

GEORGIAN
CUISINE

ГРУЗИНСКАЯ
КУХНЯ



ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ

Важ, какое
МЕНЮ





ГАМАРДЖОБА, ДРУЗЬЯ!

МЫ СОЗДАЛИ ДЛЯ ВАС РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ КУХНИ
"ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ"

ЧТОБЫ ПЕРЕДАТЬ МНОГОГРАННОСТЬ ГРУЗИИ, ЕЕ КОНТРАСТ И ГАРМОНИЮ, ОГРОМНОЕ КОЛИЧЕСТВО ТРАДИЦИЙ И СОВРЕМЕННУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ, ИСТИННОЕ ТРУДОЛЮБИЕ И ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТЬ, ЛЮБОВЬ К СВОЕМУ ДОМУ И ОТКРЫТОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО, ОСТРОУМИЕ И ДОБРОТУ, МНОГООБРАЗИЕ КРАСОК И ВКУСОВ, КОТОРЫЕ МЫ ОБЪЕДИНИЛИ В СОБИРАТЕЛЬНОЙ АТМОСФЕРЕ УЮТНОГО ГРУЗИНСКОГО ДОМА, ПРИРОДЫ И СОВРЕМЕННОСТИ.



**МЫ ОЧЕНЬ ХОТИМ ПЕРЕДАТЬ ВАМ НАСТРОЕНИЕ
И ИСТИННЫЙ ВКУС БОЛЬШОГО РАЗНООБРАЗИЯ БЛЮД.
ДЛЯ ЭТОГО МЫ СОБРАЛИ РЕЦЕПТЫ ИМЕРЕТИНСКИХ,
ГУРИЙСКИХ, МЕГРЕЛЬСКИХ, КАХЕТИНСКИХ, СВАНСКИХ
И АДЖАРСКИХ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ
И СДЕЛАЛИ АППЕТИТНЫЕ ФОТОГРАФИИ ВСЕХ БЛЮД.**

НО ПОМНИТЕ!

**НИ ОДНА КАРТИНКА НЕ СПОСОБНА ПЕРЕДАТЬ БЕСПОДОБНЫЕ
СЛОЖНЫЕ АРОМАТЫ ЧЕСНОКА И КИНЗЫ, ХМЕЛИ-СУНЕЛИ
И ШАФРАНА, БАЗИЛИКА И ТАРХУНА. А ВЕДЬ ИМЕННО ЭТИ СПЕЦИИ
И ПРЯНОСТИ ДАЮТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЧУВСТВОВАТЬ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
КОЛОРИТ ГРУЗИИ, ЕЕ ВЗРЫВНОЙ И ЩЕДРЫЙ ХАРАКТЕР.**

ВЫПЕЧКА

PASTRIES

ცომეული

НАЦИОНАЛЬНАЯ

*Хачапури по-аджарски - это блюдо,
в котором выстемилась
культура традиций Грузии.
Для грузин это символ семейного ужина,
вкусного завтрака и
хорошего настроения*



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADZHARIAN KHACHAPURI

390 Г. — 430 —

ФОРМА ЭТОГО ХАЧАПУРИ НАПОМИНАЕТ
КОРАБЛЬ АДЖАРСКИХ МОРЕПЛАВАТЕЛЕЙ,
А ЖЕЛТОК СИМВОЛИЗИРУЕТ СОЛНЦЕ.
РАЗМЕШАЙТЕ ЖЕЛТОК С СЫРОМ И ЕЩЬТЕ,
ОТРЫВАЯ БОРТЫ И МАКАЯ В ГОРЯЧИЙ СЫР
THE SHAPE OF THIS KHACHAPURI RESEMBLES THE SHIP
OF ADZHARIAN SAILORS, AND THE YOLK SYMBOLIZES
THE SUN. STIR THE YOLK WITH CHEESE AND EAT.
BREAKING OFF A PIECE OF BREAD AND DIPPING INTO
HOT CHEESE



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

KNASHAPURI WITH SPINACH

380 Г. — 470 —

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

**ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ,
СЫРОМ И УКРОПОМ**

KNASHAPURI WITH POTATOES,
CHEESE AND DILL

420 Г. — 430 —

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

ШОТИС ПУРИ

SHOTIS PURI

120 Г. — 100 —

НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ

CLASSIC GEORGIAN BREAD



ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

KNASHAPURI WITH BACON

540 Г. — 620 —

ФИРМЕННЫЙ ХАЧАПУРИ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА
С БЕКОНОМ И БАЗИЛИКОМ

SIGNATURE CHEF KNASHAPURI
WITH BACON AND BASIL



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KNASHAPURI

420 Г. — 450 —

ХАЧАПУРИ ЩЕДРО ПОСЫПАННЫЙ СЫРОМ
И ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ
KNASHAPURI WITH GENEROUS PORTION OF CHEESE
AND BAKED TO THE CRISPY CRUST

КУБДАРИ

KNIBDARI

410 Г. — 480 —

НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО СВАНЕТИИ.
ПИРОГ С ПРЯНОЙ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ
NATIONAL SWAN DISH.
SPICY CHOPPED BEEF PIE



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERITIAN KHACHAPURI

420 Г. — 450 —
САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ХАЧАПУРИ
КРУГЛОЙ ФОРМЫ
С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ
THE MOST FAMOUS ROUND KHACHAPURI
WITH IMERITIAN CHEESE

ИЗ В МИРЕ СТРАНЫ, КУДА ТАКЖЕ ХОЧЕТСЯ ВЕРНУТЬСЯ ЗА КОНТРАСТНЫМ МНОГООБРАЗИЕМ И УДЕЛОМ

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ



РЕКОМЕНДУЮ!

МЧАДИ

MCHADI

100 Г. — 100 —
ГРУЗИНСКАЯ КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА
GEORGIAN CORN PONE



ХАЧАПУРИ "МНОГО СЫРА"

"EXTRA CHEESE" KHACHAPURI

590 Г. — 630 —



ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED KHACHAPURI

280 Г. — 410 —



ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

ХИНКАЛИ

KHINKALI
ხინკალი

ОПРЕДЕЛЯЕМ
НАЧИНКУ
ПО ХВОСТИКУ

С ГРИБАМИ
КВАДРАТ

С СЫРОМ
ТРЕУГОЛЬНИК

С ГОВЯДИНОЙ
РОВНЫЙ СРЕЗ

С БАРАНИНОЙ
РВАНЫЙ СРЕЗ

С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ
КОСОЙ СРЕЗ

— ЖАРЕННЫЕ —



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

KHINKALI WITH BEEF

100 Г. —80—

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

KHINKALI WITH LAMB

100 Г. —90—

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ

KHINKALI WITH BEEF AND PORK

100 Г. —80—

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

KHINKALI WITH MUSHROOMS

100 Г. —80—

ХИНКАЛИ С СЫРОМ
И ТАРХУНОМ

KHINKALI WITH CHEESE AND TARKHUN

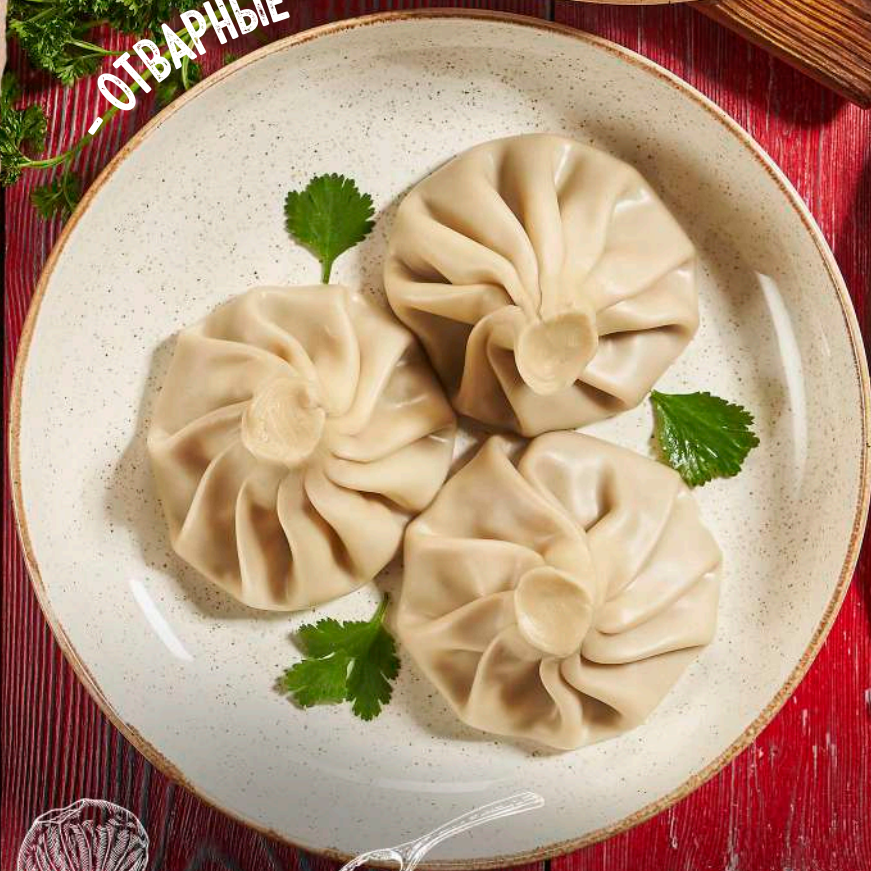
100 Г. —90—

ПОДЖАРКА

FRYING

1 ШТ. —15—

— ОТВАРНЫЕ —



1. БЕРЕМ
ЗА ХВОСТИК

2. НАДКУСЫВАЕМ ТЕСТО.
ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН

3. ДОБАВЛЯЕМ СОУС
ЛОЖЕЧКОЙ

4. КУШАЕМ ОСТАЛЬНОЕ.
ОСТАВЛЯЕМ ХВОСТИКИ

5. ЗАПИВАЕМ ЧАЧЕЙ.
НО МОЖНО И ВИНОМ!

**ХИНКАЛИ
С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
В ГРУЗИНСКОМ СОУСЕ**

KHINKALI WITH BEEF AND PORK IN GEORGIAN SAUCE

520 Г. — 470 —

В Грузии говорят:
Вы не можете купить счастье,
но вы можете купить хинкали.
Что в принципе одно и то же.

ХИНКАЛИ, СЛЕПЕННЫЕ С ДУШОЙ И БОЛЬШОЙ ЛЮБОВЬЮ!

**ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

BEEF KHINKALI IN CREAM SAUCE

520 Г. — 450 —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

ცივი კერძები

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

GEORGIAN CHEESES PLATTER

450 Г. — 830 —

СВЕЖИЙ И КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ,
ИМЕРИТИНСКИЙ СЫР, СЫР ЧЕЧИЛ
FRESH AND SMOKED SULUGUNI CHEESE,
IMERITTIAN CHEESE AND CHECHIL CHEESE

ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

ASSORTED GEORGIAN PLATTER

610 Г. — 950 —

3 ВИДА ПХАЛИ: СО ШПИНАТОМ,
ФАСОЛЮ И СВЕКЛОЙ,
СЫР: ИМЕРИТИНСКИЙ, СУЛУГУНИ И ЧЕЧИЛ,
КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА И ДЖОНДЖОЛИ
3 KINDS OF PKHALI - WITH SPINACH,
GREEN BEANS AND RED BEET;
IMERITTIAN, SULUGUNI AND CHECHIL CHEESE;
CORN PONE AND JONJOLI



**СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

HERRING FILLET WITH BOILED POTATOES

220 Г. – 370 –

Как говорят в Грузии:

“Закуски можно сравнить с песней:
Они такие же душевные
и многоголосые.

Они разнообразны: с обилием специй,
душистого перца и орехов.
Поэтому мы очень тщательно выбираем овощи
и продукты. И не идем на компромиссы,
когда речь идет о свежести.



ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

FRESH GREENS

100 Г. – 370 –



**СЕМГА
СЛАБОСОЛЕНАЯ**

LIGHT-SALTED SALMON

120/50 Г. – 750 –

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

FRESH VEGETABLES AND GREENS PLATTER

400 Г. – 570 –

ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,
РЕДИС, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, SWEET PEPPER,
RADISH AND FRESH GREENS



ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

BOILED TONGUE WITH HORSE RADISH

150/30/10 Г. – 630 –



სიუვარულს გაუმარჯოს
სიკვარულე უამარჯჯოს! За любовь!



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

MEAT PLATTER

220/20 Г. – 930 –

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ ГОВЯДИНА, ВЕТЧИНА,
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ И КАЗЫЛЫК
COOKED SMOKED BEEF, HAM,
BOILED BEEF TONGUE AND KAZYLYK
(HORSE MEAT SAUSAGE)



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

MARINATED VEGETABLES PLATTER

580 Г. – 850 –

МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ,
ДЖОНДЖОЛИ, ЧЕРЕМША, ОГУРЧИКИ,
ПАТИССОНЫ, ГУРИЙСКАЯ КАПУСТА,
ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЧЕСНОК И ОРЕХИ

MARINATED GREEN TOMATOES, JONJOLI, RAMSON,
CORNICHONS, SQUASH, GURIAN CABBAGE,
CHILI PEPPER, GARLIC AND NUTS



АДЖАПСАНДАЛИ

AJAPSANDALI

210 Г. — 420 —

АРОМАТНОЕ ГРУЗИНСКОЕ РАГУ ИЗ ЛУКА, БАКЛАЖАНОВ, ПОМИДОРОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА. ПРИПРАВЛЕННОЕ АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ
AROMATIC GEORGIAN SAUTE OF ONION, EGGPLANTS, TOMATOES AND SWEET PEPPER, SEASONED WITH SPICES AND GREENS

ПХАЛИ С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ

GREEN BEANS PKHALI

150 Г. — 350 —

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

RED BEET PKHALI

150 Г. — 350 —

ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ

SPINACH PKHALI

150 Г. — 370 —

К пхали рекомендуем заказать кукурузную лепешку — Мгади



БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

MTSKHETA

250/40 Г. — 480 —

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ
СЫРОМ ГАУДА, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ
FRIED EGGPLANT STUFFED WITH GOUDA CHEESE,
WALNUTS AND AROMATIC SPICES

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

FRESH VEGETABLES
AND GREENS PLATTER

200 Г. — 420 —

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ,
ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ПАРУ
ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
TENDER STEAMED CHICKEN FILLET
IN WALNUT SAUCE



ДЖОНДЗОЛИ

JONJOLI

110 Г. — 450 —

ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ
ЗАКУСКА, КАПЕРНИК
TRADITIONAL GEORGIAN
APPETIZER, CAPERS

БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

BADRJANI

200/20 Г. — 470 —

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА
EGGPLANT ROLLS WITH WALNUTS,
SPICES AND POMEGRANATE SEEDS



САЛАТЫ SALADS

სალათები

САКАРТВЕЛО

SAKARTVELO

240 Г. — 390 —

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ, СОЧНЫМИ ОГУРЦАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ. С КЛАССИЧЕСКОЙ ЗАПРАВКОЙ — КАХЕТИНСКОЕ МАСЛО С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

VEGETABLE SALAD WITH TOMATOES, JUICY CUCUMBERS, RED ONION AND GREENS WITH CLASSIC DRESSING — KAKHETIAN OIL WITH WALNUTS



ИВЕРИЯ

IVERIA

190 Г. — 430 —

С ФЕРМЕРСКИМИ СПЕЛЫМИ ПОМИДОРАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ЧЕРРИ, МИКСОМ САЛАТА И МЯГКИМ СЫРОМ. ЗАПРАВЛЯЕМ АРОМАТНЫМ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И ГРУЗИНСКОЙ АДЖИКОЙ

WITH FARM RIPE TOMATOES, SUN-DRIED AND CHERRY TOMATOES, SALAD MIX AND SOFT CHEESE, DRESSED WITH FRAGRANT KAKHETIAN OIL AND GEORGIAN ADJIKA SAUCE



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST

230 Г. — 440 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ С КУСОЧКАМИ ЖАРЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

CRISPY LETTUCE LEAVES WITH SLICES OF ROASTED CHICKEN FILLET, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS. DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE



ЗАЗА

ZAZA

210 г. — 440 —

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ, МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР. ЗАПРАВЛЯЕМ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
FRIED EGGPLANTS, RIPE TOMATOES, SOFT CREAM CHEESE, DRESSED WITH CAHETIAN OIL AND WALNUTS.



НИНО

NINO

235 г. — 450 —

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТРАВАХ БАКЛАЖАНЫ, ЦУКНИНИ, МАРИНОВАННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ, ДЖОНДЖОЛИ, ЗЕЛЕНЬ И СОУС ПЕСТО
EGGPLANTS, ZUCCHINI, BAKED IN HERBS; MARINATED SWEET PEPPER, POTATOES, JONJOLI, GREENS AND PESTO SAUCE



МИМИНО

MIMINO

220 г. — 480 —

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ХРУСТЯЩИЕ КОРНИШОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МИКС САЛАТА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СЛИВОЧНО-ХРЕНОВЫМ СОУСОМ

BOILED BEEF TONGUE, CRISPY PICKLING CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, SWEET PEPPER, LETTUCE LEAVES, WALNUTS, QUAIL EGG. DRESSED WITH CREAMY HORSERADISH SAUCE



ТБИЛИСО

TIBLISO

185 г. — 480 —

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЛУК, КИНЗА, АРОМАТНЫЕ СПЕЦИИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

BOILED BEEF, RED BEANS, SWEET PEPPER, WALNUTS, CHILI PEPPER, ONION, CORIANDER, FRAGRANT SPICES
DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE





МЕГОБАРИ

MEGOBARI

240 Г. — 420 —

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ЛИСТЯ СЛАТА, СЫР ФЕТА С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, SWEET PEPPER, ONION, OLIVES, BLACK OLIVES, LETTUCE LEAVES AND FETA CHEESE, DRESSED WITH OLIVE OIL



ДИДИ

DIDI

270 Г. — 470 —

МИКС ЛИСТЬЕВ СЛАТА С ОБЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ, КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ, ПОМИДОРАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

MIXED SALAD LEAVES WITH ROASTED BACON, POTATO WEDGES, QUAIL EGGS, TOMATOES, SWEET PEPPER, FRESH CUCUMBERS, DRESSED WITH SIGNATURE SAUCE



ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

CAESAR SALAD WITH SALMON

210 Г. — 590 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ С КУСОЧКАМИ МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ.

ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ
CRISPY LETTUCE LEAVES WITH SLICES OF SALTED SALMON, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS, DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

210 Г. — 570 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЯ С ОБЖАРЕННЫМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ
CRISPY LETTUCE LEAVES WITH ROASTED TIGER SHRIMPS, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS. DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE

КВАРЕЛИ

KVARELI

210 Г. — 470 —

МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА С ВИНОГРАДОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, С КУСОЧКАМИ КУРИНОГО ФИЛЕ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ
MIXED SALAD LEAVES WITH GRAPES, CHERRY TOMATOES, SLICES OF CHICKEN FILLET AND NUT SAUCE

ВАЙ МЭ!

WAI MAE!

200 Г. — 580 —

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ, КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПОД СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ
MIXED LETTUCE LEAVES WITH PICKLED SALMON, POTATO WEDGES, QUAIL EGG, CHERRY TOMATOES UNDER CREAMY MUSTARD DRESSING

СУПЫ

SOUPS

წვნილები

ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

KNASHLAMA WITH BEEF

300 Г. – 440 –

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ОВОЩАМИ И АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

SOUP OF RICH BOILED VEAL BROTH,
VEGETABLES AND AROMATIC HERBS

СУП ХАРЧО

KNARCHO SOUP

370 Г. – 390 –

ЗНАМЕНИТЫЙ ГРУЗИНСКИЙ
МЯСНОЙ СУП НА ОСНОВЕ ПРЯНОГО
БУЛЬОНА ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЗЕЛЕНЬЮ И СПЕЦИЯМИ

FAMOUS GEORGIAN MEAT SOUP
OF SPICY BEEF BROTH WITH HERBS

ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB CHANAKHI (GEORGIAN SOUP)

300 Г. – 530 –

ТРАДИЦИОННОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО
– БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

TRADITIONAL GEORGIAN DISH
– STEWED LAMB AND VEGETABLES

СУП УХА С СЕМГОЙ

ROYAL FISH SOUP WITH SALMON

300 Г. – 570 –

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРУЗИНСКИЙ РЕЦЕПТ УХИ
С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ

CLASSIC GEORGIAN FISH SOUP
WITH SALMON AND SHRIMPS

СУП ХАРЧО С ЧЕРНОСЛИВОМ

KHARCHO SOUP WITH PRUNES

390 Г. – 420 –

ГУСТОЙ СУП ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕРНОСЛИВА

THICK KHARCHO BEEF SOUP WITH PRUNES

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

CREAM SOUP OF CHAMPIGNONS

290/35 Г. – 360 –

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

CHICKEN NOODLE SOUP

300 Г. – 290 –



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ცხელი კერძები



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

CRISPY EGGPLANTS

120 Г. – 290 –

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ

CRISPY EGGPLANTS
IN SPICY BREADING



ГАМАРДЖОБА

GAMARJOBA

170 Г. – 390 –

ЗАПЕЧЕННЫЕ КАБАЧКИ, ПОМИДОРЫ,
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

BAKED ZUCCHINI, TOMATOES,
SWEET PEPPER WITH CHEESE

РУСТАВЕЛИ

RUSTAVELI

260 Г. – 480 –

ЗАКУСКА ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ,
СПЕЛЫХ ПОМИДОРОВ С МЯГКИМ
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

APPETIZER OF FRIED EGGPLANTS,
RIPE TOMATOES AND CREAM CHEESE





КАВКАЗИЯ

CAUCASIA

170 Г. — 680 —
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
TIGER SHRIMPS IN CREAMY SAUCE



ДОЛМА

CAUCASIA

200/50 Г. — 470 —
РУБЛЕННОЕ МЯСО
В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЯХ.
ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАННО-
ЧЕСОЧНЫМ СОУСОМ
CHOPPED MEAT IN GRAPE LEAVES.
SERVED WITH SOUR
CREAM-GARLIC SAUCE



ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

HOME-MADE LOBIO

220/60/50 Г. — 430 —
ВАРЕНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ, АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ
И ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЕТСЯ С КУКУРУЗНОЙ
ЛЕПЕШКОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ
BOILED RED BEANS WITH WALNUTS, AROMATIC
SPICES AND HERBS. SERVED WITH CORN PONE
AND MARINATED VEGETABLES



ГРЕНКИ ЧЕСОЧНЫЕ

GARLIC CROUTONS

160/50 Г. — 290 —
ПОДАЮТСЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ.
РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО
SERVED WITH CHEESE SAUCE.
WE RECOMMEND BEER

ШАМПИЬОНЫ С СЫРОМ

CHAMPIGNON CAPS WITH CHEESE

220 Г. — 460 —
ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА
TRADITIONAL GEORGIAN APPETIZER



СУЛИ ГУЛИ

HOME-MADE LOBIO

160/40 Г. — 410 —
СУЛУГУНИ, ОБЖАРЕННЫЙ
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ
FRIED SULUGUNI CHEESE
IN CRISPY BREADING

СЫР ДЖВАРИ

JVARI

250 Г. — 420 —
СЫР СУЛУГУНИ
С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ
SULUGUNI CHEESE WITH BAKED TOMATOES



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

DISHES ON THE GRILL

მზვარი

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

ASSORTED SKEWERS

600/200/600/80/150 გ. – 2900 –

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ, СВИНИНЫ И КУРИЦЫ, ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ, ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ, КАРТОФЕЛЬ НА ШАМПУРЕ, ШАМПИЊОНЫ ГРИЛЬ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ И СОУСА

WOOD-FIRED GRILLED VEGETABLES, PORK AND CHICKEN SKEWER; LAMB, BEEF AND PORK LULAH KEBAB; SKEWER POTATOES, GRILLED CHAMPIGNONS, FRESH VEGETABLES AND SAUCES

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB SKEWER

150/140/40 Г. — 680 —



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

PORK SKEWER

150/140/40 Г. — 560 —

ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ, ЛУКОМ,
ЛАВАШЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ
ALL SKEWERS ARE SERVED WITH SATSEBELI SAUCE,
ONION, LAVASH, FRESH CUCUMBERS AND TOMATOES

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN SKEWER

150/140/40 Г. — 460 —

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF SKEWER

150/140/40 Г. — 690 —

ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ, ЛУКОМ, ЛАВАШЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ
ALL SKEWERS ARE SERVED WITH SATSEBELI SAUCE, ONION, LAVASH, FRESH CUCUMBERS AND TOMATOES

Главный секрет сочного шашлыка
- свежее мясо огня высокого качества,
которое можно даже не мариновать,
а только дополнить горными специями
и это позволяет почувствовать
истинный вкус шашлыка

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ

BEEF AND PORK LULAH KEBAB

150/140/40 Г. — 540 —

ПОКА НЕ ПОЗДНО ВЫЛЕЙТЕ БОЯРИЦЕ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN LULAH KEBAB

150/140/40 Г. — 440 —

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB LULAH KEBAB

150/140/40 Г. — 580 —

РЫБА НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED FISH მწვარი თევზი



НУ ВЫ ВЕДЬ НЕ ОТКАЖИТЕСЬ
ОТ БОКАЛА ГРУЗИНСКОГО ВИНА!



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED RIVER TROUT

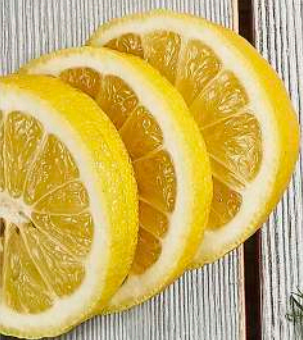
300/40/50 Г. — 750 —



СЕМГА НА МАНГАЛЕ

GRILLED SALMON

150/40/40/50 Г. — 950 —



ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED DORADO

300/40/50 Г. — 860 —

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

ცხელი კერძები

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА

BAKED SALMON

260 Г. – 950 –

ФИЛЕ СЕМГИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ.

ЗАПЕЧЕННОЕ В КЕЦЕ

SALMON FILLET IN REMOULADE SAUCE.

BAKED ON THE KETSI.

ФОРЕЛЬ ПО-КАВКАЗСКИ БЕЗ КОСТЕЙ

CAUCASIAN STYLE NO-BONE TROUT FILLET

300/30/30/10 Г. – 740 –

ОБЖАРЕННАЯ РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ БЕЗ КОСТИ

FRIED NO-BONE RIVER TROUT



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

PORK OJAHURI

300 Г. — 490 —

МЯКОТЬ СВИНИНЫ, ОБЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И КАРТОФЕЛЕМ, ТУШИТСЯ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ
PORK FRIED WITH ONION, SWEET PEPPER AND POTATOES, STEWED IN SPICY SAUCE



ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CHASHUSHUL

260 Г. — 570 —

КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ
PIECES OF YOUNG BEEF STEWED WITH VEGETABLES AND SPICY SEASONINGS



ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ

OJAHURI WITH MUSHROOMS

280 Г. — 390 —

СВЕЖИЕ ГРИБЫ С ОБЖАРЕННЫМ ЛУКОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, КАРТОФЕЛЕМ, ТУШИТСЯ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ
MUSHROOMS WITH FRIED ONION, SWEET PEPPER, POTATOES, STEWED IN THE SPICY SAUCE



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

220 Г. — 440 —

КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ И ПРИПРАВ
CHICKEN COOKED IN GARLIC-SOUR CREAM SAUCE WITH GREENS AND SEASONINGS



СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

KWARELL STYLE PORK

300 Г. — 530 —

ОБЖАРЕННАЯ СВИНАЯ МЯКОТЬ
ПОД СЛИВЧО-ГРИБНЫМ СОУСОМ
И СЫРОМ СУЛУГУНИ.

ПОДАЕТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ
ROASTED PORK FILLET WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE
AND SULUGUNI CHEESE. SERVED WITH BAKED POTATOES



КУРИЦА ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MEGRELIAN STYLE CHICKEN

320 Г. — 470 —

КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ
В ГУСТОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

SLICES OF CHICKEN FILLET
IN A THICK TOMATO SAUCE
WITH WALNUTS



КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

250 Г. — 440 —

РАГУ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

CHICKEN GIBLETS STEWED
IN TOMATO SAUCE



ГОВЯДИНА ХОБИ

NOVI BEEF

290 Г. — 580 —

КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ,
ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ
И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ

SLICES OF BEEF STEWED
WITH MUSHROOMS AND SPICES



ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB OJAHURI

300 Г. — 580 —

БАРАНИНА С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
ОВОЩАМИ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ,
ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ

LAMB WITH GOLD-FRIED POTATOES,
VEGETABLES, FRESH GREENS,
GARLIC AND ONION



МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

CAUCASIAN STYLE MEAT

340 Г. — 560 —

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ
С ПОМИДОРАМИ, ГРИБАМИ,
ЛУКОМ И СПЕЦИЯМИ

BEEF BAKED WITH CHEESE, TOMATOES,
MUSHROOMS, ONION AND SPICES





Как говорят в Грузии:

Грузинская кухня - это целое искусство:
древнее, точное, кропотливое, красивое
и безусловно вкусное.



ОДЖАХУРИ ПО-ЦАРСКИ

ROYAL OJAHURI

370 Г. — 550 —

КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ОБЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ
И ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ
CHICKEN FILLET WITH FRIED VEGETABLES
AND BAKED WITH SULUGUNI CHEESE



РАЧУЛИ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN RACHULI

230 Г. — 480 —

ПОПУЛЯРНОЕ В ГРУЗИНСКОЙ КУХНЕ
БЛЮДО ИЗ ДИКОЙ ЕЖЕВИКИ
И СОЧНОЙ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ.

POPULAR GEORGIAN CUISINE DISH OF WILD
BLACKBERRY AND JUICY FRIED CHICKEN

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

CHACHOSHBILI WITH CHICKEN

280 Г. — 480 —

КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ
В ГУСТОМ СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ И ПРЯНОСТЕЙ

SLICES OF CHICKEN FILLET
IN A THICK SAUCE OF TOMATOES AND SPICES



ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

NUTTY KHARCHO

260 Г. — 580 —

ГРУЗИНСКОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО
ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN DISH OF BEEF WITH WALNUTS

გარნირები
SIDE DISHES
გარნირები

ШАМПИньОНЫ ГРИЛЬ

GRILLED CHAMPIGNONS

150 г. – 290 –

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES

150 г. – 160 –

РИС ОТВАРНОЙ

BOILED RICE

120 г. – 160 –

МАЦОНИ

MATSONI

300 г. – 150 –

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

FERMENTED MILK
OF CAUCASIAN CUISINE

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED
GRILLED POTATOES

200 г. – 210 –



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

COUNTRY-STYLE POTATOES

120 Г. — 190 —



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

120 Г. — 190 —



КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ

OUT-OF-THE-OVEN POTATOES

250 Г. — 210 —

ПОДАЕМ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И МАЦОНИ С УКРОПОМ
SERVED WITH GARLIC BUTTER AND MATSONI WITH DILL



ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

GRILLED VEGETABLE SKEWERS

150 Г. — 280 —

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ПОМИДОР, ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН И КРАСНЫЙ ЛУК

WOOD-FIRED GRILLED BELL PEPPER, TOMATOES, ZUCCHINI, EGGPLANT AND RED ONION



СОУС СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

SOUR CREAM WITH GARLIC

40 Г. — 80 —



СОУС АДЖИКА

ADJIKHA SAUCE

40 Г. — 80 —

ОСТРАЯ АБХАЗСКАЯ СПИЦА АБХАЗИАН САУС



СОУС СМЕТАНА

SOUR CREAM

40 Г. — 80 —



СОУС ТКЕМАЛИ

TKEMALI

40 Г. — 80 —

СОУС ИЗ КИСЛОЙ СЛИВЫ
SOUR PLUM SAUCE



НАРШАРАБ

NARSHARAB

40 Г. — 100 —



СОУС СЫРНЫЙ

CHEESE SAUCE

40 Г. — 80 —



СОУС САЦЕБЕЛИ

SATSEBELI



40 Г. — 80 —

ОСТРЫЙ СОУС ИЗ ТОМАТОВ
SPICY TOMATO SAUCE



ПРАВИЛА ГРУЗИНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ:



1. ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖЕН ТАМАДА!
2. ПИР ГОРОЙ – НЕОБХОДИМОЕ УСЛОВИЕ, ЗАКУСОК ДОЛЖНО БЫТЬ МНОГО!
3. ПОДНИМАЕМ ТОСТЫ В ПРАВИЛЬНОМ ПОРЯДКЕ:
 - ЗА МИР
 - ЗА РОДИТЕЛЕЙ
 - ЗА ЛЮБОВЬ ГОРЯЧУЮ
4. НЕ ЗАБЫТЬ ПРО ПОЗДРАВЛЕНИЯ И ВИНО ИЗ РОГА ИЗОБИЛИЯ!
5. УСТРОИТЬ ПОЛНУЮ ГАМАРДЖОБУ – ВЕСЕЛИДЗЕ ОТ ДУШИ!

 КАЗАНЬ
УЛ. ПУШКИНА, 3
 8 (843) 205-55-50

 КАЗАНЬ
УЛ. ФУЧИКА, 88
 8 (843) 205-12-12

 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
ПР. ХАСАНА ТУФАНА, 8
 8 (8552) 45-00-19

 ЕЛАБУГА
ПР. НЕФТЯНИКОВ, 17
 8 (85557) 3-19-19

 НИЖНЕКАМСК
УЛ. БАКИ УРМАНЧЕ, 15
 8 (8555) 40-60-40

GRUZINSKIE-ISTORI.RU

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер.

С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. Информация из данного меню не может быть использована или воспроизведена в какой-либо форме без письменного согласия и разрешения, кроме случаев цитирования её элементов в пресс-обзорах или пресс-статьях.

При наличии у Вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у Вашего официанта.



Наведите
камеру смартфона



Designed by
foodcase.pro