

© С У Л У Г У Н И

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН



Тამარჯობა, გენაცვალე!

Высота вкуса и настоящее грузинское гостеприимство. В основе меню Сулугуни — традиционные рецепты грузинской кухни, а также блюда в современном авторском прочтении.

На страницах Вы найдете рекомендации по сочетанию блюд и напитков для полного погружения в гастрокультуру Грузии.

Сердце нашего ресторана — это печь Тонэ, источник неопишуемого аромата свежеспеченного Шоти Пури, которым мы с радушием угощаем каждого гостя!

И, как говорят в Грузии:
"Хлеб, сыр, вино и доброе сердце —
вот и всё, что нужно доброму человеку."

И всё это Вы найдете здесь, в Сулугуни!


СУЛУГУНИ
ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

ვახაჭვაჭა



ვამანჭობა



SULUGUNI.REST

+7 (843) 204-04-08

УНИВЕРСИТЕТСКАЯ, 10/48

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

Холодные закуски

Cold appetizers

ПХАЛИ МИКС

Mixed phali

120/50/75 г 460Р

Традиционная закуска из овощей, грецкого ореха и грузинских специй – со свёклой, шпинатом, фасолью и зёрнами граната
Traditional appetizer of vegetables, walnuts and Georgian spices – with beetroot, spinach, beans and pomegranate seeds



ПХАЛИ ШПИНАТ

Spinach phali

120/50/75 г 460Р

Грузинская закуска из шпината, орехов, свежей зелени и грузинских специй
Georgian appetizer made of spinach, nuts, fresh herbs and Georgian spices



ПХАЛИ СВЁКЛА

Beetroot phali

120/50/75 г 430Р

Грузинская закуска из свёклы, орехов, свежей зелени и грузинских специй
Georgian appetizer made of beetroot, nuts, fresh herbs and Georgian spices



Все пхали подаются с Шоти

გემრიელი ხაზობა!

ПХАЛИ ФАСОЛЬ

Beans phali

120/50/75 г 430Р

Грузинская закуска из фасоли, орехов, свежей зелени и грузинских специй
Georgian appetizer made of beans, nuts, fresh herbs and Georgian spices



Холодные закуски

АДЖАПСАНДАЛИ

Ajapsandali

200/75 г 440₽

Овощное рагу из тушёных баклажанов, сладкого перца и томатов с грузинскими травами и специями. Подаём с хлебом Шоти

Vegetable stew of stewed eggplant, sweet pepper and tomatoes with Georgian herbs and spices. Served with Shoti bread



САЦИВИ

Satsivi

120/75 г 450₽

Нежное куриное филе под кремово-ореховым, пряным соусом со свежей кинзой и сладким гранатом

Tender chicken fillet with creamy walnut spicy sauce, fresh cilantro and sweet pomegranate



ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН СО ВЗБИТОЙ СМЕТАНОЙ

Baked eggplant with whipped sour cream

280 г 530₽

Печёный баклажан под сливочным соусом, сыром Надуги в яркой гранатовой заправке

Baked eggplant with cream sauce, Nadugi cheese in a bright pomegranate dressing



ПЕРЦЫ ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Vitello Tonato peppers

180 г 470₽

Запечённые на мангале перцы в кремово-рыбном соусе со свежей зеленью

Chargrilled peppers in creamy fish sauce with fresh herbs



БАДРИДЖАНИ

Badrijani

180 г 490₽

Сливочно-ореховые рулетики из баклажанов со сладким гранатом и пряной кинзой

Creamy nut rolls of eggplant with sweet pomegranate and spicy cilantro



БАДРИДЖАНИ С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ

Badrijani with smoked cheese and baked pepper

160 г 470₽

Сливочно-копчёные рулетики из баклажанов с печёным перцем, сладким гранатом и пряной кинзой

Creamy smoked eggplant rolls with baked pepper, sweet pomegranate and spicy cilantro



სცაღე ყველაფერი!



Холодные закуски



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Assorted vegetable platter

380 г 570₽

Ассорти из свежих овощей с грядки
Assorted fresh vegetables from the garden

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Homemade pickles

550 г 760₽

Маринованные в грузинских специях зелёные томаты, черемша, огурчики, чеснок, гурийская капуста, перец Чили
Green tomatoes, wild cherry, cucumbers, garlic, Gurian cabbage, chilli pepper marinated in Georgian spices



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Assorted Georgian cheese

460 г 980₽

Нарезка из грузинских сыров (Чечил, Сулугуни, Имеретинский, Сулугуни копчёный) с мёдом, виноградом и грецким орехом
Assorted Georgian cheese (Chechil, Suluguni, Imereti, smoked Suluguni) with honey, grapes and walnuts



Рекомендуем к сырам вино



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

Light-salted salmon

150 г 970₽

Нежный лосось цитрусового засола
Tender citrus-salted salmon



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Herring with potatoes

200 г 430₽

Картофель с пряной сельдью и сметаной
Potatoes with spicy herring and sour cream

Salads

Салаты

საღამებო

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Roast beef salad

230 г 530₽

Нежнейший ростбиф с картофелем, болгарским перцем, редисом и томатами черри в яркой заправке с остринкой на подушке из листьев салата

Tender roast beef with potatoes, bell peppers, radishes and cherry tomatoes in a bright dressing with a sprinkle on a pillow of lettuce leaves



САЛАТ РУСТАВЕЛИ

Rustaveli salad

260 г 540₽

Салат из жареных баклажанов под кисло-сладким соусом в сочетании со свежими томатами на подушке из сырного мусса с миндалём
Fried eggplant salad with sweet and sour sauce combined with fresh tomatoes on a pillow of cheese mousse with almonds

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Chicken Caesar

215 г 480₽

Хрустящие листья салата под соусом Цезарь с запечённым цыплёнком, сыром Пармезан и гренками

Crispy lettuce leaves with Caesar sauce, baked chicken, Parmesan cheese and croutons



САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ

Fried cheese salad

200 г 450₽

Салат с жареным сыром Сулугуни, виноградом и орехово-манговой заправкой
Salad with fried Sulguni cheese, grapes and walnut-mango dressing

Салаты

**САЛАТ
ГРУЗИНСКИЙ
С СЫРОМ НАДУГИ**

Georgian salad with Nadugi cheese

200 г **440₽**

Овощной салат с пряно-ореховой
заправкой и сыром Надуги
Vegetable salad with spicy nut
dressing and Nadugi cheese

**САЛАТ
КАХЕТИНСКИЙ**

Kakheti salad

200 г **380₽**

Салат из свежих овощей
с оливковым маслом
и пряной сванской солью
Salad of fresh vegetables with
olive oil and spicy Svan salt



**САЛАТ
С ЦЫПЛЁНКОМ И
КОПЧЁНЫМ СОУСОМ**

Chicken and smoked sauce salad

200 г **450₽**

Салат с обжаренным на мангале
картофелем, сочным цыплёнком
в сочетании с копчёным соусом
Salad with grilled potatoes, juicy chicken
in combination with smoked sauce



**САЛАТ С ЛОСОСЕМ
СЛАБОЙ СОЛИ**

Light-salted salmon salad

195 г **620₽**

Лёгкий салат с лососем
слабой соли, каперсами
и цитрусовым соусом
Light-salted salmon salad with
capers and citrus sauce

Выпечка

Bakery

ვადაპური

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Adzharian khachapuri

330 г 480₽

Лодочка из сдобного теста с домашними сырами и желтком. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борты и макая их в горячий сыр

A rich-dough boat with homemade cheeses and yolk. Stir the yolk with cheese and eat, tearing off the sides and dipping them into hot cheese

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri

350 г 520₽

700 г 970₽

Традиционный пирог из региона Мегрелия - с сыром Сулугуни, запечённым внутри и снаружи до хрустящей корочки

Traditional pie from the Megrelia region with Suluguni cheese, baked inside and out until crisp

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Imeritian khachapuri

350 г 510₽

700 г 950₽

Пирог региона Имеретия с сыром Сулугуни внутри

Imereti region pie - with Suluguni cheese inside

К хачапури
рекомендуем
наше вино



Выпечка

ХАЧАПУРИ С БАРАНИНОЙ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

Khachapuri with lamb
and green onions

550 г **740₽**

Сытный хачапури
с начинкой из баранины,
томатов и грузинских специй
Hearty khachapuri stuffed with lamb,
tomatoes and Georgian spices

ШОТИ ПУРИ ИЗ ТОНЭ

Shoti Puri from Tone

100 г **100₽**

Ароматный свежеспечённый
хлеб, приготовленный
по традиционному рецепту в печи
Fragrant freshly baked bread, cooked
according to a traditional recipe in the oven

Шоти отлично
сочетается
с пхали

ПЕНОВАНИ ПУРИ

Penovani Puri

360 г **470₽**

Хрустящий хачапури
из слоёного теста
с сырной начинкой
Crispy khachapuri made
of puff pastry with cheese filling

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Chargrilled khachapuri

320 г **450₽**

Хачапури, приготовленный
на открытом огне. Горячий,
тянущийся сыр и хрустящая
корочка – это все о нём
Khachapuri cooked over an open fire.
Hot, stretching cheese and crispy
crust – that's all about it

Хинкали

Khinkali

ხინკალი

ПОДЖАРКА

Frying

1 шт 10₽

Хинкали – национальное достояние грузинской кухни: сочные, мясные, с ароматными специями и зеленью. В Грузии принято заказывать не менее 5 хинкали, а потом запивать их чаечей

Khinkali is a national treasure of Georgian cuisine: juicy, meaty, with aromatic spices and herbs. In Georgia, it is customary to order at least 5 khinkalis, and then polish it off by chacha



Круглый хвостик: **телятина**

Треугольный хвостик: **сыр**

Косой срез: **том ям**

Рваный хвостик: **баранина**

Срез-крестик: **чкмерули**

Хвостик с надрезом: **свинина-телятина**

В виде восьмёрки: **свинина-креветка**

Квадратный хвостик: **грибы**

Рекомендуем к хинкали: Чачу или тархун и наши фирменные соусы

БАРАНИНА С ТАРХУНОМ
Lamb and tarragon
105 г 95₽

СВИНИНА И КРЕВЕТКА
Pork and shrimp
105 г 95₽

ТЕЛЯТИНА
Veal
105 г 90₽

ТОМ ЯМ
Tom yum
105 г 185₽

СВИНИНА И ТЕЛЯТИНА
Pork and veal
105 г 85₽

СЫРНЫЕ
Cheese
105 г 95₽

ЧКМЕРУЛИ
Chkmeruli
105 г 95₽

ГРИБЫ
Mushroom
105 г 95₽

Чебуреки

Chebureks

ჩებურეკები

ЧЕБУРЕК

Cheburek

300 г 430₽

Воздушный чебурек из хрустящего теста с сочной начинкой

На выбор: Баранина и тархун / телятина и сыр

Airy chebureki made of crispy dough with juicy filling

To choose from: lamb and tarragon / veal and cheese



Для удобства воспользуйтесь перчатками



Соups **Супы** ჭვნიანები

**ХАРЧО
С БАРАНИНОЙ**

Lamb kharcho

430 г 650₽

Традиционный пряный и сытный суп с томлёной бараниной, грузинскими травами и специями
Traditional spicy and hearty soup with stewed lamb, Georgian herbs and spices

БОРЩ

Borsch

300/30/40/75 г 430₽

Наваристый борщ с говядиной по классическому рецепту. Подаём со сметаной, Шоти, хреном, беконом и зелёным луком
Rich borsch with beef according to the classic recipe. Served with sour cream, Shoti, horseradish, bacon and green onions

**ХАРЧО
С ТЕЛЯТИНОЙ**

Veal kharcho

320 г 450₽

Насыщенный бульон с телятиной, спелыми томатами, рисом, пряными грузинскими специями и свежей зеленью
Rich broth with veal, ripe tomatoes, rice, spicy Georgian spices and fresh herbs

Рекомендуем ко всем супам
Шоти Пури из Тонэ

**ГРИБНОЙ
КРЕМ-СУП**

Cream of mushroom

245 г 390₽

Сливочно-воздушный крем-суп из шампиньонов с ароматным трюфельным маслом
Creamy airy cream soup of champignons with fragrant truffle oil

**КУРИНЫЙ
СУП-ЛАПША**

Chicken noodle soup

350 г 350₽

Ароматный куриный бульон с мякотью, домашней лапшой, зеленью и отварным яйцом
Fragrant chicken broth with pulp, homemade noodles, herbs and boiled egg

Hot appetizers

Горячие закуски

ცხელი ავერები



СУЛУГУНИ В ПАНИРОВКЕ

Breaded suluguni cheese

120/30 г 430₽

Обжаренный до хруста сливочный сыр Сулугуни с ежевичным вареньем
Crispy fried suluguni cream cheese with blackberry jam

Hot dishes

Горячие блюда

ცხელი ავერები



ОДЖАХУРИ С ГОВЯДИНОЙ

Beef ojhuri

270 г 590₽

Томлёная говядина с картофелем, томатами и домашней аджикой по традиционному рецепту
Slow-cooked beef with potatoes, tomatoes and homemade adjika according to a traditional recipe



ДОЛМА

Dolma

215 г 530₽

Традиционное блюдо из виноградных листьев, начинённых мясным фаршем, в сочетании с тархуном и мятой, сладким гранатом и сметанно-чесночным соусом
A traditional dish of grape leaves stuffed with minced meat, combined with tarragon and mint, sweet pomegranate and sour cream-garlic sauce



ЛОБИО

Lobio

250 г 450₽

Тушёная фасоль с грузинскими травами, специями и сметаной
Stewed beans with Georgian herbs, spices and sour cream



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Pork ojhuri

320 г 540₽

Традиционное жаркое из томлёной свинины с картофелем, томатами и домашней аджикой
Traditional roast of stewed pork with potatoes, tomatoes and homemade adjika

Горатиე ბიოდა



ЧАШУШУЛИ

Chashushuli

265 г 590₽

Кусочки молодой говядины, тушёные в томатной пасте с овощами и пряными грузинскими специями
Slices of young beef stewed in tomato paste with vegetables and spicy Georgian spices

ЧАХОХБИЛИ

Chachochbili

300 г 490₽

Обжаренная курица в пряно-томатном соусе со свежей кинзой, петрушкой и базиликом
Fried chicken in spicy tomato sauce with fresh cilantro, parsley and basil

НОГА БАРАШКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Leg of lamb with mashed potatoes

490 г 990₽

Томлёная нога барашка на нежном картофельном пюре под сливочно-мясным соусом
Slow-roasted leg of lamb with tender mashed potatoes and creamy meat sauce

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

Chicken cutlets with mashed potatoes and mushroom sauce

270 г 580₽

Нежные куриные котлеты под соусом из лесных грибов со сливочным пюре
Tender chicken cutlets with wild mushroom sauce served with creamy mashed potatoes

ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ

Roast chicken with potatoes

285 г 540₽

Запечённая курица под сливочно-томатным соусом с картофелем и маринованным луком
Roast chicken with creamy tomato sauce served with potatoes and pickled onions

Торачие Блюда



ЧКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКОЙ

Shrimp chkmeruli

200/75 г 680₽

Запечённая креветка
в сливочно-чесночном
соусе со свежей кинзой
Baked shrimp in creamy garlic
sauce with fresh cilantro



ЧКМЕРУЛИ С КУРИЦЕЙ

Chicken chkmeruli

230 г 460₽

Обжаренная курица
в сливочно-чесночном
соусе со свежей кинзой
Fried chicken in creamy garlic
sauce with fresh cilantro



КОТЛЕТЫ ТРАДИЦИОННЫЕ С ПЮРЕ

Traditional cutlets with mashed potatoes

270 г 650₽

Сочные котлеты из говядины
и свинины под пряно-томатным
соусом со сливочным пюре
Juicy beef and pork cutlets with spicy tomato
sauce served with creamy mashed potatoes

Мангал

Grill



оборуд

Рекомендуем
к блюдам на мангале
наши гарниры, вино
или чачу



АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

Assorted skewers

500/420/340/340/200/200/120 г 4100₽

Шашлык: из курицы,
свинины, говядины, овощей.
Кебаб: из баранины,
говядины и свинины, курицы.
Картофель на мангале, свежие
огурцы и помидоры,
маринованный лук
Skewer: Chicken, pork, beef, vegetable.
Kebab: lamb, beef and pork, chicken.
Chargrilled potatoes, fresh cucumbers
and tomatoes, pickled onions

Шашлыки

Все шашлыки подаются с соусом Сацебели, луком, лавашем, свежими огурцами и помидорами
Skewers are served with Satsebeli sauce, onions, lavash bread, fresh cucumbers and tomatoes



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТИ

Lamb skewers on the bone

160/50/45/30/30/20 г 950₽



Рекомендуем к шашлыкам и кебабам наше красное вино



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef skewers

140/50/45/30/30/20 г 710₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb skewers

140/50/45/30/30/20 г 720₽



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Chicken skewers

180/50/45/30/30/20 г 520₽



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork skewers

180/50/45/30/30/20 г 610₽

Кебабы

Все кебабы подаются с соусом Сацебели, луком, лавашем, свежими огурцами и помидорами
Kebabs are served with Satsbeli sauce, onions, lavash bread, fresh cucumbers and tomatoes



КЕБАБ БАРАНИНА

Lamb kebab

140/50/45/30/30/20 г 640₽

Рыба на мангале



ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon skewers

150/50/45/30/30/20 г 990₽

Подаём с соусом Наршараб, луком, лавашем, свежими огурцами и помидорами
Served with Narsharab sauce, onion, lavash bread, fresh cucumbers and tomatoes



КЕБАБ СВИНИНА И ГОВЯДИНА

Pork and beef kebab

140/50/45/30/30/20 г 580₽



КЕБАБ КУРИЦА

Chicken kebab

140/50/45/30/30/20 г 480₽



ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Grilled sea bream

280/40/30 г 970₽

Подаём с соусом Наршараб и долькой лимона
Served with Narsharab sauce and lemon slice

К рыбе на мангале отлично подойдёт наше белое вино

Side dishes

Тармиრა

გაბბობვბო



РИС ОТВАРНОЙ

Boiled rice

200 г 180₽



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

Fried potatoes

120/40 г 280₽

Хрустящий картофель с розмарином и сметаной
Crispy potatoes with rosemary and sour cream



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

180 г 220₽



ГРИБЫ НА МАНГАЛЕ

Chargrilled mushrooms

150 г 350₽

Обжаренные на мангале грибы с трюфельным маслом и сметаной
Chargrilled mushrooms with truffle oil and sour cream



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Fried potatoes with porcini mushrooms

160/40 г 450₽

Хрустящий картофель с белыми грибами и сметаной
Crispy potatoes with porcini mushrooms and sour cream



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Grilled vegetable skewers

170 г 350₽

Овощи, обжаренные на мангале, с насыщенным томатным соусом
Chargrilled vegetables with rich tomato sauce



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Mashed potatoes

200 г 190₽



КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

Chargrilled potatoes

150 г 250₽

Молодой картофель с укропом и чесноком, обжаренный на мангале
Chargrilled new potatoes with dill and garlic



ГРУЗИНСКАЯ СМЕТАНА

Georgian sour cream

40 г 90₽

Домашняя сметана с зеленью и чесноком
Homemade sour cream with herbs and garlic



АДЖИКА

Adjika

40 г 90₽

Острая грузинская аджика из красного перца, томатов и трав
Spicy Georgian adjika made of red pepper, tomatoes and herbs



САЦЕБЕЛИ

Satsebeli

40 г 90₽

Грузинский томатный соус со свежими травами и специями
Georgian tomato sauce with fresh herbs and spices



ТКЕМАЛИ

Tkemali

40 г 90₽

Соус из кислой сливы со свежими травами
Sour plum sauce with fresh herbs



НАРШАРАБ

Narsharab

40 г 90₽

Сладкий гранатовый соус с пряностями
Sweet pomegranate sauce with spices



САЦИВИ

Satsivi

40 г 90₽

Соус из грецких орехов с пряностями
Walnut sauce with spices

დესერტები

Desserts

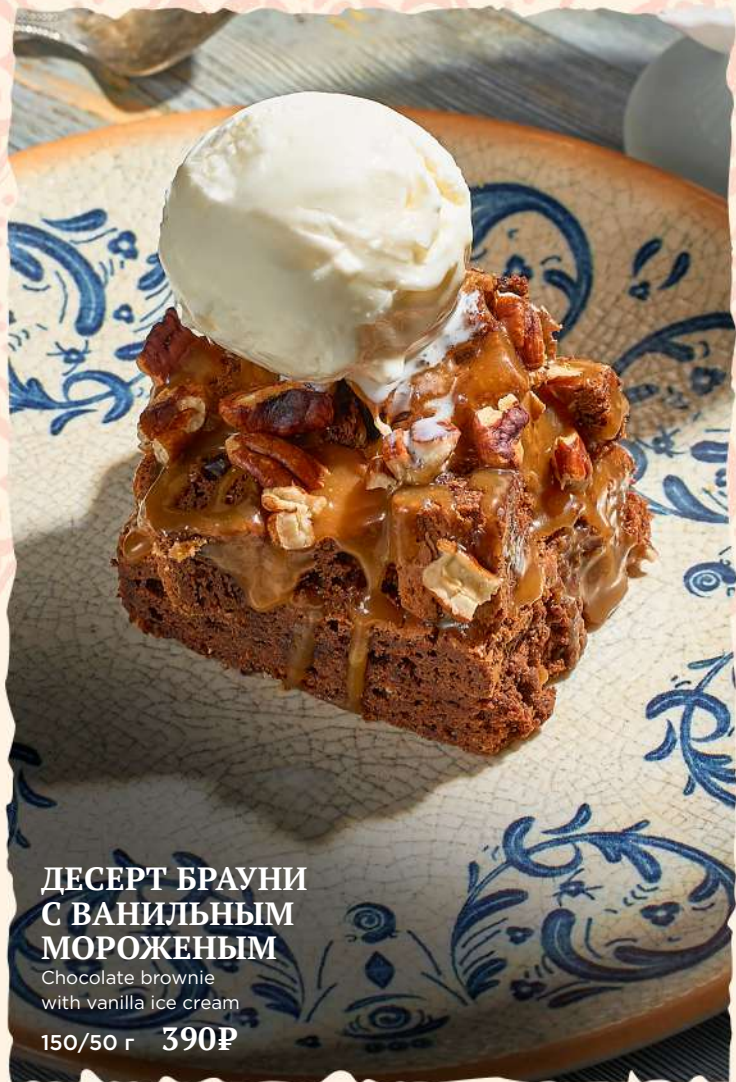
Десерты



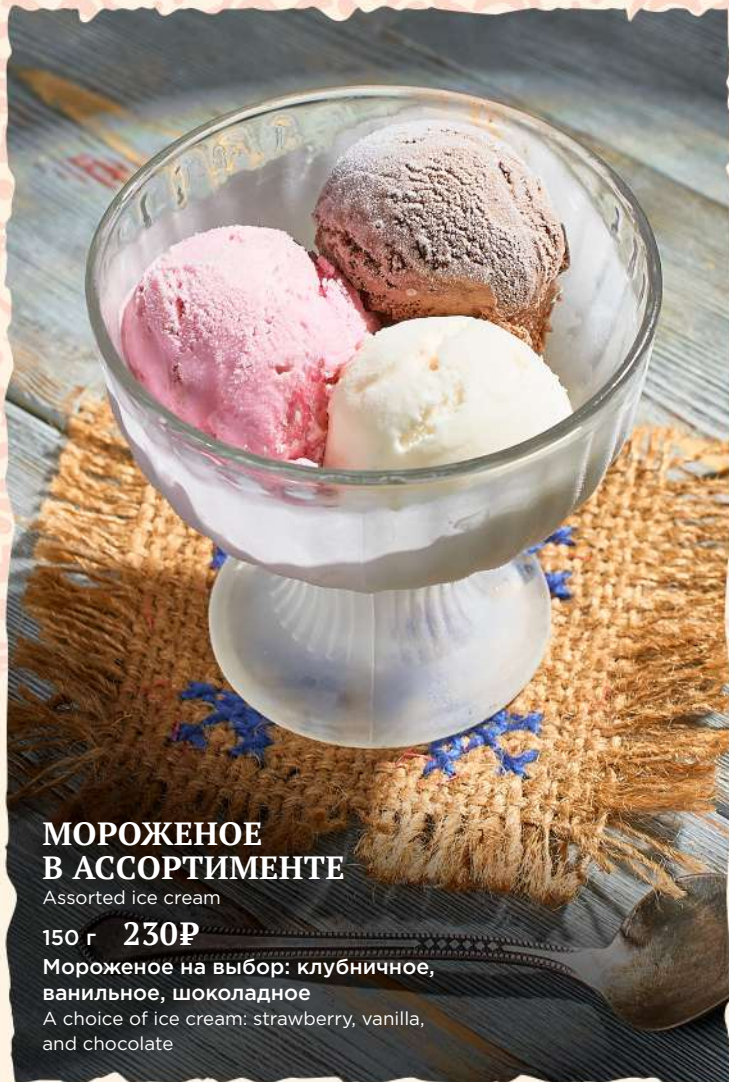
ВИШНЁВЫЙ ПИРОГ
Cherry pie
160 г 390₽



ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ "СУЛГУНИ"
Signature "Sulguni" dessert
250 г 420₽
Яркое сочетание чернослива, кураги и груши в нежном сметанном креме
A bright combination of prunes, dried apricots and pears in a delicate sour cream



ДЕСЕРТ БРАУНИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
Chocolate brownie with vanilla ice cream
150/50 г 390₽



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
Assorted ice cream
150 г 230₽
Мороженое на выбор: клубничное, ванильное, шоколадное
A choice of ice cream: strawberry, vanilla, and chocolate



ТОРТ МОРКОВНЫЙ
Carrot pie
140 г 390₽



ЧИЗКЕЙК С ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
Cheesecake with prunes and walnuts
130/15/10 г 390₽



СУЛУГУНИ

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН



SULUGUNI.REST

+7 (843) 204-04-08

УНИВЕРСИТЕТСКАЯ, 10/48



Design by
foodcase.pro