

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



250 г **300 р**

Соленья

огурцы, чеснок, перец,
капуста по-грузински,
помидоры, черемша



130 г **350 р**

Язык отварной говяжий с хреном



250 г **490 р**

Мясная тарелка

салями, отварной говяжий язык,
куриный рулет, оливки, маслины,
хрен, горчица



200 г **250 р**

Сельдь с картошечкой и маринованным луком

холодные закуски

говорят, что мацони
в избытке употребляли все
долгожители Кавказа и славились
они своим отменным здоровьем



250 г **300 р**

Овощная тарелка

помидор, огурец, зелень,
болгарский перец



250 г **390 р**

Ассорти грузинских сыров

сулгуни, копчёный сулгуни, мёд,
пряди, чанах, орех, виноград



150 г **120 р**

Мацони

кисломолочный продукт
собственного приготовления

200 г **300 р**

Грузинский сыр сулгуни



❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



120 г **220 р**

Ассорти зелени

зелёный лук, кинза, петрушка,
укроп, редис, перец чили



55 г **70 р**

Пхали с капустой

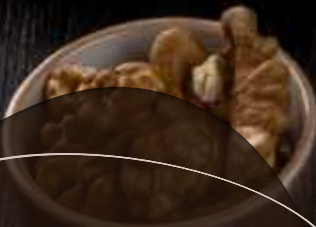
капуста, грецкий орех,
кинза, специи



55 г **80 р**

**Пхали со шпинатом,
со свёклой или с фасолью**

шпинат / свёкла / стручковая фасоль,
грецкий орех, кинза, специи



с пхали начинается застолье.
Пхали подаётся в качестве закуски
или гарнира к мясным блюдам

250 г **370 р**

Сациви

жареное филе куриного
бедро в фирменном ореховом
соусе сациви из грецкого ореха,
зелени и чеснока



⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



200 г **370 р**

Баклажаны по-грузински

рулетики из баклажанов
с ореховой заправкой



200 г **350 р**

Рулетики из баклажанов с сырной начинкой



дерево грецкого ореха
вырастает до 25 метров, а его
ствол может иметь до 7-ми
метров в диаметре

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



250 г (+100 г) **270 р**

Лобио (с капустой по-грузински)

красная фасоль, зелень, специи



200 г **270 р**

Агжапсанда́л

(овощное рагу по-грузински)
баклажан, болгарский перец,
помидор, лук, кинза, специи



200 г **320 р**

Запечённый сулгуни с помидорами и тархуном



горячие закуски

В народном грузинском фольклоре считается, что название «сулугуни» расшифровывается так: «сули» – душа, «гули» – сердце – это душа и сердце грузинского народа

200 г **360 р**

Баклажан, запечённый с сулугуни и помидорами

200 г **340 р**

Шампиньоны, запечённые с сулугуни

200 г (+30 г) **360 р**

Долма (с домашним мацони)

готовится из виноградных листьев и фарша, сделанного из говядины и свинины, риса, репчатого лука, специй и пряных трав

❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



220 г **260 р**

Оливье

картофель, морковь, яйцо,
зелёный лук, варёная колбаса,
солёный огурец, свежий огурец,,
зелёный горошек, майонез



240 г **340 р**

Салат с фисташками

фисташки, куриное филе, виноград
кишмиш, сельдерей, майонез



200 г **290 р**

Салат по-грузински

огурцы, помидоры, зелень, лук,
грецкий орех, уксус, аджика

салаты



250 г **340 р**

Тбилиси

фирменный салат с красной фасолью, болгарским перцем, салатом айсберг, свиной вырезкой с особой островато-ореховой заправкой



200 г **280 р**

Греческий

помидор, огурец, маслины, болгарский перец, сыр фета, салат айсберг, лук, специи, оливковое масло

280 г **330 р**

Цезарь с курицей

салат айсберг, куриное филе, перепелиное яйцо, соус цезарь, черри, пармезан, гренки



⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



250 г **490 р**

Цезарь с креветками

салат айсберг, креветки, черри, перепелиное яйцо, соус цезарь, пармезан, гренки



220 г **550 р**

Тёплый салат с лососем

лосось, пармезан, салат айсберг, помидор, сливочно-чесночный соус

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



250 г **310 р**

Сельдь под шубой

воздушный салат с сельдью, яйцом, отварными свёклой и картофелем в сметанно-майонезной заправке



275 г **360 р**

Усадьба

шашлык из куриного бедра, помидоры, жареный баклажан, болгарский перец, картофель пай, кинза, грецкий орех, кисло-сладкий соус

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



350 г **360 р**

Суп хачо

(классический грузинский суп: густой, наваристый, в меру острый и пряный)
говядина, зелень, рис, лук, чеснок, специи

в Грузии мы верим,
что именно суп хачо
— секрет долголетия



350 г **370 р**

Шурпа

баранина на кости
с бульоном, чеснок, зелень,
картофель, помидор

супы

350 г **360 р**

Солянка сборная мясная

(со сметаной и долькой лимона)
суп на основе говяжьего бульона
с добавлением солёных огурцов
и нескольких видов колбас

350 г **320 р**

Грибной крем-суп

(подаётся с сухариками и пармезаном)
шампиньоны, лук, картофель, сливки,
сыр пармезан, сухарики

350 г **360 р**

Борщ с говядиной

(подаётся со сметаной, чёрным хлебом,
салом и чесноком) говяжий бульон,
картофель, свёкла, капуста

❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

300 г **320 р**

Ачма

(подаётся с домашним мацони)
один из видов хачапури, состоящий
из нескольких слоёв теста
с прослойкой из сулгуни

по легенде,
форму лодочки придумали рыбаки
из Абхазии, которые наблюдали, как солнце
встаёт из морских вод (его олицетворяет в
хачапури желток). Хачапури по-абхазски
принято есть руками, отламывая хлебный
край и макая его в начинку

500 г **450 р**

Хачапури по-абхазски

открытый пирог в форме
лодочки с сыром сулгуни
и яйцом

из печи



520 г **500 р**

**Хачапури
по-имеретински**

пирог с начинкой из сыра
с золотистой хрустящей
корочкой

каждое застолье обычно приводит
к тому, что называют «шемомечама»
(შემომეჭამა) — это слово на русский
перевести можно только предложением
«не хотел, не собирався, но съел»

600 г **530 р**

**Хачапури
по-мегрельски**

пирог с начинкой из сыра
и сырной корочкой

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



540 г **380 р**

Лобиани

закрытый круглый пирог
с начинкой из красной
фасоли и специй



590 г **430 р**
**Кубдари
с рубленой курой**

закрытый круглый пирог
с рубленой курой, зеленью
и специями

590 г **460 р**
**Кубдари с рубленой
свининой**

закрытый круглый пирог
с рубленой свиной, зеленью
и специями



⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



700 г **650 р**

Хачапури по-царски

фирменный пирог с начинкой из сыра сулугуни, золотистой сырной корочкой и плавленными дольками сулугуни сверху

есть легенда, что хачапури по-царски придумал князь Дадияни на основе мегрельского хачапури, добавив ещё больше сыра

640 г **500 р**

Хачапури по-осетински

закрытый круглый пирог с начинкой из картофельного пюре с сыром сулугуни и зеленью

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

кеци – это небольшая глиняная сковорода для разных блюд грузинской кухни (еда, приготовленная в кеци, отличается особым вкусом и долго остаётся горячей)

250 г **450 р**

Чашушúли

острое и пряное блюдо из телятины, тушёной в томатном соусе с болгарским перцем, луком и специями

250 г **360 р**

Чахохбúли

рагу из филе куриного бедра с помидорами и особым набором пряностей и специй

300 г **360 р**

Óстри

тушёная свиная шея с добавлением грузинских специй и перца чили

горячие блюда



250 г **360 р**

Мадам Бовари

свинина, запечённая
с болгарским перцем, луком,
шампиньонами и помидорами
под сыром сулгуни

420 г **370 р**

Жаркое из свинины

(со свежеспечённой лепёшкой)
с картофелем, шампиньонами
и помидорами

380 г **400 р**

Огжахури

жареная свинина с картофелем,
болгарским перцем, помидорами
и специями

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

350 г **390 р**

Плов из говядины

говядина, рис, морковь,
масло, специи

280 г **500 р**

Купаты (4 штуки)

свинина, аджика, кинза,
специи, гранат

140 г **270 р**

Купаты (2 штуки)

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

среднестатистический грузин
съедает 960 хинкали в год

360 г **350 р**

Жареные хинкали (4 штуки)

- по-тбилиски (говядина-свинина)
- с картофелем и грибами
- с курой

хинкали едят руками.
Ухитрится съесть хинкали, не
проронив ни капли драгоценного
бульона — искусство!

360 г **280 р**

Хинкали (4 штуки)

- по-тбилиски (говядина-свинина)
- с картофелем и грибами
- с сыром сулугуни
- с курой

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



450 г **700 р**

Цыплёнок чкмерули

сочный жареный цыплёнок
под пикантным сливочно-
чесночным соусом



500 г **700 р**

**Цыплёнок по-грузински
с соусом ткемали**

сочный жареный цыплёнок
с национальным грузинским сливовым
соусом ткемали (подаётся на лепёшке
со свежей кинзой и красным луком)

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

250 г **330 р**

Кучмáчи

пряное и в меру острое блюдо
из куриных сердечек и печени

500 г **700 р**

Цицила тапака

цыплёнок табака с картофелем
«Айдахо» и соусом сацебели

тапа — это тяжелая чугунная
сковорода с ребристым дном, которая
имеет к тому же увесистую крышку.
в которой готовят «цыпленка тапака»

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

250 г **240 р**

Жареный картофель

с шампиньонами и зеленью



280 г **360 р**

Карбонара

Лингвини в соусе из поджаристого бекона, тушёного в сливках с пармезаном



250 г **360 р**

Мясо по-французски

отбивная из свиной вырезки под сырной шапкой с томатами и луком

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



рецепт от шефа

350 г

350 р

Пельмени в сливочно-грибном соусе

(ручная лепка) свинина, говядина, шампиньоны, помидор, сливки

380 г

550 р

Судак, запечённый с овощами и сулугуни

судак, помидоры, картофель, кабачок, сулугуни

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

☆☆☆☆
рецепт от шефа 440 г **350 р**

Шаверма в лаваше

куриное бедро, огурец, помидор,
салат айсберг, красный лук,
фирменный соус, лаваш

370 г **280 р**

Чикен Бургер

булочка, куриная котлета,
помидоры, маринованный лук,
салат айсберг, сырный соус,
маринованный огурец

грузинский стритфуд

A BBQ Burger with a sesame seed bun, lettuce, tomato, onion, cheese, and BBQ sauce, served on a wooden slice.

370 г **340 р**

Бургер BBQ

булочка, копчёные рёбра, маринованный огурец, чеддер, помидор, салат айсберг, лук, соус барбекю

A Sтамбул Burger with a sesame seed bun, lettuce, tomato, onion, cheese, and sauce, served on a wooden slice.

320 г **310 р**

Бургер Стамбул

булочка, скумбрия (приготовленная на мангале), салат айсберг, чеддер, помидор, маринованный лук, соус тартар

A Classic Burger with a sesame seed bun, lettuce, tomato, onion, cheese, and sauce, served on a wooden slice.

350 г **380 р**

Бургер Классик с говядиной

булочка, котлета из говядины, маринованный огурец, помидор, салат айсберг, соус барбекю, чеддер, маринованный лук

❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

630 г **489 р**

Деревенская

фирменный томатный соус,
карбонад, шампиньоны, сыр гауда,
сыр моцарелла, маринованный
огурец, маринованный лук

600 г **439 р**

Маргарита

фирменный томатный соус,
сыр гауда, сыр моцарелла,
помидоры, специи

610 г **459 р**

Сочная

фирменный томатный соус,
помидор, ветчина из индейки,
сыр гауда, сыр моцарелла,
чесночный соус

600 г **459 р**

Пепперони

пепперони, сыр моцарелла,
перец чили, фирменный
томатный соус

пицца (Ø 30 см)

770 г **599 р**

Мясная

филе куриного бедра, бекон, охотничьи колбаски, карбонад, болгарский перец, фирменный томатный соус

750 г **529 р**

Жюльен

куриное филе, помидоры, шампиньоны, сливочный соус, сыр моцарелла

650 г **519 р**

Ветчина и грибы

ветчина из индейки, шампиньоны, сливочный соус, сыр моцарелла, сыр гауда, специи

460 г **330 р**

Чесночная

сливочно-чесночный соус, чесночное пюре, красный лук, сыр гауда, сыр моцарелла

❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



700 г **519 р**

Аполло

шампиньоны, карбонад,
охотничьи колбаски, оливки,
маслины, сливочно-чесночный
соус, сыр моцарелла

710 г **549 р**

Гавайская

филе куриного бедра, сливочный
соус, ананас, сыр моцарелла

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



680 г **509 р**

Цезарь

филе куриного бедра, соус
цезарь, черри, салат айсберг,
сыр пармезан, сыр гауда,
сыр моцарелла

610 г **599 р**

Четыре сыра

дорблю, чеддер, моцарелла,
пармезан, сливочный соус

! Шашлыки подают на тонком лаваше с соусом сацебели (+30 г), маринованным луком (+20 г)

200 г (+20, +30 г) **300 ₺**

**Шашлык из
куриной грудки**

200 г (+20, +30 г) **270 ₺**

**Шашлык из куриных
крылышек**

200 г (+20, +30 г) **340 ₺**

**Шашлык из
куриного бедра**

200 г (+20, +30 г) **380 ₺**

Шашлык свиной

200 г (+20, +30 г) **750 ₺**

**Шашлык из
телячьей мякоти**

блюда на мангале

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

230 г **390 р**

**Шампиньоны,
запечённые в беконе**

200 г (+20, +30 г) **280 р**

Куриный люля-кебаб

230 г (+20, +30 г) **450 р**

**Шашлык из свиных
рёбрышек BBQ**

200 г (+20, +30 г) **320 р**

**Люля-кебаб из
свинины и баранины**

❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

❗ Шашлыки подают на тонком лаваше с соусом сацебели (+30 г), маринованным луком (+20 г)

200 г (+20, +30 г) **700 р**

**Шашлык из мякоти
баранины**

200 г (+20, +30 г) **700 р**

**Шашлык из
баранины на кости**

❗ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



180 г (+30 г) **520 р**

**Радужная форель
на мангале (с соусом
тартар)**



180 г (+20, +30 г) **980 р**

**Филе лосося на мангале
(с соусом тартар или
наршараб)**



320 г (+30 г) **950 р**

**Дорадо на мангале
(с соусом тартар)**

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

150 г **80 р**
Рис жасмин

150 г **140 р**
**Картофельное
пюре**

150 г **150 р**
**Картофель
«Айдахо»**
чеснок, зелень,
картофель

250 г **310 р**
**Ассорти сезонных
овощей на мангале**

кабачок, баклажан, перец, помидор,
шампиньоны, красный лук

150 г **150 р**
Овощи на пару
брокколи, морковь,
цветная капуста

150 г **200 р**
**Картофель
фри**

150 г **80 р**
Греча

гарниры

ⓘ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

хлеб на грузинском языке — «пури», а пекут его в печах, которые называются «тонэ». Хлеб формы «Шоти» считается хлебом воинов

70 г **40 р**
Армянский
лаваш

200 г **80 р**
Лаваш

130 г **110 р**
Мчади

90 г **40 р**
Хлеб

Соусы:

50 г **70 р**

- Сацебели
- Тартар
- Ткемали (сливовый)
- Сырный
- Чесночный

30 г **70 р**

- Аджика
- Наршараб (гранатовый)

50 г **50 р**

- Сметана
- Майонез
- Кетчуп

хлеб и соусы

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

750 г **400 р**

**Сладкий пирог
с чёрной смородиной**

сладости

150 г **289 р**

Морковный торт

морковь, яйцо, грецкий орех,
мука, сахар, сода

160 г **150 р**

Мацони с мёдом и орехами

кисломолочный продукт собственного
приготовления

100 г **110 р**

Пахлава миндально-кокосовая

(собственного приготовления)
с мёдом, миндалём, сливочным
маслом и кокосовой стружкой

100 г **110 р**

Пахлава

(собственного приготовления)
с мёдом, грецкими орехами
и сливочным маслом

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



130 г **170 р**

Наполеон домашний

молоко, пшеничная мука, яйцо,
сливочное масло, сахар

125 г **249 р**

Чизкейк Нью-Йорк

бисквитная основа,
творожный сыр

130 г **180 р**

Медовик домашний

мёд, пшеничная мука, яйцо,
сливочное масло, сахар

⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту



80 г **169 р**
Шоколадный
маффин

80 г **169 р**
Апельсиновый
маффин

150 г **240 р**
Мороженое
(3 шарика)

- шоколадное
- клубничное
- ванильное

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора

Домашнее Варенье

100 г **250 р**
из грецкого ореха

100 г **120 р**
• из персика
• из винограда
• из клубники
• из вишни
из сливы



⚠ Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите официанту

120 р Американо
180 р Капучино
150 р Кофе по-восточному

50 р Чай (чашка)
 в ассортименте
250 р Чай (чайник)
 в ассортименте
300 р Фруктовый чай (чайник)
 в ассортименте
50 р Добавки
 чабрец, лимон, мята, молоко

существует поверье, что время,
проведённое в общении с гостями,
в счёт жизни не идёт

чайная карта

Все цены указаны в рублях. На фотографиях присутствуют элементы декора



90 г **240 р**

Чипсы «Лейс»

в ассортименте



170 г **180 р**

**Гренки с сыром
и чесноком**



30 г **160 р**

**Фисташки жареные
(подсоленные)**



230 г **290 р**

Крылышки BBQ

пивные закуски

Безалкогольные напитки

Лимонад «Дюшес»	0,5 л	200 р
Лимонад «Тархун»	0,5 л	200 р
Кока-Кола / Фанта / Спрайт	0,5 л	200 р
Вода негазированная	0,5 л	100 р
Морс из чёрной смородины (домашний)	0,2/1 л	70/ 350 р
Сок (в ассортименте)	0,2/1 л	60/ 300 р
Вода минеральная «Боржоми»	0,5 л	250 р
Вода минеральная «Нарзан»	0,5 л	180 р
Молочный коктейль (ваниль, клубника, шоколад)	0,35 л	290 р

Пиво

Пиво «Хугарден Бланш» (бут.)	0,5 л	200 р
Пиво «Козел» тёмное (бут.)	0,45 л	180 р
Пиво «Жигули Барное» (бут.)	0,5 л	140 р
Пиво «Лидское» безалкогольное (бут.)	0,5 л	120 р
Пиво «Черниговское» разливное белое нефilterованное	0,5/0,33 л	220/ 150 р

Алкоголь

Водка «Царская оригинальная»	0,5/0,1 л	1200/ 260 р
Чача	0,5/0,1 л	800/ 200 р
Чача персиковая	0,5/0,1 л	1000/ 220 р
Коньяк «Грузинский» (пятилетний)	0,5/0,1 л	1000/ 200 р
Вино красное сухое (домашнее)	1/0,1 л	1200/ 120 р
Вино красное полусладкое (домашнее)	1/0,1 л	1200/ 120 р
Виски «Вильям Лоусонс» (Шотландия)	0,5/0,1 л	2200/ 500 р
Текила «Ольмека» белая	0,05 л	400 р
Джин «Гордонс»	0,05 л	300 р
Ликёр «Самбука»	0,05 л	250 р
Ликёр «Бейлис»	0,05 л	300 р
Ликёр «Егермейстер»	0,05 л	300 р
Игристое вино «Дюк де Пари» брют (Франция)	0,75 л	1200 р
Игристое вино «Дюк де Пари» полусладкое (Франция)	0,75 л	1200 р

Любое блюдо из меню можно
взять с собой или заказать доставку



usadba-resto.ru

info@usadba-resto.ru

Мы будем рады вашим впечатлениям
от нашей кухни и сервиса

 : **usadba-resto.ru**

 : **usadba-resto**