

© СЛУГУНИ

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН



Гамарჯობა, გემაყვამე!

Высота вкуса и настоящее грузинское гостеприимство. В основе меню Сулугуни — традиционные рецепты грузинской кухни, а также блюда в современном авторском прочтении.

На страницах Вы найдёте рекомендации по сочетанию блюд и напитков для полного погружения в гастрокультуру Грузии.

И, как говорят в Грузии:
"Хлеб, сыр, вино и доброе сердце —
вот и всё, что нужно доброму человеку."

И всё это Вы найдёте здесь, в Сулугуни!


СУЛУГУНИ
ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

გაზაგზაღა

გამარჯობა

 SULUGUNI.REST

 ПАВЛЮХИНА, Д.91

 +7 (843) 205-19-65

 УНИВЕРСИТЕТСКАЯ, 10/48

 +7 (843) 204-04-08



Если у Вас есть аллергия
на определённые продукты
питания, пожалуйста, сообщите
об этом официанту заранее



Cold starters

Холодные закуски

გრივო საჭმელი

ПХАЛИ МИКС

Mixed phali

120/50/75 г 550Р

Традиционная закуска из овощей, грецкого ореха и грузинских специй — со свёклой, шпинатом, фасолью и зёрнами граната
Traditional appetizer of vegetables, walnuts and Georgian spices — with beetroot, spinach, beans and pomegranate seeds



ПХАЛИ ШПИНАТ

Spinach phali

120/50/75 г 550Р

Грузинская закуска из шпината, орехов, свежей зелени и грузинских специй
Georgian appetizer made of spinach, nuts, fresh herbs and Georgian spices



ПХАЛИ СВЁКЛА

Beetroot phali

120/50/75 г 550Р

Грузинская закуска из свёклы, орехов, свежей зелени и грузинских специй
Georgian appetizer made of beetroot, nuts, fresh herbs and Georgian spices



Все пхали подаются с Шоти

გრივო საჭმელი!

Если у Вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

ПХАЛИ ФАСОЛЬ

Beans phali

120/50/75 г 550Р

Грузинская закуска из фасоли, орехов, свежей зелени и грузинских специй
Georgian appetizer made of beans, nuts, fresh herbs and Georgian spices



Холодные закуска

АДЖАПСАНДАЛИ

Ajapsandali

205/75 г **550₽**

Овощное рагу из тушёных баклажанов, сладкого перца и томатов с грузинскими травами и специями. Подаём с хлебом Шоти

Vegetable stew of stewed eggplant, sweet pepper and tomatoes with Georgian herbs and spices. Served with Shoti bread

САЦИВИ

Satsivi

120/75 г **510₽**

Нежное куриное филе под кремово-ореховым, пряным соусом со свежей кинзой и сладким гранатом

Tender chicken fillet with creamy walnut spicy sauce, fresh cilantro and sweet pomegranate

ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН СО ВЗБИТОЙ СМЕТАНОЙ

Baked eggplant with whipped sour cream

280 г **610₽**

Печёный баклажан под сливочным соусом, сыром Надуги в яркой гранатовой заправке

Baked eggplant with cream sauce, Nadugi cheese in a bright pomegranate dressing

БАДРИДЖАНИ С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ

Badrijani with smoked cheese and baked pepper

160 г **650₽**

Сливочно-копчёные рулетики из баклажанов с печёным перцем, сладким гранатом и пряной кинзой

Creamy smoked eggplant rolls with baked pepper, sweet pomegranate and spicy cilantro

БАДРИДЖАНИ

Badrijani

180 г **650₽**

Ореховые рулетики из баклажанов со сладким гранатом и пряной кинзой

Nut rolls of eggplant with sweet pomegranate and spicy cilantro

ПЕРЦЫ ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Vitello Tonnato peppers

180 г **580₽**

Запечённые на мангале перцы в кремово-рыбном соусе со свежей зеленью

Chargrilled peppers in creamy fish sauce with fresh herbs

სტაღე ყველაფერი!



Холодные закуска

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Assorted Georgian cheese

410 г 1150₽

Нарезка из грузинских сыров (Чечил, Сулугуни, Имеретинский, Сулугуни копчёный) с мёдом, виноградом и грецким орехом
Assorted Georgian cheese (Chechil, Suluguni, Imereti, smoked Suluguni) with honey, grapes and walnuts



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Herring with potatoes

90/130/60 г 540₽

Картофель с пряной сельдью и сметаной
Potatoes with spicy herring and sour cream



МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ

Pickled milk mushrooms

150 г 510₽

Свежий лесной вкус грибов с нотками уксуса и пряностей в сочетании со сметаной
Fresh forest taste of mushrooms with notes of vinegar and spices combined with sour cream



Salads

Салаты

სადგბთედი

САЛАТ РУСТАВЕЛИ

Rustaveli salad

260 г 690₽

Салат из жареных баклажанов под кисло-сладким соусом в сочетании со свежими томатами на подушке из сырного мусса с миндалём
Fried eggplant salad with sweet and sour sauce combined with fresh tomatoes on a pillow of cheese mousse with almonds



САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ

Fried cheese salad

210 г 690₽

Салат с жареным сыром Сулугуни, виноградом и орехово-манговой заправкой
Salad with fried Suluguni cheese, grapes and walnut-mango dressing

Салаты

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ С СЫРОМ НАДУГИ

Georgian salad with Nadugi cheese

200 г 550Р

Овощной салат с пряно-ореховой
заправкой и сыром Надуги
Vegetable salad with spicy nut
dressing and Nadugi cheese



САЛАТ С РОСТБИФОМ

Roast beef salad

230 г 680Р

Нежнейший ростбиф
с картофелем, болгарским
перцем, редисом и томатами
черри в яркой заправке
с остринкой на подушке
из листьев салата
Tender roast beef with potatoes,
bell peppers, radishes and cherry
tomatoes in a bright dressing with
a sprinkle on a pillow of lettuce leaves

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Chicken Caesar

215 г 650Р

Хрустящие листья салата
под соусом Цезарь
с запечённым цыплёнком,
сыром Пармезан и гренками
Crispy lettuce leaves with Caesar sauce,
baked chicken, Parmesan cheese and croutons



САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ И КОПЧЁНЫМ СОУСОМ

Chicken and smoked sauce salad

200 г 610Р

Салат с обжаренным на мангале
цыплёнком, с картофелем,
шампиньонами, фасолью,
маринованными огурцами
в сочетании с копчёным соусом
Grilled chicken salad with potatoes,
champignons, beans, pickled cucumbers,
with a smoked sauce

Hot starters

Горячие закуски

ცხელი სახადო

СУЛУГУНИ В ПАНИРОВКЕ

Breaded Suluguni cheese

150/40 г **530Р**

Обжаренный до хруста
сливочный сыр Сулугуни
с ежевичным вареньем

Crispy fried Suluguni cream
cheese with blackberry jam



ЧКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКОЙ

Shrimp chkmeruli

200/75 г **790Р**

Запечённая креветка
в сливочно-чесочном
соусе со свежей кинзой

Baked shrimp in creamy garlic
sauce with fresh cilantro



ДОЛМА

Dolma

215 г **670Р**

Традиционное блюдо из виноградных
листьев, начинённых фаршем из свинины
и говядины, в сочетании с тархуном и мятой,
сладким гранатом и сметанно-чесочным соусом

A traditional dish of grape leaves stuffed with
pork and beef minced meat, combined with tarragon
and mint, sweet pomegranate and sour cream-garlic sauce



ЧКМЕРУЛИ С КУРИЦЕЙ

Chicken chkmeruli

230 г **650Р**

Обжаренная курица
в сливочно-чесочном
соусе со свежей кинзой

Fried chicken in creamy garlic
sauce with fresh cilantro

Bakery

Вылетка

საცხობი

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XXL

Adzharian khachapuri XXL

1000 г 1420₽

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Adzharian khachapuri

350 г 620₽

Лодочка из сдобного теста с домашними сырами и желтком. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борты и макая их в горячий сыр

A rich-dough boat with homemade cheeses and yolk. Stir the yolk with cheese and eat, tearing off the sides and dipping them into hot cheese

К хачапури
рекомендуем
наше вино

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Imeritian khachapuri

360 г 650₽

700 г 1200₽

Пирог региона Имеретия с сыром Сулугуни внутри
Imereti region pie with Suluguni cheese inside

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri

360 г 650₽

700 г 1200₽

Традиционный пирог из региона Мегрелия — с сыром Сулугуни, запечённым внутри и снаружи до хрустящей корочки

Traditional pie from the Megrelia region with Suluguni cheese, baked inside and out until crisp

Ванетка



ПЕНОВАНИ ПУРИ

Pehovani Puri

360 г 570₽

Хрустящее хачапури из слоёного теста с сырной начинкой
Crispy khachapuri made of puff pastry with cheese filling

ХАЧАПУРИ С СЕМЕНАМИ

Khachapuri with seeds

370 г 710₽

Пышное хачапури с нежной сырной начинкой и хрустящей корочкой из смеси тыквенных и льняных семян

Lush khachapuri with a tender cheese filling and a crispy crust made from a mix of pumpkin and flax seeds



ХАЧАПУРИ С БАРАНИНОЙ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

Khachapuri with lamb and green onions

550 г 1250₽

Сытное хачапури с начинкой из баранины, томатов и грузинских специй
Hearty khachapuri stuffed with lamb, tomatoes and Georgian spices

ШОТИ ПУРИ

Shoti Puri

150 г 150₽

Ароматный свежеспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту в печи
Fragrant freshly baked bread, cooked according to a traditional recipe in the oven



Khinkali

Хинкали

ხინკალი

Хинкали — национальное достояние грузинской кухни: сочные, мясные, с ароматными специями и зеленью. В Грузии принято заказывать не менее 5 хинкали, а потом запивать их чаем

Khinkali is a national treasure of Georgian cuisine: juicy, meaty, with aromatic spices and herbs. In Georgia, it is customary to order at least 5 khinkalis, and then polish it off by chacha



Треугольный хвостик сыр

Круглый хвостик: телатина

Хвостик с надрезом: свинина-телатина

Резный хвостик: баранина

Рекомендуем к хинкали: Чачу или тархун и наши фирменные соусы

ПОДЖАРКА

Frying

1 шт. 25₽

СВИНИНА И ТЕЛЯТИНА

Pork and veal

100 г 120₽

БАРАНИНА

Lamb

100 г 150₽

СЫР

Cheese

100 г 150₽

ТЕЛЯТИНА

Veal

100 г 110₽

Соупы

ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ

Veal kharcho

320 г 650₽

Насыщенный бульон
с телятиной, спелыми
томатами, рисом, пряными
грузинскими специями
и свежей зеленью
Rich broth with veal, ripe
tomatoes, rice, spicy Georgian
spices and fresh herbs

БОРЩ

Borsch

280/30/40/75 г 610₽

Наваристый борщ с говядиной
по классическому рецепту.
Подаём со сметаной, Шоти,
хреном, беконом и зелёным луком
Rich borsch with beef according to the classic
recipe. Served with sour cream, Shoti,
horseradish, bacon and green onions

КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША

Chicken noodle soup

350 г 450₽

Ароматный куриный бульон
с мякотью, домашней лапшой,
зеленью и отварным яйцом
Fragrant chicken broth with pulp,
homemade noodles, herbs
and boiled egg

Рекомендуем ко всем
супам Шоти Пури

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Cream soup of mushroom

245 г 530₽

Сливочно-воздушный крем-суп
из шампиньонов с ароматным
трюфельным маслом
Creamy airy cream soup
of champignons with
fragrant truffle oil

УХА ИЗ СУДАКА И ЛОСОСЯ

Pike-perch and salmon soup

340 г 690₽

Наваристый рыбный бульон
со свежими овощами и молодым
картофелем
Rich fish broth with fresh vegetables
and new potatoes

Hot dishes
Торачие бикюда ცხელი პირობები

ОДЖАХУРИ
С ГОВЯДИНОЙ

Beef ojahuri

270 г 710Р

Говядина с картофелем,
томатами и домашней аджикой
по традиционному рецепту
Beef with potatoes, tomatoes
and homemade adjika according
to a traditional recipe

ЧАШУШУЛИ

Chashushuli

265 г 760Р

Кусочки молодой говядины,
тушёные в томатной пасте
с овощами и пряными
грузинскими специями
Slices of young beef stewed
in tomato paste with vegetables
and spicy Georgian spices

ОДЖАХУРИ
СО СВИНИНОЙ

Pork ojahuri

320 г 660Р

Традиционное жаркое
из свинины с картофелем,
томатами и домашней аджикой
Traditional roast pork with potatoes,
tomatoes, and homemade adjika

ЧАХОХБИЛИ

Chachochbili

300 г 650Р

Обжаренная курица
в пряно-томатном соусе со свежей
кинзой, петрушкой и базиликом
Fried chicken in spicy tomato sauce
with fresh cilantro, parsley and basil

Горячие
блюда

ТРЕСКА С ГРИБАМИ ПОД СЫРОМ

Cod with mushrooms
under cheese

280 г 930₽

Нежное филе трески, запечённое
с ароматными грибами
в сливочном соусе, укрыто
золотистой сырной корочкой
Tender cod fillet baked with aromatic
mushrooms in a creamy sauce, covered
with a golden cheese crust

СУДАК С ТРАВАМИ

Pike-perch with herbs

340 г 930₽

Запечённое филе свежего судака
с ароматными травами и гарниром
из молодого картофеля с грибами
Baked fillet of fresh pike-perch with
aromatic herbs and a side dish of new
potatoes with mushrooms

Kebabs Кебабы ქაბაბი

Все кебабы подаются с соусом Сацебели,
луком, лавашем, свежими огурцами и помидорами
Kebabs are served with Satsebeli sauce, onions, lavash bread,
fresh cucumbers and tomatoes

КЕБАБ БАРАНИНА

Lamb kebab

140/50/45/30/30/20 г 810₽



КЕБАБ СВИНИНА И ГОВЯДИНА

Pork and beef kebab

140/50/45/30/30/20 г 720₽



КЕБАБ КУРИЦА

Chicken kebab

140/50/45/30/30/20 г 630₽

Grill

Мамга

მამგა



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb skewers

140/50/45/30/30/20 г 890₽

Все шашлыки подаются с соусом Сацебели, луком, лавашом, свежими огурцами и помидорами
Skewers are served with Satsebeli sauce, onions, lavash bread, fresh cucumbers and tomatoes

Рекомендуем к шашлыкам и кебабам наше красное вино



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef skewers

140/50/45/30/30/20 г 850₽



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork skewers

180/50/45/30/30/20 г 760₽



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Chicken skewers

180/50/45/30/30/20 г 730₽



ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Grilled sea bream

300/80/40 г 1300₽

Подаём с соусом Наршараб и долькой лимона
Served with Narsharab sauce and lemon slice

К рыбе на мангале отлично подойдёт наше белое вино

გარნირები
Side dishes
Тармиры



ГРИБЫ НА МАНГАЛЕ

Chargrilled mushrooms

150 г 450₽

Обжаренные на мангале грибы с трюфельным маслом и сметаной
Chargrilled mushrooms with truffle oil and sour cream



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

180 г 350₽



РИС ОТВАРНОЙ

Boiled rice

200 г 250₽



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Grilled vegetable skewers

170 г 450₽

Овощи, обжаренные на мангале
Chargrilled vegetables



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Mashed potatoes

200 г 330₽



КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

Chargrilled potatoes

150 г 350₽

Молодой картофель с укропом и чесноком, обжаренный на мангале
Chargrilled new potatoes with dill and garlic



ГРУЗИНСКАЯ СМЕТАНА

Georgian sour cream

40 г 150₽

Домашняя сметана с зеленью и чесноком
Homemade sour cream with herbs and garlic



АДЖИКА

Adjika

40 г 150₽

Острая грузинская аджика из красного перца, томатов и трав
Spicy Georgian adjika made of red pepper, tomatoes and herbs



САЦЕБЕЛИ

Satsebeli

40 г 150₽

Грузинский томатный соус со свежими травами и специями
Georgian tomato sauce with fresh herbs and spices



ТКЕМАЛИ

Tkemali

40 г 150₽

Соус из кислой сливы со свежими травами
Sour plum sauce with fresh herbs



НАРШАРАБ

Narsharab

40 г 150₽

Сладкий гранатовый соус с пряностями
Sweet pomegranate sauce with spices



САЦИВИ

Satsivi

40 г 150₽

Соус из грецких орехов с пряностями
Walnut sauce with spices



დესერტები

Desserts

Десерты

ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ «СУЛУГУНИ»

Signature «Suluguni» dessert

250 г 450₽

Яркое сочетание чернослива, кураги
и груши в нежном сметанном креме
A bright combination of prunes, dried apricots
and pears in a delicate sour cream



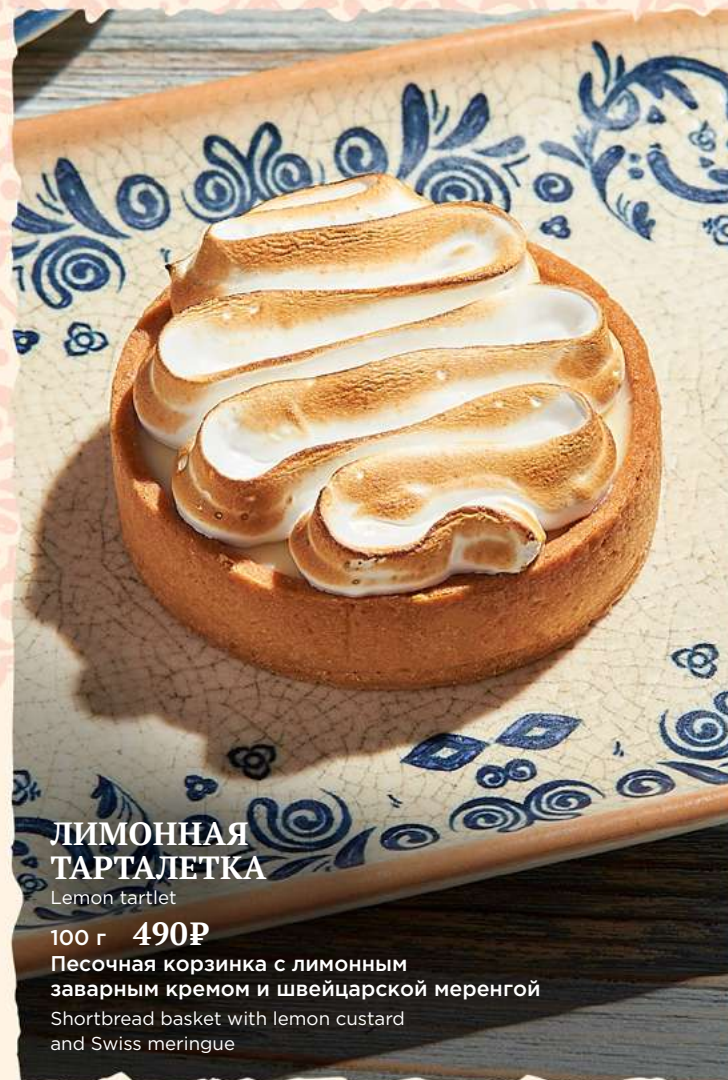
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Assorted ice cream

150 г 270₽

Мороженое на выбор: клубничное,
ванильное, шоколадное

A choice of ice cream: strawberry, vanilla
and chocolate



ЛИМОННАЯ ТАРТАЛЕТКА

Lemon tartlet

100 г 490₽

Песочная корзинка с лимонным
заварным кремом и швейцарской меренгой

Shortbread basket with lemon custard
and Swiss meringue



БРАУНИ С ВИШНЕЙ

Brownie with cherries

110/50 г 550₽

Кекс на основе двух видов
шоколада с сырной начинкой
«чизкейк» и кусочками вишни

A cake based on two types of chocolate
with cheesecake filling and crushed cherries



МЕДОВИК

Honey cake

100 г 490₽

Классические медовые коржи,
пропитанные лёгким сливочно-сметанным
кремом, с бисквитной крошкой

Classic honey crusts soaked in light creamy sour
cream, with sponge cake crumbs



ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

Chocolate-coffee cake

100 г 530₽

Шоколадный бисквит с кофейной пропиткой
и сливочно-кофейным кремом, украшенный
хрустящими шариками

Chocolate sponge cake with coffee soaking and creamy
coffee cream, decorated with crispy balls

Грузинские вина

WINES OF GEORGIA

КРАСНЫЕ ВИНА

RED WINES

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Полусладкое
Semi-sweet

ДАВИТИАНИ

Davitiani

125 мл 300₽

750 мл 1800₽

САПЕРАВИ

Сухое
Dry

ДАВИТИАНИ

Davitiani

125 мл 350₽

750 мл 2100₽

АСКАНЕЛИ

Askaneli

750 мл 2900₽

КИНДЗМАРАУЛИ

Полусладкое
Semi-sweet

ДАВИТИАНИ

Davitiani

125 мл 450₽

750 мл 2700₽

АСКАНЕЛИ

Askaneli

750 мл 2700₽

БЕЛЫЕ ВИНА

WHITE WINES

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Полусладкое
Semi-sweet

ДАВИТИАНИ

Davitiani

125 мл 300₽

750 мл 1800₽

ЦИНАНДАЛИ

Сухое
Dry

АСКАНЕЛИ

Askaneli

125 мл 450₽

750 мл 2700₽

ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА

Сухое
Dry

ОРАНЖ СЕЛЕКТ

Orange Select

750 мл 3200₽

Вина в кувшинах

WINE IN JUGS

ДОМАШНЕЕ КРАСНОЕ

Homemade red

125 мл 250₽

1000 мл 2000₽

Полусладкое
Semi-sweet

ДОМАШНЕЕ БЕЛОЕ

Homemade white

125 мл 250₽

1000 мл 2000₽

Полусладкое
Semi-sweet

ГРАНАТОВОЕ

Pomegranate

125 мл 350₽

750 мл 2100₽

Полусладкое
Semi-sweet

САПЕРАВИ

Saperavi

125 мл 250₽

750 мл 2100₽

Полусухое
Semi-dry

Игристые вина

SPARKLING WINES

ИГРИСТОЕ БРЮТ

Sparkling Brut

125 мл 300₽

750 мл 1800₽

МАРТИНИ БРЮТ

Martini Brut

125 мл 700₽

750 мл 4200₽

Б/а вина

NON-ALCOHOLIC WINES

ЛАЙТ ХАУС КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

Light House
Cabernet Sauvignon

125 мл 560₽

ЛАЙТ ХАУС СОВИНЬОН БЛАН

Light House
Sauvignon Blanc

125 мл 560₽

Вина других стран

WINES FROM OTHER COUNTRIES

КАМПЕРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

Campero Cabernet Sauvignon

125 мл 475₽

750 мл 2850₽

Красное сухое, Чили
Red, dry, Chile

ПИНО ГРИДЖИО

Pinot Grigio

125 мл 450₽

750 мл 2700₽

Белое сухое, Италия
White, dry, Italy

КАМПЕРО СОВИНЬОН БЛАН

Campero Sauvignon Blanc

125 мл 475₽

750 мл 2850₽

Белое сухое, Чили
White, dry, Chile

ЛА ПЬЮМА МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦО

La Piuma Montepulciano d'Abruzzo

750 мл 2800₽

Красное сухое, Италия
Red, dry, Italy

БРАНКОТТ СОВИНЬОН БЛАН

Brancott Sauvignon Blanc

750 мл 3400₽

Белое сухое, Новая Зеландия
White, dry, New Zealand

ПЛАЧИДО КЬАНТИ

Placido Chianti

750 мл 3200₽

Красное сухое, Италия
Red, dry, Italy

Чача

CHACHA

АСКАНЕЛИ ЗОЛОТАЯ

Golden Askaneli

40 мл 390₽

АСКАНЕЛИ ПЛАТИНА

Platinum Askaneli

40 мл 390₽

ПОДРУГА

Podruga

40 мл 340₽

Водка

VODKA

АБСОЛЮТ

Absolut

40 мл 420₽

Швеция
Sweden

ХАНСКАЯ

Khanskaya

40 мл 320₽

Россия
Russia

АЛТАЙ

Altay

40 мл 290₽

Россия
Russia

ТУНДРА АУТЕНТИК

Tundra Authentic

40 мл 260₽

Россия
Russia

Рош

RUM

ГАВАНА КЛУБ АНЬЕХО 3

Havana Club Anejo 3 Anos

40 мл 370₽

Куба
Cuba

КУБАНА

Cubana

40 мл 350₽

Россия
Russia

ГАВАНА КЛУБ АНЬЕХО ЭСПЕСИАЛЬ

Havana Club Anejo Especial

40 мл 370₽

Куба
Cuba

Вермут

VERMOUTH

МАРТИНИ БЬЯНКО

Martini Bianco

40 мл 340₽

Италия
Italy

МАРТИНИ РОССО

Martini Rosso

40 мл 340₽

Италия
Italy

Комьяк

COGNAC

ДУГЛАДЗЕ 5

Dugladze 5

40 мл 320₽

Грузия
Georgia

АРАРАТ КОФЕ/АБРИКОС

Ararat Coffee / Apricot

40 мл 410₽

Армения
Armenia

АРАРАТ 3

Ararat 3

40 мл 370₽

Армения
Armenia

КУРВУАЗЬЕ ВС

Courvoisier VS

40 мл 790₽

Франция
France

Виски

WHISKEY

ВОЛГА ВЭЛЛИ

Volga Valley

40 мл 360₽

Россия
Russia

ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ

Dewar's White Label

40 мл 390₽

Шотландия
Scotland

ДЖЕК ДЭНИЕЛС

Jack Daniel's

40 мл 490₽

США
USA

Джин

GIN

РОЯЛ РЕЙВЕН

Royal Raven

40 мл 340₽

Россия
Russia

Текила

TEQUILA

ЛА ПАВЕСА (100% АГАВА)

La Pavesa (100% agave)

40 мл 420₽

Мексика
Mexico

БОМБЕЙ САПФИР

Bombay Sapphire

40 мл 690₽

Великобритания
The United Kingdom

ЭСПОЛОН

Espolon

40 мл 670₽

Мексика
Mexico

Настойки TINCTURES

ВИШНЯ-БАЗИЛИК

Cherry-basil

40 мл 220₽

ГРУША-ТАРХУН

Pear-tarragon

40 мл 220₽

ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Blackcurrant

40 мл 220₽

ЛИМОНЧЕЛЛО

Limoncello

40 мл 220₽

МАЛИНА-МАРАКУЙЯ

Raspberry-passion fruit

40 мл 220₽



СЕТ ИЗ 5 НАСТОЕК

Set of 5 tinctures

200 мл 1100₽

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ BOTTLED BEER

КАЗБЕГИ

Kazbegi

500 мл 490₽

Светлое
фильтрованное
Light filtered

АББЕ БРЮН

Abbe Brune

330 мл 390₽

Тёмное
Dark

СТЕЛЛА АРТУА БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Stella Artois non-alcoholic

440 мл 350₽

Светлое
Light

ПИВО РАЗЛИВНОЕ DRAFT BEER

КЛОСТЕРБРАУ

Klosterbrau

500 мл 450₽

Светлое
нефильтрованное
Light unfiltered

СТАРАЯ ПРАГА

Stara Praha

500 мл 490₽

Светлое
фильтрованное
Light filtered



Коктейли COCKTAILS

ГРУШЕВЫЙ ГИМЛЕТ

Pear Gimlet

140 мл 560₽

Коктейль на основе джина с добавлением грушевого кордиала
Cocktail based on vodka, orange liqueur, red currant and sparkling wine with pear cordial

АЛАЗАНСКИЙ СПРИТЦ

Alazani Spritz

180 мл 560₽

Коктейль на основе водки, апельсинового ликёра, красной смородины и игристого
Cocktail based on vodka, orange liqueur, red currant and sparkling wine

САПЕРАВИ ХАЙБОЛ

Saperavi Highball

180 мл 560₽

Виски, домашняя виноградная содовая, виноградные листья
Whiskey, homemade grape soda, grape leaves

ГРУЗИНИ

Gruzini

120 мл 420₽

Пюре чёрной смородины, игристое
Blackcurrant puree, sparkling wine



ГРУЗИНСКИЙ САУЕР

Georgian Sour

180 мл 560₽

Коктейль с балансом в кислую сторону на основе чачи с добавлением грузинского вина
Sour-tasting cocktail based on chacha with the addition of Georgian wine

МОХИТО

Mojito

220 мл 590₽

Ром, мята, лайм, содовая
Rum, mint, lime, soda

ФИЕРО-ТОНИК

Fiero-tonic

220 мл 540₽

Мартини Фiero, тоник
Martini Fiero, tonic

ДЖИН-ТОНИК

Gin-tonic

220 мл 620₽

Джин Роял Рейвен, тоник Эвервесс
Royal Raven gin, Evervess tonic

САРТИ СПРИТЦ

Sarti Spritz

220 мл 590₽

Аперитив Сarti, содовая, игристое
Sarti aperitif, soda, sparkling wine

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Aperol Spritz

220 мл 590₽

Апероль, содовая, игристое вино
Aperol, soda, sparkling wine

НЕГРОНИ

Negroni

120 мл 620₽

Джин Роял Рейвен, Кампари, красный сладкий вермут
Royal Raven gin, Campari, red sweet vermouth

Лимонады LEMONADES

ВИШНЯ- БАЗИЛИК

Cherry-basil

300 мл 290₽
1000 мл 850₽

ОБЛЕПИХА

Sea buckthorn

300 мл 290₽
1000 мл 850₽

ФЕЙХОА- ТАРХУН

Feijoa-tarragon

300 мл 290₽
1000 мл 850₽

МАЛИНА- МАРАКУЙЯ

Raspberry-passion fruit

300 мл 290₽
1000 мл 850₽



Милкшейки MILKSHAKES

ВАНИЛЬНЫЙ

Vanilla

300 мл 450₽

ШОКОЛАДНЫЙ

Chocolate

300 мл 450₽

КЛУБНИЧНЫЙ

Strawberry

300 мл 450₽

Фреши FRESH JUICES

АПЕЛЬСИН

Orange

250 мл 420₽

ГРЕЙПФРУТ

Grapefruit

250 мл 420₽

ЯБЛОКО

Apple

250 мл 420₽

Безалкогольные напитки SOFT DRINKS

ГРУЗИНСКИЙ ЛИМОНАД

Georgian lemonade

500 мл 350₽

ЭВЕРВЕСС В АССОРТИМЕНТЕ

Evervess in assortment

250 мл 320₽



МОРС КЛЮКВА

Cranberry fruit drink

200 мл 180₽

1000 мл 800₽

ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ

Aqua Minerale water

250 мл 250₽

С газом / без газа
Sparkling / still

ВОДА БОРЖОМИ

Borjomi water

330 мл 350₽

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Juice in assortment

200 мл 200₽

1000 мл 800₽

Авторский чай SIGNATURE TEA

ОБЛЕПИХОВЫЙ

Sea buckthorn tea

900 мл 490₽

С МОРОШКОЙ

Cloudberry tea

900 мл 490₽



КЛЮКВЕННЫЙ С МЯТОЙ

Cranberry tea with mint

900 мл 490₽

ГРУШЕВЫЙ С КОРИЦЕЙ

Pear tea with cinnamon

900 мл 490₽

БРУСНИЧНЫЙ С ИМБИРЁМ

Lingonberry tea with ginger

900 мл 490₽

Чай TEA

ГРАНАТОВЫЙ

Pomegranate

500 мл 390₽

ПУЭР

Pu-erh

500 мл 390₽

КАРКАДЕ

Karkade

500 мл 390₽

ЧЁРНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ

Black Georgian tea

500 мл 390₽

ЗЕЛЁНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ

Green Georgian tea

500 мл 390₽

Кофе COFFEE

ЭСПРЕССО

Espresso

30 мл 180₽

АМЕРИКАНО

Americano

120 мл 190₽

КАПУЧИНО

Cappuccino

200 мл 260₽

ЛАТТЕ

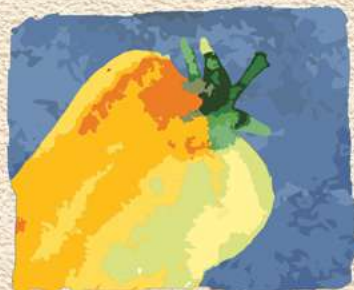
Latte

200 мл 280₽

РАФ

Raf

200 мл 320₽



СУЛУГУНИ

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН



📍 ПАВЛЮХИНА, Д.91
☎ +7 (843) 205-19-65

📍 УНИВЕРСИТЕТСКАЯ, 10/48
☎ +7 (843) 204-04-08

🌐 SULUGUNI.REST



Design by
foodcase.pro