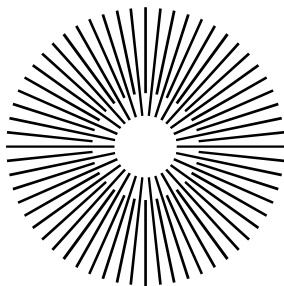

20%

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



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. 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**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	• Аджасандали 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₽

САЛАТЫ

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

СУПЫ

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

→ Рекомендуемый соус: сметана

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

🌿	• Лобио Имерули Красная фасоль, сельдерей и грузинские специи. Подается с капустой по-грузински	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

Х И Н К А Л И

Минимальный заказ – 3 шт. одного вида

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

Обжарка хинкали 1 шт. + 10Р

Ч Е Б У Р Е К И

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

Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

НПТ • Долма 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
Оджахури из свинины Свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, болгарским перцем, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подается с сацебели		300/30	790Р
Оджахури из курицы Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, томатами черри, свежей зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подается с сацебели		300/30	780Р
Филе судака с сулугуни и спаржей с морковным пюре		260	990Р
Цыпленок табака → Рекомендуемый соус: баже Хрустящий цыпленок табака, обжаренный на сковороде.		1 шт	1090Р
Чкмерули по-грузински Жареная курица в сливочно-чесночном соусе с кинзой и красным острым перцем.		550	1190Р
NEW • Чахохбили с курицей		350	810Р
• Чашушули Нежная телятина, тушеная с томатами и ароматными грузинскими специями		300	1050Р

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

• — блюда доступные для заказа с 00:00 до 05:00. 🌿 — постные блюда.
MEGOBARI Маросейка. 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 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.
 • — блюда доступные для заказа с 00:00 до 05:00. ✓ — постные блюда.
 MEGOBARI Маросейка. 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 "Банофи" Постный шоколадный бисквит с шоколадным кремом. Без животных жиров	150	690Р
NEW	• Шоколадный рулет	130	570Р
	• 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 медом, 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 медом и грецким орехом Традиционный грузинский кисломолочный десерт с мёдом и орехами	190	310Р
	Мороженое на выбор Ванильное, Шоколадное	70	300Р
	• Варенье в ассортименте Грецкий орех, инжир, айва, белая черешня, кизил, малина	50	210Р

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 Свинная 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₽