



# БИДЖО

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ  
БИСТРО

Москва, ул. Профсоюзная, д. 15

+7 499 393 33 43, +7 925 325 15 15

WWW.BISTROBIDJO.RU



## Супы



<b>Куриный суп</b> Домашний суп с курицей	350	395.-
<b>Чихиртма</b> Грузинский густой куриный суп	350	415.-
<b>Грибной крем-суп</b> Суп-пюре из грибов со сливками. Подаётся с сухариками	250	455.-
<b>VEG Тыквенный крем-суп</b> Полезный суп-пюре из тыквы. Подаётся с сухариками	250	455.-
<b>Борщ</b> Классический борщ со свеклой, говядиной и укропом. Подаётся со сметаной	350	475.-
<b>Харчо</b> Пряный суп из говяжьей грудки	<b>HIT</b> 350	525.-
<b>Бозбаш</b> Густой, наваристый суп из баранины, который долго томится на тихом огне	<b>NEW</b> 350	585.-
<b>Чакапули</b> Душистый суп из ягнёнка, томлённого в белом вине с ткемали и тархуном	280	665.-
<b>Хаш</b> Подаётся с армянским лавашом, чесноком, молоком и чачей 50 мл	600	695.-

## МЕНЮ



## Свежая выпечка



<b>VEG Лобиани</b> Грузинский пирог с красной фасолью и специями	500	495.-
<b>Хачапури «Пеновани»</b> Вкуснейший пирог из слоёного теста и грузинского сыра	240	425.-
<b>Хачапури по-имеретински (имерули)</b> Домашний рецепт нежного теста и рассольного имеретинского сыра	450	575.-
<b>Хачапури по-мегрельски (мегрули)</b> Ещё больше сыра: в мегрельских лепёшках начинка не только внутри, но и поверх лепешки	450	615.-
<b>Хачапури по-аджарски (аджарули)</b> <b>HIT</b> Восхитительные «лодочки» с сыром, сырым яйцом и кусочком масла – это очень вкусно и питательно!	330	555.-
<b>Хачапури по-царски</b>	550	655.-
<b>Хачапури со шпинатом и сыром</b>	450	595.-
<b>VEG Мчади</b> Кукурузная лепешка	90	195.-
<b>Чвиштари</b> Кукурузная лепешка с сулугуни или копченым сулугуни	135	255.-
<b>VEG Лаваш</b>	150	110.-



## Хинкали и не только



<b>Хинкали «Калакури» (традиционные)</b> <b>HIT</b> Говядина, свинина	90	90.-
<b>Хинкали</b> / говядина	90	95.-
<b>Хинкали</b> / баранина	90	110.-
<b>Хинкали «Горец»</b> Старинный рецепт: Рубленая баранина, тесто из муки 1-го сорта	90	120.- <b>ORIGINAL</b>
<b>Хинкали</b> / сыр	70	90.-
<b>VEG Хинкали</b> / грибы	80	95.-
<b>Хинкали поджарить</b>	1 шт.	+20.-
<b>Чебурек</b> / сыр	120	280.-
<b>Чебурек</b> / говядина со специями	140	295.-

# Салаты



<b>VEG</b> Ацецили	200	485.-
Баклажаны, перец болгарский, паста из грецких орехов с зеленью и специями из Грузии		
Салат «Биджо»	200	535.-
Запечённые баклажаны, сыр фетакса, свежие томаты, тархун, кинза, базилик, гранатовые зёрна, заправленные соусом «наршараб»		
<b>HIT</b> Тбилиси	200	545.-
Нежнейшая куриная печень, салат микс, бальзамико, апельсин, медово-горчичный соус		
<b>VEG</b> По-домашнему (из свежих овощей)	250	485.-
Огурцы, томаты, зелень, лук красный, оливковое масло		
<b>VEG</b> По-грузински	250	525.-
Огурцы, томаты, зелень и красный лук, приправленные орехово-уксусным соусом		
Греческий	250	545.-
Томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, фетакса, оливковое масло		
Теплый салат с телятиной	250	725.-
Салат микс, прожаренная молочная телятина, гренки, вяленые томаты, стебель сельдерея, перец болгарский, пармезан и кедровые орешки, заправленные кисло-сладким соусом		
Цезарь с курицей	220	565.-
Куриное филе, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан		
Цезарь с креветками	220	645.-
Креветки тигровые, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан		
<b>NEW</b> Батуми	250	525.-
Говяжий язык отварной, болгарский перец, огурец, черри, красный лук, соль, чёрный перец, оливковое масло, сок лимона		



# Тарячие закуски



Помидоры с сыром, жаренные на кеци	200	495.-
Шапочки шампиньонов, запечённые с сыром на кеци	200	495.-
Шапочки шампиньонов, запечённые с телятиной на кеци	200	595.-
Долма	200/30	595.-
Фарш из говядины и свинины в виноградных листьях. Подается со сливочным соусом		
Кучмачи на кеци	200	575.-
Варёные говяжьи легкие, сердце и печень мелко нарезаются и прожариваются с кусочками говядины, луком и грузинскими специями. Подаются с гранатовыми зёрнами на кеци		

# Европейская кухня



Паста Карбонара	250	665.-
Бефстроганов из телятины	300/150	685.-
Телятина в сливочном соусе с картофельным пюре		

# Холодные закуски



<b>VEG</b> Ассорти из свежей зелени	120	450.-
Реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)		
<b>VEG</b> Овощной букет «по-грузински»	400	775.-
Розовые помидоры, огурцы, реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)		
<b>VEG</b> Пхали из свеклы	120	455.-
Грузинское угощение из свёклы, зелени, специй, чеснока и орехов		
<b>VEG</b> Лобио зелёное с орехами	120	435.-
Зелёная фасоль, грецкий орех, грузинские специи, сладкий лук, гранатовые зёрна		
<b>VEG</b> Пхали из шпината	120	485.-
Полезная, постная, вкусная холодная закуска со шпинатом, орехами и традиционными специями		
<b>VEG</b> Ассорти из пхали	300	1095.-
Баклажаны с орехами – 75г, свёкла с орехами – 75г, шпинат с орехами – 75г, фасоль зелёная с орехами – 75г, гранатовые зёрна		
<b>VEG</b> Рулетки из баклажанов, фаршированные ореховой начинкой	<b>HIT</b> 150	525.-
<b>VEG</b> Аджапсандали	200	575.-
Это вкуснейшее блюдо из баклажанов, тушённых с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью		
<b>HIT</b> Сациви	220	565.-
Сваренное в душистом бульоне филе курицы в пряном ореховом соусе. Грузины традиционно сациви едят вместе с гоми.		
Сыр имеретинский	150	365.-
Сыр сулугуни молочный	150	395.-
Сулугуни копчёный	100	395.-
Ассорти грузинских сыров	300	795.-
Сыр сулугуни, сулугуни копченый, сыр имеретинский, чечил копченый, орехи грецкие		
<b>VEG</b> Капуста «по-гурийски»	150	345.-
Капуста в свекольном маринаде. Обильно сдабривается острым перцем, семенами кориандра. Яркий цвет капусте придает свекла.		
<b>VEG</b> Соленья из бочки	300	495.-
Ассорти из солений		
<b>VEG</b> Джонджоли	120	475.-
Джонджоли – нераспустившиеся соцветия джонджолевого дерева. Одно из самых специфических блюд в грузинской кухне. Засоленные в бочке с добавлением особых специй, приправленные растительным маслом и луком, джонджоли – необыкновенно вкусная закуска! Король среди солений в Грузии!		
Селёdochка под водочку	200	395.-
Сельдь слабого посола с отварным картофелем, луком и зеленью		
Язык говяжий отварной	100/10	495.-
Подается с хреном		
Мясное ассорти	250	1290.-
Рибай сыровяленый, бастурма, варёный говяжий язык, хамон, сыровяленая свиная шейка		
Рыбное ассорти	210/50/20	1690.-
Осетрина х/к, тунец х/к, сёмга х/к, лимон, маслины		
Сёмга с/с	120/20/15	765.-
С лимоном и маслинами		
<b>VEG</b> Оливки, маслины	100	395.-

**ORIGINAL**



# Бургеры



Биг «БИДЖО» / курица	270	585.-
подается с картошкой фри и сырным соусом с аджикой		
Биг «БИДЖО» / говядина	270	635.-
подается с картошкой фри и сырным соусом с аджикой		

# Горячие блюда

<b>VEG</b>	<b>Лобио из красной фасоли в глиняном горшочке</b> Разваренная красная фасоль с обжаренным луком и ароматными грузинскими специями. Подается с соленьем	300	485.-
<b>VEG</b>	<b>Оджахури с грибами на кеци</b>	270	445.-
	<b>Оджахури со свиной шейкой на кеци</b> Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с луком и картошкой, заправленные чесночным соусом с кинзой	300	565.-
	<b>Оджахури с телятиной на кеци</b> Крупные куски телятины, обжаренные в масле с луком и картошкой, заправленные чесночным соусом с кинзой	300	665.-
	<b>Чанахи</b> Баранина в глиняном горшочке, томленная на тихом огне с баклажанами, томатами и болгарским перцем	350	645.-
	<b>Цыплёнок-табака на кеци</b> Цыплёнок-табака – это обжаренный вариант грузинского блюда с правильным названием "цыплёнок-тапака". Тапака – это название специальной сковороды, в которой готовится цыплёнок под крышкой-гнетом	1шт./230	735.-
	<b>«Чкмерули» на кеци</b> Жареный цыплёнок в сливочном соусе с чесноком и приправами	1шт./420	795.-
	<b>Креветки на кеци</b> Креветки в сливочном соусе с чесноком и приправами	350	895.-
	<b>Остри</b> Нежная и сочная говядина, тушённая с луком, свежими томатами, и зеленью	250	545.-
	<b>Телятина «по-царски» на кеци</b> Молочная телятина, тушённая с шампиньонами, свежими томатами и фирменным соусом	250	655.-
	<b>Телятина, томлёная в Саперави</b> Блюдо, приготовленное по старинному грузинскому рецепту, происхождение которого из региона Кахети. Нежная и сочная телятина тушится в вине Саперави и говяжьим бульоном, добавляется лук и чёрный перец. Подается на кеци	350	895.-
	<b>Харчо по-мегрельски</b> Молодая говядина, тушённая с луком, с добавлением грецких орехов и кукурузной муки, хмели и уцхо сунели, молотого кориандра из Грузии, имеретинского шафрана и жгучего красного перца	250	595.-

# Тарниры

<b>VEG</b>	<b>Картофельное пюре</b>	150	295.-
<b>VEG</b>	<b>Картофель по-деревенски</b>	150	300.-
<b>VEG</b>	<b>Картофель фри</b>	150	315.-
<b>VEG</b>	<b>Картофель по-домашнему</b>	200	375.-

# Соусы

<b>VEG</b>	<b>Ткемали</b>	50	100.-
<b>VEG</b>	<b>Сацебели</b>	50	100.-
<b>VEG</b>	<b>Наршараб</b>	40	120.-
<b>VEG</b>	<b>Аджика красная</b>	30	100.-
	<b>Сметана</b>	60	85.-
	<b>Сметанно-чесночный соус</b>	60	100.-
	<b>Баже</b> Из грецких орехов со специями из Грузии	100	245.-

# Мясо птицы на углях

<b>Люля-кебаб / курица</b>	200	545.-
<b>Шашлык из курицы</b>	200	535.-
<b>Шашлык из индейки</b>	200	545.-

# Мясо на углях

<b>Люля-кебаб / свинина и телятина</b>	200	665.-
<b>Люля-кебаб / баранина</b>	200	695.-
<b>Люля-кебаб / телятина</b>	200	725.-
<b>Шашлык из бараньих рёбрышек</b>	220	675.-
<b>Шашлык «бараньи семечки»</b>	220	565.-
<b>Шашлык из свиной шейки</b>	200	655.-
<b>Шашлык из баранины (седло)</b>	180	825.-
<b>Шашлык из телятины</b>	180	925.-
<b>Корейка ягнёнка</b>	3 шт./200	935.-
<b>Ассорти из шашлыков «БИДЖО»</b> Баранина (седло) - 180г, свиная шейка - 200г, бараньи рёбрышки - 220г, курица - 200г, люля-кебаб телятина - 200г, люля-кебаб баранина - 200г, молодой картофель - 200г, набор соусов (аджика, сацебели, ткемали)	1400	4290.-

# Рыба на углях

<b>Форель</b> Подается с овощами на углях	1 шт./220	890.-
<b>Дорадо</b> Подается с овощами на углях	1 шт./250	990.-
<b>Сибас</b> Подается с овощами на углях	1 шт./250	990.-
<b>Стейк из сёмги</b> Подается с овощами на углях и лимоном	1 шт./180	1390.-
<b>Креветки на углях</b> Подаются с фирменным соусом	140	890.-
<b>Ассорти из рыбы на углях "Фиш- Фиеста"</b> Стейк сёмги, дорадо, сибас, форель с молодой картошкой, лимоном и набором соусов (наршараб, сацебели, ткемали)	1100	4290.-

# Овощи на углях

<b>VEG</b>	<b>Молодой картофель на углях</b>	230	415.-
<b>VEG</b>	<b>Шампиньоны на углях</b>	150	485.-
<b>VEG</b>	<b>Овощной микс на углях</b>	150	565.-

# Закуски к пиву

<b>VEG</b>	<b>Гренки чесночные</b> Подаются со сметанно-чесночным соусом	120/30	295.-
	<b>Бастурма</b> Вяленая телячья вырезка в оболочке из красного перца и шафрана	100	495.-

# Горячие напитки



## Чай

	г	₹
Черный	500	475.-
Зеленый	500	465.-
Нахальный фрукт	500	515.-
Клюквенный	500	555.-
Имбирный	500	595.-
Облепиховый	500	545.-
Молочный улун	500	495.-
Ягодный	700	545.-
Малиновый	500	595.-
Чабрец		75.-
Мята		75.-
Жасмин		75.-



## Кофейные напитки

	г	₹
Эспрессо	60	245.-
Эспрессо двойной	120	325.-
Кофе по-восточному	60	215.-
Кофе по-восточному двойной	120	325.-
Американо	160	315.-
Капучино	150	365.-
Латте	250	395.-
Какао		
Горячее какао	350	295.-



# Холодные напитки

## Молочные коктейли

	г	₹
Ванильный	350	475.-
Шоколадный	350	525.-
Клубничный	350	555.-



## Свежевыжатые соки

	г	₹
Апельсиновый	200	390.-



## Минеральные воды

	г	₹
<b>Бакуриани</b> Минеральная негазированная вода из Грузии	500	335.-
<b>Боржоми</b> Минеральная газированная вода из Грузии	500	345.-
<b>Саирме</b> Грузинская натуральная питьевая негазированная вода	500	335.-
<b>Набеглави</b> Минеральная газированная вода из Грузии	500	335.-

## Фирменные напитки

	г	₹
Морс клюквенный	200	150.-
	1000	595.-
Сок «Pago», «Rich» в ассортименте	200	275.-
Кола	330	315.-
Лимонад «Натахтари» в ассортименте Тархун, Дюшес, Саперави, Фейхоа, Крем-Сливки, Барбарис	500	295.-

## Домашние лимонады

	г	₹
Освежающая мята	1000	695.-
Цитрус	1000	775.-
Малина с базиликом	1000	845.-
Тархун	1000	795.-
Малина-маракуйя	1000	850.-

# Десерты

	мл	₹
Пончик домашний с заварным кремом <b>hit</b>	100	245.-
Шоколадный фондан	100/50	445.-
Тающий шоколад (фр. fondant au chocolat) - идеальный десерт для любителей шоколада. Подаётся с шариком ванильного мороженого		
Тирамису	110	495.-
<b>VEG</b> Тарталетка малиновая	92	415.-
Мёд	50	245.-

	мл	₹
Наполеон домашний	140	545.-
Медовик	140	385.-
Варенье в ассортименте (вишня, белая черешня, грецкий орех, инжир, абрикос)	140	345.-
Мороженое в ассортименте (ваниль, клубника, шоколад)	50	140.-
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)	1500	2990.-

При самовывозе предоставляется скидка -15%

В будние дни с 12.00 до 16.00 – скидка 15%

Именинникам в День рождения и 6 дней после – скидка 7%

Скидки не суммируются.

За обслуживание компании свыше восьми человек к счёту добавляется 10%  
Окончательное решение о размере скидок остаётся за администратором «Биджо»

Данный материал является информационным. Подробности уточняйте у персонала.