



მუშმულა

Мушмула

Вкусный ресторан

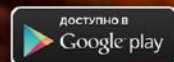
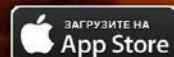
МЕНЮ

СКИДКА -20%

на первый заказ доставки
ЧЕРЕЗ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ МУШМУЛА



ИЛИ ЗАКАЗЫВАЙТЕ НА САЙТЕ

WWW.MUSHMULA.RU

И ПО ТЕЛЕФОНУ



202-03-23

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ ГРУЗИИ

АССОРТИ ПХАЛИ

Жареные баклажаны
с ореховой пастой и нежные
биточки из шпината, свёклы
и капуста с грецким орехом
240 гр 599.-

Гость -
посланник
Бога!

Национальная
овощная закуска.
Ни одно застолье в Грузии
не обходится без
нескольких видов
пхали

БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Рулетики из жареных
баклажанов с пастой Баже
из грецкого ореха с зеленью,
чесноком и специями
150 гр 399.-

ПХАЛИ

Традиционная грузинская
закуска на основе грецких
орехов, специй и чеснока
80 гр (1 «листочек») 199.-

ПОПРОБИЙ
ВСЕ И ВЫБЕРИ
ЛЮБИМЫЙ ВКУС

из шпината
из баклажанов
из свёклы

АППЕТИТНАЯ
ЗАКУСКА
К ЧАЮ

Новинка



ХУМУС ПО-ДОМАШНЕМУ

Традиционная ближневосточная закуска из нута в пюре и ароматной пасты. Тхина с добавлением кунжутного масла и сладкой паприки. Подаём с запечённым болгарским перцем и чипсами из тонкого лаваша

130 гр 289.-

КАПРЕЗЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

Любимый капрезе с розовыми томатами, сыром Брынза, с соусом Песто по-грузински, грецким орехом, крем-бальзамиком и базиликом

200 гр 399.-



Новинка

САЦЬВИ

Кусочки цыплёнка под ароматным пряным соусом из насыщенного бульона, грецкого ореха и специй. Подаём с шотис-пури. Можете заказать горячим

200/60 гр 399.-

ЕЩЁ ВКУСНЕЕ С ЧВИШТАРИ



ПУТЬ К СЕРДЦУ ЛЮБОГО ЧЕЛОВЕКА ЛЕЖИТ ЗДЕСЬ



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Красная фасоль длительного томления с ароматной пастой из грецкого ореха

170 гр 289.-



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Рулетики из жареных баклажанов с нежным мясом цыплёнка и мягким сыром

170 гр 399.-



Новинка

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Нежный паштет из куриной печени с конфитуром из печёного болгарского перца и хрустящими гренками ржаного хлеба

135/45 гр 339.-



РУЛЕТЫ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

Яркий печёный болгарский перец и нежный крем из брынзы с кинзой и грузинским сумахом

220 гр 399.-



НЕЖНАЯ ЗАКУСКА К ВИНУ

В вине - мудрость
В чае - сила
В воде - микробы



Новинка

БАСТУРМА

Закуска из вяленого мяса говядины в специях. Идеально с красным грузинским вином или чаем

80 гр 599.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА КВЕЛИ

ТЕПЛЫЙ ВЕЧЕР
ВИНО И ЧЕЧИЛ

БРЫНЗА
100 гр 199.-



СУЛУГУНИ
100 гр 199.-



Ароматные домашние сыры: свежий и копченый Сулугуни, нежная брынза и Чечил в специях. Или можете выбрать только любимый сыр
300 гр 699.-

ДЛЯ БОЛЬШОЙ И ДРУЖНОЙ КОМПАНИИ

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Бутоны грузинской джонджоли, гурийская капуста, маринованный чеснок, помидоры, огурцы и острый перец
300 гр 399.-



Невшина РУЛЕТЫ ИЗ ПЕРЦА «БАДРИДЖАНИ»



Рулетки из печеного болгарского перца с ореховой пастой Баже по грузинскому рецепту
200 гр 399.-

ИМЕННО ТО, ЧЕГО ВАМ ХОЧЕТСЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЛЯ БОЛЬШОЙ
И ДРУЖНОЙ
КОМПАНИИ



Делаем
все сами!

БОЛЬШАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф из запеченной говядины, аппетитная буженина по-грузински, нежный отварной говяжий язык, куриный рулет с черносливом. Подаём с хреном и горчицей
300/30/30 гр 999.-

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Невшина

Ассорти благородных европейских сыров: Дорблю, Камамбер, Пармезан и Чеддер. Подаём с цветочным мёдом, сладкой грушей и грецким орехом
140/45/30 гр 799.-

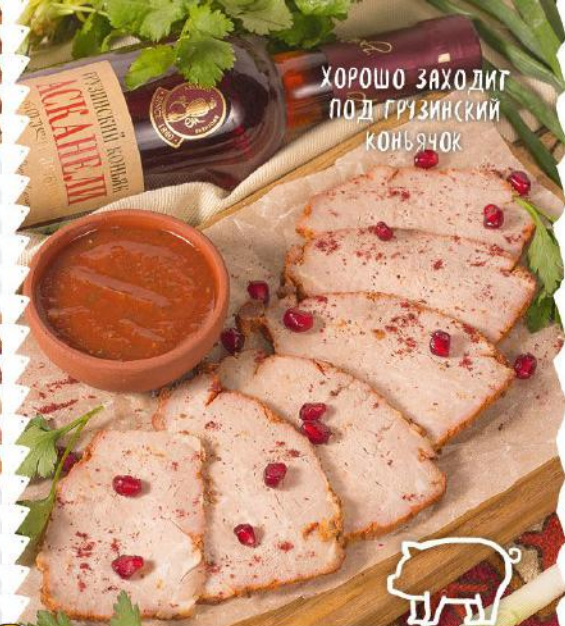


ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык с острым хреном
100/20 гр 599.-



Нет ничего невозможного в этом мире, главное - захотеть!



ХОРОШО ЗАХОДИТ ПОД ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯЧОК

БУЖЕНИНА ПО-ГРУЗИНСКИ

Запечённая со специями. Подаём с соусом Сацебели
120/30 гр 459.-



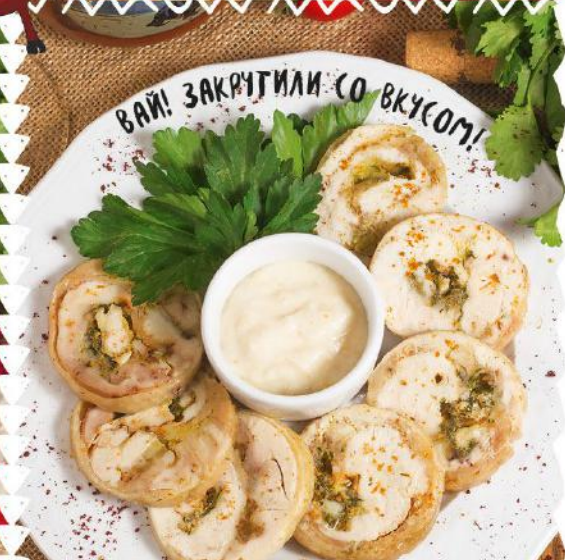
РОСТБИФ

Запечённая вырезка говядины, маринованная в грузинских специях. Подаём с классическим Сацебели
130/20 гр 559.-

Невинка



ВАЙ МЭ! КАКОЙ ЯРКИЙ ГОВЯЖИЙ ВКУС!



ВАЙ! ЗАКРУТИЛИ СО ВКУСОМ!



КУРИНЫЙ РУЛЕТ



собственного приготовления, фаршированный черносливом, орехами и специями. Подаём с хреном
120/20 гр 389.-



ЦАРСКАЯ РЫБНАЯ ТАРЕЛКА ТЕВЗИ

Слабосоленая атлантическая сёмга домашнего посола и нежная масляная рыба
160 гр 799.-



СЕКРЕТ КАВКАЗСКОГО ДОЛГОЛЕТИЯ

Свежие сезонные овощи и ароматная зелень
260 гр 399.-



СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Тарелка полная ароматной зеленью
80 гр 299.-

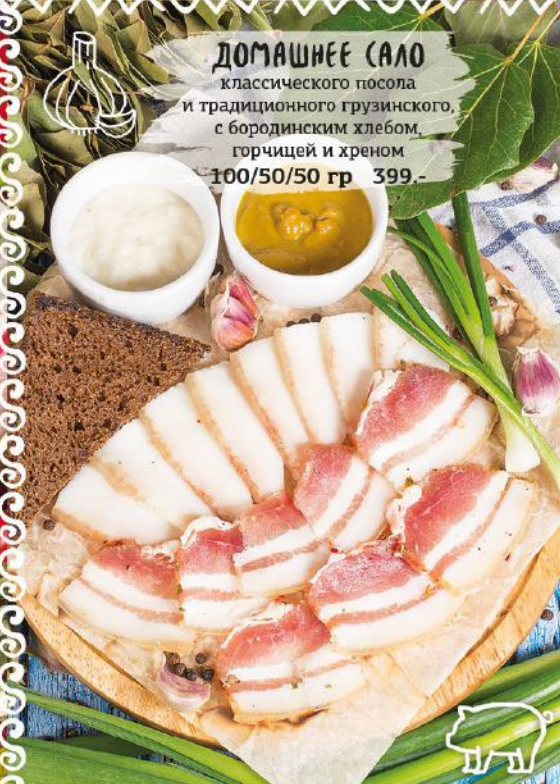
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

нежного пряного посола с поджаристым картофелем, ржаным хлебом, луком и зеленью
100/120/50 гр 389.-



ДОМАШНЕЕ САЛО

классического посола и традиционного грузинского, с бородинским хлебом, горчицей и хреном
100/50/50 гр 399.-



СОМИ РЫБКУ САМИ,
ПО РЕЦЕПТУ ГУРИЙСКИХ РЫБАКОВ

САЛАТ С СЁМГОЙ

Легкий салат с нежным филе сёмги собственного посола, перепелиными яйцами, томатами Черри и миксом салатов в фирменной заправке
180 гр 599.-

САЛАТЫ

МЕГРЁЛЬСКИЙ

Традиционный грузинский овощной салат со свежим шпинатом, ореховой заправкой, специями и зеленью. По желанию можем приготовить с заправкой из Мацони

180 гр 359.-

ЦЕЗАРЬДЗЕ С КРЕВЕТКАМИ

Аппетитные креветки, поджаренные в чесночном масле, микс салатов, томаты Черри, перепелиные яйца, копченый сыр Сулугуни, хрустящие гренки и соус Цезарь
220 гр 589.-

ЦЕЗАРЬ КРЕВЕТКАМИ
НЕ ИСПОРТИШЬ

АЦЕЦЬЛИ

Легкий салат с цыпленком-гриль, печеными овощами, грецким орехом и фирменной заправкой
180 гр 399.-

Новинка

И БОКАЛ ВИНА ДЛЯ ПОЛНОГО СЧАСТЬЯ

ЦЕЗАРЬДЗЕ

Филе бедра цыпленка-гриль, микс салатов, перепелиные яйца, грузинский копченый сыр Сулугуни, фирменный соус Цезарь и хрустящие гренки
240 гр 489.-

МИРОВАЯ КЛАССИКА

С ГРУЗИНСКИМ АКЦЕНТОМ

ИНДАҮРИ

Жареное филе индейки с хрустящими овощами в восточном соусе с кунжутом
180 гр 389.-

ИНДЮШКА ТОЖЕ ДУМАЛА,
ДА В САЛАТ ПОПАЛА

ЧАРХАЛИ

Яркий салат из печёной свеклы, нежного крема из брынзы, микса сочных свежих салатов и медово-горчичного соуса по новому рецепту с грецким орехом
180 гр 359.-

СОВЕТУЕМ С БОКАЛОМ
КРАСНОГО ВИНА

САЛАТ (ЖАРЕНЫМ СУЛУГУНИ

ИДЕАЛЬНО С ЯГОДНЫМ ВИНОМ

Воздушный микс-салат в фирменной заправке, сыр Сулугуни с хрустящей корочкой и грецкий орех
170 гр 399.-



ТЁПЛЫЙ САЛАТ (КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Диетическая куриная печень, обжаренная в гранатовом соусе, микс сочных салатов, сыр Брынза, томаты Черри и сладкий чернослив
170 гр 389.-

ЭТО ВАХ-СХИТИТЕЛЬНО!



ТАШКЕНТ

Сочный салат из отварной говядины, редьки, яичного омлета, соуса Цахтон и хрустящего лука фри
200 гр 389.-

МАНГАЛ-САЛАТ (ГОВЯДИНОЙ

Жюльетка



Сочные ломтики говядины, жареной на мангале с баклажанами, болгарским перцем, цукини и томатами Черри, подаются на подушке из свежего шпината и листьев рукколы под бальзамической заправкой

195 гр 599.-



КАХЕТИ

Сытный салат с говяжьим языком, запечённым филе цыпленка, отварной говядиной и жареными шампиньонами

160 гр 489.-

ГУДАУРИ

Салат с отварной телятиной, сочными свежими огурцами и сладким перцем, маринованной морковью и пикантным соусом

180 гр 399.-

СОВЕДУЕМ С БОКАЛОМ
КРАСНОГО ВИННДЗЕ

Жюльетка



САЛАТ С РОСТБИФОМ

Микс свежего салата, золотистый картофель, томаты Черри, ростбиф собственного приготовления под горчично-бальзамической заправкой с тёртым грецким орехом

160/50 гр 489.-

СОЛНЦЕ ГБИЛИСИ

Оригинальный салат с жареным цыпленком, печёной свеклой, острой морковью по-восточному, с огурцами и хрустящим картофелем пай

250 гр 399.-



ТАРЕЛКА ПОЛНАЯ ЯРКИХ КРАСОК

ВАХ!
КАКОЙ
МЯСНОЙ
САЛАТ

Каждый
приятель
любит свое
жени!

А как?

Как ни
странно!



ХАРЧО

Грузинский, пряный и острый суп с говядиной, рисом, чесноком и зеленью

300 гр 399.-

Я достаю возмущающую мысль, когда вижу, глядя бабушке прямо в глаза, сказать: "Суп - это бесчеловечная еда". Провода понапало чуждой бабушке



ДОМАШНИЙ РЕЦЕПТ ИЗ ГБИЛКИ

СУПЫ

ЛАГМАН

Густой, ароматный суп с домашней лапшой, нежной бараниной, овощами и восточными пряностями

300 гр 459.-



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Наваристый куриный бульон с яичной лапшой, курочкой, яйцом и свежим шпинатом

350 гр 299.-

Новинка



СЫРНЫЙ СУП С КУРОЧКОЙ ГРИЛЬ

Нежный сливочно-сырный крем-суп с пряными специями и курочкой, приготовленной на мангале.

Подаём с сухариками

300/10 гр 399.-



СЕКРЕТ ВКУСНОЙ СОЛЯНКИ В ЛЮБВИ И ОТМЕННЫХ КОПЧЕНОСТЯХ



СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Сытная солянка по старинному рецепту бабушки Дариго со сметаной

300/30 гр 399.-



ХАШЛАМА

Насыщенный суп на мясном бульоне, с говядиной, печеным перцем, томатами, картофелем и зеленью

300 гр 399.-



КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Нежный крем-суп из шампиньонов, картофеля, жареного репчатого лука со сливками

300/10 гр 369.-



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЦЕПТ КАВКАЗСКИХ ПАСТУХОВ

ЦАРСКАЯ УХА

Наваристый рыбный бульон со сливками, филе лосося и атлантической трески с картофелем, морковью и луком.

420/20 гр 499.-



Новинка



В ГРУЗИИ
ТОЖЕ ЛЮБЯТ
БОРЩ

БОРЩ С ГРЕНКАМИ

наваристый, на телячьем бульоне. Обязательно подаём к борщу сметану
300/50/30 гр 389.-

ЛАГМАН ТОМ ЯМ

Ароматный Том Ям с тигровыми креветками, голубыми мидиями, куриным филе, домашней лапшой, имбирём, лимонграссом и перцем Чили

460 гр 599.-



Новинка

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

260 гр 229.-

ШОГИС-ПУРИ 100 гр 99.- ЛАВАШ 60 гр 99.- БОРОДИНСКИЙ 100 гр 99.-

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Ароматные чесночные гренки с соусом Цахтон
180/30 гр 269.-

ХАЧАПУРИ

ДЛЯ БОЛЬШОЙ
И ДРУЖНОЙ
КОМПАНИИ



ХВАТИТ НА ВСЕХ!

ВАХ-ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Внушительная лодка, полная расплавленного грузинского сыра, сливочного масла и яиц. Смешайте начинку и зовите всех друзей на пир!
1100 гр 1399.-

ВАЖНО! ЭКСКЛЮЗИВ!

Новинка

**ХАЧАПУРИ ТОМ ЯМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Особый хачапури из пышного теста с морепродуктами и сыром под пряным соусом Том Ям с легкой остринкой
480 гр 699.-

КУБДАРИ

Традиционный грузинский открытый пирог с мясом, специями и кинзой
480 гр 559.-

Новинка

**ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

Пирог из тонкого теста с нежной начинкой из сыра Сулугуни
250 гр 359.-
420 гр 469.-

СЫТНЫЙ МЯСНОЙ ПИРОГ
ИЗ ГРУЗИНСКОГО РЕГИОНА (СВАНЕТИЯ)

ЛЮБИМАЯ ГРУЗИНСКАЯ КЛАССИКА

СЛОВНО ПЕСНЯ (СИРЕН,
НАШ ХАЧАПУРИ-ЖУЛЬЕН!

Новинка

**ХАЧАПУРИ
С КУРИНО-ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ**

Сытный хачапури из румяного теста с начинкой из курицы, шампиньонов и сыра в густом сливочном соусе
480 гр 499.-

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Традиционный пирог в виде полумесяца с начинкой из сыра Сулугуни и отварного яйца
380 гр 399.-

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

Традиционный домашний хачапури со шпинатом, зеленью и сыром
250 гр 399.-
420 гр 489.-

ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ

из хрустящего слоёного теста с сыром Сулугуни
390 гр 499.-

ТЫСЯЧА СЛОЕВ
УДОВОЛЬСТВИЯ



НЕЖНЫЙ ВКУС ТАЮЩЕГО СЫРА
ПОД ТЕСТОМ С АРОМАТОМ
ОТКРЫТОГО ОГНЯ



**ХАЧАПУРИ
НА МАНГАЛЕ**
Завернутый в тесто
грузинский сыр Сулугуни,
тающий от жара углей
150 гр 359.-

**ХАЧАПУРИ
ПО-ОСЕТИНСКИ**
Пирог с начинкой
из молочного сыра
и картофеля
250 гр 299.-
400 гр 399.-

**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
Тонкое тесто с нежным сыром
Сулугуни внутри и хрустящим
запечённым сыром сверху
250 гр 399.-
430 гр 499.-

Грузинскую думпу
в 90-60-90
не поместить!



**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**

Открытый пирог в виде лодочки с начинкой
из сыра Сулугуни со слегка запечённым
яйцом и сливочным маслом
450 гр 469.-

**ДОМАШНИЙ
ХАЧАПУРИ**

МЧАДИ

Лепёшка
из кукурузной
муки, обжаренная
до золотистой
корочки.
В Грузии мчади
едят вместо хлеба
140 гр 169.-

ЧВИШТАРИ

Грузинская лепёшка
из кукурузной муки
и сыра Сулугуни,
обжаренная до
золотистой корочки.
140 гр 189.-

Очень сырный открытый хачапури
по старинному рецепту тегушки Сулико
480 гр 559.-

Девинна



ШАМПИЊОНЫ С СУЛУГУНИ

Запечённые
ароматные грибы
с сыром Сулугуни
180 гр 399.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ШАРИКИ ЭЛЪРДЖИ

Национальная закуска
из кукурузной муки,
грузинского сыра Сулугуни
и свежей мяты. Подаём
с ореховым соусом Баже
150/30 гр 339.-

Новинка

ШАВЕРМА ПО-ГРУЗИНСКИ

с сочными кусочками цыпленка, копчёным
сыром Сулугуни, томлёным болгарским перцем
и освежающими листьями тархуна
200/40 гр 439.-

НЕЖНАЯ ЗАКУСКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

БЛИНЧИКИ

Ароматные блинчики с начинкой,
обжаренные до хрустящей
корочки. Подаём с соусом
на выбор: Цахтон или Сацебели

С МЯСОМ
120/30 гр 289.-

С СЫРОМ
120/30 гр 289.-

ШАМПИЊОНЫ С МЯСОМ

Сочные шампиньоны,
запечённые с острым
фаршем и зеленью
180 гр 399.-

ДОЛМА

Мясной фарш, завернутый
в виноградные листья, подаём
с соусом на основе Мацони
180/30 гр 399.-

Если вы боитесь поправиться,
выпейте бокал вина.
Алкоголь убивает чувство страха!

РЕКОМЕНДУЕМ С СЫРОМ
БРЫНЗА ИЛИ СУЛУГУНИ

ТЁПЛОЕ ЛОББИО В ГОРШОЧКЕ

Традиционное блюдо из красной фасоли,
специй, зелени и лука. Подаём с мчеди,
гурийской капустой и зеленью
250/80/70 гр 299.-

ЧЕБУРЕКИ

Горячие хрустящие мини-чебуреки с сочной начинкой
160/30 гр 299.-

ЖАРЕНый СУЛУГУНИ

Хрустящие кубики с нежным сыром внутри, подаём с соусами Сацебели и Цахтон
100/60 гр 399.-

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Холодная закуска из томлёной фасоли с пастой из грецкого ореха
170 гр 299.-

Довшика



БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕДЖАНО ПО-ГБИЛСКИ

Запеченные рулетки из баклажанов с домашним сыром Сулугуни в традиционном соусе с томатами
220 гр 399.-

ГЕПЛОЕ ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ

Традиционное блюдо из красной фасоли, специй, зелени и лука. Подаём с мчади, гурийской капустой и зеленью
250/80/70 гр 299.-

- С МЯСОМ с соусом Сацебели
- С СЫРОМ с соусом Цахтон
- С КУРИЦЕЙ с соусом Цахтон

КРЫЛЬЯ В АДЖИКЕ



Просто огонь! Жареные куриные крылышки в жгучей домашней аджике и соусе Сацебели, так еще и подаём с фирменной аджикой!
200/30 гр 399.-

Вы привлекательны, я – чертовски привлекателен, чего время терять?



ХИНКАЛИ

минимальный заказ 3 штуки одного вида

Хочешь есть – съешь яблоко. Не хочешь яблоко – я знаю, что ты нормальный, подаём хинкали поедим!



«КАЛАКУРИ»

с говядиной, свиной и зеленью
90 гр 89.-

«КАХЕТИНСКИЕ»

с бараниной и грузинскими травами
90 гр 99.-

«ХЕВСУЛИ»

с говядиной и зеленью
90 гр 89.-

«КВАРИ»

с сыром Сулугуни
90 гр 99.-

«ЦЫЦЫЛА»

с цыпленком и зеленью
90 гр 89.-

«КРЕВЕТКАМИ»

с томатами
90 гр 139.-

«ГРИБАМИ»

с жареными шампиньонами
90 гр 89.-

ЖАРЕНые +10.- за штуку

цены и выход указаны за 1 шт

НОВЫЙ ДОМАШНИЙ РЕЦЕПТ
ОТ ГРУЗИНСКОЙ ПАСТУШКИ
МАРИАМ ИЗ ГУДАУРИ

Новинка

ГОРНЫЙ КАХУРИ

Нежная мякоть баранины,
тушёная с домашними
овощами, баклажанами
и сельдереем в томатном соусе.

С хлебной шапочкой
225 гр 499.-

МНОГО РАСТУШЕНОГО МЯСА
И ОСОБАЯ ПОДЛИВА

ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ

из телятины с шампиньонами
в густом сливочно-сырном соусе,
с картофельным пюре

150/150 гр 489.-

ОДЖАХУРИ

Жареная свинина,
золотистый картофель,
сладкий перец
и спелые томаты
300 гр 469.-

«ОДЖАХИ» В ПЕРЕВОДЕ
ЗНАЧИТ «СЕМЬЯ»

ЧАХОХБИЛИ
ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

Тушёные тигровые креветки в томатном
соусе с томатами, чесноком, грузински-
ми специями, острым перцем Чили
и свежей кинзой

220 гр 699.-

Новинка

КОГДА ХОЧЕТСЯ ЧЕГО-ТО НОВЕВЬЕГО

КОГЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

Сочные котлеты из мяса индейки
со сливочно-грибным соусом и картофельным
пюре. На ваш выбор: приготовленные
на пару или золотистые жареные
140/150/40 гр 459.-

ЧАХОХБИЛИ

Обжаренные кусочки цыпленка
в соусе из спелых томатов

300 гр 439.-

ЧАНАХИ

Аппетитный горшочек
с тушёной телятиной
и овощами, запечённый
с хлебной шапочкой

300 гр 469.-

КРЫШЕЧКУ ТОЖЕ
МОЖНО СЪЕСТЬ!

ПЛОВ ПО-ФЕРГАНСКИ

Яркий плов с бараниной, морковью, луком и специями. Подаём со свежими томатами, и печёным чесноком

300/50 гр 499.-



ЧАКОНДРИЛИ С ЦЫПЛЁНКОМ

Филе бедра цыплёнка, обжаренное на мангале и томлённое в сливочно-сырном соусе с шампиньонами и луком. Подаём запечённым под слоёным тестом

300 гр 499.-

Небешина



КРЫШЕЧКУ ТОЖЕ
МОЖНО СЪЕСТЬ!

ТРЕСКА С ОВОЩАМИ ПОД ШАПКОЙ ПЕНОВАНИ

Небешина

Запечённые кусочки атлантической трески с цветной капустой, цуккини и томатами со сливочно-сырным соусом под хрустящей шапкой из слоёного теста

350 гр 699.-



ОСТРОЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

Нежная телятина, тушёная с овощами, чесноком, специями, томатами и зеленью

250 гр 499.-



МИДИИ-ШМИДИИ

Морские голубые мидии в аппетитном сливочно-чесночном соусе с сыром Сулугуни

200 гр 459.-



РЕЦЕПТ С МОРСКОГО
ПОБЕРЕЖЬЯ БАГЪМИ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

Нежные тигровые креветки, томлённые в грузинском соусе Чкмерули из сливок, сыра, чеснока, свежей мяты и кинзы

180 гр 759.-

Небешина



НЕ НУЖНЫ КОНФЕТКИ,
ЗАКАЖИ КРЕВЕТКИ!



СВИНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

Запечённые кусочки свинины с шампиньонами, луком под румяной сырной корочкой

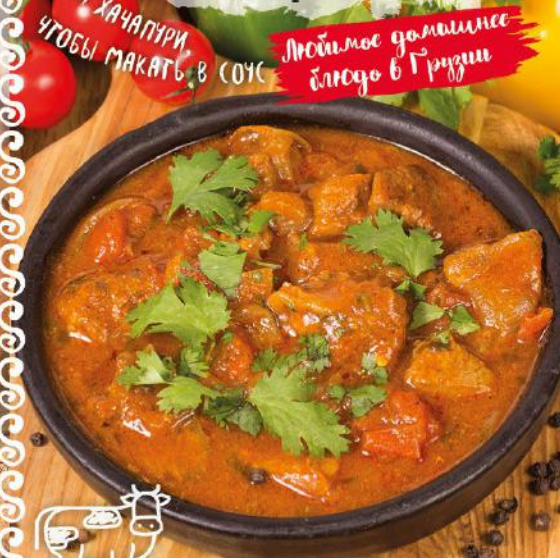
210 гр 439.-



ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Знаменитое грузинское блюдо из нежной телятины, томатов, лука и фирменных специй

250 гр 499.-



ВОЗЬМИ ХАЧАПУРИ
ЧТОБЫ МАКАТЬ В СОУС

Любимое домашнее
блюдо в Грузии

ЧАЛАГАДЖ

Корейка телятины-гриль
в шипящем сливочном
соусе с аджикой
320 гр 699.-



ЦЫПЛЁНОК ЧКМЕРУЛИ

Рубленный молодой цыплёнок,
зажаренный на мангале
и притомлённый в сырном сливочном
соусе с мятой, чесноком и зеленью
350/250 гр 659.-



Новый рецепт
из южных регионов
Грузии

ГОРДОСТЬ
НАШЕГО
ШЕФА

ЗВУК
ШКВОРЧАШЕЙ
КЕЦИ ДАРИТ
ТЕПЛО ДУШЕ



ЦЫПЛЁНОК ТАПАКЪ

зажаренный до золотистой
корочки с ароматными
грузинскими специями
половинка цыплёнка 459.-
целый цыплёнок 799.-

ИСПОЛЬЗУЕМ...
СМЕСЬ СПЕЦИЙ
ИЗ СВАНЕТИИ



РУМЯНАЯ КОРОЧКА
И НЕЖНОЕ МЯСО



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ЖАРИМ
НА ЖИВОМ
ОГНЕ

ДЛЯ БОЛЬШОЙ
И ДРУЖНОЙ
КОМПАНИИ

БОЛЬШОЕ АССОРТИ
ШАШЛЫКОВ НА КОМПАНИЮ

Шашлыки из телятины, свинины и курицы, классический
люля-кебаб и люля-кебаб из курицы, картофель-гриль,
шашлык из шампиньонов, печёный перец и 4 соуса
1300/120 гр 3299.-

Новинка

для БОЛЬШОЙ
и ДРУЖНОЙ
КОМПАНИИ



СО СВИНИНОЙ

Шашлык из курицы,
шашлык из говядины,
шашлык из свинины,
овощи на мангале,
картофель
по-пастушьи

**АССОРТИ
ШАШЛЫКОВ
НА САДЖЕ**

540/540 гр 2399.-



С БАРАНИНОЙ

Шашлык из курицы,
шашлык из говядины,
шашлык из баранины,
овощи на мангале,
картофель
по-пастушьи



СО СВИНИНОЙ

Люля-кебаб свинина-
говядина, люля-кебаб
из курицы и люля-
кебаб из индейки.
Возьмите с любимыми
гарнирами

**АССОРТИ
ЛЮЛЯ-КЕБАБОВ**

540/100 гр 1399.-



С БАРАНИНОЙ

Люля-кебаб из
баранины, люля-кебаб
из курицы и люля-
кебаб из индейки.
Возьмите с любимыми
гарнирами

Новинка



ASKA
BROTHERS
1866
АХАЩЕНИ
Курское производственное предприятие
СОВМЕЩАЕТ ИЗДАТЕЛЬСТВО
Самар 48-46-5147

НЕТ ВРЕМЕНИ ОБЪЯСНЯТЬ,
СКОРЕЕ ЗАКАЗЫВАЙ



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Ароматный шашлык
из сочной мякоти
молодого барашка
170/60 грн 759.-



За тебя
шашлык
отдам



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Насыщенный вкус жареного
мяса в фирменном маринаде
170/60 грн 699.-



ПО ШАШЛЫЧКУ?

ШАШЛЫК
МАШЛЫК

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный шашлык
из свиной шеи
170/60 грн 559.-

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Нежный шашлык
из куриного бедра
170/60 грн 489.-



ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Сочные шампиньоны,
жаренные на углях
в фирменном маринаде
140/60 грн 369.-

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Жаренное на мангале
филе индейки
170/60 грн 559.-



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Поджаренный болгарский
перец, красный лук,
помидор и баклажан
210 грн 339.-



КАРЕ БАРАШКА

Аппетитные бараньи
рёбрышки, жареные
на живом огне
в фирменных специях
190/30 гр 959.-



ВАЙ!
ДЕЛИКАТЕС!



КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ

Сочное филе куриной грудки,
приготовленное на мангале
с цуккини и болгарским перцем.
Подаём с грибным соусом
150/70/30 гр 469.-



ВАХ! КАКОЙ АРОМАТ!

ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

Говяжий язык, приготовленный
на гриле. Подаём с соусом
Сацебели, маринованным луком
и миксом салатов
150/70/30 гр 699.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ В ЛАВАШЕ ТЕЛЯТИНА-КУРИЦА

приготовлен на живых углях
и завёрнут в лаваш с сыром
Сулугуни и луком. Подаём с соусом
на выбор, Сацебели или Цахтон
200/30 гр 459.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ В ЛАВАШЕ ТЕЛЯТИНА-СВИНИНА

с сыром Сулугуни и луком.
Подаём с соусом на выбор,
Сацебели или Цахтон
200/30 гр 459.-

ЛУЧШЕЕ ДОПОЛНЕНИЕ -
ОСТРАЯ АДЖИКА

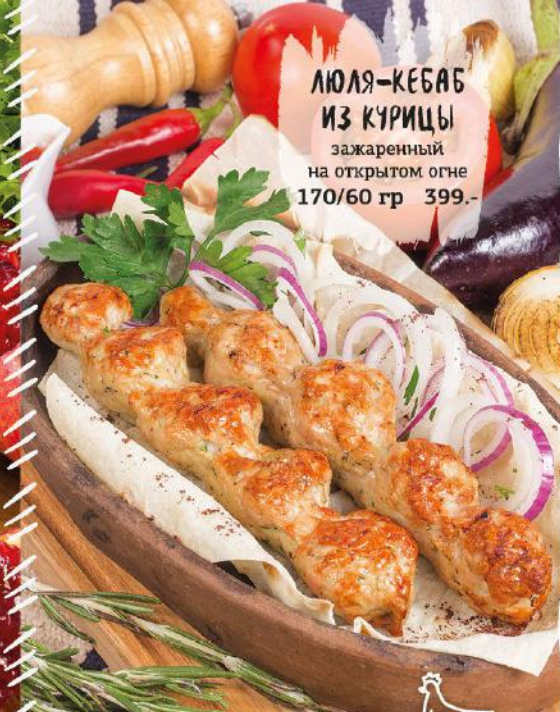


**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

с кавказскими специями,
тонким лавашем и луком
170/60 гр 539.-



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**
зажаренный
на открытом огне
170/60 гр 399.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ

Нежное филе фермерской индейки,
репчатый лук, пряные грузинские специи.
Подаём с луком и тонким лавашем.
180/60/40 гр 469.-



**КЮФТА
ИЗ ГОВЯДИНЫ**



**КЮФТА
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Восточное блюдо в виде котлет, приготовленных
на мангале из говяжьего фарша с сыром Сулугуни.
Подаем с золотистым картофелем, томатами
и ароматным соусом Сацебели
200/170/30 гр 659.-

ЛЮБОВЬ С ПЕРВОГО КЕБАБА



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
СВИНИНА-ГОВЯДИНА**

Классическое сочетание
говяжьего и свиного фарша
с грузинскими специями
170/60 гр 469.-



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

с кавказскими специями,
тонким лавашем и луком
150/60 гр 489.-



СВИНИНА НА КОСТИ

Корейка в фирменных специях,
жаренная на открытом огне,
190/60 гр 499.-



ВКУСНЕЙШАЯ ШАШЛЫЧНАЯ КЛАССИКА



МОРСКОЙ ВОЛК В ПЯРНЫХ
ТРАВАХ ЗНАЕТ ТОЛК

Новинка

СИБАС С ТАРХУНОМ

Обжаренный сибас на мангале с цукини и авторским соусом из свежей мяты и тархуна
1шт/60/30 гр 899.-

ПАРУСА ПОДНЯЛ, БАРКАС,
ИЗ МОРЕЙ ПЛЫВЕТ СИБАС

ФОРЕЛЬ

Жаренная на мангале речная форель, фаршированная томатами, цукини и луком
1 шт 799.-



Хорошая трапеза -
рыбная трапеза!

СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

Золотистая подкопченнная рыбка со специями, картофелем-гриль и грузинским соусом Мацони
1 шт 699.-

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

Богатый вкус нежной сёмги с хрустящей корочкой. Можем приготовить сёмгу на пару
120/60/30 гр 899.-

ЭТА КОРОЛЕВСКАЯ ОСОБА
В ПРЕДСТАВЛЕНИИ НЕ НУЖДАЕТСЯ

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

в ароматном маринаде. Подаём с салатом из листьев Рукколы
120/40 гр 759.-

БУДЬ НА СТИЛЕ,
БЕРИ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ



ЛОБИО ХАРКАЛИЯ

Жареное лобико с томатами и кинзой
150 гр 199.-

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ФРИ

с ореховым соусом Баже
130/30 гр 229.-

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

с шампиньонами
150 гр 229.-

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

рассыпчатая восточная крупа
150 гр 229.-

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

и жареным луком
150 гр 229.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр 259.-

АЧУЧУК

свежий овощной гарнир
150 гр 229.-

СТРИЧКОВАЯ ФАСОЛЬ

со специями и кинзой
150 гр 229.-

КАРТОФЕЛЬ ПО-ПАСТУШЬИ

с чесноком и паприкой
150 гр 229.-

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ

50 гр 99.-

ТКЕМАЛИ

50 гр 119.-

БАЖЕ

ореховый
50 гр 99.-

АДЖИКА

50 гр 99.-

НАРШАРАБ

50 гр 119.-

МАЦОНИ

с чесноком
50 гр 89.-

ЦАХТОН

50 3366 гр 89.-

ЦАХТОН

с чесноком
50 гр 89.-

СМЕТАНА

50 гр 89.-

КЕТЧУП

50 гр 89.-

ДОБАВЬ
НОВОГО
ВКУСА
ЛЮБИМОМУ
БЛЮДУ!

**ПИРОЖНОЕ
НАПОЛЕОН**

Классический торт из хрустящего слоёного теста и заварного крема
150 гр 369.-

НАШ НАПОЛЕОН
ВОЗДУШНЫЙ
КАК ОБЛАКО
И НЕЖНЫЙ КАК
ПОЦЕЛУЙ МАМЫ



ДЕСЕРТЫ

МЕРЕНГА ПАВЛОВА

Знаменитый десерт из тянущегося бёзе с фирменным кремом и мороженым на нежном виноградном соусе Саперави с грецким орехом
220 гр 299.-



**ТОРТ МЕДОВЫЙ
(С ЧЕРНОСЛИВОВОМ)**

Нежный медовый бисквит со сметанно-сливочным кремом и черносливом
130 гр 359.-

ЦВЕТ - ПЧЁЛКАМ,
А МЁД - ЖЁНКАМ

БОМБА
СОЦЕТЕИ

ПАХЛАВА



Восточное лакомство из пропитанных медовым сиропом тонких слоёв теста с ореховой начинкой
70 гр 269.-

Что Грето,
Что Маргарито...
Десерты -
просто песня!



ПИРОГ ИЗ ВИШНИ -
СЛОВА ТУТ ЛИШНИЕ



ВИШНЁВЫЙ ГАРТ

Сочная садовая вишня, нежная творожная начинка и румяное песочное тесто
140 гр 299.-

ЧИЗКЕЙК «ХАЛВА»

Нежный чизкейк в грузинском стиле с арахисовой и тахинной халвой
130 гр 359.-



СКАЖИ «ХАЛВА» НАШЕМУ ОФИЦИАНТУ
И ВО РТУ СТАНЕТ СЛАЩЕ

ЧИЗКЕЙК «МУШМУЛА»

Фирменный десерт. Чизкейк на основе сливочного сыра с белым шоколадом с жидким центром из мякоти маракуйи. На хрустящей подложке из какао и миндальной муки
160/30 гр 399.-



БОМБА
СОЦСЕТЕЙ

Новинка КОГДА ХОЧЕТСЯ
ЧЕГО-НИБУДЬ НЕОБЫЧНОГО

ГОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Лёгкое воздушное суфле с нежным апельсиновым ароматом, основой из брауни и глазурью из тёмного шоколада
120 гр 299.-



ИДЕАЛЕН НА 360°



ГОРТ «ИДЕАЛ»

Традиционный грузинский десерт из шоколадно-орехового бисквита с добавлением мёда, грецкого ореха, пикантной пропитки и крема из варёной сгущенки
120 гр 339.-

ГОРТ НЕЖНЕЕ НЕ НАЙТИ,
СЪЕШЬ КУСОЧЕК,
НЕ ГРУСТИ!



НОВИНКА
ДЛЯ РАДОСТИ
НЕ НУЖЕН ПОВОД



ПИРОЖНОЕ «МИКАДО»

Знаменитое хавказское пирожное из песочного теста с варёным сгущённым молоком и грецким орехом
150 гр 299.-

БОГАТЫЙ
ОРЕХОВЫЙ
ВКУС

ГОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Сказочно вкусный миндально-шоколадный торт с нежным кремом
120 гр 369.-



ТОРТ

«ЗГАПАРИ»

Восточный десерт из ароматных медово-шоколадных бисквитов со сметанно-сливочным кремом

115 гр 299.-



ВКУС
ЗНАКОМЫЙ
(ДЕТСТВА)

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»

Знаменитый торт из песочного теста и варёного сгущённого молока по оригинальному рецепту

130 гр 299.-

МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте
1 шарик 139.-
топинг 15 гр 39.-



Новинка

**МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
(МАЛИНОЙ)**

ВАН ЛАВ



ЯГОДА-МАЛИНА
НАС К СЕБЕ МАНИЛА

Нежный десерт из миндально-кокосовой меренги со сливочным кремом и садовой малиной

140 гр 339.-

ВАРЕНЬЕ
домашнее
из грецкого
ореха
или белой
черешни

100 гр 199.-



В Грузии есть поверье - время, проведенное с хорошими уважаемыми гостями не засчитывается в возраст. Поэтому в Грузии гость считается посланником Бога

Спасибо Вам, дорогие гости, что сегодня Вы с нами, ведь, сами того не зная, Вы продлили себе и нам жизнь.

სტუმარი ღვთისაა

гость
посланник
Бога