

Квэли

Грузинский ресторан



ИВАН МИШКО

ШЕФ-ПОВАР ГРУЗИНСКОГО РЕСТОРАНА «КВЕЛИ».

ДОРОГИЕ ГЕНАЦВАЛЕ!

РАД ВИДЕТЬ ВАС В НАШЕМ ГОСТЕПРИИМНОМ И УЮТНОМ ДОМЕ "КВЕЛИ".

ВЫ СПРОСИТЕ МЕНЯ: КАК Я НАУЧИЛСЯ ГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА?

ИСТОРИЯ ИНТЕРЕСНАЯ!

СТРАСТЬ К ГРУЗИНСКОЙ КУХНЕ ПРОСНУЛАСЬ ВО МНЕ ЕЩЕ СО ВРЕМЯМ СТУДЕНЧЕСТВА. ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ, МНЕ УДАЛОСЬ ПОРАБОТАТЬ С ШЕФ-ПОВАРОМ ИЗ ГРУЗИИ.

НИ У КОГО Я НЕ ВИДЕЛ СТОЛЬКО ТРУДОЛЮБИЯ И ОГНЯ В ГЛАЗАХ!

ЕГО ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА БЫЛИ НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫ И Я, КОНЧЕНО ЖЕ, ПОСТАРАЛСЯ ПЕРЕНЯТЬ ВЕСЬ ЕГО ОПЫТ И МУДРОСТЬ.

ПОСТЕПЕННО ОБУЧАЯСЬ ВСЕМ СЕКРЕТАМ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ, МНЕ В ГОЛОВУ ПРИШЛА ИДЕЯ СЪЕЗДИТЬ В ГРУЗИЮ И СПОЛНА ПРОНИКНУТЬСЯ ЕЕ АТМОСФЕРОЙ.

ПРИЕХАВ ТУДА, Я НАЧАЛ ПОИСК САМЫХ ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ИЗ РАЗНЫХ УГОЛКОВ САКАРТВЕЛО.

СПУСТЯ ВРЕМЯ, ВЕРНУВШИСЬ ДОМОЙ В ЧЕБОКСАРЫ, У МЕНЯ В РУКАХ БЫЛА ТОЛСТАЯ ПОТЕРТАЯ ТЕТРАДЬ С САМЫМИ НЕВЕРОЯТНЫМИ СЕКРЕТАМИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ.

СЕЙЧАС У МЕНЯ ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ РАСКРЫВАТЬ ВАМ ЛУЧШИЕ ВКУСЫ И УГОШТАТЬ ЛУЧШИМИ НАЦИОНАЛЬНЫМИ БЛЮДАМИ!

ВСЯ НАША ДРУЖНАЯ СЕМЬЯ "КВЕЛИ" ПРИГЛАШАЕТ ВАС ОТРАВИТЬСЯ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО КОЛОРИТНОЙ И ЯРКОЙ ГРУЗИИ!
АССА!

квели

Грузинский
ресторан

ГАМАРДЖОБА!
МЫ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В
НАШЕМ ГРУЗИНСКОМ ДОМЕ
«КВЕЛИ»!

Чтобы воссоздать частичку Грузии в
Чебоксарах, наша дружная команда
отправилась изучать самую гостепри-
имную и колоритную страну.

КРАЙ, знаменитый своей кухней, вино-
делием и радушием, покорил нас и
познакомил с самобытной культурой
и традициями.

Мы искренне хотим поделиться с
Вами вкусом и теплыми эмоциями,
привезёнными в родной город.

Грузинский народ говорит: «Квели да
пури – кетили гули» – «Сыр и хлеб –
да доброе сердце». Именно эта пого-
ворка и выражает отношение грузин-
ского народа к еде!

«Квели», т.е. сыр – самая основа гру-
зинской кухни и рациона, столь же
необходимая, как хлеб, «пури».

Наслаждайтесь нашим сыром и хлебом
собственного производства! Подни-
майте бокал ароматного грузинского
вина за любовь, семью, Родину и за
всех, кто собрался за столом!

Теперь мы предлагаем вам полностью
погрузиться в нашу уютную атмосферу
и отправиться в невероятное гастропу-
тешествие.

ГУАМАРДЖОС!

АБХАЗИЯ

РАЧА ЛЕЧХУМИ
КВЕМО СВАНЕТИЯ

САМЕГРЕЛО
ЗЕМО
СВАНЕТИЯ

МЦХЕТА
МТИАНЕТИ

ИМЕРЕТИЯ

ГУРИЯ

ШИДА
КАРТЛИ

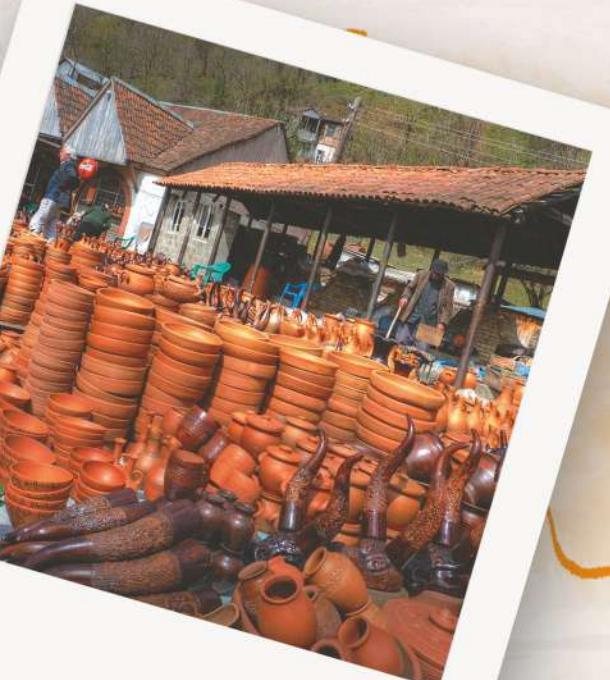
АДЖАРИЯ

САМЦХЕ
ДЖАВАХЕТИ

КАХЕТИЯ

КВЕМО
КАРТЛИ

ТБИЛИСИ



квёли

Грузинский
ресторан



Содержание

Сыры... 4

ГРУЗИНСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА... 6

Хинкали... 10

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ... 12

САЛАТЫ... 16

Супы... 20

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ... 24

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА... 26

МАНГАЛ... 30

ГРИЛЬ... 32

ЧУВАШСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ... 36

ГАРНИР... 38

ДЕСЕРТЫ... 40

- С ДОБАВЛЕНИЕМ
СЫРА НАШЕЙ СЫРОВАРНИ





Сыры

ЛУЧШЕ СЫРА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО СЫР ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ!
Сулугуни, хачапури, моцарелла, качотта – сыры, которые мы изготавливаем в нашей собственной сыроварне.
Мы готовим сыр по старинным (традиционным) грузинским рецептам из настоящего свежего молока, соблюдая технологию производства. Профессиональные сыровары ежедневно изготавливают более 20 кг. сыра.
ГРУЗИНСКАЯ ИСТОРИЯ С ДРЕВНИМИ СЫРОДЕЛЬЧЕСКИМИ ТРАДИЦИЯМИ ОТКРЫТА ДЛЯ ВАС В РЕСТОРАНЕ «КВЕЛИ»!

- ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
- Моцарелла **150 ₷ / 100 гр.**
- Сулугуни **150 ₷ / 100 гр.**
- Сыр Хачапури **150 ₷ / 100 гр.**
- Качотта **190 ₷ / 100 гр.**

Сыры

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сыры моцарелла, хачапури, сулугуни и качотта, подается с медом и грецкими орехами

290 ₷ / 160 гр.





Грузинская национальная выпечка

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из сдобного теста с домашними сырами, с яичным желтком и растопленным сливочным маслом.

299 ₷ / 400 гр.



ХАЧАПУРИ Ч СЫРА

Закрытый хачапури с домашним сыром сулугуни, сыром хачапури сыром качотта и голубым сыром. Вай мэ! Ты должен это попробовать!

429 ₷ / 300 гр.



Грузинская национальная выпечка



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Сыра много не бывает – здесь смесь имеретинского и сулугуни внутри и снаружи. Украшение стола каждого джигита.

349 ₷ / 450 гр.



ХАЧАПУРИ ЧКМЕРУЛИ

Вкус Грузии! Национальный грузинский соус чкмерули, куриная грудка, сыр хачапури собственного производства и чесночек, запеченные в традиционной лодочке

329 ₷ / 400 гр.





Грузинская национальная выпечка

Шоти

Горячий, только из печи. Вкусно кушать с супами или просто с красным вином и грузинским сыром.

59 ₷ / 180 гр.



Кубдари

Закрытый грузинский, сочный пирог с начинкой из домашнего сыра, шапкой из свино-говяжьего фарша со сванской солью, жареным луком, сочными томатами и рубленой зеленью.

329 ₷ / 300 гр.



Грузинская национальная выпечка

Грузинская национальная выпечка

Хачапури Мсхали

Закрытый грузинский пирог с начинкой из домашнего сыра, с шапкой из спелой груши, голубого сыра, греческим орехом и свежей рукколой.

399 ₷ / 230 гр.



Хачапури Хали

Хачапури лодочка с начинкой из творожного и домашнего сыра, с добавлением кусочков и пюре тыквы, декорируется тыквенными семечками и базиликом.

229 ₷ / 350 гр.



ХИНКАЛИ



ХИНКАЛИ
С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ
165 ₽ / 300 / 30 гр.



ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ
180 ₽ / 300 / 30 гр.



ХИНКАЛИ С СЫРОМ
240 ₽ / 300 / 30 гр.



ХИНКАЛИ СО
СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ
195 ₽ / 300 / 30 гр.

ХИНКАЛИ С
ТЕЛЯТИНОЙ
210 ₽ / 300 / 30 гр.



ГЕНАЦВАЛЕ, СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ВАС
МЫ МОЖЕМ ПОЖАРИТЬ ХИНКАЛИ!
ПОДРОБНОСТИ У ОФИЦИАНТА.



ХИНКАЛИ С
БАРАНИНОЙ
225 ₽ / 300 / 30 гр.

ФАКТЫ:

- хинкали едят руками, чмокайте, хлюпайте, чавкайте – тут не до приличий;
- хвостики от хинкали оставляйте на тарелке; у кого меньше хвостиков, тот оплачивает счет.



Холодные закуски

Ассорти пхали

ТРАДИЦИОННАЯ ГРУЗИНСКАЯ ЗАКУСКА НА ОСНОВЕ ГРЕЦКОГО ОРЕХА, ЧЕСНОКА И КИНЗЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ / ШПИНАТА / ФАСОЛИ. Подается с лавашем, хлебом шоти, украшается гранатом, кинзой и редисом.

279 ₷ / 190 гр.

Селедочка с картофелем

ФИЛЕ СЕЛЬДИ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ. Подается с медово-горчичным соусом.

249 ₷ / 230 гр.

Домашняя буженина

АРОМАТНАЯ БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ. Подается с корнишонами, редисом, маслинами, печеным перцем и пикантным соусом на основе домашнего майонеза, горчицы и хрена.

399 ₷ / 150 гр.

Холодные закуски

Свежие овощи

ОВОШНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, ОГУРЦОВ, ЗЕЛЁНОГО И КРАСНОГО ЛУКА, ПЕТРУШКИ, УКРОПА, КИНЗЫ И БАЗИЛИКА. Подается с домашней сметанкой.

269 ₷ / 300 гр.

Шехвиули бадриджани

РУЛЕТЫ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ СЛАЙСОВ БАКЛАЖАНА С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА, СТЕБЛЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, РЕПЧАТОГО ЛУКА И КИНЗЫ.

399 ₷ / 150 гр.

Грузинская мясная тарелка

БАСТУРМА, СУДЖУК, ЛОРИ, ЧЕРЕМША, ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ.

689 ₷ / 150 гр.

Холодные закуски

Свежая зелень

Ассорти из петрушки, укропа, кинзы, базилика, редиса, зеленого лука, подается со сметаной.

229 ₷ / 130 / 40 гр.

Сациви с курицей

Национальная грузинская холодная закуска. Крем из пробитых грецких орехов с куриным бульоном и специями. В крем выкладываются нежные кусочки куриной грудки. Украшается ароматным маслом, грецкими орехами, гранатом, кинзой.

259 ₷ / 200 гр.

Кручёные баклажаны

Кручёные обжаренные баклажаны, фаршированные сыром Чечил собственного производства. Подаются с грецкими орехами, кинзой, маринованным томатом и украшаются кинзой и редисом.

319 ₷ / 200 гр.

Свекла по-грузински

Маринованная отварная свекла в сочетании с кремом из рикотты, сливок и грецкого ореха под маслом из тархуна.

229 ₷ / 200 гр.

Холодные закуски

Фруктовая палитра Пиросмани

Фруктовая нарезочка из груши, красного винограда, мандарина, яблока, клубники, украшается мятым и тархуном.

489 ₷ / 360 гр.

Лосось слабосолёный

Филе лосося, подается со сливочным кремом из рикотты и сухариками из хлеба шоти.

589 ₷ / 130 гр.

Аджапсандали

Микс из печёных овощей: баклажаны, перец болгарский, чеснок, грецкие орехи и маринованные томаты собственного приготовления с тимьяном и розмарином.

369 ₷ / 190 гр.



Салаты



САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ

Салат со свежими томатами, огурцами, красным луком, базиликом, кинзой и заправкой на выбор: сметана, масло с грецкими орехами или соус песто.

229 ₷ / 225 гр.

ЛЕТНИЙ ТБИЛИСИ

Спелые томаты с сыром сулугуни из собственной сыроварни в сочетании с пряной кинзой, базиликом, а также спелым гранатом под кисло-сладким соусом Наршараф.

239 ₷ / 190 гр.

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

Сочные, спелые томаты, рассольный сыр Мозарелла и пряная руккола в сочетании с соусом песто и кедровыми орешками.

299 ₷ / 200 гр.



САЛАТ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

Имеретинский сыр собственного производства, глазированный тростниковым сахаром, подается со спелыми томатами, огурцами, оливками и кальперами в заправке Наршараф.

359 ₷ / 250 гр.



ЦЕЗАРИДЗЕ

Первый грузинский Цезарь с обжаренной на угле куриной грудкой, имеретинским сыром, хрустящими сухариками из хлеба шоти, свежими листьями салата и маринованными томатами, заправленный соусом на основе домашнего майонеза и горчицы.

239 ₷ / 180 гр.





СараТай

ВЫХОДНЫЕ В БАТУМИ

Говядина, корнишоны, маринованные томаты, перепелиные яйца, сухарики из хлеба шоти в сочетании с пикантным соусом и миксом из листьев салата украшается греческим орехом и проростками гороха.

419 ₽ / 210 гр.



Мимино

Запеченные в ароматном масле баклажаны подаются с маринованными томатами, творожным сыром, греческими орехами, соусом песто и бальзамическим кремом.

389 ₽ / 180 гр.



САЛАТ С РОСТИФОМ

Нежный ростбиф с глазированными овощами и пастой птицы в соусе унаги.

489 ₽ / 180 гр.



САЛАТ СУЛИКО

Микс салат с обжаренным беконом, картофельными дольками, перепелиными яйцами, помидорами, сладким перцем и свежими огурчиками. Заправляется фирменным соусом на основе домашнего майонеза.

259 ₽ / 200 гр.



КАВКАЗИЯ

Сочетание вкуса Азии и Грузии, обжаренные в ароматном масле тигровые креветки, подаются на подушке из листьев рукколы с маринованными томатами, греческим орехом и сыром пармезан, заправляется кахетинским песто.

429 ₽ / 135 гр.



САЛАТ С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ

Маринованная в мёде спелая груша, подается с печеным болгарским перцем, кремом из голубого сыра.

349 ₽ / 150 гр.





Супы

Чанахи

Наваристый бараний бульон с печеными овощами – картофель, перец болгарский, лук репчатый, баклажан.

399 ₮ / 250 гр.



Супы

Хашлама с телятиной

Наваристый суп из телятины с картофелем, томатами и болгарским перцем, с добавлением светлого пива.

379 ₮ / 250 гр.



Борщ с телятиной

Сытный наваристый суп с телятиной подается со сметаной и хлебом шоти.

259 ₮ / 250 гр.



Куриный суп

Легкий, как воздух над Азанской долиной, куриный суп.

229 ₮ / 250 гр.





Супы



ЛАГМАН

НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ И ОВОШЕЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
Подается с острым восточным соусом.

319 ₷ / 250 гр.



ГОРНАЯ УХА

Горячий наваристый рыбный суп с филе лосося и судака, картофелем, томатами, луком, свежей рубленной зеленью.

299 ₷ / 250 гр.

ХАРЧО

Знаменитый грузинский мясной суп на основе пряного бульона из телятины с зеленью и ароматными специями.

259 ₷ / 250 гр.





Горячие Закуски

Куриные Сердечки

Куриные сердечки приготовленные в сливочном соусе, подаются в валоване из слоеного теста, украшается проростками гороха и гранатом.

399 ₷ / 180 гр.



Горячие Закуски

Замтарши

Шляпки шампиньонов, запеченные с сыром сулугуни и сметанно-трюфельным соусом.

279 ₷ / 150 гр.



Сулугули

Обжаренный в хрустящих сухарях сыр Сулугуни, подается с медово-горчичным соусом.

239 ₷ / 180 гр.



Сулугуни с томатами в кеци

Запеченные в кеце сыр сулугуни и спелые томаты, подаются с ароматным маслом, спелым гранатом, проростками гороха.

219 ₷ / 180 гр.



Шарики Эларджи

Нежный сыр собственного производства Сулугуни в сочетании с кукурузной кашей и грузинскими специями в панировке из пшеничного хлеба.

219 ₷ / 160 гр.



Руставели

Запеченный баклажан в ароматном масле с сыром сулугуни, свежей зеленью, подается с микс-салатом и зёренами граната.

339 ₷ / 190 гр.





Горячие блюда



Курица Чкмерули

Сочная куриная грудка под грузинским соусом Чкмерули, в сочетании с мятным пюре и томатами Конкасе, украшена базиликом и веточками кинзы.

329 ₷ / 250 гр.



Плов с мясом молодого ягненка

Сочная баранина с ароматным рисом, обжаренным луком и морковью с добавлением грузинских специй. Подается с маринованным луком и спелым томатом. Украшается свежей кинзой.

349 ₷ / 300 гр.



Оджахури

Грузинское блюдо из свинины с картофелем, помидорками, аджикой, сванской солью, кинзой и зеленью. Как у бабушки дома!

279 ₷ / 300 гр.



Горячие блюда

Чахохбили

Это блюдо может заменить вам первое, второе, третье – кусочки обжаренной курочки в соусе из томатов с луком, кинзой и специями. Вай как вкусно!

339 ₷ / 250 гр.



Долма с соусом мацони

Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных свино-говяжим фаршем.

319 ₷ / 180 гр.



**Долма с бараниной
359 ₷ / 180 гр.**

Филе Судака

Запеченное с цветной капустой в сочетании с кремом из кукурузы.

539 ₷ / 200 гр.





Горячие блюда

БАРАНЫ МИНИ-ЛЮЛЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Мини люля из баранины подаются с мятным пюре, украшается маринованными томатами, маринованным луком, редисом и гранатом.

439 ₷ / 250 гр.

Чашушули

Молодая говядина, тушеные помидоры, сладкий перец, лук, чеснок, кинза, красная аджика и перчик. Просто пальчики оближешь!

349 ₷ / 250 гр.

Свинина по-кварельски

Нежная свиная вырезка в грузинских специях, тушенная в сливочном соусе.

299 ₷ / 200 гр.

Говядина Хоби

Обжаренные кусочки говяжьей вырезки с шампиньонами в кисло-сладком соусе.

449 ₷ / 180 гр.

Горячие блюда

Мегрули Харчо

Тушенное в ореховом соусе куриное бедро, с добавлением грузинских специй, подается с кукурузной кашей с сыром сулугуни, украшается зеленью и гранатом.

299 ₷ / 250 гр.

Хинкали Чхмерули

Хинкали с начинкой из свино-говяжего фарша в грузинском соусе чхмерули.

249 ₷ / 270 / 50 гр.

Хинкали в томатном соусе

Хинкали с начинкой из бараньего фарша, подаются в томатном соусе.

339 ₷ / 270 / 50 гр.



Мангал

Люля-кебаб из телятины

369 ₮ / 150 / 80 гр.

Люля-кебаб свинина-говядина

339 ₮ / 150 / 80 гр.

Люля-кебаб куриный с сыром качотта

309 ₮ / 150 / 80 гр.

Люля-кебаб из ягненка

429 ₮ / 150 / 80 гр.

Люля-кебаб – это рубленое мясо с добавлением грузинских специй, приготовленное на угле, подается с лавашом, зеленью, томатным соусом и маринованным луком.

Шашлык из курицы

329 ₮ / 150 / 80 гр.

Шашлык из свиной шеи

359 ₮ / 150 / 80 гр.

Шашлык из мяса молодого ягненка

459 ₮ / 150 / 80 гр.

Соусы

Салибели

Ткемали красный

Ткемали зеленый

Аджика домашняя

Медово-горчичный

Рыбный с маслинами

Томатный острый

50 ₮ / 40 гр.



Гриль

Ассорти на компанию

1299 ₽ / 595 / 340 гр.



К шашлычу советуем взять
МАРИНОВАННЫЙ ЛУЧОК

49 ₽ / 50 гр.



32

Гриль



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ

Нежная грудка индейки, маринованная в ароматном масле и обжаренная на гриле, подается с тыквенным кремом, лавашем, маринованным луком, листьями салата и гранатом.

399 ₽ / 210 гр.



СТЕЙК МИНЬОН

Центральная часть говяжьей вырезки, маринованная в ароматном масле и розмарине, обжаренная на гриле. Подается с соусом демиглас, гранатом, перцем Халапеньо. Для настоящего джигита!

899 ₽ / 200 / 30 гр.



33



Грузин

Дорадо

ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ РЫБА «Дорадо», ПРИПРАВЛЕННАЯ АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ.

629 ₷ / 220 гр.



Стейк Тунца

Обжаренное в ароматном масле филе тунца подается со сливочно-устричным соусом, оливками, маслинами и каперсами.

649 ₷ / 170 гр.



Грузин

Семга на мангале

ФИЛЕ СЕМГИ ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ОГНЕ, В СОЧЕТАНИИ С МИКС САЛАТОМ.

629 ₷ / 120 / 70 гр.



Скумбрия на угле

Обжаренное на углях филе скунбрии, в сочетании с лимоном, гранатом и красным репчатым луком

299 ₷ / 160 / 60 гр.



Чувашская национальная кухня

ХУРАН КУКЛИ

ДОМАШНИЕ ВАРЕНИКИ ИЗ ТВОРОГА И КУРИНОГО ОТВАРНОГО ЯЙЦА, С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, СЛЕПЛЕНЫ В ВИДЕ ХИНКАЛИ.

229 ₽ / 280 / 30 гр.



ШАРТАНИДЗЕ

САЛАТ С НАЦИОНАЛЬНЫМ ШАРТАНОМ, ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, В ЗАПРАВКЕ ИЗ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА.

339 ₽ / 200 гр.



Чувашская национальная кухня

ХУПЛУ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СВИНИНОЙ.

219 ₽ / 300 гр.



ШУРПЕ

НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ.

299 ₽ / 250 гр.





Гарниры

КАРТОФЕЛЬ БЭБИ

Запеченный мини картофель с укропом и чесноком.

99 ₽ / 150 гр.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с мятой и тархуном

99 ₽ / 150 гр.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

99 ₽ / 150 гр.



Гарниры

КУКУРУЗА НА УГЛЯХ

149 ₽ / 150 гр.



ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Обжаренные на гриле маринованные в ароматном масле болгарский перец, баклажан, кабачок, шампиньон и томат.

229 ₽ / 150 гр.





Десерты



ГРУЗИНСКИЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

БИСКВИТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ.
СЕРДЦЕ ДЕСЕРТА – БЕЗЕ С НЕЖНЫМ
КРЕМОМ.

259 ₷ / 140 гр.



Земля Грузии

269 ₷ / 250 гр.



КОФЕЙНО-ШОКОЛАДНЫЙ

279 ₷ / 110 гр.



ГРАНАТОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

229 ₷ / 110 гр.



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

289 ₷ / 110 гр.



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

В основе беze с заварным кремом
дополняется свежими ягодами и
малиновым соусом.

239 ₷ / 100 гр.

ДОРОГИЕ НАШИ ГЕНАЦВАЛЕ,
ГРУЗИНСКИЕ УГОЩЕНИЯ ВЫ
ВСЕГДА МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ДОМОЙ,
ЗАХОДИТЕ НА НАШ САЙТ ДОСТАВКИ



www.kveli.ru



ДОСКАЧЕМ БЫСТРЕЕ ВЕТРА!



УЧИМ ГРУЗИНСКИЙ ЯЗЫК

«Приятного Аппетита»

ღმერთმა შეგარეოთ

«Гемриелад мииртвит»

или коротко «Геамот»

