



БОЛЬШОЙ  
ГРУЗИНСКИЙ

---

МЕНЮ

---



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ GOLD APPETIZERS

## АССОРТИ КАРТУЛИ

Традиционная грузинская закуска. Три вида пхали: со шпинатом, фасолью и свеклой, рулетики из баклажан, сыр Чечил, сициви с индейкой, лаваш. Идеально на компанию от 3-х человек.

350 г. 870 Р







**АДЖАПСАНДАЛИ**  
**ADJAPSANDALI**

200 г. 570 Р

Ароматное грузинское рагу из баклажанов, Бакинских помидор и сладкого перца с настоящими грузинскими специями и зеленью.



**ХАЧО**  
**НАЧО**

200 г. 570 Р

Рулетики из баклажан с начинкой из грецкого ореха, овощей, приправленных грузинскими специями.



**АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ**  
**GEORGIAN CHEESES PLATTER**

180 г. 720 Р

Свежий домашний сыр Сулугуни, Имеретинский сыр, сыр Чеччил, мед.





**МЯСНАЯ НАРЕЗКА «ХОРЦИС»  
MEAT PLATTER**

200 г. 970 Р

Говяжий язык, буженина, горчица, хрен.



**АССОРТИ СОЛЕНИЙ «МЖАВЕ»  
MARINATED VEGETABLES PLATTER**

350 г. 630 Р

Соленые зеленые помидоры, огурчики, капуста по-грузински, маринованный острый перчик и чеснок.

Огурчики соленые	150 г.	220 Р
Капуста по-грузински	150 г.	200 Р
Томаты соленые	150 г.	220 Р

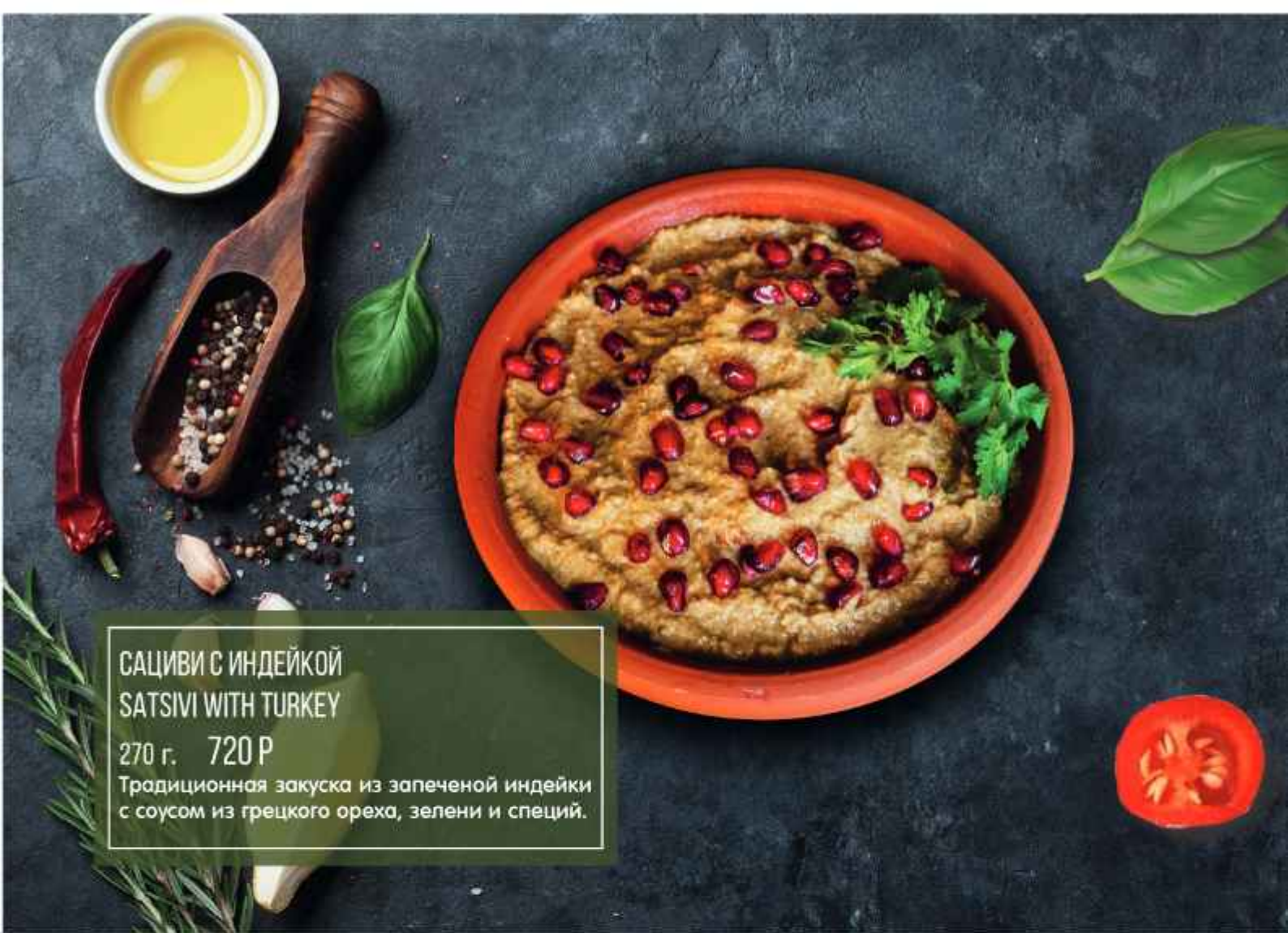


**ГРУЗИНСКИЙ ДВОРИК  
GEORGIAN APPETIZER OF GREENS AND CHEESE**

210 г. 650 Р

Не одно настоящее грузинское застолье не обходится без этой закуски. Свежая зелень и сыр Сулугуни.

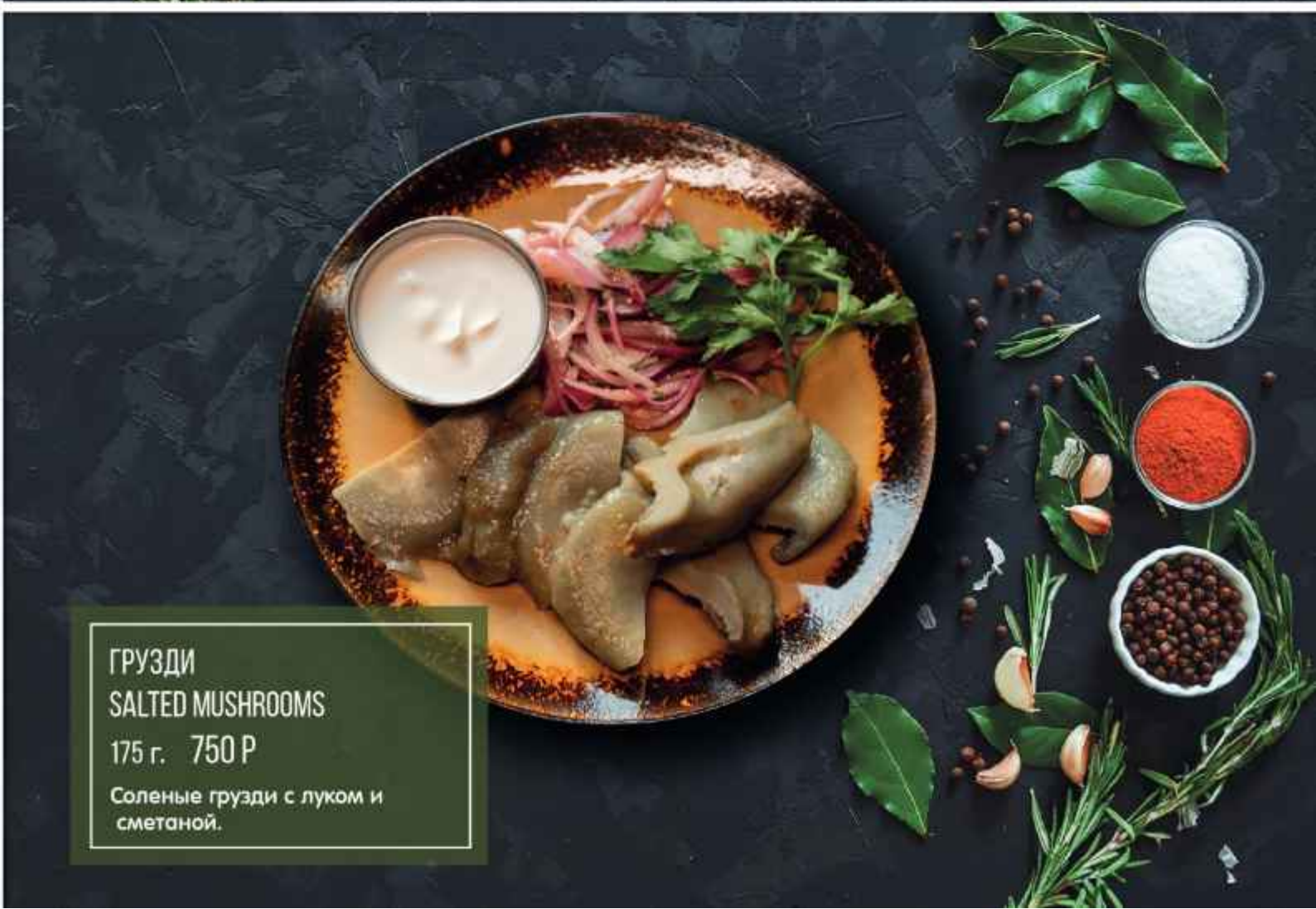




САЦИВИ С ИНДЕЙКОЙ  
SATSIVI WITH TURKEY

270 г. 720 Р

Традиционная закуска из запеченой индейки с соусом из грецкого ореха, зелени и специй.



ГРУЗДИ  
SALTED MUSHROOMS

175 г. 750 Р

Соленые грузди с луком и сметаной.



# САЛАТЫ

## SALADS



### САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ SALAD WITH CRISPY EGGPLANT AND TOMATOES

300 г. 670 Р

Самый популярный салат с жареными в панировке баклажанами, розовыми томатами, миксом из салатного листа и кинзы, с сыром Сулугуни. Заправляется фирменным кисло-сладким соусом от шеф-повара.

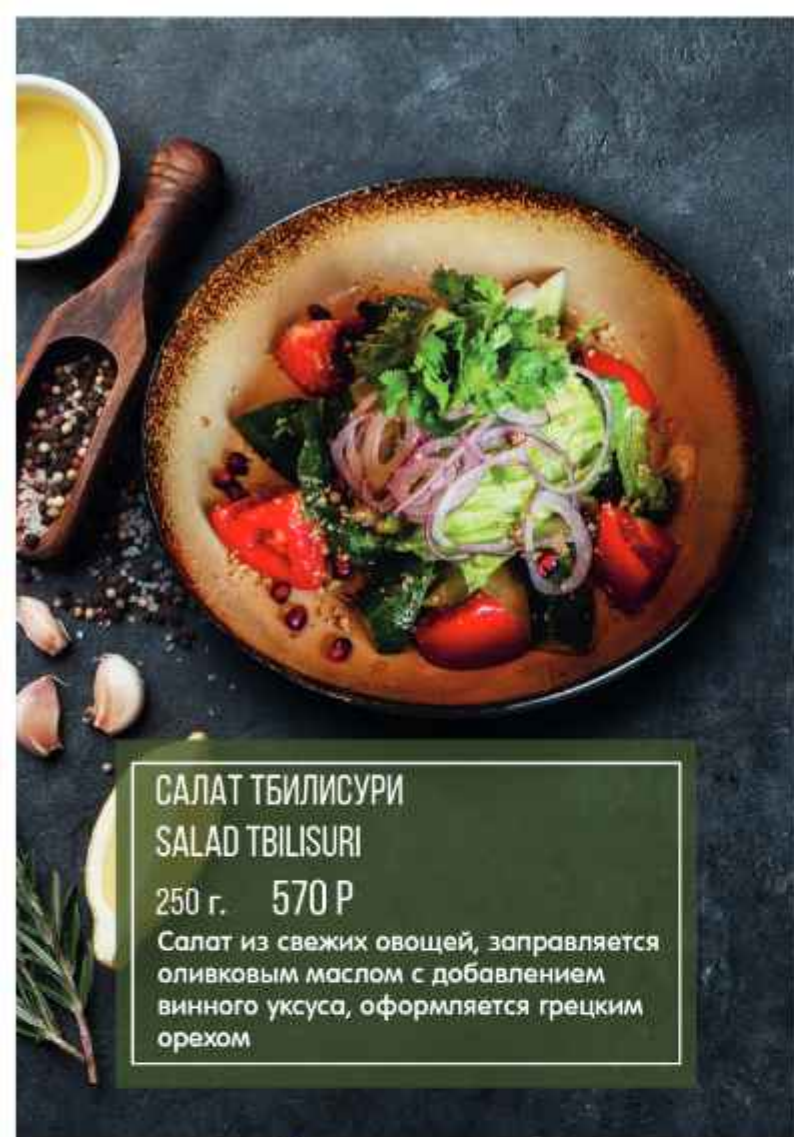


### САЛАТ КАТМИС СОКО SALAD WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

240 г. 620Р

Салат с запеченной куриной грудкой, шампиньонами, свежим огурцом и редисом, заправлен сливочным маслом с аджикой.

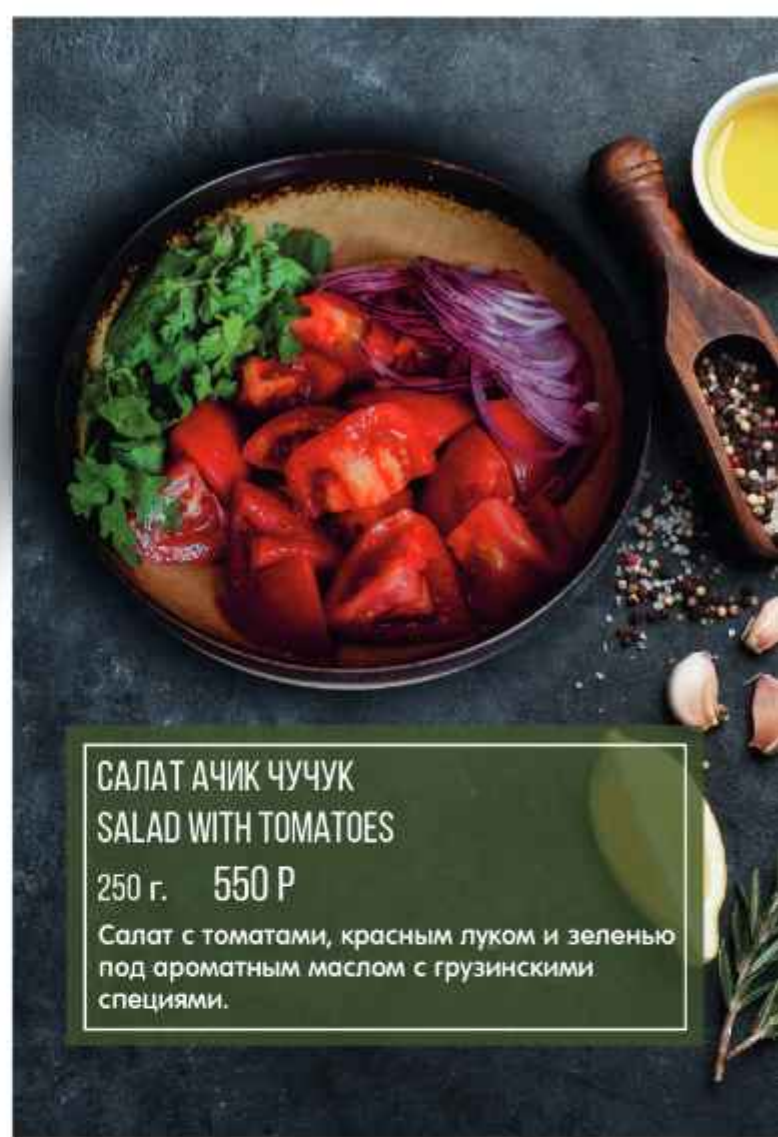




САЛАТ ТБИЛИСУРИ  
SALAD TBILISURI

250 г. 570 Р

Салат из свежих овощей, заправляется оливковым маслом с добавлением винного уксуса, оформляется грецким орехом



САЛАТ АЧИК ЧУЧУК  
SALAD WITH TOMATOES

250 г. 550 Р

Салат с томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями.

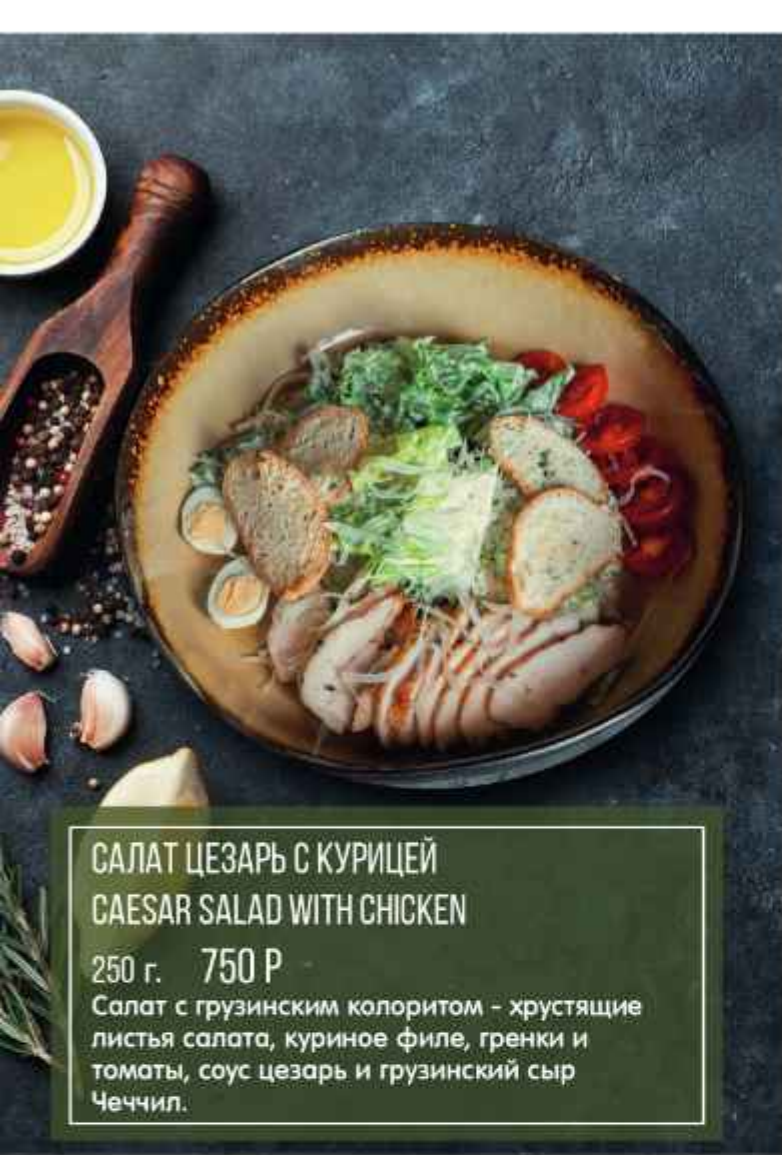


САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И СЫРОМ  
SALAD WITH BEETROOT AND CHEESE

245 г. 670 Р

Запеченная свекла с миксом салата и домашним сыром Сулугуни. Заправляется гранатовым соусом.

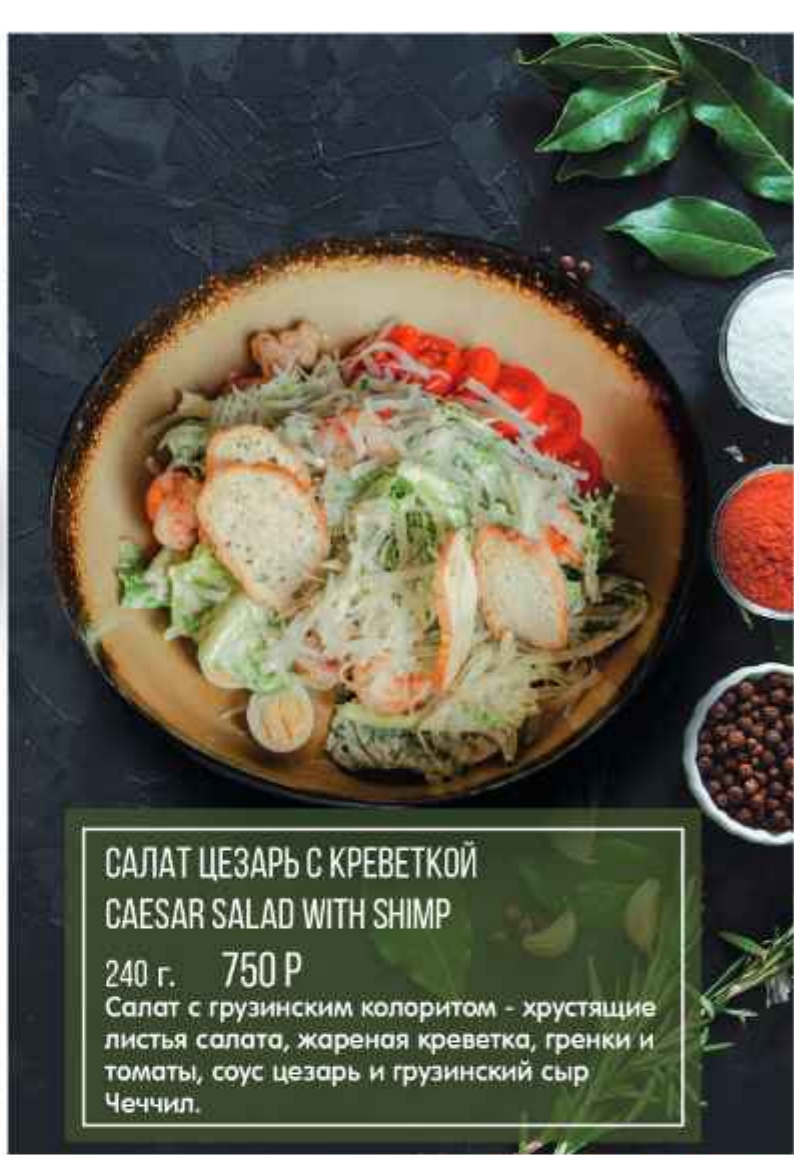




**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ**  
**CAESAR SALAD WITH CHICKEN**

250 г. 750 Р

Салат с грузинским колоритом - хрустящие листья салата, куриное филе, гренки и томаты, соус цезарь и грузинский сыр Чеччил.



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ**  
**CAESAR SALAD WITH SHIMP**

240 г. 750 Р

Салат с грузинским колоритом - хрустящие листья салата, жареная креветка, гренки и томаты, соус цезарь и грузинский сыр Чеччил.



**САЛАТ КАТМИС ДЖИГАРИ**  
**SALAD WITH CHICKEN LIVER**

200 г. 670 Р

Хрустящие листья салата, обжаренная куриная печень с лучком, кинза, красный лук, ореховый соус, кедровый орех.



# СУПЫ

## SOUPS

БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ  
BORSCHT IN GEORGIAN

400 г. 620 Р

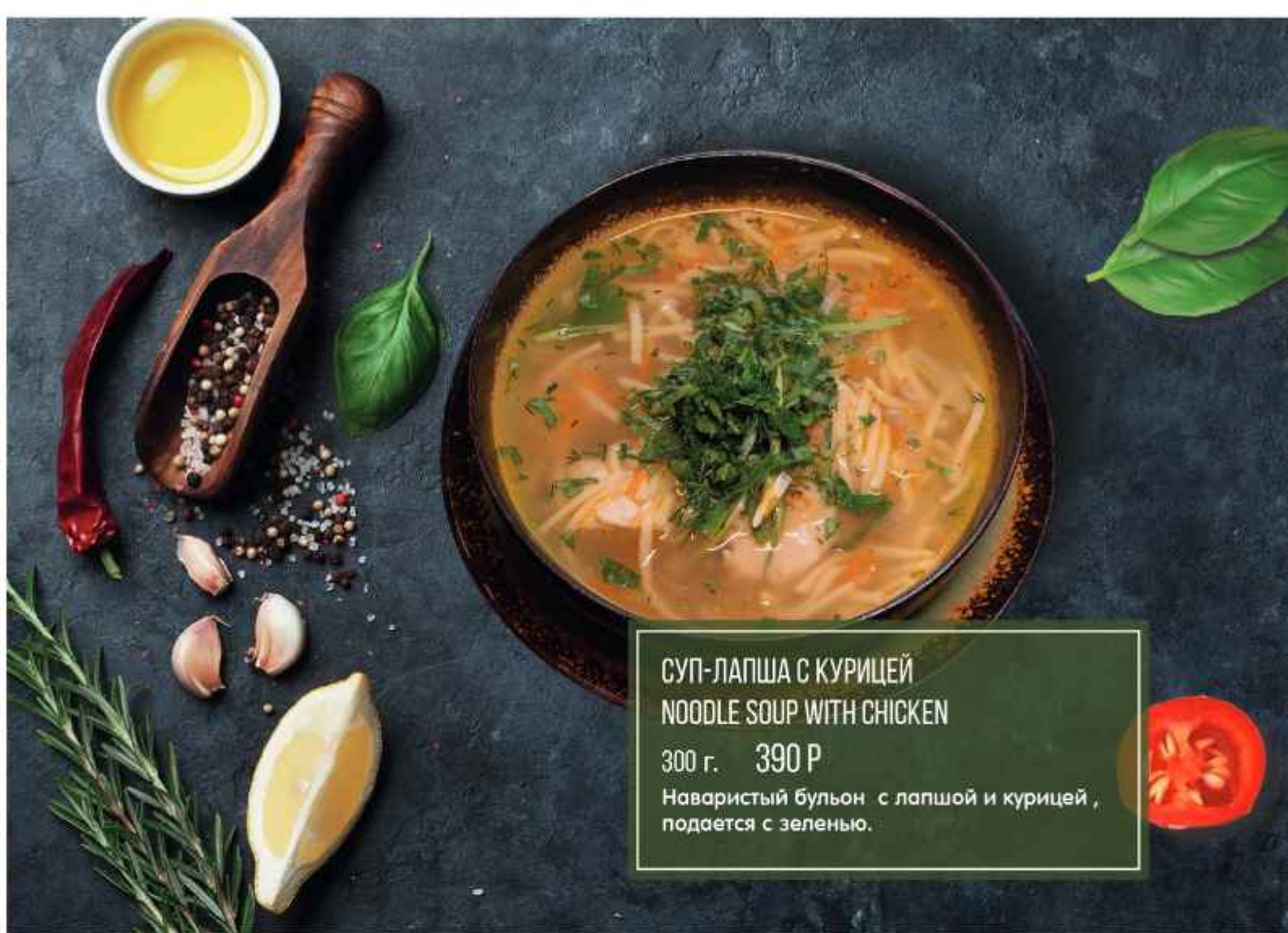
Наваристый и ароматный борщ, подается с салом, гренками и сметаной.

БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ  
SOUP WITH MEAT BROTH WITH KHINKALI

350 г. 550 Р

Суп на мясном бульоне с мини хинкали со свининой и телятиной.





СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ  
NOODLE SOUP WITH CHICKEN

300 г. 390 Р

Наваристый бульон с лапшой и курицей,  
подается с зеленью.



ХАШЛАМА  
BEEF MEAT SOUP WITH VEGETABLES

350 г. 650 Р

Бульон из говяжьей грудинки, картофель,  
свежая зелень, сладкий перец и чеснок.

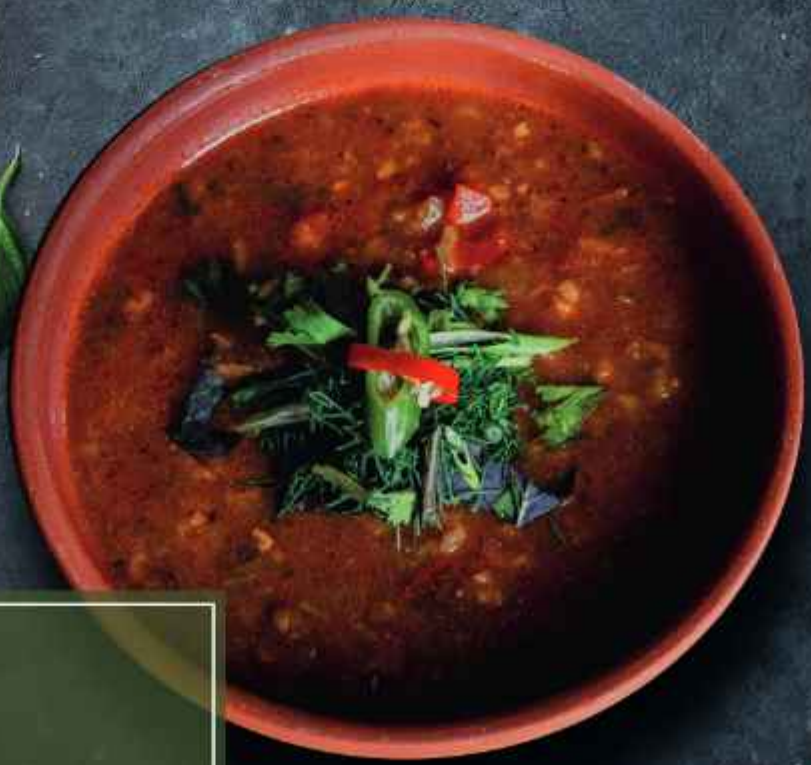




УХА ГРУЗИНСКАЯ  
GEORGIAN FISH SOUP

350 г. 680 Р

Наивкуснейшая уха, приготовленная из двух видов рыбы – палтуса и лосося.



ХАРЧО  
KHACHCHO SOUP

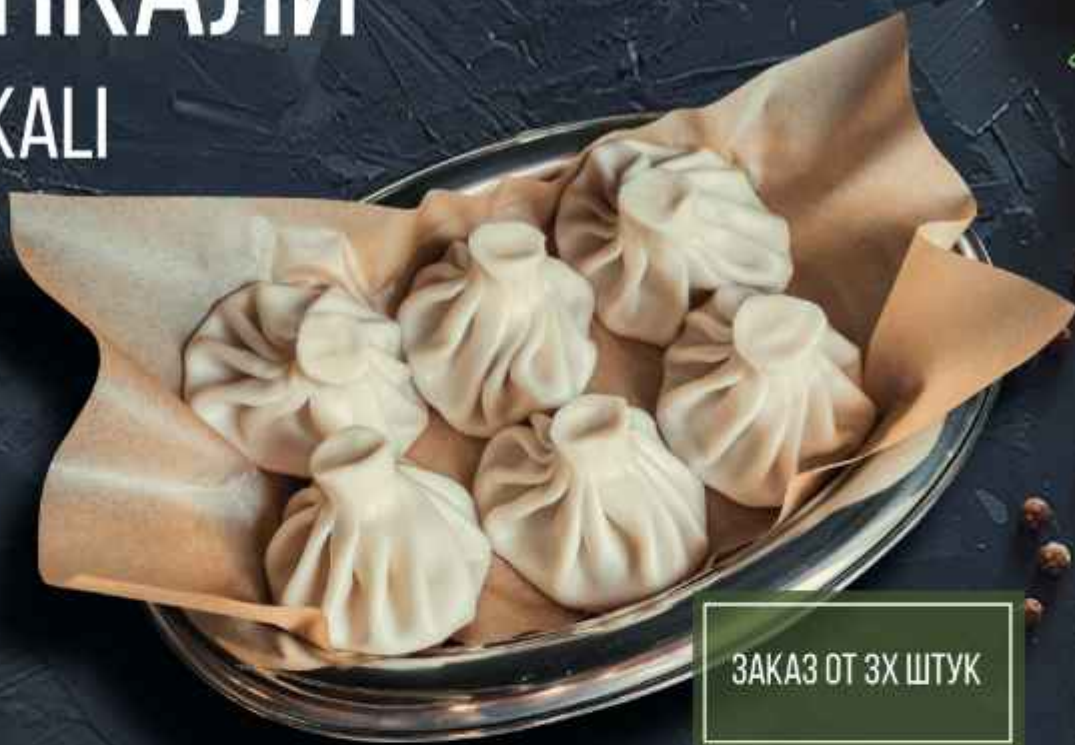
350 г. 670 Р

Пряный острый суп с телятиной, томатами и рисом.



# ХИНКАЛИ

KHINKALI



ЗАКАЗ ОТ 3Х ШТУК

1 ШТ 100 г.

НА ПАРУ

ЖАРЕННЫЕ

С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

110 Р

130 Р

С БАРАНИНОЙ

110 Р

130 Р

С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

110 Р


130 Р





A top-down view of a stack of thin, golden-brown lavash breads on a dark plate. The breads are layered and slightly crumpled. To the right of the plate, there are several small white bowls containing different spices: white salt, red paprika, and black peppercorns. There are also fresh herbs like basil, rosemary, and bay leaves scattered around the spices. The background is a dark, textured surface.

ЛАВАШ ТОНКИЙ  
70 г 100 Р

A top-down view of a single shoti bread, a long, golden-brown roll, resting on a piece of parchment paper on a dark plate. The bread is filled with a creamy filling. To the left of the bread, there is a small white bowl of melted butter, a wooden spoon filled with mixed peppercorns, a red chili pepper, and a fresh basil leaf. To the right, there is a sliced tomato and some green onions. The background is a dark, textured surface.

ШОТИ С МАСЛОМ И СВАНСКОЙ  
СОЛЬЮ 150/40 г. 180 Р



# ХАЧАПУРИ

## KNASHAPURI

ПО-АДЖАРСКИ  
ADZHARIAN KNASHAPURI

400 г. 560 Р

Лодочка из теста с сыром сулугуни и куриным яйцом.

КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ  
PORK PIE

350 г. 590 Р

Закрýтый мясной пирог со свиной, шпиком, репчатым луком, перцем чили и чабрецом.





ПО-ИМЕРЕТИНСКИ  
IMERITIAN KHACHAPURI

400 г. 650 Р

Закрытый хачапури с одним слоем сулугуни.



ПО-МЕГРЕЛЬСКИ  
MIGRELIAN KHACHAPURI

400 г. 670 Р

Закрытый хачапури с двойным слоем сулугуни.



ПО-ЦАРСКИ  
EXTRA CHEESE KHACHAPURI

500 г. 750 Р

Закрытый хачапури с тройным слоем сулугуни и кусочками брынзы.



# ПИЦЦА

PIZZA



ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ, ТОМАТАМИ,  
СЫРОМ.

500 г. 740 Р



ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

500 г. 740 Р



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

500 г. 780 Р



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES

### ЖАРЕНый СУЛУГУНИ FRIED SULUGUNI CHEESE

250 г. 650 Р

Домашний сыр Сулугуни, жареный в сухарях, подается с соусом Мацони. Великолепно подойдет к бокалу вина.

### СОКО СУЛУГУНИ SOKO SULUGUNI

200 г. 630 Р

Традиционная грузинская закуска из запеченных шампиньонов, фаршированных домашним сыром Сулугуни,





ОДЖАХУРИ

ОЈАНУРИ

Жаркое из мяса с картофелем, луком, сладким перцем и специями

Со свининой 350 г 770 Р

С телятиной 350 г 820 Р



РУЛЕТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

BAKED EGGPLANT WITH CHEESE

250 г. 640 Р

Рулетики из баклажан с домашним сыром Сулугуни, запеченные в томатном соусе из свежих помидор.





ЛОБИО  
LOBIO

250 г. 570 Р

Тушеная фасоль с грецким орехом и грузинскими специями.



ДОЛМА  
DOLMA

255 г. 780 Р

Фарш из баранины в виноградных листьях, подается с соусом Мациони.

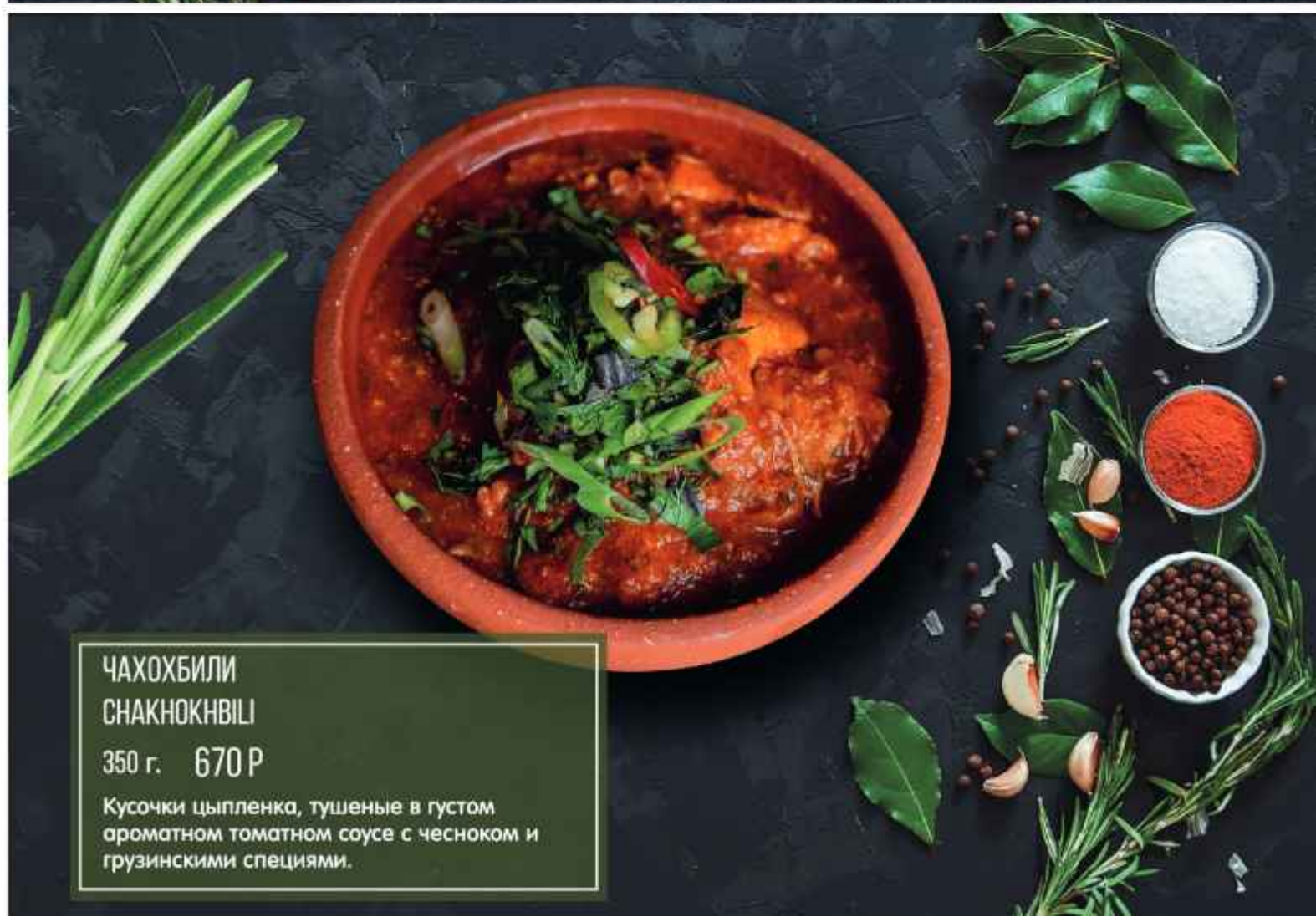




**ЧАКАПУЛИ  
СНАКАРУЛИ**

350 г. 850 Р

Баранина, тушеная в белом вине с тархуном, мятой, зеленью и грузинскими специями.

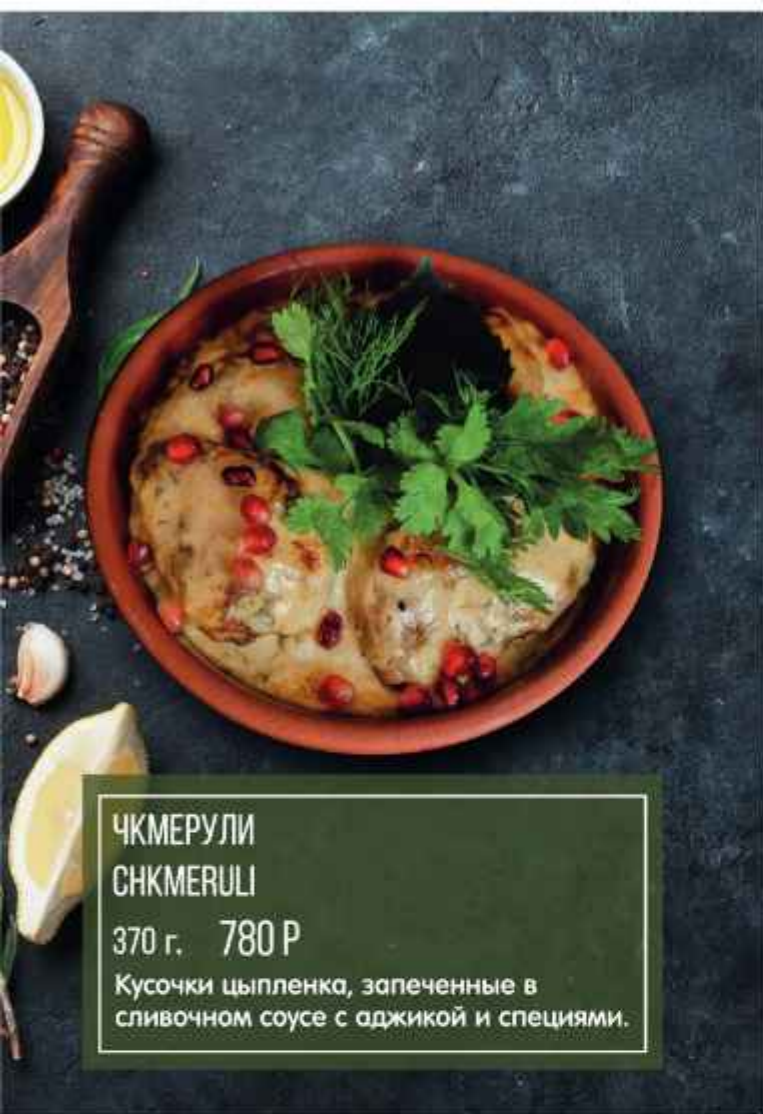


**ЧАХОХБИЛИ  
СНАКНОКВІЛІ**

350 г. 670 Р

Кусочки цыпленка, тушеные в густом ароматном томатном соусе с чесноком и грузинскими специями.

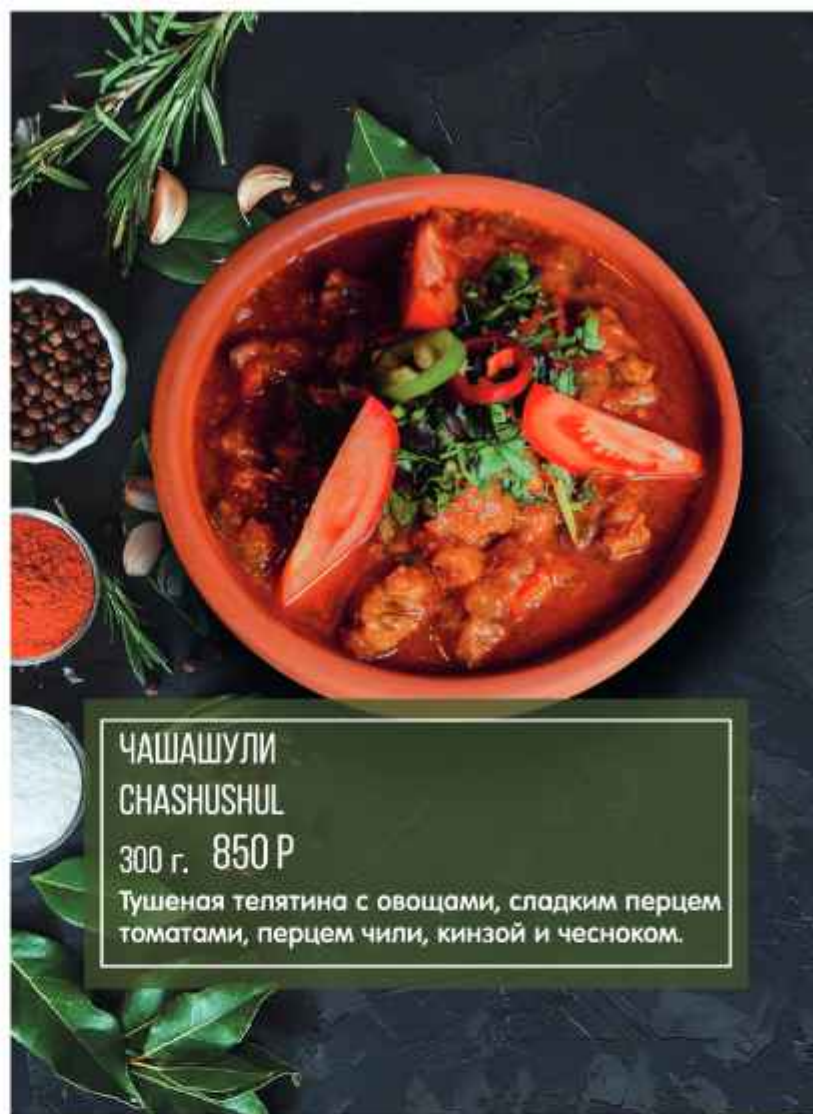




ЧКМЕРУЛИ  
CHKMERULI

370 г. 780 Р

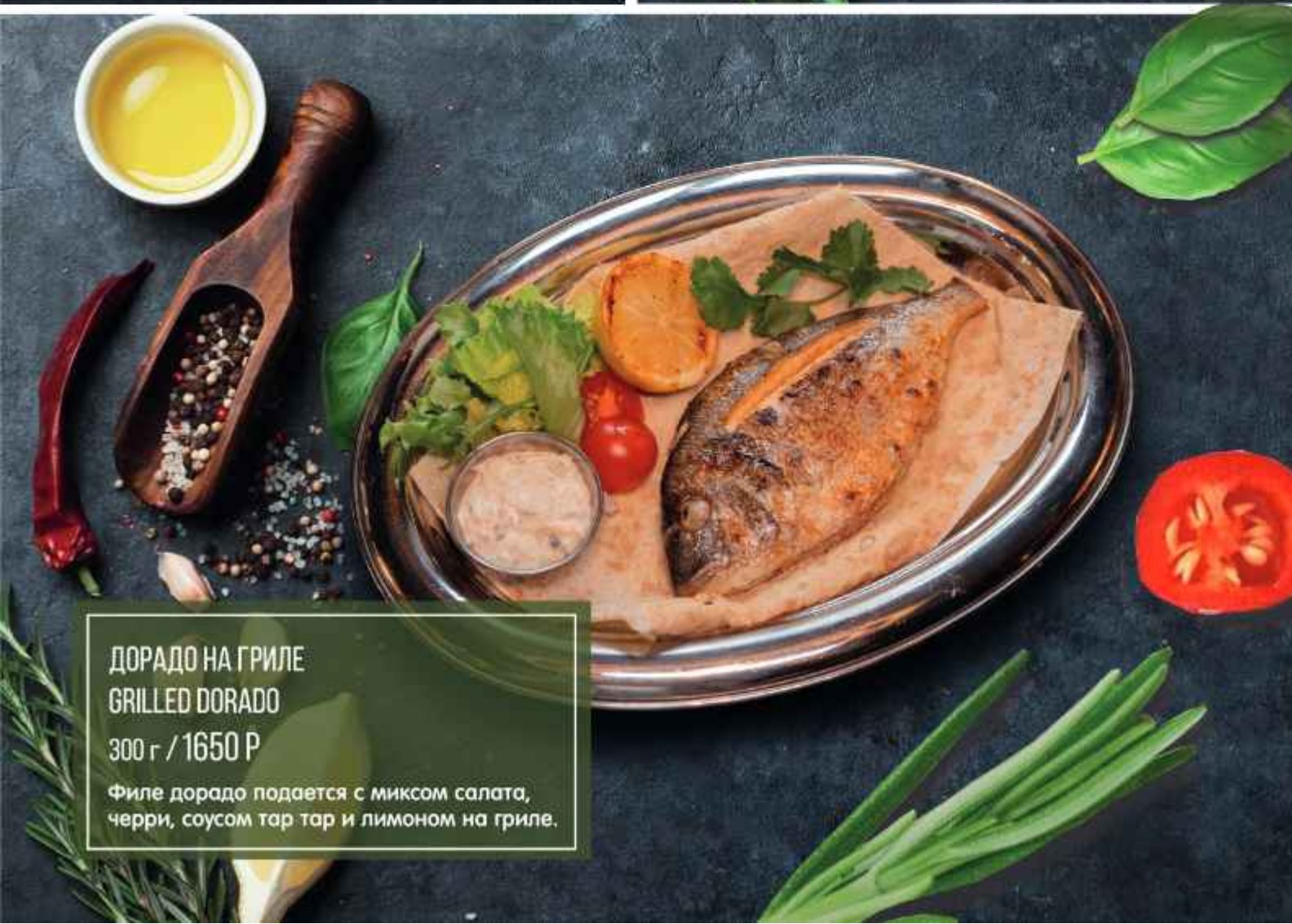
Кусочки цыпленка, запеченные в сливочном соусе с аджикой и специями.



ЧАШАШУЛИ  
CHASHUSHUL

300 г. 850 Р

Тушеная телятина с овощами, сладким перцем, томатами, перцем чили, кинзой и чесноком.



ДОРАДО НА ГРИЛЕ  
GRILLED DORADO

300 г / 1650 Р

Филе дорадо подается с миксом салата, черри, соусом тар тар и лимоном на гриле.



# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

## ШАШЛЫК

### BARBECUE

Подается с капустой по-гурийски, луком и соусом Сацибели.

КУРИНОЕ БЕДРО 200/120/50г / 650 Р

СВИНИНА 200/120/50г / 780 Р

ТЕЛЯТИНА 200/120/50г / 1350 Р



## ЛЮЛЯ КЕБАБ

### КЕБАБ ON A SKEWER

Подается с капустой по-гурийски, луком, с запеченным картофелем и соусом Сацибели.

КУРИЦА 230/100/50/50г / 750 Р

БАРАНИНА 230/100/50/50г / 1100 Р

ТЕЛЯТИНА И СВИНИНА 230/100/50/50 / 950 Р



## РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ

### PORK RIBS

350/50/50г / 840 Р

Свинные ребра подаются с лавашом, зеленью, овощами и соусом.





# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

200 г. 300 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200 г. 300 Р



ОВОЩИ ГРИЛЬ

280 г. 480 Р

РИС ОТВАРНОЙ

150 г. 150 Р

СОУСЫ

50 г. 100 Р

Цезарь, Ткемали красный, Ткемали зеленый,  
Тар-тар, Мацони, Сметана, Аджика, Сацебели,  
Наршараб, Майонез, Кетчуп.





