

Меню Ресторана «Салхино»

Menu of Restaurant "Salkhino"



Обращаем Ваше внимание, что блюда на фотографии могут отличаться от оригинала.
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!

Компаниям от 6 человек в счет включено обслуживание 10%.

Запрещено приносить свой алкоголь и продукты,
иначе все напитки и продукты будут включены в счет.

Нельзя приходить к нам в гости с животными.

Время работы ресторана с 11-00 до 23-00ч. Время работы кухни до 22-00ч.

Санкт-Петербург, Вознесенский пр.,55

Время работы 11.00 – 23.00

Время работы кухни до 22.00

Бронирование столика: 8(812)314-86-82

St. Petersburg, Voznesensky Pr., 55

The hours 11.00 - 23.00

The kitchen is to 22.00

Booking a table: 8(812)314-86-82

E-mail: salhino-spb@yandex.ru

salhinospb.ru

Электронное меню с фотографиями блюд



Чебуреки с сыром и зеленью 2шт – 490₽

Чебуреки с домашним сыром сулугуни и укропом 250гр

Чебуреки с картофелем и грибами 2шт – 450₽

250гр

Чебуреки с телятиной 2шт – 520₽

и зеленью 250гр

Чебуреки с говядиной 2шт – 520₽

250гр

Чебуреки по-ленинградски 270гр

4шт – 550₽

Фирменное блюдо ресторана. Чебуреки "Высокой Кухни".
Готовятся по сохраненному рецепту с 1962г. Баранина.

СОУСЫ

Фирменный соус «Салхино» 50гр 80₽

Томатный соус со специями. Рекомендуем к чебурекам.

Соус «Сацибели» 50гр 120₽

Томатный соус со специями и кинзой

Соус «Ткемали» 50гр 120₽

На основе сливы

Соус «Наршараб» 50гр 130₽

На основе граната

Соус «Мацони» 50гр 120₽

С зеленой аджикой

Соус «Баже» ореховый 100гр 170₽

Аджика красная 100гр 120₽

Острая, на основе красного перца чили

Сметана 50гр 70₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



Рулетки из сулгуни и томатов 260гр **470₽**

Фаршируются домашним сыром, тархуном, мятой.



Рулетки из баклажан 120/15гр **420₽**

Печеные баклажаны с начинкой из брынзы, грецкого ореха, кинзы и грузинских пряностей.

Овощная летняя тарелка 450гр **620₽**

Тарелка с помидорами, огурцами, редисом, болгарским перцем и ароматной зеленью

Мясное ассорти 40/40/40/35гр **700₽**

Домашние мясные деликатесы: буженина, баранина запеченная, язык говяжий подается с хреном и зеленью.



Ассорти из грузинских сыров 160/10 гр 470 ₺

Сулугуни-слоистый, источающий молоко; имеретинский-шелковый, копченый сулугуни и чечил - в меру острые и пахнущие дымком



Соленья 200гр 400 ₺

Домашние соленья, замаринованные по старинным кавказским рецептам.

Капуста по-грузински 100гр 170 ₺

Пикантная красная капуста шеф-посола



Баранина запеченная по-тбилиски 100/50 гр 590 ₺



Язык с хреном 100/30/5гр 570 ₺

Нежный говяжий язык с пикантным хреном



Сациви из баклажан 230гр 460 ₺

Обжаренные кусочки баклажан в нежном ореховом соусе "баже"



Мясные специалитеты 30/30/30/40гр 800 ₺

Суджук, бастурма, билтонг



Лобio 150гр 290 ₺

Сваренная до густоты красная фасоль, приправленная жареным луком, грецкими орехами и грузинскими специями



Сациви с курой 230гр 470 ₺

Кура, сваренная в душистом бульоне, маринованная в нежном ореховом соусе "баже"



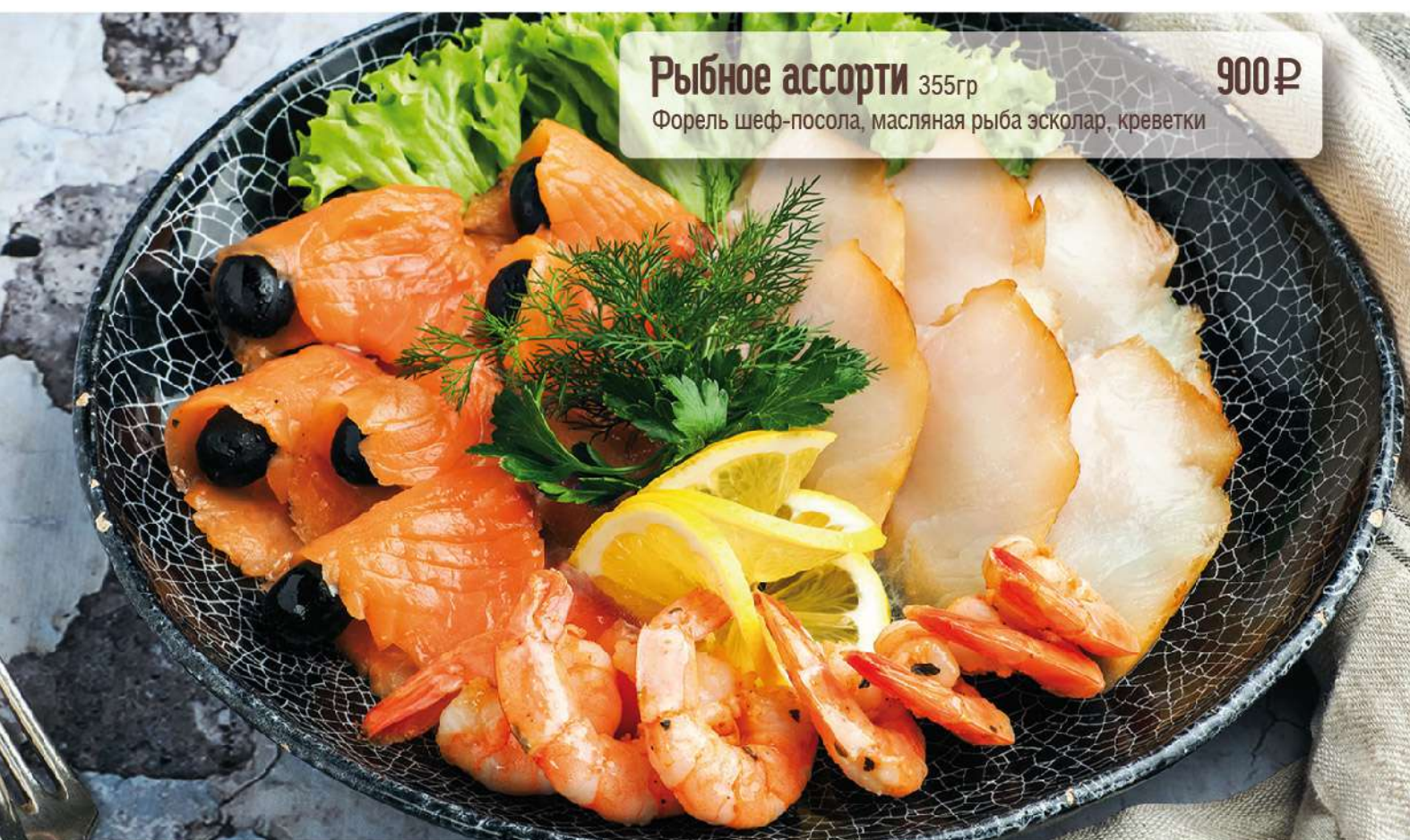
Форель шеф-посол 100/45гр **500 ₺**
Нежная форель слабой соли



Лососевая красная икра 140/100гр **1700 ₺**



Домашнее сало ассорти 145гр **520 ₺**
Соленое, копченое сало с прослойками,
подается с зерновым хлебом, чесночком, свежим луком



Рыбное ассорти 355гр **900 ₺**
Форель шеф-посола, масляная рыба эсколар, креветки



Свежая зелень 50гр **270 ₺**
Укроп, зеленый лук, петрушка, кинза



Белые соленые грузди 100/20/30гр **680 ₺**
В сметане



Килька пряная 150/50 гр **380 ₺**
Пикантные канапе с пряной килькой



Селедочка по-русски 80/80/30гр **380 ₺**
Филе сельди с отварным картофелем,
маринованным луком, укропом и маслом



Айран 200гр **150 ₺**
Мацони с зеленью и минеральной водой

Мацони 200гр **150 ₺**
Домашний натуральный кисломолочный продукт

Салаты

Salads



Салат с курой по-грузински 210гр **480₽**
Обжаренные баклажаны, курица, свежие огурцы, сулугуни, салат айсберг, красный лук, помидоры, ореховая заправка



Салат «Казбек» 200/5гр **480₽**
Буженина, грибы, лук, маринованные огурцы, черемша, соус с хреном

Салат из баклажанов 230гр **460₽**
Жареные баклажаны, помидоры, болгарский перец, грецкие орехи с масляно-пряной заправкой

Салат «Язык с гранатом» 190гр **500₽**
Изысканное сочетание языка, чернослива и яблока. Грецкие орехи, зелень, сметанная заправка, гранат.



Салат «Палиостоми» 250гр **500 ₺**

Форель из домашней коптильни, овощи, салат микс, сухарики домашние, пармезан



«Цезарь» с креветками 220гр **520 ₺**



Салат «Тбилиси» 210гр **500 ₺**

Говядина, фасоль, сладкий перец, лук, чеснок, кинза, орехи, масло



Салат «Столичный» 200гр **370 ₺**

Классический рецепт домашнего оливье с курой.



«Цезарь» с курой 245гр **490 ₺**

Пшеничные крутоны, листья зеленого салата и тёртый пармезан, заправленные особым соусом



Салат «Глехури» 250гр **380 ₺**

Незабываемое сочетание красного масла и кинзы. Томат, огурец, болгарский перец, лук.

Горячие закуски

Hot appetizers



Грибы по-царски 250гр **450 ₺**
Шампиньоны запеченные с грибной начинкой и сыром.
Подается на кеци.



Лобби горячее 320гр **330 ₺**
Густотая красная фасоль в горшочке,
с жареным луком, острым перцем, специями.

Жюльен грибной с курой 140гр **350 ₺**
Куриная грудка, шампиньоны,
запеченные под сливочно-сырным соусом.



Аджабсандали 200гр **470 ₺**
Ароматная смесь тушеных баклажанов,
помидоров, сладкого перца, лука, специй, трав.



Сулгуни жареный 130/30гр **440 ₺**
Грузинский сыр с помидором на кеце



Хачапури по-имеретински 450гр **540 ₺**

Сочный закрытый хачапури с сыром внутри

Хачапури по-мегрельски 450гр **540 ₺**

Посыпан сверху сыром, этот слой придает ему пикантность и золотистость.

Хачапури по-мегрельски 300гр **350 ₺**

Половинка

Хачапури по-абхазски 750гр **840 ₺**

Традиционный круглый пирог с сыром сулугуни, запеченный до золотистой корочки. Для компании.



Хачапури по-аджарски 450гр **550 ₺**

Хачапури в форме ладьи с сыром. Сразу после выпечки кладется сливочное масло и разбивается яйцо.



Хачапури слоеный 300гр **460 ₺**

Слоеное тесто с начинкой из грузинских сыров.

Супы

Soups



Чанахи 350 гр **600 ₺**
Наше фирменное блюдо. Густой суп из охлажденной баранины, картофеля, с пикантным томатным соусом, пряностями и травами



Борщ домашний 350 гр **480 ₺**
С говядиной. Подается со сметаной.

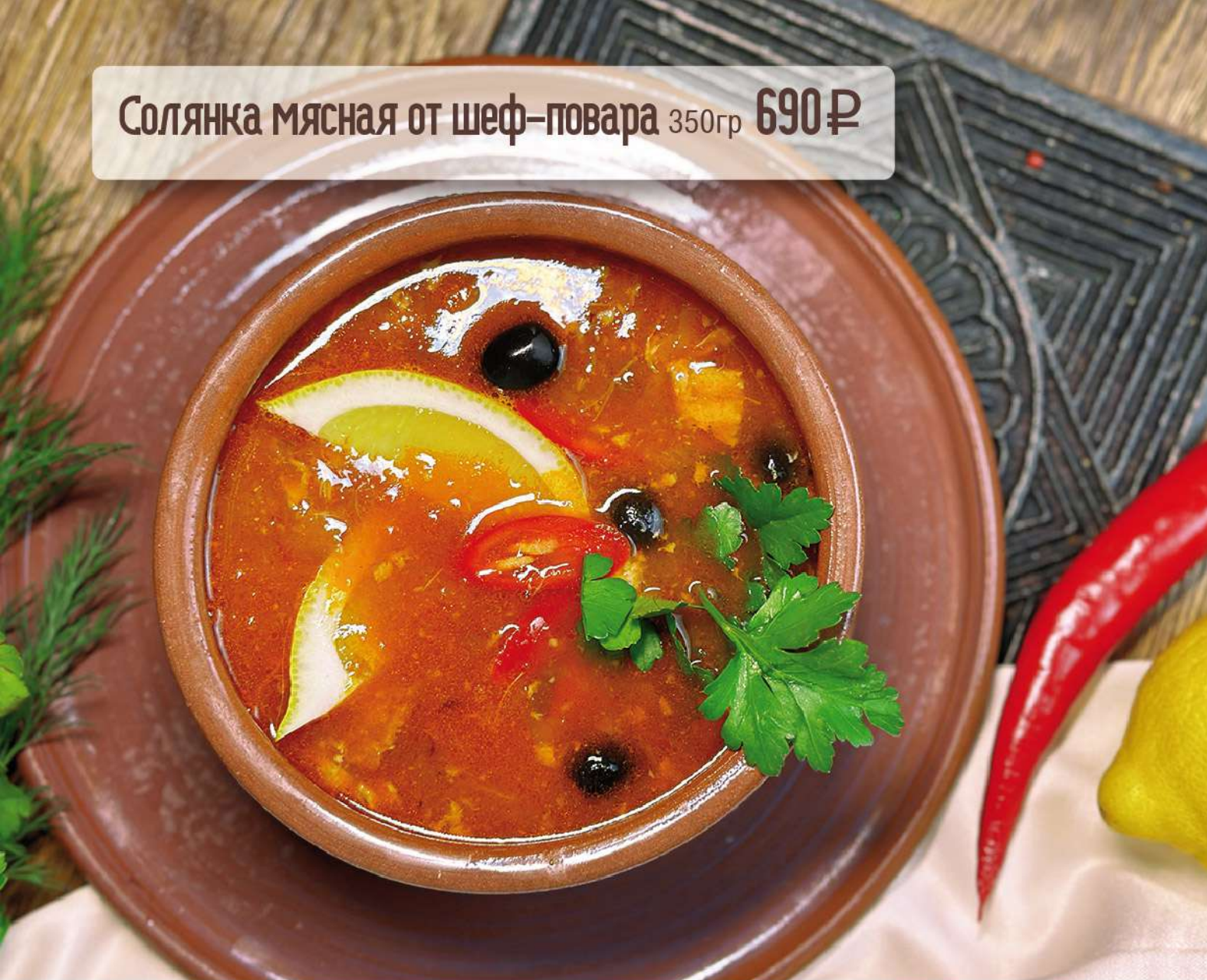


Кюфта-бюзбаш 350гр **540 ₺**
Сытный суп на крепком мясном бульоне с фрикадельками из баранины и горохом нут



Куриная лапша по-домашнему 350гр **370 ₺**

Солянка мясная от шеф-повара 350гр **690 ₺**



Лаваш тонкий горячий с маслом 100/20гр **210 ₺**
Хрустящий горячий лаваш. Готовится под заказ.

Хлебная корзинка 150/100/50/20гр **270 ₺**
Лаваш фирменный, хлеб зерновой,
армянский бездрожжевой лаваш с ароматным маслом.

Суп «Харчо» 350гр **480 ₺**
из кури с орехами



Суп «Харчо» 350гр **550 ₺**

Острый, пряный суп из баранины
с добавлением аджики и зелени

Лаваш 600/75 гр **280/40 ₺**

Фирменный круглый пышный грузинский лаваш.



Горячие блюда из мяса

Main course: Meat

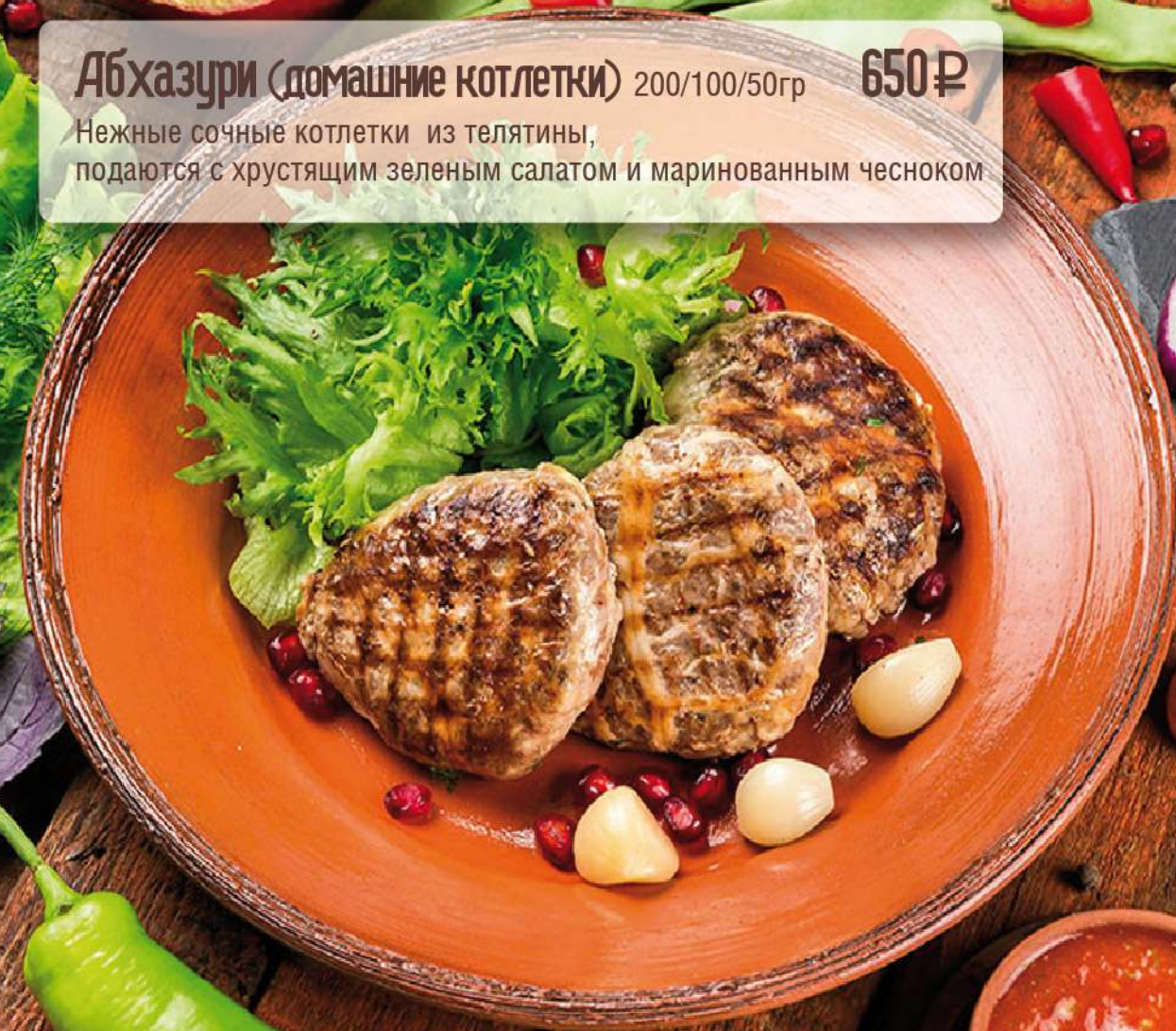


Хазани-хоровац 120/145гр **750 ₺**

Наше фирменное блюдо. Охлажденная баранина жарится на сковороде с травами и специями, подается со свежими овощами, соусом, маринованным луком

Абхазури (домашние котлетки) 200/100/50гр **650 ₺**

Нежные сочные котлетки из телятины, подаются с хрустящим зеленым салатом и маринованным чесноком



Люля-кебаб 170/155гр

600 ₺

Из баранины + свежие овощи, соус, маринованный лук.



Плов по-узбекски с бараниной 350гр **570 ₺**



Баранина по-карски на косточке 160/200/50гр **1000 ₺**

Баранина на косточке, лаваш с зеленью и сыром, соус



Толма из виноградных листьев 300гр **560 ₺**

Из виноградных листьев. С соусом из чернослива, лука, сметаны и пряных трав



Цыпленок Табака 250/160/50гр **790 ₺**

Классический рецепт, подается на хрустящем лаваше со свежими овощами и соусом



Печень по-мегрельски 200гр **450₽**

Куриная печень обжаренная в вине на кеце.
Подается с кинзой и зернами граната.



Оджахури 140/80/50гр **700₽**

Баранина с овощами и грибами на кеце



Оджахури 140/80/50гр **620₽**

Шейя свинины с овощами и грибами на кеце



Чахохбили 350гр **480₽**

Филе куриного бедра в томатном соусе
с травами с специями.



Чкмерули 400гр **520₽**

Филе куриного бедра в сливочном соусе
с травами с специями.

Кучмачи 220гр **470₽**

Куриные потрошки, жареные в вине с гранатом и кинзой.



Пельмени 200гр **400 ₺**

Домашние пельмешки. Говядина, свинина.
Подаются с маслом / с бульоном(на выбор).



Овощи на гриле 250гр **450 ₺**

Цукини, баклажан, болгарский перец, кукуруза.



Хинкали 80гр 1шт

150 ₺

Большие грузинские пельмени. Говядина, свинина.



Шашлык из корейки ягненка 150/230/30гр **1100 ₺**

С овощами, зеленью и соусом в лаваше.



Традиционный шашлык 250/135гр **650 ₺**

Шашлык из свинины по всем правилам.
С овощами, соусом, маринованным луком.



Шашлык из молодого барашка 180/80/50гр **900 ₺**



Шашлык из куриного бедра 250/135гр **610 ₺**

С красным луком, листьями салата и соусом ткемали



Баранья рулька с аджабсандамом **1400 ₺**

Запеченная баранья ножка, аджабсандам,
свежие овощи, соус.

330/100/100/50гр





Баранина на садже 1200гр **3200 Р**
Фирменное блюдо на компанию. Баранина с картофелем, баклажанами, овощами, зеленью, лавашем



Телятина на садже 1200гр **3200 Р**
Фирменное блюдо на компанию. Телятина с картофелем, баклажанами, грибами, черри, зеленью, лавашем

Форель на садже 1260гр **3300 Р**
Фирменное блюдо на компанию. Форель томленая с яблоками, лимоном, мятой и сливочным маслом, баклажанами, помидорами черри, зеленью, лавашем.



Горячие блюда из рыбы

Main course: Fish

Стейк из форели 120/150/50гр **900 ₺**

С соусом мацони и зеленью



Котлетки 220/30гр **620 ₺**
из судака и форели

Натуральные рыбные котлетки из судака и форели. Подаются с соусом мацони и маслинами.



Котлетки 200/30гр **620 ₺**
из форели

Натуральные рыбные котлетки из форели и сливок. Подаются с соусом мацони и маслинами.



Котлетки из судака 220/30гр **620 ₺**

Нежные котлетки из судака и сливок. Подаются с соусом мацони и маслинами

Форель в кинзмари с помидорами 250/50гр 800 ₺

Филе форели жарится на кеци вместе с томатами, маслинами и белым вином.



Судак в сливочно грибном соусе 250гр 750 ₺



Гарниры

Side dish

Картофель запеченый 150гр 160 ₺

Картофель отварной 150гр 150 ₺

Картофельное пюре 150гр 150 ₺

Цветная капуста 150гр 180 ₺

Аджабсандали 200гр 470 ₺

Ароматная смесь тушеных баклажанов, помидоров, сладкого перца, лука, специй и трав.

Перец чили красный 1шт 120 ₺

Маслины 75гр 90 ₺

Лук маринованный 50гр 50 ₺

Масло сливочное 50гр 80 ₺

Лимон 35/20гр 60 ₺

Десерты

Deserts



Грузинская пахлава 80гр 1шт 300 ₺

Восточная сладость с орехами и медом.



***Варенье к чаю 200гр 270 ₺**
Белая черешня, инжир, айва, абрикос, малина, вишня, зеленый грецкий орех.

Десерт «Эйфория» 120/50гр 430 ₺

Нежный десерт из теплого натурального пюре малины или клубники с шариком мороженого.



Чурчхела 1шт 300 ₺



Мороженое с сиропом 100/15/3гр 2 шарика 330 ₺

Ваниль, шоколад, крем-брюле, клубника, фисташки, вишня, апельсин в шоколаде





Черемуховый торт 100гр **310 ₺**

Нежный бисквит из черемуховой муки со сметанным кремом.

Сорбет 100/10гр **2 шарика** **380 ₺**

На выбор: клубничный, с черной смородиной, лайм с лимоном, малиновый, манго.



Торт «Наполеон» 80гр **300 ₺**

Классический домашний рецепт, вкус, знакомый с детства



Шоколадный торт «Захер» 150гр **450 ₺**

Венский бисквит с добавлением шоколада, ликера бейлис, шоколадного крема. Подается с шариком мороженого.



Мацони с кедровыми орешками 200/15/3гр **270 ₺**

Изысканный десерт, помогает справиться с сытной едой. На выбор с медом или кленовым сиропом.

Детское меню

Children menu

Мороженое детское 1 шарик - 50гр
1 шарик - 170₽ / с сиропом - 180₽
Ваниль, шоколад, крем-брюле, клубника, фисташки, вишня, апельсин в шоколаде.

Куриный супчик с лапшой 250гр **200₽**

Супчик с фрикадельками 250гр **210₽**
Куриные фрикадельки

Золотой петушок 230гр **270₽**
Шашлычок из курицы.
Подается с картофельным пюре.

Яблоко запеченое 120гр **140₽**
С медом или сахаром

Молочный коктейль 180₽
Ванильный. 200/15гр

Золотая рыбка 230гр **300₽**
Рыбная котлетка с картофельным пюре.

Золотой телёнок 260гр **270₽**
Котлетка из телятины. Картофельное пюре.

Пельмешки домашние 10шт - **190₽**
Свинина, говядина



САЛХИНО

Банкетное меню

Banquet menu

Банкеты в ресторане «Салхино»

Стоимость банкета на 1 персону от 2800 ₺



Фруктовая ваза 1500гр 1600 ₺
Фрукты по сезону.



Утка пикантная 5700гр 9000 ₺
Фаршированная виноградом, апельсинами, вишней. Подается с капустой, запеченными яблоками с ягодным соусом.



Форель серебристая 4500гр 11000 ₺



Поросенок молочный 4500гр 12000 ₺
Подается со свежими овощами.

Бараний окорок на кости 4500гр 1100 ₺
Ароматно-пряные запеченные бараньи окорока со свежими овощами и запечеными картофелем.