



МЕНЮ

Грузинская кухня
Чача-Пури-Хачапури



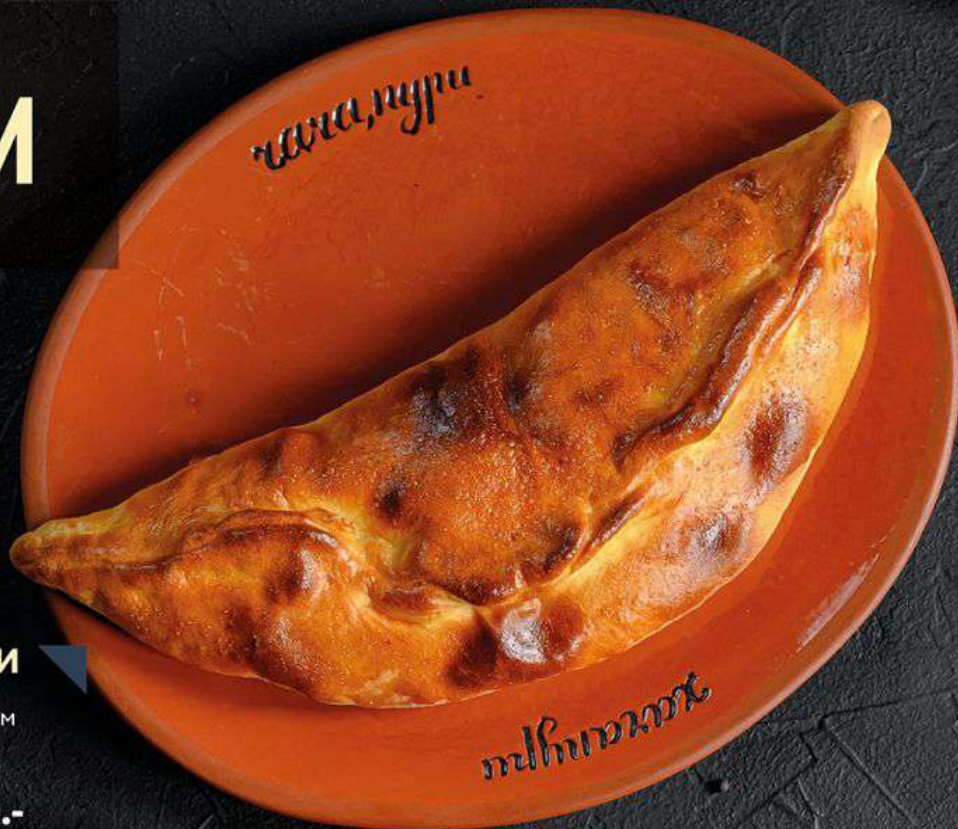
ХАЧАПУРИ

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

400 гр.

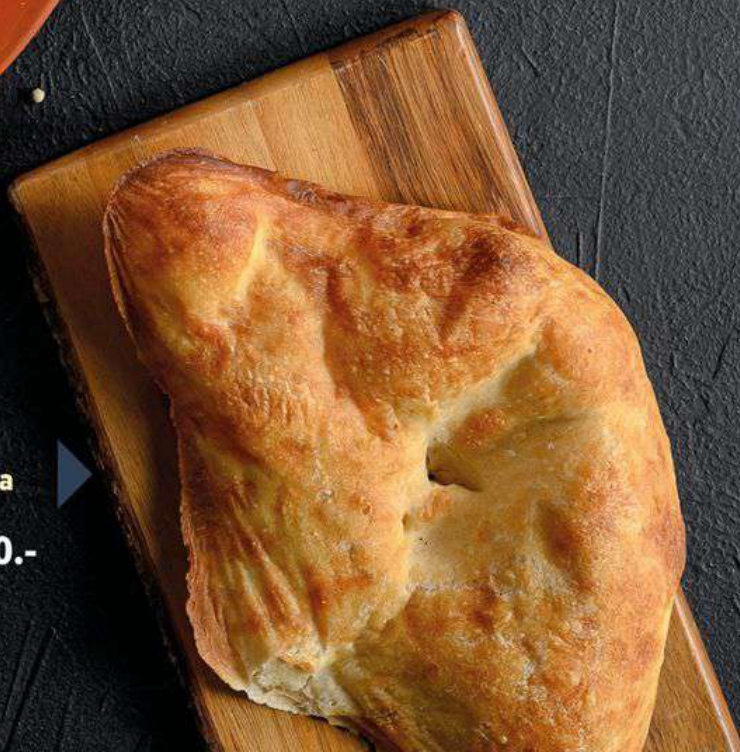
530.-



Тандырная лепёшка

150 гр.

120.-





МЧАДИ С СЫРОМ

Кукурузная лепёшка, имеретинский сыр

170/60 гр.

350.-

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Тесто, сыр сулгуни

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.

650 / 880.-

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Лепешка с сыром внутри

500/700 гр.

560 / 810.-

ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ

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

550 гр.

720.-

ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

Лепешка с сыром, картофелем и зеленью

480 гр.

490.-



ХАЧАПУРИ МЯСНОЕ

Лепешка с начинкой из фарша, лука, с добавлением специй

свинина, говядина

480 гр.

590.-

баранина, говядина

480 гр.

700.-

ХАЧАПУРИ «ГРУЗИНСКИЙ ДВОРИК»

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

свинина, говядина

500 гр.

620.-

баранина, говядина

500 гр.

690.-

ЛОБИАНИ

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

430 гр.

520.-



ЗАКУСКИ

ПХАЛИ

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

100 гр.

330.-



РУЛЕТИК ИЗ БАКЛАЖАНА

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

50 гр.

160.-



ДЖОНДЖОЛИ

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

100 гр.

450.-



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





РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Слабосоленая форель

150 гр.

800.-



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Суджук, бастурма

150 гр.

840.-



СЫРНАЯ НАРЕЗКА

Молочный и копчёный сулугуни, имеретинский сыр

200 гр.

670.-



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Огурцы, помидоры, зелень, лук

250 гр.

370.-



«ЗЕЛЁНАЯ ТАРЕЛКА»

Петрушка, кинза, укроп, зелёный лук, редис

200 гр.

380.-



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

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

300 гр.

560.-

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



САЛАТЫ

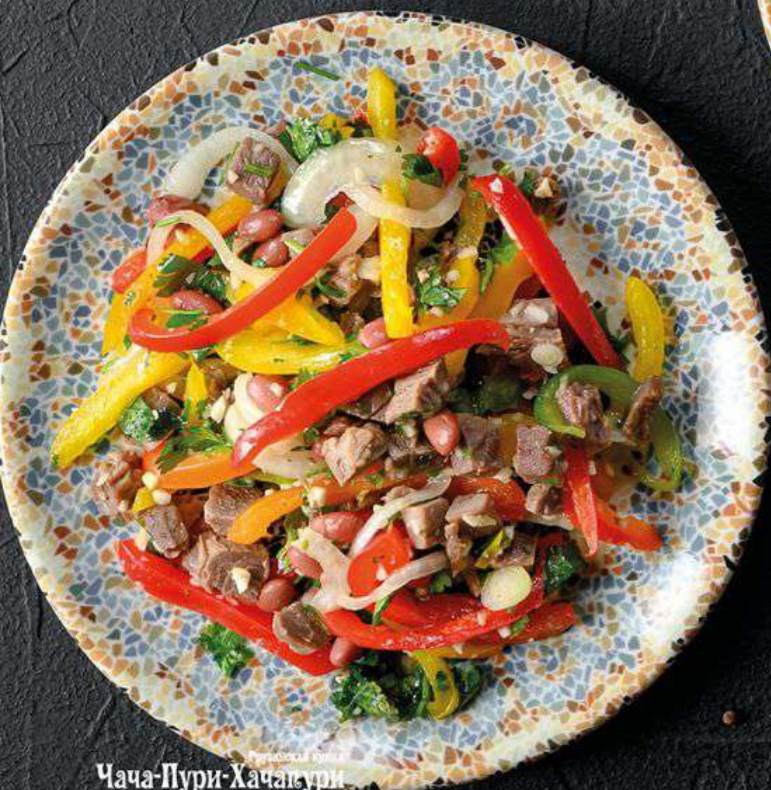


САЛАТ ПО-МЕХИТИНСКИ

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

180 гр.

510.-



САЛАТ «ТБИЛИСО»

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

180 гр.

530.-

САЛАТ ИЗ БАДРИДЖАНИ

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

180 гр.

470.-





САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

250 гр.

470.-



КУЧМАЧИ

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

200 гр.

490.-

САЛАТ КУРИНЫЙ

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

180 гр.

490.-



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.

550.-



ГРУЗИНСКИЙ ДВОРИК

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

350 гр.

500.-



ХАРЧО с грецкими орехами

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

350 гр.

580.-



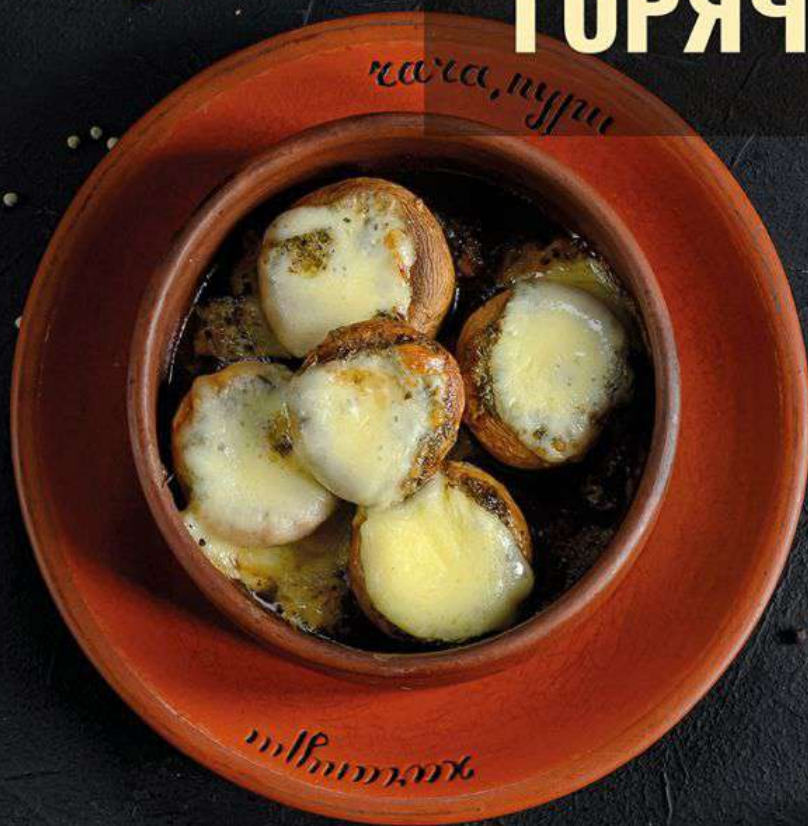
ХАШЛАМА

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

350 гр.

540.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГРИБЫ НА КЕЦИ

Запечённые шампиньоны, фаршированные сыром «Сулугуни» и специями

230 гр.

560.-

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

330 гр.

620.-

САЦИВИ

Поджаренные кусочки курицы в пряном соусе из грецкого ореха с добавлением чеснока. Соус подаётся комнатной температуры

300 гр.

620.-

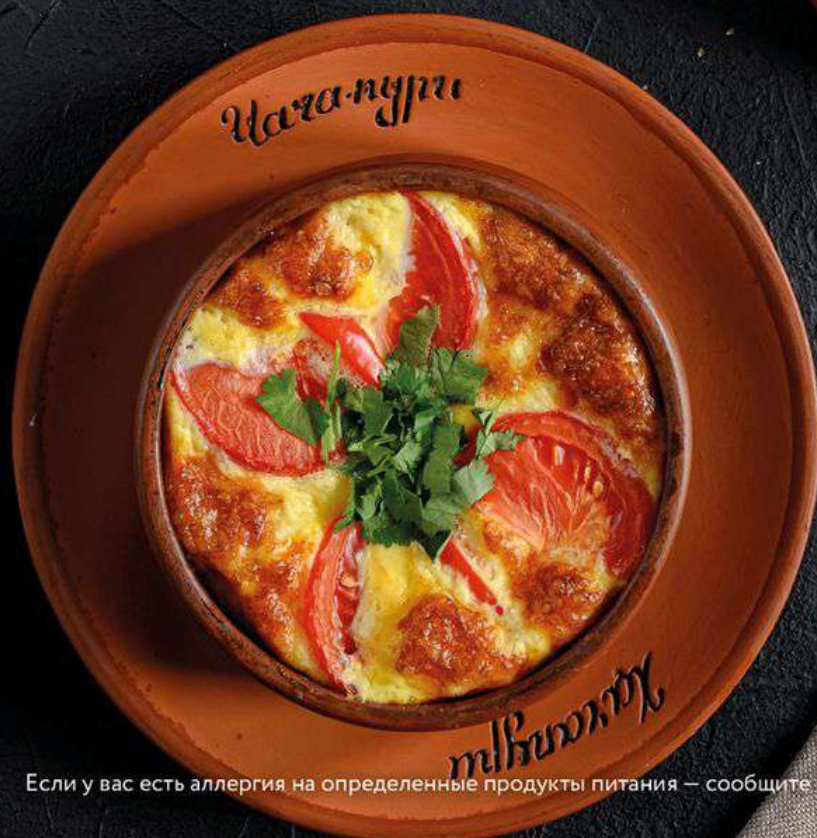


ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ НА КЕЦИ

Запечённый сыр, яйцо, помидор, болгарский перец, зелень

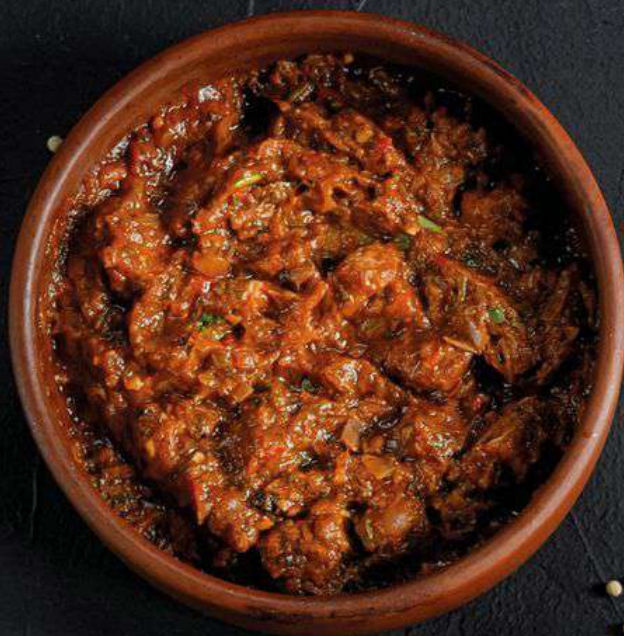
200 гр.

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.

680.-

БАРАНИНА

280 гр.

750.-

ОДЖАХУРИ

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

СВИНИНА

500 гр.

790.-

БАРАНИНА

500 гр.

880.-



ЧКМЕРУЛИ

Поджаренная курица с чесноком, запеченная в сливках

350 гр.

610.-



ЧАНАХИ В ГОРШОЧКЕ

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

350 гр.

760.-

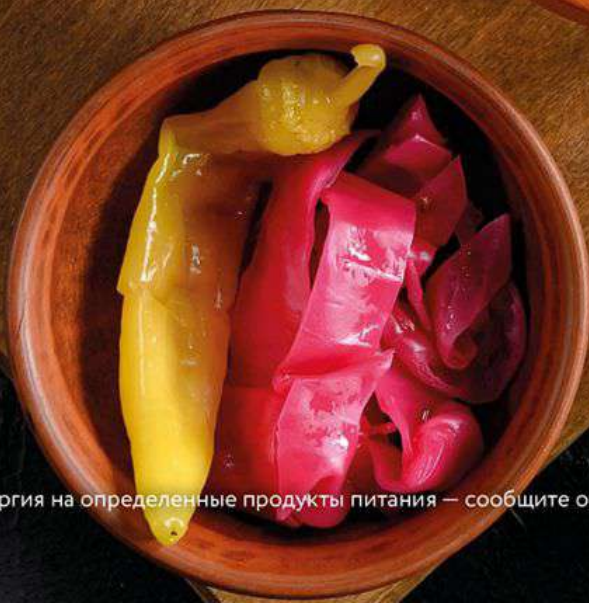


ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ С СОЛЕНЬЯМИ

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

350/100 гр.

560.-



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.

720.-

КУПАТЫ

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

200 гр.

580.-



ДОЛМА

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

БАРАНИНА, ГОВЯДИНА

180/40 гр.

620.-

СВИНИНА, ГОВЯДИНА

180/40 гр.

580.-



МОРЕПРОДУКТЫ

МОРЕПРОДУКТЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

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

350 гр.

850.-



КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Креветки в сливочном соусе, с
добавлением соевого соуса и чеснока

350 гр.

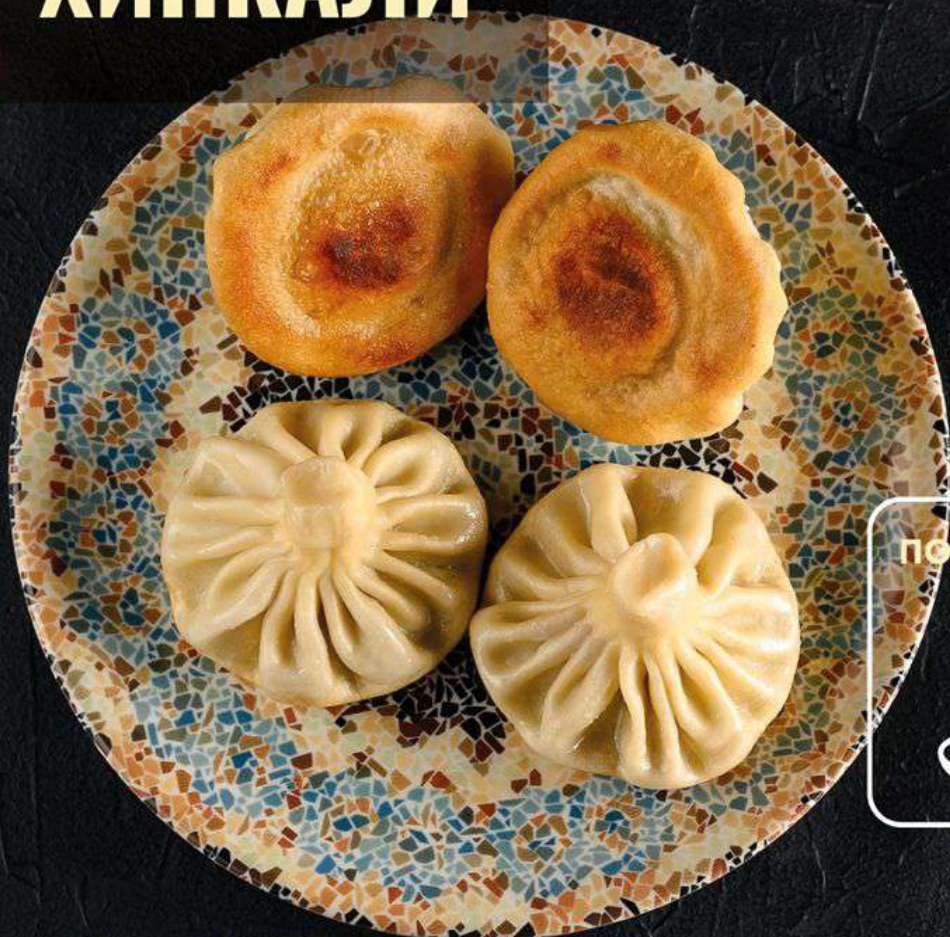
980.-



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.

110.-

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

1 штука - 95 гр.

120.-

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

1 штука - 120 гр.

130.-

Микс из сыров сулугуни и имеретинского

1 штука - 90 гр.

110.-



СОУСЫ И ГАРНИРЫ

НАРШАРАБ

40 мл.

150.-

СМЕТАННЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

70 мл.

70.-

КЕТЧУП

70 мл.

70.-

СЫРНЫЙ

70 мл.

100.-

БАЖЕ

70 мл.

150.-

МАЦОНИ

70 мл.

100.-

ТКЕМАЛИ

70 мл.

100.-

САЦЕБЕЛИ

70 мл.

100.-

АДЖИКА

40 мл.

100.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100 гр.

200.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 гр.

250.-

НАГГЕТСЫ С СОУСОМ (сырный / кетчуп)

100 гр. / 70 мл.

300.-

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

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



АССОРТИ ИЗ МЦВАДИ #1

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

900/300 гр.

3900.-

АССОРТИ ИЗ МЦВАДИ #2

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

900/300 гр.

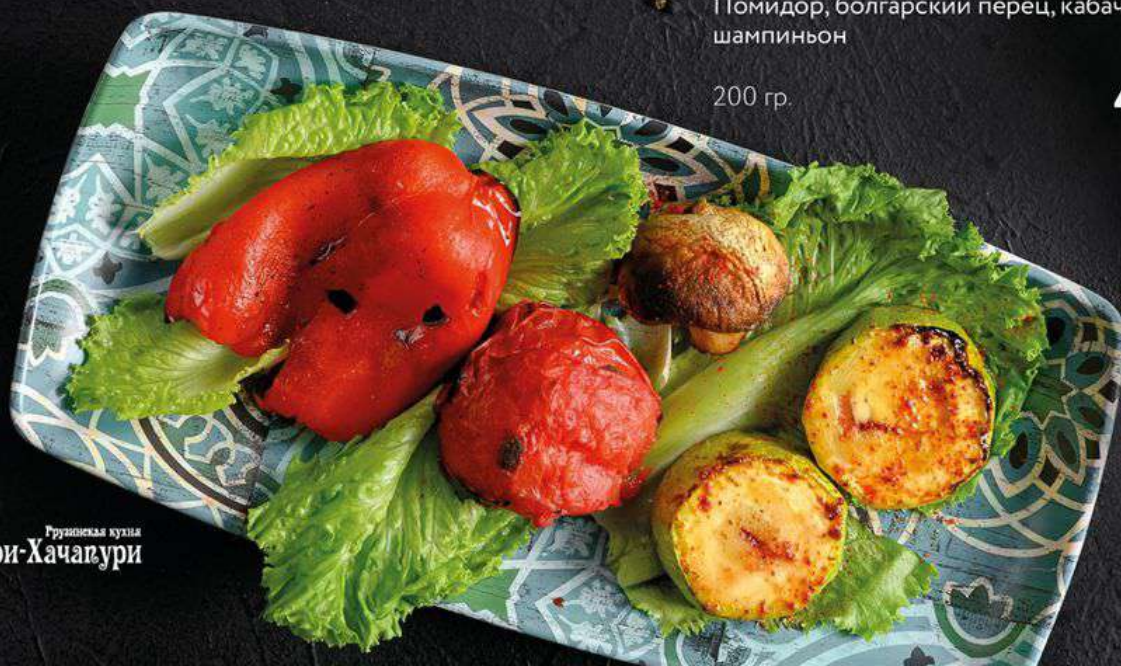
4200.-

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Помидор, болгарский перец, кабачок, шампиньон

200 гр.

420.-



**МЦВАДИ ИЗ
БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ**

220/35 гр.

1600.-

МЦВАДИ ИЗ КУРИЦЫ

220/35 гр.

600.-

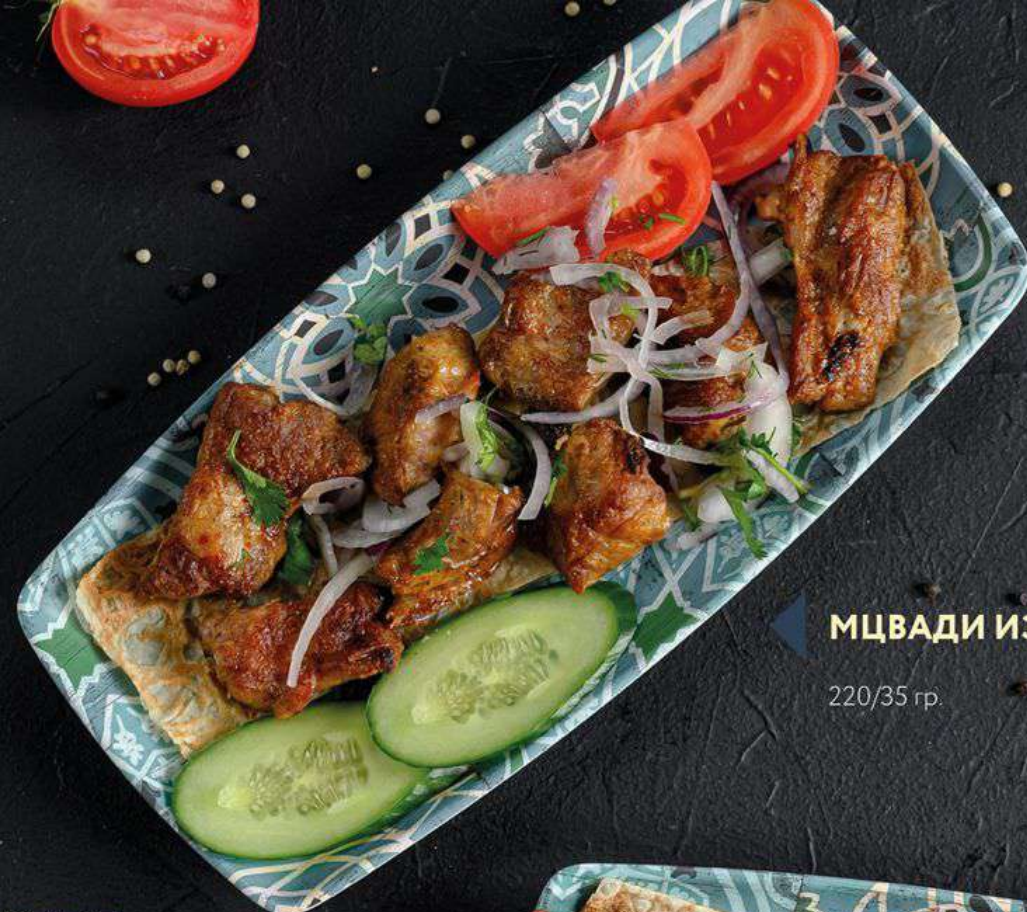
**МЦВАДИ ИЗ
СВИНЫХ РЁБРЫШЕК**

300/35 гр.

720.-

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

ALAZNEL
Cape



МЦВАДИ ИЗ БАРАНИНЫ

220/35 гр.

850.-

КЕБАБ

КУРИЦА

220/35 гр.

620.-

СВИНИНА, ГОВЯДИНА

220/35 гр.

680.-

БАРАНИНА, ГОВЯДИНА

220/35 гр.

750.-



МЦВАДИ ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

220/35 гр.

700.-



Грузинская кухня
Чача-Пури-Хачапури

ДОРАДА

Жареная на огне рыба.
Подаётся с соусом
«баже»

230 гр. / 90 мл.

900.-



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

200 гр.

930.-



ФОРЕЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

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

190 гр.

850.-



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. Подается с грецким орехом

150 гр.

280.-

ПАХЛАВА

Слоеное тесто, мед, орехи, сироп

3 шт.

380.-



МОРОЖЕНОЕ

Шоколад, ваниль, топинг

100 гр.

380.-

ПРОФИТРОЛИ

Заварные пирожные с кремом и топингом из какао-крема

100 гр.

450.-





ЧУРЧХЕЛА

Национальное лакомство из грецкого ореха и виноградного сока

1 шт.

380.-

ВАРЕНЬЕ

Грецкий орех / Инжир / Кизил / Айва

100 гр.

280.-



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.

330.-



ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

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

100 гр.

350.-



ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

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

125 гр.

340.-



ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

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

105 гр.

330.-



ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

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

100 гр.

340.-



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 «сулгуни», 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