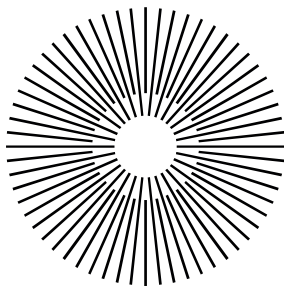


---

# 20%

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



15% скидка  
на день рождения



(компаниям не более 8 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 МЕГОВАРИ

Заказывайте любимые блюда  
на дом на сайте **Яндекс.Еда**

---

# ЗАВТРАКИ ПО БУДНЯМ С 10:00 ДО 12:00

## КАШИ

Овсяная каша с черносливом и грецким орехом	300	370₽
Каша с булгуром, какао и бананами	300	370₽
Каша рисовая с добавлением кокосового молока и кешью	300	350₽

## ЯЙЦА

Омлет/глазунья из трех яиц	200/150	250₽
<small>Классический омлет из 3-х яиц или глазунья с добавками на ваш выбор. Подается со свежими томатами</small>		
Омлет с бастурмой	250	590₽
<small>Рулет из трех яиц с бастурмой с начинкой из сыра креметте, свежего зеленого лука, томатов с кахетинским маслом и кинзой</small>		
Омлет с копченой индейкой	250	620₽
<small>Рулет из трех яиц с копченой индейкой с начинкой из сыра креметте, свежего зеленого лука, томатов с кахетинским маслом и кинзой</small>		
Шакшука с овощами на кефи	350	590₽
<small>Шакшука из трех яиц с овощами и томатами</small>		

## БЛИНЫ И СЫРНИКИ

НП Блины с мясом	250/30	410₽
<small>Домашние блинчики с начинкой из говяжьего фарша. Подаются со сметаной</small>		
Блины с творогом	170/30/30	430₽
<small>Домашние блинчики с начинкой из творога с добавлением лимона. Подаются со сметаной и вареньем из белой черешни</small>		
НП Сырники со сметаной	150/30	490₽

## ТОСТЫ

Тост с ветчиной из говядины и яйцом пашот	240	690₽
Тост с семгой, авокадо и яйцом пашот	240	890₽

## СЫТНЫЕ ЗАВТРАКИ

Драники с лососем и яйцом пашот	150/30/40	510₽
Драники с соусом из сметаны и зелени	200/40	430₽
Кесадилья с курицей, овощами и зеленью	255	560₽
Ленивый хачапури пеновани	200	450₽
<small>Слоеное тесто с сыром сулугуни и имерули</small>		
Спринг роллы по-грузински с сыром, зеленью и брусничным соусом	120/10	460₽
<small>Хрустящие роллы из армянского лаваша с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра с зеленью</small>		

## НАПИТКИ

Американо	180	99₽
Капучино	280	99₽
Эспрессо	130	99₽
Латте	300	99₽
Апельсиновый фреш	200	110₽
Яблочный фреш	200	110₽
Морковный фреш	200	110₽
Чай черный	400	120₽
Чай зеленый	400	120₽

## ДОБАВКИ К ЗАВТРАКАМ

Свежая зелень	10	60₽	Помидоры черри	50	90₽
Лук красный	30	60₽	Болгарский перец свежий	50	90₽
Яйцо пашот	1 шт	90₽	Бекон сырокопченный	50	90₽
Сыр сулугуни	50	90₽	Микс салат	30	120₽
Сыр пармезан	10	120₽	Малина Свежая	30	190₽
Помидоры свежие	50	90₽			

# 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₽

## Семга слабосоленная с икрой

Подается с лимоном

100 990₽

## Селедка на подушке из свекольного мусса

С молодым отварным картофелем, красным луком и чесноком

200 650₽



## 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 Сретенка. Рекламный материал.

# САЛАТЫ


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

# СУПЫ

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

→ Рекомендуемый соус: сметана

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

# ВЫПЕЧКА

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

# Х И Н К А Л И

Минимальный заказ – 3 шт. одного вида

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

Обжарка хинкали 1 шт. + 10Р

# Ч Е Б У Р Е К И

	<b>С говядиной</b>		180	350Р
	<b>С бараниной</b>	→ Рекомендуемый соус: мацони или сацебели	180	370Р
	<b>Со свининой и говядиной</b>		180	350Р
	<b>С сыром</b>		180	360Р
	<b>С грибами</b>		180	360Р

# Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

<b>НПТ</b>	<b>Долма</b> Малосольные листья винограда, с начинкой из традиционного фарша из телятины, свинины и риса, томленных в собственном соку. Подается со сметанно-чесночным соусом		200/30	810Р
	<b>Оджахури из свинины</b> Свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, болгарским перцем, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями.		300	790Р
	<b>Оджахури из курицы</b> Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, томатами черри, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями.		300	780Р
	<b>Филе судака с сулгуни и спаржей с морковным пюре</b>		260	990Р
	<b>Скумбрия с баже</b> Филе скумбрии запеченное с грузинским песто, соусом «цезарь» и специями. Подается на подушке из баже со свежей кинзой		300	940Р
	<b>Барабулька жареная</b>		180	990Р
	<b>Цыпленок табака</b> → Рекомендуемый соус: <b>баже</b> Хрустящий цыпленок табака, обжаренный на сковороде.		1 шт	1090Р
	<b>Чкмерули по-грузински</b> Жареная курица в сливочно-чесночном соусе с кинзой и красным острым перцем.		550	1190Р
<b>NEW</b>	<b>Чахохбили с курицей</b>		350	810Р
	<b>Чашушули</b> Нежная телятина, тушённая с томатами и ароматными грузинскими специями		300	1050Р

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.



— постные блюда.

MEGOBARI Сретенка. 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 → Рекомендуемый соус: ткемали	180	1560₽
HIT	Шашлык "Седло барашка"	200	1120₽
	Шашлык из говяжьей вырезки → Рекомендуемый соус: сацебели	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 → Рекомендуемый соус: наршараб	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 сулгуни, 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 Сретенка. Рекламный материал.


# Д Е С Е Р Т Ы

	<b>Наполеон воздушный</b> Пирожное из хрустящего слоёного теста со сливочным кремом	130	<b>490₽</b>
<b>HIT</b>	<b>Медовик по-грузински</b> Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом	130	<b>530₽</b>
	<b>Нино Ананиашвили</b> Безе с орехами и кремом из сливочного сыра	140	<b>550₽</b>
<b>HIT</b>	<b>Воздушный фисташковый рулет</b>	130	<b>630₽</b>
	<b>Пирожное "Банофи"</b> Постный шоколадный бисквит с шоколадным кремом. Без животных жиров	150	<b>690₽</b>
<b>NEW</b>	<b>Шоколадный рулет</b>	130	<b>570₽</b>
	<b>Морковный торт классический</b>	200	<b>510₽</b>
	<b>Морковный торт с грушей в карамели</b> Постный морковно-пряный торт с грецкими орехами и грушей в карамели. Без животных жиров.	150	<b>690₽</b>
	<b>Пахлава</b> Десерт из тонкого теста, пропитанного медом, с добавлением орехов, подается с ванильным мороженым	100/60	<b>530₽</b>
	<b>Крем брюле</b> Десерт из заварного крема с карамельной корочкой	130	<b>530₽</b>
	<b>Тирамису</b> Классический тирамису с печеньем савоярди и кремом из двух видов сливочного сыра	200	<b>650₽</b>
	<b>Оджахури</b> Безе с заварным кремом, черносливом, грецким орехом и миндальной стружкой	150	<b>610₽</b>
	<b>Шоколадный фондан</b> Подается с ванильным мороженым и фисташками	80/60	<b>590₽</b>
	<b>Легкий грузинский десерт с грильяжем</b> Облако нежного пудинга с карамелизированной грушей и ореховым грильяжем	200	<b>520₽</b>
<b>HIT</b>	<b>Пончик по-тбилиски с заварным кремом</b>	150	<b>230₽</b>
	<b>Мациони с медом и грецким орехом</b> Традиционный грузинский кисломолочный десерт с мёдом и орехами	190	<b>310₽</b>
	<b>Мороженое на выбор</b> Ванильное, Шоколадное, Клубничное	70	<b>300₽</b>
	<b>Варенье в ассортименте</b> Грецкий орех, инжир, айва, белая черешня, кизил, малина	50	<b>210₽</b>



# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

	<b>Ассорти солений</b> Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец	350	910Р
	<b>Ассорти грузинских сыров</b> Сулугуни молочный /копчёный, имеретинский, чечил молочный / копчёный. Подаётся с мёдом, грецкими орехами, виноградом и тархуном	350/30	890Р
	<b>Кавказские деликатесы</b> Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики	80/80/30/40	1030Р
	<b>Овощной букет</b> Перец болгарский, острый зелёный перец, огурцы, помидоры, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью	400/15	990Р
	<b>Пхали Мегобари</b> Пхали из шпината, свёклы, красного и зелёного лобиио; рулетики из баклажанов с орехами; рулетики из баклажанов с творогом; болгарский перец с ореховой начинкой.	550	1230Р
	<b>Аджарская подводная лодочка</b> Аджарская лодочка большого размера (4 желтка)	1700	2270Р
<b>NEW</b>	<b>Башня Мегобари</b> 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	4230Р
<b>NEW</b>	<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	3100Р
<b>NEW</b>	<b>Башня Даддани</b> 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	2230Р
	<b>Ассорти шашлыков</b> Свиная шейка, телятина, каре барашка, курица с овощами на гриле и картофелем	1200	5370Р
	<b>Ассорти люля-кебабов</b> 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	4390Р
	<b>Ассорти соусов</b> Сацебели, ткемали, жидкая аджика	150	470Р
	<b>Королевские креветки</b> Приготовленные на мангале, подаются с соусом ткемали и лимоном	150/30	1790Р
	<b>Рыбное ассорти</b> Предварительный заказ за 48 часов Осетрина х/к, осетрина г/к, семга с/с, балык, горбуша, тарталетка с икрой и сливочным маслом, украшается лимоном.	300	3350Р
	<b>Баранья корейка в вишневом маринаде с овощами</b> Предварительный заказ за 48 часов	3800	11850Р
	<b>Молочный поросенок</b> Предварительный заказ за 48 часов	1 шт	14190Р
	<b>Стерлядь</b> Предварительный заказ за 48 часов	1 шт	16000Р
	<b>Ананас</b>	1 шт	2600Р
	<b>Фруктовая ваза</b> по сезону	2000	3300Р

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.  
 — постные блюда.  
MEGOBARI Сретенка. Рекламный материал.