

ЗАКУСКИ

ПХАЛИ

Традиционная грузинская закуска из овощей в сочетании с молотым грецким орехом, свежей зеленью, гранатом и специей Сумахи

150 г. — 410 —

АДЖАПСАНДАЛИ

Знаменитое овощное рагу из тушёных баклажанов, томатов, сладкого перца, приправленное пряной зеленью, украшенное чили перцем

300 г. — 420 —

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Настоящий фермерский сыр Сулугуни, Чечил, копчёный Сулугуни, ореховый, сыр с плесенью. Подается с виноградом и ореховым вареньем

340 г. — 750 —

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи: помидор, огурец, болгарский перец, укроп, петрушка

285 г. — 490 —

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Апельсины, груша, гранат, виноград, яблоко, киви. Украшается клубникой, голубикой и мятой

665 г. — 720 —

СОЛЕНЬЯ

Капуста мжаве, комбосто, перец маринованный, огурцы маринованные, Джонджоли.

370 г. — 720 —

ЛОБИО

Горячая грузинская закуска из фасоли, грецких орехов, кинзы и перца чили

260 г. — 350 —

ПАТРИЖАНИ

Рулетки из баклажанов с начинкой из грибов с добавлением грузинских специй, кинзы, граната и соуса Сациви

240 г. — 450 —



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

С помидорами и маринованным луком

230 г. — 420 —

САЦИВИ

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом Сациви из грецких орехов и мегрельских специй

280 г. — 440 —

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Буженина, куриный рулет, срез баранины на вертеле

395 г. — 1100 —

ПЫХТА

Горячая грузинская закуска из шампиньонов, лаваша и сыра Сулугуни, томлённая в сливочном соусе

170 г. — 440 —

СОКО В КЕЦАХ

Грибы, запечённые под сыром Сулугуни до аппетитной корочки

200 г. — 460 —



САЛАТЫ

ТБИЛИСУРИ

Национальный грузинский салат из нежной буженины, красной фасоли, болгарского перца, чеснока, красного лука, кинзы, солёных огурцов, оливкового масла, грецкого ореха и пряных специй

220 г. — 530 —

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ КАРТУЛИ

Традиционный грузинский лёгкий салат из свежих овощей, листьев шпината, оливкового масла, орехов и винного уксуса

200 г. — 440 —

САЛАТ СААМО

Традиционный грузинский салат из обжаренных до хрустящей корочки баклажанов, свежего помидора, зелёного лука с добавлением сливочного сыра, граната, кинзы, тыквенных семечек и оливкового масла

195 г. — 440 —

ТЕВЗИАНИ

Салат из лосося, сливочного сыра, апельсина, вяленых томатов и салатного микса, заправленный соусом Сахалисо

200 г. — 580 —

КОЛХИДА

Теплый салат из обжаренного цыпленка в сочетании с болгарским перцем, свежим огурцом, молотым орехом, листьями шпината

230 г. — 440 —

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИВЕРИЯ

Нежная телятина с болгарским перцем, красной фасолью и свежей зеленью с грузинскими специями и соусом Наршараб

200 г. — 650 —

ГЕМРИЭЛИ

Необычное сочетание запечённой свеклы, помидоров и сыра Сулугуни со свежим шпинатом с добавлением грецкого ореха, кинзы, специй и соуса Наршараб

180 г. — 440 —

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ ИНДАУРИ

Индейка идеально подходит для нашего салата с сочными листьями салатного микса и цитрусовой свежестью апельсиновой заправки

175 г. — 490 —





СУПЫ

ЧАНАХИ

Кусочки нежной баранины, перца, картофеля и баклажанов, томлённые с помидорами, чесноком, острым перцем и зеленью

350 г. — 550 —

ХАРЧО

Национальный грузинский суп из телятины с рисом, кориандром, кинзой и жгучим перцем

350 г. — 420 —

ЧИХИРТМА

Грузинский густой суп на основе куриного бульона с яйцом, кинзой и специями

350 г. — 390 —

БОЗБАШИ

Густой наваристый бульон из нежнейшего мяса барашка, гороха нут, картофеля, чеснока, помидоров, лука и специй

350 г. — 530 —

ХАШЛАМА ПО-КАХЕТИНСКИ

Наваристый прозрачный бульон с кусочками телятины, овощами и зеленью

350 г. — 410 —

УХА

Сливочный суп из лосося, моркови, картофеля и лука-порей

300 г. — 490 —

ЛАВАШ

ЛАВАШ ПОРЦИОННЫЙ

100 г. — 40 —

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

250 г. — 70 —

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ

250 г. — 80 —

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

500 г. — 130 —



ГОРЯЧЕЕ

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКИ

Цыплёнок, приготовленный на гриле, с фирменным соусом

240 г. — 690 —

ДОЛМА

Малосольные листья винограда, начинённые мясным фаршем, рисом и мятой, томлённые в собственном соку. Подаётся с чесночно-сметанным соусом

280 г. — 490 —

ИНДЕЙКА «ПОРТОХАЛИ»

Нежное филе индейки, замаринованное в соке апельсина с пряностями и запечённое с баклажанами и грибами. Подаётся с вишнёвым соусом

270 г. — 580 —

ЧАШАШУЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

Нежная баранина томлёная в томатном соусе, приправленная специями. Украшается свежей зеленью и кольцами лука.

420 г. — 580 —

ТЕЛЯТИНА МЕТЕХИ

Нежная телятина, томлёная в сливках с грибами и зеленью, с добавлением солёного огурца, помидоров Черри и мегрельских специй

250 г. — 710 —

ЧКМЕРУЛИ

Сочные обжаренные кусочки курицы в сливочно-чесночном соусе, приправленные специями

260 г. — 440 —

ОДЖАХУРИ

Домашнее жаркое из нежной свинины с картофелем, томатами, зеленью, с соусом Сацебели и луком

340 г. — 560 —

СВИНИНА ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Свинина, запечённая под сыром, с грибами, картофелем и специями

380 г. — 610 —

ТЕЛЯТИНА ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Нежная томлёная телятина в ореховом соусе с помидорами, приправленная мегрельскими специями

230 г. — 670 —

ЧАХОХБИЛИ

Знаменитое блюдо грузинской кухни из томлёного цыплёнка с луком, томатами, яйцом и специями

300 г. — 480 —



ХИНКАЛИ

С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

Классические
270 г. — 250 —
Жареные
240 г. — 280 —
Шпинатные
270 г. — 260 —

С ТЕЛЯТИНОЙ

Классические
270 г. — 270 —
Жареные
240 г. — 310 —
Шпинатные
270 г. — 280 —

С БАРАНИНОЙ

Классические
270 г. — 280 —
Жареные
240 г. — 310 —
Шпинатные
270 г. — 290 —

С ГРИБАМИ И СЫРОМ

Классические
270 г. — 290 —
Жареные
240 г. — 310 —

С КРЕВЕТКАМИ

Классические хинкали.
Подаются с соусом
270 г. — 470 —

С ЛОСОСЕМ

Классические хинкали.
Подаются с соусом
270 г. — 510 —

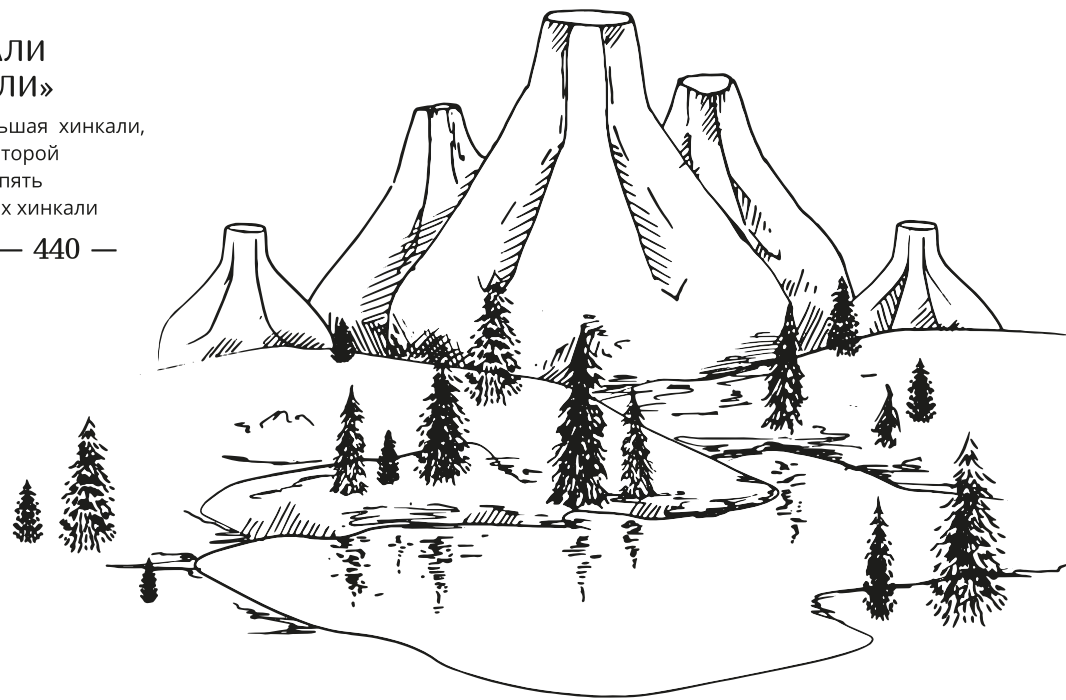
С СЫРОМ И МЯТОЙ

Классические
270 г. — 280 —

ХИНКАЛИ «ОРСУЛИ»

Одна большая хинкали, внутри которой прячутся пять маленьких хинкали

500 г. — 440 —



ЧЕБУРЕКИ

ЧЕБУРЕЧНОЕ ОБЛАКО ГАБЕРИЛИ

300 г. — 430 —

ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

130 г. — 220 —

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

130 г. — 220 —

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

130 г. — 250 —

ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ

130 г. — 220 —



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Хачапури с начинкой из сыра Сулугуни, запечённый на мангале

330 г. — 460 —

ХАЧАПИЦЦА

Сочная и румяная выпечка в виде открытого круглого хачапури с начинкой из овощей и телятины

580 г. — 560 —

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Круглый закрытый пирог с начинкой из сыров Сулугуни и Имеретинского с аппетитной корочкой из сыра сверху

400 г. — 590 —

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

Круглый закрытый пирог с сыром Сулугуни и шпинатом

420 г. — 530 —

ХАЧАПУРИ ТАВАДУРИ С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ

420 г. — 690 —

ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ

Закрытый хачапури с добавлением лосося, шпината и сливочного сыра, украшенный кунжутом

340 г. — 610 —

ХАЧАПУРИ ТАВАДУРИ

Круглый закрытый пирог из микса грузинских сыров с добавлением мяты и ломтиками запечённого сыра сверху

420 г. — 690 —

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Открытый пирог в виде лодочки с начинкой из сыра Сулугуни с растопленным сливочным маслом и слегка запечённым яйцом

390 г. — 460 —

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Оригинальный хачапури из региона Гурия в форме полумесяца. Готовится с добавлением сыра Сулугуни, зелёного лука, отварного яйца и грузинских специй

430 г. — 470 —

ХАЧАМСХАЛИ

Круглый хачапури с начинкой из сыра Сулугуни и сливок, с добавлением слайсов груши и украшенный сыром с плесенью

530 г. — 510 —

ХАЧАПУРИ ХОРЦИАНИ

Сочный люля-кебаб из телятины, который спрятался внутри хачапури с сыром.

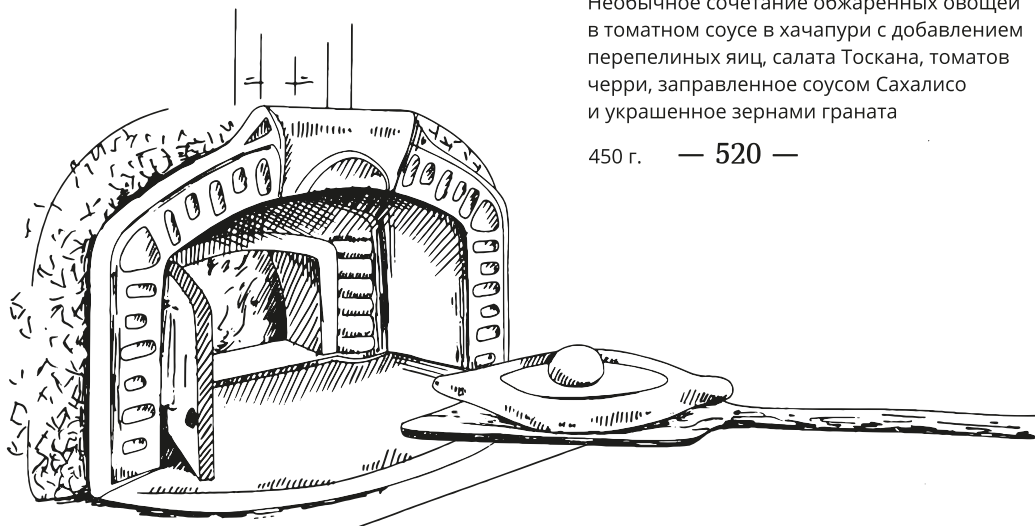
Подаётся с красным маринованным луком и соусом Сацебели

370 г. — 460 —

ЧИБРУЛИ

Необычное сочетание обжаренных овощей в томатном соусе в хачапури с добавлением перепелиных яиц, салата Тоскана, томатов черри, заправленное соусом Сахалисо и украшенное зернами граната

450 г. — 520 —



МАНГАЛ

НЭКНИ

Свинные ребра горячего копчения в горчичном соусе, подаются с запечённым яблоком и Джонджоли

570 г. — 670 —

ЛОСОСЬ ОРАГУЛИ

Подаётся на шампуре с лёгким салатом и шпинатным соусом

260 г. — 990 —

САДЖ КУДИАНИ

Хвост мраморного бычка, шашлык из баранины, куриный шашлык с жареным картофелем, овощами гриль, маринованным красным луком и горячей пшеничной лепешкой

1480 г. — 2500 —

КАРЕ БАРАШКА

Под соусом Киндзмараули. Подаётся с запечённым томатом на мангале

390 г. — 1600 —

МАКРЕЛИ

Скумбрия горячего копчения с запечённым картофелем в сливочно-чесночном масле, подается с соусом Дзадзики

615 г. — 670 —

ШЕБОЛИЛИ

Буженина горячего копчения с овощным рагу «Аджасандали» из тушеных баклажанов, томатов, сладкого перца, шампиньонов, подается с домашней аджикой

280 г. — 550 —

КАЛМАХИ

Нежная речная форель, запечённая на мангале, со специями и соусом Сацебели

300 г. — 750 —

СОУСЫ

30 г. — 80 —

НАРШАРАБ

Соус из гранатового сока

ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННЫЙ

Сметана, чеснок, укроп

МАЦОНИ

Мацони, чеснок, укроп

СОЛОДОВЫЙ

Соус на основе солода, пряностей и ванили

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ БАРАНИНЫ

240 г. — 590 —

ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

230 г. — 550 —

ИЗ КУРИЦЫ

240 г. — 440 —

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СЫРОМ

210 г. — 520 —

ШАШЛЫК

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

230 г. — 660 —

ИЗ КУРИЦЫ

230 г. — 460 —

ИЗ СВИНИНЫ

230 г. — 610 —

ИЗ БАРАНИНЫ

230 г. — 720 —

ИЗ ИНДЕЙКИ

220 г. — 450 —



САЦЕБЕЛИ

Томаты, лук, чеснок, кориандр

САЦИВИ

Грецкий орех, чеснок, острый перец, кориандр, лук

КЛЮКВЕННЫЙ

Соус на основе клюквы

ТКЕМАЛИ

Слива Ткемали, чеснок и травы

ГАРНИР

КАЗБЕК

Картофель, запечённый с грибами в сливочном масле с пряными специями и зеленью

210 г. — 240 —

ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИньОНОВ

230 г. — 350 —

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЬЙ

Обжаренный до хрустящей корочки картофель

130 г. — 200 —

КУКУРУЗА

Отварная/на мангале

220 г. — 250 —

МАЧАХЕЛИ

Овощи на мангале: кукуруза, шампиньоны, помидоры, баклажан, болгарский перец, украшается красным маринованным луком и свежей зеленью

280 г. — 400 —

РИС ПО-ГУРИЙСКИ

Рис с овощами и листьями шпината

170 г. — 210 —

ДЕСЕРТЫ

КОНФЕТЫ-ПЕЛАМУШИ

Лёгкий десерт на основе вишневого сока с миндалем внутри в кокосовой стружке

120 г. — 310 —

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Нежнейший сливочный рулет

150 г. — 490 —

МАЦОНИ

Нежнейший десерт на основе мацони с добавлением грецких орехов и мёда

180 г. — 340 —

СИХАРУЛИ

Бананово-сливочный десерт с шоколадным коржом, украшается свежей голубикой, мятой и тёртым шоколадом

290 г. — 410 —

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

В ассортименте

100 г. — 200 —

НУШИ

Десерт на основе миндального мусса с добавлением ореховой крошки

145 г. — 490 —

ШОКОЛАДНЫЙ ХИНКАЛИ

Десерт на основе домашнего бисквита, политый глазурью на подушке из шоколадной крошки

165 г. — 420 —

ЧУРЧХЕЛА-АРАХИС

Традиционный грузинский десерт с начинкой из домашнего бисквита, солёной карамели и арахиса в сливочном муссе

140 г. — 400 —

ХИНКАЛИ КОКОС-МАНГО

Воздушный десерт в виде хинкали с начинкой из желе манго-лимон, политый белой глазурью

115 г. — 400 —

МОРОЖЕНОЕ

Шоколад/Клубника/Пломбир

150 г. — 210 —





☎ 8 (843) 225-20-20

📷 GIVIKOKAZAN

📍 ПР. ЯМАШЕВА, 33

🌐 GIVIKO.COM

