



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: 19.7 ккал, Б:0.45 г, Ж:0.6 г, У:19.7 г (на 100 г)
- Со свининой-говядиной 440 руб. 300/40 г: 20.1 ккал, Б:0.5 г, Ж:0.6 г, У:19.7 г (на 100 г)
- С бараниной-говядиной 490 руб. 300/40 г: 20.7 ккал, Б:0.2 г, Ж:0.6 г, У:19.7 г (на 100 г)
- С сыром Сулугуни 390 руб. 235/40 г: 20.7 ккал, Б:0.2 г, Ж:0.6 г, У:19.7 г (на 100 г)

Выпечка

Хачапури по - адгарски

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

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: 106 ккал, Б:0.8 г, Ж:2.6 г, У:15.1 г (на 100 г)

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:6.5 г, Ж:15.6 г, У:18.7 г (на 100 г)

Закуски горячие

Эларджи

Кукурузные шарики с сыром Сулугуни, подается с соусом «Баже» (греческий орех, 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)

Запечённый 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)

Домашний сыр Халлуми жаренный на гриле с томатами черри

Сыр Халлуми, томаты черри, руккола, соус бальзамический, гранат 160 г: 180.3 ккал, Б:2.5 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, свежевыжатый 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

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

Баклажаны, запеченные на гриле, пхали из свеклы, пхали из слежечного шпината, пхали из стручковой фасоли, кинза, орех греческий 190 г: 135 ккал, Б:4.2 г, Ж:1.4 г, У:4 г (на 100 г)

Мясной сет

Карпаччо индейки, казылык, ростбиф, бальзамический соус, оливки, маслины, соус «Песто» 200/40/30 г: 271.2 ккал, Б:5.9 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)

Жареные

- С говядиной 460 руб. 255/40 г: 206.7 ккал, Б:12.45 г, Ж:9.6 г, У:19.7 г (на 100 г)
- Со свининой-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: 207 ккал, Б:7.5 г, Ж:2.6 г, У:19.7 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:8 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:2.7 г (на 100 г)
- Томаты вяленые** 170 руб. 50 г: 258 ккал, Б:14.2 г, Ж:3.3 г, У:4.5 г (на 100 г)
- Доп. куриный желток** 80 руб. 1 шт: 354 ккал, Б:16.2 г, Ж:3.2 г, У:3.6 г (на 100 г)

Салаты

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 греческие, специи). Подается с домашним кукурузным хлебом 235 г: 120.1 ккал, Б:1.8 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)

610 руб.

Овощная нарезка

Перец болгарский, помидоры, огурцы, редис, сладкий лук, 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)

920 руб.

Ассорти солений

Квашенная капуста, гуравская капуста, маринованные шампиньоны, маринованные огурцы, помидоры маринованные, зелень, оливки, маслины 400 г: 21.2 ккал, Б:1.1 г, Ж:0.1 г, У:3.7 г (на 100 г)

610 руб.

Фруктовая тарелочка

Виноград, груша, мангалин

270 г: 44.8 ккал, Б:0.5 г, Ж:0.2 г, У:9.4 г (на 100 г)

450 руб.

Салаты

Салат «Тбилиси»

Говядина, огурцы, помидоры, лук красный, перец острый, кинза, петрушка, базилик, греческий 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)

660 руб.

Цезарь с курицей

Куриное филе су-ви, 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)

610 руб.

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)

830 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:12.7 г, У:8.2 г (на 100 г)

780 руб.

Салат с запечеными овощами, томатом и творожным сыром

Баклажаны, томат, сыр творожный, соус песто, соус «Бальзамик» 250 г: 106.8 ккал, Б:3.1 г, Ж:3.9 г, У:4.2 г (на 100 г)

670 руб.

Грузинский салат с острым перцем

Огурец, томат, 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)

560 руб.

Салат со свежими овощами, баклажанами и шариками эларджи

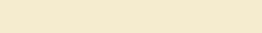
Шарики Эларджи из кукурузной муки и сыра Сулугуни, огурцы, томаты, руккола, баклажаны и фирменная заправка 225 г: 120 ккал, Б:6 г, Ж:9 г, У:4 г (на 100 г)

690 руб.

Супы

Суп Харчо

Мраморная говядина, рис, чеснок, томаты в собственном соусе, кинза, греческий орех, аджика, репчатый лук. Подается с кукурузным хлебом 350/25г: 110 ккал, Б:8.2 г, Ж:4.6 г, У:3.7 г (на 100 г)



510 руб.

Борщ

Мраморная говядина, свекла, морковь, капуста, картофель, лук репчатый, чеснок. Подается с кусочками бородинского хлеба, домашним салом, сметаной и зеленью 320/30/30/40г: 87.2 ккал, Б:8.4 г, Ж:3.6 г, У:5.7 г (на 100 г)

540 руб.

Чихиртма (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:6 г, Ж:6 г, У:2.7 г (на 100 г)

340 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)

540 руб.



МЕНЮ РЕСТОРАНА

грузинской кухни

САХЛИ

Горячие блюда

Долма с говядиной-бараниной

Говядина, баранина, рис, лук репчатый, чеснок, спаси, листья винограда, сливочное масло. Подается со сливочно-йогуртовым соусом
170/40 г: 21,0 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 огурцами, редисом и кукурузным хлебом
250/30/40/50 г: 83,5 ккал, Б: 17,3г, 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: 100,0 ккал, Б: 0,4г, Ж: 1,7г, У: 6,2г (на 100 г)

Куцмачи

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)

Чанаки 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
110/100/20 г: 136 ккал, Б: 17,7г, Ж: 6,7г, У: 2,7г (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: 3,1г (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: 6г, У: 2г (на 100 г)

Свиные ребра по-грузински

Свиные ребра, мёд, 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, домашняя лепешка, хрюхина, свежий огурец, зелень
330/150/40/30 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: 9,0г, У: 2,8 (на 100 г)

Стейки

Рекомендуемая прожарка - medium

Стейк Рибай

(цена за 100 граммов сырого мяса)
150 ккал, Б: 20,5г, Ж: 6,4г, 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: 0,7г (на 100 г)



580 руб.

540 руб.

660 руб.

610 руб.

620 руб.

1160 руб.

1230 руб.

1500 руб.

940 руб.

990 руб.

810 руб.

960 руб.

370 руб.

310 руб.

630 руб.

520 руб.

890 руб.

690 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: 1,9г, У: 2,7г (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: 2,5г, Ж: 5г, У: 22г (на 100 г)

Картофельные стрипсы с луком и черным перцем

150 г: 146 ккал, Б: 2,5г, 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)



520 руб.

290 руб.

280 руб.

290 руб.

470 руб.

Соусы

Сметана

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

Сырный соус

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

Томатный соус

40 г: 146 ккал, Б: 6,5г, Ж: 9,1г, У: 15,2г (на 100 г)

Соус Песто

40 г: 146 ккал, Б: 6,5г, Ж: 5,5г, У: 22г (на 100 г)

Сливочно-чесночный соус

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



70 руб.

Соус на основе слив

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

Сацебели

Соус на основе томатов

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

Паршара

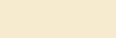
Гранатовый соус

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

Сливочно-

мятный соус

Йогурт 7%, сметана, мята, чеснок
40 г: 100 ккал, Б: 4,5г, Ж: 0,6г, У: 5,1г (на 100 г)



70 руб.

Шрирача

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

Аджика

20 г: 68 ккал, Б: 0,2г, Ж: 0,6г, 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: 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: 35,6г (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

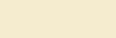
40 g: 455 ккал, Б: 6,9г, Ж: 30,2г, У: 39,2г (на 100 г)

Торт Чизкейк классический

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

сахарная пудра, ягоды, топпинг шоколадный, топпинг карамельный

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



130 руб.

Хлебная корзина

Лаваш, рожаной и домашний хлеб Шоти-пuri

150 г: 175,0 ккал, Б: 4,3г, Ж: 3,2г, У: 4,9г (на 100 г)

Лаваш

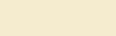
150 г: 145,2 ккал, Б: 3,3г, Ж: 2,0г, У: 4,5г (на 100 г)

Национальный хлеб Шоти-пuri

275 г: 220 ккал, Б: 3,3г, Ж: 3,1г, У: 4,4г (на 100 г)

Хлеб домашний на закваске

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



80 руб.

Хлеб домашний на закваске

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

160 руб.

Хлеб домашний на закваске

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

250 руб.