

Духань  
ресторан

# Меню

## Легенда о Духане

Давным-давно в одном из грузинских сёл выросло невиданное большое дерево – Духань.

Из поколения в поколение местные жители провожали свой день трапезой под его увесистой кроной. Вековое дерево, за которым когда-то пировали предки, напоминало им о корнях и общей истории. Но даже путники, случайно забредшие в те края, были желанными гостями застолья. Ведь если и есть что-то большее, чем крона Духана, то это грузинское гостеприимство.

Со временем под деревом построили дом. В нём никогда не умолкали разговоры, звон бокалов и шум тлеющих углей мангала. Слава о доме под большим деревом разнеслась по всей Грузии. С тех пор Духанами называют трактиры и рестораны, где место найдется каждому. Дошла она и до Кубани, где в самом сердце Краснодара расцвел свой «Духань».

Вы всегда желанный гость в нашем доме! Приятного аппетита!

Цены указаны в рублях. К оплате принимаются наличные и кредитные карты (Visa, Maestro, Mastercard). Данное меню является рекламным материалом. Полную информацию Вы можете получить у менеджера ресторана.

# Дегустационный сет на двоих

- сочные люля-кебаб из курицы;
- фирменный оджахури со свиной;
- хачапури по-аджарски;
- хинкали со свиной и говядиной;
- рулетки бадриджани из баклажанов с ореховой пастой и рулетки булгарули из болгарского перца-гриль с творожной начинкой;
- лоббио из красной фасоли с пряными специями;
- пхали из кабачков и из свёклы с грецкими орехами и специями;
- маринованные огурцы собственного приготовления;
- белый соус из мацони с орехами и чесноком;
- ягодный компот.

1500/500 г • **2700.-**

# Закуски



## Бадриджани и булгарули

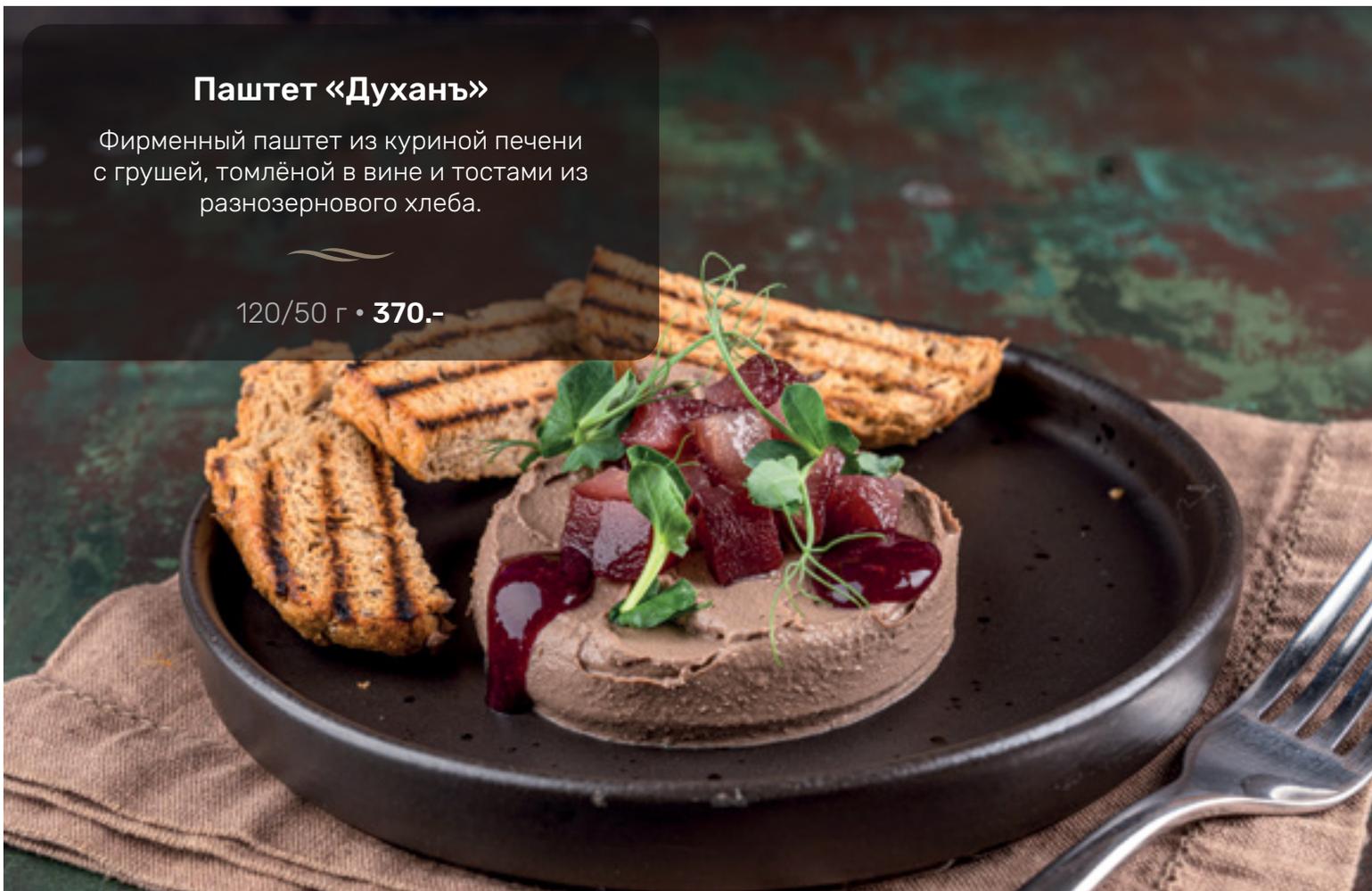
Рулетики из баклажанов с ореховой пастой и из перца-гриль с творожной начинкой.

210 г • 490.-

## Паштет «Духань»

Фирменный паштет из куриной печени с грушей, томлёной в вине и тостами из разнозернового хлеба.

120/50 г • 370.-



## Лобио

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли с пряными специями.

150/50 г • 270.-



## Рыбный дуэт с печёным картофелем

Филе малосольной сельди и маринованной скумбрии с печёным картофелем.

130/120 г • 430.-



### Ассорти пхали

Из свёклы, кабачков, тыквы и турши с грецкими орехами и специями.

200/10 г • 370.-



### Хумус с овощами

Восточная закуска из отварного нута, со свежими овощами, заправленными нерафинированным маслом.

250/40 г • 290.-



### Аджапсандали

Закуска из печёных над углями баклажанов, болгарских перцев и томатов с зеленью и чесноком.

200 г • 390.-



## Мужужи

Кавказский холодец из трёх видов мяса.

200/20 г • 470.-



## Гебжалия

Нежные рулетики из сыра сулгуни с начинкой из творога, мяты и специй

90/30 г • 390.-



## Жареный сыр

Сыр голландский, жареный в сухарях.  
Подаётся с ягодным соусом.

180/30 г • **350.-**



# Закуски на компанию

## Дары морей

Тигровые креветки, кальмары, лангустины; мидии киви, запечённые с сыром; кабачки, приготовленные на гриле.

600/100/100 г • **2890.-**

## Рыбное плато

Сёмга копченая, сёмга слабосоленая, угорь копченый.

220/30 г • **1250.-**

### Доска кавказских сыров

Адыгейский домашний, адыгейский копчёный, чечил, чечил копчёный.

160/20 г • 510.-



### Европейские сыры

Сыр дорблю, сыр пармезан, сыр маасдам, сыр бри.  
Подаётся с мёдом.

120/30 г • 750.-



### Ассорти домашнего сала

Шпик деревенский, сало в острых специях, копчёное сало, белое сало, тосты из разнoзернового хлеба.

150/30 г • 510.-



## Ассорти из свежих овощей

Огурцы, томаты, болгарский перец,  
редис, морковь, зелень.

500/40 г • 630.-



## Разносолы

Ассорти солений собственного  
приготовления.

400 г • 450.-



## Мясное ассорти

Ростбиф, буженина, говяжий язык, рулет  
куриный с тыквенными семечками,  
вяленая свинина, вяленая курица.  
Подаётся с хреном.

180/30/15 г • 750.-



# Салаты



## Салат «Паравани»

Обжаренные креветки, микс салатов  
и авокадо с тайским соусом.

190 г • 590.-

### Салат «Мамини»

Обжаренные кусочки сёмги, микс салатов и вяленые томаты черри с медово-горчичным соусом.

185 г • 710.-



### Салат с сочным утиным филе

Нежное утиное филе с киноа, яблоками, листьями салата и соусом на основе красного грузинского вина.

185 г • 550.-



### Салат с морепродуктами

Обжаренные креветки, мидии, кальмары на подушке из листьев салата и рукколы.

200 г • 570.-



### Салат с говяжьим языком

Отварной говяжий язык, нежное куриное филе, корнишоны, маринованные опята и сыр «Пармезан», заправляется соусом на основе домашнего майонеза и сливочного сыра.

200 г • 490.-



### Салат с ростбифом

Ростбиф с миксом салатов, болгарским перцем, приготовленным на мангале, картофелем пай и медово-горчичным соусом.

220 г • **630.-**



### Салат с креветками в панировке

Тигровые креветки, обжаренные в панировке, микс салатов, болгарский перец, приготовленный на мангале, огурцы и соус «Пряный манго».

200 г • **670.-**



### Салат «Цыцыла»

Куриное филе, обжаренные баклажаны, шампиньоны, болгарский перец и грецкие орехи, заправленные гранатовым кисло-сладким соусом.

190 г • **450.-**



### Салат с куриной печенью

Куриная печень, микс салатов и бекон с авторским соусом на основе мёда, горчицы и томатов.

180 г • **430.-**



## Салат «Цезарь»

С лососем

195 г • **650.-**

С тигровыми креветками

195 г • **570.-**

С куриным филе

215 г • **410.-**



## Салат овощной с соусом «Дзадзики»

Томаты, огурцы, болгарский перец,  
красный лук и соус «Дзадзики»,  
приготовленный на основе мацони.

200 г • **370.-**



## Салат с хрустящими баклажанами

Жаренные во фритюре хрустящие  
баклажаны, томаты, листья салата, красный  
лук и сырный мусс с соусом «Наршараб».

185 г • **370.-**



# Супы



## Харчо

С говядиной и острыми пряными специями.

280/45 г • 350.-

## Фирменный борщ

Подаётся с пампушкой, сметаной  
и чесноком.

340/130 г • 390.-



## Уха

Из сёмги и белой рыбы.

400/55 г • 470.-



## Шурпа с бараниной

Насыщенный, ароматный бульон с овощами и зеленью. Подается с лепёшкой и солёными огурцами.

400/45 г • 450.-



## Хашлама с говядиной

Наваристый бульон из говядины с овощами и свежей зеленью. Подается с лавашом и солёными огурцами.

450/60 г • 450.-



# Хинкали

на выбор: отварные или жареные

**Хинкали со свиной  
и говядиной**

1 шт / 90 г • **110.-**

**Хинкали  
с бараниной**

1 шт / 90 г • **110.-**

**Хинкали с говядиной  
острые**

1 шт / 90 г • **110.-**

**Хинкали  
с сыром**

1 шт / 90 г • **110.-**

**Хинкали с тигровыми  
креветками и сыром**

1 шт / 90 г • **130.-**

**Хинкали с мидиями**

с мидиями и сыром

1 шт / 90 г • **110.-**

**Хинкали «Чкмерули»**

с курицей и сливочным соусом

1 шт / 90 г • **110.-**

# Попробуйте жареные хинкали



## Легенда о Грузии

Когда-то очень давно Богу, живущему на Земле, пришлось перебраться через Кавказские горы.

Они были настолько высокими и необъятными, что Богу долго пришлось подниматься по ним. В пути из его котомки выпали хлеб и мясо.

Именно на этом месте образовалась Грузия - родина самых разнообразных блюд, страна, в которой трапеза не только принятие пищи, но и неторопливая дружественная беседа.

# Выпечка

## Сабурани

Осетинский пирог с сыром сулугуни.



460 г • 750.-

## Хачапури по-аджарски

Национальная грузинская лепёшка с сыром и яйцом.

300 г • 450.-



## Хачапури по-гурийски

Хачапури с миксом зелени, яйцами и двумя видами сыра. Подаётся с белым соусом на основе мацони.

310/50 г • 470.-



## Хачапури на мангале

С сыром сулгуни.

230 г • 450.-



## Кутаб

С сыром и зеленью

150 г • **270.-**

С говядиной

150 г • **270.-**

С бараниной

150 г • **290.-**



## Кубдари с бараниной

Закрытый пирог с начинкой из  
рубленой баранины и аджики.

320 г • **450.-**



## Бёрики

Ассорти пирожков из слоёного теста со шпинатом и сыром, курицей, говядиной со свининой.

240/30 г • 430.-



## Хачапури по-мегрельски

С тремя видами сыра.

500 г • 870.-



## Хачапури по-мегрельски с грушей

С грушей, сыром сулугуни, сыром  
горгонзола и сыром моцарелла .

550 г • 870.-



# Блюда на мангале

## Ассорти шашлыков

Шашлык из бараньей мякоти, из свиной шеи и из курицы. Подаётся с запечёнными овощами.

450/250/50 г • 1970.-

## Фирменное мангальное ассорти

Шашлык из бараньей мякоти, из свиной шеи, из курицы, из говяжьей печени, люля из курицы, из говядины и свинины, люля из баранины. Подаётся с запечёнными овощами.

1130/790/100 г • 3850.-

# Шашлык

Подаётся с маринованным луком  
и соусом «Сацебели».

## Шашлык из бараньей корейки

170/70/30 гр. • 1490.-

## Шашлык из свиной шеи

150/70/30 гр. • 530.-

## Шашлык из бараньей мякоти

150/70/30 гр. • 890.-

## Шашлык из говяжьей печени

Подаётся со свежими овощами и  
белым соусом.

170/70/30 г • 450.-

## Шашлык из курицы

130/70/30 г • 470.-



# Люля-кебаб

Подаётся с маринованным луком  
и соусом «Сацебели».

Люля-кебаб  
из курицы

130/70/30 г • 470.-

Люля-кебаб из  
баранины с печёными  
томатами черри

130/70/30 г • 610.-

Люля-кебаб из  
говядины и свинины

130/70/30 г • 490.-



## Ассорти люля

Люля из баранины с печёными томатами черри, из говядины и свинины, из курицы.

400/100/50 г • **1390.-**



## Сёмга над углями

Подаётся с белым соусом и лимоном.

за 100 г • **970.-**



## Стейк из сома

Подаётся с белым соусом и лимоном.

230/130/30 г • **850.-**



## Форель радужная над углями

Подаётся с белым соусом и лимоном.

200/30 г • **890.-**



## Рыбное мангальное ассорти

Форель, стейк из сёмги, стейк из  
сома, печёные овощи.

560/230/60 г • 3550.-



# Горячие блюда



## Долма

Сочная говядина со специями  
в виноградном листе, под  
белым соусом.

190/40 г • 530.-

## Чахохбили

Нежное куриное филе, обжаренное с болгарским перцем в томатном соусе с кавказскими специями.

300 г • 470.-



## Оджахури

Свинина, обжаренная с картофелем и сочными томатами черри.

350 г • 490.-



## Гори

Биточки из трёх видов мяса с пюре из брокколи.

260 г • 470.-



## Чанахи

Мякоть баранины, томлёная с картофелем, баклажанами и болгарским перцем.

250/30 г • 690.-



## Говяжьи щёчки с картофельным пюре

Томлёные говяжьи щёки с нежным  
картофельным пюре и розовыми  
томатами.

290 г • 630.-



## Стейк Рибай

За 100 г сырого мяса • 990.-



## Свинные рёбра BBQ

Подаются с молодым картофелем  
и соусом BBQ.

450 г • 750.-



## Баранья голень с соусом ткемали

Томлёная баранья голень, подаётся  
с картофельным пюре и домашним  
соусом «Ткемали».

440 г • 1250.-



## Кебабули

Сочный кебаб, завёрнутый в хрустящий лаваш. Подаётся с овощами.

Из свинины и говядины

300 г • **650.-**

Из курицы

300 г • **590.-**

## Утиная грудка с чёрной смородиной

Утиная грудка Sous-vide с кремом из пастернака, томлёной в вине грушей и чёрной смородиной.

240 г • **890.-**

# Гарниры

Мини-картофель  
с зелёным луком

150 г • 190.-

Картофель, запечённый  
с грудинкой

150 г • 190.-

Рис жареный с  
овощами

150 г • 170.-

Жареный картофель  
с грибами

200 г • 190.-

## Овощи на мангале

Баклажаны на  
мангале

цена за 100 г • 160.-

Томаты на  
мангале

цена за 100 г • 160.-

Кабачки на  
мангале

цена за 100 г • 160.-

Болгарский перец  
на мангале

цена за 100 г • 160.-

Шампиньоны на  
мангале

цена за 100 г • 160.-

Картофель на  
мангале

цена за 100 г • 160.-

## Грузинский хлеб Шоти-Пури

Идеально с супами, с грузинским вином или сыром.

250/30 г • 190.-

## Хлебная корзина

Белый багет, багет серый с луком, багет ржаной с кунжутом и маком.

270 г • 150.-

135 г • 90.-

## Соусы

- Гранатовый соус «Наршараб»
- Соус «Шрирача» острый

50 г • 95.-

- Красный соус «Сацебели»
- Белый соус из мацони с орехами и чесноком
- Ткемали черносмородиновый
- Ткемали пряный
- Сырный соус

50 г • 75.-

# Десерты



**Чизкейк Горидзе**

170 г • 430.-

**Тирамису с грушей**

Ванильный мусс с начинкой из груши в кофейной глазури.

150 г • 450.-

**Фисташковый рулет с малиной**

120 г • 430.-

## Торт «Наполеон»

Слоёный торт с заварным кремом.

170 г • 390.-



## Шоколадный фондан

Тёплый десерт с нежным шоколадом, базиликовым ганашем и сорбетом из манго.

130/50 г • 490.-



## Английский мусс с ягодным соусом

Нежный сливочный десерт с ягодным соусом и сезонными фруктами.

220 г • 430.-



## Пахлава

Восточный десерт с грецкими орехами в медовом сиропе.

150 г • 310.-



## Меренговый рулет

С малиной и бананами.



120/60 г • 350.-



## Мороженое и сорбеты

В ассортименте.



150 г • 410.-