



# 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	390 руб.
300/30 г: 196,7 ккал, Б:12,45 г, Ж:8,6 г, У:19,7 г (на 100 г)	
- Со свининой-говядиной	380 руб.
300/30 г: 201,7 ккал, Б:9,5 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)	
- С бараниной-говядиной	440 руб.
300/30 г: 201,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)	
- С сыром Сулугуни	350 руб.
235/30 г: 201,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)	

### Выпечка



#### Хачапури по - аджарски

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

690 руб.

#### Хачапури по - мегрельски

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

740 руб.

#### Лаваш с сыром сулугуни и зеленым луком

Лаваш, сыр Сулугуни, зеленый лук, укроп  
200 г: 106 ккал, Б:1,8 г, Ж:2,6 г, У:15,1 г (на 100 г)

390 руб.

#### Пицца от тетушки Нино

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:6,5 г, Ж:15,6 г, У:18,7 г (на 100 г)

930 руб.

### Закуски горячие



490 руб.

#### Эларджи

Кукурузные шарики с сыром Сулугуни, подается с соусом «Баже» (греческие орехи, белый винный уксус, специи).  
Подается с зернами граната и стружкой греческого ореха  
235 г: 150,2 ккал, Б:5,5 г, Ж:13,6 г, У:18,7 г (на 100 г)

#### Запеченный баклажан в сухарях с греческими орехами

Подается с зернами граната и стружкой греческого ореха  
200 г: 120,3 ккал, Б:5,5 г, Ж:9,6 г, У:8,7 г (на 100 г)

490 руб.

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

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

490 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:11 г, Ж:5,9 г, У:6,9 г (на 100 г)

270 руб.

### Закуски холодные



540 руб.

#### Аджапсандали

Салат к шашлыку. Печенные овощи: перец болгарский, баклажаны, лук репчатый, томаты; свежий чеснок, перец чили, аджика сухая, греческие орехи, кинза, петрушка, базилик, черный перец, зерна граната  
240 г: 70,5 ккал, Б:2,3 г, Ж:3,4 г, У:8,5 г (на 100 г)

280 руб.

#### Бабагануш

Баклажан, чеснок, перец чили, «Тахини» (кунжутная паста), соль, сахар, кинза, свежевыжатый лимонный сок, зерна граната.  
Подается с кукурузным хлебом

470 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:9,8 г, Ж:4,9 г, У:9,7 г (на 100 г)

550 руб.

#### Бадриджани

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

550 руб.

#### Мясной сет

Карпаччо индейки, казылык, ростбиф, бальзамин, оливки, маслины, соус «Песто»  
200/40 г: 271,2 ккал, Б:5,9 г, Ж:4,7 г, У:0,2 г (на 100 г)

840 руб.

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

Филе куриного бедра, запеченное на угле, с соусом из протертых овощей (баклажаны, чеснок, лук, орехи греческие, специи).  
Подается с домашним кукурузным хлебом  
235 г: 120,1 ккал, Б:11,8 г, Ж:4,9 г, У:9,7 г (на 100 г)

540 руб.

### Ассорти пхали

Пхали из свеклы, пхали из свежего шпината, пхали из стручковой фасоли. Подается с кукурузным хлебом  
260 г: 105 ккал, Б:4,2 г, Ж:1,2 г, У:1,4 г (на 100 г)

580 руб.

### Ассорти из грузинских сыров с грушей

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

840 руб.

### Овошная нарезка

Перец болгарский, томаты, огурцы, редис, салат листовой, зелень, оливки, маслины соус «Песто»  
340/40 г: 21,2 ккал, Б:1,1 г, Ж:0,1 г, У:3,7 г (на 100 г)

560 руб.

### Ассорти солений

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

690 руб.

### Салаты

#### Цезарь с курицей

Куриное филе суп-виа, салат Романо, яйцо перепелиное, томаты черри, сыр Пармезан, соус «Шезарь» (куриный желток, сыр Пармезан, анчоусы, лимонный фреш, горчица средне-острая, чеснок, масло растительное), гренки  
230 г: 114,2 ккал, Б:10,1 г, Ж:1,7 г, У:8,2 г (на 100 г)

740 руб.

#### Цезарь с креветками

Креветки тигровые, салат Романо, яйцо перепелиное, томаты черри, сыр Пармезан, соус «Шезарь» (куриный желток, сыр Пармезан, анчоусы, лимонный фреш, горчица средне-острая, чеснок, масло растительное), гренки  
240 г: 114,2 ккал, Б:10,1 г, Ж:1,7 г, У:8,2 г (на 100 г)

690 руб.

#### Салат из говядины с запечённым перцем и грибами

Мраморная говядина, салат руккола, салат Криспенза, запечённый болгарский перец, шампиньоны, гранат, соус «Песто», соус «Терияки», греческий орех  
200 г: 124,2 ккал, Б:11,1 г, Ж:1,7 г, У:8,2 г (на 100 г)

590 руб.

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

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

490 руб.

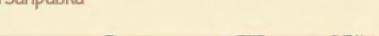
#### Грузинский салат с острым перцем

Огурец, томаты, перец болгарский, кинза, базилик, японский красный лук, перец чили, специи, ореховая заправка (греческие орехи, белый винный уксус, специи)  
250 г: 100,8 ккал, Б:0,4 г, Ж:1,7 г, У:6,2 г (на 100 г)

610 руб.

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

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



### Супы

#### Суп Харчо

Мраморная говядина, рис, чеснок, томаты в собственном соку, кинза, греческие орехи, аджика, репчатый лук. Подается с кукурузным хлебом  
350/250 г: 110 ккал, Б:8,2 г, Ж:4,6 г, У:3,7 г (на 100 г)

450 руб.

#### Борщ

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:8,4 г, Ж:3,6 г, У:5,7 г (на 100 г)

470 руб.

#### Чихирта (легкий куриный суп)

Куриный бульон с яйцом, взбитым 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:16 г, Ж:6 г, У:2,7 г (на 100 г)

300 руб.

#### Солянка по-грузински

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

480 руб.



# МЕНЮ РЕСТОРАНА

## грузинской кухни

# САХЛИ

### Горячие блюда



#### Долма с говядиной-бараниной

Говядина, баранина, рис, лук репчатый, чеснок, специи, листья винограда, сливочное масло. Подается со сливочно-йогуртовым соусом

170/30 г: 211,8 ккал, Б:10,2г, Ж:19,7г, У:4,2г (на 100 г)

520 руб.

#### Лобио

Фасоль красная, чеснок, лук репчатый, перец острый чили, томаты претерпевшие, кинза, специи. Подается с квашеной капустой, маринованными огурцами, редисом и кукурузным хлебом

250/25/40/50 г: 83,5 ккал, Б:17,3г, Ж:4,4г, У:1,8г (на 100 г)

480 руб.

#### Чашушули

Говядина, перец болгарский, томаты, чеснок, репчатый лук, зелень, зерна граната. Подается с домашним хлебом Шоти-пуре

300/40 г: 145,2 ккал, Б:23,3г, Ж:9,0г, У:2,8г (на 100 г)

590 руб.

#### Чахохбили из курицы по-грузински

Филе куриного бедра, томаты, лук, зелень. Подается с лавашом

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

540 руб.

#### Кучмачи

Куриные сердечки, куриные желудочки, лук репчатый, чеснок, кинза, вино белое сухое, специи, зерна граната. Подается с домашней лепешкой

430 г: 122,9 ккал, Б:10,7г, Ж:6,7г, У:4,3г (на 100 г)

540 руб.

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

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)

610 руб.

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

Лосось, кабачки, баклажаны, перец болгарский, соус соевый, чеснок, орегано, розмарин, тимьян, долька лимона

110/100/20 г: 136 ккал, Б:1,7г, Ж:6,7г, У:2,7г (на 100 г)

1100 руб.

#### Ножка ягненка со свежими овощами

Ножка ягненка, запеченная и глазированная в мёде со специями, редис, перец болгарский, огурцы, томаты, соус «Песто»

350/90/60 г: 208 ккал, Б:14г, Ж:16г, У:2г (на 100 г)

1500 руб.

#### Свиные ребра по-грузински

Свиные ребра, мёд, соус соевый, аджика, соус «Чили».

Подаются с квашеной капустой, маринованными огурцами, перцем халапеньо и красным луком

430/120 г: 210 ккал, Б:1,5г, Ж:17г, У:5,5г (на 100 г)

810 руб.

#### Цыпленок Табака

Цыпленок-корнишон, глазированный в мёде со специями, зелень, виноград, соус из сметаны, кинзы, аджики

310/60/40 г: 181 ккал, Б:14г, Ж:14г, У:14,4г (на 100 г)

880 руб.

#### Бифштекс по - мегрельски

Говяжий фарш из мраморной говядины, репчатый лук, копченый и классический сыр Сулугуни, свежие и пробитые томаты, тесто для хинкали, курицут, лаваш, перец халапеньо, специи, аджика

350 г: 210 ккал, Б:1,5г, Ж:1г, У:5,5г (на 100 г)

720 руб.

### Мангал

Блюдо подается с домашним томатным соусом, лавашом и маринованным луком



#### Шашлык из свиной шеи (цена за 100 грамм)

100/40/30/30 г: 185,6 ккал, Б:21,3г, Ж:11г, У:1,8г (на 100 г)

280 руб.

#### Шашлык из филе бедра куриного (цена за 100 грамм)

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

250 руб.

#### Люля-кебаб из телятины

190/40/30/30 г: 185,6 ккал, Б:21,3г, Ж:10,0г, У:1,6г (на 100 г)

550 руб.

#### Люля кебаб из курицы

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

460 руб.



### Стейки

Рекомендуемая степень прожарки - medium



#### Стейк Рибай (цена за 100 грамм сырого мяса)

150 ккал, Б:20,5г, Ж:4г, У:0,7г (на 100 г)

820 руб.

#### Стейк Фланк (цена за 100 грамм сырого мяса)

Подается с кукурузным хлебом и домашним томатным соусом

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

510 руб.

### Гарниры



470 руб.

#### Овощи на углях

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 углях

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

240 руб.

### Картофель фри

150 г: 146 ккал, Б:2,5г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

250 руб.

### Картофельные дольки с чесноком и зеленью

150 г: 146 ккал, Б:2,5г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

250 руб.

### 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)

420 руб.



### Соусы

#### Сметана

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

60 руб.

#### Сырный соус

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

60 руб.

#### Сливочно-чесночный соус

Сметана, чеснок, аджика, кинза

40 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

60 руб.

#### 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)

60 руб.

#### Томатный соус

Домашний соус на основе томатов, кинзы, базилика, чеснока, пряных специй

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

70 руб.

#### Сацебели

Соус на основе томатов

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

70 руб.

#### Наршарааб

Гранатовый соус

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

90 руб.

#### Соус Песто

Базилик, петрушка, кинза, кедровые орехи, сыр Пармезан, масло оливковое, лимонный фреш

40 г: 250 ккал, Б:3,5 г, Ж:23г, У:7г (на 100 г)

100 руб.

#### Пряный Айоли

Майонез, зелень, чеснок, аджика

40 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

70 руб.

#### Шрирача

Перец чили, уксус, чеснок, сахар, соль

40 г: 93 ккал, Б:1,9 г, Ж:0,9г, У:17г (на 100 г)

90 руб.

#### 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)

110 руб.

#### Шоколадный фондант

Бельгийский темный шоколад, мука, сахарная пудра, ванилин.

Подается с шариком мороженого

195 г: 290,2 ккал, Б: 6,3г, Ж:23,0г, У:35,8г (на 100 г)

440 руб.

#### 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)

450 руб.

#### Торт Банановый

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

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

360 руб.

#### Пахлава

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

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

80 руб.

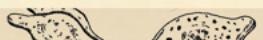
#### Торт Чизкейк классический по предзаказу

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

сахарная пудра, ягоды, топпинг шоколадный, топпинг карамельный

1800 г: 246,2 ккал, Б: 7,8г, Ж:12,8г, У:25,8г (на 100 г)

4200 руб.



### Хлеб

#### Хлебная корзина

Лаваш, ржаной и домашний хлеб Шоти-пуре

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

120 руб.

#### Лаваш

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

80 руб.

#### Национальный хлеб Шоти-пуре

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

150 руб.

#### Хлеб домашний на закваске

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

250 руб.