



# ЮжанеГорожане

грузинский ресторан & сыроварня

ТРАДИЦИИ. ЗАМЕШАННЫЕ В НАЧАЛЫ

В доме жизнь кипит круглый день.  
А разве может быть по-другому, если каждый из жителей,  
больше чем готовить, любит спорить, что именно его блюдо самое вкусное?  
Услышать тишину в доме можно только когда в гости к Южанам заходят Горожане.  
Здесь уж не до споров и лишнего шума, ведь приходит время  
встречать гостей как родных, со свойственным  
размахом и радушием.



# ХИНКАЛИ

ხინკალი

В самом сердце ресторана живет прекрасная, словно бутон розы, сестра Гика. Только ее нежные руки способны так быстро и аккуратно сотворить 18 складок на хинкали, словно это платье принцессы. И только она умеет делать из теста тончайший мешочек, который удержит весь сок внутри. Ведь еще в детстве, вместе с мамой, Гика практиковалась в искусстве прочно и красиво скреплять узелок.

Возьмите хинкали за хвостик и переверните мешочком вверх

Надкусите сверху, выпейте бульон

Съешьте начинку вместе с тестом, оставив только хвостик



## ХИНКАЛИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ

110g / 98,-

Грузинская классика

## СОУСЫ

40g / 98,-

ЦАЦИКИ  
СМЕТАНА

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ  
ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ  
ОСТРАЯ АДЖИКА  
СЛАДКАЯ АДЖИКА

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту.





# ХИНКАЛИ

- **С ИНДЕЙКОЙ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ** 110g / 118.-  
Начинка из бедра индейки с добавлением сливок и орехового-чесночной приправы
- ☾ **МРАМОРНЫЕ** 110g / 178.-  
Начинка из томлёной мраморной говядины в сливочно-перечном соусе
- **С ЦЫПЛЁНКОМ, ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ** 110g / 108.-  
Начинка из курицы, томатов и сыра сулугуни с добавлением пряных трав и копчёной паприки
- **С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ** 110g / 98.-  
Начинка из свинины и говядины с зеленью и луком
- 🏠 **С БАРАНИНОЙ** 110g / 148.-  
Начинка из мяса барашка с луком, кинзой и пряными травами
- ✂ **С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ** 110g / 138.-  
Начинка из белых грибов и шампиньонов со сливками
- △ **С ГОВЯДИНОЙ** 110g / 118.-  
Начинка из говядины и лука с добавлением специй и зелени
- 👉 **С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 110g / 188.-  
Начинка из тигровых креветок, чеснока и сыра страчателла
- ☆ **С СЫРОМ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ** 110g / 158.-  
Начинка из сыра сулугуни с добавлением зелени кинзы, тархуна и чеснока
- ▢ **СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ** 110g / 138.-  
Начинка из шпината, сыра сулугуни и сливок



☆ С СЫРОМ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ

○ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ

☾ МРАМОРНЫЕ ХИНКАЛИ

□ С ЦЫПЛЁНКОМ, ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ

△ С ГОВЯДИНОЙ

○ С ИНДЕЙКОЙ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

👉 С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

▢ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

🏠 С БАРАНИНОЙ

✂ С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ





КАК СДЕЛАТЬ  
ЛЮБУЮ ИЦНАЛЦ  
ЗОЛОТОЙ?

ПОИТЕРЕСУЙТЕСЬ  
У ЮЖАН!



Если у Вас возникли вопросы по поводу наших продуктов,  
просим обращаться к этому специалисту.



КВАРИ С КРЕВЕТКОЮ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ  
И СОУСОМ ЧКМЕРУЛИ

300g / 598.-

КАРАМЕЛЬНИ  
С КУРИЦЕЙ  
И СОУСОМ  
ЧКМЕРУЛИ

в порции  
5 штук

230g / 438.-

ХИНКАЛИ УЛИТНА  
С КАРТОФЕЛЕМ,  
ГРИБАМИ И СОУСОМ  
ЧКМЕРУЛИ

230g / 428.-



# СЫРОВАРНЯ

ყველი ტბის

На самом верху живет отец Заза. Как и полагается отцу, Заза хранит традицию и историю сыров. Ведь именно сыр, по мнению главы семейства, всему голова. Заза не любит разговоры и пустую болтовню и на первый взгляд, может показаться весьма суровым. Но вместе с тем, в каждое своё блюдо он вкладывает душу и потому нет никаких сомнений в том, что именно с его сыра и масла начинается вся южная кухня.



СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

изготовлены по авторской технологии с соблюдением традиционной рецептуры из натурального молока с местными ферм



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту.



**АССОРТИ  
ДОМАШНИХ  
СЫРОВ**

220g / 758.-



**Южные Горы**  
Производство сыров и колбас

**СЫРЫ** возьмите с собой

**БУРРАТА** 140g / 458.-

Подаётся в виде перевязанного мешочка. Приготовлен из сыра моцарелла с начинкой из сыра страчателла с добавлением сливок

**СТРАЧАТЕЛЛА** 100g / 198.-

Нежный сыр с добавлением сливок. Обладает насыщенным и при этом нежным сливочным вкусом, приятным молочным ароматом. Старчателла в переводе с итальянского обозначает - лоскутки.



**СУЛУГУНИ** 100g / 198.-

МОЛОДОЕ РАССОЛЬНЫЙ СЫР, ИМЕЮЩИЙ СЛОИСТУЮ СТРУКТУРУ И ВЫРАЖЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС.



**СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ** 100g / 198.-

ВАРИАНТ КЛАССИЧЕСКОГО СЫРА СУЛУГУНИ. БЛАГОДАРИ КОПЧЕНОМУ СЫР ИМЕЕТ ПРИЯТНЫЙ КРЕМОВО-КОРИЧНЕВЫЙ ИЛИ ЖЕЛТОВАТЫЙ ОТТЕНОК.

**СУЛУГУНИ В АДЖИЧЕ**  
ВАРИАНТ КЛАССИЧЕСКОГО СЫРА СУЛУГУНИ. С ДОБАВЛЕНИЕМ КРАСНОЙ АДЖИЧКИ ПРИОБРЕТАЕТ ПИКАНТНЫЙ, СЛЕГКА ОСТРЫЙ ВКУС.



**ЧЕЧИЛ КОПЧЕНЫЙ** 100g / 198.-  
ИМЕЕТ ОСОБУЮ ВОЛОКНИСТУЮ СТРУКТУРУ, НЕЖНЫЙ ПИКАНТНЫЙ ВКУС И МЯГКОСТЬ.

**ЧЕЧИЛ** 100g / 198.-

ВЫТЯЖНОЕ СЫР В ВИДЕ КОСИЧКИ С ТОЛСТЫМИ НИТЯМИ. ОБЛАДАЕТ ОСТРЫМ КИСЛОМОЛОЧНЫМ ВКУСОМ



**ИМЕРЕТИНСКИЙ** 100g / 198.-

МОЛОДОЕ РАССОЛЬНЫЙ СЫР. НЕЖНЫЙ И В МЕРУ СОЛЕНЫЙ. РАССЫПЧАТЫЙ, С ПРИЯТНЫМ МОЛОЧНЫМ АРОМАТОМ.



**МАЦОНИ** 100g / 198.-  
ИЗВЕСТЕН СВОИМ МАЯКОМ КОНСИСТЕНЦИЕЙ. ОТЛИЧАЕТСЯ НЕЖНЫМ И ПЛАВНЫМ ВКУСОМ, С ЛЕГКОЙ КИСЛИННОЙ И СОЛЕННОСТЬЮ.





# ХАЧАПУРИ

ხაჭაპური



Едва на небе появляются первые лучи солнца, как матушка Татия уже принимается за дело. Потому что только на рассвете можно сделать по-настоящему воздушное тесто.

А уже из этого теста она испечёт самые горячие и воздушные хачапури. И наполнит дом ароматом свежей выпечки, который соберет за столом сонных жителей южного дома.

НАШИ ХАЧАПУРИ ГОТОВЯТСЯ ИЗ ВОЗДУШНОГО ТЕСТА И НАЧИНКИ ИЗ ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА С СУЛУГУНИ, ЗА КОТОРУЮ ОТВЕЧАЕТ НАША СОБСТВЕННАЯ СЫРОВАРНЯ.

ВЫПЕКАЮТСЯ В ПЕЧИ НА КАМЕННОМ ПОДЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 350 ГРАДУСОВ.



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту.





КАЧАПУРИ  
КАТМАМАРАН

640g / 938.-

КАЧАПУРИ  
ЛОДОЧКА

320g / 498.-

КАЧАПУРИ  
ЛАЏИЕР

520g / 838.-



ЛОДОЧКА  
С ГРУШЕЙ  
И СЫРОМ  
ДОР БЛЮ

340g / 598.-

ЛОДОЧКА  
С ТОМАТАМИ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

360g / 598.-

ЛОДОЧКА

ЛОДОЧКА  
С ОНОРОКОМ  
И СУЛУГУНИ

340g / 598.-

ЛОДОЧКА  
С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ

330g / 578.-

ЛОДОЧКА



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту.





**СЛОЁНЫЙ ТАРТ  
С ЛИМОНОМ  
И ФИСТАШКАМИ**

230g / 458.-



**АССОРТИ  
МЦЦА КАЧАПУРРИ**

270g / 838.-

- классика
- чакпули
- с окороком и сулугуни
- с грушей и сыром дор блю





### ПЕЛОВАНИ

290g / 498.-

Хачапури из воздушного слоёного теста с сочной начинкой из тягучего сулгуни

Хачапури круглой формы, с щедрой начинкой из сыра внутри

### ХАЧАПУРИ ПО-ЦМЕРЕТЦНСКИ

400g / 598.-



### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С КОПЧЁНЫМ СУЛГУНИ

450g / 578.-

Хачапури круглой формы, с обилием сыра не только внутри, но и снаружи



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщать об этом официанту.



# ЗАКУСКИ

საჭამის

Ассорти закусок из трёх видов пхали (паприка, свекла, шпинат) и хумусом, подается с лавашом

## АССОРТИ ЗАКУСОК

200g / 528.-



## РУЛЕТЫ ИЗ СУЛУГУНИ С ФОРЕЛЬЮ 140g / 438.-

Начинка из сулугуни с добавлением копчёной форели, свежего огурца, крема мацони, укропа и кинзы

## РУЛЕТЫ ИЗ СУЛУГУНИ С КОПЧЁНЫМ ОКОРОКОМ 140g / 358.-

Начинка из сулугуни с добавлением копчёного окорока, плавленного сыра, томата, укропа, кинзы

## РУЛЕТЫ ИЗ СУЛУГУНИ С ПАПРИКОЙ 140g / 318.-

Начинка из сыра сулугуни с кремом из мацони, овощами и зеленью кинзы



## АССОРТИ РУЛЕТОВ ИЗ СУЛУГУНИ

193g / 538.-







**ПХАЛИ  
ИЗ СВЕКЛЫ**

110g / 378.-

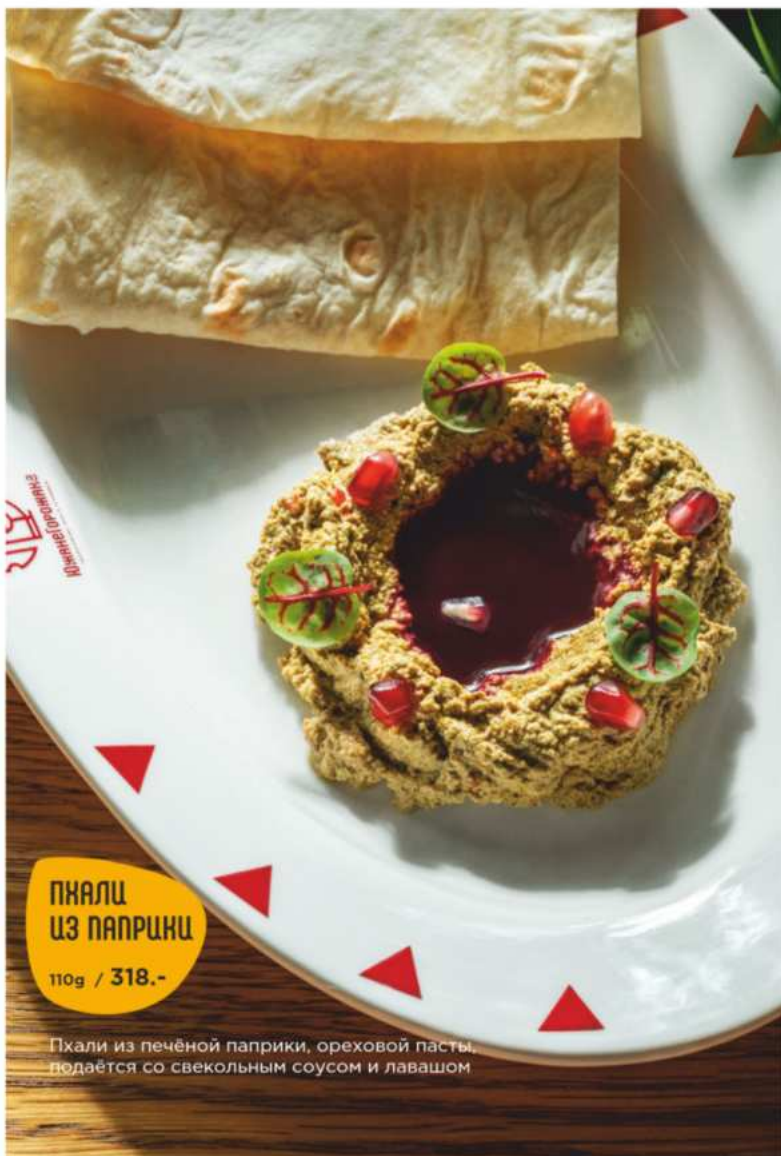
Пхали из печеной свеклы,  
ореховой пасты, подается  
со свекольным соусом и лавашом



**ПХАЛИ  
ИЗ ШПИНАТА**

130g / 418.-

Пхали с добавлением зелени шпината и авокадо,  
подается со свекольным соусом



**ПХАЛИ  
ИЗ ПАПРИКИ**

110g / 318.-

Пхали из печёной паприки, ореховой пасты,  
подается со свекольным соусом и лавашом



**ХУМУС  
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ  
И ТОМЛЁНОЙ БАРАНИЦОЙ**

150g / 498.-

Хумус из белой фасоли с томатами  
черри, томлёной бараниной, медовой  
заправкой, подается с лавашом





**АДЖАПСАНДАЛ С БАРАНЦОЙ  
НА КРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЁШКЕ**

250g / 598.-

Воздушная лепешка  
с крем-сыром, пряным  
овощным рагу, томлёной  
бараниной и миксом зелени

**САЦЦИ  
С ЦЫПЛЁНКОМ**

210g / 528.-

Ореховый мусс баже  
с томлёным бедром цыплёнка,  
хворостом, зелёным маслом  
и гранатом



**РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН  
С КРЕМОМ ИЗ МАЦОЦ**

185g / 498.-

Рулеты из баклажан с орехово-  
сырной начинкой и томатами

Воздушная лепешка с крем-сыром,  
печёным перцем рамиро и сыром  
страчателла

**ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО  
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ  
НА КРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЁШКЕ**

230g / 598.-





Говядина, солёные огурцы,  
ферментированный желток,  
аджика, трюфель, зелёный лук

**МАРТАР  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

130g / 698.-



**ХОЛОДНЫЙ  
МАРЦНОВАННЫЙ  
РОСТБИФ**

150g / 628.-



**БУРАТТА  
С ТОМАТАМИ,  
СОУСОМ ПЕСТО  
И АБРИКОСОВЫМ  
ВАРЕНЬЕМ**

240g / 758.-





## ЗАКУСКА ОНЕГИН

220g / 898.-

Копчёный окорок, холодный маринованный ростбиф из говядины и традиционные соленья



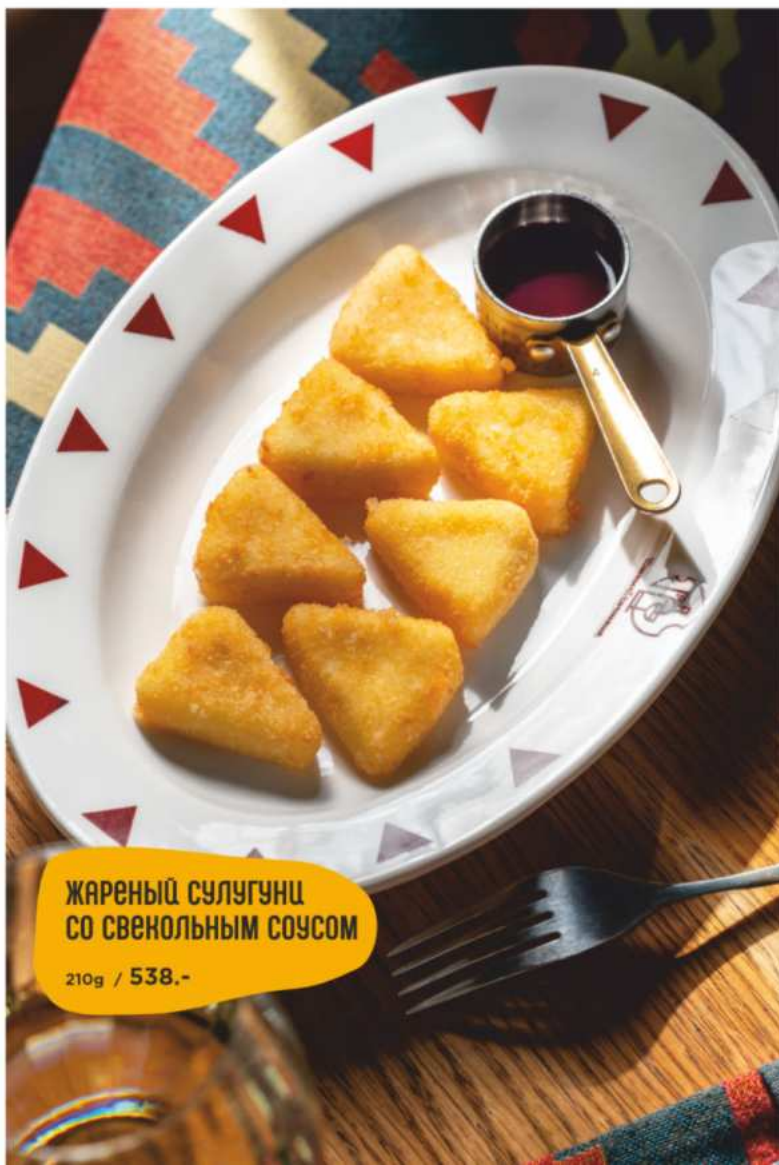
## ФОРЕЛЬ КОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА КРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЁШКЕ

230g / 858.-



## ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ СО СВЕКОЛЬНЫМ СОУСОМ

210g / 538.-





# ՇԱԼԱՏՄԻ

სალათები



зелёный салат  
с цукини гриль

165g / 558.-

Зелень с томатами  
черри, цукини гриль,  
приправленные  
тархуновым маслом



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
просим сообщить об этом официанту.

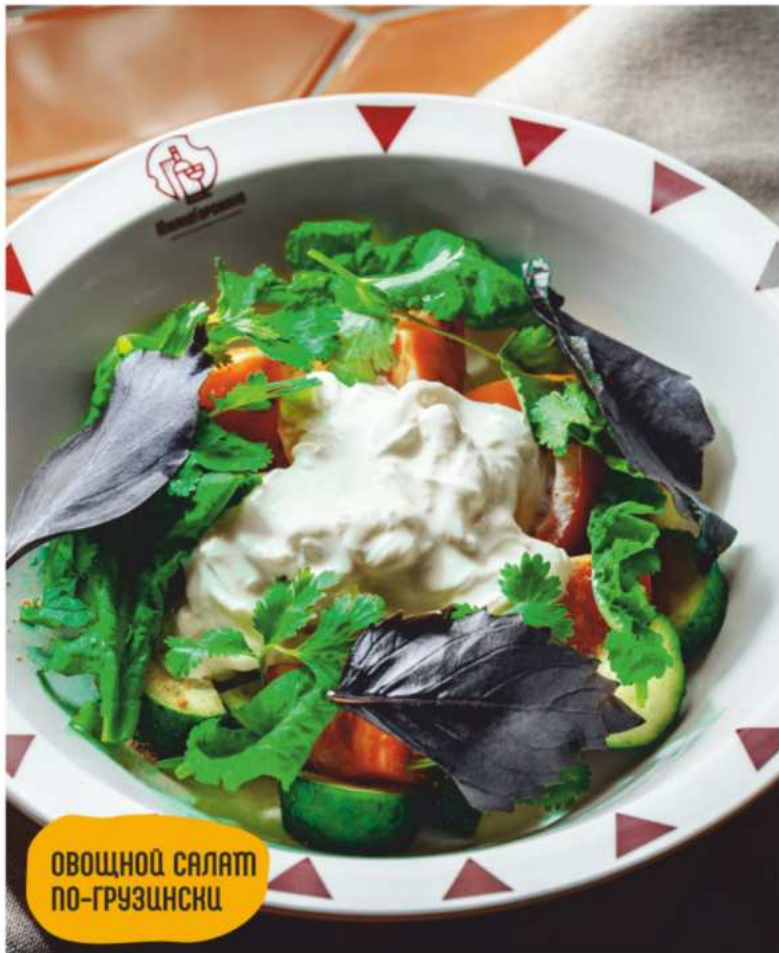




**САЛАТ С РОСТБИФОМ  
И ЦИЦМАТИ**

185g / 758.-

Маринованный ростбиф,  
зелень цицмати, томаты черри,  
карамельные тыквенные семечки,  
маринованный лук и соус тонато



**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
ПО-ГРУЗИНСКИ**

- ~ со страчателлой
- ~ с накетчинским маслом
- ~ с ореховым соусом

240g / 528.-

230g / 498.-

220g / 478.-

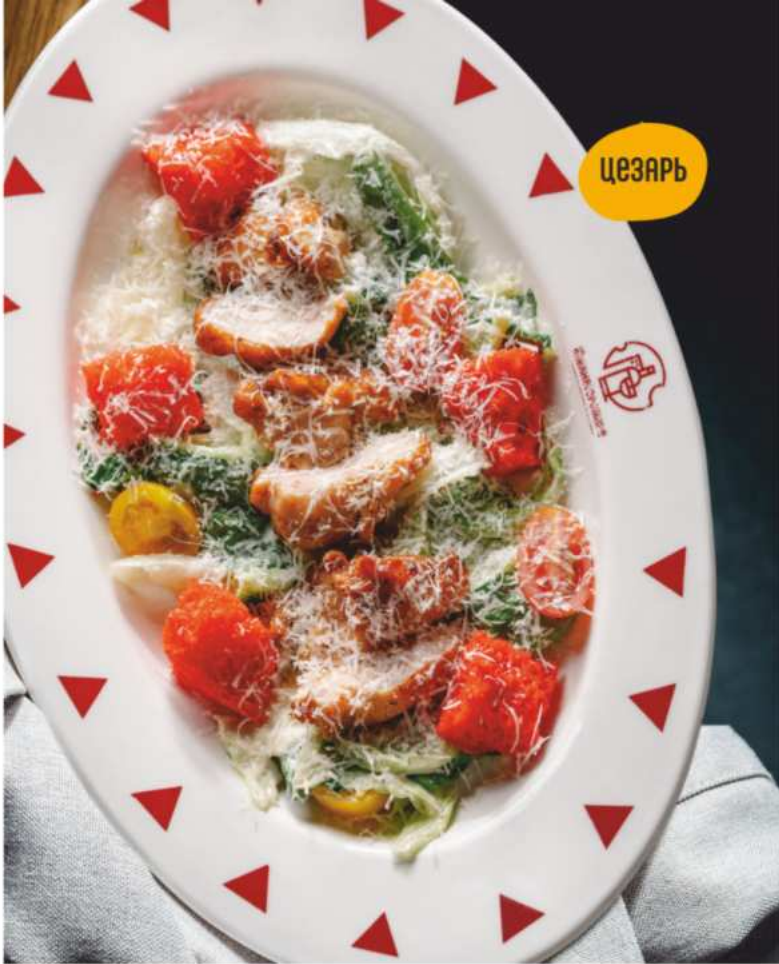


Вяленая свекла, приправленная свекольным соусом,  
подаём с крем-сыром, белым изюмом, кинзой  
и грецким орехом

**САЛАТ СО СВЕКЛОЙ,  
ИЗЮМОМ И КРЕМ-СЫРОМ**

270g / 478.-





ЦЕЗАРЬ

~ С КУРИЦЕЙ

220g / 598.-

Листья салата романо, айсберг с соусом цезарь, томатами черри и курицей на мангале

~ С КРЕВЕТКАМИ

200g / 698.-

Листья салата романо, айсберг с соусом цезарь, томатами черри и обжаренными чесночными креветками



САЛАТ С УГРЁМ,  
СТРАЧАТЕЛЛОЙ  
И СЕЗОННЫМ ФРУКТОМ

220g / 798.-

манго или хурма

САЛАТ КОББ

400g / 658.-

Домашние копчения с добавлением авокадо, томатов, картофеля, огурцов, сыра дор блю, яйца и соуса винегрет



Юмангелорчмане





Обжаренные баклажаны с томатами,  
сладко-острой заправкой  
и сыром страчателла

**САЛАТ  
С КРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ**

280g / 598.-



Томаты, картофель пай,  
яичный блин, копченое  
куриное бедро.  
Заправляем имбирным  
соусом, кинзой,  
дроблёным фундуком

**САЛАТ  
С КОПЧЕНОЙ  
КУРИЦЕЙ**

220g / 498.-





Обжаренные баклажаны с томатами,  
сладко-острой заправкой и сыром  
страчателла с креветками

**САЛАТ  
С КРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ  
И КРЕВЕТКАМИ**

300g / 778.-



Сырный пончик из сулугуни,  
крем-сыр, спелые томаты  
и зелень с тархуновым маслом

**САЛАТ  
С СЫРНЫМ  
ПОНЧКОМ**

240g / 558.-





Обжаренный в грузинских специях тунец, картофель, стручковая фасоль, листья салата романо, айсберг, лола росса, яйцо, заправляется соусом винегрет

**САЛАТ НИСУАЗ**

300g / 698.-

Южная Горькая





# სუპი

სუპები



## სურნის სუპი

250g / 478,-

სუპი საფუძველზეა ყაბაღაძისა  
საფუძველზეა ყაბაღაძისა



## სუპი ხარჩო საფუძველზეა ყაბაღაძისა

330/350g / 498,-

ტრადიციონული ქართული სუპი  
საფუძველზეა ყაბაღაძისა



## ნაშლა

420g / 478,-

ნაშლა სუპი ხარჩო  
საფუძველზეა ყაბაღაძისა

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
просим сообщить об этом официанту.







### СЛИВочная УНА

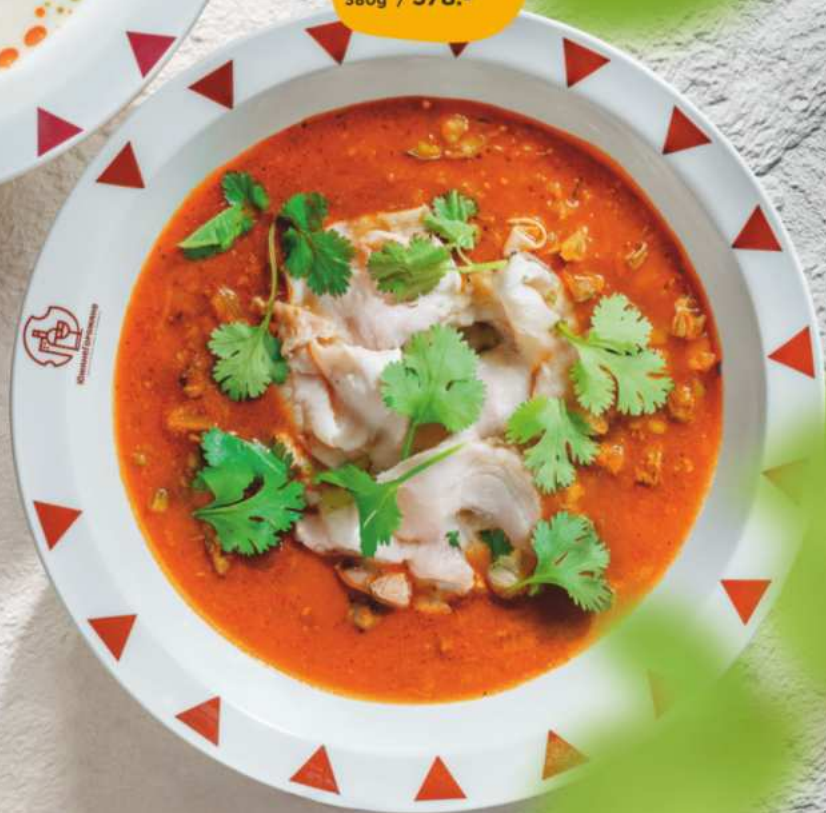
380g / 598.-

Рыбный суп из форели, трески горячего копчения с добавлением сливок, сыра, картофеля, пряного масла

Грузинский наваристый суп из говядины с маринованными огурцами с добавлением красной аджики и копчёного окорока

### СОЛЯННА ПО-ГРУЗИНСКИ

380g / 578.-



### ЧИХИРТМА С ЛАПШОЙ

400g / 438.-

Густой куриный суп с домашней лапшой и яйцом





# ბუჩეჩკა

საცხობი პროდუქტები

მთცხვერის ტატი

## POTSKHVERIS TATI (მამუ)

70g / 108.-

Редкий и малоизвестный хлеб — для него характерно вытянутая форма, хруст и темные пятна которые появляются в следствие длительной ферментации теста. Потцхвери тати — переводится как лапа или след рыси. Рысь в Грузии — крайне редко встречающееся и исчезающее животное. Последний раз ее видели в Боржоми-Харагаульском национальный парке. Готовят хлеб в регионе Боржом, используя для приготовления известную минеральную воду.

(древняя грузинская легенда, которую Южане придумали сегодня сами)

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту.





**ПИДЭ  
С ТОМЛЁНОЙ  
БАРАНЦОЙ**

180g / 498.-

Турецкий хачапури с мясной начинкой из томлёной ягнятины, томатов, печёных перцев рамиро, сладкой аджики, сыра сулугуни, кинзы



**ЛАНМАДЖУН  
С СЫРОМ  
И ГОВЯДИНОЙ**

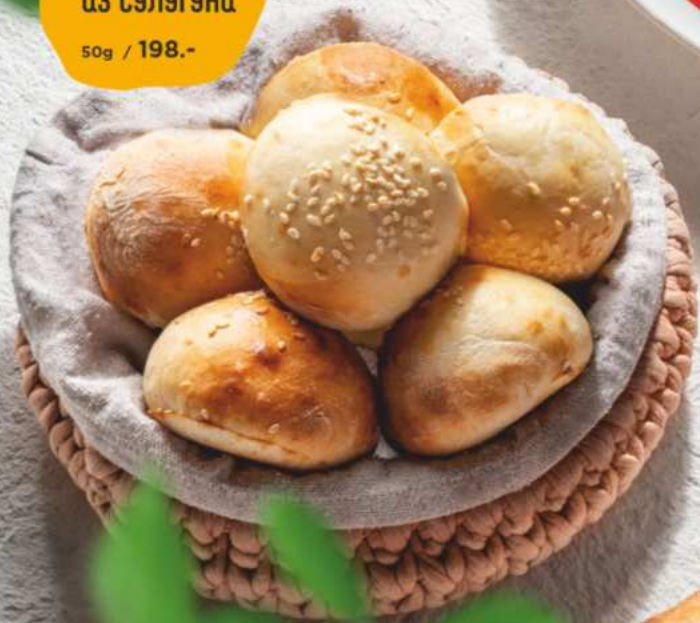
230g / 598.-

Воздушная лепёшка с сыром и томатным соусом, с говядиной и зеленью



**БУЛОЧКИ  
ИЗ СУЛУГУНИ**

50g / 198.-



**МАТИ**

70g / 108.-



# МАНГАЛ

მწველი

Рядом живет брат Дато.  
Темпераментный юноша считает,  
что лучшее блюдо, закуска и десерт  
— это мясо, приготовленное по его  
авторскому рецепту, а в хорошей  
компании и с хорошим вином  
это блюдо просто незаменимо!

ბატონის თაღი

## КАРЕ ЯГНЁНКА

280g\* / 1358.-

\* вес сырого мяса,  
8 порции примерно  
4 ребрышка



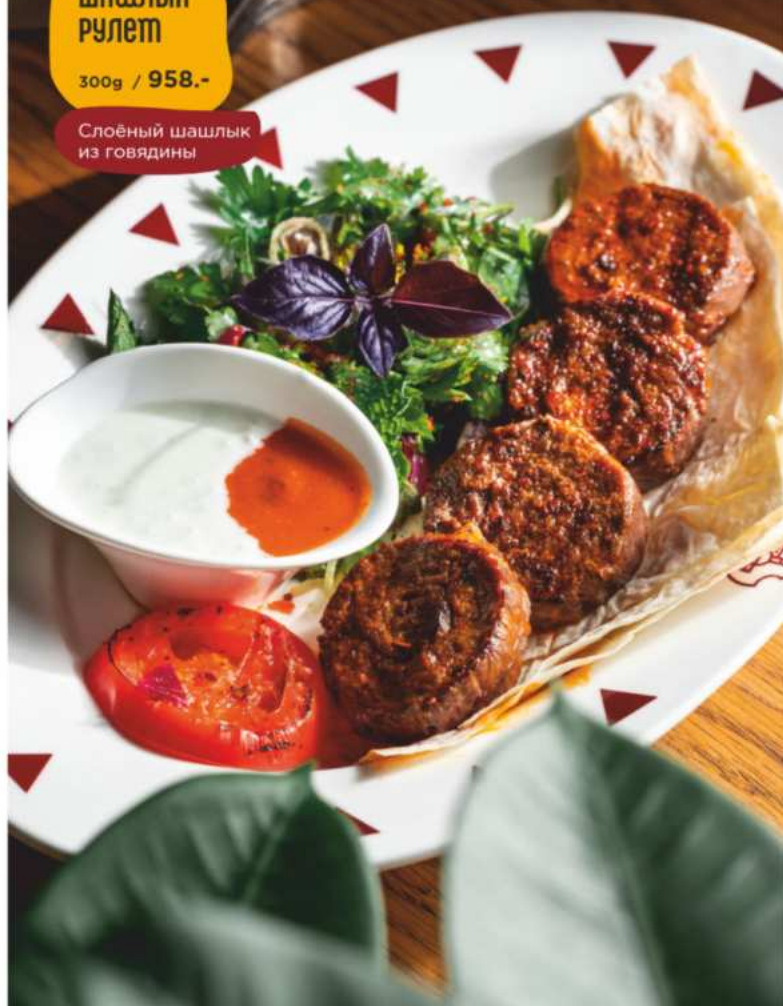
Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
просим сообщить об этом официанту



**ШАШЛЫК  
РУЛЕТ**

300g / 958.-

Слоёный шашлык  
из говядины



**ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНОЙ  
ШЕЦ**

300g / 638.-



**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИНОГО  
БЕДРА**

300g / 578.-



**КОЛБАСКИ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

300g / 678.-



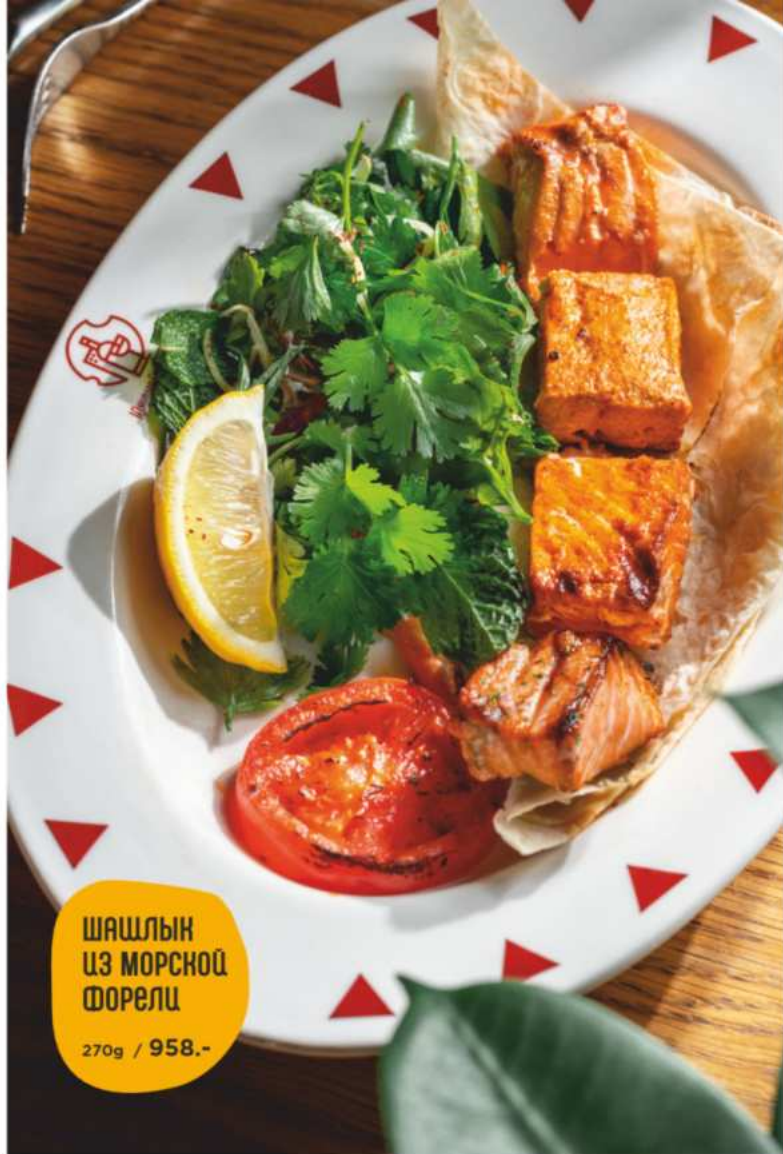
**ШАШЛЫК  
ИЗ БЕДРА  
ИНДЕЙКИ**

300g / 658.-



**ШАШЛЫК  
ИЗ МОРСКОЙ  
ФОРЕЛИ**

270g / 958.-



Дорадо, фаршированная чесноком и пряными травами, обжаренная на гриле, подается с гарниром из томата гриль, салата микс из петрушки, кинзы, мяты, тархуна, базилика с добавлением редьки, паприки и лимона

**ДОРАДО  
НА ГРИЛЕ**

390g / 1158.-





КЕБАБ  
РУЛЕТ

280г / 628.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КРЕВЕТКИ

300г / 1058.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ

300г / 728.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ

300г / 558.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ ГОВАДИНЫ

300г / 658.-



Рубленая котлета из говядины, обжаренная на гриле, фаршированная сыром сулугуни и зеленью

**КЮФТА  
С СУЛУГУНИ  
И ЗЕЛЕНЬЮ**

330g / 758.-



**ШАШЛЫК  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

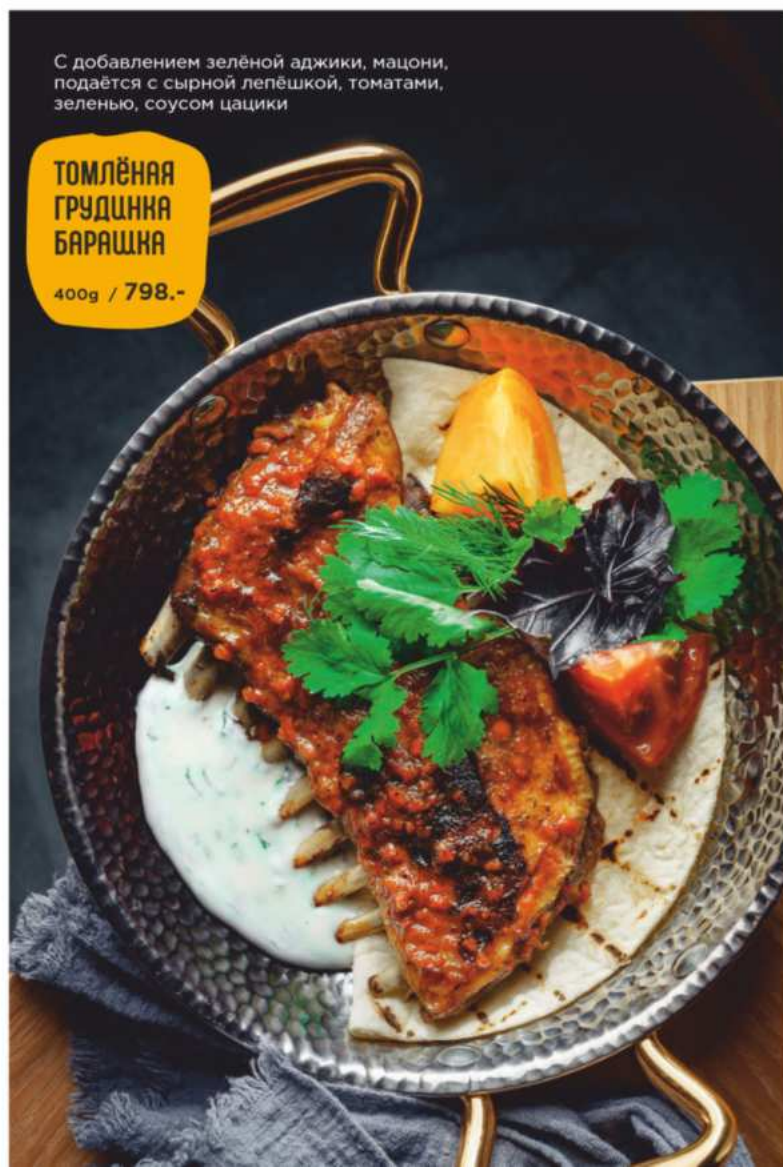
300g / 998.-



С добавлением зелёной аджики, мацони, подаётся с сырной лепёшкой, томатами, зеленью, соусом цацики

**ТОМЛЁНАЯ  
ГРУДИНКА  
БАРАШКА**

400g / 798.-



**ШАШЛЫК  
ИЗ ПЕЧЕНИ**

330g / 678.-





გვერდითი  
კერძები

# გარეცრები



КАРТОФЕЛЬ  
МОЛОДОЙ  
НА МАНГАЛЕ  
200g / 238.-

## СВЕЖИЕ ОВОЩИ

100g / 258.-



## СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ БАТАТ С ПАРМЕЗАНОМ И СОУСОМ ВИНЕГРЕТ

200g / 408.-



ОВОЩИ  
ГРИЛЬ  
150g / 298.-

## БАКЛАЖАН ФРИ

180g / 258.-



## САЛАТ ИЗ ЗЕЛЁНОЙ РЕДЬКИ

160g / 208.-



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200g / 298.-

## СОУСЫ

40g / 98.-

ЦАЦИКИ

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

СМЕТАНА

ОСТРАЯ АДЖИКА

СЛАДКАЯ АДЖИКА



# ГОРЯЧЕ

## БЛЮДА

ცხელი კერძები

Картофельное пюре с нежной шелковистой текстурой и насыщенным сырным вкусом. Запечённое под корочкой из теста. Подается с копченым окороком, грибами и копчёным сулугуни.

**ТАШМЦЖАБИ**

320g / 578,-



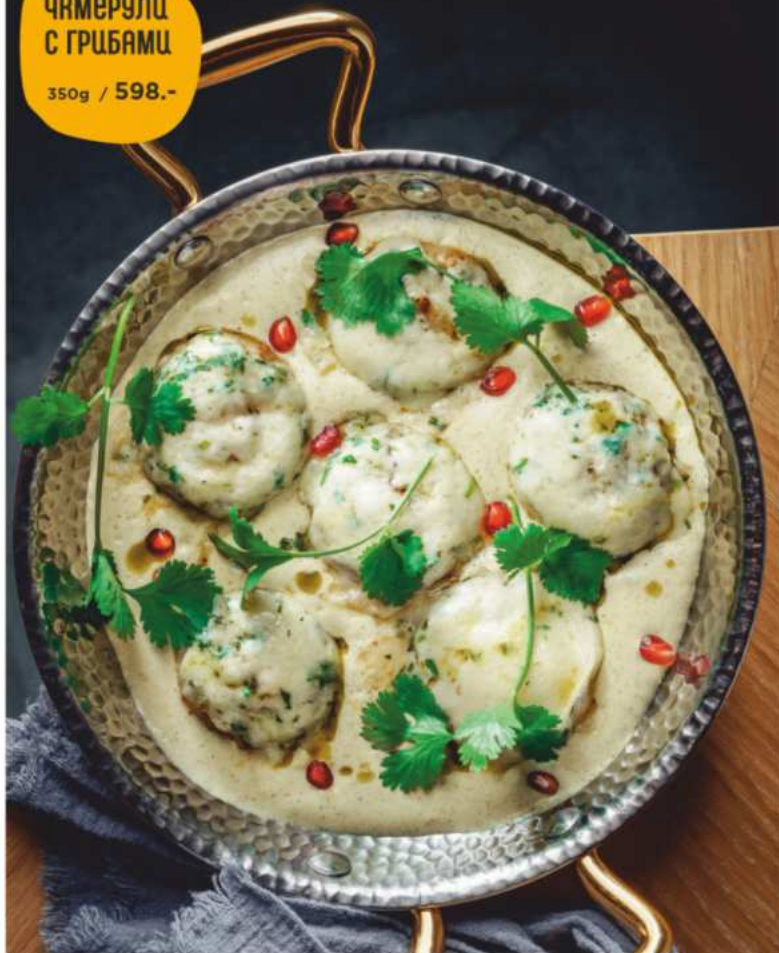
Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту.



Запечённые на гриле шампиньоны с сыром сулугуни и зеленью, подается со сливочно-ореховым муссом, чесноком, хмели, пажитником, тархуновым маслом, кинзой и гранатом

**ЧКМЕРУЛИ  
С ГРИБАМИ**

350g / 598.-



Картошка жареная со свиной, томатами и ароматными приправами. С грузинского языка переводится как «семейное»

**ОДЖАНУРИ  
ИЗ СВИНИНЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
МУССОМ**

350g / 678.-



Рулетик из виноградных листьев с начинкой из баранины

**ДОЛМА С МАЦОНИ**

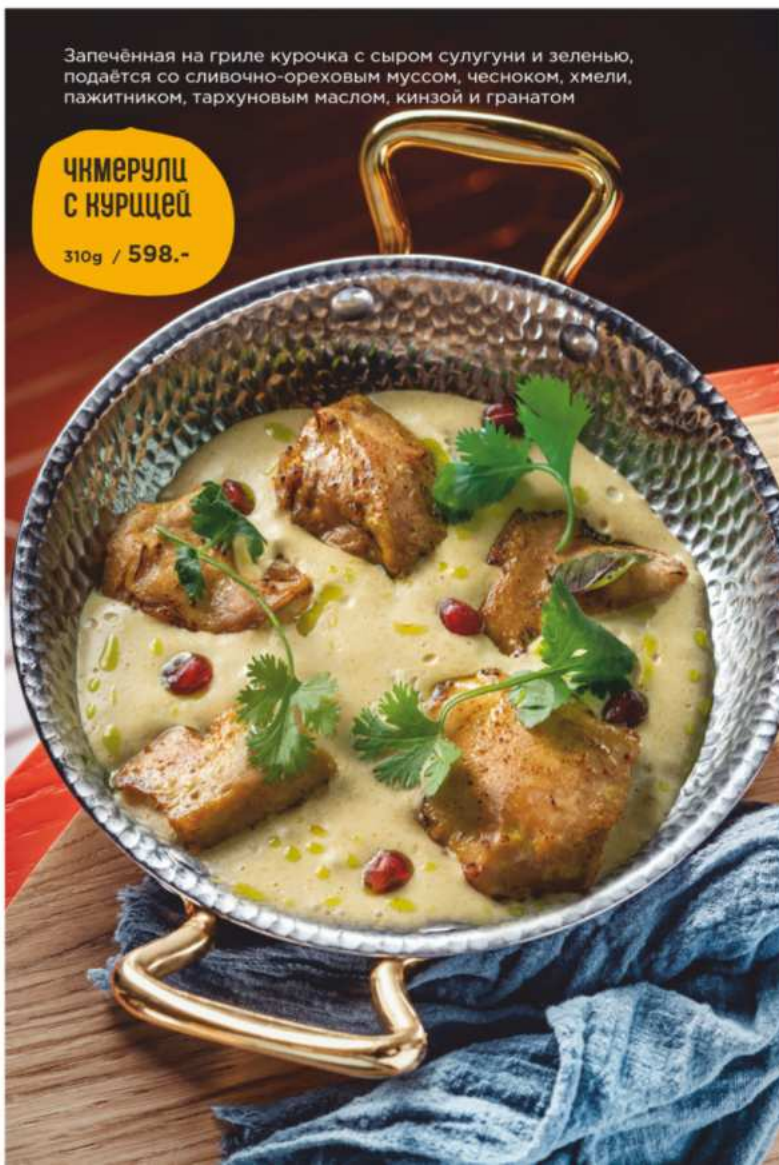
330g / 658.-



Запечённая на гриле курочка с сыром сулугуни и зеленью, подается со сливочно-ореховым муссом, чесноком, хмели, пажитником, тархуновым маслом, кинзой и гранатом

**ЧКМЕРУЛИ  
С КУРИЦЕЙ**

310g / 598.-





Сливочно-ореховый мусс  
с креветками, чесноком, хмели,  
пажитником, тархуновым маслом,  
кинзой и гранатом

**ЧКМЕРУЦИ  
С КРЕВЕТКАМИ**

277g / 828.-



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
просим сообщить об этом официанту.



Обжаренные куриные потрошка  
в сливочно-ореховом соусе  
и картофельном пюре

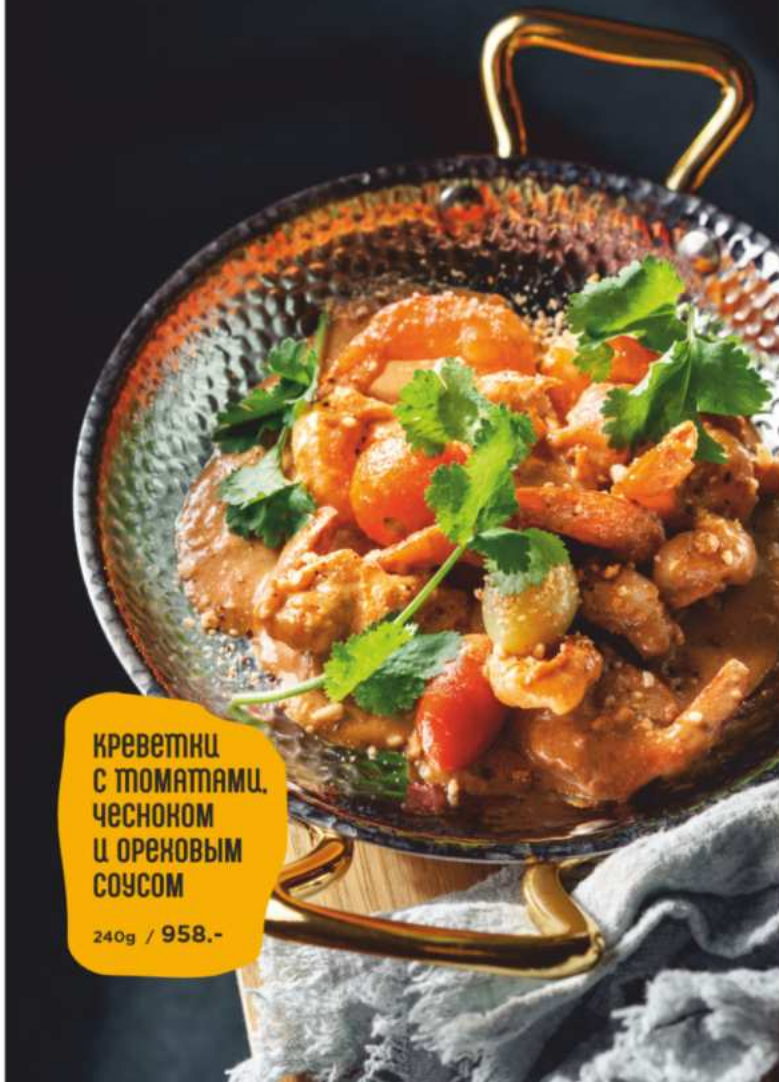
**КУЧМАЧЦ**

310g / 598.-



**КРЕВЕТКИ  
С ТОМАТАМИ,  
ЧЕСНОКОМ  
И ОРЕХОВЫМ  
СОУСОМ**

240g / 958.-



Томлёная ножка ягнёнка  
в соусе чакапuli  
из пряных трав и аджики

**НОЖКА ЯГНЁНКА  
ЧАКАПУЛЦ**

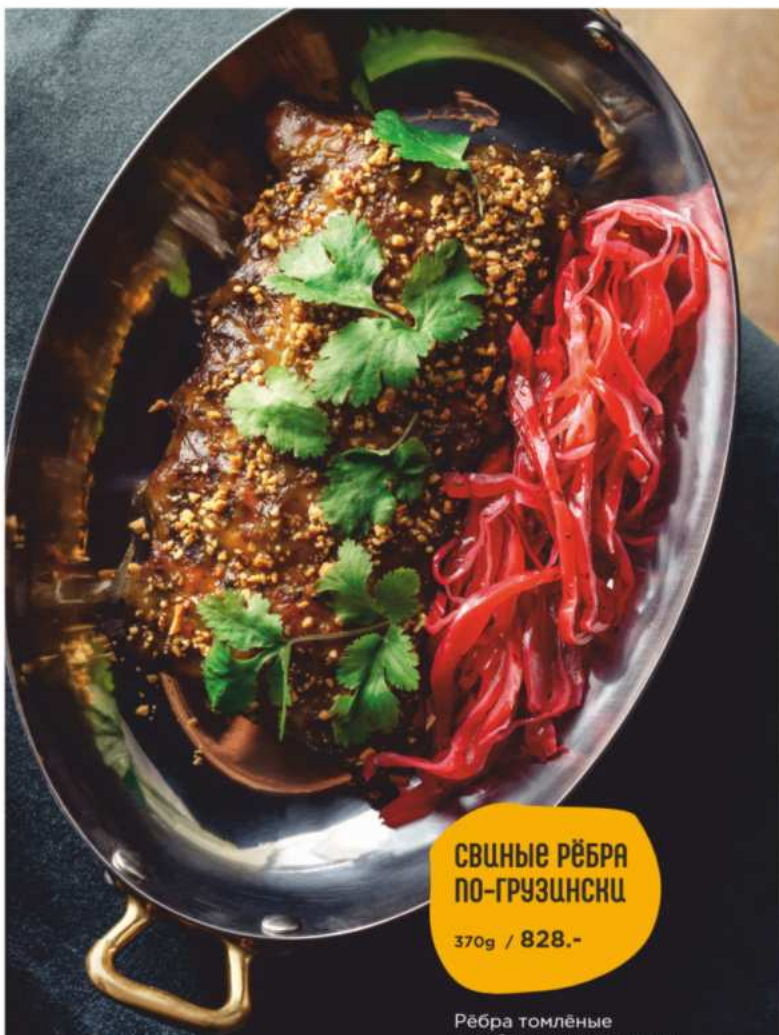
270g / 828.-



**СВИНЫЕ РЁБРА  
ПО-ГРУЗИНСКИ**

370g / 828.-

Рёбра томлёные  
с добавлением аджики  
и покрытые глазурию  
из ткемали





# ЧАЧИ

ჩაჩი

Чачи — (ჩაჩი колпак с грузинского)  
древний способ томления  
под глиняным колпаком.

Не только созвучно,  
но и идеально сочетается с чачей.

Как есть: в горячие чачи  
добавляется немного сливочного сыра.  
Обязательно закажите хлеб тати или лаваш,  
чтобы не оставить ни одной капельки соуса.



ЧАЧИ  
С ТОМЛЁНОЙ  
ГОВЯДИНОЙ  
И ЧЕРНОСЛИВОМ

320g / 658.-

ЧАЧИ  
ЧАКОКЬШЛИ  
ИЗ ИНДЕЙКИ

550g / 678.-

ЧАЧИ  
С ЦЫПЛЁНКОМ  
И ШПИНАТОМ  
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

320g / 638.-

Томлёная ножка индейки в соусе  
из томатов, болгарского перца,  
чеснока, специй, зелени, орехов  
и белого вина со страчателлой



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
просим сообщить об этом официанту.





**Цыплёнок  
тапака**

400g / 898.-

Цыплёнок с хрустящей, зажаристой корочкой и нежным, сочным мясом внутри



Шницель из курицы размером с ладошку Шефа. Подаётся с сырным соусом и картофельным пюре.

**Шницель  
ладошка**

350g / 628.-



# десерты

ღუსერტები

«Да моя ты золотая!» — раздаётся по дому, видимо снова кто-то нашкодничал. Лика — главная сладкоежка южной семьи и самый честный и искренний критик. Золотая хинкалина, чизкейк маасдам, заварной хулахуп... может быть от того и звонко смеется рыжеволосая Лика, что всегда в её жизни находится место десерту?



**ЗОЛОТАЯ  
ХИНКАЛИНА**

120g / 428.-

18 складочек



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом официанту



**МОРКОВНЫЙ  
ТОРТ**

180g / 458.-



**ЧИЗКЕЙК  
МААСДАМ**

160g / 428.-



**МЕДОВЫЙ  
ТОРТ**

150g / 398.-





**ЗАВАРНОЕ  
КОЛЬЦО**

250g / 498.-

60 см. – длина окружности



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим сообщать об этом официанту



**ТАРТ  
С АБРИКОСОМ**

140g / 398.-

1 шарик

**МОРОЖЕНОЕ**

50g / 108.-

**ОРЕШКИ  
С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ  
И ФУНДУКОМ**

95g / 398.-

**ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ  
С СЕЗОННЫМ ФРУКТОМ  
И АБРИКОВОСЫМ СОУСОМ**

150g / 398.-

манго или хурма





## АВТОРСКИЕ ЧАИ

### 1/ ФЕЙХОА & ГРУША

Пюре фейхоа, сироп груша, лимон, груша, тимьян, молочный улун

### 2/ МАНДАРИНОВЫЙ

Кордиал мандарин & анис, пюре манго, мандарин, лимон, ройбуш

### 3/ ГРАНАТ & АПЕЛЬСИН

Гранатовый сок, апельсин, гранат, тимьян, лимон, ассам

### 4/ ТУТОВНИК & ЕЖЕВИКА

Пюре из ежевики, варенье из тутовника, лимон, ассам, мята

### 5/ ЯБЛОКО & ЭСТРАГОН

Сироп из эстрагона, лимон, яблоко, эстрагон, сенча

600ml / 558.-

## ЧАЦ

ГРУЗИНСКИЙ КРАСНЫЙ ЧАЙ

ЭРЛ ГРЕЙ

ПУ ЭР ДВОРЦОВЫЙ ГУН ТИН

СЕНЧА

НАЙ СЯН ЦЗИНЬ СЮАНЬ  
С МОЛОЧНЫМ АРОМАТОМ

ЖАСМИНОВЫЙ БЕЛЫЙ ПУХ

РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ

АЛТАЙСКИЙ СБОР

ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ

600ml / 328.-





## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ОРЕХОВЫЙ РАФ

ПРЯНЫЙ ЛАТТЕ

СЫРНЫЙ РАФ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАФ

МАЛИНОВЫЙ ЛАТТЕ

200ml / 268.-

300ml / 308.-

400ml / 348.-

## КОФЕ КЛАССИКА

ЛАТТЕ

на альтернативном молоке

КАПУЧИНО

на альтернативном молоке

АМЕРИКАНО

ЭСПРЕССО

200ml / 228.-

300ml / 278.-

400ml / 318.-

+ 108.-

200ml / 228.-

300ml / 278.-

400ml / 318.-

+ 108.-

120ml / 218.-

250ml / 278.-

60ml / 188.-

## ДОБАВКИ К КОФЕ

СИРОП

МОЛОКО

КОКОСОВОЕ МОЛОКО

ЛИМОН

МЁД

30ml / 88.-

50ml / 58.-

50ml / 178.-

30g / 58.-

50g / 138.-



# НАПИТКИ

მსუბუქი  
სასმელები  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

## ЛИМОНАДЫ

<b>1/ ДЮШЕС</b> Пюре и сироп груша, лимон, тимьян, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-
<b>2/ БАРБАРИСОВЫЙ</b> Кордиал барбарис & каркаде, лимон, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-
<b>3/ ТАРХУН</b> Сироп из эстрагона, лимон, огурец, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-
<b>4/ МАНГО И МАРАКУЙЯ</b> Пюре манго и маракуйя, лимон, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-
<b>5/ ФЕЙХОА И МАНГО</b> Пюре фейхоа и манго, лимон, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-
<b>6/ РОЗА И МАЛИНА</b> Пюре из малины, роза, лимон, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-
<b>7/ ЦИТРУСОВЫЙ</b> Кордиал мандарин & анис, лимон, содовая	250ml / 328.- 1000ml / 738.-

## СМУЗЦ

<b>ГРУША &amp; ШПИНАТ</b> Груша, яблоко, банан, шпинат, лимон, мед	350ml / 438.-
<b>МАЛИНА &amp; КОКОС</b> Пюре из малины, банан, кокосовое молоко	350ml / 438.-
<b>ЕЖЕВИКА &amp; ГРАНОЛА</b> Пюре из ежевики, молоко, жаренный орех, гранола	350ml / 438.-
<b>МАНГО &amp; КОКОС</b> Пюре кокоса и манго, банан, ананасовый сок	350ml / 438.-

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛЫ

<b>ВАНИЛЬНЫЙ</b> Мороженое, молоко, ванильный эспум	400ml / 418.-
<b>БАНАНОВЫЙ</b> Мороженое, молоко, банан, сироп банан, ванильный эспум	400ml / 418.-
<b>ПЕСОЧНЫЙ ЗАМОК</b> Мороженое, молоко, песочное печенье, сироп шоколадное печенье, ванильный эспум	400ml / 428.-

## НАПИТКИ

САИРМЕ	500ml / 268.-
БОРЖОМИ	500ml / 318.-
КОКА-КОЛА	330ml / 268.-
СОК ЭЛЬ ПРИМО	200ml / 198.-
МОРС	250ml / 198.-
ЭНЕРГЕТИК	330ml / 348.-
ТОНИК	250ml / 238.-

## СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

АПЕЛЬСИН	200ml / 278.-
ЯБЛОКО	200ml / 268.-
МОРКОВЬ	200ml / 138.-
СЕЛЬДЕРЕЙ	200ml / 298.-
ГРАНАТ	200ml / 648.-











1

3

2

5

4

6





# НАПИТКИ

ალკოჰოლური  
სასმელები  
АЛКОГОЛЬНЫЕ

## Коктейли спешл

<b>1/ ФЕЙХОА ТИНИ</b>	120ml / <b>568.-</b>
Чача, пюре из фейхоа, лимон, белок	
<b>2/ МАНДАРИНОВЫЙ ДЖИМЛЕТ</b>	120ml / <b>588.-</b>
Джин, кордиал мандарин & анис	
<b>3/ ГИКА</b>	160ml / <b>608.-</b>
Красный вермут, кордиал роза, мускат, игристое вино	
<b>4/ ПРЯНАЯ МАРАКУЙЯ</b>	140ml / <b>588.-</b>
Настойка на яблоке, кордиал жасмин, маракуйя, лимон	
<b>5/ ЩАВЕЛЬНАЯ АЖИНА</b>	150ml / <b>588.-</b>
Настойка на ежевике, тутовое варенье, шавель, лимон, содовая	
<b>6/ ГРАНАТОВЫЙ ВЕЧЕР</b>	140ml / <b>618.-</b>
Пряный ром, гранат, ваниль, белок	

## Классические коктейли

<b>ДАЙКИРИ</b>	90ml / <b>608.-</b>
Ром, лайм, сахар	
<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b>	160ml / <b>668.-</b>
Апероль, игристое, содовая	
<b>НЕГРОНИ</b>	120ml / <b>718.-</b>
Джин, вермут, биттер	
<b>КЛОВЕР КЛАБ</b>	120ml / <b>628.-</b>
Джин, пюре из малины, лимон, белок	
<b>ВИСКИ САУЭР</b>	140ml / <b>658.-</b>
Бурбон, лимон, сахар, белок	
<b>ДЖИН ТОНИК</b> (*можно сделать лавандовый)	150ml / <b>588.-</b>
Джин, тоник, лимон	

## АПЕРИТИВЫ

<b>МАРТИНИ ФИЕРО</b>	50ml / <b>308.-</b> 1000ml / <b>5508.-</b>
<b>МАРТИНИ БЬЯНКО</b>	50ml / <b>308.-</b> 1000ml / <b>5508.-</b>
<b>МАРТИНИ РОССО</b>	50ml / <b>308.-</b> 1000ml / <b>5508.-</b>
<b>МАРТИНИ РИЗЕРВА БИТТЕР</b>	50ml / <b>378.-</b> 700ml / <b>6708.-</b>
<b>АПЕРОЛЬ</b>	50ml / <b>388.-</b> 1000ml / <b>7608.-</b>

## Дижестивы

<b>ФРУКО ШУЛЬЦ БИТТЕР</b>	50ml / <b>358.-</b> 700ml / <b>4908.-</b>
---------------------------	--

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

<b>ХОФБРОЙ ОРИДЖИНАЛ</b>	400ml / <b>638.-</b>
светлое, фильтрованное, Германия	
<b>КРОНЕНБУРГ 1664 БЛАН</b>	400ml / <b>478.-</b>
светлое, нефильтованное, Россия	

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

<b>НАТАХТАРИ</b>	500ml / <b>458.-</b>
светлое, фильтрованное, Грузия	
<b>ВАЙТ МУН</b>	500ml / <b>438.-</b>
тёмное, фильтрованное, Россия	
<b>ХОФБРОЙ ВАЙСБИР</b>	500ml / <b>578.-</b>
светлое, нефильтованное, Германия	
<b>КРИК ДЕ ЛЮТИН</b>	300ml / <b>448.-</b>
вишневый эль, Россия	
<b>СИДР ЯБЛОЧНЫЙ БРЮТ</b>	300ml / <b>448.-</b>
игристое сухое, Россия	
<b>ГИННЕСС</b>	440ml / <b>598.-</b>
темное, Ирландия	
<b>БАКАЛАР Б/А</b>	330ml / <b>418.-</b>
светлое, Чехия	



# კრეკე

კლიერი

## ВОДКА

ОНЕГИН	50ml / 438.- 500ml / 4308.-
АЛТАЙ	50ml / 288.- 500ml / 2808.-
ТУНДРА АУТЕНТИК	50ml / 228.- 500ml / 2208.-
ТУНДРА СЕВЕРНАЯ МОРОШКА	50ml / 228.- 500ml / 2208.-
ТУНДРА СЕВЕРНАЯ БРУСНИКА	50ml / 228.- 500ml / 2208.-
ГРЕЙ ГУЗ ОРИДЖИНАЛ	50ml / 508.- 500ml / 5008.-

## ДИСТИЛЛЯТЫ АНАСЕУЛ

ФЕЙХОА	50ml / 598.- 500ml / 6208.-
ГРУША	50ml / 418.- 500ml / 4308.-
СЛИВА	50ml / 418.- 500ml / 4308.-

## ЧАЧА

АСКАНЕЛИ ЗОЛОТАЯ	50ml / 378.- 500ml / 3708.-
АСКАНЕЛИ ПЛАТИНОВАЯ	50ml / 378.- 500ml / 3708.-
АСКАНЕЛИ ПРЕМИУМ САПЕРАВИ МУСКАТ	50ml / 498.- 500ml / 4908.-

## ДЖИН

БОМБЕЙ САПФИР	50ml / 548.- 700ml / 7568.-
---------------	--------------------------------

## РОМ

ГАВАНА КЛУБ АНЬЕХО 3 ГОДА	50ml / 438.- 500ml / 4908.-
ГАВАНА КЛУБ АНЬЕХО ЭСПЕСИАЛЬ	50ml / 478.- 500ml / 5308.-
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ СПАЙСД ГОЛД	50ml / 368.- 1000ml / 4708.-

## ВИСКИ

ШОТЛАНДИЯ	
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	50ml / 688.-
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ	50ml / 498.-
ДЮАРС ВАЙТ ЛЕЙБЛ	50ml / 418.-
ДЮАРС 8 ЛЕТ	50ml / 498.-
ИРЛАНДИЯ	
ДЖЕМЕСОН	50ml / 528.-
АМЕРИКА	
ДЖИМ БИМ	50ml / 548.-
РОССИЯ	
СМОКИ ПИКС	50ml / 478.-

## БРЕНДИ

АРАРАТ АНИ	50ml / 558.- 500ml / 5708.-
АРАРАТ ТРЁХЛЕТНИЙ	50ml / 418.- 500ml / 4108.-
АРАРАТ ПЯТИЛЕТНИЙ	50ml / 458.- 500ml / 4508.-
АСКАНЕЛИ ПЯТИЛЕТНИЙ	50ml / 318.- 500ml / 3108.-
АСКАНЕЛИ 6 ЛЕТ	50ml / 548.- 500ml / 5408.-
АСКАНЕЛИ 8 ЛЕТ	50ml / 588.- 500ml / 5808.-

## НАСТОЙКИ


ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ОНЕГИН GOURMET	200ml / 1608.-
Чёрная смородина, черноплодная рябина, вишня, грейпфрут, курага	
ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ ОНЕГИН GOURMET 20°	50ml / 438.- 500ml / 4308.-
Чёрная смородина, черноплодная рябина, вишня, грейпфрут, курага	
ТУНДРА БИТТЕР ОРАНЖ	50ml / 248.- 500ml / 2408.-
ТУНДРА БИТТЕР МОРОЗНАЯ ВИШНЯ	50ml / 268.- 1000ml / 2608.-






# АЛТАЙ

**α** 100% ЗЕРНОВОЙ СПИРТ

 АЛТАЙСКИЕ ДИКОРОСЫ

 ФИЛЬТРАЦИЯ ВОДЫ  
ГОРНЫМ ХРУСТАЛЕМ



В ПРОВОЗЕ С ПЕРВЫМ ВЕЩАЮЩИМ  
ПРЕСМЕРНОЕ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ  
АЛКОГОЛ В ВЕЩАЮЩИМ  
ВЫЖИТ ВЕЩАЮЩИМ  
ВЛОУЧУ ТИПОВ  
ЭНЕРГИИ  
ЭНЕРГИИ  
ЭНЕРГИИ





Новосибирск  
Кирова, 23  
303-23-23