

# ГИВИКО

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН





«ГИВИКО» ВСЕГДА С ТОБОЙ



ФОТО БЛЮД ТУТ  
СКАНИРУЙ QR-КОД

# ЧАЙ

## ГРАНАТОВЫЙ

Насыщенный гранатовый чай с мятой

1000 мл — 350 —

## ВИШНЁВЫЙ

Яркий вкус вишни и долек апельсина с ароматом лесного ореха и мяты

1000 мл — 520 —

## ДИКИЕ ТРАВЫ

Травяной чай с листьями брусники, ромашки и липы

1000 мл — 410 —

## ГРУШЕВЫЙ

Насыщенный грушевый чай с мятой

1000 мл — 410 —

## ЧЁРНЫЙ ЧАЙ АССАМ

500 мл — 230 —

## ОБЛЕПИХОВЫЙ

Тонизирующий чай с ягодами облепихи и мяты

1000 мл — 410 —

## АЛТАЙСКИЙ

Ароматный чёрный чай с нотами смородины, ежевики

1000 мл — 410 —

## ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

500 мл — 230 —

## ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ СЕНЧА

500 мл — 230 —

## ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ С ЖАСМИНОМ

500 мл — 230 —

## СМОРОДИНА-БАЗИЛИК

Сочетание смородины и лимона, на зелёном чае с базиликом

1000 мл — 520 —

## МАНГО-МАРАКУЙЯ

Нотки тропических фруктов в сочетании с зелёным чаем

1000 мл — 520 —

## ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ

Согревающий лимонно-имбирный чай, на основе зелёного чая с мёдом и мятой

1000 мл — 410 —

## ЧАЙНЫЙ СЕТ

- Чёрный / зелёный чай
- 4 вида варенья
- орехи: фундук, грецкие
- сухофрукты: курага, финики

1000 мл — 660 —

# КОФЕ

## ЭСПРЕССО

40 мл — 160 —

## КАПУЧИНО

175 мл — 230 —

## ЛАТТЕ

200 мл — 250 —

\* Сиропы: кокос, орех, солёная карамель

## АМЕРИКАНО

140 мл — 190 —

## ГЛЯСЕ

200 мл — 230 —

— 80 —



# ФРЕШИ

## МОРКОВНЫЙ

Со сливками

300 мл — 350 —

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ

300 мл — 490 —

## ЯБЛОЧНЫЙ

300 мл — 410 —

# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

## ГРАНАТОВЫЙ

\* Объем указан с учётом льда

300 мл — 240 —

1300 мл — 710 —

## ТРОПИЧЕСКИЙ

\* Объем указан с учётом льда

300 мл — 240 —

1300 мл — 710 —

## МОХИТО

\* Объем указан с учётом льда

300 мл — 240 —

1300 мл — 710 —

## КЛЮКВЕННЫЙ

\* Объем указан с учётом льда

300 мл — 240 —

1300 мл — 710 —

# НАПИТКИ

## НАТАХТАРИ

500 мл — 340 —

## КОМПОТ АЙВА

250 мл — 120 —

1000 мл — 370 —

## RICH ТОНИК

330 мл — 230 —

## СОК ДОБРЫЙ

В ассортименте

250 мл — 150 —

## БОРЖОМИ

500 мл — 300 —

## КОМПОТ ВИШНЯ

250 мл — 120 —

1000 мл — 360 —

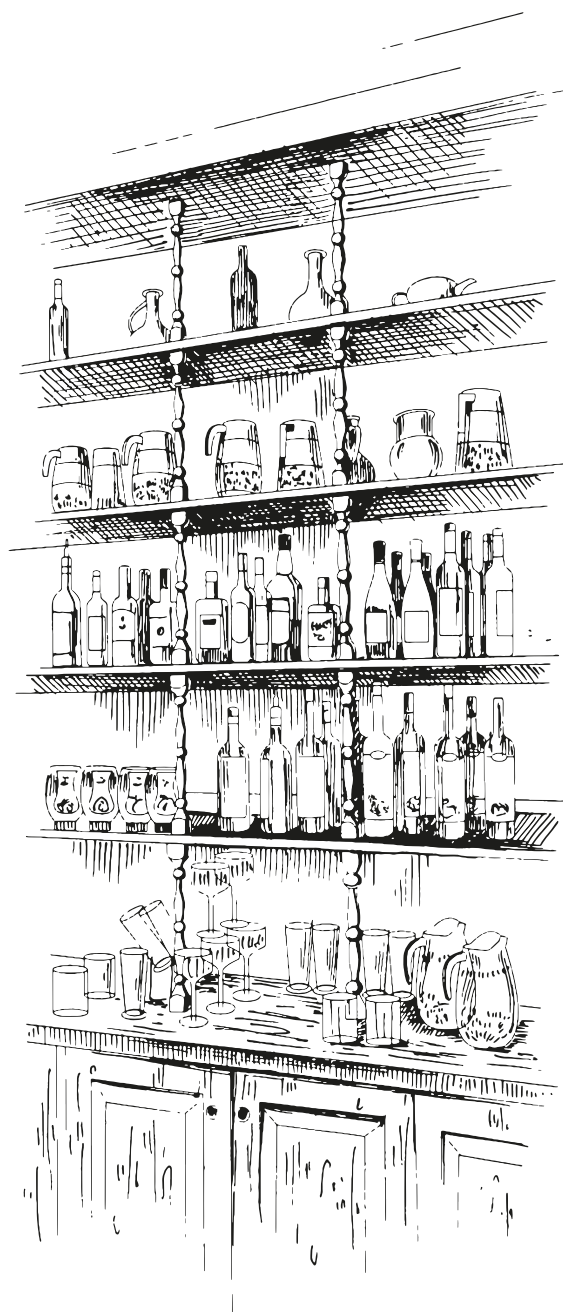
## КОЛА

330 мл — 200 —

## ВОДА

В ассортименте

330 мл — 240 —



# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## ДУШИСТЫЙ

\* Объем указан с учётом льда.

Освежающий коктейль на основе сока яблока и винограда в сочетании с душистой мятой, киви и сиропом бузины

250 мл — 310 —

## ЖОЛО

\* Объем указан с учётом льда.

Пикантный вкус малинового пюре и ананасового сока с добавлением сиропа личи и лимонного сока

300 мл — 310 —

## МСХАЛИ

\* Объем указан с учётом льда.

Насыщенный вкус груши в сочетании с лимонным соком и бузиной

210 мл — 310 —

## НИАВИ

\* Объем указан с учётом льда.

Яркий вкус маракуйи в сочетании с грушей и лимонным соком

210 мл — 310 —

# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## Виски

JAMESON  
50 мл — 510 —

WILLIAM LAWSON'S  
50 мл — 360 —

JIM BEAM  
50 мл — 470 —

JACK DANIEL'S  
50 мл — 630 —

## Коньяк

АСКАНЕЛИ 3\*  
50 мл — 360 —

АСКАНЕЛИ 5\*  
50 мл — 380 —

MARTELL  
50 мл — 590 —

ГОРГАСАЛИ 4\*  
50 мл — 330 —

ГОРГАСАЛИ 5\*  
50 мл — 360 —

## Водка

ЧАЧА ОСОБАЯ 40°  
50 мл — 330 —

ЧАЧА АСКАНЕЛИ  
ЗОЛОТАЯ  
50 мл — 350 —

ЧАЧА АСКАНЕЛИ  
ПЛАТИNUM  
50 мл — 370 —

ХАНСКАЯ  
50 мл — 270 —

АРХАНГЕЛЬСКАЯ  
50 мл — 250 —

БЕЛУГА НОБЛ  
50 мл — 430 —

АНАСЕУЛИ  
50 мл — 410 —

## Текила

OLMECA BLANCO  
50 мл — 490 —

## Пиво

ГИВИКО  
Светлое, разливное, 4%  
300 мл — 220 —  
500 мл — 330 —

KRUSOVICE  
Темное, 4,1%  
450 мл — 370 —

OETTINGER WEISS  
Светлое, нефiltroванное, 4,9%  
450 мл — 290 —

НАТАХТАРИ  
Светлое, фильтрованное, 5%  
500 мл — 440 —

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО  
В ассортименте  
330 мл — 390 —

## Ром

HAVANA CLUB 3\*  
50 мл — 440 —

## Джин

BEEFEATER  
50 мл — 490 —

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## ГРУЗИНСКИЙ МОХИТО

\* Объем указан с учётом льда

Невероятно освежающее сочетание лайма, виноградного сока, мяты и чачи

300 мл — 420 —

## ЗУГДИДИ

\* Объем указан с учётом льда

Необычное сочетание джина и зелёного чая, с добавлением сиропа лайма и мангового пюре

210 мл — 420 —

## ГРАНАТ ФИЗЗ

\* Объем указан с учётом льда

Освежающий коктейль на основе игристого вина, с добавлением гранатового сока и сиропа личи

210 мл — 450 —

## СОФИКО

\* Объем указан с учётом льда

Яркий запоминающийся коктейль на основе джина, с добавлением малинового пюре и ананасового сока

250 мл — 550 —

## КИЗИЛОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Согревающий напиток на основе красного грузинского вина с кизилом, урюком и мёдом

260 мл — 500 —

## КРАСНОЕ МОРЕ

\* Объем указан с учётом льда

Нотки манго и клюквы, придающие текиле особый незабываемый вкус

220 мл — 490 —



# ВИННАЯ КАРТА

## Красное полусладкое

КИНДЗМАРАУЛИ  
ДЗМЕБИ

150 мл — 460 —  
750 мл — 2200 —

КИНДЗМАРАУЛИ  
ИВЕРИЯ

150 мл — 480 —  
750 мл — 2300 —

КИНДЗМАРАУЛИ  
АСКАНЕЛИ

150 мл — 560 —  
750 мл — 2700 —

САПЕРАВИ МУСКАТ  
БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ

750 мл — 3300 —

КИНДЗМАРАУЛИ  
МАРАНИ

750 мл — 3990 —

ХВАНЧКАРА  
ИВЕРИЯ

750 мл — 4400 —

ХВАНЧКАРА  
МАРАНИ

750 мл — 5150 —

## Красное сухое

САПЕРАВИ  
ДЗМЕБИ

150 мл — 460 —  
750 мл — 2200 —

САПЕРАВИ  
ИВЕРИЯ

150 мл — 460 —  
750 мл — 2200 —

ПАЛАВАНИ  
ПИРОСМАНИ

Полусухое  
750 мл — 2750 —

МУКУЗАНИ  
БАТОНИС  
МАРАНИ

750 мл — 2950 —

САПЕРАВИ  
МАРАНИ

750 мл — 3050 —

МУКУЗАНИ  
МАРАНИ

750 мл — 3850 —

ПАЛАВАНИ  
САПЕРАВИ  
КВЕВРИ

750 мл — 4400 —

САПЕРАВИ  
САТРАПЕЗО

750 мл — 5900 —

## Белое полусладкое

ТВИШИ МЕГОБАРИ

750 мл — 3800 —

ТВИШИ МАРАНИ

750 мл — 4200 —

## Белое сухое

ЦИНАНДАЛИ  
АСКАНЕЛИ

150 мл — 480 —  
750 мл — 2300 —

ТАМАРИАНИ  
РКАЦИТЕЛИ

750 мл — 2600 —

БАТОНИС МАРАНИ  
КИСИ МЦВАНЕ

150 мл — 590 —  
750 мл — 2850 —

ЦИНАНДАЛИ  
МАРАНИ

750 мл — 3050 —

ПАЛАВАНИ  
РКАЦИТЕЛИ  
КВЕВРИ

750 мл — 3900 —

РКАЦИТЕЛИ  
КВЕВРИ  
САТРАПЕЗО

750 мл — 5900 —

## Игристое

ПРОСЕККО БОРГО

сухое  
200 мл — 890 —

ТАМАНСКОЕ

полусладкое  
750 мл — 1700 —

ИВЕРИЯ

полусухое  
750 мл — 2400 —

МАРАНИ РОЗОВОЕ

сухое  
750 мл — 2400 —

## Розовое

САПЕРАВИ РОЗЕ  
МАРАНИ

750 мл — 3200 —

## Новый свет

СОВИНЬОН БЛАН

Германия, белое полусухое  
750 мл — 2200 —

ЛАС ЛИЛАС  
ВИНЬЮ ВЕРДЕ РОЗЕ

Португалия, розовое полусухое  
750 мл — 2400 —

РИСЛИНГ

Германия, белое полусухое  
750 мл — 2500 —

РИСЛИНГ КЛАССИК

Германия, белое полусухое  
150 мл — 590 —  
750 мл — 2850 —

### ГРАНАТОВЫЕ ШОТЫ 6 ШТ.

Апельсиновый ликер, пюре малины,  
лимонный сок, гранатовый сироп

250 мл — 590 —

### БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

В ассортименте

750 мл — 2100 —

# ЗАКУСКИ

## ПХАЛИ

Традиционная грузинская закуска из овощей: свёклы, баклажана, болгарского перца в сочетании с молотым грецким орехом. Подается с мчади и чипсами из лаваша

370 г. — 490 —

## АССОРТИ ЗАКУСОК

Традиционные грузинские закуски: пхали, патрижани, долма, сациви, микс сыров, лобио, в сочетании с джонджоли и зеленью. Подается с домашними лепешками Мчади

720 г. — 1300 —

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Настоящий фермерский сыр Сулугуни, Чечил, копчёный Сулугуни, ореховый, сыр с плесенью. Подается с виноградом и мёдом

340 г. — 870 —

## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи: помидоры черри, перец чили, огурцы короткоплодные, редис, базилик, зелёный лук, петрушка, кинза, тархун, чеснок

580 г. — 630 —

## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Мандарины, груша, гранат, виноград, яблоко, киви

665 г. — 830 —

## СОЛЕНЬЯ

Капуста мжаве, комбосто, перец маринованный, огурцы маринованные, Джонджоли

370 г. — 830 —

## МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Буженина, куриный рулет, срез баранины на вертеле

395 г. — 1280 —

## АДЖАПСАНДАЛИ

Знаменитое овощное рагу из тушёных баклажанов, томатов, сладкого перца, приправленное пряной зеленью, украшенное чили перцем

300 г. — 480 —



## СОКО В КЕЦАХ

Грибы, запечённые под сыром Сулугуни до аппетитной корочки

200 г. — 530 —

## ЖАРЕНый СУЛУГУНИ

Сулугуни в ореховой панировке, подается с мятой и медом

260 г. — 480 —

## ЛОБИО

Горячая грузинская закуска из фасоли, грецких орехов, кинзы и перца чили

370 г. — 390 —

## ПАТРИЖАНИ

Рулетки из баклажанов с начинкой из грецких орехов с добавлением грузинских специй и кинзы

240 г. — 530 —



# САЛАТЫ

## САЛАТ С ТАРХУНОМ

Лёгкий салат из запечённой телятины в сочетании со свежими овощами, салатного микса, с добавлением свежего тархуна и соуса Сациви

150 г. — 570 —

## САЛАТ С ЩАВЕЛЕМ

Салат из свежих томатов, имеретинского сыра, щавеля, заправленный оливковым маслом

220 г. — 470 —

## ТБИЛИСУРИ

Национальный грузинский салат из нежной буженины, красной фасоли, болгарского перца, чеснока, красного лука, кинзы, солёных огурцов, оливкового масла, грецкого ореха и пряных специй

220 г. — 620 —

## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ КАРТУЛИ

Традиционный грузинский лёгкий салат из свежих овощей, листьев шпината, оливкового масла, орехов и винного уксуса

200 г. — 510 —

## САЛАТ СААМО

Традиционный грузинский салат из обжаренных до хрустящей корочки баклажанов, свежего помидора, зелёного лука с добавлением сливочного сыра, граната, кинзы, тыквенных семечек и оливкового масла

195 г. — 510 —

## ТЕВЗИАНИ

Салат из лосося, сливочного сыра, апельсина, вяленых томатов и салатного микса, заправленный соусом Сахалисо

200 г. — 720 —

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИВЕРИЯ

Нежная телятина с болгарским перцем, красной фасолью и свежей зеленью с грузинскими специями и соусом Наршараб

200 г. — 740 —

## ГЕМРИЭЛИ

Необычное сочетание запечённой свеклы, помидоров и сыра Сулугуни со свежим шпинатом с добавлением грецкого ореха, кинзы, специй и соуса Наршараб

180 г. — 510 —

## САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ ИНДАУРИ

Индейка идеально подходит для нашего салата с сочными листьями салатного микса и цитрусовой свежестью апельсиновой заправки

175 г. — 560 —







## СУПЫ

### ЧАНАХИ

Кусочки нежной баранины, перца, картофеля и баклажанов, томлённые с помидорами, чесноком, острым перцем и зеленью

350 г. — 640 —

### ХАРЧО

Национальный грузинский суп из телятины с рисом, кориандром, кинзой и жгучим перцем

350 г. — 490 —

### СУП С ХИНКАЛИ

Насыщенный бульон из аджики с добавлением мини-хинкали из телятины

250 г. — 450 —

### КРЕМ-СУП ЧИХИРТМА

Густой крем-суп на основе куриного бульона и специй, украшенный кусочками курицы и чипсами из тонкого лаваша

340 г. — 450 —

### ХАШЛАМА ПО-КАХЕТИНСКИ

Наваристый прозрачный бульон с кусочками телятины, овощами и зеленью

350 г. — 470 —

### УХА

Сливочный суп из лосося, моркови, картофеля и лука-порей

300 г. — 560 —

## ЛАВАШ

### ЛАВАШ ПОРЦИОННЫЙ

100 г. — 70 —

### ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

250 г. — 100 —

### ЛАВАШ ЧЕСНОЧНЫЙ

250 г. — 90 —

### ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

500 г. — 200 —



# ГОРЯЧЕЕ

## БУГЛАМА АДЖАРСКАЯ

Нежная томлённая баранина с овощами и нутом, с добавлением запечённого картофеля и щавеля

270 г. — 700 —

## ЧАХОХБИЛИ

Знаменитое блюдо грузинской кухни из томлёного цыплёнка с луком, томатами, яйцом и специями

300 г. — 530 —

## ЧАШАШУЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

Нежная баранина томлёная в томатном соусе, приправленная специями. Украшается свежей зеленью и кольцами лука.

420 г. — 700 —

## ИНДЕЙКА «ПОРТОХАЛИ»

Нежное филе индейки, замаринованное в соке апельсина с пряностями и запечённое с баклажанами и грибами. Подаётся с вишнёвым соусом

270 г. — 670 —

## САЦИВИ

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом Сациви из грецких орехов и мегрельский специй

350 г. — 460 —

## ЧКМЕРУЛИ

Сочные обжаренные кусочки курицы в сливочно-чесночном соусе, приправленные специями

260 г. — 480 —

## ДОЛМА

Малосольные листья винограда, начинённые мясным фаршем, рисом и мятой, томлённые в собственном соку. Подается со сливочным соусом

280 г. — 530 —

## ТЕЛЯТИНА МЕТЕХИ

Нежная телятина, томлённая в сливках с грибами и зеленью, с добавлением солёного огурца, помидоров Черри и мегрельских специй

250 г. — 830 —

## ОДЖАХУРИ

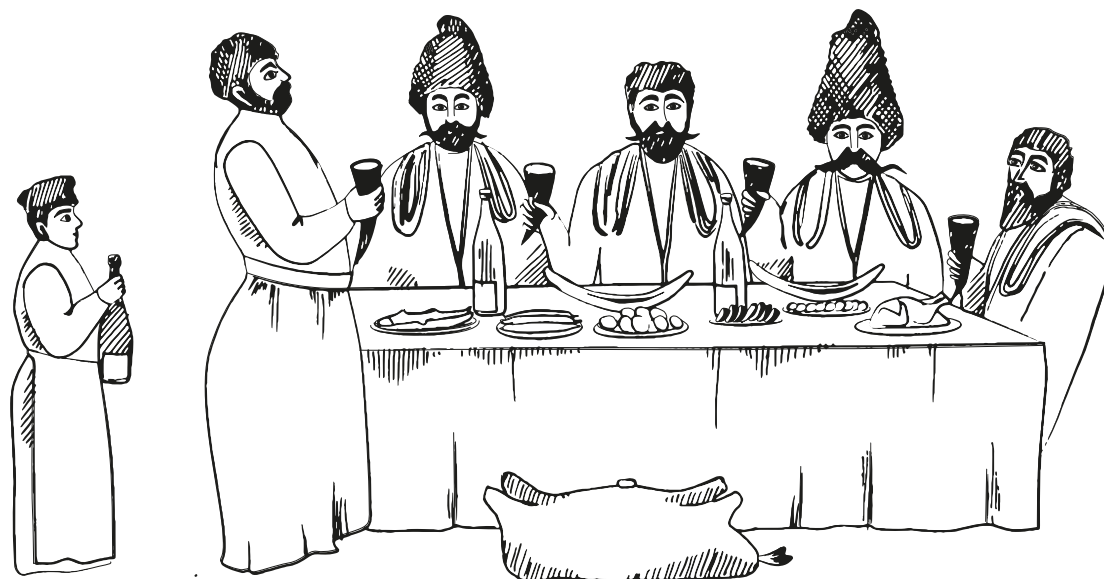
Домашнее жаркое из нежной свинины с картофелем, томатами, зеленью, с соусом Сацебели и луком

360 г. — 590 —

## СВИНИНА ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Свинина, запечённая под сыром, с грибами, картофелем и специями

290 г. — 640 —



# ХИНКАЛИ

## С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

Классические  
270 г. — **280** —  
Жареные  
240 г. — **340** —  
Шпинатные  
270 г. — **280** —

## С ТЕЛЯТИНОЙ

Классические  
270 г. — **290** —  
Жареные  
240 г. — **340** —  
Шпинатные  
270 г. — **310** —

## С БАРАНИНОЙ

Классические  
270 г. — **310** —  
Жареные  
240 г. — **340** —  
Шпинатные  
270 г. — **330** —

## С ГРИБАМИ И СЫРОМ

Классические  
270 г. — **310** —  
Жареные  
240 г. — **340** —

## С КРЕВЕТКАМИ

Классические хинкали.  
Подаются с соусом  
\*Острые  
270 г. — **550** —

## С ЛОСОСЕМ

Классические хинкали.  
Подаются с соусом  
\*Острые  
270 г. — **570** —

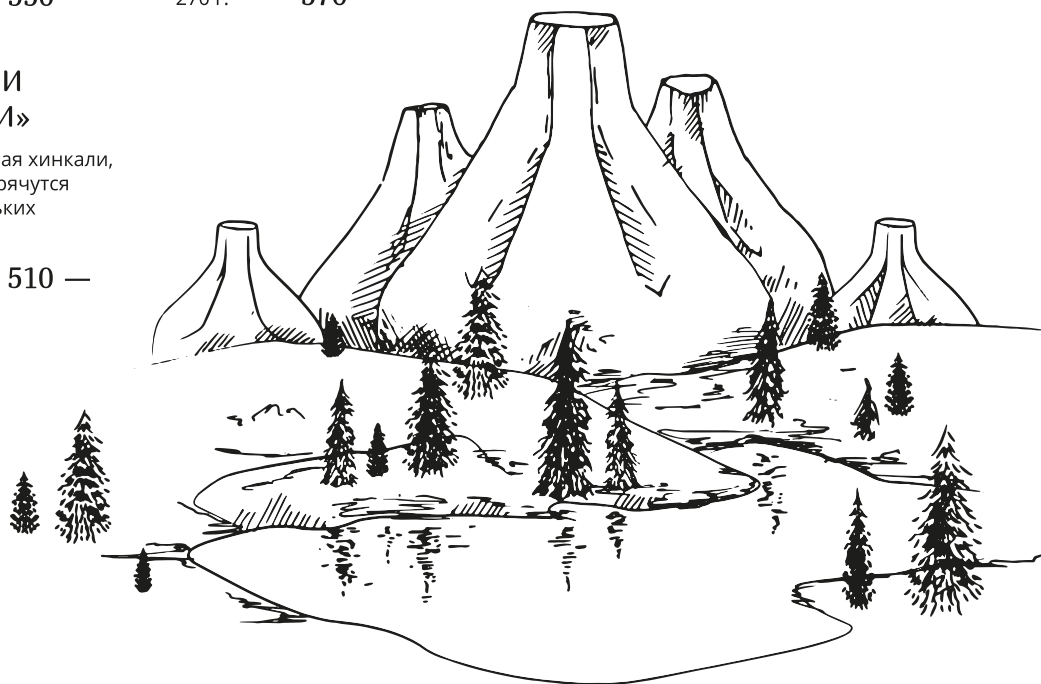
## С СЫРОМ И МЯТОЙ

Классические  
270 г. — **310** —

## ХИНКАЛИ «ОРСУЛИ»

Одна большая хинкали,  
в которой прячутся  
пять маленьких  
с телятиной

500 г. — **510** —



# ЧЕБУРЕКИ

## ЧЕБУРЕЧНОЕ ОБЛАКО ГАБЕРИЛИ С СЫРОМ

300 г. — **490** —

## ЧЕБУРЕЧНОЕ ОБЛАКО ГАБЕРИЛИ С БЕКОНОМ

400 г. — **490** —

## ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

130 г. — **260** —

## ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ

130 г. — **260** —

## ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

130 г. — **260** —

## ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

130 г. — **270** —



# БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ ХХL

Открытый пирог в виде лодочки с начинкой из сыра Сулугуни с растопленным сливочным маслом и слегка запечённым яйцом

640 г. — 750 —

## ХАЧАПУРИ ТАВАДУРИ

Круглый закрытый пирог из микса грузинских сыров с добавлением мяты и ломтиков запечённого сыра сверху

420 г. — 790 —

## ХАЧАПИЦЦА

Сочная и румяная выпечка в виде открытого круглого хачапури с начинкой из овощей и телятины

580 г. — 650 —

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Круглый закрытый пирог с начинкой из сыров Сулугуни и Имеретинского с аппетитной корочкой из сыра сверху

400 г. — 680 —

## ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ

Закрытый хачапури с добавлением лосося, шпината и сливочного сыра, украшенный кунжутом

340 г. — 710 —

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Открытый пирог в виде лодочки с начинкой из сыра Сулугуни с растопленным сливочным маслом и слегка запечённым яйцом

240 г. — 470 —

## ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Оригинальный хачапури из региона Гурия в форме полумесяца. Готовится с добавлением сыра Сулугуни, зелёного лука, отварного яйца и грузинских специй

430 г. — 550 —

## ХАЧАПУРИ ХАЧАМСХАЛИ

Круглый хачапури с начинкой из сыра Сулугуни и сливок, с добавлением слайсов груши и украшенный сыром с плесенью

530 г. — 590 —

## ХАЧАПУРИ ХОРЦИАНИ

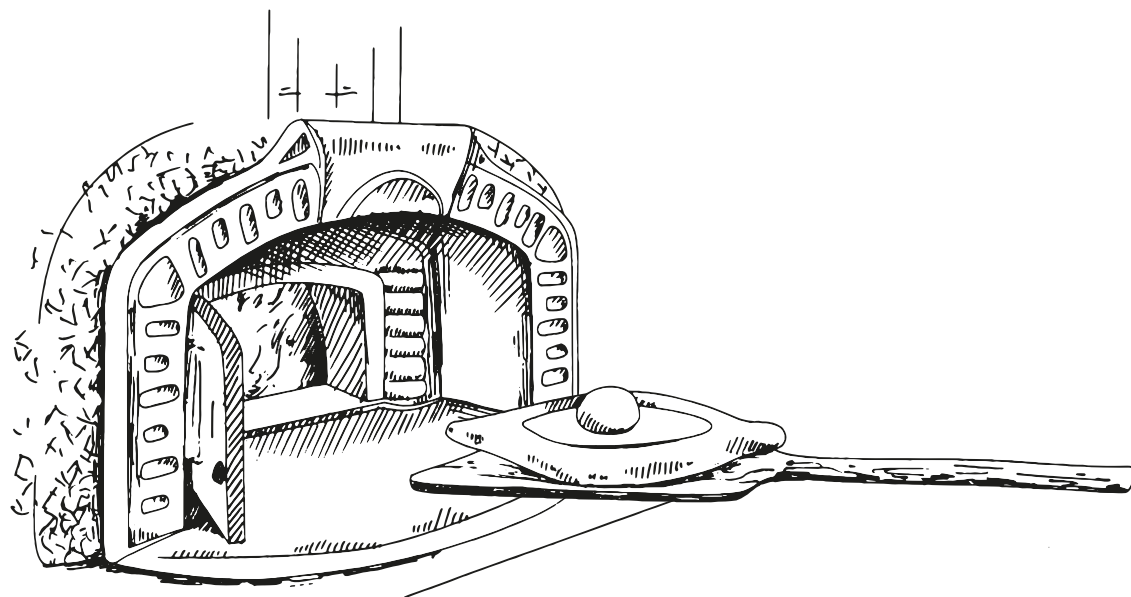
Сочный люля-кебаб из телятины, который спрятался внутри хачапури с сыром. Подаётся с красным маринованным луком и соусом Сацебели

370 г. — 540 —

## ХАЧАПУРИ ЧИБРУЛИ

Необычное сочетание обжаренных овощей в томатном соусе в хачапури с добавлением перепелиных яиц, салата Тоскана, томатов черри, заправленных соусом Сахалисо

350 г. — 520 —



# МАНГАЛ

## ДЗВАЛИ

Сочная телятина на ребре в грушевом соусе, украшенная свежей зеленью и кукурузой

450 г. — 990 —

## ЦЫПЛЕНОК ТАПАКИ

Цыплёнок, приготовленный на гриле, с фирменным соусом

240 г. — 820 —

## НЭКНИ

Свинные ребра горячего копчения в горчичном соусе, подаются с запечённым яблоком и Дждонджи

570 г. — 760 —

## ЛОСОСЬ ОРАГУЛИ

Подаётся на шампуре с лёгким салатом и шпинатным соусом

260 г. — 1200 —

## МАКРЕЛИ

Скумбрия горячего копчения с запечённым картофелем в сливочно-чесочном масле, подается с соусом Дзадзики

615 г. — 780 —

## ШЕБОЛИЛИ

Буженина горячего копчения с овощным рагу «Аджасандали» из тушеных баклажанов, томатов, сладкого перца, шампиньонов, подается с домашней аджикой

280 г. — 630 —

## КАЛМАХИ

Нежная речная форель, запечённая на мангале, со специями и соусом Сацебели

300 г. — 870 —

# СОУСЫ

30 г. — 95 —

## НАРШАРАБ

Соус из гранатового сока

## ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННЫЙ

Сметана, чеснок, укроп

## МАЦОНИ

Мацони, чеснок, укроп

## СОЛОДОВЫЙ

Соус на основе солода, пряностей и ванили

## АДЖИКА ДОМАШНЯЯ

## КЛЮКВЕННЫЙ

Соус на основе клюквы

## ТКЕМАЛИ

Слива Ткемали, чеснок и травы

## САЦЕБЕЛИ

Томаты, лук, чеснок, кориандр

## САЦИВИ

Грецкий орех, чеснок, острый перец, кориандр, лук

# ЛЮЛЯ-КЕБАБ

## ИЗ БАРАНИНЫ

240 г. — 830 —

## ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

230 г. — 630 —

## ИЗ КУРИЦЫ

240 г. — 510 —

## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СЫРОМ

210 г. — 610 —

# ШАШЛЫК

## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

230 г. — 790 —

## ИЗ КУРИЦЫ

230 г. — 530 —

## ИЗ СВИНИНЫ

230 г. — 670 —

## ИЗ БАРАНИНЫ

230 г. — 830 —

## ИЗ ИНДЕЙКИ

220 г. — 510 —



## ГАРНИР

### ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

230 г. — 410 —

### КАЗБЕК

Картофель, запечённый с вешенками с пряными специями и зеленью

270 г. — 290 —

### КУКУРУЗА

Отварная / на мангале

220 г. — 290 —

### КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

Обжаренный до хрустящей корочки картофель

130 г. — 230 —

### РИС ПО-ГУРИЙСКИ

Рис с овощами и листьями шпината

170 г. — 240 —

### МАЧАХЕЛИ

Овощи на мангале: кукуруза, шампиньоны, помидоры, баклажан, болгарский перец, украшается красным маринованным луком и свежей зеленью

280 г. — 460 —

## ДЕСЕРТЫ

### МАНГОВЫЕ ХИНКАЛИ

Воздушный десерт в виде хинкали, с начинкой из мангового мусса и варёной сгущенкой, политый белой глазурью

220 г. — 350 —

### ШОКОЛАДНЫЙ ХИНКАЛИ

Десерт на основе домашнего бисквита, политый глазурью на подушке из шоколадной крошки

165 г. — 480 —

### ЧУРЧХЕЛА-АРАХИС

Традиционный грузинский десерт с начинкой из домашнего бисквита, солёной карамели и арахиса в сливочном муссе

110 г. — 430 —

### МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Нежнейший сливочный рулет

200 г. — 510 —

### БУРТИ

Клубнично-сливочный десерт в сфере из белого шоколада, политый горячей соленой карамелью

125 г. — 520 —

### МАЦОНИ

Нежнейший десерт на основе мацони с добавлением грецких орехов и мёда

180 г. — 400 —

### ВАРЕНЬЕ

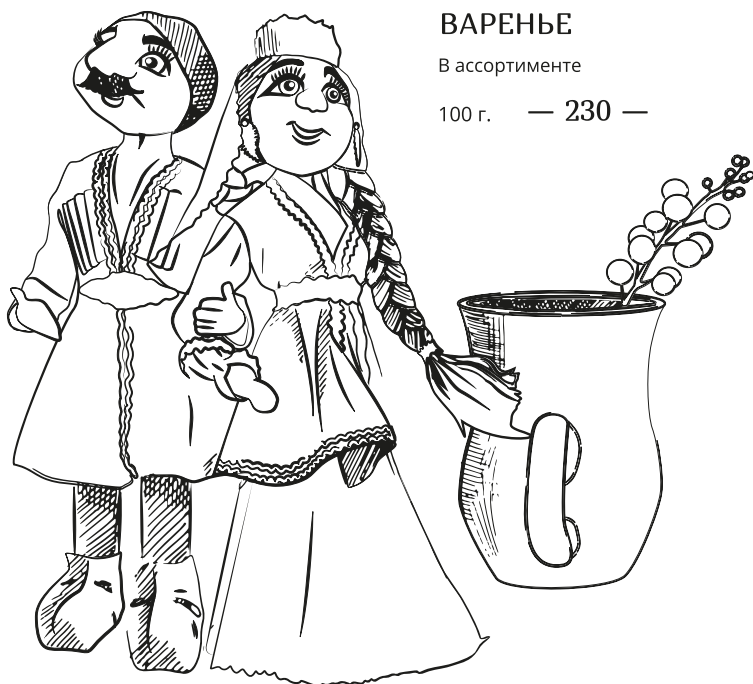
В ассортименте

100 г. — 230 —

### МОРОЖЕНОЕ

Шоколад / Клубника / Ваниль

150 г. — 240 —



Топпинги на выбор: шоколадный, карамель, грецкие орехи

20 г. — 55 —



☎ 8 (843) 225-20-20

📷 GIVIKOKAZAN

📍 ПР. ЯМАШЕВА, 33

🌐 GIVIKO.COM

