



**ДОРОГОЙ ГОСТЬ!
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ К ДЖОРДЖОВАНИ!
ЗДЕСЬ ДЛЯ ВАС УСТРОЯТ
НАСТОЯЩЕЕ ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ -
ЩЕДРО, ВКУСНО И ОТ ДУШИ.**

Еще в стародавние времена признанными мастерами застолья была семья Джорджовани, что устраивала самые шумные праздники. Все вокруг знали, что гостей в любое время здесь ждет радушный прием и вкусный стол.

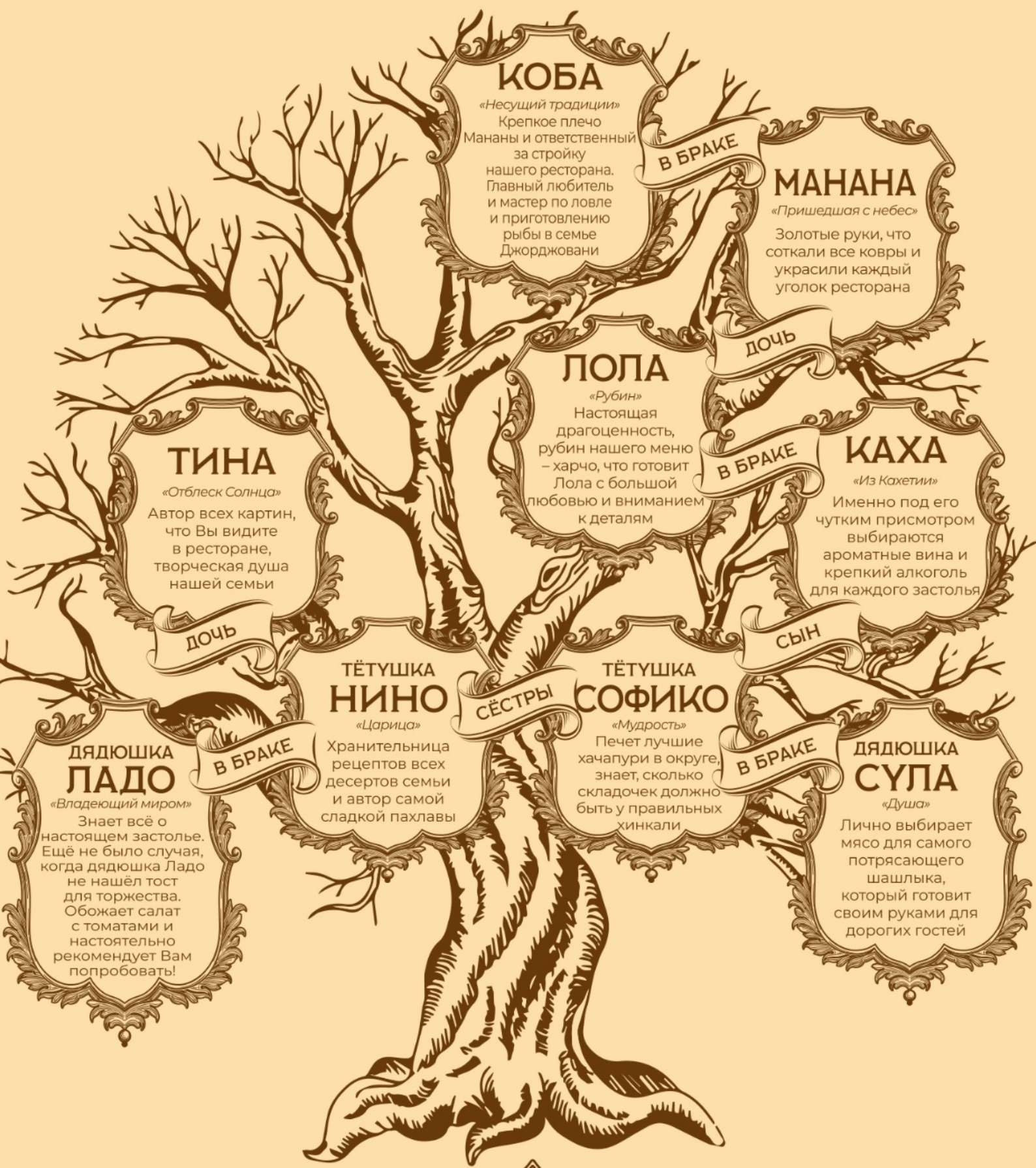
Ходили легенды, как однажды Джорджовани праздновали и гуляли три дня и три ночи, а над горами разносились громкие песни и добрые тосты. Мальчишки-зеваки крутились и мешались под ногами гостей - вдруг, от тётушки Нино перепадет та самая сахарная пахлава. Стол ломился от хачапури с хрустящей корочкой, сочного шашлыка и нежного сациви

**И С ТЕХ ПОР КАЖДЫЙ, КТО ХОТЕЛ УСТРОИТЬ ДУШЕВНОЕ,
ВКУСНОЕ ЗАСТОЛЬЕ, ГОВОРИЛИ
“УСТРОИМ ПРАЗДНИК, КАК У ДЖОРДЖОВАНИ”**



ДЖОРДЖОВАНИ
ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

МЕНЮ



ДЖОРДЖОВАНИ
ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из печеного перца с творожным сыром.....520р

Перец болгарский, творожный сыр
150г

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой.....490р

Баклажаны, орех грецкий, специи, кинза
170г

Ассорти пхали.....560р

Традиционная закуска из свеклы, шпината и моркови
190г

• Каха Джорджовани рекомендует бутылку выдержанного Мукузани

Капрезе по-грузински.....730р

Сулугуни, томаты, песто по-грузински
270г

Ассорти свежих овощей с зеленью.....740р

Огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень
500г

Домашние разносолы.....690р

Томаты черри, огурцы малосольные, перец, чеснок, слива, капуста красная, черемша, моченое яблоко, стручковая фасоль
500г

Сациви из курицы.....520р

Филе бедра под ореховым соусом Баже
220г

РУЛЕТИКИ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

КАПРЕЗЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

АССОРТИ ПХАЛИ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ



КУБДАРИ

Хачапури по-мегрельски 820р

Самый сырный и самый сочный, сыр внутри и снаружи

420г

Кубдари 720р

Сочный закрытый пирог из слоеного теста с мясной начинкой

450г

Хачапури на мангале 690р

Нежный сыр сулгуни в слоеном тесте приготовленный на углях

300г

Хачапури с грушей и благородным сыром Горгонзола 890р

530г

Шотис Пури 80р

100г

Бородинский хлеб 90р

100г

Тонкий лаваш 90р

100 г

ХАЧАПУРИ
НА МАНГАЛЕ

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ХАЧАПУРИ С ГРУШЕЙ
И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Солянка по-грузински..... 890р

Традиционное блюдо грузинской кухни с большим количеством мяса телятины, лука, чеснока, специй и соленых огурцов
300г

Чанахи..... 980р

Баранина, запеченная с баклажанами, болгарским перцем, спелыми томатами и картофелем
350г

Оджахури

Мясо, запеченное с картофелем и луком, с добавлением томатов и ароматных специй
С говядиной..... 840р
Со свинойной..... 720р
300г

Чашушули..... 870р

Телятина, томленая со сладким болгарским перцем, сочными томатами и зеленью
320г

Чахохбили..... 670р

Куриное бедро с овощами, пряностями и аджикой
350г

Чкмерули..... 690р

Домашняя курица в нежнейшем сливочном соусе с ароматными специями
280г

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

ОДЖАХУРИ
СО СВИНОЙНОЙ

ЧАНАХИ

ЧАШУШУЛИ

ЧАХОХБИЛИ

ОДЖАХУРИ
С ГОВЯДИНОЙ

ЧКМЕРУЛИ

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

КИНЖАЛ НАСТОЯЩЕГО ДЖИГИТА

МЯСО НА ВЫБОР НАШЕГО
ДОРОГОГО ГОСТЯ НА
ФАМИЛЬНОМ КИНЖАЛЕ
СЕМЬИ ДЖОРДЖОВАНИ

Подаётся с овощами на мангале
300/450/50г

Со свиной шеей 1780р
С каре барашка 3900р

КИНЖАЛ
СО СВИНОЙ ШЕЕЙ

КИНЖАЛ
С КАРЕ БАРАШКА



ВЫПЕЧКА ПО РЕЦЕПТУ ТЕТУШКИ СОФИКО

Хачапури по-имеретински 720р

Закрты́й пирог с сы́ром внутри
340г

Аджарский хачапури 590р

Знаменитая грузинская «лодочка»
300г

Пеновани с сыром и шпинатом 760р

Особенный хачапури из слоеного теста
с начинкой из шпината и домашнего сыра
400г

Лепешка с травами 180р

140г

Лепешка со специями 180р

140г

Лепешка с сыром сулгуни . . . 240р

140г

ЛЕПЕШКА С ТРАВАМИ

ЛЕПЕШКА СО СПЕЦИЯМИ

ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

ПЕНОВАНИ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

САЛАТЫ

Мангал салат с индейкой 710р

Индейка, томаты, баклажан, перец болгарский, крымский лук, заправляется соусом Свит Чили
300г

Джигит 870р

Телятина, грецкий орех, кинза, гранат, микс салата, заправляется чесночным соусом
230г

Салат с морепродуктами под соусом из манго 960р

Кальмар, креветки, мидии, микс салата, заправляется соусом из манго и бальзамическим кремом
230г

Бадриджани 720р

Баклажаны темпура, моцарелла, томаты черри, заправляется соусом Свит Чили и бальзамическим кремом
300г

Салат с обжаренным лососем и муссом из копченого сулугуни 960р

Лосось, яйцо куриное, беби картофель, томаты черри, микс салата, мусс из копченого сулугуни
240г

МАНГАЛ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

ДЖИГИТ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

БАДРИДЖАНИ

САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ ЛОСОСЕМ

САБЛЯ НАСТОЯЩЕГО ДЖИГИТА

СВИНАЯ ШЕЯ НА ФАМИЛЬНОЙ САБЛЕ СЕМЬИ ДЖОРДЖОВАНИ

Свиная шея, свиные ребра, мякоть барашка,
куриные крылья, овощи на мангале,
лук, лаваш, соусы

1350/1000/200/200г

6700р



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ ОТ ШЕФА

Сет из морепродуктов
по фирменному рецепту. 5100р

Запеченный лосось с болгарским перцем,
креветки, кальмары, фаршированные
лангустины, подаются с соусом Свит Чили
и Спайси

870/100г

Томленые говяжьи ребра
с печеным картофелем. 760р

Цена за 100/260г

СЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ



ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ
РЕБРА С ПЕЧЕНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ





БЛЮДА НА УГЛЯХ

ДЯДЮШКА СУПА ЛИЧНО
ВЫБИРАЕТ ЛУЧШЕЕ МЯСО
ДЛЯ ВАШЕГО ЗАСТОЛЬЯ
И РЕКОМЕНДУЕТ НАСТОЙКИ
СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ!

Подаётся на лаваше, с луком и зеленью
* Минимальная порция заказа весовых позиций 200г

Куриное филе 320р
100г

Куриные крылья 260р
100г

Цыплёнок 1300р
подаётся с соусом Сацибели
1 шт

Свиная шея 380р
100г

Свинные ребра 320р
100г

Каре барашка 920р
100г

Мякоть барашка 670р
100г

Семга 970р
100г

Форель радужная 980р
1 шт

Люля-кебаб из курицы 540р
180г

Люля-кебаб из телятины 590р
и свинины
180 г

ГАРНИРЫ

Картофель 110р
100г

Шампиньоны 240р
100г

Томаты 150р
100г

Баклажаны 210р
100г

Цукини 160р
100г

Болгарский перец 280р
100г

Рис с овощами 230р
120г

Картофельное пюре 220р
150г

Картофель по-домашнему
с грибами и луком 250р
200г

Запеченные картофельные
дольки 240р
200г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фаршированные мини баклажаны 590р

Баклажан, фарш болоньезе,
сыр сулугуни, томатный соус
250г

Тигровые креветки в нежном соусе Чкмерули 1120р

Креветки в нежнейшем сливочном
соусе с ароматными специями
240/50г

Аджапсандал на мангале 520р

Томаты, баклажан, перец болгарский,
лук, зелень, специи
200г

Шампиньоны с сыром 640р

Запеченные шляпки шампиньонов
фаршированные сыром с грецким орехом
250г

• Каха Джорджовани настаивает
на бокале Цинандали

ФАРШИРОВАННЫЕ МИНИ БАКЛАЖАНЫ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

АДЖАПСАНДАЛ НА МАНГАЛЕ

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ



ХИНКАЛИ

КОРОЛИ
ГРУЗИНСКОГО
ЗАСТОЛЬЯ

Говядина-свинина120р

90r

Баранина-говядина130р

90r

С сыром130р

Сулугуни, сливки, зелень

90r

Мини хинкали с курицей и грибами
в легком сливочном соусе670р

250r

Мини хинкали с морепродуктами
в ароматном соусе Том ям1280р

250r

Хинкали с лососем и тархуном,
с добавлением чернил каракатицы
и сусального золота.....920р

260r

ХИНКАЛИ С ЛОСОСЕМ
И ТАРХУНОМ

МИНИ ХИНКАЛИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

ХИНКАЛИ
ОТВАРНЫЕ

МИНИ ХИНКАЛИ
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

СОУСЫ

Сацебели90р

50r

Аджика150р

50r

Пряный мацони.....90р

50r

Чесночный.....90р

50r

Ткемали красный/зеленый.....110р

50r

Наршараб.....180р

50r

ДЕСЕРТЫ ТЁТУШКИ НИНО

Чизкейк по рецепту тётушки Нино 480р

Воздушный десерт по семейному рецепту
с домашним малиновым соусом

130/50г

Гули 570р

Шоколадный фондан с соусом манго
и шариком ванильного мороженого

180г

Наполеон 460р

Знакомый всем вкус детства по
фирменному рецепту

180г

Анна Павлова 460р

Легендарный легкий и нежный десерт
из меренги, сырно-сливочного крема
и соусом из спелой малины

150г

Домашний медовик 430р

Традиционный рецепт детства, подается
с медовой сотой

120/20г

Сулико 620р

Шоколадный десерт с грецким орехом
и шариком мороженого

180г

Хинкали из слоеного теста с грушей 510р

Подается с шариком мороженого
и малиновым соусом

220г

Фирменное мороженое 480р

Три шарика мороженого с малиновым
соусом и домашними вафельными
трубочками

290г

ЧИЗКЕЙК ПО РЕЦЕПТУ ТЁТУШКИ НИНО

НАПОЛЕОН

ГУЛИ

ДОМАШНИЙ МЕДОВИК

ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ

АННА ПАВЛОВА

СУЛИКО

ХИНКАЛИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ГРУШЕЙ

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной и овощами. 930р

Телятина, перец болгарский, томаты черри, цуккини, баклажан, микс салата, кунжут, заправляется фирменным соусом от Шефа

200г

Алани 390р

Томаты, огурцы, лук, зелень, заправляется ореховым соусом

250г

Цезарь с курицей. 590р

Запеченная курица, гренки, пармезан, томаты черри, салат романо, салат айсберг, фирменный соус от шефа

230г

Цезарь с тигровыми креветками. 760р

Креветки, романо, айсберг, фирменный соус от Шефа

230г

С телятиной по рецепту дядюшки Сулы. 890р

Микс салата, обжаренные овощи, телятина, заправляется соусом на основе ткемали

270г

Салат с утиной грудкой и фермерскими овощами. 820р

Утиная грудка, микс салата, беби картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка

260г

С ТЕЛЯТИНОЙ ПО РЕЦЕПТУ ДЯДЮШКИ СУЛЫ

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

АПАНИ

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти шашлыка 3100р

Свинная шея, куриное филе, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из телятины и свинины, подается с луком 1000/150г

Ассорти шашлыка в слоеном тесте 4700р

Свинные ребра, свинная шея, куриные крылья, куриное филе, люля-кебаб из курицы, цукини, баклажаны, томаты, шампиньоны 1000/800/400г

• Подача блюда не оставит вас равнодушным!

АССОРТИ ШАШЛЫКА

АССОРТИ ШАШЛЫКА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

◆ СУПЫ

Борщ 620р

Любимый суп семьи Джорджовани, подается с салом, бородинским хлебом, луком и сметаной

350/40/40/30г

Харчо 540р

Насыщенный томатный суп с говядиной, луком и рисом, заправленный ароматными травами и специями, с легкой кислинкой Ткемали, и приятной остротой перца и грецким орехом

300г

Шурпа из голени барашка 1080р от Шефа

Наваристый суп с бараньей голенью, крупно резанными овощами, пряными специями и свежей зеленью

450г

Хашлама из говяжьих ребер . . . 860р

Традиционный суп из говядины с крупно резанными овощами. Минимум ингредиентов-максимум души

450г

БОРЩ

ХАРЧО

ШУРПА ИЗ ГОЛЕНИ БАРАШКА

ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯЖЬИХ РЕБЕР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ РЫБНЫХ ЗАКУСОК

Ассорти рыбных закусок 1620р

Лосось, масляная рыба, гренки, лимон,
творожный сыр
160/95г

Сельдь с печеным картофелем 520р

Сельдь, картофель, хлеб бородинский,
крымский лук
100/100/65г

Ассорти кавказских сыров 890р

Сулугуни, чечил, чанах, рулет сырный,
хинкали из сыра
230/15г

• Каха Джорджовани рекомендует бокал
терпкого Саперави

Ассорти домашнего сала 740р

170/30г

Ассорти мясных закусок 1360р

Куриный рулет, буженина, ростбиф,
говяжий язык, зернистая горчица
200/30/20г

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ

СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

АССОРТИ САЛА

АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

УХА ПО-ЦАРСКИ



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ



КУРИНЫЙ СУП
С ПАСТОЙ ОРЗО



◆ СУПЫ

Уха по-царски 790p

Классический суп из двух видов рыбы, картофеля, томатов черри, моркови, с добавлением свежей зелени
350g

Грибной крем-суп 520p

300g

Суп с морепродуктами 990p

Пряный томатный суп с креветками, семгой и черноморскими мидиями, с добавлением лимонной травы, кокосового молока, риса

300g

Куриный суп с пастой Орзо. . . 480p

Наваристый куриный бульон с овощами, пастой Орзо и ароматными специями, подается с гренками

300g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые телячьи щеки с картофельным пюре 1060р

Щеки в грузинском стиле от Шефа, с картофельным пюре

120/150г

Филе миньон с муссом из копченого сулугуни 1650р

Вырезка говяжья с ароматным картофелем и муссом из копченого сулугуни

140/160/60г

Голень молодого ягненка в соусе Демиглас с пюре из батата 1320р

420г

Стейк из семги по рецепту Кобы с пастой «Птитим» 1790р

Насыщенное сочетание семги, гарнира, морепродуктов и микса овощей, по фирменному рецепту Кобы

110/80/150г

Томленые свиные ребра с хрустящими овощами. 1580р

Свиные ребра в фирменном маринаде, подаются с малосольным цукини и огурцами

490/40/40г

Куриный рулет фаршированный шпинатом, с яркими овощами и цитрусовым соусом 890р

120/120г

ГОЛЕНЬ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА

КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ ПО РЕЦЕПТУ КОБЫ

ФИЛЕ МИНЬОН

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ШЕКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

СВИНЫЕ РЕБРА С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТОЛМА

Толма 710р

Фарш свинина-говядина, рис, специи, виноградный лист, соус пряный мацони
200/50г

ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

Лобio из красной фасоли 420р

Красная фасоль томленая со спелыми томатами, луком, чесноком, с добавлением ароматных специй, подается с мчади
200/100г

Жареный сулугуни с вареньем из инжира 620р

Сулугуни в хрустящей панировке с инжирным вареньем
180/50г

Жареный адыгейский сыр с брусничным соусом 580р

Хрустящий домашний сыр с соусом из спелой брусники томленной в вине
160г

Креветки в тесте Катаифи с пикантным соусом 890р

200/50г

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА

КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ

ЖАРЕННЫЙ АДЫГЕЙСКИЙ СЫР

