#### ткемали

#### PECTOPAH

«Ткемали» — это рестораны с тёплой, душевной атмосферой, в которые приходят семьями, отмечают праздники, проводят важные события, деловые встречи или просто наслаждаются любимыми блюдами.

Уютный интерьер, внимательный сервис и кухня, в которую влюбляешься с первого раза — всё это мы создали с одной целью: чтобы вам хотелось возвращаться к нам снова и снова.

Наше меню — это гастрономическое путешествие по всему Кавказу. Здесь вы найдёте не только традиционные грузинские блюда, но и наши фирменные эксклюзивные позиции: горные супы, долму из молодых виноградных листьев, гюрзу и дюшбару ручной лепки, царский слоеный шашлык, хан-кебаб из говяжьей печени и садж из разных видов мяса.

Мы особенно гордимся качеством продуктов: закупаем только лучшее. Ничего не храним в заморозке, и все готовим «из-под ножа» так, как принято дома.

Соус ткемали для нас варит мама одного из поваров из настоящей дикой сливы в Тбилиси — его вкус невозможно перепутать ни с чем, он с особой любовью, от мамы.

Помидоры в наших блюдах — только элитного юсуповского сорта из Узбекистана. Каждый плод проходит ручной отбор.

Мясо и сыры мы закупаем у проверенных фермеров, а дагестанских ягнят для корейки отбираем на аукционе.

Мангал – это сердце каждого ресторана «Ткемали». Здесь блюда готовятся на открытом огне, на ароматных берёзовых углях.

Винная карта собрана из лучших винных домов Грузии — от Рачи до Аджарии — и отмечена винными премиями. У нас вы найдёте настоящую чачу, фруктовые дистилляты и авторские коктейли с кавказскими акцентами.

На десерт предлагаем фирменные торты и домашние сладости из нашей кондитерской.

Каждый год в сезон мы варим варенье из сезонных ягод и фруктов, которое можно забрать с собой.

Дополняют атмосферу ресторанов работы Антона Тотибадзе — художника из известной грузинской династии. Его картины, созданные специально для «Ткемали», наполняют пространство теплом и вдохновением. Оригиналы его работ висят во всех наших ресторанах. Обязательно рассмотрите их повнимательнее, в каждой вы найдете детали, которые вызовут улыбку.

Если вы ищете место для банкета, свадьбы, дня рождения или семейного ужина, мы с радостью всё организуем. Все банкетные залы ресторанов «Ткемали» можно найти на сайте tkemalievent.ru

У нас красиво, вкусно и по-настоящему душевно.

«Ткемали» — когда хочется тепла.







#### ОВОЩНОЕ АССОРТИ

MIXED VEGETABLES



1200₽

2100₽ 840 г 20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS

100r 300₽ Огурцы Cucumbers

Помидоры узбекские 100 г 380₽

Редис 100 - 280₽

Radish Болгарский перец 100 г 280₽

Bell pepper Чили зеленый 100 - 320₽

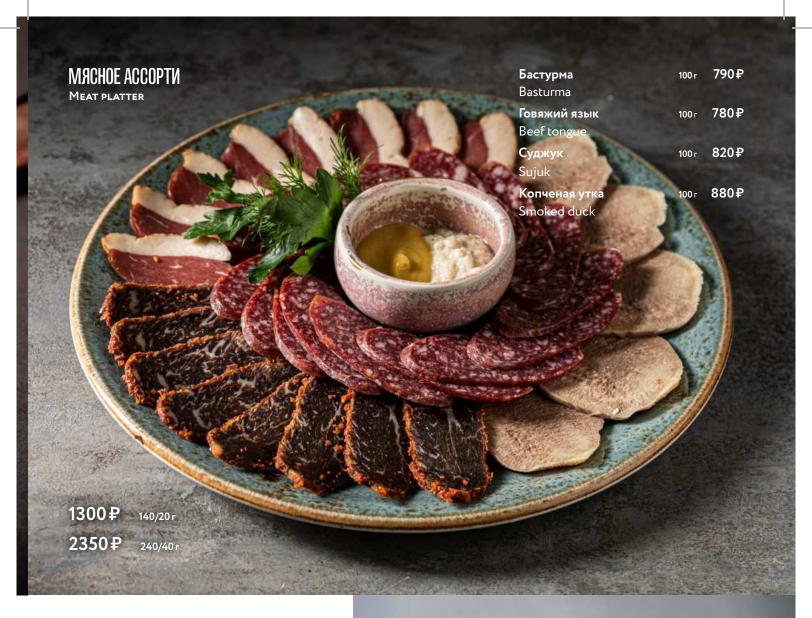
Green chili

**в** АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ



980₽

480 г





Gurian cabbage Соленые огурцы 100 г 250₽ Pickled cucumbers Соленые помидоры 100 г 300₽ Pickled tomatoes Чеснок 100 - 320₽ Garlic 100 г 630₽ Джонджоли Jonjoli Черемша 100 г 320₽ Wild garlic Острый перец 100 - 450₽ Pepper

100r **220₽** 

Гурийская капуста









20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS









690₽

200/50 г



950₽ <sub>200/50</sub>г

# CAЛATЫ SALADS

#### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

на выбор: с орехами, маслом, сметаной

**GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD** (with a choice of: nuts, olive oil and sour cream)



830₽ <sub>250 г</sub>

#### САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALTED SALMON SALAD



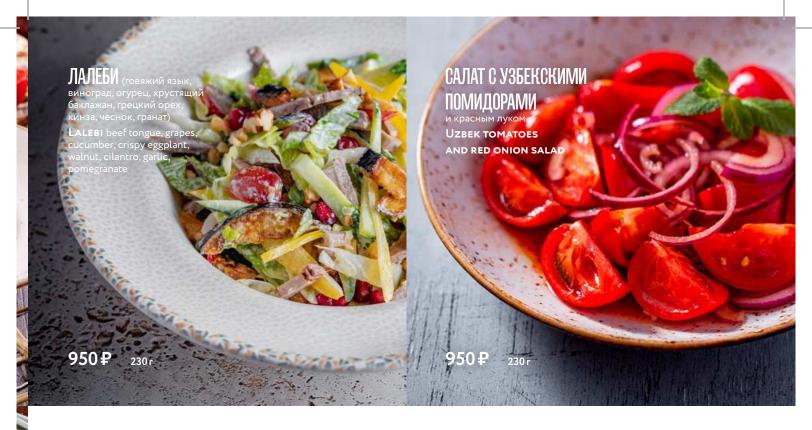
САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ и яблоками

CHICKEN LIVER SALAD with apples



950₽ 210r







**с куриным шашлыком** I chicken shashlik 960₽ с лососем на мангале I grilled salmon 1400₽ 230 г 1190₽ с креветками I shrimps 210 г

#### ЗАПЕЧЕННЫЙ САЛАТ СО СВЕКЛОЙ

GRILLED BEETROOT SALAD with cremette cheese



750₽

210 г



#### **© САЛАТ НА МАНГАЛЕ**

(помидор, баклажан, перец, зелень, лук)

**GRILLED VEGETABLES** SALAD (tomatoes, eggplant, bell pepper, greens, onion)



810₽

200г

# CУПЫ | SOUPS

20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS



650₽ 300/30г

#### КЮФТА-БОЗБАШ из баранины и говядины

LAMB AND BEEF KUFTA BOZBASH



980₽ 350r

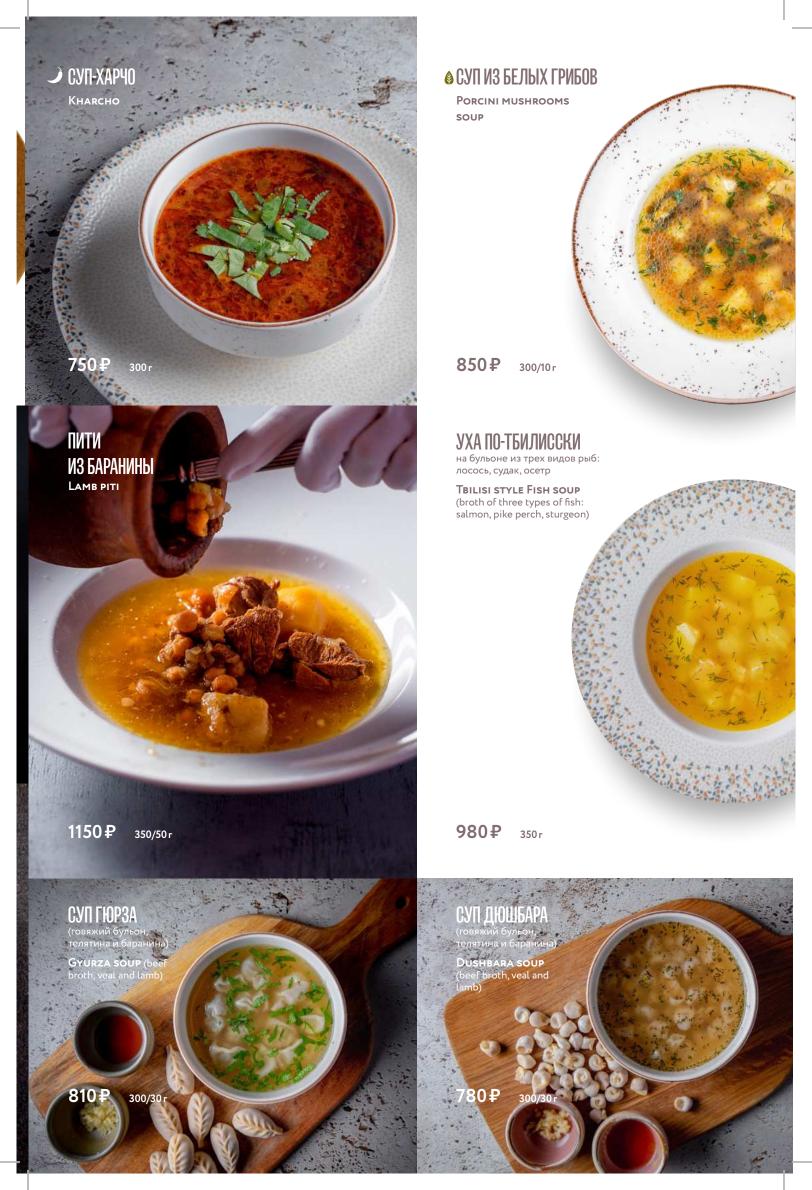
#### ХАШЛАМА ИЗ ЯГНЕНКА

LAMB KHASHLAMA



1200₽ 400r







#### МЧАДИ

с сыром сулугуни и соусом ткемали

#### GEORGIAN

CORNBREAD MCHADI

with sulguni cheese and tkemali sauce



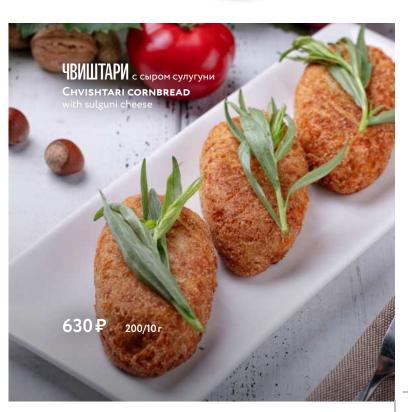
660₽

160/80/50 г

20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS



#### ТОНКИЙ ЛАВАШ

LAVASH THIN FLATBREAD







# TECTO | PASTRY

КУТАБ



**с телятиной** I veal 310₽ 70/50 г **с бараниной** I lamb 310₽ 70/50 г с сыром I cheese 290₽ 70/50 г 🐧 с зеленью I greens 290₽ 70/50 г 👸 с лобио I lobio 70/50 г 290₽ \delta с грибами I mushrooms 290₽ 70/50 г

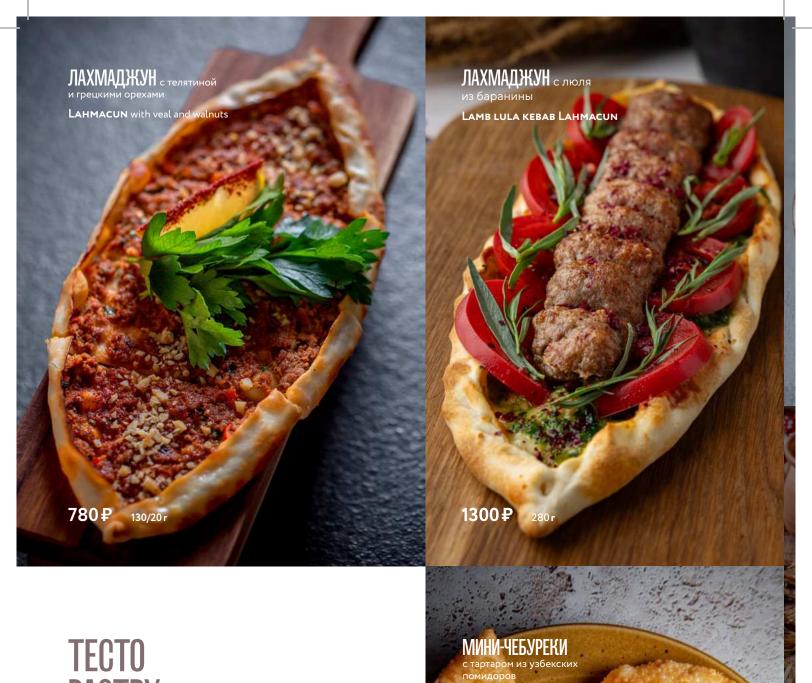
**ЧЕБУРЕК** с говядиной /бараниной

CHEBUREK with beef or lamb

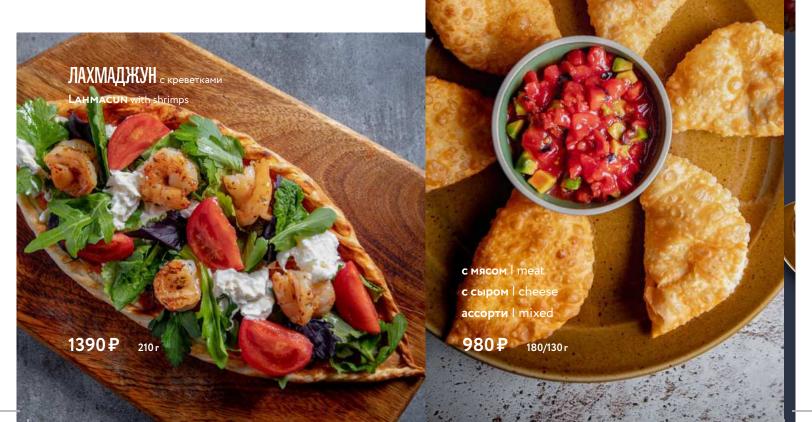


**420₽** 120 г

1шт



# TECTO PASTRY



MINI CHEBUREK nd uzbek tomato tartare





20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS

#### КВЕРИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

KVERI WITH HOMEMADE CHEESE

## МИНИ-ХИНКАЛИ с телятиной в сливочно-перечном соусе

VEAL MINI-KHINKALI with creamy peppercorn sauces



160₽ 100 г 1шт



700₽ 260 г

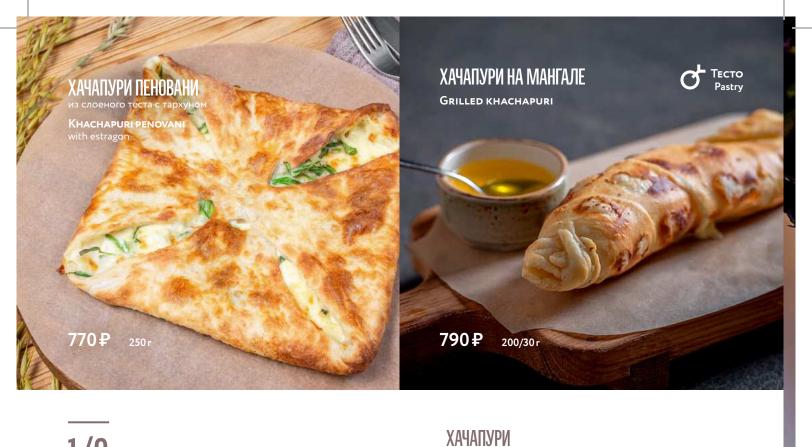
#### ЖАРЕНЫЕ ХИНКАЛИ

с говядиной, бараниной или курицей

FRIED KHINKALI with beef, lamb or chicken



160₽ 90г 1шт



ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MIGRELIAN KHACHAPURI

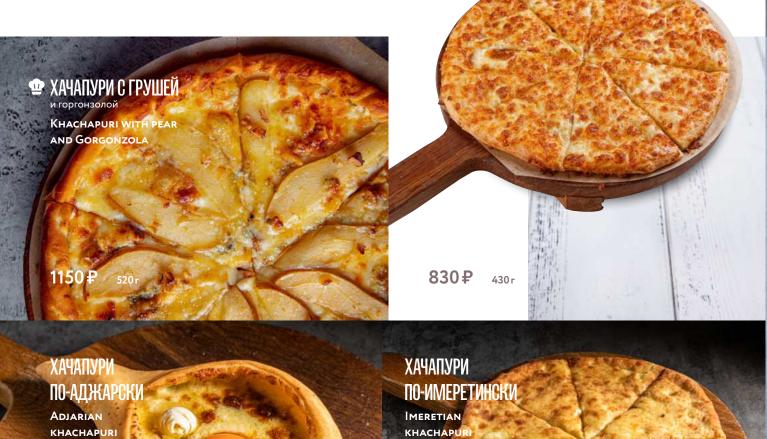
1/2

750₽

370 г

ЗАКАЖИТЕ ПОЛОВИНУ ПОРЦИИ ЗА ПОЛЦЕНЫ

YOU CAN ORDER A HALF PORTION FOR HALF OF THE PRICE



870₽

430г







## **ЧКМЕРУЛИ** (цыпленок запеченный с чесночным соусом и пряными травами)

**CHKMERULI** (chicken roasted with garlic sauce with herbs)

ЧАШУШУЛИ из телятины (кусочки телятины тушеные с овощами и пряными травами)

**VEAL CHASHUSHULI** (veal stewed with vegetables and herbs)

#### **ТЕЛЯТИНА ПО-ГРУЗИНСКИ** с овощами

GEORGIAN STYLE VEAL with vegetables



1400₽



1150₽ 300г

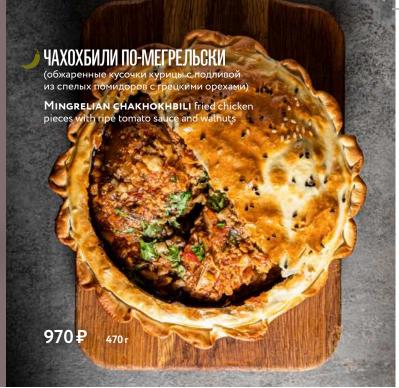


1200₽ 280г



# БЕФСТРОГАНОВ 1150₽





#### КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ **ИЛИ ТЕЛЯТИНЫ** с картофельным пюре

CHICKEN OR VEAL CUTLETS with mashed

potato

980₽ 180/200/50 г ЧАНАХИ (баранина тушеная в горшочке с баклажаном, помидорами, картофелем, болгарским перцем, травами и специями)

CHANAKHI IN A POT (pot lamb stew with vegetables, herbs and spices)



1150₽ 430г

**ЧАХОХБИЛИ** (обжаренные кусочки курицы с подливой из спелых помидоров)

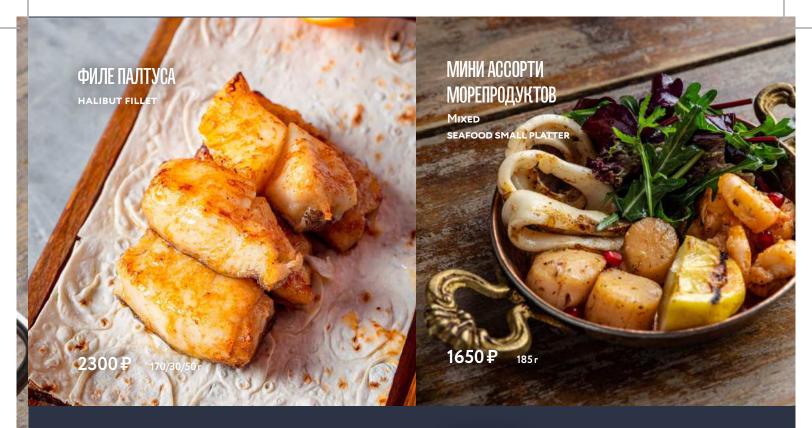
CHAKHOKHBILI (stewed chicken with fresh herbs and tomatoes)



930₽







ЛОСОСЬ Salmon



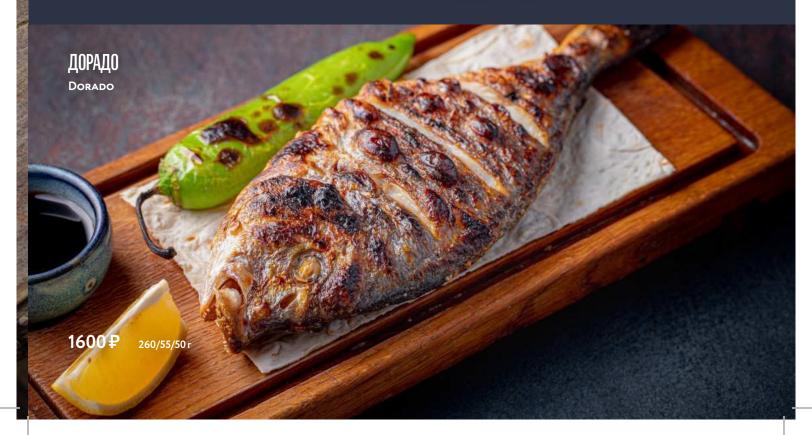
**2250₽** 180/20/50 r

СКУМБРИЯ

MACKEREL



**1250₽** 180 г





#### САДЖ НА КОМПАНИЮ

ассорти из мяса и овощей, приготовленных на мангале в специальной сковороде

#### SADJ FOR COMPANY

mixed meat and vegetables cooked on a grivll in a special frying pan

#### Из баранины I Lamb

**3250₽** 250/550 г

#### Из телятины I Veal

**3250₽** 250/550 г

### **Из курицы I Chicken 2900 ₽** 250/550 г

Добавьте мясо I Add Meat

курица l chicket	100 г	500₽
телятина I veal	100 г	900₽
6anaugua Hamb	100-	7/10 P

#### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

MIXED SHASHLIK PLATTER

МЫ МОЖЕМ
ПРИГОТОВИТЬ ЛЮБОЕ
АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
И ЗАСЕРВИРОВАТЬ
КАК НА ФОТО

Люля-кебаб из телятины, люля-кебаб из баранины, каре дагестанского ягненка, шашлык из телятины, шашлык из мякоти ягненка, шашлык из курицы, ассорти овощей

Veal lula kebab, lamb lula kebab, Dagestan rack of lamb, veal shashlik, lamb meat shashlik, chicken shashlik, mixed grilled vegetables

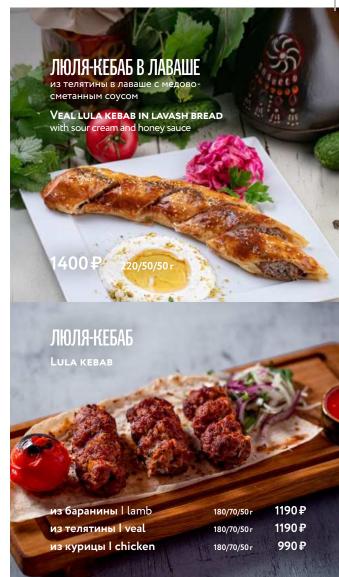
## ВЫРЕЗКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ на мангале с баклажаном

**GRILLED MARBLED TENDERLOIN** 

with eggplant



2620₽ 290/40 г





#### ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN VEAL SHISH KEBAB

#### «СЕМЕЧКИ» ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB RIBS

#### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN SHISH KEBAB



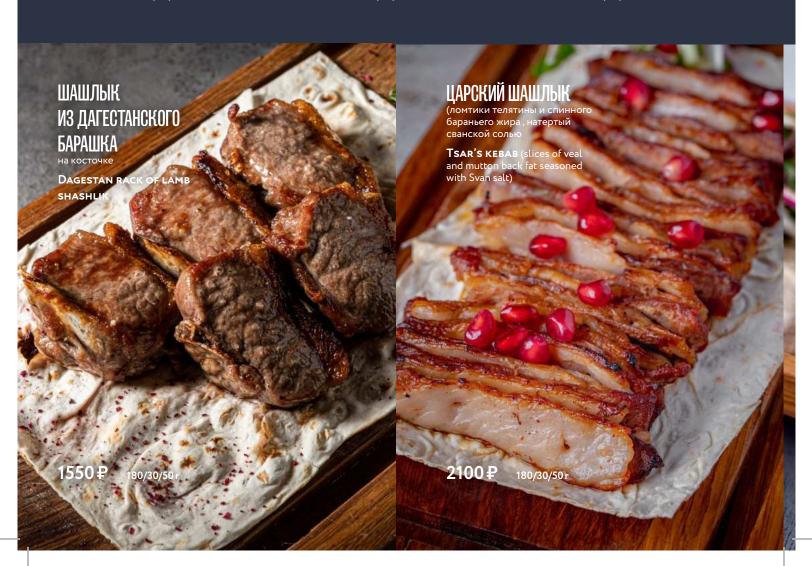




**1550₽** 180/30/50 г

990₽ <sub>180/30/50 г</sub>

**1050₽** 180/30/50 г







# 20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS







#### АССОРТИ ОВОЩЕЙ НА МАНГАЛЕ

MIXED GRILLED
VEGETABLES

860₽ 320/30/50r

100 г	360₽
100 г	360₽
100 г	480₽
100 г	380₽
100 г	250₽
100 г	400₽
100 г	330₽
	100 r 100 r 100 r 100 r



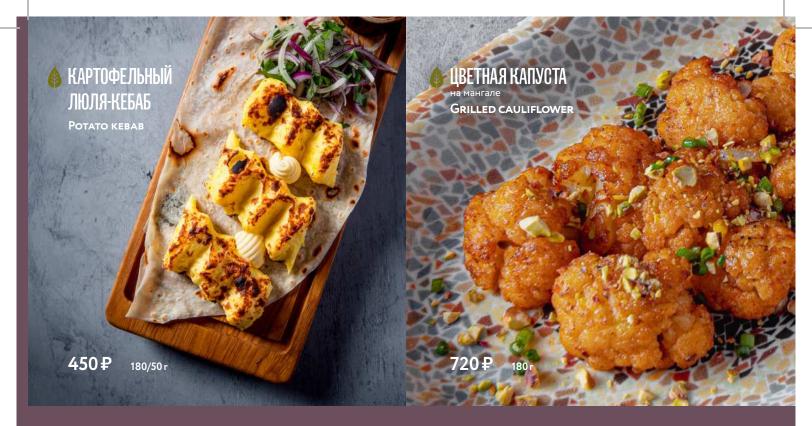
# 20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS

#### COYCH SAUCES

Tкемали из горных слив I Tkemali красный, зеленый или желтый red, green or yellow	50 r	220₽
Сацебели   Satsebeli	50 г	170₽
рузинская аджика I Adjika	50 r	220₽
<b>Чесночный</b> I Garlic	50 r	170₽
<b>Наршараб</b> I Narsharab	50 г	170₽
Перечный I Peppercorn	50 г	170₽



# ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Гречка с грибами и луком 200 г 480₽

Buckwheat with mushrooms and onion

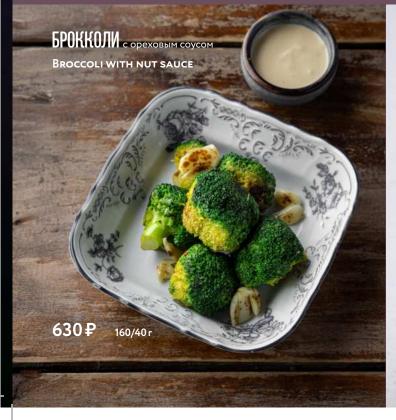
Картофельное пюре 200 г 390 Р

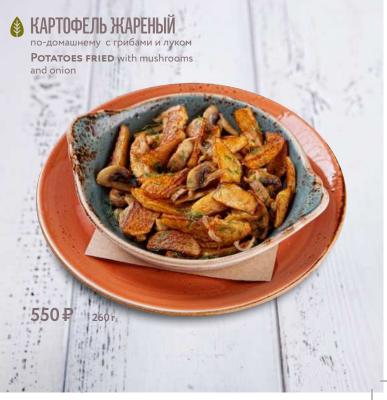
Mashed potatoes

**Рис жасминовый на пару** 180 г 380 ₽ Steamed jasmine rice

750

# ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ с зеленью и чесноком STEWED SPINACH with fresh herbs and garlic 750₽ 150 г





# ДЕСЕРТЫ из собственной кондитерской

# DESSERTS



# **ВАНИЛЬНЫЙ МАЦОНИ** с грецкими орехами и медом

VANILLA MATSONI with walnuts and honey



20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS

580₽







## **ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН** с ванильным мороженым

с ванильным морожены **CHOCOLATE FLAN** with vanilla ice cream



**720₽** 200 г

20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS







**ОРЕШКИ** со сгущенным молоком и грецким орехом WALNUT-SHAPED COOKIE «ORESHKI» with condensed milk and walnut 120₽ 1шт/30г

20%

Скидка на все блюда с 12:00 до 16:00 по будним дням

DISCOUNT FROM 12:00 TILL 16:00 ON WEEKDAYS

#### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

FRUITS PLATTER

1500₽

2700₽





# ДОМАШНЕЕ MOPOЖЕНОЕ Homemade ice cream

Ванильное I Vanilla	250
Фисташковое   Pistachio	250
Шоколадное I Chocolate	250
COPGET 6 Sorbets	
Малина I Raspberry	200
Манго I Mango	200
Черная смородина I Blackcurrant	200
Гранат I Pomegranate	200
K 4AHO for tea	
Bapeньe I Jam   [Варим сами] грецкий орех, айва, кизил, белая черешня, инжир, клубника, вишня walnut, quince, dogwood, white cherries, figs, strawberry, black cherry	450
Мед I Honey	250



# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

за **24** часа предзаказ



#### ПРАЗДНИЧНЫЙ ПЛОВ

С ПЕРЕПЕЛКАМИ (НА ВЫБОР: ГОВЯДИНА/БАРАНИНА)



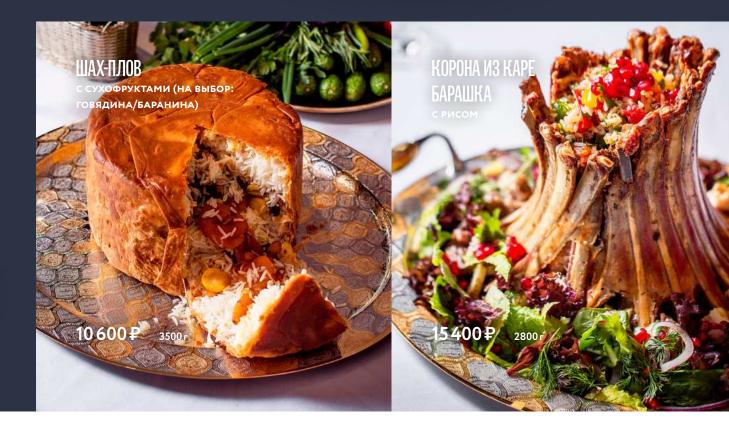
6360₽ 2500r
12190₽ 5000r

OPEXN
И СУХОФРУКТЫ

3700₽ 1100r









# ЗАКАЖИТЕ С СОБОЙ





Хинкали с бараниной/говядиной 90 г



Мини-хинкали с телятиной 300 г

560



Хачапури по-мегрельски 450 г



Хачапури по-имеретински  $450\,\mathrm{F}$ 

700



Хачапури пеновани 250 г



Кубдари с телятиной по-свански 500 г

720



Хачапури по-аджарски 340г



Кутаб с лобио 90 г

230





Кутаб с сыром 60 г



Кутаб с зеленью 90 г



Чебурек с бараниной/говядиной 90г



Мини-чебуреки 150/130 г

780



680 Гюрза 200г



Дюшбара 70 г 620