



ДАДИАНИ

ДОМ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

📍 УЛ. ПРОФСОЮЗНАЯ, 16

☎ +7 (939) 306-18-31

🌟 DADIANI.REST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-  **Картули** 435 г **850.-**
Всё и сразу на одной тарелке: пхали из шпината, свеклы и фасоли, баклажаны с ореховой и сырной начинкой, рулетики из перца и сыр чечил
-  **Ассорти из свежих овощей с грядки** 560 г **600.-**
Огурцы, сочные помидоры, редис, болгарский перец и букет свежей зелени
-  **Традиционные сыры Грузии** 300/45 г **950.-**
Чечил молочный и копчёный, сулгуни, шарики моцареллы, имеретинский, мёд
-  **Мясной гурман** 240 г **1300.-**
Говяжий язык, утиная грудка, вяленая говядина, конское сало
-  **Грузинские маринады** 350 г **500.- / 700 г 1000.-**
Черемша, капуста гурийская, помидор, огурец, чеснок, два вида перца
- Сельдь с картофелем** 150/100/50/30 г **420.-**
и маринованными огурчиками
-   **Ассорти из пхали** 150 г **370.-**
Шпинат, свёкла, фасоль
- Бадриджани с грецким орехом** 200 г **550.-**
Рулетики из баклажанов с пастой из грецких орехов, специями и зёрнами граната
- Бадриджани с сулгуни** 200 г **510.-**
Популярная закуска из баклажанов с мягким сыром, грецкими орехами и специями
- Сациви** 250 г **450.-**
Нежное обжаренное куриное бедро под соусом из грецких орехов
-  **Закуска из фасоли** 250 г **480.-**
Лобио из красной фасоли с ароматными специями, луком и грецким орехом под заправкой из кахетинского масла
-   **Острые перчики от шефа** 250 г **480.-**
-   **Табуле с булгуром** 170 г **370.-**
Салат с булгуром, спелыми томатами в сочетании с сочной петрушкой и свежей мятой. Заправляется лимонным соком и оливковым маслом
-  **Аджапсандали** 200 г **470.-**
Овощное соте из тушёных баклажанов, томатов и сладкого перца, приправленное пряной зеленью
- Рулетики из печёного перца** 180 г **490.-**
с брынзой
-  **Баклажаны гриль** 330 г **490.-**
с томатами и базиликом
-  **Сёмга шеф-посола** 100/20 г **750.-**
-  **Гурийская капуста** 150 г **250.-**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|-----------|--------------|
|  Долма | 200/30 г | 450.- |
| Рубленое мясо в виноградных листьях, подаётся со сметанно-чесночным соусом | | |
| Чесночные гренки | 150/50 г | 300.- |
| Ну как без пива? | | |
|  Руставели | 300 г | 480.- |
| Обжаренные баклажаны с икрой из помидоров и сливочным сыром | | |
| Запечённый сулугуни | 250 г | 450.- |
| с помидорами | | |
|   Лобио | 300/100 г | 410.- |
| Наивкуснейшая закуска западной Грузии. Отварная фасоль, заправленная специями, кинзой и томатной пастой | | |
| Шампиньоны с сыром | 200/50 г | 460.- |
| Эларджи по-светски | 200/50 г | 450.- |
| Сыр сулугуни в хрустящей панировке со сметанно-чесночным соусом | | |

ХАЧАПУРИ

| | | |
|---|-------|--------------|
|  Хачапури по-аджарски | 400 г | 450.- |
| Знаменитая «лодочка» с сыром и яйцом внутри | | |
| Хачапури по-имеретински | 500 г | 510.- |
| Самое известное хачапури круглой формы с имеретинским сыром и сулугуни | | |
|  Хачапури по-мегрельски | 550 г | 550.- |
| Хачапури щедро посыпано сыром и запечено до хрустящей корочки | | |
|  Хачапури Много сыра | 600 г | 590.- |
| Мнооого сыра! | | |
| Кубдари | 500 г | 610.- |
| Национальный пирог Сванетии с рубленой говядиной в тесте | | |
|  Письмо из Грузии | 380 г | 490.- |
| Слоёное тесто | | |
| Хачапури на мангале | 300 г | 380.- |
| Сулугуни в тесте, равномерно запечённое на шампуре со всех сторон. Горячий, тянущийся сыр и хрустящая корочка | | |
| Хачапури со шпинатом | 400 г | 470.- |
| Хачапури Карбонара | 600 г | 640.- |
| Фирменное хачапури с беконом и базиликом | | |
| Хлеб Шоти | 120 г | 100.- |
|  Пеновани с ягодами и мороженым | 175 г | 300.- |
| Грузинский десерт из слоёного теста со свежей малиной и мороженым | | |

САЛАТЫ

| | | |
|--|-------|--------------|
| Тбилисури | 230 г | 480.- |
| Отварная говядина, красная фасоль, сладкий перец, грецкий орех, перец чили, лук, кинза, ароматные специи. Заправляется маслом | | |
| Глехуард | 240 г | 400.- |
| Куриное филе с болгарским перцем и баклажанами, с добавлением кинзы, лука и чеснока | | |
| Каладзе | 200 г | 510.- |
| Свежие томаты с моцареллой, кинза, болгарский перец, наршараб и оливковое масло | | |
| Тёплый салат с куриной печенью | 200 г | 480.- |
| Куриная печень, свежие помидоры, кинза, чеснок, грецкий орех, оливковое масло | | |
| Эна с говяжьим языком | 250 г | 530.- |
| Отварной говяжий язык с листьями салата, солёными и свежими огурцами, помидорами черри, луком и отварным картофелем. Заправляется медово-горчичным соусом | | |
| Хрустящие баклажаны | 250 г | 480.- |
| Обжаренные баклажаны, спелые помидоры, сыр фета и зелень. Заправляется оливковым маслом и соусом бальзамик | | |
| Цезаридзе с курицей | 210 г | 450.- |
| Листья салата, обжаренная курица, фирменный соус, помидоры черри, сыр пармезан и греночки | | |
| Тёплый с говядиной | 250 г | 540.- |
| Говядина в сочетании со свежими овощами | | |
| Салат по-грузински | 230 г | 390.- |
| Свежие овощи с добавлением лука-шалота, перца чили и грецкими орехами | | |
| Кети с жареным сулугуни | 250 г | 430.- |
| Хрустящий жареный сыр сулугуни, помидоры, огурцы, сладкий перец, лук. Заправляется кахетинским маслом | | |
| Гоги | 250 г | 470.- |
| Микс салатных листьев с обжаренной вырезкой свинины, картофелем, помидорами черри, луком, жареными баклажанами и цуккини. Заправляется сливочно-горчичным соусом | | |

СУПЫ

| | | |
|---|-------|--------------|
| Уха из сёмги и судака | 300 г | 550.- |
| Харчо | 300 г | 450.- |
| Знаменитый грузинский мясной суп на основе пряного бульона из говядины с зеленью и специями | | |
| Крем-суп чечевичный | 300 г | 370.- |
| Крем-суп грибной | 300 г | 370.- |
| Шампиньоны, сливки, специи. Подаётся с гренками и пармезаном | | |
| Крем-суп из овощей | 300 г | 370.- |
| Суп-лапша с курицей | 300 г | 350.- |
| Чанахи | 300 г | 600.- |
| Густой наваристый суп из баранины с овощами | | |
| Хашлама | 300 г | 460.- |
| Наваристый бульон из говядины с овощами и ароматными травами | | |

ХИНКАЛИ

| | | |
|--|-------|-------|
|  Хинкали с бараниной от 3 шт | 100 г | 85.- |
|  Хинкали с говядиной от 3 шт | 100 г | 80.- |
|  Хинкали с грибами от 3 шт | 100 г | 90.- |
|  Хинкали свинина/говядина от 3 шт | 100 г | 80.- |
|  Хинкали с сыром от 3 шт | 100 г | 90.- |
|  Хинкали из Тбилиси в сливочно-чесочном соусе | 450 г | 410.- |
|  Хинкали из Рустави в овощном соусе | 450 г | 410.- |
|  Хинкали из Батуми в красном пряном грузинском соусе | 450 г | 420.- |
|  Поджарка | 1 шт | 15.- |
|  Дюжина хинкали По три штуки каждого: с бараниной, говядиной, грибами, сыром | 12 шт | 900.- |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|-------------|-------|
|  Кучмачи Обжаренные куриные потрошки с добавлением репчатого лука, граната, чеснока и специй | 230 г | 420.- |
|   Чашушули из говядины Говядина, томлёная в белом вине с овощами, специями и зеленью | 300 г | 580.- |
|  Оджахури из свинины Свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, помидорами, болгарским перцем, чесноком и луком | 350 г | 590.- |
|  Оджахури из курицы | 350 г | 480.- |
|  Оджахури из баранины | 350 г | 520.- |
|   Оджахури с грибами | 320 г | 520.- |
|  Чахохбили из курицы Кусочки курицы в густом соусе из томатов, сладкого перца и пряностей | 350 г | 490.- |
|  Чкмерули из курицы Бедро куриное без кости, приготовленное в чесночно-сметанном соусе, с добавлением зелени и приправ | 250 г | 450.- |
|  Куриное филе сакартвело Обжаренное куриное филе с луком, грибами, сладким перцем в сливочном соусе с пармезаном | 300 г | 530.- |
|  Сёмга тушёная с овощами | 250 г | 950.- |
|  Форель по-Кавказски Обжаренная речная форель без кости | 180/30/30 г | 750.- |
|  Пиросмани Обжаренная свинина с курицей, шампиньонами, луком, сладким перцем под сыром сулугуни | 250 г | 520.- |

МАНГАЛ

| | | |
|----------------------------------|--------------|---------------|
| Шашлык из баранины | 150/40/140 г | 660.- |
| 🍷 Шашлык из свинины | 150/40/140 г | 550.- |
| Шашлык из говядины | 150/40/140 г | 610.- |
| 🍷 Шашлык из курицы | 150/40/140 г | 480.- |
| Люля-кебаб из баранины | 150/40/140 г | 550.- |
| Люля-кебаб из курицы | 150/40/140 г | 450.- |
| Люля-кебаб из говядины | 150/40/140 г | 530.- |
| 🍷 Люля-кебаб из говядины в тесте | 356 г | 550.- |
| 🍷 Перепёлка на мангале | 350 г | 900.- |
| 🍷 Куриное бедро на кости | 340 г | 550.- |
| 🍷 Корейка барашка на гриле | 330 г | 1400.- |
| Дорадо на углях | 250/40 г | 880.- |
| Стейк из сёмги | 220/40 г | 980.- |
| Форель на мангале | 190/40 г | 750.- |

Для компании

| | | |
|--|--------|---------------|
| 🍷 Садж для друзей | 1090 г | 2000.- |
| <small>Шашлык из свинины, шашлык из курицы, куриное бедро на кости, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из говядины, картофель на углях, лук маринованный</small> | | |
| 🍷 Садж для настоящих Генацвале | 2070 г | 5650.- |
| <small>Шашлык из курицы, шашлык из свинины, шашлык из говядины, шашлык из баранины, куриное бедро на кости, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из баранины, перепелка на мангале, корейка барашка на гриле, картофель на углях, лук маринованный</small> | | |

СОУСЫ






| | | |
|--|------|-------------|
| Наршараб | 50 г | 90.- |
| <small>Кисло-сладкий гранатовый соус</small> | | |
| ✦ Ткемали | 50 г | 90.- |
| <small>Пряный соус из сливы</small> | | |
| 🍷 Сацебели | 50 г | 90.- |
| <small>Острый томатный соус с грузинскими пряностями</small> | | |
| Сырный | 50 г | 90.- |
| Аджика | 50 г | 90.- |
| Сметанно-чесночный | 50 г | 90.- |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---|-------|--------------|
|   Болгарский перец на мангале | 1 шт | 150.- |
|   Баклажан на мангале | 100 г | 150.- |
|   Помидор на гриле | 1 шт | 100.- |
|  Шампиньоны гриль | 150 г | 300.- |
|   Лук красный на мангале | 1 шт | 50.- |
|  Картофель на углях | 180 г | 240.- |
| Пюре картофельное | 150 г | 150.- |
|  Картофель фри | 150 г | 180.- |
|  Картофельные дольки | 150 г | 180.- |
|  Рис | 150 г | 150.- |
|   Булгур с овощами | 135 г | 180.- |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|-------|--------------|
|  Грузинские сладости | 100 г | 450.- |
| Торт маковый со смородиной | 133 г | 450.- |
| Торт медовый с клюквой | 129 г | 400.- |
|  Торт Сан Себастьян | 117 г | 400.- |
|  Меренговый рулет с фисташкой и малиной | 100 г | 400.- |
| Чизкейк с гранатом | 93 г | 400.- |
| Чизкейк Сникерс | 133 г | 450.- |
|  Десерт Шу | 50 г | 210.- |
|  Маковый эклер | 80 г | 260.- |

 Новое  Хит  Постное  Острое  Традиционное