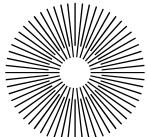


скидка на блюда из меню в будни с 12:00 до 17:00



15% скидка на день рождения ООО

(компаниям не более 6 человек)

#### БОНУСНАЯ КАРТА У ВАС В ТЕЛЕФОНЕ!

### Получайте бонусы и копите баллы при каждой покупке

7% накопления со счета в винных барах Megobari

#### Как отсканировать QR-код

Откройте камеру смартфона или любое приложение для сканирования QR-кодов, наведите камеру на QR-код и перейдите по ссылке.

\* Скидки и баллы не суммируются. По будням с Пн. по Пт. с 12:00 до 17:00 баллы не накапливаются и не списываются.



Теперь ваша карта в приложении Wallet или Wallet Passes

### скидка 20% на блюда с собой



### ДОСТАВКА ИЗ MEGOBARI

Заказывайте любимые блюда на дом на сайте Яндекс.Еда

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

HIT	• <b>Аджапсандали</b> Овощное рагу из тушёных баклажанов, моркови, болгарского перца и томатов с зеленью	250	670₽
	• Сациви из курицы Кусочки филе курицы в ореховом соусе баже	100/150	690₽
HIT	<ul> <li>Рулет из баклажанов с грецкими орехами и специями</li> <li>Жареные баклажаны с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй</li> </ul>	200	710₽
	<ul> <li>Рулет из баклажанов с творогом и мятой</li> <li>Жареные баклажаны с творогом</li> </ul>	200	71O₽
	• Роллы по-грузински Тонкие листья сулугуни с творожной начинкой надуги, томатами, огурцами, мятой и тархуном. Подаётся с соусом баже, микс-салатом и заправкой из кизилового варенья	200/30	760₽
00	• <b>Ассорти пхали</b> Биточки из нежного шпината, свёклы, красного и зелёного лобио с орехами и специями	200	790₽
00	• <b>Ассорти солений</b> Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец	350	790₽
	<ul> <li>Ассорти грузинских сыров</li> <li>Сулугуни молочный / копчёный, чечил молочный / копчёный.</li> <li>Подаётся с мёдом, грецкими орехами и виноградом</li> </ul>	350/30	890₽
	• <b>Кавказские деликатесы</b> Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики	80/80/30/40	990₽
00	Овощной букет  Бакинские огурцы, томаты, перец болгарский, острый зелёный перец, редис, тархун, базилик петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью	400/15	990₽
00	• Джонджоли  Грузинская закуска из маринованных цветочных почек джонджоли с кинзой, красным луком и гранатом. Заправляется оливковым маслом	120	630₽
00	• Огурцы малосольные	150	55 <b>0</b> ₽
00	• Капуста по-гурийски	150	530₽

	С А Л А	Γ	Ы
00	• Салат по-грузински Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, петрушка, базилик красный, острый зелёный перец и оливковое масло	250	710₽
00	• Салат по-мегрельски Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец, грецкие орехи, винный уксус и оливковое масло	250	730₽
	• Салат по-грузински с песто и сыром Имерули  Бакинские томаты, бакинские огурцы, сыр имерули, заправленные авторским соусом на основе песто и грецких орехов	250	730₽
	• Цезаридзе с кебабом из цыплёнка Салат романо, два вида сулугуни, вяленые томаты. Подаётся с кебабом, жаренным на углях и с чипсами из лаваша	240	790₽
	• Зелёный салат с курицей и апельсином	250	760₽
	Курица на мангале с апельсином, болгарским перцем, помидорами и авторским соусом	250	760P
	<ul> <li>Баклажан с ореховой пастой и страчателлой</li> <li>Запечённый баклажан в панировке с ореховой пастой, под сыром страчателла по-грузински, с соусом наршараб и зёрнами граната</li> </ul>	250	760₽
	• Жареный сулугуни с брусничным соусом и микс-салатом	200	760₽
	• Большой зелёный салат	200	730₽
	Салат романо и салат айсберг, бакинские огурцы, сельдерей, зеленое яблоко, грецкие орехи, творог с копчёным сулугуни и соус песто		
NEW	• Тёплый салат Мегобари Баклажан с начинкой из куриного фарша, микс-салат с запечённым болгарским перцем и томатами черри на подушке из орехового соуса, с лимонным соусом	250	760₽
HIT	• Салат Лада седан	250	830₽
	Хрустящие баклажаны, розовые томаты, кинза, сливочный сыр, семечки, соус сладкий чили и гренки из лаваша	200	0001
	Тёплый салат с говяжьей вырезкой Жареная говяжья вырезка с микс салатом, бакинскими томатами, запеченным болгарским перцем, карамелизированным луком и авторским соусом	250	890₽
	C Y N		Ы
HIT	• <b>Куриный суп Чихиртма</b> Легкий сливочный суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом	300	490₽
	• Куриный суп с домашней лапшой	300	490₽
	• Крем-суп грибной  Крем-суп из шампиньонов, лука, сливок и пармезана. Подаётся с гренками	300	570₽
NEW	• Уха с семгой	300	730₽
	<ul> <li>Борщ мясной → Рекомендуемый соус: сметана</li> </ul>	300	510₽
	• 1		
	<ul> <li>Харчо из говядины → Рекомендуемый соус: сметана</li> <li>Говядина, томаты, репчатый лук, рис, чеснок, кинза, сельдерей, острый перец и специи</li> </ul>	300	590₽

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

00	• Лобио Имерули  Красная фасоль, сельдерей и грузинские специи. Подаётся с капустой по-гурийски	300	/50	590₽
	• Сулугуни, запечённый с томатами на кеци	2	250	650₽
	• Сулугуни, запечённый на кеци, с томатами и соусом сацебели		250	670₽
	• Шапки шампиньонов, запечённые с сыром сулугуни		250	650₽
	<ul> <li>Шапки шампиньонов, запечённые с курицей и сыром сулугуни</li> </ul>		220	670₽
	• Шарики эларджи с соусом баже Хрустящие шарики из кукурузной муки с добавлением сыра сулугуни в соусе баже	250	/50	750₽
	В Ы П Е Ч	K		A
HIT	• Хачапури Мегрули Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, моцареллы и имеретинского сыра	L/XL	710	0/810₽
HIT	• Хачапури Имерули	L/XL	670	0/770₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра			
HIT	<ul> <li>Аджарская лодочка классическая</li> <li>Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с сулугуни, яйцом и сливочным маслом</li> </ul>	L/XL	750	0/850₽
	• Аджарская лодочка с сыром и беконом,	L/XL	770	0/850₽
	с добавлением помидоров	-		
	Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с беконом, сыром и томатами			
	• Аджарская лодочка с томатами, "страчателлой"	L		850₽
	и соусом песто			
	Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с томатами, замоченным в сливках чечилом и соусом песто			
	<ul> <li>Хачапури с томатами и моцареллой Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра и моцареллой, с добавлением свежего тархуна и спелого томата</li> </ul>	XL		890₽
	• Хачапури Имерули с сыром дорблю и грушей Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра дорблю и грушей	L		830₽
HIT	71 71	300/30		850₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, приготовленное на мангале. Подаётся с соусом баже			
	Чвиштари	2 шт.		350₽
	Жареная кукурузная лепёшка с добавлением сыра			
00	<b>Мчади</b> Жареная кукурузная лепёшка	1 шт.		260₽
	• Лепёшка из печи	1 шт.		210₽
	Лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи, подается с сумахом и соусом из кахетинского масла и аджики			
	• Хлебная корзина	1 шт.		230₽
	Лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи и лаваш армянский, подается с сумахом и соусом из кахетинского масла и аджики			

	х и н	K A	Л	И
	Мини	мальный заказ — 3 штуки одного вида.		
HIT	• Традиционные	war bribin oakae o mrykin ogner o bijga.	100	130₽
	варёные/жареные			
	Свинина и говядина с зеленью • С говядиной	Рекомендуемый соус:	100	130₽
	<del>-</del>	<ul><li>К варёным хинкали - сметана или сметана с чесноком;</li></ul>	100	
	• С бараниной	К жареным хинкали - соевый соус		150₽
AIPM/	• С сыром		100	130₽
NEW	• С чакапули		100	170₽
00	• С грибами		100	130₽
			Обжарка хинкали	1 1 шт +1О₽
	• Жареные хинкали с курицей		4 шт/30	550₽
HIT	Подаётся с соевым соусом • Мама Хинкали		600	990₽
	6 хинкали одного вида в одной большой		000	
	Y F K	Y D I	: K	И
	i L D	, ,	- 11	71
	• С говядиной		180	350₽
	• С бараниной	Рекомендуемый соус: ————————————————————————————————————	180	370₽
	• Со свининой и говядиной	nagona ana cagocona	180	350₽
			180	
. 1	• С сыром		180	350₽ 350₽
00	• С грибами		100	330#
			- 10 -	
	1 II P X 4	ИЕБЈ	І НІ Л	Λ
	. •	,, ,	i io A	
HIT	• •		200/30	710₽
	Малосольные виноградные листья с начинкой и и риса, томлённые в собственном соку. Подаётс			
	Оджахури из свинины		300/30	770₽
	Свинина с обжаренным до золотистого цвета ка зеленью, чесноком, луком и грузинскими специя			
	Оджахури из курицы		300/30	750₽
	Курица с обжаренным до золотистого цвета кар зеленью, чесноком, луком и грузинскими специя			
NEW	Филе индейки с микс салатом		350	790₽
	Подается под сливочным соусом с добавление	•		,
NEW	Филе судака с сулугуни и спа	ожей с морковным пюре	260	820₽
		paren e mopresiisim mope		
NEW	Барабулька жареная		400	990₽
	Цыплёнок табака <i>→</i> Рекомендуеі	лый соус: баже	1шт	1090₽
	Хрустящий цыпленок табака, обжаренный на ск	овороде	•	
	Чкмерули		550	1190₽
	Жареный цыплёнок в сливочно-чесночном соус	е с кинзой и красным острым перцем	300	1050₽
	<ul> <li>Чашушули</li> <li>Телятина, тушёная с томатами и ароматными гру</li> </ul>	зинскими спешиями	300	1000#

	м а н г	A	Л
	• Шашлык из курицы	180	730₽
HIT	· ·	180	730₽ 790₽
	• Шашлык из баранины	180	930₽
	• Шашлык из телятины	180	117O₽
HIT	• Каре барашка	180	1390₽
HIT	• Шашлык "Седло барашка"	200	1050₽
	• Шашлык из говяжьей вырезки	200	1030₽
HIT	• Говяжьи рулетики с начинкой из люля-кебаб из баранины	200	1070₽
	• Люля-кебаб из курицы с грибами	200	81O₽
	• Люля-кебаб из курицы с грецким орехом	200	790₽
	• Люля-кебаб из курицы в лаваше	200	790₽
	• Люля-кебаб из курицы	200	71 <b>0₽</b>
	• Люля-кебаб из говядины и свинины	200	750₽
	• Люля-кебаб из барашка	200	790₽
HIT	• Люля-кебаб по-царски На выбор: курица, баранина или говядина со свининой	200	850₽
	• Люля-кебаб из картофеля с сыром моцарелла	180	450₽
HIT	• Сибас на мангале	1 шт.	990₽
	• Стейк из семги на мангале	1 шт.	1350₽
	• Дорадо на мангале	1 шт.	990₽
	• Речная форель на мангале	1 шт.	890₽
HIT	<ul> <li>Хачапури на шампуре         Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, приготовленное на мангале.         Подаётся с соусом баже     </li> </ul>	300/30	850₽
	Г А Р Н И	P	Ы
00	• Молодой картофель на мангале	180	380₽
	• Люля-кебаб из картофеля с сыром моцарелла	180	450₽
00	• Картофель фри	150	390₽
00	• Грибы на мангале	150	410₽
00	Картофель с укропом на кеци	200	450₽
00	• Овощное ассорти на гриле Баклажан, цукини, томат, болгарский перец	400	690₽
	$\mathbf{C}$ $\mathbf{O}$ $\mathbf{Y}$ $\mathbf{C}$		Ы
00	• Сацебели	50	150₽
00	• Ткемали	50	160₽
00	• Аджика жидкая	50	150₽
00	• Аджика сухая	30	15O₽
00	• Баже	100	210₽
	• Мацони	50	15O <del>P</del>
	• Сметана с чесноком / Сметана	50	100₽
00	• Кетчуп	50	120₽
00	• Наршараб	30	150₽

ДECEP	T	Ы
Наполеон воздушный Пирожное из хрустящего слоёного теста со сливочным кремом	130	490₽
<b>НІТ</b> • Медовик по-грузински Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом	130	510₽
<ul> <li>Нино Ананиашвили</li> <li>Безе с орехами и кремом из сливочного сыра</li> </ul>	140	550₽
<b>НІТ</b> ● Воздушный фисташковый рулет	130	630₽
• Пирожное "Банофи" Постный шоколадный бисквит с шоколадным кремом. Без животных жиров	150	690₽
• Чизкейк с матча чаем	150	690₽
• Чизкейк фисташковый	150	690₽
• Морковный торт классический	200	510₽
<ul> <li>Морковный торт с грушей в карамели Постный морковно-пряный торт с грецкими орехами и грушей в карамели. Без животных жиров</li> </ul>	150	690₽
<ul> <li>Пахлава         Десерт из тонкого теста пропитанного мёдом с добавлением орехов.         Подаётся с ванильным мороженым     </li> </ul>	100/60	530₽
<ul> <li>Крем-брюле</li> <li>Десерт из заварного крема с карамельной корочкой</li> </ul>	130	530₽
<ul> <li>Тирамису</li> <li>Классический тирамису с печеньем савоярди и кремом из двух видов сливочного сыра</li> </ul>	200	650₽
• Оджахури Безе с заварным кремом с черносливом, грецким орехом и миндальной стружкой	150	610₽
<ul> <li>Лёгкий грузинский десерт с грильяжем</li> <li>Облако нежного пудинга с карамелизированной грушей и ореховым грильяжем</li> </ul>	200	490₽
<b>НІТ</b> ● Пончик по-тбилисски с заварным кремом	150	230₽
<ul> <li>Мацони с мёдом и грецким орехом</li> <li>Традиционный грузинский кисломолочный десерт с мёдом и орехами</li> </ul>	190	310₽
• Мороженое на выбор  Ванильное / шоколадное	70	300₽
• Варенье в ассортименте Грецкий орех, инжир, айва, белая черешня, кизил, малина	50	210₽

# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

•0 •	<b>Ассорти солений</b> Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец	350	790₽
•	Ассорти грузинских сыров Сулугуни молочный / копчёный, чечил молочный / копчёный. Подаётся с мёдом, грецкими орехами и виноградом	350/30	890₽
•	<b>Кавказские деликатесы</b> Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики	80/80/30/40	990₽
00	Овощной букет  Бакинские огурцы, томаты, перец болгарский, острый зелёный перец, редис, тархун, базилик петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью	400/15	990₽
•	Пхали Мегобари  Пхали из шпината, свёклы, красного и зелёного лобио; рулетики из баклажанов с орехами; рулетики из баклажанов с творогом; болгарский перец с ореховой начинкой	550	1170₽
•	<b>Аджарская подводная лодочка</b> Аджарская лодочка большого размера (4 желтка)	1700	2150₽
NEW •	Башня Мегобари Три вида люля-кебаб из курицы: с грибами, с грецким орехом, в лаваше. Три вида шашлыка: из говяжьей вырезки, шашлык "седло барашка", рулетики из говяжьей	1250	3930₽
	вырезки с начинкой из люля из баранины. Овощи на мангале: болгарский перец красный и желтый, цукини, баклажаны, томаты и молодой картофель. Соусы: ткемали и жидкая аджика	ı	
NEW •	<b>Башня Багратиони</b> Три вида шашлыка: из говяжьей вырезки, седло "Барашка", говяжьи рулетики с начинкой из люля-кебаб из баранины. Молодой картофель на мангале. Соусы: ткемали и жидкая аджика	750	2890₽
NEW •	Башня Дадиани Три вида люля-кебаб из курицы: с грибами, с грецким орехом, в лаваше. Люля-кебаб из картофеля с сыром моцарелла. Соусы: ткемали и жидкая аджика	660	2190₽
•	<b>Ассорти шашлыков</b> Свиная шейка, телятина, каре барашка, курица с овощами на гриле и картофелем	1200	4950₽
•	Ассорти люля-кебабов Люля из курицы, люля из свинины с говядиной, люля из баранины, люля по-царски с сулугуни (мясо на выбор) с овощами на гриле и картофелем.	1200	4150₽
•	<b>Ассорти соусов</b> Сацебели, ткемали, жидкая аджика	150	390₽
	Ананас	1 шт.	2300₽
	<b>Фруктовая ваза</b> По сезону	2000	3300₽