

* МЕНЮ

მენიუ



городская
УСАДЬБА
семейный ресторан

История «Усадьбы»
— это рассказ о том, как два
брата смогли сохранить частицу
Грузии в сердце и привезли
её в Петербург



3 июля 1982 года. Грузия, Сванетия

В горных деревнях, спрятанных между вершинами Закавказья, до сих пор можно встретить места, где все знакомы друг другу, а на улицах ты знаешь каждого по имени. Наша мама родилась в одном из таких мест — в Имеретии. Там всё ещё живы вековые традиции, а люди носят одинаковые фамилии, потому что приходится родными. Там воспоминания передаются из поколения в поколение, а секреты разнообразных рецептов хранятся в строжайшей тайне и открываются только близким.

**Рецепты наших хинкали родом
из самых труднодоступных
уголков Сванетии**

Там до сих пор развито самостоятельное производство продуктов: в какой бы дом ты ни зашел, в нем обязательно найдется всё, что требуется для завтрака, обеда и ужина. Если вы когда-нибудь попадете в эти места — вас примут как давнего друга, поведают сотни семейных легенд, согреют словом и ароматным блюдом на столе. Таковы правила нашего гостеприимства.

В один из дней маме пришлось уехать из Грузии, и судьба привела ее в Петербург. Спустя несколько лет рядом оказались ее сыновья. Один из братьев любил готовить для себя и друзей, другой был мастером строительных дел. Что их объединяло? Золотые, добрые руки. Старший готовил шашлыки,



19 июня 1989 года. Грузия, Сванетия

за которыми выстраивались очереди, младший — помогал возводить крепкие, надежные дома. А ещё их связывала идея — открыть свой собственный семейный ресторан. Три года ушло на возведение «Усадьбы» с нуля — и мы счастливы видеть вас в её стенах!

В нашем ресторане каждый — близкий друг и значимый гость

Здесь в каждом уголке — наше трудолюбие, тепло и внимание. Здесь всё создано для семейных встреч, долгих бесед и неспешных ужинов, ведь мы понимаем ценность семьи. Наши супруги помогали нам на пути к мечте с самого начала. Наши близкие, оставшиеся



25 августа 2000 года. Санкт-Петербург

в Грузии, присылали и продолжают присылать душистые грузинские специи. А наша команда — растёт с каждым днём.

Всё это — благодаря вам. Здесь мы стремимся создать настоящий праздник, познакомить вас с грузинскими традициями, вкусами, ароматами и, конечно, сделать так, чтобы вы ещё не раз вернулись к нам. Потому что любовь к застолью в «Усадьбе» — это по-настоящему сильное и горячее чувство!

Гамарджоба, дорогие! Мы рады, что сегодня вы с нами

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



200 г **300 р**

Соленья

огурцы, чеснок, перец,
капуста по-грузински,
помидоры, черемша



250 г **490 р**

Мясная тарелка

салями, отварной говяжий язык,
куриный рулет, оливки, маслины,
хрен, горчица



Мясные деликатесы собственного производства:

- Буженина 70/30 г **250 р**
- Язык говяжий 70/30 г **320 р**
- Ростбиф 70/30 г **270 р**
- Куриный рулет 70/30 г **190 р**



200 г **270 р**

Сельдь с картошечкой и маринованным луком

холодные закуски

говорят, что мацони
в избытке употребляли все
долгожители Кавказа и славились
они своим отменным здоровьем

70 г **140 ₹**

Сыр имеретинский

200 г **300 ₹**

Овощная тарелка

помидор, огурец, зелень,
болгарский перец

70 г **140 ₹**

Сулугуни

250 г **550 ₹**

Сырная тарелка

сулугуни, имеретинский сыр,
чеддер, пармезан, дорблю, мед,
виноград, орех грецкий

70 г **190 ₹**

Копченый сулугуни

200 г **360 ₹**

**Грузинский
сыр сулугуни**

150 г **150 ₹**

Мацони

кисломолочный продукт
собственного приготовления

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

120 г **250 ₺**

Ассорти зелени

зелёный лук, кинза, петрушка,
укроп, редис, перец чили

40 г **70 ₺**

Пхали с капустой

капуста, грецкий орех,
кинза, специи

40 г **80 ₺**

Пхали со шпинатом, со свёклой или с фасолью

шпинат / свёкла / стручковая фасоль,
грецкий орех, кинза, специи

200 г **370 ₺**

Сациви

жареное филе куриного
бедрца в фирменном ореховом
соусе сациви из грецкого ореха,
зелени и чеснока

с пхали начинается застолье.
Пхали подаётся в качестве закуски
или гарнира к мясным блюдам

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

200 г **370 ₺**

**Баклажаны по-грузински
(5 штук)**

рулетики из баклажанов
с ореховой заправкой



120 г **240 ₺**

**Баклажаны по-грузински
(3 штуки)**



120 г **200 ₺**

**Рулетики из баклажанов
с сырной начинкой (3 штуки)**

200 г **350 ₺**

**Рулетики из баклажанов
с сырной начинкой (5 штук)**



дерево грецкого ореха
вырастает до 25 метров, а его
ствол может иметь до 7-ми
метров в диаметре

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

200 г (+100 г) **270 р**

Лобио (с капустой по-грузински)

красная фасоль, зелень, специи

200 г **330 р**

Агжапсангáл

(овощное рагу по-грузински)
баклажан, болгарский перец,
помидор, лук, кинза, специи

200 г **340 р**

**Запечённый сулугуни
с помидорами и тархуном**

горячие закуски

В народном грузинском фольклоре считается, что название «сулугуни» расшифровывается так: «сули» – душа, «гули» – сердце – это душа и сердце грузинского народа

200 г **380 р**

Баклажан, запечённый с сулугуни и помидорами

200 г **340 р**

Шампиньоны, запечённые с сулугуни

180 г (+30 г) **360 р**

Долма́ со свиной и говядиной

готовится из виноградных листьев и фарша, сделанного из говядины и свинины, риса, репчатого лука, специй и пряных трав

180 г (+30 г) **360 р**

Долма́ с бараниной

готовится из виноградных листьев и фарша, сделанного из баранины, риса, репчатого лука, специй и пряных трав

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



220 г **260** р

Оливье

картофель, морковь, яйцо,
зелёный лук, куриное бедро,
солёный огурец, свежий огурец,
зелёный горошек, майонез



240 г **370** р

Салат с фисташками

фисташки, куриное филе, виноград
кишмиш, сельдерей, майонез



200 г **320** р

Салат по-грузински

огурцы, помидоры, зелень, лук,
грецкий орех, уксус, аджика

салаты



220 г **350 ₺**

Тбилиси

фирменный салат с красной фасолью, болгарским перцем, салатом айсберг, свиной вырезкой с особой островато-ореховой заправкой



200 г **310 ₺**

Греческий

помидор, огурец, маслины, болгарский перец, сыр фета, салат айсберг, лук, специи, оливковое масло

280 г **370 ₺**

Цезарь с курицей

салат айсберг, куриное бедро, перепелиное яйцо, соус цезарь, черри, пармезан, гренки



ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



250 г **540 р**

Цезарь с креветками

салат айсберг, креветки, черри, перепелиное яйцо, соус цезарь, пармезан, гренки




220 г **590 р**

Тёплый салат с лососем

лосось, пармезан, салат айсберг, помидор, сливочно-чесночный соус



⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



250 г **330 р**

Сельдь под шубой

воздушный салат с сельдью, яйцом, отварными свёклой и картофелем в сметанно-майонезной заправке

270 г **380 р**

Салат с хрустящими баклажанами и жареным сыром сулгуни

баклажан, сыр сулгуни, черри, соевый соус, мед, кинза, сладкий чили-соус



275 г **380 р**

Усагыба

шашлык из куриного бедра, помидоры, жареный баклажан, болгарский перец, картофель пай, кинза, грецкий орех, кисло-сладкий соус

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



300 г **390 р**
Суп хаччо

(классический грузинский суп: густой, наваристый, в меру острый и пряный) говядина, зелень, рис, лук, чеснок, специи

в Грузии мы верим,
что именно суп хаччо
— секрет долголетия



350 г **420 р**
Шурпа

баранина на кости с бульоном, чеснок, зелень, картофель, помидор

супы

300 г (+30 г) **390 р**

Солянка сборная мясная

(со сметаной и долькой лимона)
суп на основе говяжьего бульона
с добавлением солёных огурцов

300 г **350 р**

Грибной крем-суп

(подаётся с сухариками и пармезаном)
шампиньоны, лук, картофель, сливки,
сыр пармезан, сухарики

390 г **390 р**

Борщ с говядиной

(подаётся со сметаной, чёрным хлебом,
салом и чесноком) говяжий бульон,
картофель, свёкла, капуста

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

300 г **350 р**

Ачма

(подаётся с домашним мацони)
один из видов хачапури, состоящий
из нескольких слоёв теста
с прослойкой из сулгуни

по легенде,
форму лодочки придумали рыбаки
из Аджарии, которые наблюдали, как солнце
встаёт из морских вод (его олицетворяет в
хачапури желток). Хачапури по-аджарски
принято есть руками, отламывая хлебный
край и макая его в начинку

500 г **490 р**

Хачапури по-аджарски

открытый пирог в форме
лодочки с сыром сулгуни
и яйцом

из печи




520 г **500 ₺**

Хачапури по-имеретински

пирог с начинкой из сыра
с золотистой хрустящей
корочкой

каждое застолье обычно приводит к тому, что называют «шемомечама» (შემომეჭამა) — это слово на русский перевести можно только предложением «не хотел, не собирался, но съел»



600 г **530 ₺**

Хачапури по-мегрельски

пирог с начинкой из сыра
и сырной корочкой

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

540 г **380 р**

Лобиани

закрытый круглый пирог
с начинкой из красной
фасоли и специй

590 г **500 р**

Кубдари с рубленой курой

закрытый круглый пирог
с рубленой курой, зеленью
и специями

590 г **550 р**

Кубдари с рубленой свининой и говядиной

закрытый круглый пирог
с рубленой свининой и говядиной,
зеленью и специями

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



700 г **650 р**

Хачапури по-царски

фирменный пирог с начинкой из сыра сулугуни, золотистой сырной корочкой и плавленными дольками сулугуни сверху

есть легенда, что хачапури по-царски придумал князь Даддани на основе мегрельского хачапури, добавив ещё больше сыра

640 г **500 р**

Хачапури по-осетински

закрытый круглый пирог с начинкой из картофельного пюре с сыром сулугуни и зеленью

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

кеци - это небольшая глиняная сковорода для разных блюд грузинской кухни (еда, приготовленная в кеци, отличается особенным вкусом и долго остаётся горячей)

300 г **570 р**

Чашушúли

острое и пряное блюдо из телятины, тушёной в томатном соусе с болгарским перцем, луком и специями

300 г **430 р**

Чахохбúли

рагу из филе куриного бедра с помидорами и особым набором пряностей и специй

300 г **400 р**

Óстри

тушёная свиная шея с добавлением грузинских специй и перца чили

горячие блюда



420 г **420 ₺**

Жаркое

(со свежеспеченной лепешкой)
с куриным бедром, картофелем,
шампиньонами и помидорами



250 г **360 ₺**

Магам Бовари

свинина, запечённая
с болгарским перцем, луком,
шампиньонами и помидорами
под сыром сулугуни



380 г **490 ₺**

Оджахури

жареная свинина с картофелем,
помидорами, специями
и перцем чили

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

300 г **430 р**

Плов из говядины

говядина, рис, морковь,
масло, специи




рецепт от шефа

440 г **380 р**

Шаверма в лаваше

куриное бедро, огурец, помидор,
салат айсберг, красный лук,
фирменный соус, лаваш

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту




среднестатистический грузин
съедает 960 хинкали в год

100 г **95 ₺**

Жареные хинкали (1 штука)

- говядина-свинина
- баранина
- картофель-копченый сулгуни
- грибы (шампиньоны, лук)



хинкали едят руками.
Ухитрится съесть хинкали, не
проронив ни капли драгоценного
бульона — искусство!

100 г **70 ₺**

Хинкали (1 штука)

- говядина-свинина
- баранина
- курица рубленая
- сулгуни-шпинат
- картофель-копченый сулгуни
- грибы (шампиньоны, лук)

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

450 г **700 р**

Цыплёнок чкмерули

сочный жареный цыплёнок под пикантным сливочно-чесночным соусом

350 г **490 р**

Чкмерули из бедра

сочное филе куриного бедра под пикантным сливочно-чесночным соусом

500 г **700 р**

Цыплёнок по-грузински с соусом ткемали

сочный жареный цыплёнок с национальным грузинским сливовым соусом ткемали (подаётся на лепёшке со свежей кинзой и красным луком)

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

400 г **450 ₹**

Кучмáчи

пряное и в меру острое блюдо из куриных сердечек, печени и помидор

500 г **780 ₹**

Цицила тапака

цыплёнок табака с картофелем «Айдахо» и соусом сацебели

тапа — это тяжелая чугунная сковорода с ребристым дном, которая имеет к тому же увесистую крышку, в которой готовят «цыпленка тапака»

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

250 г **250 р**

Жареный картофель

с шампиньонами и зеленью



280 г **390 р**

Карбонара

Лингвини в соусе из поджаристого бекона, тушёного в сливках с пармезаном



250 г **360 р**

Мясо по-французски

отбивная из свиной вырезки под сырной шапкой с томатами и луком

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



рецепт от шефа 350 г **350 р**

Пельмени в сливочно-грибном соусе

(ручная лепка) свинина, говядина, шампиньоны, помидор, сливки

380 г **590 р**

Судак, запечённый с овощами и сулугуни

судак, помидоры, картофель, кабачок, сулугуни

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

630 г **555 р**

Деревенская

фирменный томатный соус,
карбонад, шампиньоны, сыр гауда,
сыр моцарелла, маринованный
огурец, маринованный лук

600 г **489 р**

Маргарита

фирменный томатный соус,
сыр гауда, сыр моцарелла,
помидоры, специи

610 г **519 р**

Сочная

фирменный томатный соус,
помидор, ветчина из индейки,
сыр гауда, сыр моцарелла,
чесночный соус

600 г **519 р**

Пепперони

пепперони, сыр моцарелла,
перец чили, фирменный
томатный соус

пицца (Ø 30 см)

770 г **659 ₺**

Мясная

филе куриного бедра, бекон, охотничьи колбаски, карбонад, болгарский перец, фирменный томатный соус

750 г **575 ₺**

Жюльен

куриное филе, помидоры, шампиньоны, сливочный соус, сыр моцарелла

650 г **575 ₺**

Ветчина и грибы

ветчина из индейки, шампиньоны, сливочный соус, сыр моцарелла, сыр гауда, специи

460 г **365 ₺**

Чесночная

сливочно-чесочный соус, чесночное пюре, красный лук, сыр гауда, сыр моцарелла

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

700 г **575 р**

Аполло

шампиньоны, карбонад,
охотничьи колбаски, оливки,
маслины, сливочно-чесночный
соус, сыр моцарелла

710 г **589 р**

Гавайская

филе куриного бедра, сливочный
соус, ананас, сыр моцарелла

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



680 г **559 ₺**

Цезарь

филе куриного бедра, соус цезарь, черри, салат айсберг, сыр пармезан, сыр гауда, сыр моцарелла

610 г **659 ₺**

Четыре сыра

дорблю, чеддер, моцарелла, пармезан, сливочный соус



! Шашлыки подают на тонком лаваше с соусом сацебели (+30 г), маринованным луком (+20 г)

180 г (+20, +30 г) **370 ₺**

**Шашлык из
куриной грудки**

200 г (+20, +30 г) **320 ₺**

**Шашлык из куриных
крылышек**

180 г (+20, +30 г) **400 ₺**

**Шашлык из
куриного бедра**

180 г (+20, +30 г) **900 ₺**

**Шашлык из
телячьей мякоти**

180 г (+20, +30 г) **460 ₺**

Шашлык свиной

(свиная шея)

блюда на мангале

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

200 г **390 р**

**Шампиньоны,
запечённые в беконе**

200 г (+20, +30 г) **480 р**

**Шашлык из свиных
рёбрышек BBQ**

180 г (+20, +30 г) **350 р**

Куриный люля-кебаб

180 г (+20, +30 г) **380 р**

**Люля-кебаб из
свинины и баранины**

180 г (+20, +30 г) **480 р**

**Люля-кебаб из
баранины и говядины**

180 г (+20, +30 г) **450 р**

**Люля-кебаб из
свинины и говядины**

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

! Шашлыки подают на тонком лаваше с соусом сацебели (+30 г), маринованным луком (+20 г)

180 г (+20, +30 г) **900 р**

Шашлык из мякоти баранины

180 г (+20, +30 г) **900 р**

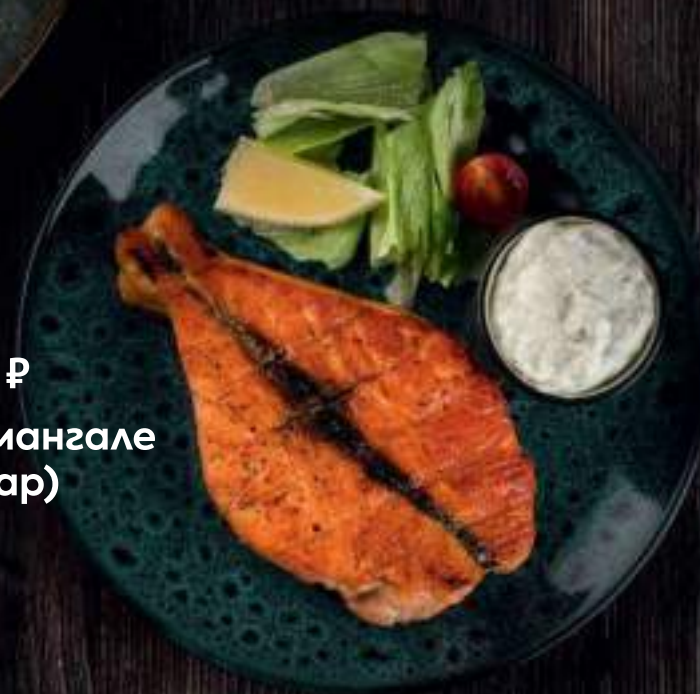
Шашлык из баранины на кости

! Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



Рагужная форель на мангале (с соусом тартар)



180 г (+20, +30 г) **990 р**

Филе лосося на мангале (с соусом тартар)



320 г (+30 г) **990 р**

Дорáдо на мангале (с соусом тартар)



Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

150 г **100 р**
Рис жасмин

150 г **140 р**
Картофельное пюре

150 г **200 р**
Картофель «Айдахо»
чеснок, зелень, картофель

200 г **330 р**
Ассорти сезонных овощей на мангале

кабачок, баклажан, перец, помидор, шампиньоны, красный лук

150 г **180 р**
Овощи на пару
брокколи, морковь, цветная капуста

150 г **200 р**
Картофель фри

150 г **100 р**
Греча

гарниры

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

хлеб на грузинском языке – «пури», а пекут его в печах, которые называются «тонэ». хлеб формывается в виде хлеба ВОИНОВ

70 г **60 ₺**
Лаваш тонкий

200 г **100 ₺**
Лаваш

130 г **150 ₺**
Мчагу

90 г **40 ₺**
Хлеб

Соусы:

50 г **70 ₺**

- Сацебели
- Тартар
- Ткемали (сливовый)
- Сырный
- Чесночный

30 г **70 ₺**

- Аджика
- Наршараб (гранатовый)

50 г **50 ₺**

- Сметана
- Майонез
- Кетчуп

хлеб и соусы

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

750 г **490 р**

**Сладкий пирог
с чёрной смородиной**

сладости



150 г **299 ₺**

Морковный торт

морковь, яйцо, грецкий орех,
мука, сахар, сода



160 г **190 ₺**

Мацони с мёдом и орехами

кисломолочный продукт собственного
приготовления



100 г **180 ₺**

Пахлава миндально-кокосовая

(собственного приготовления)
с мёдом, миндалём, сливочным
маслом и кокосовой стружкой

100 г **180 ₺**

Пахлава

(собственного приготовления)
с мёдом, грецкими орехами
и сливочным маслом

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

130 г **220 р**

Наполеон домашний

молоко, пшеничная мука, яйцо,
сливочное масло, сахар

125 г **299 р**

Чизкейк Нью-Йорк


бисквитная основа,
творожный сыр

130 г **220 р**

Медовик домашний

мёд, пшеничная мука, яйцо,
сливочное масло, сахар

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



80 г **169** р
Апельсиновый
маффин

80 г **169** р
Шоколадный
маффин

50 г **80** р
Мороженое
(1 шарик)

- шоколадное
- клубничное
- ванильное

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

Домашнее Варенье

100 г **120 р**

- из винограда
- из клубники
- из вишни
- из сливы



⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Полный перечень напитков вы сможете найти в барной карте.

120 р **Американо**

180 р **Капучино**

150 р **Кофе по-восточному**

70 р **Чай (чашка)**
в ассортименте

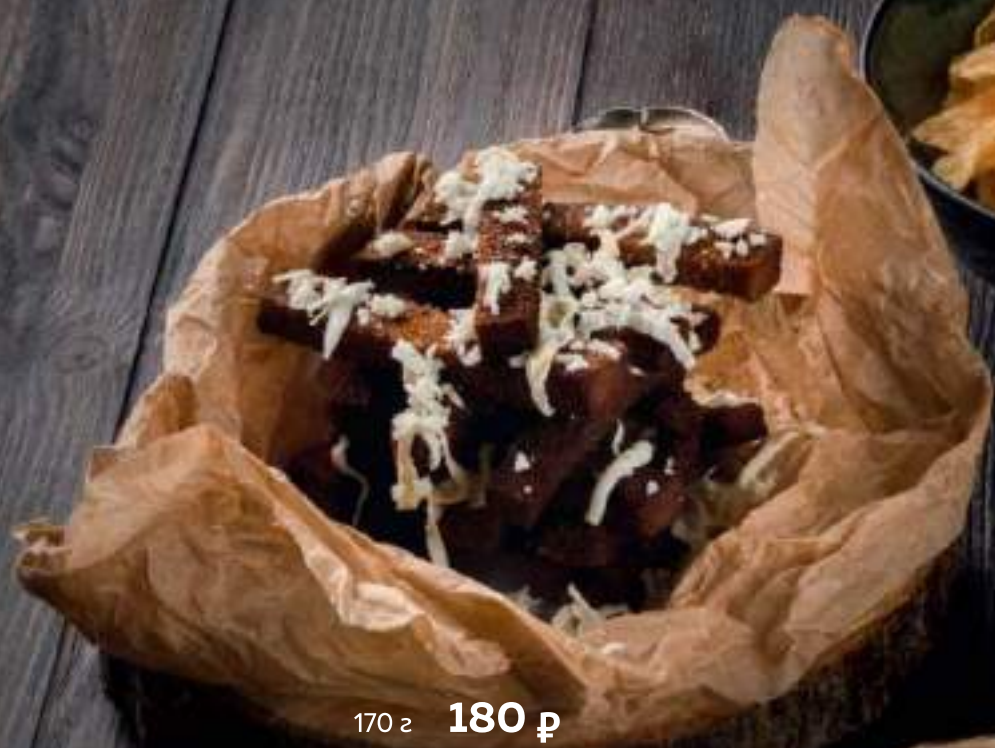
300 р **Чай (чайник)**
1100 мл, в ассортименте

50 р **Добавки**
чабрец, лимон, мята, молоко

существует поверье, что время,
проведённое в общении с гостями,
в счёт жизни не идёт

чайная карта

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



170 г **180 р**

**Гренки с сыром
и чесноком**



70 г **270 р**

Чипсы «Лейс»

в ассортименте



30 г **180 р**

**Фисташки жареные
(посоленные)**



230 г **330 р**

Крылышки BBQ

пивные закуски