

დედა

ხინკალი

ВКУСНО, КАК У МАМЫ

დედა

DeDa  
khinkali

DELICIOUS LIKE AT MOM'S

დედა



white-group.ru



# ХИНКАЛИ KHINKALI

С аджапсандалом  
With ajapsandal

**110 ₺**

110 гр / g

С курицей  
With chicken

**110 ₺**

110 гр / g

Со свиной и говядиной  
With pork and beef

**120 ₺**

110 гр / g

С бараниной  
With lamb

**150 ₺**

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece

С СОУСОМ ВКУШЕЕ  
BETTER WITH SAUCE



## ХИНКАЛИ ПО-ТИФЛИССКИ TIFLIS STYLE KHINKALI

Со свиной и говядиной  
With pork and beef

**170 ₺**

140 гр / g

С бараниной  
With lamb

**200 ₺**

140 гр / g

Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



### Щави хинкали

с начинкой из обжаренных грибов, томатов, репчатого лука и сливок

### Tshavi khinkali

Khinkali stuffed with mushrooms, tomatoes, onion and cream

**150 ₺**

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece



### Цитэли хинкали

с начинкой из сыра сулугуни, томатов и сливок

### Tsiteli khinkali

Khinkali stuffed with sulguni cheese, tomatoes and cream

**160 ₺**

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece







**Жареные мини хинкали с  
бараниной с соусом от ДеДа**

**Fried mini lamb khinkali with  
special DeDa sauce**

**490 ₺**

250/40 гр / g

Цена указана за 5 штук  
The price is for 5 pieces

**Хинкали с креветками  
и сыром в соусе Том ям**

**Shrimp and cheese khinkali  
with Tom Yum sauce**

**540 ₺**

210/5 гр / g



**Хинкали со свининой и  
говядиной в сливочном  
соусе с копченым сыром  
сулугуни**

**Smoked suluguni khinkali  
with pork and beef with  
creamy sause**

**500 ₺**

300 гр / g






# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ


## COLD SNACKS

### Ассорти пхали Assorted pkhali

 **510 ₺**  
225 гр / g

### Из стручковой фасоли

Стручковая фасоль, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй


 **210 ₺**  
70 гр / g

### Green beans pkhali

Green beans, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

### Из свеклы

Свекла, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй


 **210 ₺**  
70 гр / g

### Beetroot pkhali

Beetroot, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

### Из шпината

Шпинат, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй


 **210 ₺**  
70 гр / g

### Spinach pkhali

Spinach, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

### Пхали из тыквы

Тыква запеченная, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **210 ₺**  
70 гр / g

### Pumpkin pkhali

Baked pumpkin, cilantro, onion and walnut with adjika and spices

### Пхали из курицы

Куриное филе, сливки, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

**210 ₺**  
70 гр / g

### Chicken pkhali

Chicken fillet, cream, cilantro, onion and walnut with adjika and spices



### Ассорти пхали на одного

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, рулетики из обжаренных баклажанов и паприки с начинкой из острой ореховой пасты

### Assorted pkhali per 1 person

Green beans pkhali, beetroot pkhali, spinach pkhali, fried aubergines and paprika rolls with spicy nut paste

 **480 ₺**

175 гр / g

### Ассорти пхали «Знакомство»

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, пхали из курицы, пхали из тыквы

### Assorted pkhali «Introduction»

Green beans pkhali, beetroot pkhali, spinach pkhali, chicken pkhali, pumpkin pkhali

**480 ₺**

190 гр / g

### Рулетики из обжаренных баклажанов

с начинкой из острой ореховой пасты и зернами граната

### Fried aubergines rolls

stuffed with spicy walnut paste with pomegranate seeds

 **510 ₺**

140 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo






### Аджапсандал

Печеные баклажаны, томаты, болгарский перец, лук с ароматной зеленью. По вашему желанию подается горячим или холодным.

### Ajapsandal

Baked aubergine, tomatoes, sweet pepper, onion with greens. Can be served cold or hot

 **460 ₺**


260 гр / g

### Паприка гриль с орехами по-грузински

Рулетики из запеченного сладкого перца с начинкой из острой ореховой пасты и зелени

### Georgian grilled sweet pepper with nuts

Baked paprika rolls with spicy nut stuffing and herbs

 **490 ₺**

140 гр / g



### Сезонные овощи Seasonal vegetables

 **450 ₺**

250 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



**Мацони**  
Освежающий кисломолочный  
напиток

**Matsoni**  
Refreshing sour milk beverage

 **150 ₺**  
200 гр / g




**Мацони похмельный**  
Кисломолочный напиток с минеральной водой,  
грузинскими специями и зеленью

**Matsoni georgian hangover  
remedy**

Sour milk beverage with soda,  
Georgian spices and herbs

 **150 ₺**  
200 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**  
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**  
Spicy dishes


**Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню**  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



# АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ ASSORTED CAUCASIAN CHEESES

Чечил молочный, чечил копченый, сулугуни домашний, сулугуни копченый, сыр имеретинский, виноград, мед


Goat's milk cheese, smoked goat's milk cheese, homemade suluguni, smoked suluguni, imeretian cheese, grape, honey

 490 Р

200 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



A wooden serving tray containing a small black cast-iron pot of chicken pate garnished with fresh green herbs, a small orange bowl of cherry sauce, and several round wheat toasts.

**Куриный паштет  
с вишневым соусом и  
пшеничными гренками**

**Chicken pate with cherry  
sauce and wheat toasts**

**420 ₺**

185 гр / g

A large, shallow, light-brown ceramic bowl filled with a creamy, light-colored chicken satsivi sauce, garnished with fresh pomegranate seeds and a drizzle of orange oil.

**Сациви с курицей**

Ароматный пряный соус из молодых грецких орехов и кавказских специй, с кусочками куриной мякоти и острым маслом

**Satsivi with chicken**

Fragrant spicy sauce made of young walnuts and Caucasian spices with pieces of boneless chicken meat and hot oil

 **490 ₺**

200 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



# АССОРТИ СОЛЕНЫХ ASSORTED PICKLES

Маринованный стручковый перец, красная капуста из бочки, маринованный чеснок, соленые помидоры, соленые огурцы, черемша

Marinated bell pepper, pickled red sour cabbage, marinated garlic, salted tomatoes, salted cucumbers, leek

 **460 Р**

285 гр / g

**Маринованные грибы**  
с красным луком и ароматным маслом

**Pickled mushrooms**  
with red onion and fragrant oil

 **380 Р**

150 гр / g





**Рулетики из слабосоленой семги со сливочным сыром, сегментами грейпфрута и сметанно-ягодным соусом**

**Slightly salted salmon rolls with cream cheese, grapefruit and sour cream and berry sauce**

**780 Р**

165 гр / g

**Сельдь с молодым картофелем и маринованным луком**

**Pickled herring with boiled potato and pickled onion**

**430 Р**

255 гр / g



**Рулетики из ветчины с сыром, чесноком и зеленью**

**Ham rolls with cheese, garlic and greens**

**430 Р**

135 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



### Ассорти сала

Подается с ржаным хлебом,  
зеленым луком, хреном и  
горчицей

### Assorted lard

Served with rye bread, spring  
onion, mustard and horseradish

**470 ₺**

200 гр / g



### Мясное ассорти

Домашняя буженина, говядина вяленая,  
бастурма, суджук, подается с хреном

### Assorted meat plate

Homemade baked ham, dried beef,  
pastrami, sudzhuk, served with horseradish

**880 ₺**

170/35 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



### Домашняя буженина

Свинина, запеченная с чесноком и горчицей,  
подается с хреном

### Homemade backed ham

Ham baked with garlic and mustard, served with  
horseradish

**370 ₺**

70/25 гр / g



### Бастурма

### Basturma

 **510 ₺**

50 гр / g



### Суджук

### Sudzhuk

**510 ₺**

50 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



# САЛАТЫ SALADS

## Ароматные помидоры

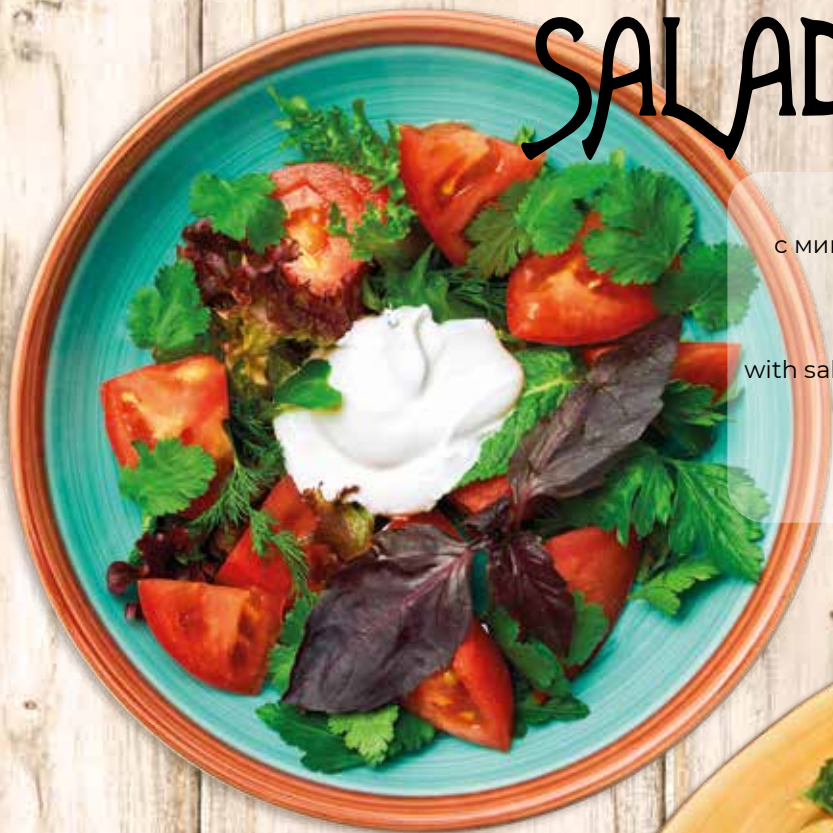
с миксом салатов, красным луком, зеленым маслом и сметаной

## Fragrant tomatoes

with salad mix, red onion, green oil and sour cream

🍃 490 ₺

210 гр / g



## Салат с хрустящими баклажанами

Хрустящие баклажаны, томаты, сыр сливочный, микс салатов с заправкой на основе свит чили с имбирем

## Crispy aubergine salad

Crispy aubergine, tomatoes, cream cheese, salad mix with sweet chili and ginger seasoning

🍃 530 ₺

185 гр / g



## Салат из говяжьего языка, жареных шампиньонов и картофеля пай

Отварной говяжий язык, свежий огурец, хрустящие корншоны, жареные шампиньоны, домашний майонез с ароматными специями.

## Beef tongue salad with fried mushrooms and potatoes

Boiled beef tongue, cucumber, crispy gherkins, fried mushrooms, potatoes and homemade mayo with greens

560 ₺

200 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



**Салат с семгой слабой соли,**  
перепелиными яйцами, томатами, стручковой фасолью  
и картофелем с медово-горчичной заправкой

**Slightly salted salmon salad**  
with quail eggs, tomatoes, green beans,  
potato and honey-mustard dressing

**750 ₺**  
200 гр / g



### **Хатусин**

Ломтики подкопченной курицы, свежие томаты,  
молочный сыр, красный лук, острый перец, домашняя  
сметана, зелень

### **Hatusin**

Slices of smoked chicken, ripe tomatoes, cheese, red  
onions, hot peppers, homemade sour cream, herbs


**510 ₺**  
210 гр / g

### **Салат из печеных баклажанов с томатами и грецким орехом**

Печеные баклажаны, розовые томаты, зерна граната,  
зелень, заправка на основе грецкого ореха с чили и  
ароматными специями.

### **Baked aubergine salad with tomatoes and walnut**

Baked aubergine, pink tomatoes, pomegranate seeds,  
herbs, walnut and spices dressing

 **490 ₺**  
160 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo





### Салат с печеными овощами и куриной грудкой

Печеная паприка и баклажан, обжаренная куриная грудка, лук, зерна граната, заправка на основе грецкого ореха и соуса сацебели, с добавлением чеснока

### Baked vegetables and chicken salad

Baked sweet pepper and aubergine, fried chicken breast, onion, pomegranate seeds, dressing made of sotsibeli sauce and walnut with garlic

**520 ₺**

180 гр / g

### Салат из белой фасоли, куриной грудки и маринованных грибов

Белая фасоль, обжаренная куриная грудка, маринованные грибы, хрустящие корнишоны, красный лук, домашний майонез

### White bean salad with chicken and pickled mushrooms

White beans, fried chicken breast, pickled mushrooms, small cucumbers, red onion, homemade mayo

**490 ₺**

200 гр / g




### Салат с печеной тыквой, сливочным сыром и облепиховой заправкой

Печеная тыква, кнели из сливочного сыра с кунжутом, микс салатов, заправка из облепихи

### Baked pumpkin salad with cream cheese and sea-buckthorn dressing

Baked pumpkin, cream cheese dumplings with sesame seeds, salad mix, sea-buckthorn dressing

 **420 ₺**

160 гр / g







**Теплый салат  
с куриной печенью и овощами**  
Жареная куриная печень, шампиньоны, цуккини,  
томаты, сливочно-медовая заправка


**Warm chicken liver salad**  
Fried chicken liver, champignons, zucchini,  
tomatoes, cream-honey dressing

**550 ₺**  
225 гр / g



**Аульский**  
Много зелени, ароматные помидоры и огурцы с  
ломтиками имеретинского сыра и яйцом пашот

**Aul**  
A lot of herbs, fragrant tomatoes and cucumbers  
with slices of imeretian cheese and poached egg

 **510 ₺**  
210 гр / g

**Сулико**  
Мякоть подкопченного цыпленка,  
соломка жареного картофеля, свежие  
огурцы и томаты, яйцо пашот, заправка  
на основе домашнего майонеза с  
хрустящими корнишонами

**Suliko**  
The meat of smoked chicken, French fried  
potatoes, fresh cucumbers, tomatoes,  
poached egg and dressing based on  
homemade mayo with crispy gherkins

**450 ₺**  
200 гр / g



**Глехурад**  
Огурцы, томаты, паприка, листья салата,  
красный лук с заправкой из грецкого ореха,  
чеснока, кинзы и зеленого масла

**Glekhurad**  
Cucumbers, tomatoes, salad leaves, red onion  
with dressing made of walnut, garlic, cilantro  
and green oil

 **490 ₺**  
200 гр / g





# ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS



## Долма

Фарш из говядины, завернутый в свекольные листья, томленный в собственном соку. Подается с чесночным соусом на основе мацони

## Dolma

Minced beef, wrapped in beet leaves, stewed in its own juice. Served with garlic sauce on matzoni

**560 ₺**

250 гр / g

Драники картофельные  
со сливочно-грибным соусом

Shredded potato pancakes with  
creamy mushroom sauce

 **390 ₺**

185/50 гр / g



Баклажаны запечённые  
с томатами и сыром сулугуни

Baked aubergine with  
tomatoes and suluguni cheese

 **420 ₺**


180 гр / g





**Запеченный сыр сулугуни  
с томатами**

**Baked suluguni  
with tomatoes**


 **460 ₺**

220 гр / g



**Шампиньоны запеченные  
с сыром сулугуни**

**Baked mushrooms  
with suluguni cheese**

 **390 ₺**

165 гр / g



**Лобио**

Традиционное грузинское блюдо из  
фасоли с зеленью и пряными специями

**Lobio**

Traditional georgian dish made of boiled  
beans with spices

  **380 ₺**

350 гр / g





# СУПЫ SOUPS



## Суп по-тбилиски с мини хинкали

Мини хинкали в курином бульоне с овощами и грузинскими специями

### Tbilisi soup with mini khinkali

Chicken broth with mini khinkali, vegetables and Georgian spices

**430 ₺**

300 гр / g



## Хашлама по рецепту Светланы Алавидзе

Грудинка телянка в ароматном бульоне с овощами, кинзой и чесноком

### Hashlama cooked according to Svetlana Alavidze's recipe

Calf brisket in fragrant broth with vegetables, coriander and garlic

**530 ₺**

300 гр / g



## Солянка по-грузински

Острая солянка с говядиной, томатами и грузинскими специями

### Solyanka in georgian style

Spicy meat soup solyanka with beef, tomatoes and Georgian spices

 **540 ₺**

300 гр / g



## Ореховое харчо по-мегрельски с говядиной

Густое харчо с говядиной, грецкими орехами и пикантными специями

### Nut kharcho soup in megrelian style with beef


Rich kharcho soup with beef, walnut and spices

 **530 ₺**

300 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.





**Борщ с говядиной,  
пшеничным хлебом  
и сметаной**

**Borsch with beef,  
wheat bread and sour cream**

**510 ₺**

300/80 гр / g




**Уха на крепком бульоне  
с семгой и овощами**

**Fish broth with  
salmon and vegetables**

**530 ₺**

300 гр / g



**Бульон куриный с фрикадельками,  
домашней лапшой и грибами**

**Chicken broth with meatballs,  
homemade noodles and mushrooms**

**430 ₺**

300 гр / g



# ГОРЯЧЕ БЛЮДА HOT DISHES




## **Цыпленок «Тапака»**

Цыпленок, зажаренный на сковороде под специальным тяжелым гнетом

## **Chicken «Tapaka»**

Chicken fried on a special pan under pressure

 **750 Р**

400 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.





### Чахохбили

Курица, запеченная в томатном соусе с паприкой, томатами, луком, чесноком и сванской солью

### Chakhobilli

Chicken, baked with tomato sauce, paprika, tomatoes, onion, garlic and svan salt

 **590 ₺**

300 гр / g



### Чкмерули

Курица, запечённая в сливках с белым вином и сванской солью, подается с грецкими орехами

### Chkmeruli

Chicken, baked in savory cream sauce with white wine and svan salt, served with walnuts

**550 ₺**

300 гр / g



### Свинные ребра в маринаде по-грузински

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

### Pork ribs with georgian style marinade

on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

**790 ₺**

250/110 гр / g





### **Оджахури с курицей**

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

### **Odzhakhuri with chicken**

Chicken and potatoes, baked with fresh greens, sweet pepper, aubergine, tomatoes, adjika and Georgian spices

 **640 ₺**

300 гр / g



### **Оджахури со свиной**

Свинина и картофель, запеченные со свежей зеленью, сыром сулугуни, болгарским перцем, баклажанами, томатами, аджикой, специями и сванской солью

### **Odzhakhuri with pork**

Pork and potatoes, baked with fresh greens, suluguni, sweet pepper, aubergine, tomatoes, adjika and Georgian spices

 **690 ₺**

300 гр / g



### **Баранина томленая с овощами**

Баранина и картофель, томленные со свежей зеленью, болгарским перцем, баклажанами, томатами, специями и сванской солью

### **Lamb stewed with vegetables**

Stewed mutton and potatoes with herbs, paprika, aubergine, tomatoes and spices

 **780 ₺**

300 гр / g



**Жареная говядина с овощами  
в гранатовом соусе**

**Roast beef with vegetables  
and pomegranate sauce**

**780 ₺**

300 гр / g



**Жареный картофель с грибами**

**Fried potato with mushrooms**

 **450 ₺**

250 гр / g



**Шаверма от ДеДа с курицей**


**Chicken wrap by Deda**

**490 ₺**

290 гр / g







**Судак запечённый  
с овощами и сыром сулгуни**  
**Baked pike perch with vegetables  
and sulguni cheese**

**790 ₺**  
270 гр / g



**Котлеты из судака**  
с картофельным пюре и малосольным огурцом,  
подаются с соусом мацони с чесноком

**Pike perch cutlets**  
with mashed potatoes and slightly salted cucumber,  
served with garlic matsoni sause

**740 ₺**  
300/30 гр / g



# МАНГАЛ CHARCOAL GRILL

## Мангал ассорти

Шашлык из куриного бедра, шашлык из свинины, люля-кебаб из баранины, люля кебаб из курицы на тонком лаваше с маринованными овощами

## Assorted barbecue

Chicken and pork shashlik, luleh kebab made of lamb and luleh kebab made of chicken on a thin pita with pickled vegetables

**2500 ₺**

600/300 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo





### **Люля-кебаб из баранины**

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

**Luleh kebab made of lamb**  
on a thin pita bread with pickled red onion  
and red gurian cabbage

**810 ₺**

280 гр / g



### **Люля-кебаб из говядины**

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

**Luleh kebab made of beef**  
on a thin pita bread with pickled red onion  
and red gurian cabbage

**690 ₺**

280 гр / g



### **Люля-кебаб из курицы**

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

**Luleh kebab made of chicken**  
on a thin pita bread with pickled red onion  
and red gurian cabbage

**590 ₺**

280 гр / g



### Шашлык из свинины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

### Pork shashlik

on a thin pita with pickled red onion and red gurian cabbage

**650 ₺**

270 гр / g



### Шашлык из баранины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

### Lamb shashlik

on a thin pita with pickled red onion and red gurian cabbage

**910 ₺**

270 гр / g



### Шашлык из куриного бедра

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

### Chicken shashlik

on a thin pita with pickled red onion and red gurian cabbage

**610 ₺**

270 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



# СОУСЫ SAUCES

Мацони с  
зеленью и  
чесноком

Matsoni with  
herbs and garlic

**90 ₺**

40 гр / g

Ткемали

Tkemali

**140 ₺**

40 гр / g

Аджика

Adjika

**100 ₺**

40 гр / g

Бажа

Vazha

**160 ₺**

85 гр / g

Сацебели

Sotsibeli

**90 ₺**

40 гр / g

Цахтон

Tsakhton

**90 ₺**

40 гр / g

Сметана

Sour cream

**90 ₺**

40 гр / g

Наршараб

Narsharab

**90 ₺**

30 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



# ГАРНИРЫ GARNISHES

**Картофель жареный  
по-грузински**

**Potato fried  
in georgian style**

 **250 ₺**

180 гр / g

**Картофель молодой  
отварной**

с укропом и домашним маслом

**Boiled baby potatoes  
with dill and homemade butter**

 **230 ₺**

180 гр / g

**Овощи гриль**

Кабачок, баклажан, паприка гриль  
с ароматными специями

**Grilled vegetables**

Zucchini, eggplant, grilled paprika  
with aromatic spices

 **390 ₺**

170 гр / g


**Тыква печеная  
Baked pumpkin**

 **280 ₺**

190 гр / g

**Картофель фри**

**French fries**


 **250 ₺**

100 гр / g

**Картофельное пюре  
Mashed potatoes**

 **230 ₺**

150 гр / g

 **Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes**

 **Острое блюдо  
Spicy dishes**

**Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo**



# ДОМАШНИЙ ХЛЕБ HOMEMADE BREAD

## Хлебная корзина

Пампушка ржаная, пампушка пшеничная, лаваш армянский, масло пряное

## Assorted bread

Rye bun, wheat bun, thin pita bread, spiced butter

**320 ₺**

180 / 30 гр / g

## Лаваш пшеничный

Wheat pita bread

**130 ₺**

120 гр / g

## Лаваш ржаной

Rye pita bread

**130 ₺**

120 гр / g



# КВАРИ • САМСА • АЧМА

## KVARI • SAMSA • ACHMA



### Ачма

Слоеный пирог с сыром сулугуни и сливочным маслом, подается с мацони

### Achma

A layer pie with suluguni cheese and butter, served with matsoni

**460 ₺**

230/40 гр / g

**Квари**  
Традиционные грузинские вареники с сыром

### Kvari

Traditional georgian dumplings with cheese

**290 ₺**

150 гр / g

Цена указана за 2 штуки  
The price is for 2 pieces



**Самса с бараниной и говядиной**

**Samsa with lamb and beef**

**250 ₺**

150 гр / g

Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes


Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo




# ЧЕБУРЕКИ • КУТАБЫ CHEBUREKS • KUTABY

## МЕГА ЧЕБУРЕК BIG CHEBUREKS

Со свиной  
и говядиной  
With pork  
and beef

 **390 ₺**  
250 гр / g

С бараниной  
With lamb

 **440 ₺**  
250 гр / g



## КУТАБЫ KUTABY


С зеленью  
With herbs

**160 ₺**  
70 гр / g

С сыром  
With cheese

**190 ₺**  
90 гр / g

С бараниной  
With lamb

 **250 ₺**  
90 гр / g


Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece

## ЧЕБУРЕКИ CHEBUREKS


С сыром  
With cheese

**190 ₺**  
100 гр / g

Со свиной и  
говядиной  
With pork and beef

 **220 ₺**  
100 гр / g

С бараниной  
With lamb

 **250 ₺**  
100 гр / g

Цена указана за 1 штуку  
The price is for 1 piece





# ХАЧАПУРИ KHACHAPURI

Хачапури по-мегрельски  
Khachapuri in megrelian style

**710 ₺**  
500 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes


Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo





**Хачапури по-имеретински**  
**Khachapuri in imeretian style**


**690 ₺**  
490 гр / g



**Хачапури по-мегрельски**  
**на ржаном тесте**  
**с семечками подсолнуха и тыквы**

**Khachapuri in megrelian style**  
**on a rye dough**  
**with sunflower and pumpkin seeds**

**730 ₺**  
500 гр / g



**Хачапури на шампуре**  
**Khachapuri on a skewer**

**430 ₺**  
220 гр / g



**Хачапури по-аджарски**  
**Khachapuri in adzharian style**

**550 ₺**  
300 гр / g



**Хачапури по-аджарски со шпинатом**  
**Khachapuri in adzharian style with spinach**

**550 ₺**  
300 гр / g



**Хачапури Том ям с креветками, сыром и томатами черри**  
**Khachapuri Tom yum with shrimps, cheese and cherry tomatoes**

**730 ₺**  
370 гр / g



**Хачапури с судаком и овощами, сыром и брусникой**

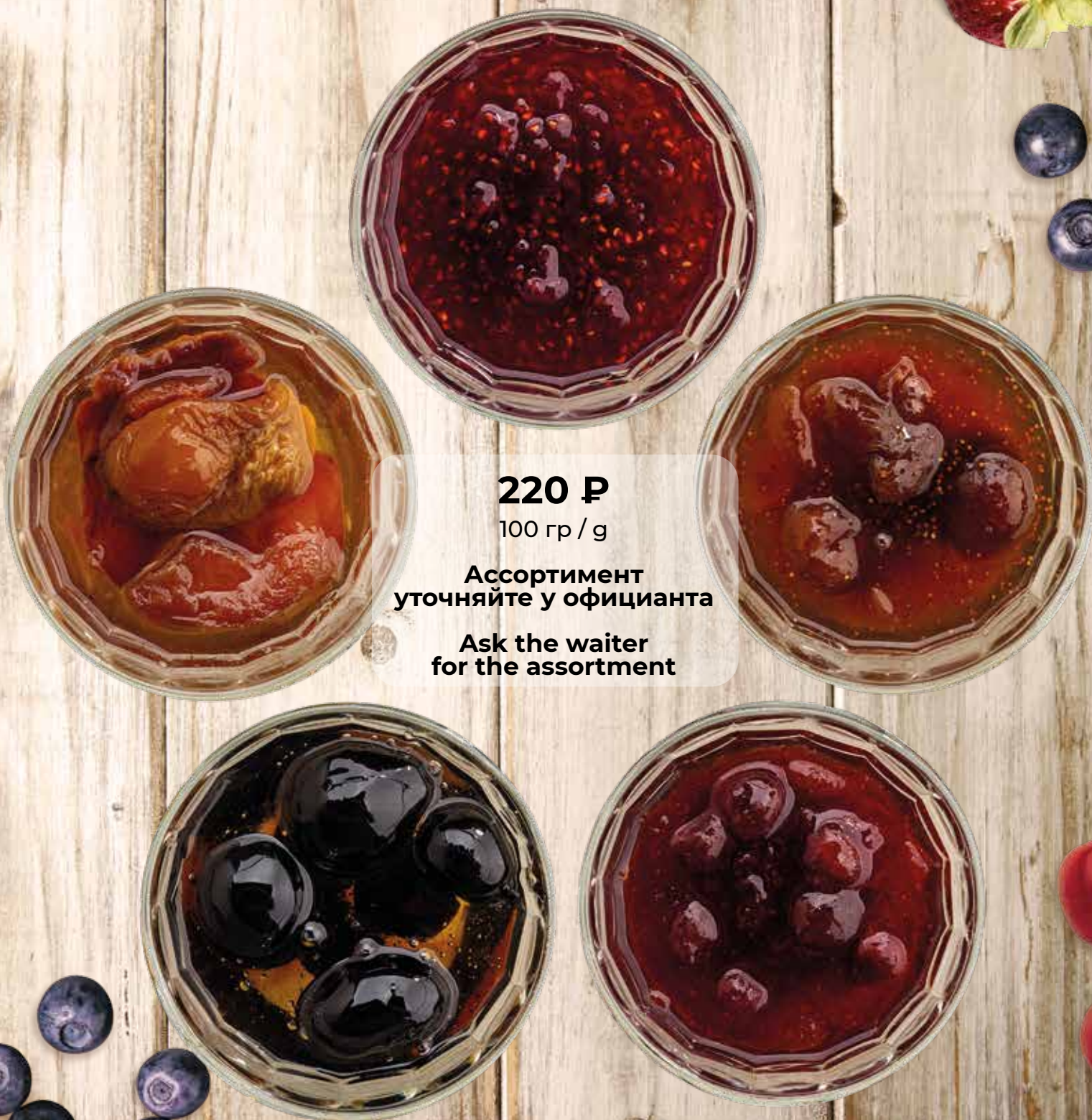
**Khachapuri with pike perch and vegetables, cheese and lingonberry**

**690 ₺**  
350 гр / g





# ВАРЕНЬЕ JAM



**220 Р**

100 гр / g

**Ассортимент  
уточняйте у официанта**

**Ask the waiter  
for the assortment**

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

**Сезонные фрукты\***

**Seasonal fruits\***

**1300 / 2600 ₺**

500/1000 гр / g

\* Спрашивайте у официанта  
\* Ask the waiter

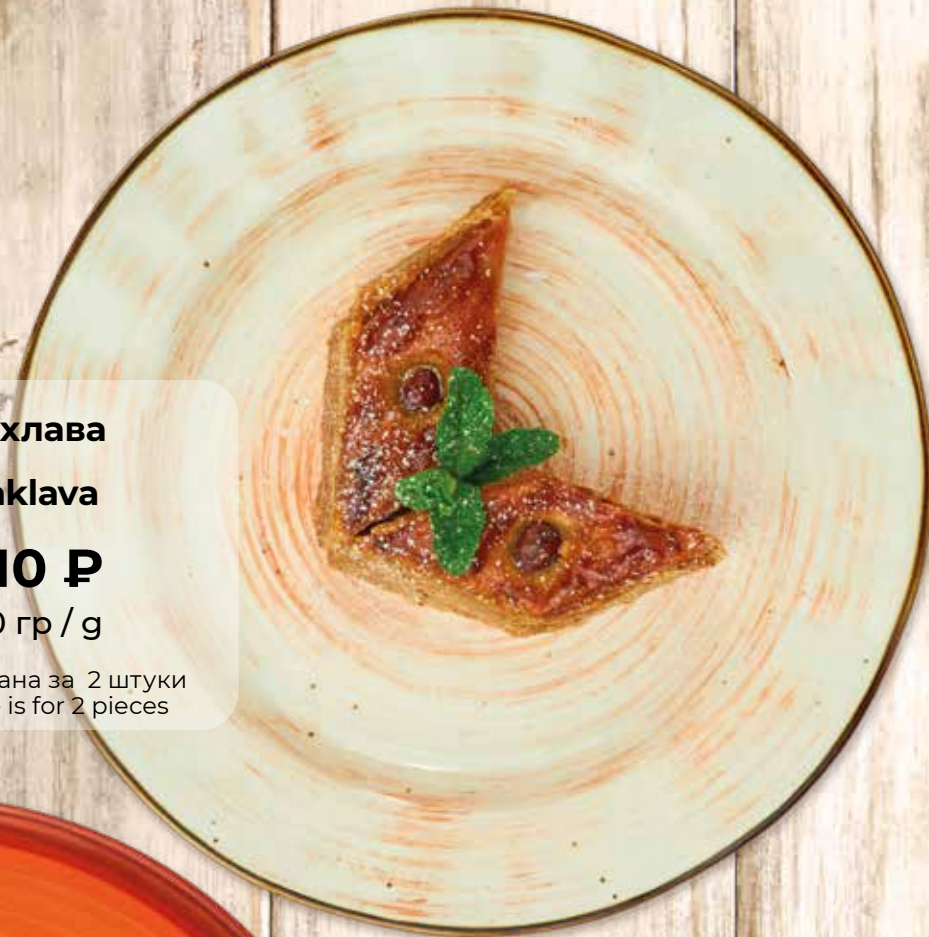
**Пахлава**

**Baklava**

**410 ₺**

130 гр / g

Цена указана за 2 штуки  
The price is for 2 pieces



**Мороженое в ассортименте**

**Assorted ice cream**

**170 / 460 ₺**

50/150 гр / g

Цена указана за 1/3 шарика  
The price is for 1/3 balls



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo





**Манговый торт**

**Mango cake**

**390 ₺**

120 гр / g

**Орешки со сгущенкой**

**«Nut» cookie with  
condensed milk**

**310 ₺**

130 гр / g



**Фисташково-вишневый рулет**

**Sweet cherry-pistachio roll**

**490 ₺**

120 гр / g





**Яблочный пирог  
с ванильным мороженым**

**Apple pie  
with vanilla ice cream**

**390 ₺**

120/40 гр / g



**Торт «Згапари»**

Традиционный грузинский торт на основе шоколадного бисквита с медом и сливочно-черничным кремом

**Zgapari cake**

Traditional Georgian cake with chocolate sponge with honey and blueberry cream

**390 ₺**

120 гр / g



**Наполеон**

**Napoleon**

**390 ₺**

170 гр / g



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dishes



Острое блюдо  
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню  
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



**Торт «Згапари»**

**Zgapari cake**

**4300 ₺**

1500 гр / g



**Наполеон**

**Napoleon**

**2200 ₺**

1000 гр / g

\*Только по предварительному заказу. Подробности у менеджера ДеДа Хинкали

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.