



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 420 руб.
300/40 г: 19,7 ккал, Б:2,45 г, Ж:8,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- Со свиной-говядиной 410 руб.
300/40 г: 20,7 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: 20,7 ккал, Б:2,45 г, Ж:9,6 г, У:19,7 г (на 100 г)
- Со свиной-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: 20,7 ккал, Б:7,5 г, Ж:12,6 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)

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)

Лаваш с сыром сулугуни и зеленью

Лаваш, сыр Сулугуни, зеленый лук, укроп
200 г: 10,6 ккал, Б:1,8 г, Ж:2,6 г, У:15,1 г (на 100 г)

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)

740 руб.

780 руб.

430 руб.

950 руб.

Дополнения к хачапури:

- Куриное филе 140 руб.
50 г: 13,7 ккал, Б:2,9 г, Ж:18,9 г, У:0,5 г (на 100 г)
- Мраморная говядина 170 руб.
50 г: 17,0 ккал, Б:18,9 г, Ж:10,9 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)
- Сыр с голубой плесенью 150 руб.
30 г: 190,3 ккал, Б:25 г, Ж:12,6 г, У:13,2 г (на 100 г)
- Томаты вяленые 170 руб.
50 г: 25,8 ккал, Б:14,9 г, Ж:3,9 г, У:43,5 г (на 100 г)
- Доп. куриный желток 80 руб.
1шт: 35,4 ккал, Б:16,2 г, Ж:31,2 г, У:3,6 г (на 100 г)

Закуски горячие

Эларджи

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

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)

Помашний сыр Халлуми

жаренный на гриле с томатами черри

Сыр Халлуми, томаты черри, руккола, соус бальзамический, гранат
160 г: 190,3 ккал, Б:25 г, Ж:12,6 г, У:13,2 г (на 100 г)

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 г, У:69 г (на 100 г)

Закуски холодные

Бабагануш

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:3,3 г, Ж:3,4 г, У:5,8 г (на 100 г)

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)

Багриджани

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

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

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.)

520 руб.

520 руб.

520 руб.

290 руб.

290 руб.

490 руб.

580 руб.

890 руб.

620 руб.

Сациви из курицы с запеченными баклажанами на углях с соусом из грецких 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:11,8 г, Ж:4,9 г, У:9,7 г (на 100 г)

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)

Овощная нарезка

Перец болгарский, томаты, огурцы, редис, салат листовой, зелень, оливки, маслины соус «Песто»
340/40 г: 21,2 ккал, Б:11 г, Ж:0,1 г, У:3,7 г (на 100 г)

Ассорти солений

Квашенная капуста, гурьевская капуста, маринованные шампиньоны, маринованные огурцы, томаты маринованные, зелень, оливки, маслины
400 г: 21,2 ккал, Б:11 г, Ж:0,1 г, У:3,7 г (на 100 г)

Салаты

Салат «Тбилиси»

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

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

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

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

Грузинский салат с острым перцем

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

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

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

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)

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

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)

570 руб.

890 руб.

590 руб.

710 руб.

620 руб.

580 руб.

790 руб.

730 руб.

630 руб.

520 руб.

650 руб.

480 руб.

510 руб.

320 руб.

510 руб.



МЕНЮ РЕСТОРАНА САХЛИ

грузинской кухни

Горячие блюда

Долма с говядиной-бараниной 550 руб.
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 510 руб.
Чуасоль 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 620 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 570 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 580 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 650 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 запечёнными овощами и соусом песто 1100 руб.
Лосось, кабачки, баклажаны, перец болгарский, соус соевый, чеснок, орегано, розмариин, тимьян, долька лимона
100/100/20 г: 136 ккал, Б 17г, Ж 6г, У 2,7г (на 100 г)

Креветки чкмерули 1150 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 мёде, 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 880 руб.
Свинные ребра, мед, соус соевый, аджика, соус «Чили». Подаются 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 920 руб.
Цыпленок-корнишон, глазированный в мёде со специями, зелень, виноград, соус из сметаны, кинзы, аджика
310/60/40 г: 181 ккал, Б:14г, Ж:14г, У:14,4г (на 100 г)

Бифштекс по-мегрельски 750 руб.
Говяжий фарш из мраморной говядины, репчатый лук, копченый и классический сыр Сулугуни, 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 890 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) 290 руб.
100/40/30/30 г: 185,8 ккал, Б 21,3г, Ж 18г, У 1,8г (на 100 г)

Шашлык из филе бедра куриного (цена за 100 граммов) 260 руб.
100/40/30/30 г: 145,2 ккал, Б 23,3г, Ж 9,0г, У 2,8г (на 100 г)

Люля-кебаб из телятины 580 руб.
190/40/30/30 г: 185,8 ккал, Б 21,3г, Ж 11,0г, У 1,8г (на 100 г)

Люля кебаб из курицы 480 руб.
190/40/30/30 г: 145,2 ккал, Б 23,3г, Ж 9,0г, У 2,8г (на 100 г)

Стейки

Рекомендуемая прожарка - medium

Стейк Рибай (цена за 100 граммов сырого мяса) 870 руб.
150 ккал, Б:20,5г, Ж:4г, У:0,7г (на 100 г)

Стейк Фланк (цена за 100 граммов сырого мяса) 520 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 490 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 250 руб.
150 г: 27 ккал, Б:4,3г, Ж:1г, У:1г (на 100 г)

Картофель фри 260 руб.
150 г: 146 ккал, Б:2,5г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Картофельные дольки с чесноком и зеленью 270 руб.
150 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Картофельные стрипсы с луком и черным перцем 270 руб.
150 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

Ташмиджаби с грибами 440 руб.
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 60 руб.
40 г: 136 ккал, Б:3,5 г, Ж:10,6г, У:7,1г (на 100 г)

Сырный соус 60 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 60 руб.
Сметана, чеснок, аджика, кинза
40 г: 146 ккал, Б:2,5 г, Ж:5г, У:22г (на 100 г)

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 60 руб.
Йогурт 7 %, сметана, мята, чеснок
40 г: 110 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.
40 г: 68 ккал, Б:0,2 г, Ж:0,8г, У:14,2г (на 100 г)

Десерты

Мороженое шоколадное/ванильное с топпингом 110 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 450 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 470 руб.
Белок куриного яйца, фисташки, сливки, сыр Маскарпоне, клубника
200 г: 283,2 ккал, Б: 6,7г, Ж:20,0г, У:34,8г (на 100 г)

Торт Банановый 380 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 80 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 4400 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 120 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 150 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)