



ГАМАРДЖОБА



ГРУЗИНСКОЕ МЕНЮ



Гамарджоба, генацвале!

Рад видеть Вас в нашем кафе!

Меня зовут Сергей Рябов, я бренд – шеф данного заведения.

Открывая кафе грузинской кухни, мы искали то самое название, которое ярко и точно обозначит смысл и внесет душу в проект.

Так мы выбрали приветствие «Гамарджоба»! Звучное пожелание, которое несет в себе удивительную силу.

С удовольствием представляю Вам меню нашего грузинского кафе и желаю насладиться каждым кусочком.

Я верю, что грузинская кухня может быть понятной, доступной, здоровой, вкусной, сохранять свою особенность и покорять сердца миллионов.

Задавайте вопросы, пишите отзывы, я буду рад слышать и видеть Вас.

С уважением, Сергей Рябов



БРЕНД-ШЕФ
Сергей Ряб

ЗАКУСКИ

წასახემსებელი

◆ Кучмачи на кукурузном пралине ◆

Холодная закуска из куриных потрошков на кукурузном пралине,
180гр

290.-



◆ Ассорти солений ◆

Огурцы, корнишоны, черемша,
перец цецак, патиссоны, квашеная
капуста.

290гр

370.-



◆ Сельдь с картофелем ◆

250гр

250.-



◆ Мясное ассорти ◆

Бастурма, буженина, отварной
говяжий язык, варено-копченый
куриный рулет.

210гр

450.-





◆ Ролетики из языка ◆

Отварной говяжий язык, фаршированный нежным творожным сыром с хреном и свежим огурцом. Подается на подушке из зеленого говяжьего бульона.

160гр

290.-



◆ Ролетики из свежих огурцов ◆

Слайсы свежего огурца, фаршированные творожным сыром с хреном.

160гр

190.-



◆ Ролетики из баклажана ◆

Обжаренные баклажаны, фаршированные грецким орехом.

160гр

270.-

◆ Ассорти свежей зелени ◆

135гр

230.-

◆ Ассорти свежих овощей ◆

340гр

310.-

◆ Ассорти сыров ◆

Сулугуни, сулугуни
копченый брынза, чечел

200гр

370.-



◆ Баже с кижучем ◆

Филе кижуча, обжаренное на мангале под соусом баже.

250гр

350.-



◆ Сациви с курицей ◆

Отварная грудка цыпленка под соусом из грецких орешков и специй.

220гр

290.-



◆ Пхали ассорти ◆

Три вида: лук порей, шпинат и шампиньон.

135гр

210.-

◆ Соко кецзе ◆

Шапки шампиньонов, запеченные под сыром сулугуни.

250гр

320.-



◆ Запеченный сулугуни с помидорами на кеци ◆
300гр

320.-

САЛАТЫ

სალათები



◆ Салат из шпината на сулугуни ◆

Свежие помидоры с листьями шпината и зернами граната на подушке из плавленого сыра сулугуни.
225gr

330.-



◆ Салат Кутаиси ◆

Сытный салат из отварного куриного филе с обжаренным луком, морковью и шампиньонами. Заправка на основе белого соуса с имеретинским шафраном.

230гр

260.-



◆ Салат с языком ◆

Нежный салат из отварного говяжьего языка, куриного рулета и свежего огурца. Под заправкой на основе майонеза, сливочного хрена и зернистой горчицы.

190гр

330.-

❖ Салат овощной с орехами ❖

Свежий салат из огурца, помидора, болгарского перца, красного лука, базилика, зелени кинзы, зерен граната, молотого грецкого ореха и сванской соли. На основе винного уксуса, кахетинского масла и зеленой аджики.

240гр

270.-

❖ Овощной салат ❖

Свежий салат из огурца, помидора, красного лука и кинзы. Заправляется винным уксусом.

180гр

220.-

❖ Салат с морковью ❖

Свежая морковь с обжаренными шампиньонами под ореховой заправкой и винным уксусом.

230гр

250.-



❖ Салат Тбилиси ❖

Сытный салат из отварной говядины, свежего болгарского перца, красной фасоли. Заправка на основе винного уксуса и растительного масла.

170гр

350.-

◆ Зеленый салат ◆

Пряный салат из свежей зелени, кинзы, эстрагона, петрушки, укропа и мяты, с дольками помидора и зернами граната. Под заправкой из оливкового масла, соуса "Наршараб" и сахарной пудры.

115гр

220.-

◆ Теплый салат с курицей ◆

Теплый салат из обжаренных баклажанов и куриного филе с чесноком, зеленью кинзы и зернами граната под соевой заправкой. Оформляется кольцами красного лука.

220гр

330.-

◆ Салат с жареным баклажаном ◆

Обжаренные баклажаны с маринованным болгарским перцем, чесноком, зеленью кинзы и базилика.

170гр

310.-

◆ Салат с творожными кнели ◆

Салат из листьев Айсберга и Романо с куриным шашлыком, свежей морковью, болгарским перцем и перьями красного лука. Заправка на основе майонеза, зернистой горчицы, соевого соуса и сливочного хрена. Оформляется творожным кнели.

215гр

260.-

◆ Салат с виноградом и жареным сулугуни ◆

Легкий салат из листьев Айсберга и Романо, винограда, жареного сыра сулугуни и зерен граната.

Под кисло-сладкой заправкой.

200гр

260.-



ԵՄՈՆԻ

ԳՅՆՈՒՆԻ



◆ Харчо ◆

360гр

290.-

◆ Куриный бульон с мини-хинкали ◆

250гр

210.-

◆ Хашлама по-кахетински ◆

Насыщенный говяжий бульон с ребрами, чесноком и кинзой.

360гр

290.-

◆ Чихиртма ◆

Загущенный куриный бульон, с куриными желтками, репчатым луком и волокнами куриного мяса. Подается с винным уксусом.

360гр

250.-

გორჩენი ცხელი კერძები



◆ Оджахури ◆

◆ С курицей

Сочное куриное филе, обжаренное с картофелем и грибами, зеленью кинзы, базилика, петрушки и зеленым луком.

◆ Со свининой

Сочная свиная шея, предварительно замаринованная в красной аджике, обжаренная с картофелем и грибами, зеленью кинзы, базилика, петрушки и зеленым луком.

◆ С бараниной

Баранина, обжаренная с картофелем и грибами, зеленью кинзы, базилика, петрушки и зеленым луком.

◆ С говядиной

Нежная говядина, обжаренная с картофелем и грибами, зеленью кинзы, базилика, петрушки и зеленым луком.

ПОДАЕТСЯ НА ГОРЯЧЕЙ КЕДЗИ ПОД ПИРЯНОЙ, АРОМАТНОЙ СОЛЬЮ.
320гр

330.- /370.- /390.- /410.-

◆ Жареный картофель ◆
со сванской солью

Жареный картофель с репчатым луком
и сванской солью.

160гр

150.-

◆ Самархва Сачмели ◆

Жареный картофель с луком,
шампиньонами, сванской солью

200гр

210.-

◆ Чашушули ◆

Томленая телятина с болгарским перцем, томатами в собственном соку и зеленью кинзы

360гр

390.-




◆ Чахохбили ◆

Томленое куриное филе с томатами в собственном соку.

280гр

310.-



◆ Лобио ◆

Отварная красная фасоль со специями и репчатым луком, украшается острым перцем цецак.

300/25гр

190.-

◆ Картули Сачмели ◆

Свиная шея с шампиньонами в белом соусе со сванской солью, запеченная под сыром сулугуни.

350гр

390.-

❖ Цыпленок Тапака ❖

Зажаристый цыпленок, маринованный грузинскими специями, подается с черемшой.

415гр

490.-



❖ Чкмерули ❖

Обжаренный цыпленок в молочно-чесночном соусе

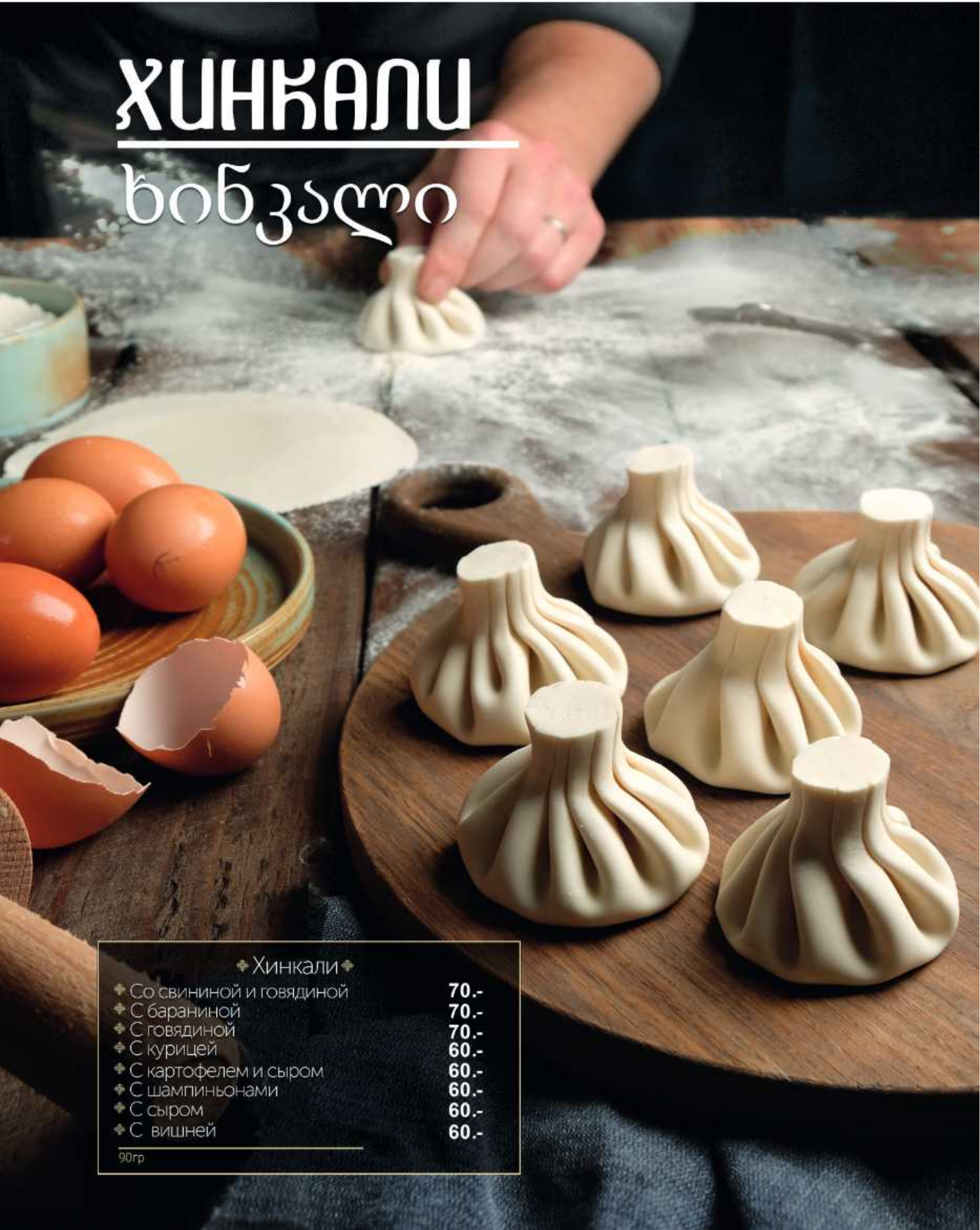
385гр

510.-



ჯინკალი

ხინკაღო



◆ Ⴡინკალი ◆

- | | |
|------------------------|------|
| ◆ Со свиной и говяжьей | 70.- |
| ◆ С бараниной | 70.- |
| ◆ С говяжьей | 70.- |
| ◆ С курицей | 60.- |
| ◆ С картофелем и сыром | 60.- |
| ◆ С шампиньонами | 60.- |
| ◆ С сыром | 60.- |
| ◆ С вишней | 60.- |

90гр

ხაჩაპურა

ცომეული

✦ Хачапури по-мегрельски ✦

✦ Хачапури по-мегрельски ✦
с копченым сулугуни

380gr

350.-

◆ Чебуреки ◆

С сыром/с говядиной/с бараниной.

300гр

230.-





◆ Хачапури по-аджарски
с томатной сальсой ◆
290гр

350.-



◆ Хачапури по-аджарски
со шпинатом ◆
290гр

350.-



✦ Хачапури по-аджарски ✦

290гр

310.-



✦ Хачапури по-аджарски
с беконом ✦

290гр

350.-

◆ Пеновани ◆

Закрýтый пирог из слоеного теста с сыром сулугуни.
350гр

310.-



◆ Пеновани с зеленью ◆

Закрýтый пирог из слоеного теста с сыром сулугуни и зеленью.
340гр

290.-



◆ Пури ◆

Грузинский хлеб.

230гр

100.-

- ◆ Хачапури лобиани **270.-**
Пирог с начинкой из азербайджанской фасоли.
460гр
- ◆ Хачапури с картофелем и сыром **290.-**
440гр
- ◆ Кубдари со свиной **360.-**
Закрытый пирог с тушеной свиной, луком и зеленой аджикой.
450гр
- ◆ Хачапури по-имеретински **380.-**
360гр

◆ Язык на мангале ◆

Обжаренный язык, подается с жареным картофелем, сливочным хреном и зеленью кинзы.

130/100гр

370.-

MANGLA

მაცუალო

◆ Каре ягненка ◆

150/20/5гр

550.-



◆ Шашлык из кижуча
150/30гр
390.-

◆ Шашлык из курицы
150/30гр
330.-

◆ Шашлык из свинины
150/30гр
370.-

◆ Шашлык из баранины
150/30гр
450.-

◆ Шашлык из говядины
150/30гр
450.-



◆ Люля-Кебаб из баранины
130/30гр

370.-

◆ Люля-Кебаб
свинина-говядина
130/30гр

350.-

◆ Люля-Кебаб из курицы
130/30гр

320.-

◆ Хачапури на мангале
195гр

270.-



◆ Хрен сливочный ◆



◆ Кетчуп ◆



◆ Сметана ◆



◆ Сацебели ◆



◆ Аджика красная ◆



◆ Аджика зеленая ◆



◆ Сливочно-чесночный ◆



◆ Ткемали классический ◆



◆ Ткемали ранний ◆



◆ Наршараб ◆

30гр
50.-



◆ Помидор
120/5гр
150.-

◆ Баклажан
120/5гр
150.-

◆ Шампиньоны
110/3гр
150.-

◆ Перец болгарский
120/5гр
150.-

მენუსი

დესერტი



◆ Пончики ◆

2шт. 120гр

130.-



◆ Пинча шоколадный ◆

Шоколадный бисквит со сметанным кремом и прослойкой шоколадного ганаша.

165гр

190.-



◆ Мохито ◆

Мятный бисквит со сливочно-йогуртовым кремом и прослойкой из клубники.

130гр

190.-

◆ Гемриели ◆

Сливочный крем с эстрагоном и слоеными палочками. Оформляется карамелью.

200гр

230.-



◆ Пахлава ◆

Грузинский десерт из тонкого теста "Филла" и семи видов орехов, в сливочном сиропе.

160гр

230.-



◆ Не фондан ◆

Нежный шоколадный бисквит, с наполнением из цитрусового заварного крема, с миксом свежих ягод под горячим шоколадом.

190гр

250.-



Данное меню является рекламным материалом. Подробный прейскурант цен с указанием калорийности и энергетической ценности блюд находится в уголке потребителя и будет предложен вам по первому требованию.