



МЕНЮ РЕСТОРАНА

грузинской кухни

САХЛИ

Хинкали (3 шт)

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



Отварные

- С говяжьей 390 руб.

300/30 г: 198,7 ккал, Б:12,45 г, Ж:8,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

- Со свиной-говяжьей 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-говяжьей 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)

Жареные

- С говяжьей 410 руб.

255/30 г: 208,7 ккал, Б:12,45 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

- Со свиной-говяжьей 400 руб.

255/30 г: 211,7 ккал, Б:9,5 г, Ж:10,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

- С бараниной-говяжьей 460 руб.

255/30 г: 211,7 ккал, Б:10,2 г, Ж:10,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

- С сыром Сулугуни 370 руб.

190/30 г: 207,8 ккал, Б:7,5 г, Ж:12,6 г, У:19,7 г (на 100 г)

Выпечка

Хачапури по - аджарски 690 руб.

Сыр Сулугуни, имеретинский

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

Хачапури по - мегрельски 740 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 зеленью 390 руб.

Лаваш, сыр Сулугуни, зеленый лук, укроп

200 г: 106 ккал, Б:18 г, Ж:2,6 г, У:15,1 г (на 100 г)

Пицца от тетушки Нино 930 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:29 г, Ж:18 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)

Рубленый шпинат 140 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 г, Ж:3 г, У:4,3 г (на 100 г)

Поп. 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 490 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)

Запеченный баклажан в сухарях с грецкими орехами 490 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 490 руб.

жаренный на гриле с томатами черри

Сыр Халлуми, томаты черри, руккола, соус бальзамический, гранат

160 г: 90,3 ккал, Б:25 г, Ж:12,6 г, У:13,2 г (на 100 г)

Чесночные гренки

из бородинского хлеба 270 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

Аджапсандали 540 руб.

Салат к шашлыку. Печеные овощи: перец болгарский, баклажаны,

лук репчатый, томаты; свежий чеснок, перец чили, аджика сухая,

грецкие 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)

Бабагануш 280 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 470 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)

Бадриджани 550 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:14 г, У:14 г (на 100 г)

Мясной сет 840 руб.

Карпаччо индейки, казылык, ростбиф,

балык свиной, оливки, маслины, соус «Песто»

200/40/30 г: 271,2 ккал, Б:59 г, Ж:4,7 г, У:0,2 г (на 100 г)

Сациви из курицы с запеченными баклажанами на углях с соусом из грецких орехов 540 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 пхали 580 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:14 г (на 100 г)

Ассорти из грузинских сыров с грушей 840 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 560 руб.

Перец болгарский, томаты, огурцы, редис,

салат листовой, зелень, оливки, маслины соус «Песто»

340/40 г: 21,2 ккал, Б:1 г, Ж:0,1 г, У:3,7 г (на 100 г)

Ассорти солений 690 руб.

Квашенная капуста, гурьевская капуста, маринованные

шампиньоны, маринованные огурцы, томаты маринованные,

зелень, оливки, маслины

400 г: 21,2 ккал, Б:1 г, Ж:0,1 г, У:3,7 г (на 100 г)

Салаты

Цезарь с курицей 550 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 740 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 запеченным перцем и грибами 690 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 590 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 490 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:1,7 г, У:6,2 г (на 100 г)

Салат со свежими овощами, баклажанами и шариками эларджи 610 руб.

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 450 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 470 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) 300 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 480 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

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)

Лобио

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

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

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)

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 10,7 г, Ж 6,7 г, У 4,3 г (на 100 г)

Чанахи из говядины с овощами, запеченное 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)

Филе лосося с запечёнными овощами и соусом песто

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)

Пожка ягненка со свежими овощами

Пожка 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)

Свинные ребра по-грузински

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

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)

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 халапеньо, специи, аджика

350 г: 210 ккал, Б 15г, Ж 17г, У 5,5г (на 100 г)

Мангал

Блюдо подается с домашним томатным соусом, лавашом и маринованным луком

Шашлык из свиной шеи (цена за 100 грамм)

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

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)

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 9,0г, У 2,8г (на 100 г)

Стейки

Рекомендуемая
степень прожарки - medium

Стейк Рибай (цена за 100 грамм сырого мяса)

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

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)

Гарниры

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)

Картофель фри

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

Картофельные дольки с чесноком и зеленью

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

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)

Сливочно-чесночный соус

Сметана, чеснок, аджика, кинза

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

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)

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)

Наршараб

Гранатовый соус

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

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)

Пряный Айоли

Майонез, зелень, чеснок, аджика

40 г: 146 ккал, Б 2,5 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 17г (на 100 г)

Аджика

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

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 2,3,3г, 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 7,8г, 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

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)

Хлеб

Хлебная корзина

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

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

Национальный хлеб Шоти-пури

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

Хлеб домашний на закваске

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

240 руб.

250 руб.

250 руб.

420 руб.

60 руб.

60 руб.

60 руб.

60 руб.

70 руб.

70 руб.

90 руб.

100 руб.

70 руб.

90 руб.

90 руб.

110 руб.

440 руб.

450 руб.

360 руб.

80 руб.

4200 руб.

120 руб.

80 руб.

150 руб.

250 руб.