







СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ

ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ КАЧО Э ПЕПЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ПЕКориНО	220ГР/ 795.-
ОРЗО СО СЛИВОЧНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ, СЛАДКИМ ЛУКОМ, ШАМПИньОНАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН	300ГР/ 825.-
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА С БЕКОНОМ 	300ГР/ 855.-
ПАСТА КАЛАМАРАТА С ОЛИВКАМИ «ХАЛКИДИКИ», СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН	300ГР/ 995.-
НЬОККИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КРЕВЕТКАМИ ВАННАМЕЙ, ШПИНАТОМ, ТИГРОВЫМИ ФИСТАШКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН	300ГР/ 995.-
ПИЦЦА МАРГАРИТА НА ТОМАТНОМ СОУСЕ 	350ГР/ 755.-
ПИЦЦА С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ, ГРИБАМИ НА БЕЛОМ СОУСЕ 	350ГР/ 955.-
ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БЕКОНОМ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ 	350ГР/ 995.-
ПИЦЦА ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ С СОУСОМ РЕДЖАНО 	350ГР/ 995.-



МИДИИ ПО-ГРУЗИНСКИ

 МИДИИ САЦЕБЕЛИ	500ГР/ 1255.-
 МИДИИ ЧКМЕРУЛИ	500ГР/ 1255.-




К МИДИЯМ РЕКОМЕНДУЕМ:

МАРОЧНОЕ ПИВО «ЖАРИМ ПО-ГРУЗИНСКИ» Лагер / нефильтованное / темное	0.47Л/ 475.-
---	---------------------











САЛАТЫ

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И КУКУРУЗНЫМ СОУСОМ Свекла, запеченный баклажан, мягкий сыр, кинза и кукурузная заправка	230ГР/ 565.-
САЛАТ С ТОМАТАМИ И ЖАРЕНЫМ СУЛУГУНИ 	200ГР/ 595.-
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ПЕРЦА ЧИЛИ, ЗАПРАВЛЕН КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ 	200ГР/ 695.-
*ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ ОРЕХОВЫЙ СОУС «БАЖА»	50ГР/ 95.-
САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ	220ГР/ 775.-
 САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ И СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ	250ГР/ 855.-
САЛАТ ОЛИВЬЕ ПО РЕЦЕПТУ МАМЫ НАНЫ С ПАСТРАМОЙ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	250ГР/ 985.-
САЛАТ С РОСТБИФОМ, ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ	230ГР/ 985.-
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ШАШЛЫКОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ, ГРЕНКАМИ, ЗАПРАВЛЕН СОУСОМ ПАРМЕЗАН 	260ГР/ 785.-
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ВАННАМЕЙ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ, ГРЕНКАМИ, ЗАПРАВЛЕН СОУСОМ ПАРМЕЗАН	260ГР/ 995.-
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ НА МАНГАЛЕ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ, ГРЕНКАМИ, ЗАПРАВЛЕН СОУСОМ ПАРМЕЗАН	260ГР/ 1255.-
 САЛАТ С ШАШЛЫКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТОМАТАМИ, АВОКАДО, БРОККОЛИ И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ	160/90ГР/ 1195.-



СУПЫ

БУЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 	300ГР/ 555.-
 ЧУЧВАРА С ЦЫПЛЕНКОМ	300ГР/ 655.-
 ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	250/100ГР/ 655.-
ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ	300ГР/ 985.-
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ, ДОМАШНИМ САЛОМ И СМЕТАНОЙ	300ГР/ 985.-

ЗАКУСКИ

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ 	100ГР/ 455.-
*ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ С ВАРЕНЬЕМ: ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, АЙВА, КИЗИЛ, БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, ИНЖИР, КЛУБНИКА, ВИШНЯ	50ГР/ 155.-
СУДЖУК ИЗ ГОВЯДИНЫ	70ГР/ 458.-
БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ	90ГР/ 555.-
ПУСТАРМА ИЗ СЫРОВЯЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ	90ГР/ 555.-
ПАСТРАМА ИЗ СЫРОКОПЧЕНОГО ЦЫПЛЕНКА	100ГР/ 555.-
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100ГР/ 855.-
 АССОРТИ БАДРИДЖАНИ Рулетики из баклажан с наддути и мятой, баклажаны с ореховой начинкой	210ГР/ 585.-
АССОРТИ ОЛИВОК ХАЛКИДИКИ	100ГР/ 595.-
СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	265ГР/ 595.-
 ЛОБИО «ЛЕБИЯ ХАРКАЛИЯ» С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ	300/50ГР/ 625.-
САЦИВИ С КУРИЦЕЙ 	200ГР/ 655.-
ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ Имеретинский сыр, молочный Сулугуни, копченый Сулугуни, курага, мед	150/30ГР/ 685.-
ЕВРОПЕЙСКИЕ СЫРЫ сыр Пармезан, сыр Бри, грецкий орех, виноград Киш-Миш, курага, мед	160ГР/ 785.-
ШЛЯПКИ ШАМПИньОН ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ 	220ГР/ 695.-
ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С ИНЖИРНЫМ СОУСОМ 	180ГР/ 755.-
 МЕЗЕ ВОСТОЧНОЕ ИЗ ОВОЩНЫХ НАМАЗОК *Подается с грузинским хлебом Шоти	200/200ГР/ 785.-
АВОКАДО / МЯТА / ФЕТА	
ФЕТА / СЫР ТВОРОЖНЫЙ / ФИНИКИ / КАРРИ	
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ / ФЕТА / СЫР ТВОРОЖНЫЙ / БАЗИЛИК	
ОЛИВКА КАЛАМАРАТА / ФЕТА / СЫР ТВОРОЖНЫЙ / ТИМЬЯН	
 МЕЗЕ ВОСТОЧНОЕ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ Фаршированные сливочным сыром. Выдерживаются в глиняном сосуде Квеври в течение 6 месяцев в оливковом масле и Рхацителли	240ГР/ 985.-
ПЕРЕЦ БЕЛЛ / ОЛИВКИ КАЛАМАРАТА И ХАЛКИДИКИ / ТОМАТ ВЯЛЕННЫЙ	
СОЛЕНЬЯ ОТ МАМЫ НАНЫ Капуста гурийская, томаты шеф-посола, чеснок маринованный, огурцы слабой соли, ассорти зелени	270ГР/ 785.-
АССОРТИ САЛА С ГРЕНКАМИ ИЗ РЕМЕСЛЕННОГО ХЛЕБА Шпик соленый с чесноком, сало соленое с прослойками мяса	250ГР/ 895.-
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	350ГР/ 895.-
ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ 	250ГР/ 985.-
 КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ С СОУСОМ ВАСАБИ 	160/50ГР/ 1065.-
 КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ С ГРЕЧЕСКИМ ДЗАДЗИКИ 	160/50ГР/ 1065.-

КРУТИМ

ШАУРМА С ШАШЛЫКОМ ИЗ ЦЫПЛЕНКА И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 	380/50/50ГР/ 595.-
ШАУРМА С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ	380/50/50ГР/ 695.-
ШАУРМА С ШАШЛЫКОМ ИЗ СВИНИНЫ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 	380/50/50ГР/ 695.-

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ	100ГР/ 495.-
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	100ГР/ 395.-
ШАШЛЫК КУРИНЫЙ	100ГР/ 265.-
СЫР СУЛУГУНИ	30ГР/ 95.-
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	30ГР/ 55.-
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	10ГР/ 155.-

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 	150ГР/ 295.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ В СПЕЦИЯХ	150ГР/ 295.-
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 	150ГР/ 295.-
РИС С ОВОЩАМИ	200ГР/ 495.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЯТ	350ГР/ 845.-
УТИНАЯ НОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ	200/120/30ГР/ 885.-
ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ	350ГР/ 895.-
ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ	350ГР/ 1075.-
ОДЖАХУРИ С ГОВЯЖЬИМИ РЕБРЫШКАМИ	350ГР/ 1075.-
КУРОЧКА ВВQ	300ГР/ 935.-
ЖАРКОЕ С ГОВЯЖЬИМИ РЕБРЫШКАМИ	300ГР/ 995.-
ГВИЗАЛИ С КУРИНЫМ ЛЮЛЯ, СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, МЕДОМ И ФИСТАШКАМИ	220/50/50ГР/ 1075.-
ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/150ГР/ 995.-
ЛОДОЧКА ПО-АДЖАРСКИ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ СУЛУГУНИ И ФИЛЕ СУДАКА НА МАНГАЛЕ	450ГР/ 1075.-
ЦЫПЛЕНOK В СТИЛЕ ЧКМЕРУЛИ	350ГР/ 1075.-

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ КЛАССИЧЕСКИЙ	400ГР/ 595.-
*ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ: КОПЧЕНЫЙ СУЛУГУНИ	50ГР/ 98.-
БАСТУРМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50ГР/ 355.-
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С СУЛУГУНИ И КАРТОФЕЛЕМ	400ГР/ 645.-
ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ	300ГР/ 685.-
ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЙ	400ГР/ 695.-
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ С ГРИБАМИ	400ГР/ 755.-
ХАЧАПУРИ ПО-КАРБОНАРСКИ	400ГР/ 785.-
ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ С ТРЕМЯ СЫРАМИ	500ГР/ 985.-
ХАЧАПУРИ ТОМ-ЯМ	450ГР/ 1185.-

ПРИГОТОВЛЕНО НА ОГНЕ

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА	200/140ГР/ 775.-
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	170/140ГР/ 985.-
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ (мякоть)	200/140ГР/ 1455.-
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА	200/140ГР/ 1455.-
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ	160/90ГР/ 1455.-
ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ	200ГР/ 1655.-
ЛЮЛЯ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	130/140ГР/ 775.-
ЛЮЛЯ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ	130/90ГР/ 1455.-
ГРИБЫ НА МАНГАЛЕ	150ГР/ 395.-
КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ С АДЖИКОЙ	200ГР/ 495.-
С курдюком или салом	
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ	380/60ГР/ 925.-
МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ НА УГЛЯХ	640/40ГР/ 4555.-
Баранина каре, люля из рубленной баранины, баранина мякоть, кабачки, лук сладкий Ялтинский	

СТАНЬ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ
ЛОЯЛЬНОСТИ
Скачай приложение Жарим



ХИНКАЛИ

ПАПА ХИНКАЛИ	500ГР/ 995.-
Один Большой хинкали с начинкой из 6 маленьких (баранина)	
МАМА ХИНКАЛИ	500ГР/ 885.-
Один Большой хинкали с начинкой из 6 маленьких (свинина-говядина)	
ХИНКАЛИ ГОРОДСКИЕ	300ГР/ 355.-
Свинина, говядина	
ХИНКАЛИ ГОРСКИЕ С АДЖИКОЙ (говядина)	300ГР/ 375.-
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	300ГР/ 375.-
ХИНКАЛИ СО СЛИВОЧНОЙ КУРИЦЕЙ	300ГР/ 365.-
ХИНКАЛИ С СЫРОМ	300ГР/ 395.-
ХИНКАЛИ ТОМ-ЯМ	300ГР/ 1185.-

СОУСЫ

МАЦОНИ ДОМАШНИЙ	50ГР/ 120.-
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ	50ГР/ 120.-
ТКЕМАЛИ (СЛИВОВЫЙ СОУС)	50ГР/ 120.-
НАРШАРАБ (ГРАНАТОВЫЙ)	50ГР/ 150.-
СОУС ДЗАДЗИКИ С ЧЕСНОКОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	50ГР/ 120.-
СОУС САЦЕБЕЛИ	50ГР/ 120.-
СОУС СЫРНЫЙ КАПЕРСАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	50ГР/ 120.-
СОУС БАРБЕКЮ	50ГР/ 120.-
СОУС РАНЧ С ЧЕСНОКОМ И АДЖИКОЙ	50ГР/ 120.-
АДЖИКА КАВКАЗСКАЯ	

СЛАДЕНЬКОЕ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПО СЕЗОНУ	100ГР/ 130.-
ВАРЕНЬЕ	150ГР/ 450.-
Греческий орех, айва, кизил, белая черешня, инжир, клубника, вишня	
МЁД	50ГР/ 150.-

ENGLISH MENU



#the
ЖАРИМ
ПО - ГРУЗИНСКИ

пер. Камергерский 6/5, стр. 3
+7 (495) 928 07 77
+7 (985) 928 07 77

НАШИ СОЦ. СЕТИ



@THEZHARIM_MSK



ZHARIMREST.RU