



# МЕНЮ РЕСТОРАНА

## грузинской кухни

# САХЛИ

### Хинкали (3 шт)

Мясо, лук, кинза, петрушка, чеснок, тмин, кориандр, острый перец, сухая аджика. Подается со сливочно-мятным соусом (йогурт, сметана, мята, чеснок) и посыпается молотым перцем.



### Отварные

|   |          |
|---|----------|
| - С говядиной   | 420 руб. |
| 300/40 г: 19,7 ккал, Б:1,45 г, Ж:8,6 г, У:19,7 г (на 100 г) |          |
| - Со свининой-говядиной                                     | 40 руб.  |
| 300/40 г: 20,1 ккал, Б:9,5 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)  |          |
| - С бараниной-говядиной                                     | 470 руб. |
| 300/40 г: 20,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г) |          |
| - С сыром Сулугуни  | 370 руб. |
| 235/40 г: 20,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г) |          |

### Жареные

|   |          |
|---|----------|
| - С говядиной   | 430 руб. |
| 255/40 г: 20,67 ккал, Б:12,45 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г) |          |
| - Со свининой-говядиной                                       | 420 руб. |
| 255/40 г: 21,7 ккал, Б:9,5 г, Ж:10,6 г, У:19,7 г (на 100 г)   |          |
| - С бараниной-говядиной                                       | 490 руб. |
| 255/40 г: 21,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:10,6 г, У:19,7 г (на 100 г)  |          |
| - С сыром Сулугуни  | 390 руб. |
| 190/40 г: 21,7 ккал, Б:7,5 г, Ж:12,6 г, У:19,7 г (на 100 г)   |          |

### Выпечка

#### Хачапури по - адгарски

Сыр Сулугуни, имеретинский  
520 г: 180,3 ккал, Б:6,5г, Ж:15,6г, У:17,7г (на 100 г)

740 руб.



#### Хачапури по - мегрельски

Сыр Сулугуни, имеретинский  
550 г: 180,3 ккал, Б:6,5г, Ж:15,6г, У:17,7г (на 100 г)

780 руб.



#### Лаваш с сыром сулугуни и зеленью

Лаваш, сыр Сулугуни, зеленый лук, укроп  
200 г: 106 ккал, Б:1,0г, Ж:2,6г, У:15,1г (на 100 г)

430 руб.



#### Пицца от тетушки Мино

Фарш свиной, фарш из куриного филе, лук репчатый, кинза, пять перцев, томаты свежие, томаты сушеные, домашнее тесто для хачапури из пшеничной муки, сыр Сулугуни, масло сливочное  
700 г: 190,3 ккал, Б:6,5г, Ж:15,6г, У:18,7г (на 100 г)

950 руб.



### Закуски горячие

#### Эларджи

Кукурузные шарики с сыром Сулугуни, подается с соусом «Баже» (греческие орехи, белый винный уксус, специи).

Подается с зернами граната и стружкой грецкого ореха  
235 г: 150,2 ккал, Б:5,5г, Ж:13,6г, У:18,7г (на 100 г)

520 руб.



#### Запечённый баклажан в сухарях с греческими орехами

Подается с зернами граната и стружкой грецкого ореха  
200 г: 120,3 ккал, Б:5,5г, Ж:9,6г, У:18,7г (на 100 г)

520 руб.



#### Домашний сыр Халлуми жареный на гриле с томатами черри

Сыр Халлуми, томаты черри, руккола, соус бальзамический, гранат  
160 г: 190,3 ккал, Б:2,5г, Ж:12,6г, У:13,2г (на 100 г)

520 руб.



#### Чесночные гренки из бородинского хлеба

Хлеб бородинский, сыр Пармезан, чеснок, петрушка, соус «Айоли» с аджикой (майонез, зелень, чеснок, аджика)  
160/40 г: 360 ккал, Б:11г, Ж:5г, У:69г (на 100 г)

290 руб.



### Закуски холодные

#### Бабагануш

Баклажан, чеснок, перец чили, «Тахини» (кукурузная паста), соль, сахар, кинза, свежевыжатый лимонный сок, зерна граната. Подается с кукурузным хлебом  
140/25 г: 120 ккал, Б:5,3г, Ж:3,4г, У:5,0г (на 100 г)

290 руб.



#### Филе сельди с молодым картофелем

Филе сельди соленое, картофель молодой отварной, маринованный красный лук, перец болгарский, оливки, маслины, зелень  
270 г: 115 ккал, Б:9,8г, Ж:4,9г, У:9,7г (на 100 г)

490 руб.



#### Бадриджани

Баклажаны, запеченные на гриле, пхали из свеклы, пхали из свежего шпината, пхали из стручковой фасоли, кинза, орех грецкий  
190 г: 35 ккал, Б:4,2г, Ж:1,4г, У:1,4г (на 100 г)

580 руб.



#### Мясной сет

Карпаччи индейки, казылык, ростбиф, бальзамический соус, сыр Пармезан, оливки, маслины, соус «Песто»  
200/40/30 г: 271,2 ккал, Б:5,9г, Ж:4,7г, У:10,2г (на 100 г)

890 руб.



#### Ассорти пхали

Пхали из свеклы, пхали из свежего шпината, пхали из стручковой фасоли. Подается с кукурузным хлебом  
260 г: 105 ккал, Б:4,2г, Ж:12,2г, У:14г (на 100 г)

620 руб.



### Сациви из курицы с запеченными баклажанами на углях с соусом из греческих орехов

Филе куриного бедра, запеченное на углях, с соусом из протертых овощей (баклажаны, чеснок, лук, орехи грецкие, специи). Подается с домашним кукурузным хлебом  
235 г: 120,1 ккал, Б:11,6г, Ж:4,9г, У:9,7г (на 100 г)

### Ассорти из грузинских сыров с грушей

Сулугуни, коченый сулугуни, кавказский с пряностями, кавказский с паприкой. Подается с гранатовым соусом, медом и свежей грушей  
220/20/20/60 г: 150,2 ккал, Б:18,5г, Ж:13,6г, У:13,7г (на 100 г)

### Овощная нарезка

Перец болгарский, томаты, огурцы, редис, салат листовой, зелень, оливки, маслины соус «Песто»  
340 г: 21,2 ккал, Б:1,1г, Ж:0,1г, У:3,7г (на 100 г)

### Ассорти солений

Квашенная капуста, гуаревская капуста, маринованные шампиньоны, маринованные огурцы, томаты маринованные, зелень, оливки, маслины  
400 г: 21,2 ккал, Б:1,1г, Ж:0,1г, У:3,7г (на 100 г)

### Салаты

#### Салат «Тбилиси»



620 руб.

Говядина, огурцы, томаты, лук красный, перец острый, кинза, петрушка, базилик, грецкий орех, гранат, заправка на основе «Кахетинского» масла с добавлением сацебели, чеснока и аджики  
200 г: 220,3 ккал, Б:7,3 г, Ж:19,6 г, У:3,7 г (на 100 г)

#### Цезарь с курицей

Куриное филе су-вид, салат Романо, яйцо перепелиное, томаты черри, сыр Пармезан, соус «Цезарь» (куриный желток, сыр Пармезан, анчоусы, лимонный фреш, горчица средне-остряя, чеснок, масло растительное), гренки  
230 г: 14,2 ккал, Б:10,4г, Ж:11,7г, У:8,2г (на 100 г)

#### Цезарь с креветками

Креветки тигровые, салат Романо, яйцо перепелиное, томаты черри, сыр Пармезан, соус «Цезарь» (куриный желток, сыр Пармезан, анчоусы, лимонный фреш, горчица средне-остряя, чеснок, масло растительное), гренки  
240 г: 14,2 ккал, Б:10,4г, Ж:11,7г, У:8,2г (на 100 г)

#### Салат из говядины

#### с запечённым перцем и грибами

Мраморная говядина, салат руккола, салат Криспенса, запеченный болгарский перец, шампиньоны, гранат, соус «Песто», соус «Терияки», грецкий орех  
200 г: 14,2 ккал, Б:11,1г, Ж:12,7г, У:8,2г (на 100 г)

#### Салат с запечеными овощами, томатом и творожным сыром

Баклажаны, томат, сыр творожный, соус песто, соус «Бальзамик»  
250 г: 108,8 ккал, Б:3,1г, Ж:3,1г, У:4,2г (на 100 г)

#### Грузинский салат с острым перцем



520 руб.

Огурец, томат, перец болгарский, кинза, базилик, ялинский красный лук, перец чили, специи, ореховая заправка (греческие орехи, белый винный уксус, специи)

250 г: 100,8 ккал, Б:4,0г, Ж:1,7г, У:6,2г (на 100 г)

#### Салат со свежими овощами, баклажанами и шариками эларджи

Шарики Эларджи из кукурузной муки и сыра Сулугуни, огурцы, томаты, руккола, баклажаны и фирменная заправка  
225 г: 120 ккал, Б:6г, Ж:9г, У:4г (на 100 г)

### Супы

#### Суп Харчо

Мраморная говядина, рис, чеснок, томаты в собственном соку, кинза, грецкий орех, аджика, репчатый лук. Подается с кукурузным хлебом  
350/25 г: 110 ккал, Б:8,2г, Ж:4,6г, У:3,7г (на 100 г)

#### Борш

Мраморная говядина, свекла, морковь, капуста, картофель, лук репчатый, чеснок. Подается с кусочками бородинского хлеба, домашним салом, сметаной и зеленью  
320/30/30/40 г: 87,2 ккал, Б:8,4г, Ж:3,6г, У:5,7г (на 100 г)

#### Чихирта (легкий куриный суп)

Куриный бульон с яйцом, взбитый в винном уксусе, куриное филе, лук репчатый, мята, кинза и петрушка. Подается с большой лимонной и зубчиком чеснока, с кукурузным хлебом  
340/25 г: 115 ккал, Б:16г, Ж:4,6г, У:2,7г (на 100 г)

#### Солянка по-грузински

Говядина, лук репчатый, томаты, огурцы маринованные, кинза, лук красный, зелень  
320 г: 68,7 ккал, Б:10,2г, Ж:4,6г, У:1,7г (на 100 г)

510 руб.



# МЕНЮ РЕСТОРАНА

## грузинской кухни

# САХЛИ

### Горячие блюда

#### Долма с говядиной-бараниной

Говядина, баранина, рис, лук репчатый, чеснок, специи, листья ингредиента, сливочное масло. Подается со сливочно-йогуртовым соусом  
170/30 г: 21,8 ккал, Б: 10,2г, Ж: 19,7г, У: 2,2г (на 100 г)

#### Лобио

Фасоль красная, чеснок, лук репчатый, перец острый чили, томаты протертые, кинза, специи. Подается с квашеной капустой, маринованными огурчиками, редисом и кукурузным хлебом  
250/40/50 г: 83,5 ккал, Б: 7,3г, Ж: 4,4г, У: 1,8г (на 100 г)

#### Чашушули

Говядина, перец болгарский, томаты, чеснок, репчатый лук, зелень, зерна граната. Подается с домашним хлебом Шоти-пuri  
300/40 г: 145,2 ккал, Б: 23,3г, Ж: 9,0г, У: 2,8г (на 100 г)

#### Чахохбили из курицы по-грузински

Филе куриного бедра, томаты, лук, зелень. Подается с лавашом  
300/20 г: 100,8 ккал, Б: 0,4г, Ж: 1,7г, У: 2,2г (на 100 г)

#### Куичмачи

Куриные сердечки, куриные желудочки, куриная печень, лук репчатый, чеснок, кинза, вино белое сухое, специи, зерна граната, домашняя лепешка  
430 г: 122,9 ккал, Б: 10,7г, Ж: 6,7г, У: 4,3г (на 100 г)

#### Чанахи из говядины с овощами, запеченное в горшке

Мраморная говядина, перец болгарский, томаты, шампиньоны, картофель, лук, чеснок, зелень, базилик. Подается с кукурузным хлебом  
300/25 г: 211,8 ккал, Б: 18,1г, Ж: 19,7г, У: 4,2г (на 100 г)

#### Филе лосося с запечёнными овощами и соусом песто

Лосось, кабачки, баклажаны, перец болгарский, соус соевый, чеснок, орегано, розмарин, тимьян, долька лимона  
100/100/20 г: 136 ккал, Б: 17г, Ж: 2,7г, У: 3г (на 100 г)

#### Креветки чхмерули

Креветки, лук репчатый, стебель сельдерея, тимьян, орегано, молоко, масло сливочное, сливки, запеченный чеснок, «Пармезан», томаты сущеные, базилик, хлеб «Пури»  
240/40 г: 162,9 ккал, Б: 14,7г, Ж: 10,2г, У: 3,1 (на 100 г)

#### Ножка ягненка со свежими овощами

Ножка ягненка, запеченная, глазированная в мёде, редис, перец болгарский, огурцы, томаты, соус «Песто»  
350/90/60 г: К: 208 ккал, Б: 14г, Ж: 16г, У: 2г (на 100 г)

#### Свиные ребра по-грузински

Свиные ребра, мясо, соус соевый, аджика, соус «Чили». Подаются с квашеной капустой, маринованными огурцами, перцем халапено и красным луком  
430/120 г: 210 ккал, Б: 15г, Ж: 17г, У: 5,5г (на 100 г)

#### Цыпленок Табака

Цыпленок корнишон, глазированный в мёде со специями, зелень, виноград, соус из сметаны, кинза, аджики  
310/60/40 г: 181 ккал, Б: 14г, Ж: 14г, У: 14г (на 100 г)

#### Бифштекс по - мегрельски

Говяжий фарш из мраморной говядины, репчатый лук, копченый и классический сыр Сулугуни, свежие и пробитые томаты, тесто для хинкали, кунжут, лаваш, перец халапено, специи, аджика, зелень  
350 г: 210 ккал, Б: 15г, Ж: 17г, У: 5,5г (на 100 г)

#### Бефстроганов по-грузински

##### с запеченым картофелем на угле

Мякоть баранины, картофель, соус "Демигляс", сливки 22%, сливочное масло, маринованные огурчики, шампиньоны, лук репчатый, специи  
380 г: 122,9 ккал, Б: 10,7г, Ж: 6,7г, У: 4,3г (на 100 г)

#### Мангал

Подается с домашним томатным соусом, лавашом и маринованным луком

#### Шашлык из свиной шеи

(цена за 100 граммов)  
100/40/30/30 г: 185,8 ккал, Б: 21,3г, Ж: 11г, У: 1,8г (на 100 г)

#### Шашлык из филе бедра куриного

(цена за 100 граммов)  
100/40/30/30 г: 145,2 ккал, Б: 23,3г, Ж: 9,0г, У: 2,8г (на 100 г)

#### Люля-кебаб из телятины

190/40/30/30 г: 185,8 ккал, Б: 21,3г, Ж: 11,0г, У: 1,8г (на 100 г)

#### Люля кебаб из курицы

190/40/30/30 г: 145,2 ккал, Б: 23,3г, Ж: 9,0, У: 2,8 (на 100 г)

#### Стейки

Рекомендуемая прожарка - medium

#### Стейк Рибай

(цена за 100 граммов сырого мяса)  
150 ккал, Б: 20,5г, Ж: 4г, У: 0,7г (на 100 г)

#### Стейк Фланк

(цена за 100 граммов сырого мяса)  
Подается с кукурузным хлебом и домашним томатным соусом

170 ккал, Б: 23,5г, Ж: 6,4г, У: 0,7 (на 100 г)



550 руб.

510 руб.

620 руб.

570 руб.

580 руб.

1100 руб.

1150 руб.

1500 руб.

880 руб.

920 руб.

750 руб.

890 руб.

480 руб.

870 руб.

520 руб.



490 руб.

### Гарниры

#### Овощи на угле

Шампиньоны, болгарский перец, кабачок, томат, баклажан, соус «Песто»  
230/30 г: 40 ккал, Б: 2,5г, Ж: 1,6г, У: 4,7г (на 100 г)

#### Шампиньоны на угле

150 г: 27 ккал, Б: 4,3г, Ж: 1г, У: 1г (на 100 г)

#### Картофель фри

150 г: 146 ккал, Б: 2,5г, Ж: 3г, У: 2,2г (на 100 г)

#### Картофельные дольки с чесноком и зеленью

150 г: 146 ккал, Б: 2,5 г, Ж: 3г, У: 2,2г (на 100 г)

#### Картофельные стрипсы с луком и черным перцем

150 г: 146 ккал, Б: 2,5 г, Ж: 3г, У: 2,2г (на 100 г)

#### Ташмиджаби с грибами

Картофельное пюре, сыр Сулугуни, шампиньоны, зелень, кинза  
400 г: 83,5 ккал, Б: 4,3г, Ж: 2,4г, У: 12,8г (на 100 г)



70 руб.

#### Соусы

##### Сметана

40 г: 136 ккал, Б: 3,5 г, Ж: 10,6г, У: 7,1г (на 100 г)

##### Сырный соус

40 г: 141,5 ккал, Б: 6 г, Ж: 10,8г, У: 5,5 (на 100 г)

##### Томатный соус

40 г: 102 ккал, Б: 1,2г, Ж: 0,1г, У: 9,7г (на 100 г)

##### Соус Песто

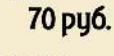
40 г: 102 ккал, Б: 1,2г, Ж: 0,1г, У: 9,7г (на 100 г)

##### Сливочно-чесночный соус

40 г: 146 ккал, Б: 2,5 г, Ж: 5г, У: 2,2г (на 100 г)

##### Сливочно-мятный соус

Йогурт 7 %, сметана, мята, чеснок  
40 г: 110 ккал, Б: 4,5 г, Ж: 8,6г, У: 5,1г (на 100 г)



70 руб.

#### Ткемали

Соус на основе слив

40 г: 65 ккал, Б: 0,2 г, Ж: 0,3г, У: 15,2г (на 100 г)

#### Сацебели

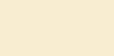
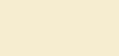
Соус на основе томатов

40 г: 190 ккал, Б: 3,5 г, Ж: 10,6г, У: 7,1г (на 100 г)

#### Наршара

Гранатовый соус

40 г: 67 ккал, Б: 0,2 г, Ж: 0,3г, У: 15,3г (на 100 г)



70 руб.

#### Острые соусы

##### Пряный Айоли

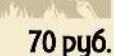
Майонез, зелень, чеснок, аджика  
40 г: 146 ккал, Б: 2,9 г, Ж: 5г, У: 22г (на 100 г)

##### Шрирача

Перец чили, уксус, чеснок, сахар, соль  
40 г: 93 ккал, Б: 1,9 г, Ж: 0,9г, У: 7г (на 100 г)

##### Аджика

40 г: 68 ккал, Б: 0,2 г, Ж: 0,8г, У: 14,2г (на 100 г)



90 руб.

#### Десерты

##### Мороженое шоколадное/ванильное с топпингом

50/10 г: 230,2 ккал, Б: 3,7г, Ж: 15,0г, У: 20,4г (на 100 г) / 145,2 ккал, Б: 23,3г, Ж: 9,0г, У: 2,8г (на 100 г)

##### Шоколадный фондан

Бельгийский темный шоколад, мука, сахарная пудра, ванилин.

Подается с шариком мороженого  
195 г: 290,2 ккал, Б: 8,3г, Ж: 23,0г, У: 35,8г (на 100 г)

##### Меренговый рулет

Белок куриного яйца, фисташки, сливки, сыр Маскарпоне, клубника

200 г: 283,2 ккал, Б: 8,7г, Ж: 20,0г, У: 34,8г (на 100 г)

##### Торт Банановый

Песочное тесто, сливки, ореховая паста, банан, белый шоколад, какао

180 г: 256,2 ккал, Б: 7,6г, Ж: 12,8г, У: 25,8г (на 100 г)

##### Пахлава

Мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, сметана, греческий орех, мед, корица, кардамон, сахар

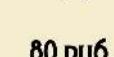
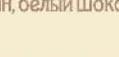
40 г: 455 ккал, Б: 6,9г, Ж: 30,2г, У: 39,2г (на 100 г)

##### Торт Чизкейк классический

Сыр творожный, сливки, яйца куриные, масло сливочное, мука,

сахарная пудра, ягоды, топпинг шоколадный, топпинг карамельный

180 г: 246,2 ккал, Б: 7,8г, Ж: 12,8г, У: 25,8г (на 100 г)



120 руб.

##### Хлебная корзина

Лаваш, ржаной и домашний хлеб Шоти-пuri

150 г: 175,0 ккал, Б: 4,3г, Ж: 3,2г, У: 49,1г (на 100 г)

##### Лаваш

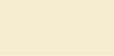
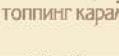
150 г: 145,2 ккал, Б: 3,3г, Ж: 2,0г, У: 45,8г на 100 г

##### Национальный хлеб Шоти-пuri

275 г: 220 ккал, Б: 3,3г, Ж: 3,1г, У: 44,8г (на 100 г)

##### Хлеб домашний на закваске

150 г: 178,9 ккал, Б: 5,3 г, Ж: 0,7г, У: 39г (на 100 г)



80 руб.

##### Лаваш

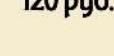
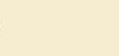
150 г: 145,2 ккал, Б: 3,3г, Ж: 2,0г, У: 45,8г на 100 г

##### Национальный хлеб Шоти-пuri

275 г: 220 ккал, Б: 3,3г, Ж: 3,1г, У: 44,8г (на 100 г)

##### Хлеб домашний на закваске

150 г: 178,9 ккал, Б: 5,3 г, Ж: 0,7г, У: 39г (на 100 г)



150 руб.

#### Супы

##### Суп с курицей

Подается с домашним хлебом и сметаной

150 г: 145,2 ккал, Б: 3,3г, Ж: 2,0г, У: 45,8г (на 100 г)

##### Суп с говядиной

Подается с домашним хлебом и сметаной

150 г: 145,2 ккал, Б: 3,3г, Ж: 2,0г, У: 45,8г (на 100 г)