

მაჯა ღინკალი



ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЕ!

МЕНЮ

## «Чача Хинкали»

- это южное радушие, кавказское веселье и лучшие блюда грузинской кухни. Вкусно кормим, душевно поем и задорно танцуем, наливаем только лучшие напитки и встречаем с открытым сердцем.

Ваше путешествие в Грузию  
начинается здесь...

# Хинкали

С ГОВЯДИНОЙ И  
СВИНИНОЙ

1 шт  
110 гр 85 ₽

С КУРИЦЕЙ

1 шт  
110 гр 85 ₽

С БАРАНИНОЙ

1 шт  
110 гр 100 ₽

ХИНКАЛИ  
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ  
в сливочном соусе и копченым сыром  
сулугуни

460 г

480 ₽

«МАМА ХИНКАЛИ»  
Мини хинкали с говядиной и свиной

500 г

590 ₺



КРАСНЫЕ ХИНКАЛИ  
с аджапсандалом

3шт  
330 гр 360 ₺

ЖЕЛТЫЕ ХИНКАЛИ  
с сыром сулгуни

3шт  
330 гр 450 ₺

ЧЕРНЫЕ ХИНКАЛИ  
с обжаренными грибами и  
репчатым луком в сливочном  
соусе

3шт  
330 гр 390 ₺



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

# Хачапури

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ  
СО ШПИНАТОМ

350 г


560 ₺

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

350г

560 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.




## ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Хачапури на шампуре из слоеного теста  
с сыром сулгуни

300 г

590 ₺



## ПЕНОВАНИ

Слоеное тесто с сыром сулгуни

420 г

680 ₺



## КВАРИ С СЫРОМ

2шт 150 г

230 ₺



### КУБДАРИ

Традиционный грузинский мясной пирог с телятиной

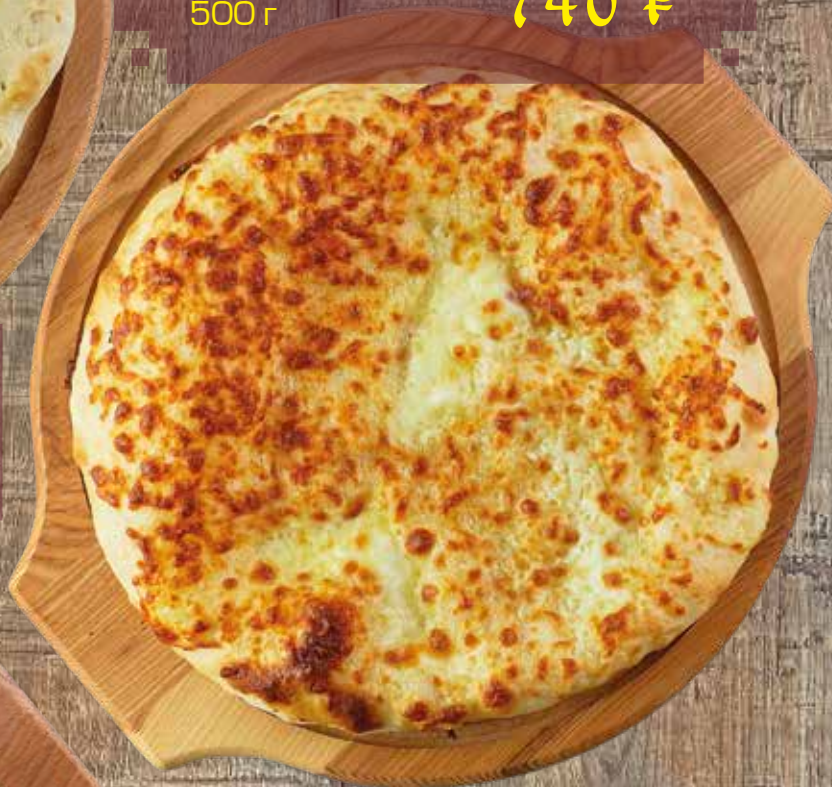
550 г

690 ₺

### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

500 г

740 ₺



### ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

500 г

680 ₺



### ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛГУНИ И ТОМАТАМИ

550 г

790 ₺



# Чебуреки Кутабы



С ГОВЯДИНОЙ И  
СВИНИНОЙ

1 шт  
100 гр 170 ₽

С СЫРОМ

1 шт  
100 гр 180 ₽

С БАРАНИНОЙ

1 шт  
100 гр 210 ₽



С СЫРОМ

1 шт  
100 гр 180 ₽

С БАРАНИНОЙ

1 шт  
100 гр 210 ₽

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



# Хлеб

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

120г

90 ₽

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ

90г

90 ₽


ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

150г

190 ₽

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.


# Холодные закуски



МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ  
С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И  
КРАСНЫМ ЛУКОМ

150г


330 ₽



ГИГАНТСКИЕ  
ОЛИВКИ

80г

270 ₽



МАЦОНИ  
С ЗЕЛЕНЬЮ

200г

180 ₽

МЖАВЕ

Маринованная красная капуста  
в ароматных травах с чили перцем

150г

180 ₽



### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованный стручковый перец, мжаве, маринованный чеснок, соленые помидоры, малосольные огурчики, черемша.

250 г

390 ₽



### АССОРТИ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Томаты, огурцы, сладкая паприка, перец чили, петрушка, укроп, кинза, базилик.

270 г

490 ₽

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

### ПХАЛИ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

Пхали из стручковой фасоли, свеклы, шпината и рулетик из обжаренных баклажанов с начинкой из острой ореховой пасты.

135 г

290 ₺

### АССОРТИ ПХАЛИ

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, рулетики из баклажанов

270 г

490 ₺


### РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с начинкой из острой ореховой пасты и зернами граната

180 г

400 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



### СЫРНОЕ АССОРТИ

Чечил, сулгуни, сулгуни копченый, Имеретинский, виноград, мед

220 г

430 ₺




### САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Пряный соус из молодых грецких орехов и острых кавказских специй с кусочками куриной мякоти

250 г

400 ₺



### ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ЛИМОНОМ И ОЛИВКАМИ

170 г

650 ₺

### ХОРОВАЦ

Запеченные овощи с зеленью и чесноком на мангале.

220 г

330 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Отварной язык, бастурма, суджук,  
подается с хреном

220 г


620 ₺

## ОТВАРНОЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ

180г

410 ₺


Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



ТРИ ВИДА САЛА  
С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ,  
ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ

230г

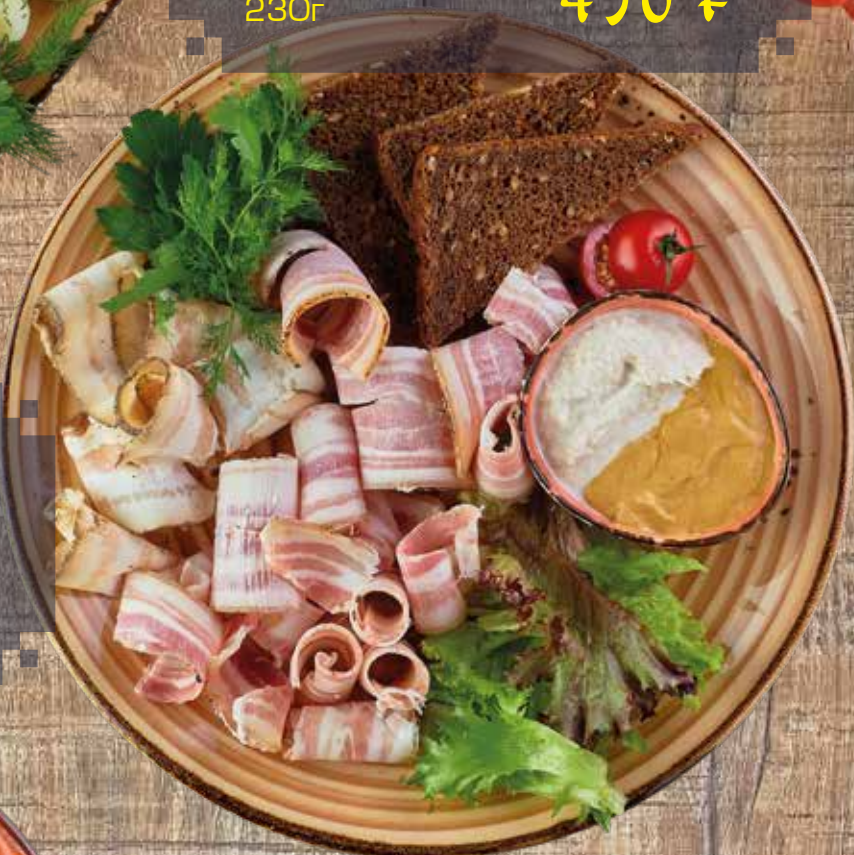
430 ₺



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И  
МАРИНОВАННЫМ  
КРАСНЫМ ЛУКОМ

250г

370 ₺



СУДЖУК  
Сырокопченая говядина

50г

340 ₺



БАСТУРМА

Выяленная говядина в специях

50г

340 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

# Салаты

## ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И КИНЗОЙ

Томаты, красный лук, кинза  
с ароматным маслом

150 г

350 ₺



## САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Томаты, огурцы, лук красный, кинза,  
петрушка, базилик, оливковое масло

220 г

370 ₺



## ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты, огурцы, паприка, мягкий сыр,  
оливки, микс салатов,  
красный лук с оливковым маслом

220 г

370 ₺



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.





### САЛАТ ТБИЛИСУРИ

Баклажаны гриль, говядина отварная, филе куриной грудки отварное, болгарский перец, томаты, красный лук, кинза, гранатовый соус и паста из грецкого ореха.

220 г

470 ₺

### САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Томаты, огурцы, лук красный, кинза, петрушка, базилик с заправкой на основе грецкого ореха

250 г

410 ₺



### ОСТРЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

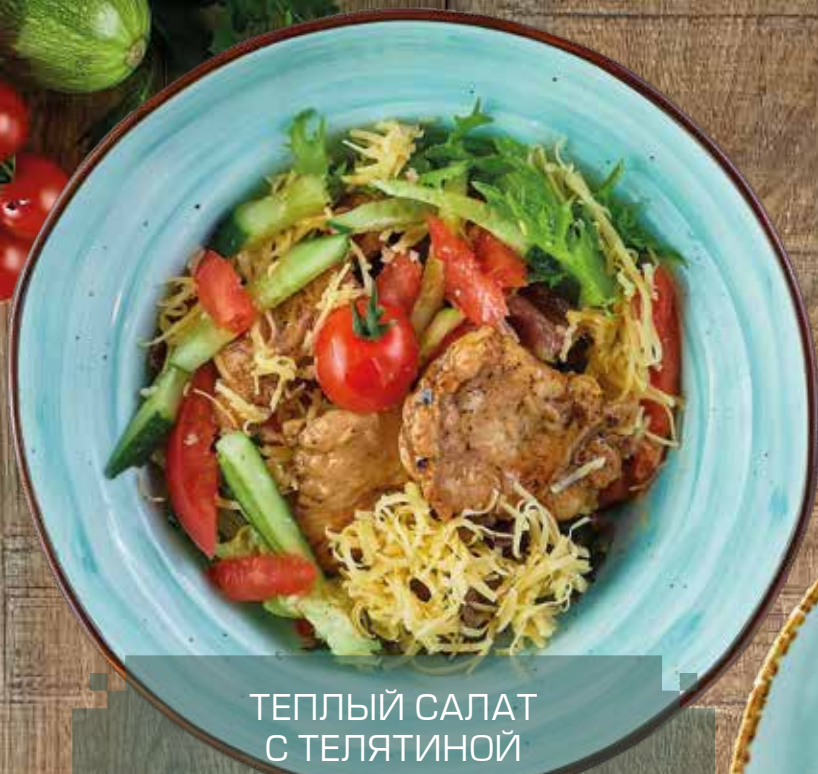
Обжаренные баклажаны, томаты, мягкий сыр с соусом на основе оливкового масла с чили перцем, кинзой и базиликом

220 г

450 ₺



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина, обжаренная в соевом соусе, томаты, огурцы, микс салатов с заправкой из домашнего майонеза

230 г

460 ₺

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Куриная печень, обжаренная на оливковом масле, с добавлением чеснока и чили перца, жаренные шампиньоны с красным луком, цукини, домашние вяленые томаты, микс салатов с заправкой из домашнего майонеза

270 г

460 ₺



### САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ

Отварной говяжий язык, обжаренные шампиньоны, огурцы свежие, заправка из домашнего майонеза

250 г

470 ₺


### КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Сыр сулгуни с томатами и песто из кинзы

220 г

390 ₺





ЦЕЗАРЬ  
С КУРИЦЕЙ

220г

460 ₺

ЦЕЗАРЬ  
С КРЕВЕТКАМИ

220г

590 ₺

САЛАТ С ЛОСОСЕМ  
СЛАБОЙ СОЛИ

Микс салатов, томаты черри,  
ломтики лосося слабой соли с  
горчично-апельсиновой заправкой

220 г

650 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

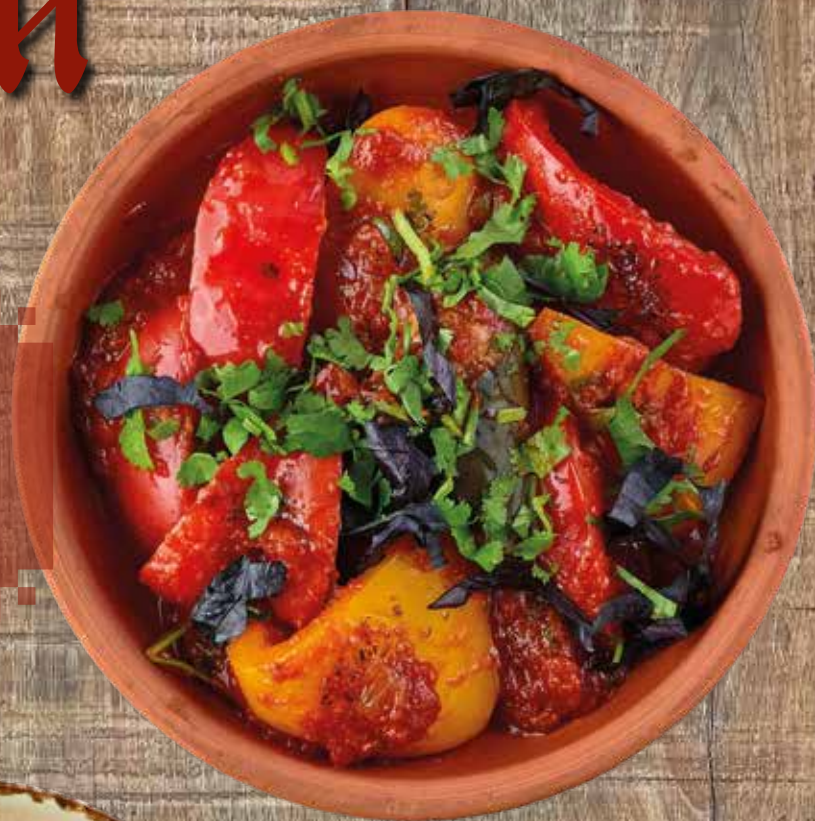
# Горячие закуски

## АДЖАПСАНДАЛ

Закуска из печеных баклажанов, томатов, болгарского перца с ароматной зеленью

250 г

450 ₹



## ДОЛМА

Фарш из баранины, говядины и свинины, завернутый в виноградные листья, томленный в собственном соку. Подается с соусом мацони

180 г

450 ₹



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



ШАМПИньОНЫ  
ЗАПЕЧЕННЫЕ  
С СЫРОМ СУЛУГУНИ

200г

390 ₺



ЗАПЕЧЕННЫЙ  
СЫР СУЛУГУНИ  
С ТОМАТАМИ

200г

390 ₺



ЛОБИО

Традиционное грузинское блюдо на основе томленной сухой красной фасоли с пряными специями. Подается с мжаве

400 г

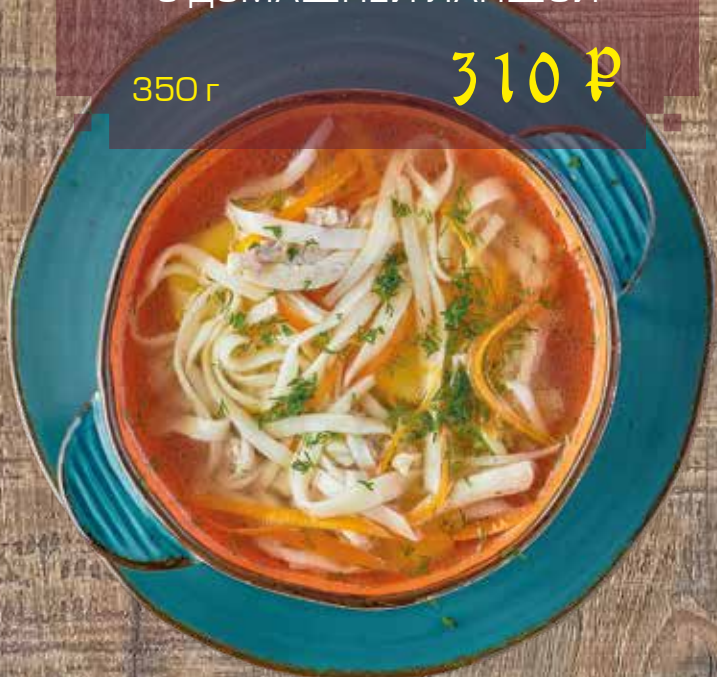
320 ₺

# Суп

КУРИНЫЙ СУП  
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

350 г

310 ₺



УХА ПО ЦАРСКИ

Крепкий рыбный бульон с лососем и овощами

350 г

490 ₺

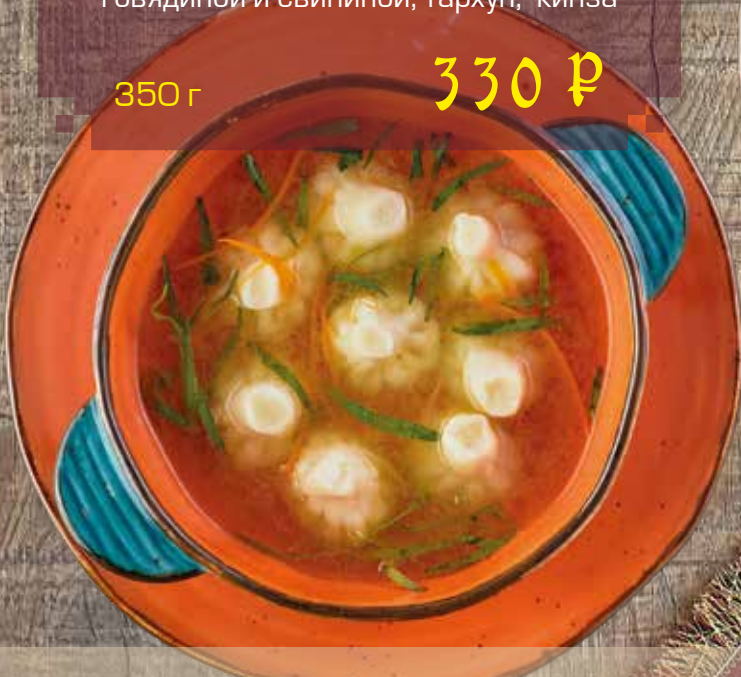


СУП С МИНИ-ХИНКАЛИ

Прозрачный бульон, мини-хинкали с говядиной и свининой, тархун, кинза

350 г

330 ₺



ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

Парная говядина в ароматном бульоне с овощами, кинзой и чесноком

400 г

450 ₺





ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП  
ИЗ ШАМПИньОНОВ

250 г

430 ₺



### ЧАНАХИ С БАРАНИНОЙ

Наваристый бульон с бараниной, печеными томатами, баклажаном и паприкой, репчатым луком, пряными грузинскими специями и свежей зеленью

400 г

560 ₺



### ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

Наваристый бульон с говядиной, спелыми томатами, рисом, репчатым луком, пряными грузинскими специями и свежей зеленью

400 г

450 ₺

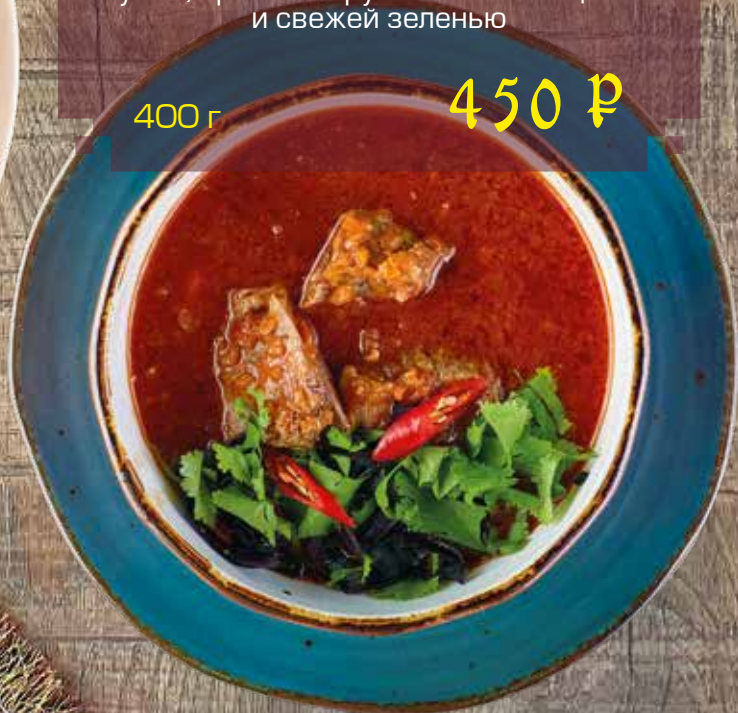


СОЛЯНКА

Наваристый суп на мясном бульоне с копченостями, солеными огурцами, оливками, зеленью и сметаной

400 г

490 ₺



# Мангал



## МАНГАЛ АССОРТИ

Люля-кебаб из баранины,  
люля-кебаб из курицы,  
шашлык из свинины,  
шашлык из курицы, ребра свиные .

1000 г

2250 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.





ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНИНЫ

240 г

690 ₹



ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ

240 г

490 ₹



ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ

240 г

470 ₹

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ПО – ГРУЗИНСКИ

250 г

520 ₺



ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ

240 г

590 ₺



ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ

240 г

450 ₺



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

ДОРАДО ГРИЛЬ

250 г

620 ₺



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

250 г

1190 ₺



СКУМБРИЯ ГРИЛЬ

300 г

630 ₺



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



КАРТОФЕЛЬ ЛЮЛЯ  
НА МАНГАЛЕ

250 г

350 ₺



МАРИНОВАННЫЕ  
СВИНЫЕ РЕБРА

310 г

550 ₺



КАРЕ БАРАШКА

310 г

990 ₺



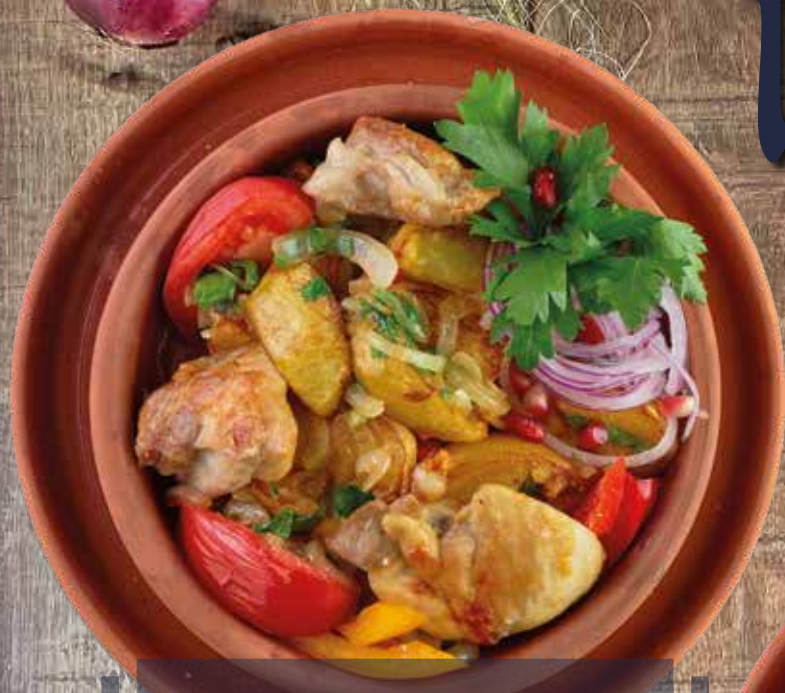
СВИНАЯ КОРЕЙКА

330 г

590 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

# Горячие блюда



## ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ

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

350 г

450 ₺



## ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Свинина и картофель, запеченные со свежей зеленью, томатами, специями и сванской солью

350 г

470 ₺



## ЧКМЕРУЛИ

Курица, запеченная в сливочном –чесночном соусе

300 г

470 ₺

## ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина и картофель, запеченные со свежей зеленью, томатами, специями и сванской солью

350 г

620 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.



ШАВЕРМИДЗЕ С КУРИЦЕЙ  
И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

320/100/40 г

580 ₺



ПЕРЕПЕЛКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Обжаренная перепелка, маринованная  
в остром чесночном соусе, подается с  
хрустящим картофелем

340 г

970 ₺

АБХАЗУРА

Рубленое мясо баранины с гранатом в  
жировой сетке

350 г

680 ₺



КУКУРУЗНЫЕ ШАРИКИ

С сыром сулгуни, куриной грудкой и  
соусом баже

250 г

450 ₺



### ЧАШУШУЛИ

Тушеная в томатной пасте телятина с луком, грузинскими специями и зеленью

300 г

490 ₺



### ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Телятина в густом ореховом соусе с ароматными специями

330 г

490 ₺

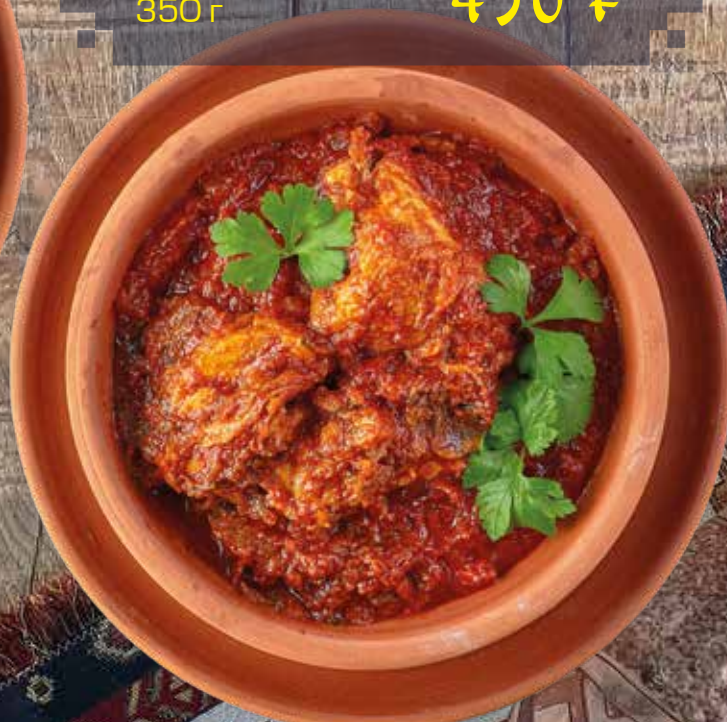


### ЧАХОХБИЛИ

Тушеная курица в томатах с чесноком, грузинскими специями и зеленью

350 г

450 ₺



### ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Фермерский цыпленок, зажаренный до хрустящей корочки на сковороде под специальным гнетом

320 г

630 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

# Гарниры

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 гр	160 ₺
КУКУРУЗА ГРИЛЬ	150 гр	190 ₺
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ В ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЯХ	150 гр	190 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 гр	210 ₺
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	170 гр	210 ₺
ОВОЩИ ГРИЛЬ цукини, баклажан, паприка, томат	180 гр	240 ₺

# Соусы

КЕТЧУП	50 гр	50 ₺
ВИННЫЙ УКСУС	50 гр	80 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ	50 гр	80 ₺
ТКЕМАЛИ	50 гр	80 ₺
ТОМАТНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ	50 гр	80 ₺
МАЦОНИ С МЯТОЙ	50 гр	80 ₺
АДЖИКА	50 гр	80 ₺
СМЕТАНА	50 гр	80 ₺
БАЖЕ	100 гр	120 ₺
НАРШРАБ	50 гр	160 ₺



# Десерты



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ  
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

250 г

310 ₺



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН  
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

250 г

450 ₺



ТИРАМИСУ

150 г

380 ₺



ТОРТ  
«КАВКАЗСКИЙ ПОЦЕЛУЙ»

180 г

450 ₺

1000 г

3500 ₺

ТОРТ  
«ГРУЗИНСКАЯ КРАСАВИЦА»

180 г

450 ₺

1000 г

3500 ₺



ДЕСЕРТ «ДЕНЬ НОЧЬ»

1 шт на выбор  
180 г

350 ₺



МЕДОВИК

180 г

380 ₺

1000 г

2500 ₺





ГОРЯЧЕЕ МОРОЖЕНОЕ  
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

180 г

370 ₺



ПАХЛАВА

150 г

310 ₺



НАПОЛЕОН

180 г

380 ₺

1000 г

2500 ₺

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

### ТОРТ «МАНГОВЫЙ»

Воздушный десерт на основе сливочного сыра с манговым соусом

230 г 390 ₺  
1000 г 2500 ₺



### ТОРТ «МАЛИНОВЫЙ»

Воздушный десерт на основе сливочного сыра с малиновым соусом

230 г 390 ₺  
1000 г 2500 ₺

### СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ\*

500 г 800 ₺  
1000 г 1200 ₺

Спрашивайте у официанта\*

### МОРОЖЕНОЕ

1 шарик

50 г 110 ₺

### ВАРЕНЬЕ

Инжир  
Белая черешня  
Кизил  
Клубничное

100 г 210 ₺



### МАЦОНИ С ОРЕХАМИ И МЕДОМ

250 г 230 ₺

A wooden table with a patterned rug in the corners. The rug has a red and white geometric pattern with a fringed edge. The text is centered on the table surface.

Приятного аппетита!

Ваше путешествие в Грузию  
начинается здесь...




ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАМЕ!

ПУТЕШЕСТВИЕ В ГРУЗИЮ  
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ

 chachahinkali2021

 Командантский пр., д.44 к.2

 +7 921 907 34 97

 [georgiaspb.ru](http://georgiaspb.ru)