



Трио пхали

Ассорти нежного овощного паштета из свеклы, шпината и баклажана.

-565.-

Тарелка мясных деликатесов

Буженина, суджук и бастурма. Подаются с домашним сливочным хреном и зернистой горчицей.

-775.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Тарелка любимых
грузинских сыров**

650.-

Ассорти традиционного и копченого сулгуни и имеретинский сыр в пряных специях. Марико подает с черносливом и медовым соусом с тархуном.



Тарелка овощей и зелени

465.-

Свежие огурцы и помидоры, ароматная зелень и острый перчик. Идеальное дополнение к блюдам из мяса.



*из погреба Марико:
солёные огурцы, гурийская
квашеная капуста, маринованные
помидоры и пряная морковь.*

Соленья по-аджарски

465.-



**Пряная селедочка
с запеченным
картофелем**

450.-

Вай, какая закуска!

*Ассорти фирменных пхали Марики
из свеклы, шпината и баклажана,
рулетики из баклажанов и персика.*

-685.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Марико запекает сочные перцы и бережно скручивает их в рулетики, наполняя нежным сливочным сыром, украшает орешками и песто из кинзы.

Рулетики из печёных перцев со сливочным сыром

470.-



Лосось кинзмари

745.-

Со свежим огурцом в двух соусах: нежном сливочном и пикантном из кинзы с легкой ноткой чеснока.



Рецепт этого блюда Марико подарила ее друг — итальянский шеф-повар.

Томлёная телятина под соусом из тунца

785.-



Бадриджани

465.-

Сочные рулетики из баклажанов с нежным сыром и грецкими орехами.

Жареный сыр
с томатным вареньем

Любимая закуска Марико
к грузинскому вину.

-555.-

Долма

Марико готовит долму
по старинному рецепту своей
прабабушки: сочный мясной
фарш из свинины и говядины
с грузинскими специями закручивает
в малосольные листья винограда
и томит в печи. Подает гостям
со сливочно-чесночным соусом.

-480.-

ДОЛМА

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

соленые виноградные листья	300 г;
рис	60 г;
фарш из свинины и говядины	700 г;
кинза	15 г;
петрушка	15 г;
лук репчатый	240 г;
чеснок	40 г;
куриный бульон	20 г;
черный молотый перец	2 г;
сухая аджика	2 г.

КАК ГОТОВИМ

Соленые виноградные листья промойте. Приготовьте фарш из говядины и свинины, лука, зелени, посолите, добавьте специи.

Смешайте фарш с рисом, положите на виноградный лист и туго заверните конвертиком.

Уложите долму в кастрюлю швом вниз плотно друг к другу. Залейте холодной водой и варите до-120 мин. после закипания.

На тарелку выложите готовую долму, украсьте зернами граната, полейте соусом.

Для соуса соедините сметану с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Лобио

Традиционный рецепт фасоли, тушеной с овощами и пряностями. Подается с гурийской капустой и солеными огурчиками.

310.-



**Большой чебурек
говядина-свинина**

Тонкое хрустящее тесто и много, очень много сочной начинки. Это не просто любовь, это страсть.

360.-



- курица, печеный перец, баклажаны и сулгуни

Мини-чебуреки

545.-

Маленькие, да удаленькие. Каждый хрустящий уголок — наслаждение, а сочная начинка — просто песня.



Тигровые креветки Марико слегка подрумянивает на огне и подает в грузинском соусе чкмерули из сливок, сыра, чеснока, свежей мяты и кинзы. Получается очень нежная, слегка сладковатая и чуть пряная закуска.

Креветки чкмерули

795.-

Жареные баклажаны с соусом дзадзики

Жареные баклажаны, свежие помидоры, сладкий красный лук, кинза, свежий огурец и соус дзадзики.

-495.-

САЛАТ АЦЕЦИЛИ

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

баклажаны	400 г;
болгарский перец	200 г;
куриное филе	100 г;
грецкие орехи	100 г;
зерна четверти граната;	
сванская соль	5 г (чайная ложка);
майонез	60 г (4 столовые ложки);
хмели сунели	1 г;
кинза для украшения блюда	

КАК ГОТОВИМ

Запеченное в духовке куриное филе разделяем на волокна. Печеные перцы и баклажаны нарезаем тонкой соломкой, добавляем перемолотые грецкие орехи, сванскую соль и мелко нарезанную кинзу. Замешиваем с майонезом, выкладываем на тарелку и украшаем гранатом.



САЛАТЫ



Ацецили

Салат из печеных баклажанов, болгарского перца и нежного куриного филе.

-595.-

Цезаршвили

Обжаренное куриное филе, помидоры и копченый сулугуни на листьях салата под фирменным соусом.

-570.-



Кахетинский
с ореховым соусом

*Свежие помидоры и огурцы
с красным луком под пряным соусом
из пасты грецкого ореха и ароматного
масла со сванской солью.*

-580.-

САЛАТЫ

Ростбиф и свежие овощи

Ростбиф, помидоры черри, свежий огурец, листья салата и сладкий красный лук под соусом из печёного перца.

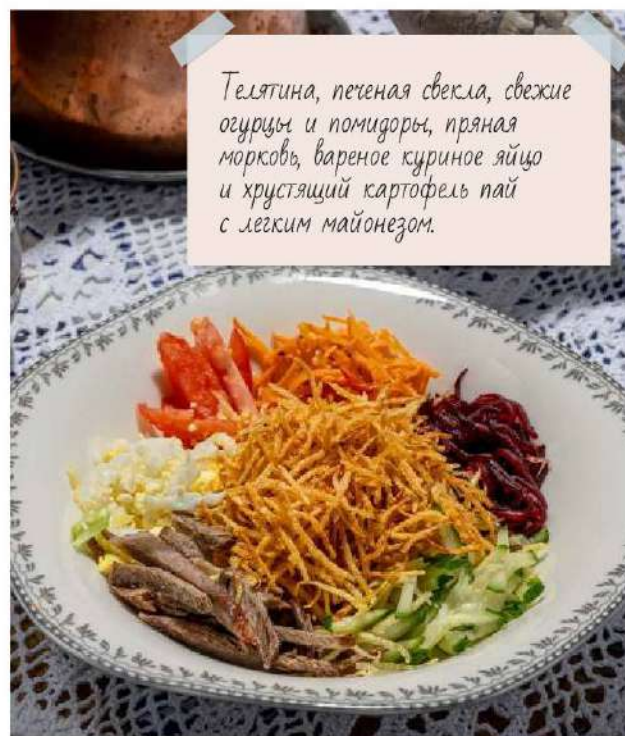
-685.-



Кадымские помидоры и домашняя брынза

с шафрановым маслом под насыщенным клубнично-гранатовым соусом.

505.-



Телятина, печеная свекла, свежие огурцы и помидоры, пряная морковь, вареное куриное яйцо и хрустящий картофель пай с легким майонезом.

Солнце Тбилисо

515.-

Харчо

Сытный и наваристый, с говядиной и рисом, насыщенный специями, с легкой кислинкой ткемали, этот грузинский суп — как обжигающий поцелуй.

-465.-



СУПЫ

Хашлама с томленной говядиной

Говядину для супа Мариико томит несколько часов, чтобы она таяла во рту, а наваристый бульон наполняет ароматными горными травами, зеленью и пряностями, чтобы они согревали душу.

-510.-

Солянка

Густой наваристый суп с нежной говядиной, ветчиной, копчеными колбасками, овощами и маслинами.

-495.-

Чихиртма -430.-

Нежный куриный суп с ароматными грузинскими травами.

Тыквенный крем-суп

Нежный бархатистый крем-суп из запеченной тыквы на кокосовом молоке с карри.

-610.-

с креветками

ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ ХИНКАЛИ

Выбери любимую начинку

Говядина-свинина

-110.-

Курица

-110.-

Баранина

-115.-

Два сыра:

*сулугуни
и молодой домашний*

-115.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранина с картофелем

*Сочная баранина сперва томится,
а потом запекается с картофелем
в печи.*

-735.-



*Куриное филе обжаривается до легкой
золотистой корочки, а потом тушится
в домашнем томатном соусе с добавлением
овощей, специй и чеснока. Получается сочное,
нежное и насыщенное вкусами блюдо.*

Чахохбили

550.-



Чашушули

*Говядина, томленая с помидорами, луком,
чесноком и кинзой.*

640.-

ОДЖАХУРИ

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

свинина (лучше взять шею)	400 г;
картофель	400 мл;
красный лук	1 шт небольшого размера;
маленький пучок кинзы	
сванская соль	1 чайная ложка без горки;
подсолнечное масло	4 столовые ложки;
помидоры	2 шт среднего размера;
соус сацебели	100 г;
тесто	3-4 небольших зубчика;
горный малотный перец	на кончике чайной ложки.

КАК ГОТОВИМ

Нарежьте картофель дольками, перемешайте с обычной солью и растительным маслом и запекайте в духовке при температуре 180 °C до готовности (примерно 30 минут).

Обжарьте дольки помидоров на сковороде.

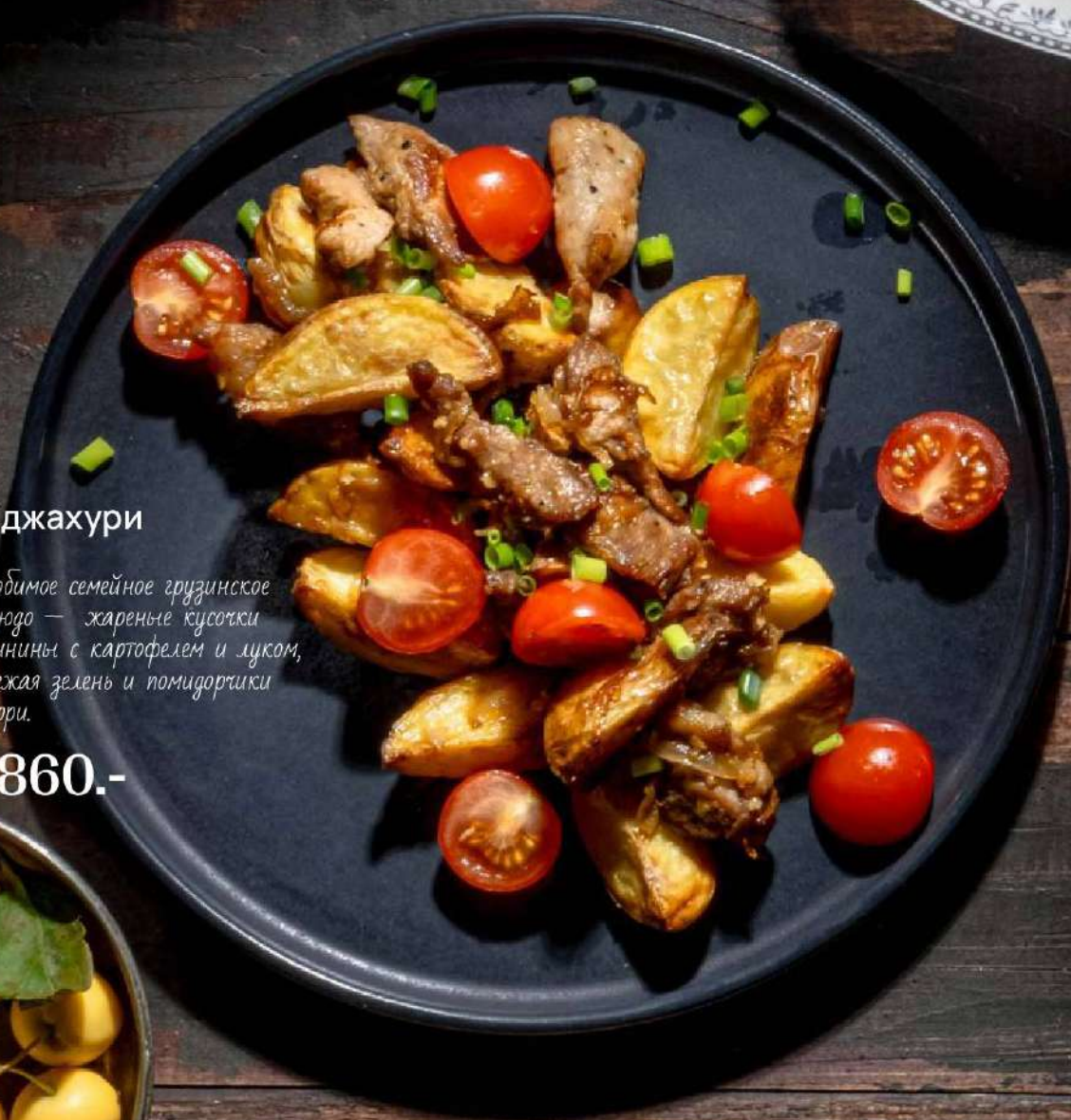
Свиную шею потрите, посолите и обжарьте на сковороде.

Добавьте к свинине запеченный картофель, обжаренные дольки помидоров, украсьте кольцами красного лука, кинзой, рубленным тестом и сванской солью.

Оджахури

Любимое семейное грузинское блюдо — жареные кусочки свинины с картофелем и луком, свежая зелень и помидорчики черри.

-860.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Кахури

Сочная баранина, тушеная с овощами в соусе сацебели и аджике с кинзой и луком.

-970.-

Свинина по-мегрельски

Жареная свиная отбивная с картофелем, печеным в травах с чесночным маслом, соус барбекю.

-685.-

Цицила тапака

*Подается с картофелем, печеным
в травах с чесночным маслом
и со сливочно-чесночным соусом.*

-850.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Гурули с белыми грибами 580.-

Куриное филе, томленое в сливках с белыми грибами и луком, подается с картофельным пюре на сливках. Одно из самых нежных грузинских блюд.



Жаркое по-чкмерски 635.-

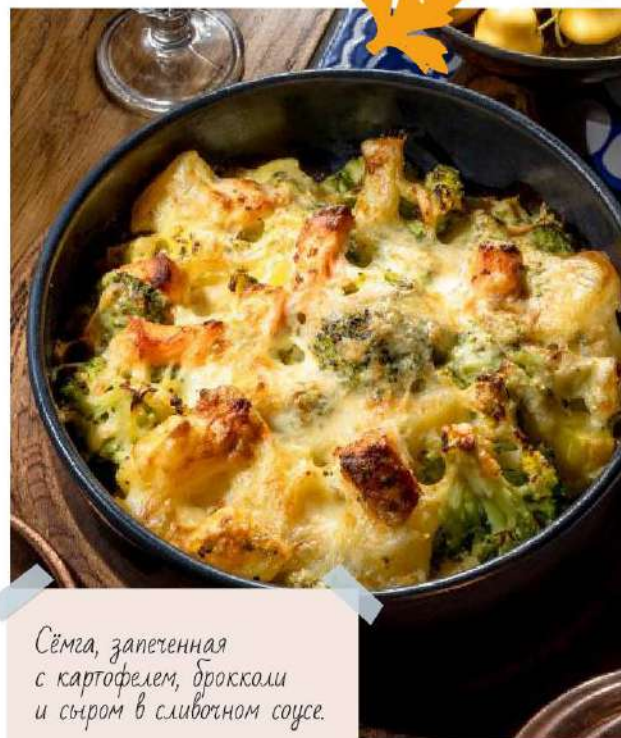
Говядина, запеченная с картофелем, грибами и сыром в сливочном соусе.



Запеченное куриное филе с брокколи в сливочно-чесночном соусе.

Цицила с брокколи

670.-



Сёмга, запеченная с картофелем, брокколи и сыром в сливочном соусе.

Жаркое по-гурийски с семгой

720.-

Семга по-батумски

Обжаренная семга подается с припущенным свежим шпинатом и помидорами черри под пикантным цитрусовым соусом.

-1240.-



Речная форель

Запекается в печи. Подается со свежими листьями салата и пикантным цитрусовым соусом.

-935.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Патара хинкали
с креветками в заморском
соусе Том-ям

-335.-

Морские котлетки
с картофельным пюре

-705.-

Хинкалидзе с креветками

Домашняя грузинская лапша
с креветками и помидорами черри
в сливочном соусе.

-925.-

Котлетки из красной рыбы
и креветок с картофельным пюре
и сливочно-чесночным соусом.

Свинная корейка

Сочное мясо на кости, подается со свежими листьями салата и овощами.

-725.-

Стейк из лосося

Подается с цитрусовым соусом.

-1235.-

Овощи-гриль

шампиньоны

-320.-

болгарский перец

-320.-

цукини

-320.-

баклажаны

-320.-

картофель

-320.-

МАНГАЛ

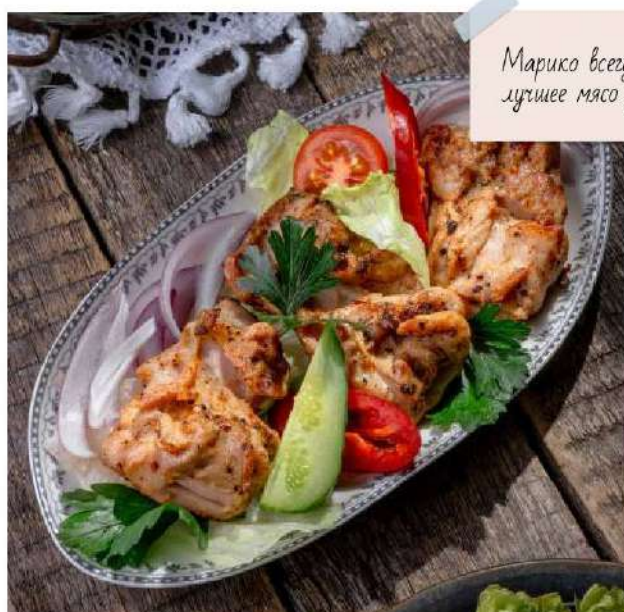


Люля-кебаб

говядина-свинина
-650.-

курица с сыром
-550.-

баранина
-755.-



Шашлык из куриных бедрышек

565.-



Шашлык из свиной шеи

715.-

Соусы

Сацебели	-80.-
Ткемали	-165.-
Наршараб	-145.-
Аджика	-160.-

Сметанно-чесночный	-80.-
Сметана	-80.-
Барбекю	-140.-
Соус Цезарь	-165.-
Цитрусовый соус	-160.-

Шотис-пури

Национальный грузинский
хлеб на закваске.

-80.-

Хачапури по-аджарски

Нежное и мягкое тесто по фирменному
рецепту Мариико с начинкой
из домашних сыров, подается с яичным
желтком и растопленным сливочным
маслом. Эта лодочка мысленно уносит
в самое сердце Грузии!

-630.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА НА 4 ЛОДОЧКИ

пшеничная мука	800 г;
тёплое молоко	400 мл;
сливочное масло	150 г;
дрожжи	11 г;
сахар	2 чайных ложек;
соль	3 чайных ложек;
растительное масло	25 мл.

ПРОДУКТЫ НА НАЧИНКИ

сыр сулгуни	250 г;
домашний малосоль сыр	250 г;
яйцо куриное	2 шт;
сливочное масло	10 г;

КАК ГОТОВИМ

Замешиваем мягкое тесто. Оставляем его
на полчаса подняться в 2-3 раза, разминаем
и снова даем отдохнуть и подняться. Мелко рубим
сыры, добавляем взбитое яйцо. Раскатываем
тесто в овал, в серединку кладем сырную
начинку, края теста подворачиваем к центру,
придавая форму лодочки. Выпекаем хачапури
12 минут до подрумянивания, кладем на лодочку
1 желток и оставляем в духовке ещё на 5 минут.
При подаче добавляем кусочек сливочного масла.

ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА



Императорский хачапури 885.-

Насыщенная сырная начинка из сулгуни и имеретинского сыра, аппетитная корочка из запеченного сулгуни, а сверху еще один слой сыра — расплавленный сулгуни. Царское удовольствие.



Сочная начинка из говядины и свинины с аджикой, сацебели и кориандром.

Кубдари с рубленным мясом

645.-



Хачапури по-мегрельски 630.-

Сулгуни нежно тянется внутри, а сверху аппетитно запечен.



Хачапури по-гурийски

С сулгуни, луком и яйцом

595.-



Сырно-шоколадный торт

*Сочетание терпкости и деликатной
сладости шоколадного бисквита
с солоноватой нежностью крема
из домашнего сыра.*

-435.-

ДЕСЕРТЫ



Мечта Марико

Вафельная трубочка с кремом из варёной сгущенки.

265.-



Любимая картошка

Любимый рецепт из детства, шоколадную картошку, Марико подает с соусом из сгущённого молока

450.-

Ягодный штрудель
-375.-

*Подаётся теплым со сливочным
мороженым и карамельным соусом.*

Мёд
-235.-

Тайны Марико

*Фирменный десерт от Марико.
Вот о чем мечтает Суровый
дядюшка Дато!*

-450.-

