

# КАФЕ-ГИД ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

## КЕТО & КОТЕ

ქეთო და კოტე



### ОСНОВНОЕ МЕНЮ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рулетики из баклажан с сыром надухи начинкой и мятой  
Баклажаны, фаршированные домашним творожным сыром с мятой **520 ₺**
- Рулетики из баклажан с ореховой начинкой  
Баклажаны, фаршированные грецкими орехами со специями **530 ₺**
- Гебжалия с ароматной мятой **570 ₺**
- Филе сельди с запеченным картофелем и луком **590 ₺**
- Аджапсандали  
Тушеные баклажаны с помидорами, болгарским перцем и зеленью **630 ₺**
- Сациви из куриного бедра **650 ₺**
- Ассорти пхали  
Шпинат, лобio, свекла с грецкими орехами, кинзой и специями **730 ₺**
- Ассорти из свежих овощей и зелени  
Помидор, огурец, редис, перец зеленый, лук зеленый **750 ₺**
- Ассорти из солений  
Помидоры, огурцы, чеснок, капуста по-гурийски **820 ₺**
- Ассорти грузинских сыров  
Молочный сулугуни, имеретинский, копченый сулугуни **1100 ₺**
- Слабосоленая семга с творожным сыром и с хрустящим пури **830 ₺**

#### САЛАТЫ

- Хвели с томатами с соусом песто и зеленью  
Сыр имеретинский со сладкими помидорами, начинкой из зелени под соусом песто, кедровыми орешками **520 ₺**
- Салат по-грузински  
Сладкие помидоры, огурцы, зелень, заправка маслом **610 ₺**
- Салат по-грузински с грецкими орехами  
Сладкие помидоры, огурцы, грецкий орех, лук, зелень **630 ₺**
- Салат из хрустящих баклажан с сыром  
Баклажан, помидор, зелень, мягкий сыр, кисло-сладкий соус **670 ₺**
- Оливье классическое с цыпленком на гриле **680 ₺**
- Теплый салат с цыпленком в медово-горчичном соусе  
Куриное бедро, листья салата, заправленное соусом **720 ₺**
- Цезарь с курицей  
Листья романо, куриное филе на мангале, тертый сыр пармезан, соус на основе анчоуса **750 ₺**
- Цезарь с тигровыми креветками **790 ₺**
- Салат от шефа «Keto&Kote»  
Куриная грудка, грибы, кукуруза, лук красный соус от шефа **760 ₺**
- Теплый салат с курицей в сливочном соусе  
Куриное бедро, грибы шампиньоны, микс салата, заправленное сливочным соусом, с дольками копченого сыра сулугуни, посыпанные кедровым орешками **780 ₺**
- Салат из куриной печени  
Печень обжаренная в медово-горчичном соусе, жаренный лук, микс салат, картофель беби **590 ₺**
- Теплый салат семгой под соусом от шефа  
Обжаренные кусочки филе семги с микс салатом и ломтиками копченого сыра **990 ₺**

#### СУПЫ

- Куриный  
Лапша, куриная грудка, бульон **490 ₺**
- Борщ со сметаной **520 ₺**
- Крем-суп тыква **550 ₺**
- Крем-суп грибной с тонкими ломтиками грузинского копченого сыра **550 ₺**
- Суп харчо из говяжьей грудинки  
Говядина, рис, зелень, лук, бульон, сванская соль, грузинские специи **620 ₺**
- Уха по - классическому рецепту  
Семга, картофель, бульон, лук, зелень **670 ₺**

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Чебуреки говядина **230 ₺**
- Чебуреки с сыром **230 ₺**
- Сулугуни запеченный с помидорами  
Сыр сулугуни, помидоры **560 ₺**
- Шапочки с сыром на кеци  
Грибы шампиньоны, сулугуни **590 ₺**
- Куриная печень на кеци  
Обжаренная куриная печень, лук жаренный, соевый соус, грузинские специи **620 ₺**
- Лобio красный с гурийской капустой, мчади, ломанным сыром чанахи  
Фасоль красная, лук репчатый, чеснок, кинза, зелень **630 ₺**
- Кучмачи из куриных сердечек  
Сердечки куриные, жаренный лук, соус из свежих помидор, грузинские специи **630 ₺**
- «Гупта» сырные шарики в кляре **630 ₺**
- Долма в виноградных листьях с сметанно-чесночным соусом  
Виноградные листья, говядина-свинина, соус **690 ₺**
- Аджапсандали с сыром  
Баклажан помидор, болгарский перец, сыр сулугуни **720 ₺**