

МЕНЮ КУХНИ



**Хлеб, сыр и доброе сердце - вот, собственно,
и все, что нужно хорошему человеку**

Эта пословица отражает наш подход к приготовлению пищи - не просто вкусная и здоровая еда, а гостеприимное застолье со своими красивыми ритуалами и многовековыми традициями. В нашем меню каждое блюдо, от классических хачапури до сочного шашлыка, приготовлено с заботой и качеством, чтобы удовлетворить любой вкус и аппетит.

На нашем сайте вы можете ознакомиться не только с электронной версией меню, но и посмотреть фото блюд в разделе доставка, подписаться на наши соц. сети, ознакомиться с банкетным предложением или забронировать столик на удобное для вас время!

www.sam76.ru



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Если постараться, то всю гамму чувств по поводу грузинской кухни можно выразить одним словом: "Вах!"... Еще при этом полагается поднять к небу глаза и всплеснуть руками. Потому что грузинская кухня - действительно восторг в чистом виде.

ОВОЩНЫЕ

Капуста гурийская хрустящая, острая, красная квашенная капуста 150 г	210
Пхали из свеклы 130 г	290
Пхали из шпината 130 г	410
Ассорти из пхали 300 г	630
Ассорти солений маринованные черемша, чеснок, солёные огурцы, помидоры и квашенная капуста 250 г	300
Ассорти из свежей зелени кресс-салат, петрушка, базилик, зелёный лук 80 г	390
Киркажи мелкая, дикая фасоль с луком и орехами 200 г	390
Лобио зелёное с орехами зелёная фасоль, толчёные орехи, специи, сладкий лук, гранатовые зёрна 130 г	410
Свежие овощи и зелень по-грузински крупно нарезанные помидоры, огурцы, зелёный лук, кресс-салат, базилик, петрушка 325 г	690
Баклажаны, фаршированные орехами 200 г	730
Перец, фаршированный орехами 200 г	570
Аджапсандал баклажаны тушённые с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью 200 г	630

СЫРНЫЕ

Сыр имеретинский молодой сыр, очень нежный с мягким вкусом 150 г	390
Сыр сулугуни настоящий, слоистый, нежный, источающий молоко сыр 150 г	430
Сулугуни копчёный в меру острый и нежный, пахнет дымком 150 г	460
Гебжалия расплавленный в горячем молоке сулугуни с мятой 200 г	490
Ассорти грузинских сыров 300 г	670

МЯСНЫЕ

Буженина 150 г	590
Сало солёное 60 г	150
Куриный рулет 100 г	490
Сациви сваренная в бульоне молодая курица в пряном ореховом соусе 150/50 г	540
Бастурма сырокопчёная острая говяжья вырезка в красном перце 100 г	640
Язык отварной и сливочный хрен 100/30 г	740
Мясное тарелка говяжий язык, буженина, куриный рулет 300/30/30 г	1250

РЫБНЫЕ

Сельдь с обжаренным картофелем 100/120 г	450
Кета х/к 100 г	670
Масляная рыба х/к 100 г	830
Икра красная 50/15 г	960
Осетрина в ореховом соусе 200 г	1100
Сёмга домашнего посола 100/30 г	1290
Рыбное ассорти сёмга собственного посола, кета х/к, масляная х/к 300/40 г	2150

СОЛЕНЬЯ

Джонджоли нераспустившиеся соцветия редкого растения "Клекачка колхидская", засоленная в бочке с добавлением особых специй, заправленные растительным маслом и луком 150 г	690
Домашние маринады огурцы, болгарский перец, баклажаны и помидоры 270 г	610
Оливки, маслины 150 г	550
Грибочки маринованные грузди, опята и маслята 150 г	590

47

В Грузии – 250 сортов сыра, о которых за пределами Грузии мало кто слышал. Козий, бараний, овечий, буйволиный, коровий. Сушеные, копченые, свежесваренные, молодые (возрастом в несколько дней). В старину сыры выдерживали в меде, вине; закатывали, подвешивали.



САЛАТЫ

Оливье с цыплёнком на углях 200 г	380
Салат “Сухуми” куриная грудка с шампиньонами, заправленная майонезом 200 г	410
Салат “Пацха” редиска, помидоры, огурцы, болгарский перец, лук зелёный, зелень, майонез, сыр тёртый 200 г	460
Салат “Газапхули” огурцы, помидоры, салат латук и зелень, приправленная орехово-чесочным соусом 200 г	490
Салат из свежих овощей по-грузински 200 г	440
Салат из очищенных овощей 200 г	560
Салат “Мангал” печёные на углях овощи 200 г	570
Салат “Хрустящий баклажан” 250/10 г	630
Салат “Греческий” 200 г	650
Салат из очищенных сладких помидоров с красным луком 200 г	650
Салат “Цезарь с курицей” 210 г	680
Салат “Цезарь с креветками” 210 г	990
Салат с куриной печенью 200 г	770
Микс салатов со слабосолёным лососем и авокадо 190 г	890
Салат из листьев рукколы, тигровых креветок и кедровых орешков 180 г	980

ХИНКАЛИ

Хинкали "Калакури" 90 г	90
фарш из говядины и свинины мяса с зеленью	
Хинкали из баранины 90 г	90
Хинкали с сыром 90 г	90

ПОДЖАРКА ХИНКАЛИ - 10 рублей

попросите официанта приготовить сразу поджаренные хинкали или вы можете попросить поджарку уже готовых хинкали позже



47

Правильный хинкали имеет вид узелка или пирамидки. Внутри – мясо и бульон. Отсутствие бульона – это дефект, свойственный мороженым хинкали. Поедается хинкали следующим образом. Пирамидка берется за вершину-хвостик, переворачивается, и надкусывается с краю. Осторожно выпивается бульон. Дальше постепенно поедается все остальное, кроме самого хвостика, где тесто не очень съедобное. Некоторые по неопытности начинают съедение с хвостика, что невкусно и неправильно.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

47

Мамалыгу едят только как хлеб. Тарелку пресной мамалыги подают к сациви, лобио, другим грузинским блюдам с сильным вкусом. Мамалыга с большим количеством сыра – это эларджи. Мамалыгу готовят так: варят кашу из кукурузной крупы, затем добавляют кукурузную муку – и все это без грамма соли или сахара. Мамалыгу, как лобио, принято считать едой бедняков. Точно так же, как в других мировых кухнях, еда бедняков соперничает по вкусу с праздничными, парадным блюдами, такими, как сациви.



Картофель жаренный с луком 300 г	210
Куриная печень обжаренная со специями и луком 200 г	340
Куриные бедрышки в сливочно-чесочном соусе обжаренные с грибами в специях 250 г	830
Лобио из красной фасоли красная фасоль с обжаренным луком и ароматными специями, подается с гурийской капустой 250 г	340
Гоми (мамалыга) с сыром горячая, пресная, густая кукурузная каша на воде с сыром сулугуни 400 г	370
Жареная мамалыга с копчёным сыром 300 г	490
Сулугуни, запечённый с помидорами на кеци 250 г	420
Картофель жаренный с луком и грибами 300 г	420
Эларджи нежная и воздушная масса из равных частей кукурузной каши и сыра сулугуни 400 г	520
Кучмачи телячья печень, сердце со специями 200 г	550
Шампиньоны, запечённые с сыром 250 г	490
Шампиньоны, запечённые с мясом 250 г	540
Долма голубцы в виноградных листьях со сметанным соусом 200/50 г	590
Аджапсандал с сулугуни баклажаны, тушённые с луком, помидорами, перцем болгарским и зеленью, посыпанные крошкой из сулугуни, запечённые до золотистой корочки 200/50 г	690
Креветки на гриле 150/30 г	990
Мчади кукурузная лепёшка 90 г	130
Мчади на кеци 150 г	180
Чвиштари кукурузная лепёшка с сулугуни 90 г	240
Квери вареники с сыром сулугуни 100/50 г	220

СУПЫ

Крепкий бульон из петуха с домашней лапшой 300 г	360
Крем-суп из тыквы с кукурузой 300 г	390
Суп “Харчо” из говяжьей грудинки 300 г	520
Борщ 300/40 г	490
Солянка мясная сборная 300/40 г	530
Крем-суп из белых грибов с баклажанами 300 г	570
Сливочный суп с сёмгой и брокколи в белом вине 300 г	990

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г	140	Паста отварная 150 г	220
Рис отварной 150 г	140	Картофель фри 150 г	220
Мини-картофель запечённый с розмарином 120 г	180		

СОУСЫ

Сметана 50 г	50	Аджика 30 г	120
Сацибели 50 г	100	Соус барбекю 50 г	140
Ткемали 50 г	100	Наршараб 40 г	130
Тар-тар 50 г	120	Баже 100 г	190

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

47

Хмели-сунели – традиционно считается грузинской приправой. Но в этой смеси специй есть компонент, который когда-то привозили из Китая. Это голубой пажитник.

Иностранное происхождение этого компонента закреплено в названии уцхо-сунели: эта смесь входит в состав хмели-сунели. Так вот, по-грузински уцхо-сунели означает «чужая специя».

Оджахури со свинойной комбинация совместной обжарки картофеля и мяса (свинина), для яркости и вкусов добавляется помидор, лук и ароматная зелень 250 г	460
Оджахури с телятиной тушёная телятина с картофелем и помидорами 250/50 г	690
Котлеты куриные с картофельным пюре и соусом тар-тар 160/120/40 г	540
Харчо из курицы с орехами и жареной мамалыгой 300/80 г	680
Чахохбили кусочки тушёной курицы с помидорами и зеленью 250 г	520
Цыплёнок-табака 1 шт	740
Чашушули из телятины тушёная телятина в томатном соусе с луком, зеленью, а также специями и пряностями 300 г	790
Жареная барабулька 160 г	790
Лазури телятина обжаренная с овощами и грибами 260 г	820
Жаркое из говяжьего языка в сливочном соусе 300 г	820
Свиные рёбра в горчишно-медовой глазури 300/50 г	890
Баранина тушёная с черносливом 300 г	910
Цыплёнок по-шкмерски цыплёнок жаренный в печи в сливочно-чесночном соусе 1 шт/100 г	920
Свиная вырезка «От шефа» с овощами на хлебной подушке 300/120 г	990
Свиная вырезка с мини-картофелем 180/100 г	850
Сёмга в икорно-сливочно соусе 200/50/50 г	1950

МАНГАЛ

Люля-кебаб из картофеля 200 г	260
Шампиньоны на углях 200 г	390
Шашлык из курицы 180 г	540
Люля-кебаб из курицы 180 г	560
Шашлык из свинины 180 г	640
Шашлык из бараньих “семечек” 200 г	650
Овощи на мангале 300 г	720
Люля-кебаб из телятины 180 г	730
Форель 200 г	780
Люля-кебаб из баранины 180 г	790
Дорадо 220 г	820
Шашлык из баранины 180 г	850
Каре ягнёнка 200 г	980
Стейк из сёмги 200 г	1680
Шашлык из сёмги 200 г	1680
Шашлык из осетрины 200 г	1950

47

Большая ошибка за грузинским столом есть соус сациви ложкой. Это такой же моветон, как резать котлету ножом. Правильно поступает тот, кто берет на вилку немного мамалыги и обмакивает ее в соус. Как говорится, «ложкой не едят сациви, ложкой не едят харчо».

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

Хачапури “Ачма” Ачма - многослойная с сыром 250 г	420
Хачапури по-Аджарски с яйцом Аджарский (Ачарули/Аджарули) - в форме лодки с сыром, маслом и яичным желтком в середине 350 г	460
Хачапури со шпинатом хачапури с сыром, зеленью и шпинатом 400 г	520
Хачапури по-имеретински Имеретинский (Имерули) - самая популярная форма, приготовленная из теста, настоянного на дрожжах и белом имеретинском соленом сыре 400 г	510
Хачапури слоёный с сыром 400 г	530
Хачапури по-Мегрельски Мегрельский (Мегрули) - похож на имеретинский, но с добавлением сверху сыра 450 г	570
Лобиани 400 г	320
Кубдари хачапури из сдобного теста с мясной начинкой 350 г	590
Лаваш тонкий 180 г	130
Лаваш 150 г	90

47

Слово хачапури состоит из двух слов: творог и хлеб. Его готовят из муки и воды для теста и творожного сыра, который, в свою очередь, делают из оставшейся от производства сыра сыворотки.



ДЕСЕРТЫ

ТОРТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	550
<small>Уточняйте наличие у своего официанта. Мы готовим домашние торты в ограниченном количестве, для того чтобы подавать вам только свежее.</small>	
Пирожное “Шу” 1 шт	150
Пахлава 1 шт	340
Тирамису 1 шт	490
Ореховое пирожное 1 шт	390
Фруктовая тарелка 1000 г	1200

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Кутья 250 г	340
Утка запечённая с фруктами 1 кг	2600
Баранья лопатка 1 кг	2800
Поросёнок молочный 1 кг	4600
Стерлядь запечённая 1 кг	4900
Стерлядь фаршированная 1 кг	5900
Огненный фуникулёр 1200/1000 г	6300
Осетровый грот 1200/1000 г	10500
Фруктовая ваза 1,5 кг	1900
Ягоды в ассортименте <small>голубика, ежевика, клубника, малина, красная смородина 100 г</small>	700