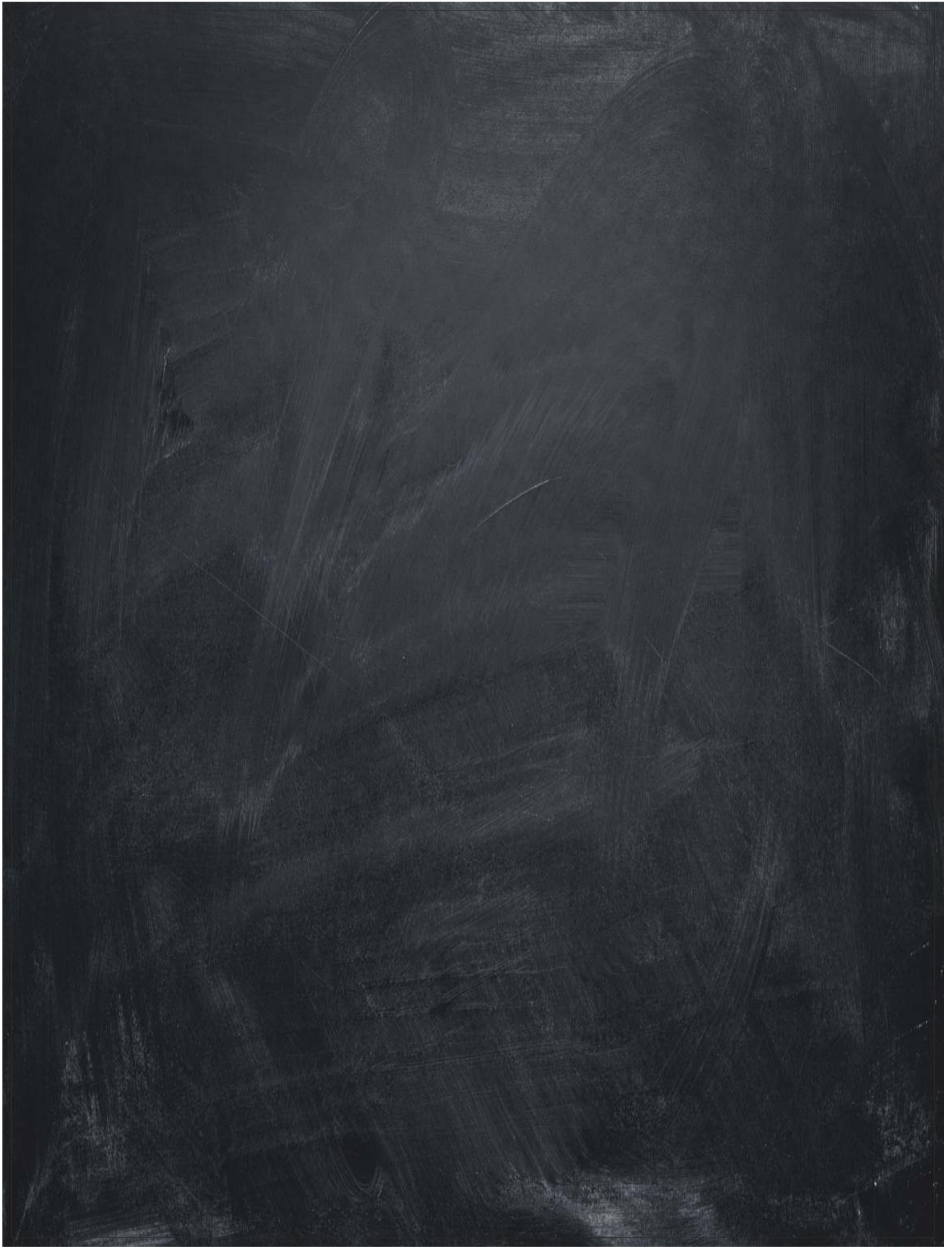




ЛАРИСА
ИВАНОВНА

ресторан домашней грузинской кухни

МЕНЮ



გამარაჯობა გენაცვალე!

Вас ждет гостеприимный грузинский ресторан «Лариса Ивановна»! Вы будете удивлены нашим радушием, вкуснотищей грузинской кухни, ароматными винами, и убедитесь, как сильно наш Мимино был влюблен в Ларису Ивановну.



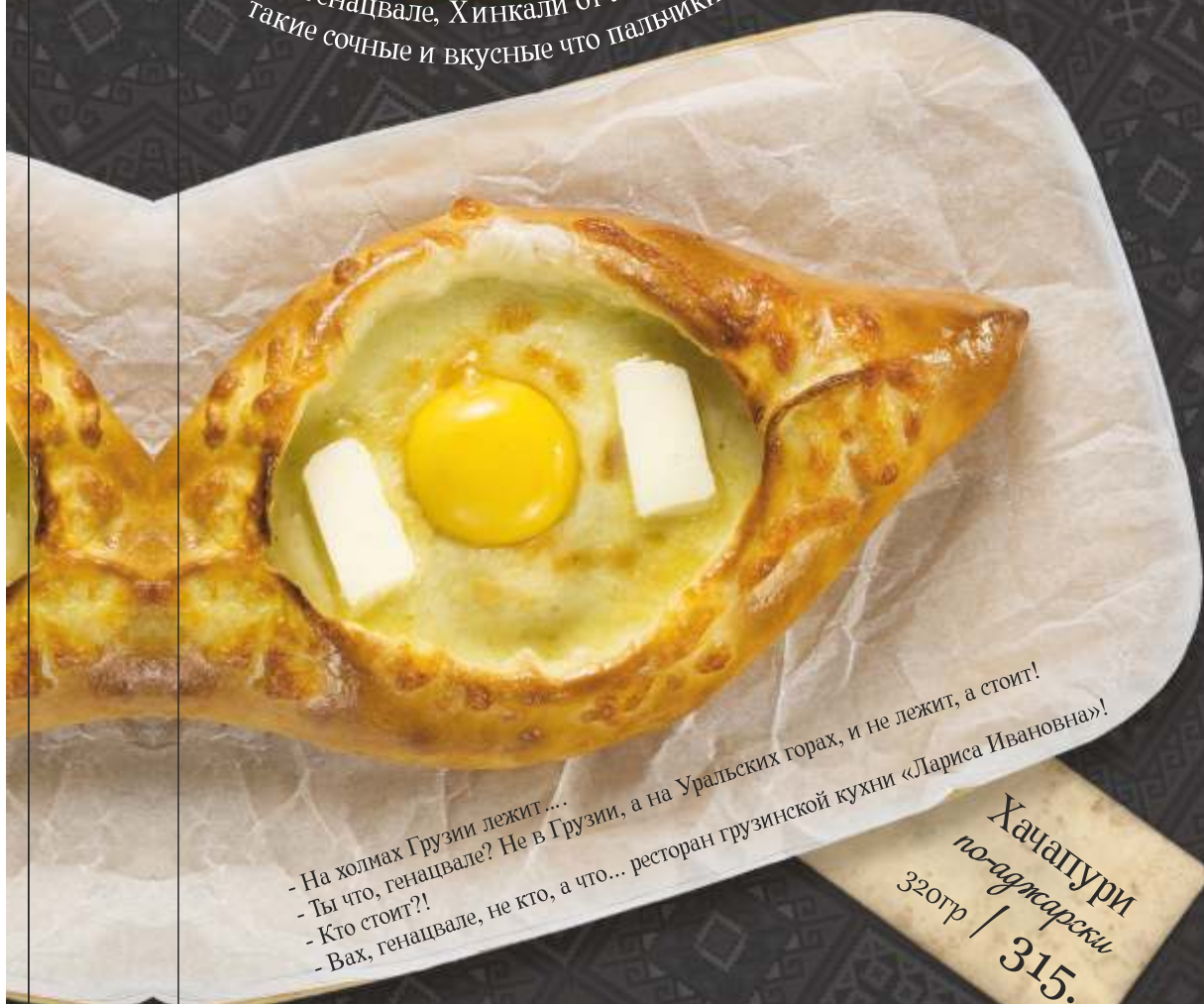
Хинкали
шт / 90.

Вах генацвале, Хинкали от Ларисы Ивановны такие сочные и вкусные что пальчики оближешь!



Вино становится лучше с годами, а я становлюсь лучше с вином.

Киндзмараули
красное, сладкое
750мл / 2400.



- На холмах Грузии лежит...
- Ты что, генацвале? Не в Грузии, а на Уральских горах, и не лежит, а стоит!
- Кто стоит?!
- Вах, генацвале, не кто, а что... ресторан грузинской кухни «Лариса Ивановна»!

Хачапური
по-аджарски
320гр / 315.

Товарищ, какое застолье без Мцвади?



Мцвади
из свинины
100гр / 305.

Слушай друг у тебя глаза хорошие, сразу видно!
По секрету скажу лучший хачапური у Ларисы Ивановны!



Кебаби
из курицы
150/145гр / 375.

Я тебе один умный вещь скажу, такой Кебаби нигде не найдешь, брати Надо!

Хачапური
по-мегральски
270гр / 305.
500гр / 465.



Эти блюда
ОБЯЗАТЕЛЬНО
стоит попробовать

Тёплый салат
с телячьим языком

220гр / 425.



Бараньи семечки
на кеци

300гр / 495.



«Цнори»
закуска из баранины
150гр / 325.



Сезонные томаты
*с домашним сыром
и соусом песто*
210гр / 495.



Микс-салат
*с персиком, ростбифом
и кедровыми орешками*

230гр / 655.



Салат
из куриной грудки
с овощами и зеленью

240гр / 465.



Филе судака
на овощной подушке

300гр / 415.



Филе утки

с ежевичным соусом

250гр / 595.

Салаты

Тбили

теплый салат с телятиной,
куриным филе, овощами
и ароматным маслом

210гр / 395.



Салат из ростбифа с авокадо

210гр / 465.



Овощи по-тбилиски

300гр / 325.



Салат из ростбифа с миксом из салатных листьев с соусом на основе мёда, оливкового масла и дальцамилтского соуса

210гр / 445.



Салат из телячьего языка

с овощами и горчичным соусом

300гр / 415.



«Оливье»
с солныш ростбифом
.....
230гр / 405.



Салат из разных
помидоров
с соусом из грецких орехов
.....
280гр / 335.



Салат из печеной свеклы
с брынзой
.....
280гр / 475.



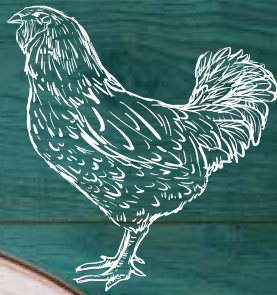
Острый куриный салат
по рецепту Ларисы Ивановны
.....
220гр / 335.



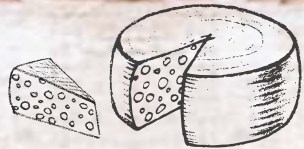
С королевскими
креветками
по-грузински
.....
200гр / 435.

«Цезарь»

С курицей
по-грузински
.....
210гр / 345.



Холодные закуски



Ассорти домашних
грузинских сыров

*сумлуни, имеретинского
и копченого сумлуни*

260гр / 385.



Аджапсандали

350гр / 355.

Пхали

- Пхали ассорти
- Пхали со свеклой
- Пхали со шпинатом
- Пхали с болгарским перцем

170гр / 235.

Ассорти к пиву

380гр / 725.



Лобио

из красной фасоли

200гр / 265.





Бакриджани Шаниури:

*Рулетики из баклажанов
с пряной начинкой
из грецких орехов*

270гр / 405.

*Рулетики из баклажанов
с сыром и пряностями*

300гр / 395.

*Рулетики из баклажанов
с овощной начинкой*

300гр / 345.




Тарелка сезонных овощей

на одного

200гр / 295.

на компанию

450гр / 535.



*Сациви Индаури
под соусом из грецких орехов и
пряностей*

250гр / 395.



Сельдь

*с теплым картофелем
и луком*

250гр / 285.



Тарелка ароматной зелени

120гр / 285.



Ростбиф с тремя видами соуса

120/150гр / 485.



Мясное плато

ростбиф, язык говяжий, буженина, куриный рулет

240гр / 525.



Грузинские соленья

380гр / 405.

жаренный
Сыр сулугуни
с помидорами
190гр / 315.



Горячие закуски

Баклажан
запеченный с сыром, томатами
и грузинскими специями
400гр / 475.



Шампиньоны

запеченные с сыром

200гр / 325.



Супы

Харчо
традиционный
300гр / 345.



Харчо
по-мелрельски
300гр / 325.



Бозбаш
суп из ягнёнка
300гр / 365.



Суп с хинкали
по старинному рецепту из
грузинской деревни Вадзисудани
350гр / 405.



Бэври Лори
грузинская солянка
по-деревенски
300гр / 355.



Суп из телятины
с белым вином
по старинному рецепту
тетушкив Нико
300гр / 335.

Куриный суп
с домашней лапшой
350гр / 315.



Куриный суп
со сливками и грибами
300гр / 355.



Борщ по-грузински
с салом и чесночком 300/200гр / 355.

Горячие блюда

❖ Абхазури ❖
котлеты по-грузински
обжаренные в жировой
сетке ялленка

350гр / 405.



Чашушули по-гергетски
кусочки телятины тушёные
со специями и овощами

300гр / 485.



Чкмерули
сочное мясо цыпленка в сливочном
соусе с зеленью

340гр / 415.



Чакапули
мясо ялленка тушёное в соусе
ткемали с тархуном
и белым вином

300гр / 505.



Толма по-джугтаиски
телятина в маринованных
виноградных листьях подается с
соусом мацони

270/30гр / 395.



Чахохбили
*нежное мясо цыпленка тушеное
с овощами под соусом из свежих
томатов и пряностей*
400гр / 395.



Оджахури
*жаркое из свинины с картофелем
и овощами по-деревенски*
400гр / 435.



**Кучмачи из говяжьих
потрошков**
320гр / 365.



Голубцы
по-тбилиски
370гр / 345.



Филе судака
*на кефи с грибами
и сыром сулугуни*
300гр / 465.



Цицила тапака
под соусом сацебели
300/60гр / 455.



Телячий язык
в сливочном соусе
290гр / 405.

Мангал меню



Мувади
ИЗ БАРАНИНЫ

100гр / 325.

*отпускается по весу, цена указана за 100 гр.



Мувади
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

100гр / 345.



Мувади
ИЗ СВИНИНЫ

100гр / 305.



Мувади
ИЗ КУРИЦЫ
на кости

100гр / 235.



Мувади
ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

100гр / 345.





ассорти из
Мивади
И
Кебади

2 200гр / 3875.



Кебади
ИЗ КУРИЦЫ

150/145гр / 375.

Кебади
ИЗ БАРАНИНЫ

150/145гр / 435.



Кебади
ИЗ ГОВЯДИНЫ

150/145гр / 435.



на углях
СРЕДИЗЕМ НОМОРСКАЯ
ДОРАДО
подаётся с фирменным
белым соусом

100гр / 345.



на углях
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
подаётся с соусом
«наршараб»

100гр / 345.

Хинкали



отварные

- сыром
- с говядиной и свининой
- с грибами
- с бараниной
- с телятиной

1 шт / 90.

- с лососем
- с креветкой

1 шт / 175. 1 шт / 165.



жареные

Тарниры

Овощи на углях

1 порция / 100гр

- Болгарский перец - 155 рублей
- Баклажаны - 215 рублей
- Кабачки - 145 рублей
- Помидоры - 125 рублей



Жареные баклажаны с томатами

190гр / 245.



Шампиньоны *запеченные на углях*

100 гр / 195.



Овощи на пару

130гр / 195.



Соусы

- Ткемали
- Сациви
- Аджика
- Сацебели
- Мацони с чесноком и зеленью

50гр / 80.



Жареная картошка

по-казахтински

220гр / 215.

Выпечка

❖ Хачапури
по-аджарски

320гр / 315.



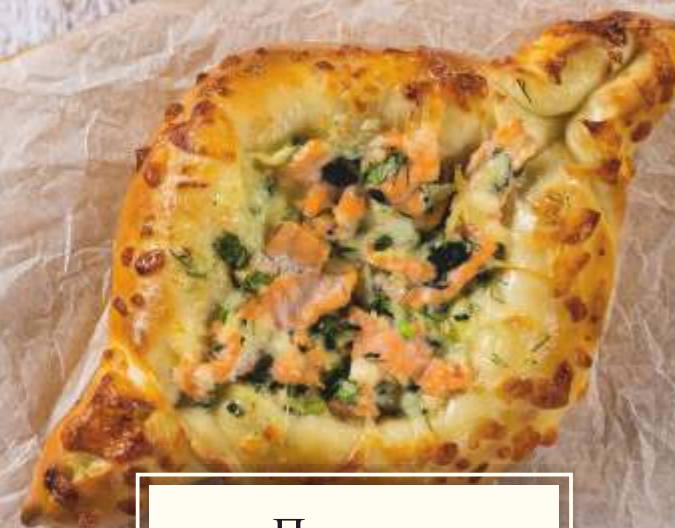
Хачапури по-мегрельски
с двойным сыром сулгуни
на одного: 270гр / 305.
на компанию: 500гр / 465.



Хачапури по-имеретински
закртыый пирол с домашним сыром
на одного: 280гр / 285.
на компанию: 500гр / 425.



Кубдари
с мясом телятины и
грузинскими специями
на одного: 250гр / 325.
на компанию: 500гр / 515.



Пинерли
с лососем и шпинатом
280гр / 355.



Чебуреки:

- с сыром и зеленью
 - с бараниной
 - со свининой и говядиной
- 80гр / 165.



Хачапури

С аджапсандали

270гр / 325.



**Лепешка «Мчади»
с сыром**

100гр / 195.
на компанию:
270гр / 325.



**Хабидзгина
с картофелем и сыром**
250гр / 175.
на компанию:
500гр / 290.

**Хабидзгина
со шпинатом,
картофелем и сыром**
250гр / 205.
на компанию:
500гр / 350.



Кутабы:

- с сыром и зеленью
 - с бараниной
 - с телятиной
- 100/50гр / 165.



Шоти

100гр / 70.

Десерты

С полным ассортиментом наших вкуснейших десертов Вы можете ознакомиться в десертной карте



Тарелка
с сезонными фруктами
600гр / 385.

Теплые напитки

ЧАЙ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	800 мл / 185.
ЧАЙ ЗЕЛЕНый	800 мл / 185.
ЧАЙ С ТАРХУНОМ	800 мл / 275.
ИМБИРНЫЙ ЧАЙ	800 мл / 275.
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ	800 мл / 275.
<i>чай индивидуальный</i>	
СМОРОДИНОВЫЙ	400 мл / 165.
ТАРХУНОВЫЙ	400 мл / 165.
ГЛИНТВЕЙН	400 мл / 165.
КЛЮКВЕННЫЙ	400 мл / 165.

КОФЕ

ЭСПРЕССО	60 мл / 110.
АМЕРИКАНО	120 мл / 110.
КАПУЧИНО	120 мл / 130.
<i>эспрессо с молоком украшенный шапкой молочной пены</i>	
ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО	240 мл / 205.
ГЛЯССЕ	150 мл / 135.
<i>эспрессо с добавлением шарика мороженого</i>	
МОККО	150 мл / 155.
<i>эспрессо, шоколадный соус, молоко</i>	
ЛАТТЕ	150 мл / 130.
<i>эспрессо, молоко</i>	
МОЛОКО	15 мл / 35.
СЛИВКИ	15 мл / 35.



Домашние лимонады

по рецепту Ларисы Ивановны

Лимонад
ИЗ ТАРХУНА
И ГРЕЙПФРУТА

300мл / 165.
1000мл / 415.

Лимонад
ИЗ ТАРХУНА И ЛАЙМА

300мл / 165.
1000мл / 415.

Лимонад
ИЗ ОБЛЕПИХИ

300мл / 165.
1000мл / 415.



Лимонад
ИЗ ТАРХУНА
И СМОРОДИНЫ

300мл / 165.
1000мл / 415.

Лимонад
ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

300мл / 165.
1000мл / 415.



Компот
ИЗ ОБЛЕПИХИ

300 мл / 130.
1000 мл / 335.

Компот
ИЗ ВИШНИ

300 мл / 130.
1000 мл / 335.

Компот
ИЗ АБРИКОСОВ

300 мл / 130.
1000 мл / 335.

Холодные напитки

Лимонады «Натахтари» 500 мл / 190.
тархун, барбарис, дюшес, лимон, виноград

Сок 300 мл / 100.
в ассортименте 1000 мл / 280.

Сок гранатовый 300 мл / 140.
Азербайджан 1000 мл / 420.

Морс домашний 300 мл / 185.
Клюквенный 1000 мл / 280.

Боржоми 500 мл / 210.
минеральная вода газированная

Саирме 500 мл / 200.
минеральная вода газированная / негазированная

ICE MOUNTAIN 500 мл / 120.
питьевая вода газированная / негазированная

Pepsi-cola 250 мл / 130.

Свежевыжатые соки

250 мл / 210.

- апельсиновый
- яблочный
- грушевый
- морковный
- яблочно-морковный
- грейпфрутовый
- яблочно-сельдереевый

Коктейли безалкогольные



Смузи
из черной смородины
и мяты
300 мл / 235.

Молочный классический
молоко мороженое сливки
300 мл / 200.

Смузи
из малины и ежевики
300 мл / 335.

Смузи
из апельсина и грейпфрута
300 мл / 235.

Смузи
из банана и вишни
с мёдом
300 мл / 200.

Коктейли алкогольные

Аппероль по-сухумски



Сангрита 250 мл / 465.
сок томатный, апельсиновый фреш, текила, табаско

Б-52 45 мл / 335.
калуа, бейлиз, куантро

Зимняя вишня 250 мл / 275.
куантро, молоко, мороженое, вишня

Батумская смородина 300 мл / 355.
бехеровка, сок лайма, черная смородина, содовая

Мохито по-грузински 300 мл / 355.
ром, тархуновский сироп, лайм, содовая

Мохито 200 мл / 395.
ром, сироп, лайм, содовая

Пино-Колада 250 мл / 385.
ром, малибу, сок ананасовый, молоко

Лонг-А йленд-А йс-Ти 300 мл / 565.
ром, водка, джин, текила, куантро, кола, лимон

Глинтвейн 200 мл / 335.
классический и вишневый

Яблочный пудинг 275 мл / 295.
ром, яблочный фреш, мороженое

Аппероль по-сухумски 300 мл / 405.
аппероль, вино, апельсин, содовая

Зимняя вишня



Батумская смородина



Яблочный пудинг



Мохито по-грузински




Сангрита



Лучшие грузинские вина

Домашнее вино в глиняных кубинах

Гамарджоба	1000 мл 1850.
<i>красное, сладкое и сухое</i>	
Эрети	1000 мл 1850.
<i>белое, сладкое и сухое</i>	




В Грузии есть поверье - время, проведенное с хорошими, уважаемыми Гостями, не засчитывается в возраст. Поэтому в Грузии Гость считается посланником Бога. Так выпьем же за Вас, за дорогих гостей!

Вина из квеври

Квеври – старейший грузинский традиционный метод приготовления вина не имеющий аналогов в мире. Этот натуральный и экологически чистый метод приготовления вина, признанный одной из лучших винодельческих технологий.

Ркацители Квеври Сагвине	100 мл 760.
<i>белое, сухое винодел Лаиа Чкуасели</i>	750 мл 5700.
Саперави Квеври Сагвине	100 мл 760.
<i>красное, сухое винодел Лаиа Чкуасели</i>	750 мл 5700.
Кахури Квеври Сагвине	100 мл 760.
<i>белое, сухое винодел Лаиа Чкуасели</i>	750 мл 5700.
Сатрапезо Квеври Ркацители	750 мл 7700.
<i>белое, сухое Главский винный погреб</i>	
Сатрапезо Саперави	750 мл 7700.
<i>красное, сухое Главский винный погреб</i>	




Гора никогда не ходила к Магомету, потому что у него нечего было выпить. Так выпьем же за наших друзей, которые всегда приходят к нам!

Винодельня «Бинехи»

Маленькая бутиковая винодельня «Binehi» уже более чем 20 лет производит вина высочайшего уровня из автохтонных грузинских сортов винограда. Спелый виноград сразу после прессования вместе со всеми твердыми частицами (кожицей, косточками, гребнями) отправляется в квеври, где в естественной среде проходят процессы ферментации, настаивания, фильтрации, выдержки. В результате чего рождается удивительное вино, имеющее насыщенный блестящий янтарный цвет и танины во вкусе.

Киндзмараули	100 мл 320.
<i>красное, сладкое</i>	750 мл 2400.
Цинандали	100 мл 260.
<i>белое, сухое</i>	750 мл 1950.
Саперави	100 мл 260.
<i>красное, сухое</i>	750 мл 1950.
Алазанская долина	100 мл 230.
<i>красное, сладкое</i>	750 мл 1725.
Алазанская долина	100 мл 230.
<i>белое, сладкое</i>	750 мл 1725.



Сосо спрашивает у Вану:
– Вану, ты знаешь, что такое домашнее шампанское?
– Нет, Сосо.
– Так это когда мужчина пьет вино, а женщина шипит.
Выпьем же за то, чтобы наши милые хозяйки любому шампанскому предпочитали настоящее грузинское вино.



Если в горе вас поддерживают друзья, то от горя остается только половина, а если друзья рядом с тобой в радости, то радости становится вдвойне. Поэтому я поднимаю тост за моих друзей, которые сегодня собрались за этим столом: с ними я могу поделиться и горем, и радостью!

Дом грузинского вина Дугладзе

Все разнообразие грузинского характера в винах винодельни «Дугладзе», которая по праву считается одной из лучших в Грузии! Винодельня основана Дмитрием Дугладзе, чье дело сейчас продолжают его сыновья, всегда была сосредоточена на высоком качестве вин, о чем свидетельствуют различные медали и награды.

Киндзмараули	100 мл 330.
<i>красное, п/сладкое</i>	750 мл 2475.
Мукузани	100 мл 330.
<i>красное, сухое</i>	750 мл 2475.
Твиши	100 мл 310.
<i>белое, п/сладкое</i>	750 мл 2325.
Цинандали	100 мл 260.
<i>белое, сухое</i>	750 мл 1950.

Грузинские авторские вина

Это премиальная серия вин винодельни «Дом Грузинского Вина», произведенная из отборного винограда, собранного на виноградниках где особое внимание уделяется виноградной лозе, без использования пестицидов и прочих удобрений что позволяет получить биологический чистый продукт. Вина лимитированной коллекции, за время своего созревания приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса.

Киндзмараули	100 мл 460.	Мукузани	100 мл 420.
<i>красное, п/сладкое</i>	750 мл 3450.	<i>красное, сухое</i>	750 мл 3150.
Хванчкара	100 мл 660.	Мукузани (Bull Label)	100 мл 530.
<i>красное, п/сладкое</i>	750 мл 4950.	<i>красное, сухое винодел Лаши Чкуасели</i>	750 мл 3975.
Горули Мцване	100 мл 420.	Саперави (Lamb Label)	100 мл 560.
<i>белое, сухое</i>	750 мл 3150.	<i>красное, сухое винодел Лаши Чкуасели</i>	750 мл 4200.
Нестореули	100 мл 420.	Горули Мцване (Fish Label)	100 мл 420.
<i>красное, сухое</i>	750 мл 3150.	<i>белое, сухое винодел Лаши Чкуасели</i>	750 мл 3150.



Есть на Кавказе красивый обычай: молодую невесту ведут в дом к жениху и она там живет до глубокой старости. Так выпьем же за то... Э-э... Так выпьем же за то... Вах! Дырявая голова у меня стала к ста двадцати годам!.. Так выпьем же за то, чтобы даже в глубокой старости мы не забывали, за что мы хотим выпить.

Винодельня «Виниверия»

Винодельня занимается производством самых высококачественных вин из виноградников средний возраст лозы, которых составляет не менее 20 лет. Использует старинные кахетинские технологии - с выдержкой вина в глиняной емкости «квеври». В результате вино приобретает кристальную прозрачность и стабильность и не нуждается в дополнительной обработке и фильтрации. Такое вино имеет тона сухофруктов, орехов, табака и древесины. Также винодельня использует классические европейские технологии, виноград подвергается бережному прессованию, фильтрации и ферментации. В результате получается вино с тонами цитрусовых, тропических фруктов и нежным цветочным ароматом.


Киндзмараули	100 мл 640.
<i>красное, п/сладкое</i>	750 мл 4800.
Мукузани	100 мл 590.
<i>красное, сухое</i>	750 мл 4425.
Киси	100 мл 410.
<i>белое, п/сладкое</i>	750 мл 3075.
Саперави	100 мл 560.
<i>красное, сухое</i>	750 мл 4200.
Мцване	100 мл 410.
<i>белое, сухое</i>	750 мл 3075.
Хихви	100 мл 410.
<i>белое, сухое</i>	750 мл 3075.



Есть такая сказочная птица Феникс, которая обладает способностью сгорать в гнезде и снова возрождаться из пепла. Я хочу пожелать нам такого умения. Какие бы беды с нами не случались, и мы возрождались бы, как птица Феникс. Будьте здоровы!



Пиво разливное

	Гримберген Бланш Бельгия <i>пшеничное</i>	500 мл 360.
	Фирменное Лариса Ивановна Россия <i>нефильтрованное</i>	500 мл 235.
	Фирменное Лариса Ивановна Россия <i>светлое</i>	500 мл 235.

Пиво бутылочное

	Гримберген Блонд Бельгия <i>светлый эль</i>	330 мл 330.
	Гримберген Дабл Амбре Бельгия <i>темный эль</i>	330 мл 330.
	Натахтари Грузия <i>светлое</i>	500 мл 350.
	Казбеги Грузия <i>темное</i>	500 мл 350.
	Карлсберг Россия <i>безалкогольное</i>	450 мл 170.

Вина Италии

Пино Гриджио	100 мл 270.
Италия <i>сухое</i>	750 мл 2025.
Кьянти	100 мл 270.
Италия <i>сухое</i>	750 мл 2025.

Плодовые вина

Ежевичное	100 мл 240.
<i>п/сладкое</i>	750 мл 1800.
Гранатовое	100 мл 240.
<i>п/сладкое</i>	750 мл 1800.

Циристые вина

Спуманте	750 мл 1550.
<i>белое, сухое</i>	
Ламбруско	750 мл 1400.
<i>белое, красное, п/сладкое</i>	

Вермут

Мартини Бьянко	50 мл 110.
Италия	1000 мл 2200.
Мартини Россо	50 мл 110.
Италия	1000 мл 2200.
Мартини Экстра Драй	50 мл 110.
Италия	1000 мл 2200.

Ликёры

Фруко Шульц	50 мл 225.
Чехия <i>в ассорт.</i>	700 мл 3150.
Самбука	50 мл 275.
Италия	700 мл 3850.
Бехеровка	50 мл 255.
Чехия	700 мл 3570.
Егермейстер	50 мл 270.
Германия	700 мл 3780.

Ром

Гавана Клуб	50 мл 315.
Куба	700 мл 4410.
Гавана Клуб Анъехо	50 мл 335.
Куба	700 мл 4690.

Текила

Ольмека Бланко	50 мл 345.
Мексика	700 мл 4760.
Ольмека Голд	50 мл 375.
Мексика	700 мл 5250.

Настойки

Абсент	50 мл 320.
Чехия	700 мл 4480.

Джин

Бифитер	50 мл 320.
Англия	700 мл 4480.

Виски

Макалан 12 лет	50 мл 830.
Шотландия	700 мл 11620.
Чивас Ригал 12 лет	50 мл 550.
Шотландия	700 мл 7700.
Баллантайнс	50 мл 280.
Шотландия	700 мл 3920.
Джеймесон	50 мл 370.
Ирландия	700 мл 5180.

Коньяк

Мартель VSOP	50 мл 555.
Франция	700 мл 7770.
Мартель VS	50 мл 395.
Франция	700 мл 5530.
Тбилиси 17 летний	50 мл 640.
Грузия	500 мл 6400.
Батуми 12 летний	50 мл 480.
Грузия	500 мл 4800.
Братья Асканели 5 *	50 мл 260.
Грузия	500 мл 2600.
Братья Асканели 3 *	50 мл 240.
Грузия	500 мл 2400.
Ной Араспел 5 *	50 мл 310.
Армения	500 мл 3100.
Ной Араспел 3 *	50 мл 260.
Армения	500 мл 2600.

Водка

Органика Лайф	50 мл 400.
Россия	700 мл 5600.
Органика	50 мл 230.
Россия	500 мл 2300.
Органика Арктик	50 мл 185.
Россия	500 мл 1850.
Ханская Limited Edition	50 мл 185.
Россия	500 мл 1850.
Ханская	50 мл 165.
Россия	500 мл 1650.
Тундра Authentic	50 мл 145.
Россия	500 мл 1450.
Тундра	50 мл 145.
Россия <i>Северная Брусника</i>	500 мл 1450.

Чача

Чача Асканели	50 мл 245.
Грузия <i>золотая</i>	500 мл 2450.
Чача Асканели	50 мл 245.
Грузия <i>платиновая</i>	500 мл 2450.
Чача Асканели	50 мл 320.
Грузия <i>премиум</i>	700 мл 4480.



Все цены указаны в рублях.
Более подробную информацию о ценах,
составе и пищевой ценности блюд,
вы можете получить у менеджера.