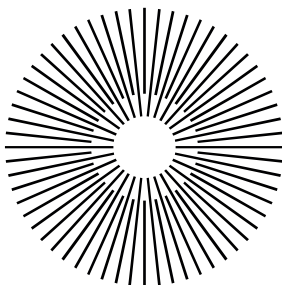

MEGO BARI



**15% скидка
на день рождения**



(компаниям не более 6 человек)

БОНУСНАЯ КАРТА У ВАС В ТЕЛЕФОНЕ!

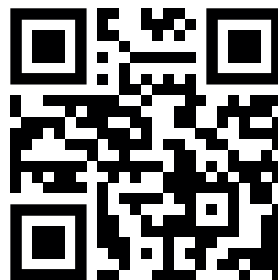
**Получайте бонусы и копите баллы
при каждой покупке**

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.



Теперь ваша карта
в приложении
Wallet или Wallet Passes

скидка 20% на блюда с собой



**ДОСТАВКА
ИЗ МЕГОВАРИ**

Заказывайте любимые блюда на
дом на сайте Яндекс.Еда

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Аджапсандали

Овощное рагу из тушёных баклажанов, моркови, болгарского перца и томатов с зеленью

250 690₽

Сациви из курицы

Кусочки филе курицы в ореховом соусе баже

100/150 730₽



Рулет из баклажанов с грецким орехом и специями

Жареные баклажаны с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй

200 790₽

Рулет из баклажанов с творогом и мятой

Жареные баклажаны с творогом

200 790₽

Роллы по-грузински

Тонкие листья сулугуни с творожной начинкой надуги, томатами, огурцами, мятой и тархуном. Подается с соусом баже, микс-салатом и заправкой из кизилового варенья

200/30 760₽



Ассорти пхали

Биточки из нежного шпината, свёклы, красного и зелёного лобio с орехами и специями

200 790₽



Ассорти солений

Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец

350 910₽

Ассорти грузинских сыров

Сулугуни молочный /копчёный, имеретинский, чечил молочный / копчёный. Подается с мёдом, грецкими орехами, виноградом и тархуном

350/30 890₽

Кавказские деликатесы

Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики

80/80/30/30 1030₽



Овощной букет

Бакинские огурцы, томаты, перец болгарский, острый зелёный перец, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подается со сванской солью

400/15 990₽



Джонджоли

Грузинская закуска из маринованных цветочных почек джонджоли с кинзой, красным луком и гранатом. Заправляется оливковым маслом

120 630₽



Огурцы малосольные

150 590₽



Капуста по-гурийски

150 530₽

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.



— постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал

САЛАТЫ

| | | | |
|-----|---|-----|------|
| 🌿 | Салат по-грузински | 250 | 750₽ |
| | Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, петрушка, базилик красный, острый зелёный перец и оливковое масло | | |
| 🌿 | Салат по-мегрельски | 250 | 790₽ |
| | Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец, грецкие орехи, винный уксус и оливковое масло | | |
| | Салат по-грузински с песто и сыром имерули | 250 | 750₽ |
| | Бакинские томаты, бакинские огурцы, сыр имерули, заправленные авторским соусом на основе песто и грецких орехов | | |
| | Цезаридзе с кебабом из цыпленка | 240 | 810₽ |
| | Салат романо, два вида сулугуни, вяленые томаты. Подаётся с кебабом, жаренным на углях и с чипсами из лаваша | | |
| | Зеленый салат с курицей и апельсином | 250 | 790₽ |
| | Курица на мангале с апельсином, болгарским перцем, помидорами, семечками и авторским соусом | | |
| | Баклажан с ореховой пастой и страчателлой | 250 | 830₽ |
| | Запечённый баклажан в панировке с ореховой пастой, под сыром страчателла по-грузински, с соусом наршараб и зёрнами граната | | |
| | Сулугуни жареный с брусничным соусом и микс-салатом | 200 | 770₽ |
| | Большой зеленый салат | 200 | 730₽ |
| | Салат романо и салат айсберг, бакинские огурцы, сельдерей, зеленое яблоко, грецкие орехи, творог с копчёным сулугуни и соус песто | | |
| | Теплый салат Мегобари | 250 | 790₽ |
| | Баклажан с начинкой из куриного фарша, микс-салат с запечённым болгарским перцем и томатами черри, на подушке из орехового соуса, с лимонным соусом | | |
| HIT | Салат Лада седан | 250 | 850₽ |
| | Хрустящие баклажаны, розовые томаты, кинза, сливочный сыр, семечки, соус сладкий чили и гренки из лаваша | | |
| | Теплый салат с говяжьей вырезкой | 250 | 990₽ |
| | Жареная говяжья вырезка с микс салатом, бакинскими томатами, запечённым болгарским перцем, карамелизированным луком и авторским соусом. | | |

СУПЫ

| | | | |
|-----|--|-----|------|
| HIT | Куриный суп Чихиртма | 300 | 530₽ |
| | Легкий сливочный суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом | | |
| | Куриный суп с домашней лапшой | 300 | 550₽ |
| | Крем-суп грибной | 300 | 570₽ |
| | Крем-суп из шампиньонов, лука, сливок и пармезана. Подаётся с гренками | | |
| NEW | Уха с семгой | 350 | 730₽ |
| | Подаётся с гренками | | |
| | Борщ мясной | 300 | 620₽ |
| | → Рекомендуемый соус: сметана | | |
| | Харчо из говядины | 300 | 670₽ |
| | Говядина, томаты, репчатый лук, рис, чеснок, кинза, сельдерей, острый перец и специи | | |


Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.



— постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал


ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | | |
|---|--|--------|------|
|  | Лобио Имерули Красная фасоль, сельдерей и грузинские специи. Подается с капустой по-грузийски | 300/50 | 590Р |
| | Сулугуни, запеченный с томатами на кеци | 250 | 650Р |
| | Сулугуни, запеченный с томатами на кеци и соусом сацебели | 250 | 670Р |
| | Шапки шампиньонов, запеченные с сыром сулугуни | 250 | 690Р |
| | Шапки шампиньонов, запеченные с курицей и сыром сулугуни | 220 | 690Р |
| | Шарики эларджи с соусом баже Хрустящие шарики из кукурузной муки с добавлением сыра сулугуни в соусе баже. | 250/70 | 750Р |

ВЫПЕЧКА

| | | | |
|---|--|-----------------------------------|---------------|
| НП | Хачапури Мегрули Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, моцареллы и имеретинского сыра | L/XL | 730/830Р |
| НП | Хачапури Имерули Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра | → Рекомендуемый соус: баже | L/XL 710/810Р |
| НП | Адjarская лодочка классическая Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с сулугуни, яйцом и сливочным маслом | L/XL | 780/880Р |
| | Адjarская лодочка с сыром и беконом с добавлением помидоров Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с беконом, сыром и томатами | L/XL | 790/890Р |
| | Адjarская лодочка с томатами, "страчателлой" и соусом песто Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с томатами, замоченным в сливках чечилом и соусом песто | L | 850Р |
| | 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 | XL | 890Р |
| | Хачапури имерули с сыром дорблю и грушей Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра дорблю и грушей | L | 890Р |
| НП | Хачапури на шампуре Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, приготовленное на мангале. Подается с соусом баже | 300/30 | 850Р |
| | Чвиштари Жареная кукурузная лепешка с добавлением сыра | 150 | 350Р |
|  | Мчади Жареная кукурузная лепешка | 70 | 260Р |
| | Лепешка из печи Лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи, подается с соусом из кахетинского масла и аджики | 135/30 | 210Р |
| | Хлебная корзина Лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи и лаваш армянский, подается с соусом из кахетинского масла и аджики | 135/80/30 | 230Р |

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

 — постные блюда.
MEGOBARI Остров. Рекламный материал

Х И Н К А Л И

Минимальный заказ – 3 шт. одного вида

| | | | | |
|----|---------------------------------------|---|---------|-------|
| НП | Традиционные | | 100 | 130Р |
| | Свинина и говядина с зеленью | | | |
| НП | Жареные традиционные | | 100 | 130Р |
| | С говядиной | → Рекомендуемый соус: | 100 | 130Р |
| | С бараниной | к вареным хинкали – сметана или сметана с чесноком; | 100 | 150Р |
| | С сыром | к жареным хинкали – соевый соус | 100 | 140Р |
| 🌿 | С грибами | | 100 | 140Р |
| | Жареные хинкали с курицей | | 4 шт/30 | 590Р |
| | Подаётся с соевым соусом | | | |
| НП | Мама Хинкали | | 600 | 1030Р |
| | 6 хинкали одного вида в одной большой | | | |

Обжарка хинкали 1 шт. + 10Р

Ч Е Б У Р Е К И

| | | | | |
|---|--------------------------------|-----------------------|-----|------|
| | С говядиной | | 180 | 350Р |
| | С бараниной | → Рекомендуемый соус: | 180 | 370Р |
| | Со свининой и говядиной | мацони или сацебели | 180 | 350Р |
| | С сыром | | 180 | 360Р |
| 🌿 | С грибами | | 180 | 360Р |

Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

| | | | | |
|-----|--|----------------------------|--------|-------|
| НП | Долма | | 200/30 | 810Р |
| | Малосольные листья винограда, с начинкой из традиционного фарша из телятины, свинины и риса, томленных в собственном соку. Подается со сметанно-чесночным соусом | | | |
| | Оджахури из свинины | | 300/30 | 790Р |
| | Свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, болгарским перцем, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подается с сацебели | | | |
| | Оджахури из курицы | | 300/30 | 780Р |
| | Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, томатами черри, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подается с сацебели | | | |
| | Филе судака с сулугуни и спаржей с морковным пюре | | 260 | 990Р |
| | Цыпленок табака | → Рекомендуемый соус: баже | 1 шт | 1090Р |
| | Хрустящий цыпленок табака, обжаренный на сковороде. | | | |
| | Чкмерули по-грузински | | 550 | 1190Р |
| | Жареная курица в сливочно-чесночном соусе с кинзой и красным острым перцем. | | | |
| NEW | Чахохбили с курицей | | 350 | 810Р |
| | Чашушули | | 300 | 1050Р |
| | Нежная телятина, тушённая с томатами и ароматными грузинскими специями | | | |

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

🌿 — постные блюда.
MEGOBARI Остров. Рекламный материал

М А Н Г А Л

| | | | |
|-----|--|--------|-------|
| | Шашлык из курицы | 180 | 740₽ |
| HIT | Шашлык из свиной шейки | 180 | 790₽ |
| | Шашлык из баранины | 180 | 950₽ |
| | Шашлык из телятины | 180 | 1210₽ |
| HIT | Каре барашка | 180 | 1560₽ |
| HIT | Шашлык «Седло барашка» | 200 | 1120₽ |
| | Шашлык из говяжьей вырезки | 200 | 1260₽ |
| HIT | Говяжьи рулетики с начинкой из люля-кебаб из баранины | 200 | 1170₽ |
| | Люля-кебаб из курицы с грибами | 200 | 810₽ |
| | Люля-кебаб из курицы с грецким орехом | 200 | 810₽ |
| | Люля-кебаб из курицы в лаваше | 200 | 810₽ |
| | Люля-кебаб из курицы | 200 | 730₽ |
| | Люля-кебаб из говядины и свинины | 200 | 790₽ |
| | Люля-кебаб из барашка | 200 | 820₽ |
| HIT | Люля-кебаб по-царски | 200 | 980₽ |
| | На выбор: курица, баранина, говядина со свиной | | |
| HIT | Сибас на мангале | 1 шт | 990₽ |
| | Стейк из семги на мангале | 1 шт | 1390₽ |
| | Дорадо на мангале | 1 шт | 1170₽ |
| | Речная форель на мангале | 1 шт | 890₽ |
| HIT | Хачапури на шампуре | 300/30 | 850₽ |
| | Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, приготовленное на мангале. | | |
| | Подается с соусом баже | | |

Г А Р Н И Р Ы

| | | | |
|-----|---|-----|------|
| 🌿 | Молодой картофель на мангале | 180 | 380₽ |
| | Люля-кебаб из картофеля с сыром моцарелла | 180 | 490₽ |
| 🌿 | Картофель фри | 150 | 390₽ |
| NEW | Рис отварной | 150 | 350₽ |
| 🌿 | Грибы шампиньоны на мангале | 150 | 430₽ |
| 🌿 | Картофель с укропом на кеци | 200 | 450₽ |
| 🌿 | Овощное ассорти на гриле | 400 | 690₽ |
| | Баклажан, цукини, томат, болгарский перец | | |

С О У С Ы

| | | | |
|---|--------------------|-----|------|
| 🌿 | Сацебели | 50 | 150₽ |
| 🌿 | Ткемали | 50 | 160₽ |
| 🌿 | Аджика жидкая | 50 | 160₽ |
| 🌿 | Аджика сухая | 30 | 170₽ |
| 🌿 | Баже | 100 | 210₽ |
| | Мацони | 50 | 150₽ |
| | Сметана с чесноком | 50 | 100₽ |
| | Сметана | 50 | 100₽ |
| 🌿 | Кетчуп | 50 | 120₽ |
| 🌿 | Наршараб | 30 | 150₽ |


Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

🌿 — постные блюда.
MEGOBARI Остров. Рекламный материал





Д Е С Е Р Т Ы

| | | | |
|------------|---|--------|------|
| | Наполеон воздушный Пирожное из хрустящего слоёного теста со сливочным кремом | 130 | 490Р |
| HIT | Медовик по-грузински Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом | 130 | 530Р |
| | Нино Ананиашвили Безе с орехами и кремом из сливочного сыра | 140 | 550Р |
| HIT | Воздушный фисташковый рулет | 130 | 630Р |
| | Пирожное "Банюфи" Постный шоколадный бисквит с шоколадным кремом. Без животных жиров | 150 | 690Р |
| NEW | Шоколадный рулет | 130 | 570Р |
| | Чизкейк с матча чаем | 150 | 690Р |
| | Чизкейк фисташковый | 150 | 690Р |
| | Морковный торт классический | 200 | 510Р |
| | Морковный торт с грушей в карамели Постный морковно-пряный торт с грецкими орехами и грушей в карамели. Без животных жиров. | 150 | 690Р |
| | Пахлава Десерт из тонкого теста, пропитанного мёдом, с добавлением орехов, подается с ванильным мороженым | 100/60 | 530Р |
| | Крем брюле Десерт из заварного крема с карамельной корочкой | 130 | 530Р |
| | Тирамису Классический тирамису с печеньем савоярди и кремом из двух видов сливочного сыра | 200 | 650Р |
| | Оджахури Безе с заварным кремом, черносливом, грецким орехом и миндальной стружкой | 150 | 610Р |
| | Легкий грузинский десерт с грильяжем Облако нежного пудинга с карамелизированной грушей и ореховым грильяжем | 200 | 520Р |
| HIT | Пончик по-тбилиски с заварным кремом | 150 | 230Р |
| | Мациони с мёдом и грецким орехом Традиционный грузинский кисломолочный десерт с мёдом и орехами | 190 | 310Р |
| | Мороженое на выбор Ванильное, Шоколадное, Клубничное | 70 | 300Р |
| | Варенье в ассортименте Грецкий орех, инжир, айва, белая черешня, кизил, малина | 50 | 210Р |


Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

 — постные блюда.
MEGOBARI Остров. Рекламный материал

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

| | | | |
|---|--|-------------|--------|
|  | Ассорти солений Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец | 350 | 910₽ |
| | Ассорти грузинских сыров Сулугуни молочный /копчёный, имеретинский, чечил молочный / копчёный. Подается с мёдом, грецкими орехами, виноградом и тархуном | 350/30 | 890₽ |
| | Кавказские деликатесы Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики | 80/80/30/40 | 1030₽ |
|  | Овощной букет Перец болгарский, острый зелёный перец, огурцы, помидоры, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подается со сванской солью | 400/15 | 990₽ |
| | Пхали Мегобари Пхали из шпината, свёклы, красного и зелёного лобio; рулетики из баклажанов с орехами; рулетики из баклажанов с творогом; болгарский перец с ореховой начинкой. | 550 | 1230₽ |
| | Аджарская подводная лодочка Аджарская лодочка большого размера (4 желтка) | 1700 | 2270₽ |
| 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 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 | 1250 | 4230₽ |
| NEW | Башня Багратиони 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 | 3100₽ |
| NEW | Башня Даддани 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 | 2230₽ |
| | Ассорти шашлыков Свиная шейка, телятина, каре барашка, курица с овощами на гриле и картофелем | 1200 | 5370₽ |
| | 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 | 4390₽ |
| | Ассорти соусов Сацебели, ткемали, жидкая аджика | 150 | 470₽ |
| | Молочный поросенок (предварительный заказ за 48 часов) | 1 шт | 14190₽ |
| | Стерлядь (предварительный заказ за 48 часов) | 1 шт | 16000₽ |
|  | Ананас | 1 шт | 2600₽ |
|  | Фруктовая ваза по сезону | 2000 | 3300₽ |

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

 — постные блюда.
MEGOBARI Остров. Рекламный материал