



МЕНЮ РЕСТОРАНА САХЛИ

грузинской кухни

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 450 руб.
300/40 г: 196,7 ккал, Б:12,45 г, Ж:8,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- Со свиной-говядиной 440 руб.
300/40 г: 201,7 ккал, Б:9,5 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- С бараниной-говядиной 490 руб.
300/40 г: 201,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- С сыром Сулугуни 390 руб.
235/40 г: 201,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

Жареные

- С говядиной 440 руб.
255/40 г: 208,7 ккал, Б:12,45 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- Со свиной-говядиной 450 руб.
255/40 г: 217 ккал, Б:9,5 г, Ж:10,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- С бараниной-говядиной 500 руб.
255/40 г: 217 ккал, Б:10,2 г, Ж:10,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- С сыром Сулугуни 400 руб.
190/40 г: 217,8 ккал, Б:7,5 г, Ж:12,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

Выпечка

Хачапури по - аджарски 740 руб.

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

Хачапури по - мегрельски 820 руб.

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

Лаваш с сыром сулугуни и зеленым 450 руб.

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)

Пицца от тетушки Нино 950 руб.

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)

Дополнения к хачапури:

- Куриное филе 140 руб.
50 г: 137 ккал, Б:2,9 г, Ж:1,8 г, У:0,5 г (на 100 г)
- Мраморная говядина 170 руб.
50 г: 170 ккал, Б:18 г, Ж:10 г, У:0,5 г (на 100 г)
- Груша томленая в вине 170 руб.
50 г: 22,3 ккал, Б:2,9 г, Ж:0,3 г, У:2 г (на 100 г)
- Томаты вяленые 170 руб.
50 г: 258 ккал, Б:14,1 г, Ж:3 г, У:43,5 г (на 100 г)
- Доп. куриный желток 80 руб.
1 шт: 354 ккал, Б:16,2 г, Ж:31,2 г, У:3,6 г (на 100 г)

Закуски горячие

Эларджи 560 руб.

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

Запечённый баклажан в сухарях с грецкими орехами 560 руб.

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

Домашний сыр Халлуми жаренный на гриле с томатами черри 560 руб.

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)

Чесночные гренки

из бородинского хлеба 310 руб.

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

Закуски холодные

Бабагануш 310 руб.

Баклажан, чеснок, перец чили, «Тахини» (кунжутная паста), соль, сахар, кинза, свежесжатый лимонный сок, зерна граната.
Подается с кукурузным хлебом
140/25 г: 120 ккал, Б:5,3 г, Ж:3,4 г, У:5,8 г (на 100 г)

Филе сельди с молодым картофелем 520 руб.

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)

Багриджани 620 руб.

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

Мясной сет 930 руб.

Карпаччо индейки, казылык, ростбиф, балык свиной, оливки, маслины, соус «Песто»
200/40/30 г: 271,2 ккал, Б:59,1 г, Ж:4,7 г, У:0,2 г (на 100 г)

Ассорти пхали 660 руб.

Пхали из свеклы, пхали из свежего шпината, пхали из стручковой фасоли. Подается с кукурузным хлебом
260 г: 105 ккал, Б:4,2 г, Ж:12,2 г, У:1,4 г (на 100 г)

Сациви из курицы с запеченными баклажанами на углях с соусом из грецких орехов 610 руб.

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:11,8 г, Ж:4,9 г, У:9,7 г (на 100 г)

Ассорти из грузинских сыров с грушей 920 руб.

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)

Овощная нарезка 610 руб.

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)

Ассорти солений 710 руб.

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)

Фруктовая тарелочка 450 руб.

Виноград, груша, мандарин
270 г: 44,8 ккал, Б:0,5 г, Ж:0,2 г, У:9,4 г (на 100 г)

Салаты

Салат «Тбилиси» 660 руб.

Говядина, огурцы, томаты, лук красный, перец острый, кинза, петрушка, базилик, грецкий орех, гранат, заправка на основе «Кхачетинского» масла с добавлением сашебели, 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 610 руб.

Куриное филе су-вид, салат Романо, яйцо перепелиное, томаты черри, сыр Пармезан, соус «Цезарь» (куриный желток, сыр Пармезан, анчоусы, лимонный фреш, горчица средне-острая, чеснок, масло растительное), гренки
230 г: 114,2 ккал, Б:10,1 г, Ж:11,7 г, У:8,2 г (на 100 г)

Цезарь с креветками 830 руб.

Креветки тигровые, салат Романо, яйцо перепелиное, томаты черри, сыр Пармезан, соус «Цезарь» (куриный желток, сыр Пармезан, анчоусы, лимонный фреш, горчица средне-острая, чеснок, масло растительное), гренки
240 г: 114,2 ккал, Б:10,1 г, Ж:11,7 г, У:8,2 г (на 100 г)

Салат из говядины с запечённым перцем и грибами 780 руб.

Мраморная говядина, салат руккола, салат Криспенза, запеченный болгарский перец, шампиньоны, гранат, соус «Песто», соус «Терияки», грецкий орех
200 г: 124,2 ккал, Б:11,1 г, Ж:12,7 г, У:8,2 г (на 100 г)

Салат с запеченными овощами, томатом и творожным сыром 670 руб.

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)

Грузинский салат с острым перцем 560 руб.

Огурец, томаты, перец болгарский, кинза, базилик, ялтинский красный лук, перец чили, специи, ореховая заправка (грецкие орехи, белый винный уксус, специи)
250 г: 100,8 ккал, Б:0,4 г, Ж:11,7 г, У:6,2 г (на 100 г)

Салат со свежими овощами, баклажанами и шариками эларджи 690 руб.

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

Супы

Суп Харчо 510 руб.

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

Борщ 540 руб.

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)

Чихиртма (легкий куриный суп) 340 руб.

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

Солянка по-грузински 540 руб.

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)



МЕНЮ РЕСТОРАНА САХЛИ

грузинской кухни

Горячие блюда

Долма с говядиной-бараниной 580 руб.
Говядина, баранина, рис, лук репчатый, чеснок, специи, листья винограда, сливочное масло. Подается со сливочно-йогуртовым соусом
170/40 г: 211,8 ккал, Б 10,2г, Ж 19,7г, У 4,2г (на 100 г)

Лобио 540 руб.
Фасоль красная, чеснок, лук репчатый, перец острый чили, томаты протертые, кинза, специи. Подается с квашенной капустой, маринованными огурцами, редисом и кукурузным хлебом
250/25/40/50 г: 83,5 ккал, Б 17,3г, Ж 4,4г, У 11,8г (на 100 г)

Чашушули 660 руб.
Говядина, перец болгарский, томаты, чеснок, репчатый лук, зелень, зерна граната. Подается с домашним хлебом Шоти-пури
300/40 г: 145,2 ккал, Б 23,3г, Ж 9,0г, У 2,8г (на 100 г)

Чахохбили из курицы по-грузински 610 руб.
Филе куриного бедра, томаты, лук, зелень. Подается с лавашом
300/20 г: 100,8 ккал, Б 0,4г, Ж 1,7г, У 6,2г (на 100 г)

Кучмачи 620 руб.
Куриные сердечки, куриные желудочки, куриная печень, лук репчатый, чеснок, кинза, вино белое сухое, специи, зерна граната, домашняя лепешка
430 г: 122,9 ккал, Б 10,7 г, Ж 6,7 г, У 4,3 г (на 100 г)

Чанахи из говядины с овощами, запеченное в горшке 690 руб.
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 запеченными овощами и соусом песто 1160 руб.
Лосось, кабачки, баклажаны, перец болгарский, соус соевый, чеснок, орегано, розмарин, тимьян, долька лимона
110/100/20 г: 136 ккал, Б 17г, Ж 6г, У 2,7г (на 100 г)

Креветки чкмерули 1230 руб.
Креветки, лук репчатый, стебель сельдерея, тимьян, орегано, молоко, масло сливочное, сливки, запеченный чеснок, «Пармезан», томаты сушеные, базилик, хлеб «Пури»
240/40 г: 162,9 ккал, Б 14,7 г, Ж 10,2 г, У 3,1 (на 100 г)

Пожка ягненка со свежими овощами 1500 руб.
Пожка ягненка, запеченная, глазированная в меде, редис, перец болгарский, огурцы, томаты, соус «Песто»
350/90/60 г: К: 208 ккал, Б:14г, Ж:16г, У:2г (на 100 г)

Свинные ребра по-грузински 940 руб.
Свинные ребра, мед, соус соевый, аджика, соус «Чили». Подается с квашеной капустой, маринованными огурцами, перцем халапеньо и красным луком
430/120 г: 210 ккал, Б:15г, Ж:17г, У:5,5г (на 100 г)

Цыпленок Табака 990 руб.
Цыпленок корншон глазированный в меде со специями, домашняя лепешка, хреновина, свежий огурец, зелень
330/150/40/30 г: 181 ккал, Б:14г, Ж:14г, У:14,4г (на 100 г)

Бифштекс по - мегрельски 810 руб.
Говяжий фарш из мраморной говядины, репчатый лук, копченый и классический сыр Сулгуни, свежие и протертые томаты, тесто для хинкали, кунжут, лаваш, перец халапеньо, специи, аджика, зелень
350 г: 210 ккал, Б:15г, Ж:17г, У:5,5г (на 100 г)

Бефстроганов по-грузински с запеченным картофелем на углях 960 руб.
Мякоть баранины, картофель, соус "Демигляс", сливки 22%, сливочное масло, маринованные огурчики, шампиньоны, лук репчатый, специи
380 г: 122,9 ккал, Б:10,7 г, Ж:6,7 г, У:4,3 г (на 100 г)

Мангал
Подается с домашним томатным соусом, лавашом и маринованным луком

Шашлык из свиной шеи (цена за 100 граммов) 370 руб.
100/40/30/30 г: 185,8 ккал, Б 21,3г, Ж 11,8г, У 1,8г (на 100 г)

Шашлык из филе бедра куриного (цена за 100 граммов) 310 руб.
100/40/30/30 г: 145,2 ккал, Б 23,3г, Ж 9,0г, У 2,8г (на 100 г)

Люля-кебаб из телатины 630 руб.
190/40/30/30 г: 185,8 ккал, Б 21,3г, Ж 11,8г, У 1,8г (на 100 г)

Люля кебаб из курицы 520 руб.
190/40/30/30 г: 145,2 ккал, Б 23,3г, Ж 9,0г, У 2,8 (на 100 г)

Стейки
Рекомендуемая прожарка - medium

Стейк Рибай (цена за 100 граммов сырого мяса) 890 руб.
150 ккал, Б:20,5г, Ж:4г, У:0,7г (на 100 г)

Стейк Фланк (цена за 100 граммов сырого мяса) 690 руб.
Подается с кукурузным хлебом и домашним томатным соусом
170 ккал, Б:23,5г, Ж:6,4г, У:0,7г (на 100 г)

Гарниры

Овощи на углях 520 руб.
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 290 руб.
150 г: 27 ккал, Б:4,3г, Ж:1г, У:1г (на 100 г)

Картофель фри 280 руб.
150 г: 146 ккал, Б:2,5г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Картофельные дольки с чесноком и зеленью 290 руб.
150 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Картофельные стрипсы с луком и черным перцем 290 руб.
150 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Ташмиджаби с грибами 470 руб.
Картофельное пюре, сыр Сулгуни, шампиньоны, зелень, кинза
400 г: 83,5 ккал, Б:4,3г, Ж:2,4г, У:12,8г (на 100 г)

Соусы

Сметана 60 руб.
40 г: 136 ккал, Б:3,5 г, Ж:10,6г, У:7,1г (на 100 г)

Сырный соус 70 руб.
40 г: 141,5 ккал, Б:6 г, Ж:10,8г, У:5,5 (на 100 г)

Томатный соус 70 руб.
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)

Соус Песто 110 руб.
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)

Сливочно-чесночный соус 70 руб.
Сметана, чеснок, аджика, кинза
40 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Ткемали

Ткемали 70 руб.
Соус на основе слив
40 г: 65 ккал, Б:0,2 г, Ж:0,3г, У:15,2г (на 100 г)

Сацебели 70 руб.
Соус на основе томатов
40 г: 190 ккал, Б:3,5 г, Ж:10,6г, У:7,1г (на 100 г)

Наршараб 90 руб.
Гранатовый соус
40 г: 67 ккал, Б:0,2 г, Ж:0,3г, У:15,3г (на 100 г)

Сливочно-мятный соус 70 руб.
Йогурт 7 %, сметана, мята, чеснок
40 г: 100 ккал, Б:4,5 г, Ж:0,6г, У:5,1г (на 100 г)

Острые соусы

Пряный Айоли 70 руб.
Майонез, зелень, чеснок, аджика
40 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Шрирача 90 руб.
Перец чили, уксус, чеснок, сахар, соль
40 г: 93 ккал, Б:1,9 г, Ж:0,9г, У:17г (на 100 г)

Аджика 90 руб.
20 г: 68 ккал, Б:0,2 г, Ж:0,8г, У:14,2г (на 100 г)

Десерты

Мороженое шоколадное/ванильное с топпингом 120 руб.
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 480 руб.
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 490 руб.
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 410 руб.
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)

Пахлава 90 руб.
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)

Торт Чизкейк классический 4900 руб.
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)

Хлеб

Хлебная корзина 130 руб.
Лаваш, ржаной и домашний хлеб Шоти-пури
150 г: 175,0 ккал, Б: 4,3г, Ж:3,2г, У:49,1г (на 100 г)

Лаваш 80 руб.
150 г: 145,2 ккал, Б: 3,3г, Ж:2,0г, У:45,8г (на 100 г)

Национальный хлеб Шоти-пури 160 руб.
275 г: 220 ккал, Б: 3,3г, Ж:3,1, У:44,8г (на 100 г)

Хлеб домашний на закваске 250 руб.
550 г: 178,9 ккал, Б: 5,3 г, Ж:0,7г, У:39г (на 100 г)