МЕНЮ

Грузинская кухня

Чача-Пури-Хачапури

ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Лепёшка в форме полумесяца с сыром и рубленым вареным яйцом

350 гр. **370.-**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лепёшка в форме лодочки с сыром, яйцом и кусочком сливочного масла

340 гр. **490.-**

ПУРИ

Грузинский лаваш

1 шт. **100.-**

Грузинская кухня
Чача-Пури-Хачапури

МЧАДИ С СЫРОМ

Кукурузная лепёшка, имеретинский сыр

170/60 гр. **350.-**

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Тесто, сыр сулугуни

250 гр. **510.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Лепешка с сыром внутри и сверху

520/740 гр. **560 / 840.-**

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Лепешка с сыром внутри

500/700 гр. **490 / 760.-**

ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ

Лепешка с сыром внутри и снаружи и кусочками «сулугуни» сверху

550 гр. **660.-**

ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

Лепешка с сыром, картофелем и зеленью

480 гр. **450.-**

ХАЧАПУРИ МЯСНОЕ

Лепешка с начинкой из фарша, лука, с добавлением специй

свинина, говядина

480 гр. **560.-**

баранина, говядина

480 гр. **660.-**

ХАЧАПУРИ «ГРУЗИНСКИЙ ДВОРИК»

Лепешка с сыром и мясным фаршем, с добавлением лука и специй

свинина, говядина

500 гр. **550.-**

баранина, говядина

500 гр. **640.-**

ЛОБИАНИ

Лепешка из теста, с начинкой из красной варёной фасоли, кинзы, чеснока и специй

430 гр. **470.-**

ЗАКУСКИ

ПХАЛИ

Шарики из фасоли / из свеклы, грецкого ореха, кинзы, граната, чеснока, специй

100 гр. **240.-**

РУЛЕТИК ИЗ БАКЛАЖАНА

Жареный баклажан с начинкой из грецкого ореха, зелени, чеснока, специй

50 гр. **130.-**

ДЖОНДЖОЛИ

Холодная пряная закуска, с кинзой, луком, с заправкой из кахетинского масла

100 гр. **380.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Слабосолёная форель

125 гр. **750.-**

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Суджух, бастурма

125 гр. **770.-**

СЫРНАЯ НАРЕЗКА

Молочный и копчёный сулугуни, имеретинский сыр

200 гр. **670.-**

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Огурцы, помидоры, зелень, лук

250 гр. **320.-**

«ЗЕЛЁНАЯ ТАРЕЛКА»

Петрушка, кинза, укроп, зелёный лук, редис

200 гр. **300.-**

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные помидоры, огурцы, квашеная капуста, перчик чили, чеснок, черемша

300 гр. **480.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ БАДРИДЖАНИ

Жареные баклажаны, перец болгарский, лук, зелень, специи, заправка из масла

180 гр. **430.-**

САЛАТ ПО-МЕСХИТИНСКИ

Мясо курицы, маринованная морковь, красная фасоль, укроп, зелёный лук, кинза, заправка из майонеза

180 гр. **470.-**

САЛАТ «ТБИЛИСО»

Вареная говядина, красная фасоль, болгарский перец, зелень, лук, чеснок, Заправка из масла и винного уксуса

180 гр. **480.-**

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Огурцы, томаты, кинза, лук, грецкий орех, с заправкой из кахетинского масла

250 гр. **420.-**

КУЧМАЧИ

Свиные сердце и печень, грецкий орех, лук, чеснок, гранат, специи

200 гр. **460.-**

САЛАТ КУРИНЫЙ

Мясо курицы, редис, укроп, чёрный молотый перец, соль, заправка из майонеза

180 гр. **430.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

супы

ЧАКАПУЛИ

Наваристый бульон из баранины, слив ткемали, тархуна, кинзы, зел. лука, укропа, чеснока и специй

350 гр. **480.-**

ГРУЗИНСКИЙ ДВОРИК

Наваристый суп из говядины, картофеля, болгарского перца, кинзы, чеснока и специй

350 гр. **460.-**

ХАРЧО с грецкими орехами

Национальный суп из говядины с добавлением риса, томата, моркови, грецкого ореха, чеснока, кинзы и специй

350 гр. **540.-**

ХАШЛАМА

Ароматный бульон из баранины. Блюдо подаётся с бараниной на кости, картофелем, зеленью и красным перцем

350 гр. **490.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГРИБЫ НА КЕЦИ

Запечённые шампиньоны, фаршированные сыром «Сулугуни» и специями

230 гр. **530.-**

Запечённые шампиньоны, с начинкой из фарша свинины и говядины, под шапочкой из сыра «Сулугуни» с добавлением чеснока и специй, зелени

330 гр. **580.-**

САЦИВИ

Поджаренные кусочки курицы в пряном ореховом соусе с добавлением чеснока. Соус подаётся комнатной температуры

300 гр. **570.-**

ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ НА КЕЦИ

Запечённый сыр, яйцо, помидор, болгарский перец, зелень

200 гр. **520.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ЧАХРАКУЛИ

Жаркое из мяса, томатов, лука, кинзы, чеснока, с добавлением специй

СВИНИНА

280 гр. **620.-**

БАРАНИНА

280 гр. **670.-**

ОДЖАХУРИ

Жареное мясо с картофелем, болгарским перцем, томатами, луком, чесноком, зеленью

СВИНИНА

500 гр. **720.-**

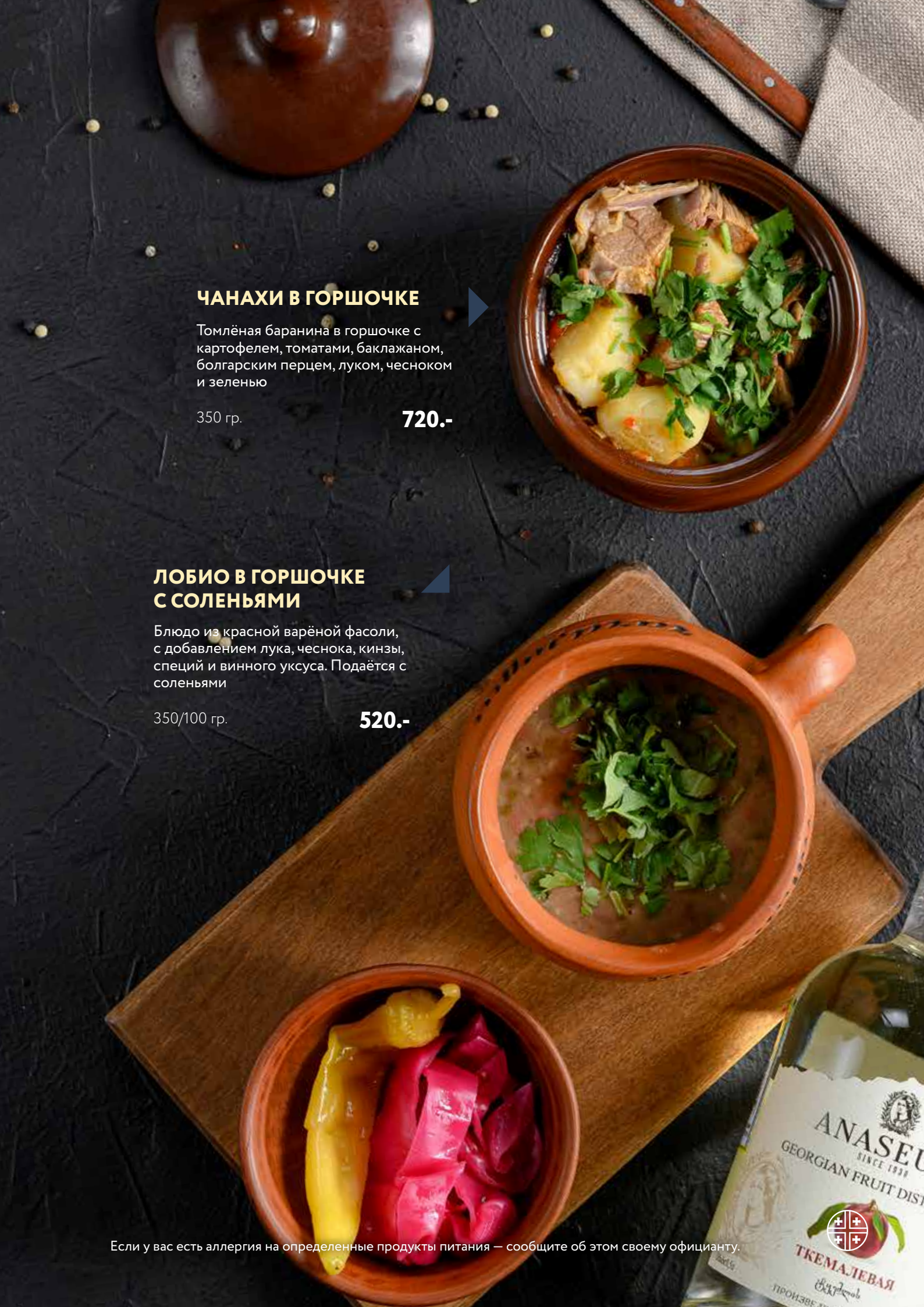
БАРАНИНА

500 гр. **770.-**

ЧКМЕРУЛИ

Поджаренная курица с чесноком, запеченная в сливках

350 гр. **550.-**



ЧАНАХИ В ГОРШОЧКЕ

Томлёная баранина в горшочке с картофелем, томатами, баклажаном, болгарским перцем, луком, чесноком и зеленью

350 гр. **720.-**

ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ С СОЛЕНЬЯМИ

Блюдо из красной варёной фасоли, с добавлением лука, чеснока, кинзы, специй и винного уксуса. Подаётся с соленьями

350/100 гр. **520.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ЧАШУШУЛИ

Тушеная говядина с помидорами, болгарским перцем, кинзой, петрушкой, укропом и специями.

250 гр. **660.-**

КУПАТЫ

Жареные колбаски из фарша свинины и говядины, лука, чеснока и специй

200 гр. **530.-**

ДОЛМА

Голубцы в виноградных листьях, с начинкой из фарша, риса, лука, чеснока и специй. Подаётся с соусом

БАРАНИНА, ГОВЯДИНА

180/40 гр. **580.-**

СВИНИНА , ГОВЯДИНА

180/40 гр. **550.-**

Грузинская кухня
Чача-Пури-Хачапури

МОРЕПРОДУКТЫ

МОРЕПРОДУКТЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Тигровые креветки, мидии,кальмары в сливочном соусе с чесноком и специями

350 гр. **780.-**

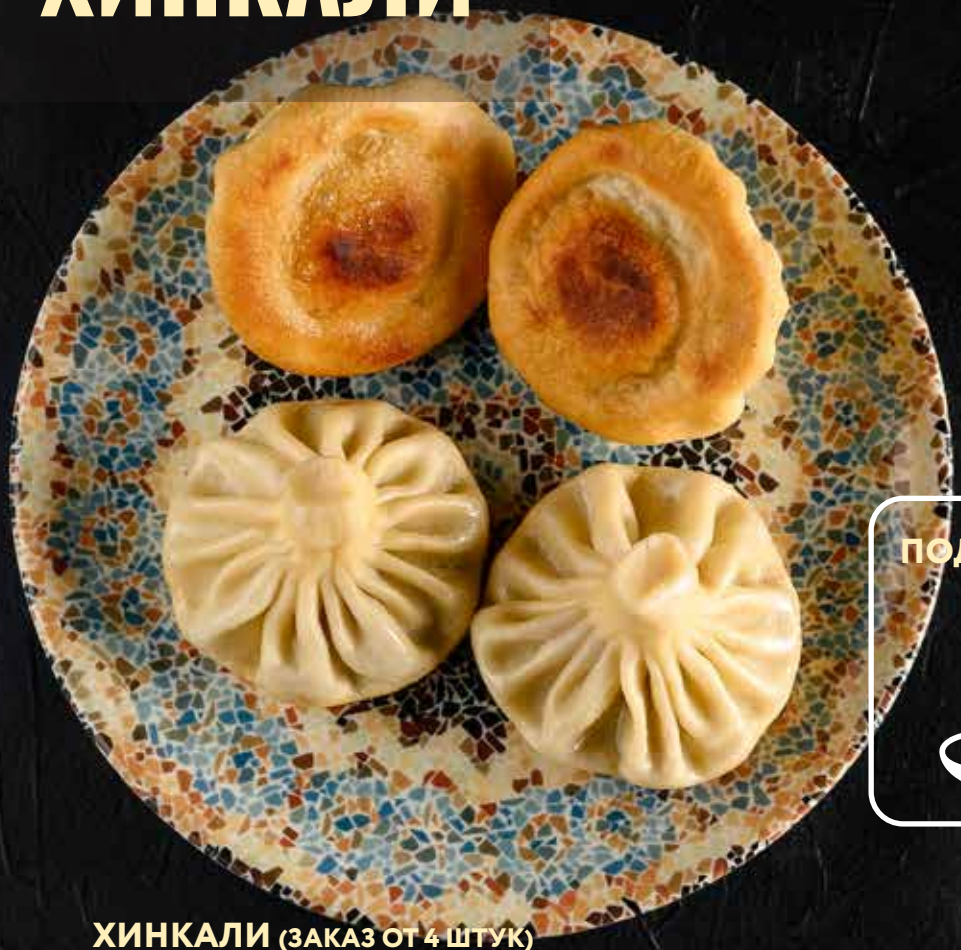
КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Креветки в сливочном соусе, с добавлением соевого соуса и чеснока

350 гр. **900.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ХИНКАЛИ



ПОДЖАРКА ХИНКАЛИ:

(ЗАКАЗ ОТ 4 ШТУК)

20.-

1 шт.

ХИНКАЛИ (ЗАКАЗ ОТ 4 ШТУК)

Фарш из свинины и говядины, кинза, петрушка, лук, чеснок, специи

1 штука - 95 гр. **90.-**

Фарш из баранины и говядины, кинза, петрушка, лук, чеснок, специи

1 штука - 95 гр. **100.-**

Рубленая говядина, кинза, петрушка, лук, чеснок, специи

1 штука - 120 гр. **120.-**

Микс из сыров сулугуни и имеретинского

1 штука - 90 гр. **90.-**

Грузинская кухня
Чача-Пури-Хачапури

СОУСЫ И ГАРНИРЫ

НАРШАРАБ
40 гр. **150.-**

СМЕТАННЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ
70 гр. **70.-**

КЕТЧУП
70 гр. **70.-**

СЫРНЫЙ
70 гр. **100.-**

БАЖЕ
100 гр. **150.-**

МАЦОНИ
100 гр. **100.-**

ТКЕМАЛИ
70 гр. **100.-**

САЦЕБЕЛИ
70 гр. **100.-**

АДЖИКА
40 гр. **100.-**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
100 гр. **200.-**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
150 гр. **250.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКА #1

Курица, кебаб из фарша свинины и говядины, свиная шейка, баранья корейка

880/100 гр. **3400.-**

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКА #2

Курица, кебаб из фарша баранины и говядины, мякоть баранины, баранья корейка

880/100 гр. **3600.-**

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Помидор, болгарский перец, кабачок, шампиньон

200 гр. **370.-**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

220/35 гр. **1550.-**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

220/35 гр. **590.-**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЁБРЫШЕК

300/35 гр. **680.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

220/35 гр. **820.-**

КЕБАБ

КУРИЦА

220/35 гр. **550.-**

СВИНИНА, ГОВЯДИНА

220/35 гр. **620.-**

БАРАНИНА, ГОВЯДИНА

220/35 гр. **690.-**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

220/35 гр. **680.-**

ДОРАДА

Жареная на огне рыба. Подаётся с соусом «баже»

220/100 гр. **850.-**

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

200 гр. **860.-**

ФОРЕЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Форель жареная на огне, фаршированная грецкими орехами, сыром «сулугуни», лимоном, молотым красным перцем и солью

190 гр. **790.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ДЕСЕРТЫ

ПЕЛАМУШИ

Грузинский национальный десерт. Уваренный виноградный сок, с добавлением кукурузной и пшеничной муки. Подаётся с грецким орехом

150 гр. **250.-**

ПАХЛАВА

Слоеное тесто, мед, орехи, сироп

3 шт. **350.-**

МОРОЖЕНОЕ

Шоколад, ваниль, топинг

100 гр. **350.-**

ПРОФИТРОЛИ

Заварные пирожные с кремом и топингом из какао-крема

100 гр. **420.-**

ЧУРЧХЕЛА

Национальное лакомство из грецкого ореха и виноградного сока

1 шт. **350.-**

ВАРЕНЬЕ

Грецкий орех / Инжир / Кизил / Айва

100 гр. **250.-**

ТОРТ «ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН»

Слоеное тесто с заварным кремом

250 гр. **480.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

ЧИЗКЕЙК «ВИШНЯ С ШОКОЛАДОМ»

Чизкейк с кусочками горького шоколада, на подложке из крошки печенья, с шапочкой из натуральной вишнёвой глазури

100 гр. **300.-**

ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Ореховые (фундук) коржи прослоены сливочно-заварным кремом с варёной сгущёнкой

100 гр. **320.-**

ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Всемирно известный торт с воздушными шоколадными коржами, пропитанными нежным кемом из натурального сливочного сыра

125 гр. **310.-**

ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Шоколадный бисквит прослоен абрикосовым конфитюром, поверхность торта залита шоколадной глазурью из тёмного шоколада

105 гр. **300.-**

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

Классический сливочный чизкейк из творожного сыра и сливок на основе из крошки печенья

100 гр. **320.-**

ЧИЗКЕЙК «КАРАМЕЛЬ И ОРЕХ»

Сливочный чизкейк из творожного сыра и сливок с добавлением арахиса и карамели, на подложке из крошки печенья

110 гр. **340.-**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту.

Гамарджоба, Генацвале!

В нашем меню представлены блюда традиционной грузинской кухни.

Хинкали, слепленные вручную, хачапури с известным многим сыром «сулугуни», мясо на мангале, всё это готовится по исконно грузинским традициям. Использование настоящих грузинских специй позволяет передать нам широкую гамму вкусов и частичку грузинского радушия и теплоты.

Приятного аппетита!

@CHACHA_PURI_KHACHAPURI