



МЕНЮ

*МО, г. Химик, ул. Панфилова, д. 3
тел.: 8 (495) 123-38-08; 8 (985) 862-76-02*



САЛАТЫ

- Салат по-Грузински с орехами

Свежие помидоры и огурцы с луком, зеленью и орехами

Georgian salad with nuts

Fresh tomatoes and cucumbers, onions, herbs and nuts
- Салат по-Грузински

Свежие помидоры и огурцы с луком, зеленью

Georgian salad

Fresh tomatoes and cucumbers, onions, herbs
- Греческий салат классический

Greek salad classic
- Руккола салат с креветками

Тигровые креветки, сыр «Пармезан», помидоры черри, пикантный соус «Руккола»

Arugula salad with shrimps

Tiger shrimps, cheese «Parmesan», cherry tomatoes, spicy sauce «Arugula»
- Цезарь салат с курицей, классический

Caesar salad with chicken, classic
- Цезарь салат с креветками, классический

Caesar salad with chicken, classic
- Моцарелла с помидорами и соусом из базилика

Mozzarella with tomato and basil sauce
- Салат фирменный Грузын

Помидоры, огурцы, айсберг, лук красный, куринная грудка, кинза, петрушка, перец зеленый

Specialty Salad “Gruzin”

Iceberg salad, boiled veal tongue, fresh tomatoes, cucumbers, red onions, herbs, green peppers

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Пхали из шпината с орехами

Отварной шпинат заправленный грецкими орехам, специями и гранатом

Pkhali spinach with nuts

Boiled spinach dressed with walnuts, spices and pomegranate
- Пхали из свеклы с орехами

Тертая отварная свекла с грецкими орехами, специями и гранатом

Pkhali of beets with walnuts

Boiled grated beets with walnuts, spices and pomegranate
- Пхали из стручковой зеленой фасоли с орехами

Отварная зеленая фасоль с грецкими орехами, специями и гранатом

Pkhali of green beans with walnuts

Boiled green beans with walnuts, spices and pomegranate
- Баклажаны фаршированные с орехами

Жаренные баклажаны, фаршированные грецким орехом, специями и гранатом

Eggplant stuffed with nuts

Fried eggplant, stuffed with walnuts, spices and pomegranate
- Букет из свежих овощей и зелени

Нежная свежая зелень (петрушка, базилик, укроп, зеленый лук. цицмат, тархун) редис и острый перец

Bouquet of fresh vegetables and herbs

Delicate fresh herbs (parsley, basil, dill, green onion, tsitsmat, tarragon), radish and chili pepper
- Букет маринованных овощей

Ассорти из солений (огурцы, чеснок, помидоры, перец)

Bouquet of pickled vegetables

Assorted pickles (cucumbers, garlic, tomatoes, peppers)
- Аджапсандали

Соте из баклажанов, помидоры, перец, зелень, специи

Adzhapsandali

Sauteed aubergine, tomatoes, peppers, herbs, spices
- Маслины, оливки

Olives
- Гурийская капуста, классическая

Gurian cabbage, classic





РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Баже из семги	150 гр 410 р
<i>Отварная семга с соусом из грецких орехов со специями</i> <i>Bazhe of salmon</i> <i>Boiled salmon with walnut sauce and spices</i>	
Сельдь с картошкой под водку	200 гр 310 р
<i>Herring with potatoes to vodka</i>	
Семга слабосоленая	150 гр 470 р
<i>Fresh salted salmon</i>	

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Сациви из курицы	200 гр 390 р
<i>Отварная грудка цыпленка с соусом из грецкого ореха со специями</i> <i>Satsivi of chicken</i> <i>Boiled chicken breast with walnut sauce and spices</i>	
Язык отварной с хреном	100 гр 310 р
<i>Нежный телячий отварной язык</i> <i>Boiled tongue with horseradish</i> <i>Soft boiled veal tongue</i>	
Бастурма	100 гр 310 р
<i>Вяленая говяжья вырезка</i> <i>Basturma</i> <i>Jerky beef tenderloin</i>	

СЫРЫ И МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

Сыр имеретинский по-домашнему	150 гр 280 р
<i>Imeretian Cheese as home made</i>	
Сыр сулугуни молочный	150 гр 290 р
<i>Suluguni cheese dairy</i>	
Сыр сулугуни копченый	100 гр 300 р
<i>Suluguni cheese smoked</i>	
Мациони	150 гр 190 р
<i>Кисло-молочный йогурт</i> <i>Matsoni</i> <i>Matsoni yogurt Sour-milk yogurt Matsoni</i>	
Мациони с медом и грецкими орехами	150 гр 240 р
<i>Matsoni with honey and walnuts</i>	

СУПЫ

Суп харчо	300 гр 320 р
<i>Soup Kharcho</i>	
Суп-пюре из грибов	250 гр 310 р
<i>Soup-puree of mushrooms</i>	
Уха по-царски	300 гр 390 р
<i>Boyarsky fish soup</i>	
Борщ	300 гр 290 р
<i>Borsch</i> <i>Soup of beets and other vegetables</i>	
Куриный суп-лапша	300 гр 280 р
<i>Noodles chicken soup</i>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кучмачи по-Менгрельски	200 гр 390 р
<i>Телячье сердце, печень, легкие, обжаренные с луком, специями и гранатом</i> <i>Kuchmachi Mengrelian</i> <i>Veal heart, liver, lungs, fried with onions, spices and pomegranate</i>	
Лобио по-Домашнему	300 гр 300 р
<i>Отварная фасоль с приправами</i> <i>Lobio made as at home (300gr.)</i> <i>Boiled beans with spices</i>	
Сыр сулугуни жаренный на кеци с помидорами	230 гр 330 р
<i>Cheese suluguni roasted on clay pan with tomatoes</i>	
Грибные шляпки фаршированные сыром	200 гр 340 р
<i>Mushroom caps, stuffed with cheese</i>	
Мамалыга «гоми»	300 гр 300 р
<i>Каша из кукурузной крупы</i> <i>Hominy «gomi»</i> <i>Porridge made of com groats</i>	
Еларджи	250 гр 350 р
<i>Каша из кукурузной крупы уваренная с сыром сулгуни</i> <i>Elardzhi</i> <i>Porridge made of com groats boiled with cheese suluguni</i>	
Картошка с грибами	250 гр 290 р
<i>Potato with mushrooms</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыпленок чкмерули	500 гр 530 р
<i>Жареный цыпленок в сливочном соусе с чесноком</i> <i>Chicken Chkmeruli</i> <i>Roast chicken in a creamy sauce with garlic</i>	
Цыпленок табака	400 гр 490 р
<i>Chicken Tabaka</i>	
Чахохбили из курицы	300 гр 350 р
<i>Жаркое из курицы с помидорами и зеленью</i> <i>Chakhokhbili of chicken</i> <i>Roast chicken with tomatoes</i>	
Чашушули из телятины	300 гр 450 р
<i>Тушеная телятина с помидорами и зеленью на кеци</i> <i>Chashuli of veal</i> <i>Braised veal with tomatoes and herbs on clay pan</i>	
Барабулька черноморская	150 гр 510 р
<i>Black sea mullet</i>	
Долма в виноградных листьях	240 гр 350 р
<i>Dolma in grape leaves</i> <i>Rolls of grape leaves stuffed with minced veal and pork with rice</i>	
Стейк из семги	200 гр 650 р
<i>Salmon steak</i>	
Тигровые креветки на кеци с чесноком	130 гр 490 р
<i>Tiger shrimps on clay pan with garlic</i>	
Оджахури из телятины	350 гр 430 р
<i>Жаркое из телятины с картошкой по-деревенски и чесноком</i> <i>Odzhahuri of veal</i> <i>Fried veal with potatoes in country style and garlic</i>	
Оджахури из свинины	350 гр 390 р
<i>Жаркое из свинины с картошкой по-деревенски и чесноком</i> <i>Odzhahuri of pork</i> <i>Fried pork with potatoes in country style and garlic</i>	

ВЫПЕЧКА

Лаваш от шефа	130 гр 70 р
<i>Pita bread from Chef</i>	
Хачапури по-Имеретински	400 гр 320 р
<i>Лепешка с имеретинским сыром</i> <i>Imeretian Khachapuri</i> <i>Flat cake with Imeretian cheese</i>	
Хачапури по-Менгрельски	450 гр 360 р
<i>Лепешка с сыром сулугуни</i> <i>Mengrelian Khachapuri</i> <i>Flat cake with suluguni cheese</i>	
Хачапури по-Аджарски	300 гр 300 р
<i>Лепешка с сыром и яйцом (300гр.)</i> <i>Adjarian Khachapuri (300gr.)</i> <i>Flat cake with cheese and eggs</i>	
Хачапури со шпинатом	400 гр 340 р
<i>Khachapuri with spinach</i> <i>Fiat cake with spinach</i>	
Кубдари	400 гр 390 р
<i>Лепешка с мясом</i> <i>Kubdari</i> <i>Flat cake with meat</i>	
Мчади	150 гр 110 р
<i>Лепешка из кукурузной муки</i> <i>Mchadi (150gr.)</i> <i>Flat cake of corn flour</i>	
Чвиштари	150 гр 150 р
<i>Лепешка из кукурузной муки с сыром</i> <i>Chvishtari</i>	
Лобиани	400 гр 320 р
<i>Лепешка с фасолью</i> <i>Lobiani</i>	
Хачапури с тархуном	400 гр 320р
<i>Khachapuri with tarragon</i>	



ГАРНИРЫ

Картофель фри <i>French fries</i>	150 гр	170 р
Картофель по-Домашнему <i>Potatoes made as at home</i>	200 гр	180 р
Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	150 гр	150 р
Рис отварной с овощами <i>Boiled rice with vegetables</i>	150 гр	140 р

СОУСЫ

Ткемали <i>Соус из кислой сливы (50гр.)</i> <i>Tkemali</i> <i>Sour plum sauce</i>	50 гр	80 р
Сацебели <i>Острый соус из томатов</i> <i>Satsebeli</i> <i>Spicy tomato sauce</i>	50 гр	70 р
Наршараб <i>Гранатовый соус</i> <i>Narsharab</i> <i>Pomegranate sauce</i>	50 гр	70 р
Аджика <i>Острая грузинская приправа</i> <i>Adjika</i> <i>Spicy Georgian dressing</i>	50 гр	90 р
Сметанный соус с чесноком <i>Cream sauce with garlic</i>	50 гр	70 р

ХИНКАЛИ

Хинкали из телятины и свинины <i>Khinkali with veal and pork mix</i>	1 шт.	55 р
Хинкали из баранины <i>Khinkali with lamb</i>	1 шт.	60 р
Хинкали грибной <i>Khinkali with mushrooms</i>	1 шт.	50 р
Хинкали из сыра <i>Khinkali with cheese</i>	1 шт.	50р
Поджарка хинкали <i>Fried khinkali</i>	1 шт.	20р

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлык из телятины <i>Shashlyk of veal</i>	200 гр	490 р
Шашлык из свиной шейки <i>Shashlyk of pork neck</i>	200 гр	390 р
Шашлык из баранины <i>Shashlyk of lamb</i>	200 гр	490 р
Шашлык из курицы <i>Shashlyk of chicken</i>	200 гр	350 р
Баранина корейка <i>Brisket of lamb</i>	220 гр	650 р
Люля-кебаб из свинины и телятины <i>Kebab of pork and veal</i>	200 гр	390 р
Люля-кебаб из баранины <i>Kebab of lamb</i>	200 гр	440 р
Люля-кебаб из курицы <i>Kebab of chicken</i>	200 гр	350 р
Шашлык из шампиньонов по рецепту шеф-повара <i>Shashlyk of mushrooms from Chef</i>	150 гр	290 р
Шашлык из семги <i>Shashlyk of salmon</i>	180 гр	690 р
Форель <i>Жареная на решетке на углях</i> <i>Trout</i> <i>Grilled on charcoal</i>	1 шт.	430 р
Картофель на углях <i>Grilled potatoes</i>	150 гр	270 р
Овощи на гриле <i>Помидоры, баклажаны, болгарский перец, кабачки</i> <i>Grilled vegetables</i>	250 гр	350 р

ДЕСЕРТЫ

Варенье в ассортименте <i>Инжир, белая черешня, кизил, грецкий орех</i> <i>Jam in the range</i> <i>Figs, white cherry, dogwood, walnut, grape, etc</i>	100 гр	200 р
Мёд <i>Honey</i>	100 гр	150 р
Тирамису <i>Tiramisu</i>	110 гр	290 р
Наполеон <i>Napoleon</i>	100 гр	300 р
Яблочный штрудель <i>Apple strudel</i>		270 р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе Американо <i>Coffee Americano</i>	110 мл	140 р
Кофе Эспрессо классический <i>Coffee Espresso classic</i>	60 мл	110 р
Кофе Капучино <i>Coffee Cappuccino</i>	200 мл	200 р
Кофе по-Восточному <i>Coffee oriental</i>	70 мл	120 р
Кофе Латте <i>Coffee Latte</i>	200 мл	220 р
Зелёный чай с жасмином <i>Green tea with jasmine</i>	450 мл	230 р
Чай черный с чабрецом <i>Black tea with thyme (450ml)</i>	450 мл	230 р
Чай фруктовый <i>Fruit tea (</i>	450 мл	230 р
Чай черный с мятой <i>Black tea with mint</i>	450 мл	230 р
Чай в ассортименте <i>Tea in assortment</i>	1000 мл	460 р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый <i>Orange</i>	200 мл	280 р
Яблочный <i>Apple</i>	200 мл	280 р
Морковный <i>Carrot</i>	200 мл	280 р
Грейпфрутовый <i>Grapefruit</i>	200 мл	280 р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Боржоми <i>Borzhomi</i>	500 мл	180 р
Дюшес, тархун <i>Duchess, tarragon</i>	500 мл	160 р
Кока-кола <i>Coca-Cola</i>	330 мл	180 р
Рычал-СУ <i>Rychal-SU</i>	500 мл	150 р
Морс <i>Berry juic</i>	200 мл 1000 мл	120 р 400 р
Соки в ассортименте <i>Juices in the range</i>	200 мл	130 р
Мохито <i>Mojito</i>	500 мл	300 р

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Малина-маракуйя <i>Raspberry-passion fruit</i>	500мл	240 р
Ежевика <i>Blackberry</i>	500 мл	240 р
Лимон <i>Lemon</i>	500 мл	240 р
Домашний лимонад в ассортименте <i>Homemade lemonade in the range</i>	1 л	480 р



***МО, г. Химик, ул. Панфилова, д. 3
тел.: 8 (495) 123-38-08; 8 (985) 862-76-02***