлык из куриного бедра, шашлык из свинины, люля-кебаб из баранины, люля кебаб из курицы на тонком лаваше с маринованными овощами

Assorted barbecue

Chicken and pork shashlik, luleh kebab made of lamb and luleh kebab made of chicken on a thin pita with pickled vegetables

2750 ₺

600/300 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



Люля-кебаб из баранины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Luleh kebab made of lamb
on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

860 ₺

280 гр / g



Люля-кебаб из говядины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Luleh kebab made of beef
on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

730 ₺

280 гр / g



Люля-кебаб из курицы

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Luleh kebab made of chicken
on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

640 ₺

280 гр / g

Шашлык из свинины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Pork shashlik

on a thin pita with pickled red onion and red gurian cabbage

680 ₺

270 гр / g



Шашлык из баранины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Lamb shashlik

on a thin pita with pickled red onion and red gurian cabbage

960 ₺

270 гр / g



Шашлык из куриного бедра

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Chicken shashlik

on a thin pita with pickled red onion and red gurian cabbage

640 ₺

270 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

СОУСЫ SAUCES

Мацони с
зеленью и
чесноком

Matsoni with
herbs and garlic

90 ₺

40 гр / g

Ткемали

Tkemali

140 ₺

40 гр / g

Аджика

Adjika

130 ₺

40 гр / g

Бажа

Vazha

180 ₺

85 гр / g

Сацебели

Sotsibeli

90 ₺

40 гр / g

Цахтон

Tsakhton

90 ₺

40 гр / g

Сметана

Sour cream

90 ₺

40 гр / g

Наршараб

Narsharab

90 ₺

30 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ГАРНИРЫ GARNISHES

**Картофель жареный
по-грузински**

**Potato fried
in georgian style**

 **290 ₺**

180 гр / g

**Картофель молодой
отварной**

с укропом и домашним маслом

**Boiled baby potatoes
with dill and homemade butter**

 **270 ₺**

180 гр / g

Овощи гриль

Кабачок, баклажан, паприка гриль
с ароматными специями

Grilled vegetables

Zucchini, eggplant, grilled paprika
with aromatic spices

 **450 ₺**

170 гр / g

**Тыква печеная
Baked pumpkin**

 **320 ₺**

190 гр / g

Картофель фри

French fries

 **270 ₺**

100 гр / g

**Картофельное пюре
Mashed potatoes**

 **290 ₺**

150 гр / g

 **Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes**

 **Острое блюдо
Spicy dishes**

**Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo**

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ HOMEMADE BREAD

Хлебная корзина

Пампушка ржаная, пампушка пшеничная, лаваш армянский, масло пряное

Assorted bread

Rye bun, wheat bun, thin pita bread, spiced butter

320 ₺

180 / 30 гр / g

Лаваш пшеничный

Wheat pita bread

130 ₺

120 гр / g

Лаваш ржаной

Rye pita bread

130 ₺

120 гр / g

КВАРИ • САМСА • АЧМА

KVARI • SAMSA • ACHMA



Ачма

Слоеный пирог с сыром сулугуни и сливочным маслом, подается с мацони

Achma

A layer pie with suluguni cheese and butter, served with matsoni

490 ₺

230/40 гр / g



Квари

Традиционные грузинские вареники с сыром

Kvari

Traditional georgian dumplings with cheese

340 ₺

150 гр / g

Цена указана за 2 штуки
The price is for 2 pieces



Самса с бараниной и говядиной

Samsa with lamb and beef

290 ₺

150 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

ЧЕБУРЕКИ • КУТАБЫ CHEBUREKS • KUTABY

МЕГА ЧЕБУРЕК BIG CHEBUREKS

Со свиной и говядиной
With pork and beef

 **440 ₺**
250 гр / g

С бараниной
With lamb

 **480 ₺**
250 гр / g



КУТАБЫ KUTABY

С зеленью
With herbs

190 ₺
70 гр / g

С сыром
With cheese

220 ₺
90 гр / g

С бараниной
With lamb

 **270 ₺**
90 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece

ЧЕБУРЕКИ CHEBUREKS

С сыром
With cheese

220 ₺
100 гр / g

Со свиной и говядиной
With pork and beef

 **250 ₺**
100 гр / g

С бараниной
With lamb

 **270 ₺**
100 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



ХАЧАПУРИ KHACHAPURI

Хачапури по-мегрельски
Khachapuri in megrelian style

750 ₺
500 gr / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



Хачапури по-имеретински
Khachapuri in imeretian style

730 ₺
490 гр / g



Хачапури по-мегрельски
на ржаном тесте
с семечками подсолнуха и тыквы

Khachapuri in megrelian style
on a rye dough
with sunflower and pumpkin seeds

780 ₺
500 гр / g



Хачапури на шампуре
Khachapuri on a skewer

470 ₺
220 гр / g

Хачапури по-аджарски
Khachapuri in adzharian style

590 ₺
300 гр / g



Хачапури по-аджарски со шпинатом
Khachapuri in adzharian style with spinach

590 ₺
300 гр / g



Хачапури Том ям с креветками, сыром и томатами черри
Khachapuri Tom yum with shrimps, cheese and cherry tomatoes

760 ₺
370 гр / g



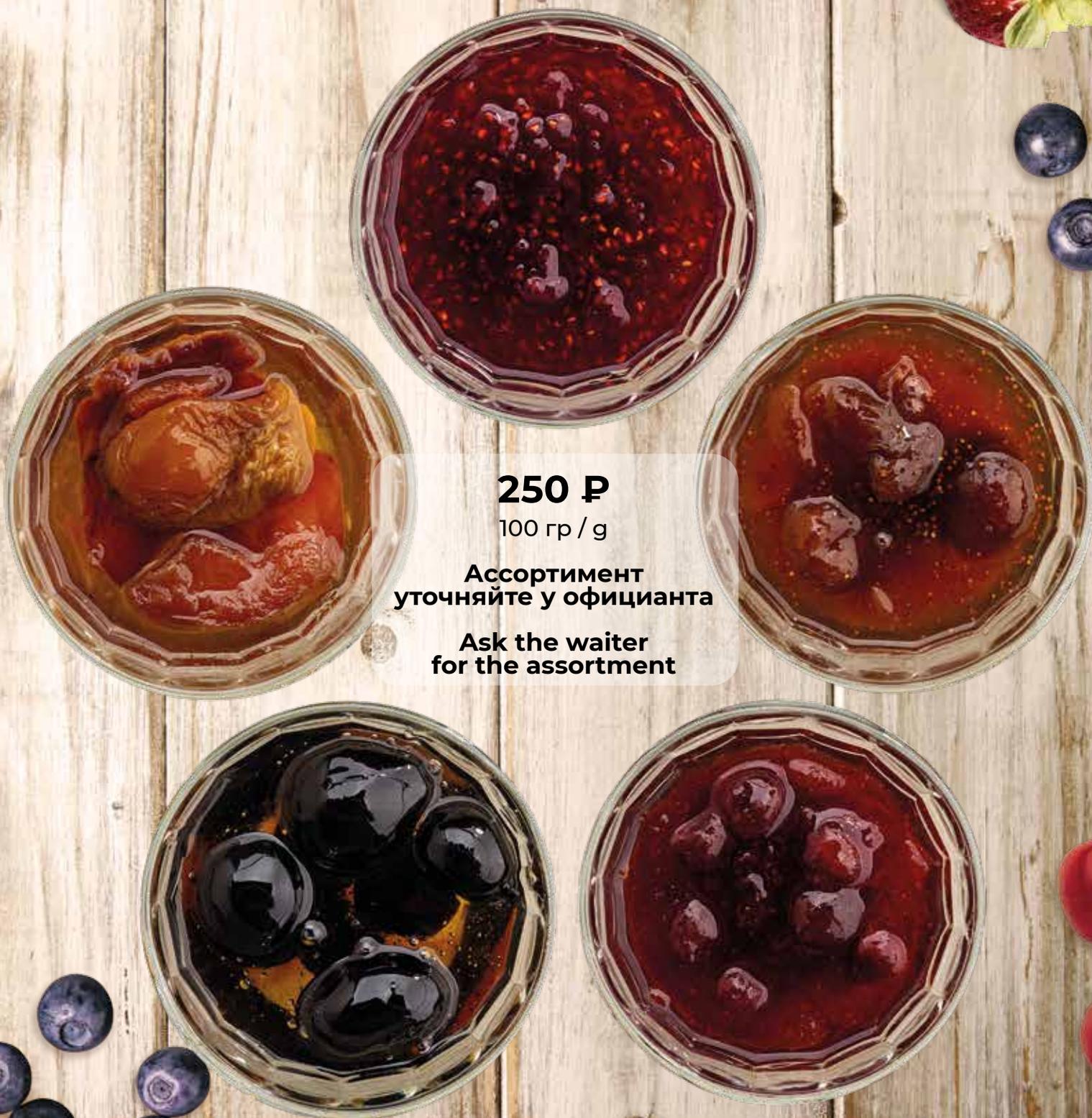
Хачапури с судаком и овощами, сыром и брусникой

Khachapuri with pike perch and vegetables, cheese and lingonberry

730 ₺
350 гр / g



ВАРЕНЬЕ JAM



250 Р

100 гр / г

**Ассортимент
уточняйте у официанта**

**Ask the waiter
for the assortment**

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Сезонные фрукты*

Seasonal fruits*

1300 / 2600 ₺

500/1000 гр / g

* Спрашивайте у официанта
* Ask the waiter

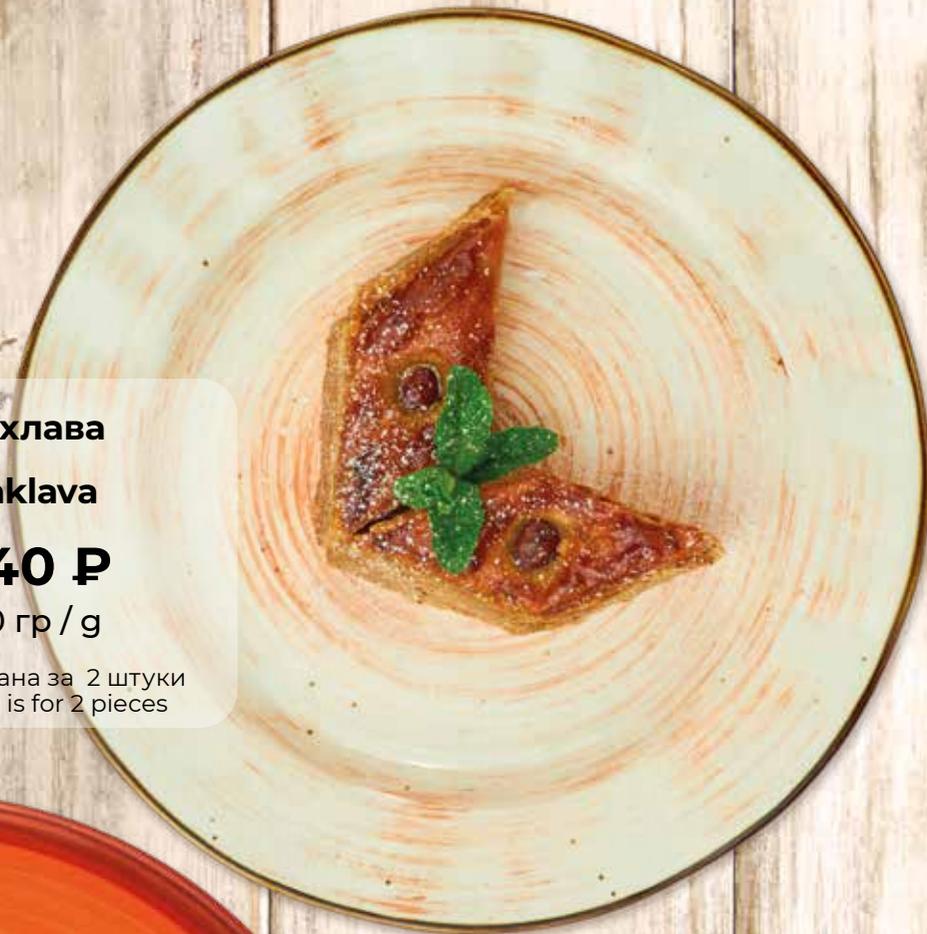
Пахлава

Baklava

440 ₺

130 гр / g

Цена указана за 2 штуки
The price is for 2 pieces



Мороженое в ассортименте

Assorted ice cream

190 / 540 ₺

50/150 гр / g

Цена указана за 1/3 шарика
The price is for 1/3 balls



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



Манговый торт

Mango cake

430 ₺

120 гр / g

Орешки со сгущенкой

**«Nut» cookie with
condensed milk**

360 ₺

130 гр / g



Фисташково-вишневый рулет

Sweet cherry-pistachio roll

520 ₺

120 гр / g



**Яблочный пирог
с ванильным мороженым**

**Apple pie
with vanilla ice cream**

420 ₺

120/40 гр / g



Торт «Згапари»

Традиционный грузинский торт на основе шоколадного бисквита с медом и сливочно-черничным кремом

Zgapari cake

Traditional Georgian cake with chocolate sponge with honey and blueberry cream

420 ₺

120 гр / g



Наполеон

Napoleon

450 ₺

170 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

Торт «Згапари»

Zgapari cake

4500 ₺

1500 гр / g



Наполеон

Napoleon

3000 ₺

1000 гр / g

*Только по предварительному заказу. Подробности у менеджера ДеДа Хинкали

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ДИЗАЙНЕРСКИЕ ТОРТЫ
ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА WHITE GROUP

DESIGNER'S CAKES
BY BRAND-PASRTY COOK OF WHITE GROUP

МАЛИНА МАРАКУЙЯ
RASPBERRY PASSION FRUIT

СМЕТАННИК С ВИШНЕЙ
OUR CREAM CAKE WITH CHERRIES

СМЕТАННИК ШОКОЛАДНЫЙ С АРАХИСОМ
CHOCOLATE SOUR CREAM WITH PEANUTS

КРАСНЫЙ БАРХАТ С КЛУБНИКОЙ
RED VELVET WITH STRAWBERRIES

МЕДОВИК
HONEY CAKE

ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ
CHOCOLATE WITH CHERRY

От 4500 Р / кг
Started from 4500 rub per 1 kg

*Только по предварительному заказу, от 2 х килограмм

*Подробности у менеджера ДеДа Хинкали

*only by pre-order from 2 kg

*ask a manager for details



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo