

მენიუ

ГРУЗИНСКИЙ

მ

Э Р Т И

РЕСТОРАН



ГАМАРДЖОБА, ДОРОГИЕ!

ЧАЙ, КОФЕ, ВИНО БЕСПЛАТНО И БЕЗЛИМИТНО

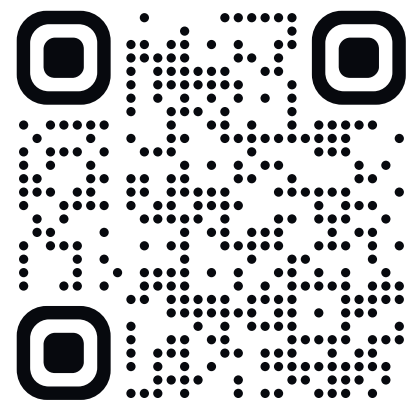


ВТ

ЗАВТРАКИ

ПН. - ПТ. С 10:00 ДО 13:00

СБ. - ВС. С 10:00 ДО 16:00



Холодные закуски

Маринованные шампиньоны

Собственного приготовления

Маринованные вешки

Вешки с луком и кинзой

Таркинский перец

Перец маринованный в масле по авторскому рецепту

Джонджоли

Маринованные зеленые побеги

Ассорти пхали

Вегетарианский паштет из 4-х видов овощей: моркови, свеклы, стручковой фасоли, цветной капусты

Мясо по-тбилиски

Слайсы говядины под соусом ткемали

Ассорти из солений

Маринованные черри, капуста, огурцы, чеснок, болгарский перец, таркинский перец

Ассорти грузинских сыров

Сулугуни, копченый сулугуни, домашний сыр, овечий сыр

Ассорти европейских сыров

Горгонзола, эдам, пармезан, камамбер с черным трюфелем

Бадриджани баже

Рулетки из баклажанов с орехово-чесночной начинкой

Мясное ассорти

Мясо по-тбилиски, отварной язык, рулет свиной, кинза

Овощное ассорти

Сезонные овощи

220 г. **450.-**

180 г. **430.-**

150 г. **430.-**

150 г. **430.-**

200 г. **480.-**

200 г. **930.-**

350 г. **690.-**

270 г. **790.-**

285 г. **1290.-**

160 г. **480.-**

280 г. **1490.-**

440 г. **640.-**

Грузинские закуски

Судак в баже

Филе судака обжаривается на оливковом масле подается с ореховым соусом (баже)

Запеченные соко

Шампиньоны, запеченные с брынзой в кеци

Креветки в сливочном соусе

Обжаренные тигровые креветки тушатся в сливочном соусе с добавлением копченого сулугуни

Сулугуни запеченный

Сулугуни, запеченный в панировке, подается с брусничным соусом

250 г. **760.-**

310 г. **590.-**

340 г. **980.-**

340 г. **530.-**

Салаты

Кепе с орехом

Грузинский овощной салат с узбекскими томатами, огурцами, луком и ореховой заправкой

Салат от Шефа

Легкий сбалансированный салат из микс салата, болгарского перца, помидоров, грибов, баклажанов, руколы с сыром креметте

Хашми

Микс салат, свежие овощи, обжаренный баклажан, говядина, приготовленная по технологии су-вид. Заправляется пикантным соусом. Украшен черносливом, пастилой и гранатом

Салат с ростбифом

Телячья вырезка, шпинат, микс салат, черри, болгарский перец, стручковый свежий горошек

Тантара

Микс салат, свежие овощи, огурец, отварной говяжий язык. Заправляется брусничным соусом. Украшен зёрнами граната.

Салат с морепродуктами

Листья салата, рукола, томаты черри, обжаренные морепродукты (тигровая креветка, мидии, кальмар, рапан) на оливковом масле с добавлением чеснока, соевого соуса и сливочной заправкой

Тевзи

Микс салат, томаты черри, персик, сыр сулугуни, слабосоленая семга. Заправляется сливочным соусом

Аджапсандал

Национальный холодный грузинский салат из баклажанов, болгарского перца, помидоров, кинзы и чеснока, приготовленных на гриле

330 г. 520.-

240 г. 580.-

280 г. 590.-

210 г. 790.-

230 г. 710.-

290 г. 980.-

240 г. 870.-

230 г. 560.-

Супы

Харчо

Пикантный томатный суп с телятиной и рисом

Грибной

Крем-суп из шампиньонов, сливок, с добавлением грузинских специй

Суп по-батумски

Сливочный рыбный суп с тигровыми креветками и лососем

Суп-лапша

Легкий куриный бульон с кусочками курицы, овощей, подается с отварным куриным яйцом

330 г. 590.-

350 г. 570.-

350 г. 740.-

300 г. 480.-

Блюда в кеци

Маргалита

Нежное куриное филе с болгарским перцем, шампиньонами, красным луком и томатами. Тушится в сметане с сыром сулугуни под крышкой из хрустящего теста

600 г. **870.-**

Чаквавили с курицей

Традиционное грузинское блюдо из куриного филе, тушеного с болгарским перцем, шампиньонами, красным луком и баклажанами в сливках. Подается с брынзой и свежими томатом и огурцом

390 г. **870.-**

Чаквавили с судаком

Традиционное грузинское блюдо из филе судака, тушеного с болгарским перцем, шампиньонами, красным луком и баклажанами в сливках. Подается с брынзой и свежими томатом и огурцом

430 г. **990.-**

Схвари в аджике

Томленые в аджике и грузинских специях бараньи ребра

320 г. **870.-**

Чанахи по-нашему

Томленная мякоть ягненка в пряных грузинских специях с баклажаном, картофелем, болгарским перцем, томатом и луком

490 г. **990.-**

Гарниры

Картофель по-грузински

Запеченный картофель с грузинскими специями, чесноком и зеленью

210 г. **340.-**

Картофель по-домашнему

Жареный картофель с грибами и луком

250 г. **370.-**

Фри

Картофель, жаренный во фритюре

100 г. **290.-**

Садж

Болгарский перец, шампиньоны, кабачки, баклажаны, помидоры, жаренные на гриле

240 г. **560.-**

Шампиньоны на гриле

100 г. **320.-**

Блюда на мангале

Рибай

Знаменитый стейк из мраморной говядины категории Prime, непревзойдённая классика для мясных гурманов. Рекомендованная степень прожарки Medium

100 г. **1190.-**

Каре ягненка

Дагестанский молодой ягненок маринуется с зирой и сливочным маслом

100 г. **790.-**

Мцвади ягненка

Шашлык из мякоти ягненка в маринаде грузинских специй

100 г. **630.-**

Мцвади куриный

Шашлык из бедра курицы в маринаде на основе мацони и соевого соуса

100 г. **370.-**

Мцвади свиной

Шашлык из свиной шеи маринуется в сухой аджике и базилике

100 г. **430.-**

Мцвади телятина

Шашлык из телятины, маринованный по классическому рецепту с добавлением розмарина, тимьяна, чеснока

100 г. **710.-**

Кебаб из ягненка

Фарш дагестанского ягненка с кинзой, базиликом и зирой

100 г. **520.-**

Кебаб говяжий

Фарш из говядины с добавлением ароматной паприки и базилика

100 г. **490.-**

Кебаб куриный

Фарш куриный с луком, паприкой и сливочным маслом

100 г. **370.-**

Кебаб куриный с сыром

Фарш куриный с луком, паприкой, сливочным маслом и сыром сулугуни

100 г. **380.-**

Цыпленок по-мегрельски

Цыпленок корнишон, маринованный в аджике по рецепту шеф-повара. Подается под соусом сацебели

½ шт. **710.-**

Креветки

Креветки в маринаде из белого вина, соевого соуса и чеснока

100 г. **990.-**

Толма

Фарш ягненка с добавлением душистых грузинских специй заворачивается в виноградный лист и баранью жировую сетку. Подается с овощами.

370 г. **980.-**

Калмах на гриле

Речная радужная форель в классическом маринаде, фаршированная лимоном и душистым тимьяном

1 шт. **1090.-**

Стейк из красной рыбы

Красная рыба в цитрусовом маринаде

100 г. **990.-**

Горячие блюда

Чашушули хорци

Мякоть телятины с овощами в томатном соусе

200 г. 790.-

Цыпленок по-чкмерски

Цыпленок корнишон, маринованный в грузинских специях. Подается под сливочно-чесочным соусом

½ шт. 710.-

Оджахури

Мякоть свинины с картофелем, помидорами, болгарским перцем и красным луком в пряных грузинских специях

340 г. 670.-

Долма

Листья винограда с начинкой из говяжьего фарша и риса с соусом мацони

230 г. 630.-

Лобио

Тушеная фасоль с луком и зеленью в томатном соусе и хлопьями чили

320 г. 520.-

Ассорти на компанию

Кахетия

Хачапури по-имеретински, кебаб из ягненка, кебаб говяжий, кебаб куриный, кебаб курица-сыр, мцвади ягненка, мцвади свинной, мцвади куриный, томат, огурец, картофель по-грузински, соус сливочно-чесочный, соус сацебели

1500 г. 3840.-

Пасанаури

3 вида жареных хинкали: говяжьи, свино-говяжьи, креветка со сливками
3 вида отварных хинкали: свино-говяжьи; телятина; ягненок
3 вида соуса: мацони; сливочно-чесочный; сацебели

2100 г. 3490.-

Казбеги

Томленая баранья лопатка с запеченным картофелем и салатом из свежих овощей

1200 г. 3940.-

Хинкали от 3х штук

Отварные/жареные хинкали с телятиной

1 шт. 95.-/110.-

Отварные/жареные хинкали свино-говяжьи

1 шт. 95.-/110.-

Отварные/жареные хинкали с ягненком

1 шт. 95.-/110.-

Отварные/жареные хинкали с креветками и сливками

1 шт. 140.-/150.-

NEW Отварные/жареные хинкали с красной рыбой

1 шт. 150.-/160.-

Грузинская выпечка

Хачапури по-аджарски

Хачапури в форме лодочки с большим количеством сырной начинки и куриным яйцом

400 г. 530.-

Хачапури по-мегрельски

Закртыый хачапури с начинкой из микса сыра сулугуни и брынзы

400 г. 560.-

Хачапури по-имеретински

Классический хачапури в форме пирога с сыром сулугуни и брынзой

340 г. 590.-

Хачапури по-царски

Поистине самый сырный хачапури в форме пирога с двойной начинкой из смеси сыра сулугуни и домашнего сыра

400 г. 690.-

Хачапури на мангале

Домашний сыр в слоеном тесте, запечённый на мангале

360 г. 690.-

Хачапури с грибами

Хачапури в форме лодочки с сыром сулугуни, брынзой, шпинатом и шампиньонами

400 г. 690.-

Хачапури с медовой грушей и сыром дорблю

390 г. 690.-

Кутаб с зеленью и сыром

Лепёшка с сыром сулугуни и зеленью

340 г. 510.-

Кубдари

Лепёшка с мясом свинины из грузинского региона Сванетия

350 г. 540.-

Мчади

Грузинская кукурузная лепешка

100 г. 80.-

Чакви

Пирог с начинкой из телятины, томатов черри и копчённого сулугуни

450 г. 790.-

Хлебная корзина

150 г. 150.-

Соусы

Аджика

Ткемали

Баже

Наршараб

Кетчуп

Сацебели

Сливочно-чесночный

Брусничный

Кахетинское масло

Мацони

Сладкий чили

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-

50 мл. 80.-



Десерты

Анна Павлова

170 г. **580.-**

Торт «Медовик»

170 г. **430.-**

Чизкейк от Шефа

250 г. **640.-**

Чизкейк шоколадный

180 г. **560.-**

Эклер ЭРТИ

100 г. **290.-**

Шоколадный фондан

140 г. **610.-**

Черничный пирог

140 г. **530.-**

Финики запечённые

110 г. **320.-**

Вашли

230 г. **310.-**

Торт «Прага»

190 г. **490.-**

Мороженое

Ванильное, шоколадное, фисташковое

50 г. **240.-**

Сорбет

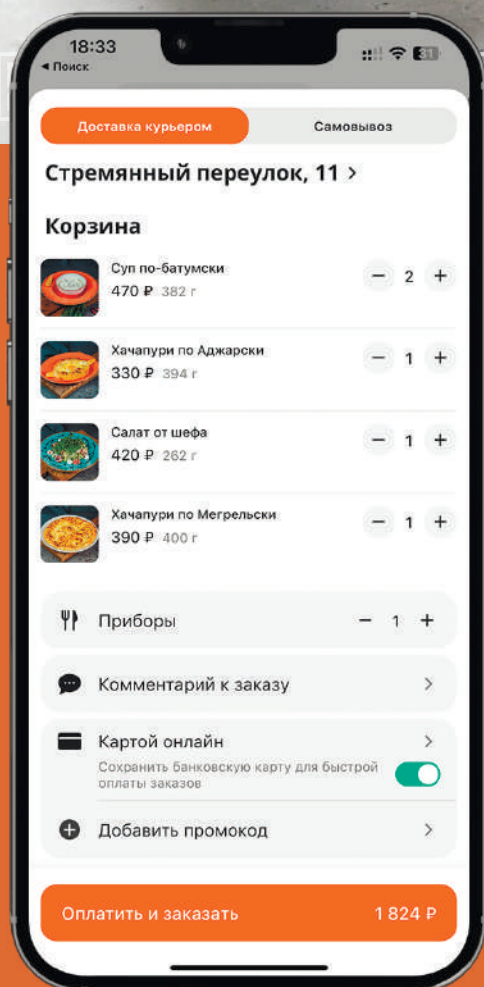
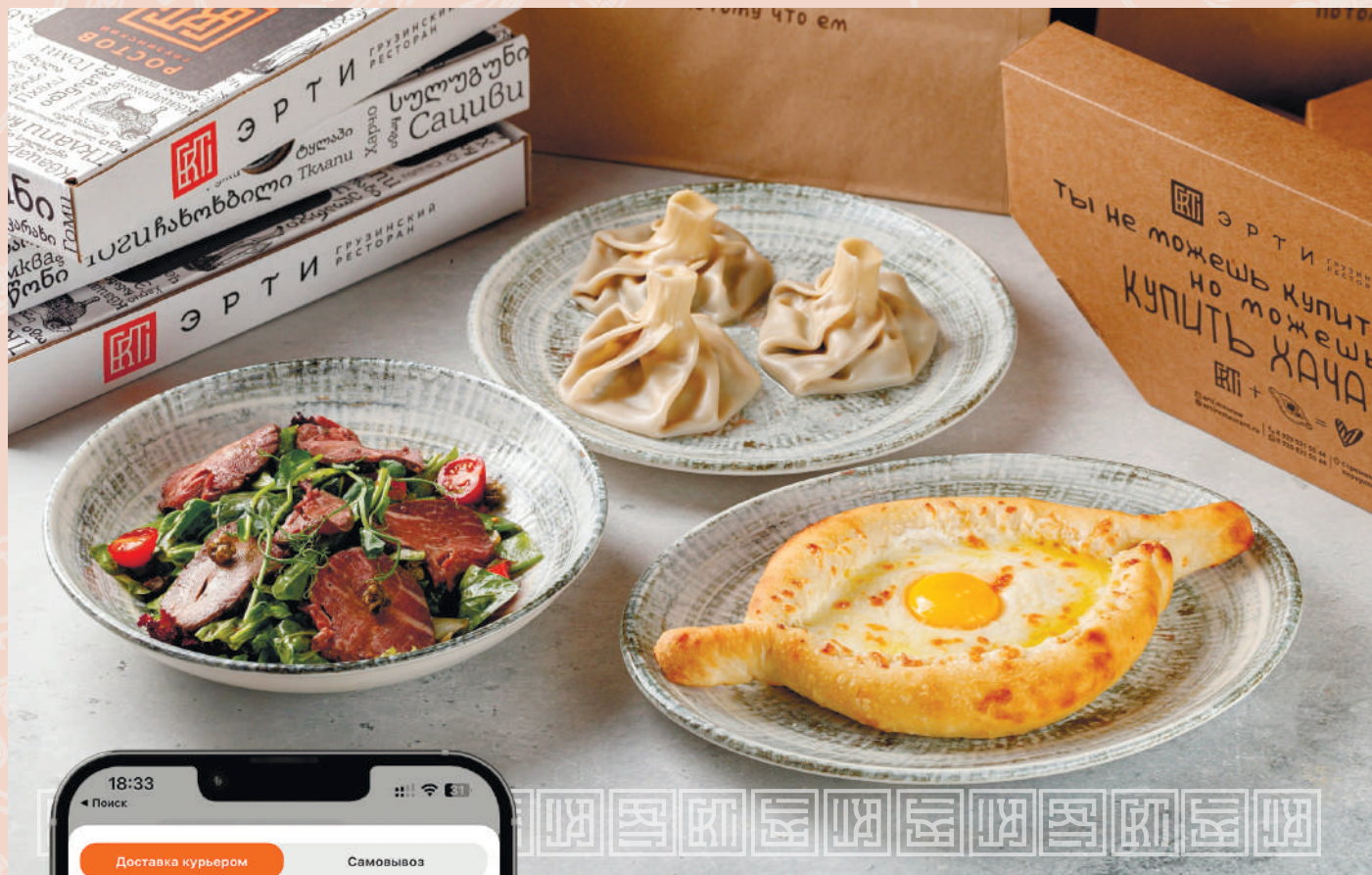
Лайм, манго, клубника, смородина

55 г. **240.-**

Фруктовое ассорти

850 г. **1840.-**

ДОСТАВКА ДЛЯ ВАС!



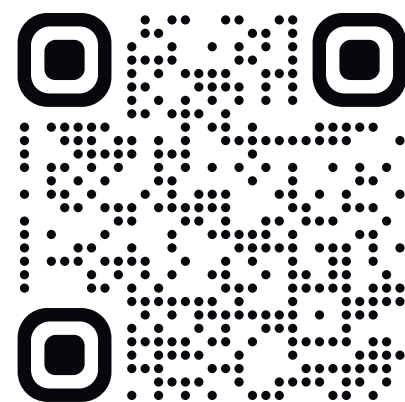
СКАЧИВАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ ПРЯМО СЕЙЧАС
И ОФОРМЛЯЙ ЗАКАЗ В ДВА КЛИКА

- БОНУСЫ, СКИДКИ
- УВЕДОМЛЕНИЯ О ЗАКАЗЕ
- БЫСТРАЯ ОПЛАТА
- АКЦИИ

НАВЕДИТЕ КАМЕРУ ТЕЛЕФОНА И ПЕРЕЙДИТЕ
ПО ССЫЛКЕ, ЧТОБЫ УСТАНОВИТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ.



[DEL.ERTIRESTAURANT.RU/APP](https://del.ertirestaurant.ru/app)



Данная брошюра не является официальным меню. Информация о пищевой ценности блюд, алкогольных и безалкогольных напитков, содержании белков, жиров и углеводов находится на информационной доске потребителя. Цены указаны в рублях РФ. Оплата производится в рублях, наличными или кредитными картами. Лицам, не достигшим 18-летнего возраста, спиртные напитки и табачные изделия не отпускаются.