

БАТОНО

Х • И • Н • К • А • Л • И

ჩვენთვის

Меню

გათარჯობა

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 190 г. **440.-**
Салат из свежих огурцов, томатов и красного лука, с добавлением стручкового перца, приправленный ароматной зеленью, грецким орехом и капелькой уксуса. Приправлен ароматным маслом

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 190 г. **510.-**
С пряными травами, свежими томатами, сливочным сыром, семечками подсолнуха, под фирменной заправкой

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И КОПЧЁНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 180 г. **490.-**
Заправляется домашним майонезом

САЛАТ «ТБИЛИССКИЙ» 200 г. **470.-**
Микс салата с шашлыком из курицы, спелыми томатами, подкопчённым болгарским перцем, жареными шампиньонами, колечками красного лука и зеленью, заправленный фирменным соусом

САЛАТ БАБУШКИ НИНО 200 г. **530.-**
Салат из отварного языка, жареных грибов, маринованных огурцов, красного лука и свежих томатов, под пряным соусом на основе оливкового масла

АЦЕЦИЛИ 200 г. **480.-**
Салат из запечённой курицы, баклажана, сладкого перца, красного лука, граната, мелкорубленной зелени, молотого грецкого ореха. Заправка на основе оливкового масла

ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИНОГО ШАШЛЫКА С КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ 200 г. **510.-**
Микс салатных листьев, свежие томаты, куриный шашлык, копчёный сулугуни, яйцо, заправка на основе оливкового масла с ароматными травами

БАТУМСКИЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 180 г. **690.-**
Тёплый салат с тигровыми креветками, кальмарами, с обжаренным картофелем, томатами черри, красным редисом, сельдереем, красной икрой и соусом «Цитронет»

ОЛИВЬЕ ОТ ШЕФА 200 г. **490.-**
Обжаренное бедро цыпленка на мангале, отварной язык, запечённая буженина, зелёный горошек консервированный, картофель, солёные и свежие огурцы, морковь, перепелиное яйцо, красная икра, тигровая креветка, соус на основе домашнего майонеза, зелень

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 195 г. **430.-**

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» 180 г. **410.-**
Классический греческий салат с фирменной заправкой

САЛАТ НА УГЛЯХ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ 190 г. **630.-**
Стейк из телятины, гриллированные томаты, болгарский перец, баклажаны, микс салатных листьев. Заправляется фирменным соусом и кремом Бальзамик.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ
- С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 205 г. **490.-**
- С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 185 г. **670.-**

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 180 г. **610.-**
Со свежими томатами черри, салатом романо. Заправляется оливковым маслом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НА 2-3 ПЕРСОНЫ <i>Ассорти из холодных закусок - аджапсанда, сациви из курицы, свежесваренные сыры сулугуни и имеретинский, бадриджани с ореховой пастой, рулеты из сладкой цицаки фаршированные сырным кремом, ассорти пхали. Подается с горячим пури и пряными травами</i>	580 / 130г	940.-
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА	80г	630.-
ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	80г	640.-
МАСЛЯНАЯ РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	80г	570.-
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА <i>Лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения, лосось холодного копчения. Подается с лимоном, маслинами и зеленью</i>	180 / 30 / 15г	1200.-
КАЗЫ	80г	510.-
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	100г	290.-
БУЖЕНИНА	100г	370.-
ОТВАРНОЙ ЯЗЫК	100г	540.-
ИНДЕЙКА ПОДКОПЧЕННАЯ НА ГРИЛЕ	80г	470.-
РОСТБИФ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ФИРМЕННЫМ СОУСОМ <i>Подается с тостами из французского багета</i>	90 / 30 / 30г	670.-
МЯСНОЕ АССОРТИ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ИЗ ХРЕНА И ГОРЧИЦЫ <i>Отварной говяжий язык, куриный рулет с аджикой и грецким орехом, буженина, подкопченнная индейка, казы</i>	250 / 30 / 30г	1150.-
АССОРТИ САЛА <i>Сало солёное с чесночком, копченая свиная грудинка, сало с травами и перцем чили, варёно-копчёное сало, чеснок, горчица</i>	200 / 30г	470.-
ДОМАШНИЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ <i>Сыр сулугуни, сыр домашний, сулугуни копченый. Подается с грецким орехом, мёдом и виноградом</i>	150 / 30 / 15 / 30г	570.-
ДОСКА ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ <i>Сыр пармезан, мон блю, альпенбургер, маасдам. Подается с грецким орехом, мёдом и виноградом</i>	160 / 30 / 15 / 30г	870.-
ДОСКА ЗАКУСОК К ВОДКЕ <i>Буженина, сало солёное с чесночком, домашние солёные грузди, солёные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный чеснок. Подается с горчицей</i>	310 / 30г	630.-
САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ <i>Нежные кусочки цыпленка, под ореховым соусом с грузинскими специями</i>	160г	410.-
СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ <i>Домашние солёные огурцы, томаты, маринованный чеснок, перец чили, капуста по-гурийски, аджапсали</i>	360г	530.-
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ <i>Спелые томаты, огурцы, редис, свежая зелень, болгарский перец, острый стручковый перец. Подается со сметанно-чесночным соусом</i>	340 / 30г	510.-
БАДРИДЖАНИ <i>Рулетики из баклажан с ореховой пастой, приправленные по особому рецепту</i>	160г	450.-
АССОРТИ ПХАЛИ <i>из свёклы / из шпината / из стручковой фасоли / из колупсы</i>	165г	410.-
АДЖАПСАНДАЛ <i>Традиционное овощное рагу из тушеных баклажанов с томатами, паприкой, репчатым луком, стручковым перцем и свежей зеленью</i>	250г	450.-
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ <i>Подается в баночке с маринованным луком, заправленным маслом с ароматом семечек, обжаренным картофелем с чесночком и перцем чили</i>	300 / 30 / 150г	420.-
РУЛЕТЫ ИЗ СЛАДКОЙ ЦИЦАКИ <i>Печёные перцы, фаршированные сырным кремом с чесночком и зеленью</i>	160г	520.-
МАЦОНИ	300г	190.-
ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ СО СМЕТАНОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУЧКОМ	100 / 30 / 30г	470.-
АЙРАНИ ОТ НАНИ	300г	210.-
ОЛИВКИ / МАСЛИНЫ	80г	470.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛЮЛЯРМА <i>Кебаб из говядины, завернутый в лаваш с томатным соусом, сыром сулугуни и печеными овощами</i>	300 г	610.-
ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ <i>Шляпки фаршированные сыром сулугуни</i>	200 г	530.-
ФАРШИРОВАННЫЕ ШЛЯПКИ <i>Запеченные шляпки шампиньонов с начинкой из грибов, цыпленка и сыра сулугуни</i>	200 г	550.-
ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ <i>Из цельной красной фасоли, обжаренной с луком, ароматными травами, по традиционному грузинскому рецепту. Подается с капустой по-грузински</i>	250 / 30 г	410.-
СВЕЖИЕ ТОМАТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ НА КЕЦИ	180 г	490.-
ЧАШУШУЛИ ИЗ ГРИБОВ	180 г	530.-

СУПЫ

ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ <i>Наваристый грузинский суп с говядиной, рисом, зеленью и пряными кавказскими специями</i>	300 г	490.-
УХА «БАТУМСКАЯ» С МИДИЯМИ <i>Ароматный рыбный бульон с тремя видами рыбы, мидиями, овощами и зеленью</i>	300 г	530.-
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ <i>Очень наваристый вкуснейший суп, подается с домашним солёным салом</i>	300 / 50 г	430.-
НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ	300 г	390.-
ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Ароматный бульон с говяжьей грудкой, речным луком, картофелем, зеленью</i>	400 г	580.-
ЧАНАХИ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ <i>Баранина, тушеная в ароматном наваристом бульоне с овощами</i>	450 г	590.-
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	300 г	380.-

ГАРНИРЫ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	150 г	390.-
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150 г	370.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	170.-
ШАМПИньОНЫ НА МАНГАЛЕ	150 г	430.-
ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	150 г	150.-
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ	150 г	210.-

СОУСЫ

БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ СОУС)	80.- 30 г
САЦЕБЕЛИ	
АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ КРАСНАЯ	
АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ ЗЕЛЕНАЯ	
ТКЕМАЛИ	
СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ГРУЗИНСКИМИ ПРИПРАВАМИ	
НАРШАРАБ	
МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ	
СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ	

ХИНКАЛИ

Грузинское блюдо, обладающее удивительным вкусом, неповторимым запахом и оригинальной формой

С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ	100 г.	95.-
С БАРАНИНОЙ	100 г.	120.-
С КАРТОФЕЛЕМ И КОПЧЁНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	100 г.	90.-
С МОЛОДЫМ СУЛУГУНИ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА С ГРУЗИНСКИМИ ТРАВАМИ	100 г.	120.-
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	100 г.	130.-
С ГРИБАМИ	100 г.	110.-
С ВИШНЕЙ	100 г.	90.-
ДЕТСКИЕ ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ	50 г.	45.-
КВАРИ <i>Грузинские вареники с нежным сыром сулугуни, подаются со сметаной</i>	4 шт. / 200 / 30 г.	350.-
ПАТАРА ХИНКАЛИ ИЗ БАРАНИНЫ В СОУСЕ «ОСТРИ»	270 г.	410.-
ПАТАРА ХИНКАЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ С СЫРАМИ ПАРМЕЗАН И ДОР-БЛЮ	230 г.	440.-

ХАЧАПУРИ

*Это «Сырный шедевр» грузинской кухни!
Его название происходит от слов «творог» (хачо) и «хлеб» (пури)*

ХАЧАПУРИ «БАТОНИ» <i>Фирменное открытое хачапури с мясом цыпленка и сыром</i>	465 г.	550.-
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ <i>Традиционный аджарский хачапури с начинкой из сыра сулугуни и яичным желтком</i>	320 г.	510.-
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ <i>Пирог из тонко раскатанного теста с сыром сулугуни внутри</i>	320 г.	510.-
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ <i>Пирог из тонко раскатанного теста с сыром сулугуни внутри и снаружи</i>	365 г.	540.-
ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	320 г.	440.-
ОТКРЫТЫЙ ХАЧАПУРИ С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ, РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ, СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	360 г.	570.-
ХАЧАПУРИ С ЦЫПЛЁНКОМ, ГРИБАМИ И КОПЧЁНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	340 г.	520.-
ХАЧАПУРИ «НА 3 УКУСА» <i>Имеретинский, гурийский, с тархуном</i>	180 г.	350.-
ПЕНОВАНИ <i>Хачапури из слоеного теста в виде конвертиков с сыром</i>	320 г.	510.-
ЛОБИАНИ <i>Хачапури с фасолью</i>	320 г.	410.-
КУБДАРИ <i>Мясной горный пирог с говядиной, овощами, зеленью и грузинскими приправами</i>	400 г.	530.-

ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА

КУТАБЫ С ГОВЯДИНОЙ	2 шт. / 150 г.	370.-
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	2 шт. / 150 г.	330.-
КУТАБЫ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	2 шт. / 150 г.	340.-
ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	2 шт. / 220 г.	430.-
ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ	2 шт. / 220 г.	390.-
ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ	2 шт. / 220 г.	390.-
ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	400 г.	410.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»	230 / 30 г.	120.-
ГРУЗИНСКИЙ ПУРИ	130 г.	70.-
ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ	100 г.	70.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧАШУШУЛИ <i>Телятина с томатами, луком, чесноком, зеленью и ароматными кавказскими специями</i>	270 г	670.-
КУЧМАЧИ <i>Традиционное грузинское блюдо из говяжьих потрохов с кавказскими специями, травами и гранатом</i>	230 г	530.-
ЧАХОХБИЛИ <i>Нежные кусочки хурицы, обжаренные с луком, свежими томатами и грузинскими специями</i>	270 г	550.-
ЧАКОНДРИЛИ <i>Ароматная говядина с пряными травами, томлёная в духовке со сливочным маслом и луком, под хлебной шапкой</i>	210 / 70 г	710.-
ЧКМЕРУЛИ <i>Запечённый ароматный цыплёнок под сливочно-чесночным соусом</i>	270 г	640.-
ЧАКАПУЛИ <i>Нежные кусочки баранины, тушённые в белом вине с тархуном</i>	300 г	850.-
ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ <i>Кусочки свиной шейки с обжаренным золотистым картофелем, луком, чесноком, перцем чили, зеленью</i>	290 г	590.-
РУЛЬКА ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Рулочка, замаринованная со специями, томлённая в печи. Подается с золотистым картофелем, солёным огурчиком, томатом, маринованным перцем чили, горчицей, зеленью</i>	1 шт. / 150 / 110 / 80 г	1130.-
ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА <i>Подается с соусом на ваш выбор: аджика красная, сметанно-чесночный, ткемали</i>	1 шт. / 30 г	710.-
СВИНИНА ПО-СВАНСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	300 г	510.-
ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С ЦЫПЛЁНОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ <i>Под соусом «Гёбжалия», с гранатом и грецким орехом</i>	270 / 55 г	550.-
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЁНЫМ ОГУРЧИКОМ	120 / 110 / 50 г	490.-
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДОР-БЛЮ <i>Подается со свежим огурцом</i>	120 / 130 / 30 / 30 г	490.-
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	250 г	580.-
СВИНЫЕ РЁБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ <i>Подается с квашеной капустой, свежими томатами, маринованным луком, соусом «Сацебели»</i>	180 / 150 / 120 / 30 г	710.-
ПАСТА КАРБОНАРА	340 г	590.-
ЖАРЕННЫЙ ПАЛТУС С ГОРЯЧИМ АДЖАПСАНДАЛОМ, МАСЛИНАМИ И ЛИМОНОМ	120 / 150 / 30 г	760.-
МОРЕПРОДУКТЫ В КЕЦИ <i>Мини-осьминоги, мидии, кальмары, морской гребешок, тигровые креветки, жаренные с добавлением белого вина и ароматных трав</i>	340 г	950.-
ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ И СВЕЖИХ ТОМАТОВ ПОД ПРЯНЫМ СОУСОМ	240 г	710.-

ГРИЛЬ / МАНГАЛ

МЦВАДИ (ШАШЛЫК) ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	110 / 135 / 30г	470.-
МЦВАДИ (ШАШЛЫК) ИЗ СВИНИНЫ	110 / 135 / 30г	590.-
МЦВАДИ (ШАШЛЫК) ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ	110 / 135 / 30г	730.-
МЦВАДИ (ШАШЛЫК) ИЗ МЯКОТИ ЯГНЁНКА	110 / 135 / 30г	810.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	110 / 135 / 30г	510.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	110 / 135 / 30г	470.-
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА	110 / 135 / 30г	430.-

Со свежими томатами, луком, гранатом, грузинской капустой и соусом «Сацебели»

КАРЕ ЯГНЁНКА С СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»	180 / 30г	970.-
СИБАС / ДОРАДО	1 шт.	930.-
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ	180 / 30г	1100.-
<i>Подается с гранатовым соусом</i>		
АБХАЗУРА	200 / 85 / 30г	670.-
<i>Рубленое мясо со специями и гранатовыми зёрнами в жировой сетке</i>		
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»	110 / 80 / 30г	830.-
БАРАНЬИ «СЕМЕЧКИ»	250 / 30 / 30г	890.-

ДЕСЕРТЫ

ПЕСОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ ДЕСЕРТ	150 / 50г	410.-
<i>Клюква и груша, запеченные под шапкой из песочного теста. Подается с шариком ванильного мороженого</i>		
ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА	80 / 50г	450.-
<i>Шоколадный кекс с жидким центром. Подается с ванильным мороженым, грецким орехом, шоколадным топпингом</i>		
МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ	120г	350.-
«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»	200г	450.-
<i>Тирамису на грузинский лад</i>		
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	30г	120.-
<i>Кизильное, инжирное, инжир-имбирь, фейхоа</i>		
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	200г	570.-
<i>Дорогие гости, мы можем менять фрукты по сезонам. Пожалуйста, уточните набор у Вашего официанта</i>		
МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК)	60г	85.-
<i>Клубничное, ванильное, шоколадное</i>		

ТОППИНГИ К МОРОЖЕНОМУ

ШОКОЛАДНАЯ КРОШКА	30г	40.-
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ СОУС	30г	40.-
ЯГОДНЫЙ СИРОП	10г	40.-
КЕДРОВЫЙ ОРЕХ	10г	40.-
ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА / ИНЖИРА / ФЕЙХОА	10г	40.-