



Супы

		
Куриный суп Домашний суп с курицей	350	535.-
Чихиртма Грузинский куриный суп	350	590.-
Грибной крем-суп Суп-пюре из шампиньонов со сливками. Подаётся с сухариками	250	670.-
Борщ Классический борщ со свёклой, говядиной и укропом. Подаётся со сметаной	350	630.-
Харчо Пряный суп из говяжьей грудинки	350	670.-
Бозбаш Густой, наваристый суп из баранины, который долго томится на тихом огне	350	750.-
Чакапули Душистый суп из ягнёнка, томлённого в белом вине с ткемали и тархуном	280	870.-
Хаш Требуха, говяжьё ноги, подаётся с армянским лавашом, чесноком, молоком и чачей 50мл	600	920.-
Пельмени собственной лепки В говяжьем бульоне	350	680.-



МЕГРЕЛИЯ

ГРУЗИНСКИЙ
РЕСТОРАН

Москва, ул. Большие Каменщики, д.1

+7 495 915 62 38, +7 925 11 323 11

 megrelia_rest megrelia_rest@mail.ru

www.megrelia.ru



Если вы хотите поделиться отзывом и поставить
оценку, перейдите по ссылке в QR-коде



МЕНЮ

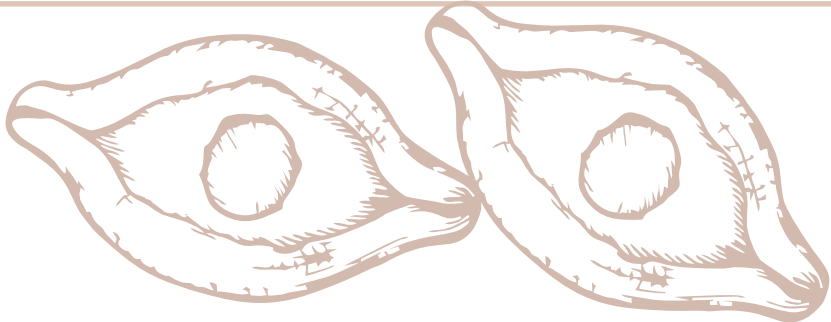


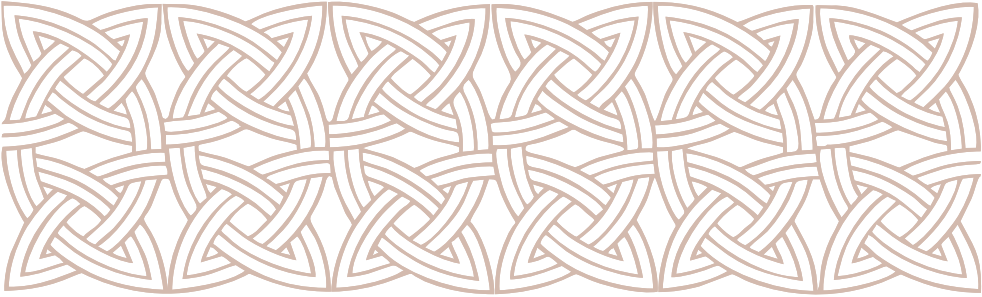
Свежая выпечка

		
VEG Лобиани Грузинский пирог с красной фасолью и специями	500	625.-
Хачапури «Пеновани» Конверт из слоёного теста с сыром сулугуни	240	590.-
Хачапури по-имеретински (имерули) Домашний рецепт нежного теста и рассольного имеретинского сыра	450	750.-
Хачапури по-мегрельски (мегрули) Ещё больше сыра: в мегрельских хачапури начинка не только внутри, но и поверх лепешки	480	790.-
HIT Хачапури по-аджарски (аджарули) Восхитительная «лодочка» с сыром, сырым яйцом и кусочком масла – это очень вкусно и питательно!	330	750.-
ORIGINAL «Лодочка» по-итальянски NEW Хрустящая «лодочка» со стрчателлой, соусом «песто» и помидорами	330	790.-
Хачапури по-царски Нежное тесто с двойной начинкой из сулугуни и имеретинского сыра с добавлением кусочков сулугуни	550	890.-
Хачапури со шпинатом и сыром	450	790.-
VEG Мчади Кукурузная лепешка	90	250.-
Чвиштари Кукурузная лепёшка с сыром	135	350.-
VEG Лаваш	150	150.-

Хинкали

		
HIT Хинкали калакури (традиционные) Говядина, свинина	90	135.-
Хинкали / говядина	90	140.-
Хинкали / баранина	90	150.-
Хинкали / сыр	70	120.-
Хинкали поджарить	1 шт.	+30.-



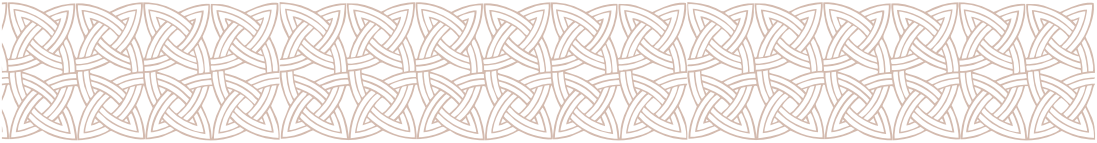


Салаты			
		⚖	₽
HIT	Салат «Мегрелия» Микс-салат, сыр «Креметте», баклажаны, помидоры, кунжут, тыквенные семечки, соус «sweet chili», кунжутное масло	NEW 250	795.-
HIT VEG	Ацецили Баклажаны, болгарский перец, ореховая паста, зелень, специи из Грузии	200	745.-
HIT	Тбилиси Нежнейшая куриная печень, романо, лола россa, айсберг, руккола, бальзамико, апельсин, медово-горчичный соус	200	825.-
	Сухуми Аппетитный салат из жареных шампиньонов и куриных грудок, заправленный зеленью и майонезом	200	695.-
VEG	По-домашнему (из свежих овощей) Огурцы, томаты, зелень, красный лук, оливковое масло, уксус	250	725.-
VEG	По-грузински Огурцы, томаты, зелень, красный лук, лимонный фреш, заправляется грецкими орехами	250	785.-
	Греческий Томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, маслины, фетакса, микс-салат, оливковое масло	250	735.-
	Авокадо с сёмгой Сёмга с/с, авокадо, айсберг, огурцы, маслины, пармезан, фирменный соус с коньяком	200	1025.-
	Авокадо с креветками Креветки, авокадо, романо, огурцы, маслины, пармезан, фирменный соус с коньяком	200	990.-
	Тёплый салат из говяжьей вырезки Поджаренная говяжья вырезка, романо, болгарский перец, пармезан, соевый соус, гренки, кедровые орешки, бальзамик	250	1050.-
	Цезарь с курицей Куриное филе, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан	220	825.-
	Цезарь с креветками Креветки тигровые, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан	220	910.-
	Салат с говяжьим с языком Говяжий язык отварной, салат айсберг, огурцы солёные, опята солёные, кунжутное масло, лук зелёный, сыр пармезан	NEW 250	790.-
VEG	Правильный Авокадо, лимон, креветки, болгарский перец гриль, каперсы, оливковое масло	240	810.-
	«Имерули» Варёное филе куриного бедра с огурцами и гранатовыми зёрнами, заправленные имеретинским ореховым соусом	NEW 250	745.-

Тёплые закуски			
		⚖	₽
	Помидоры с сыром, жаренные на кеци	200	670.-
	Шапочки шампиньонов, запечённые с сыром на кеци	200	720.-
	Долма Фарш из говядины в виноградных листьях. Подаётся со сметанно-чесночным соусом	200/30	810.-
	Кучмачи Варёные говяжьи лёгкие, сердце, ребуха (рубец) мелко нарезаются и прожариваются с кусочками говядины, луком, кинзой и грузинскими специями. Подаются с гранатовыми зёрнами на кеци	200	735.-
	Аджапсандал с сыром	220	770.-
	Запечённый сулугуни С хрустящей корочкой в сметанно-чесночном соусе	200	690.-

Холодные закуски			
		⚖	₽
	Сырные роллы по-грузински Лепёшка сулугуни, надуги, мята, помидор, огурец, кинза, петрушка, тархун (эстрагон). Подаётся с песто	NEW 180/30	550.-
VEG	Ассорти из свежей зелени Реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, перец стручковый и тархун (эстрагон)	120	550.-
VEG	Овощной букет «По-грузински» Розовые помидоры, огурцы, реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, перец стручковый и тархун (эстрагон), приправленные соусом с грецкими орехами	400	1190.-
VEG	Пхали из свёклы Грузинское угощение из свёклы, зелени, специй, чеснока, орехов и гранатовых зёрен	150	590.-
VEG	Лоббио зелёное с орехами Зелёная фасоль, зелёный базилик, грецкий орех, грузинские специи, чеснок, зелень, гранатовые зёрна	150	610.-
VEG	Пхали из шпината Полезная, постная, вкусная закуска со шпинатом, орехами, чесноком, зеленью, традиционными специями, украшенная гранатовыми зёрнами	150	625.-
VEG	Баклажаны, фаршированные орехами	150	750.-
VEG	Ассорти из пхали Баклажаны - 75 г, шпинат - 75 г, лоббио - 75 г, свёкла - 75 г	300	1220.-
VEG	Аджапсандал Это вкуснейшее блюдо из баклажанов, тушённых с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью	200	780.-
	Сациви Сваренное в душистом бульоне филе курицы в пряном ореховом соусе. Грузины традиционно едят сациви вместе с гоми	220	750.-
	Сыр имеретинский	150	540.-
	Сыр сулугуни	150	575.-
	Сулугуни копчёный	100	550.-
	Ассорти из грузинских сыров Сулугуни, копчёный сулугуни, имеретинский сыр, чечил, копчёный чечил	300	1290.-
VEG	Капуста по-гурийски Ароматная мжаве комбосто (маринованная капуста) обильно сдабривается кинзой, острым перцем, семенами кориандра. Яркий цвет капусте придает свёкла.	150	480.-
VEG	Соленья из бочки Ассорти из солений	300	745.-
VEG	Джонджоли Нераспустившиеся соцветия джонджолевого дерева - одно из самых специфических блюд грузинской кухни. Засоленные в бочке с добавлением особых специй, приправленные растительным маслом и луком, джонджоли - необыкновенно вкусная закуска! Король среди солений в Грузии!	120	590.-
	Сельдь с картофелем и луком	200	560.-
	Язык говяжий отварной Подаётся с хреном	100/10	720.-
	Мясное ассорти Рибай сыровяленый, бастурма, варёный говяжий язык, хамон, сыровяленая свиная шейка	250	1800.-
	Семга с/с С лимоном и маслинами	150	980.-
	Рыбное ассорти Осетрина х/к, тунец х/к, сёмга х/к, лимон, маслины	210/50/20	2280.-
VEG	Оливки, маслины	100	410.-

Закуски к пиву			
		⚖	₽
VEG	Гренки чесночные Подаются со сметанно-чесночным соусом	120/30	440.-
	Бастурма Вяленая телячья вырезка в оболочке из красного перца и шафрана	100	850.-



Тарячие блюда

VEG	Лобио из красной фасоли в глиняном горшочке Разваренная красная фасоль с обжаренным луком и ароматными грузинскими специями. Подаётся с соленьем	300	690.-
	Чашушули из молочной телятины на кеци Нежная и сочная говядина, тушённая с луком, свежими томатами и зеленью	250	970.-
	Оджахури с грибами	270	720.-
	Оджахури со свининой Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с картофелем, луком, томатами и болгарским перцем, заправленные чесночным соусом с кинзой	250	820.-
	Оджахури из телятины на кеци Телятина, картофель, болгарский перец, лук, томаты, специи	250	950.-
	Телятина "по-царски" на кеци Молочная телятина, тушённая с шампиньонами, свежими томатами, сыром сулугуни и майонезом	250	930.-
	Чанах Баранина в глиняном горшочке, томлённая на тихом огне с баклажанами, томатами, картофелем и болгарским перцем	350	1150.-
	Цыпленок-табака Цыпленок-табака – это обрусевший вариант грузинского блюда с правильным названием "цыпленок-тапака". Тапака – это название специальной сковороды, в которой готовится цыпленок под гнетом и крышкой	1шт./230	1090.-
	Цыпленок «Чкмерули» на кеци Жареный цыплёнок в сливочном соусе с чесноком и приправами	1шт./420	1180.-
	Креветки на кеци Креветки в сливочном соусе с чесноком и приправами	250	1150.-



Тартиры

VEG	Картофель по-деревенски	150	460.-
VEG	Картофель фри	150	450.-
VEG	Картофель по-домашнему	200	490.-
VEG	Рис с овощами	200	490.-

Соусы

VEG	Ткемали	50	135.-
VEG	Сацебели	50	135.-
VEG	Наршараб	40	140.-
VEG	Аджика красная	30	145.-

Мясо птицы на углях

Люля-кебаб / курица	200	790.-
Шашлык из курицы	200	750.-

Мясо на углях

Люля-кебаб / свинина и телятина	200	850.-
Люля-кебаб / баранина	200	1050.-
Люля-кебаб / телятина	200	1150.-
Шашлык из свиных рёбрышек	220	720.-
Шашлык из свиной шейки	200	890.-
Шашлык из баранины (седло)	180	1130.-
Шашлык из телятины	180	1290.-
Корейка ягнёнка	3 шт./200	1390.-
Ассорти из шашлыков «МЕГРЕЛИЯ»	1400	5990.-

баранина (седло) - 180г, свиная шейка - 200г, свиные рёбрышки - 220г, курица - 200г, люля-кебаб телятина - 200г, люля-кебаб баранина - 200г, молодой картофель - 200г, набор соусов (аджика, сацебели, ткемали)

Рыба на углях

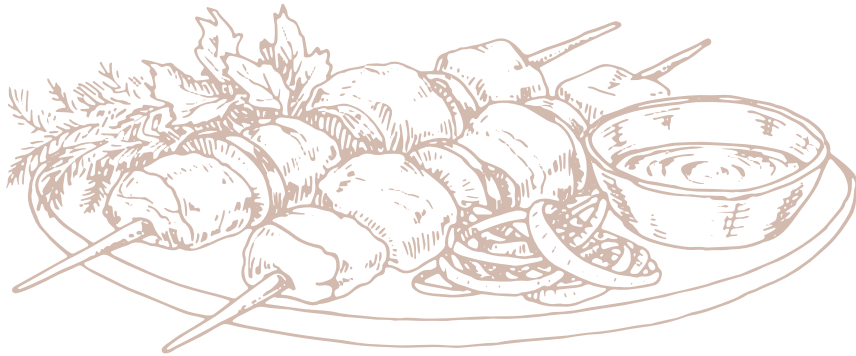
Форель	1 шт./220	1180.-
Сибас	1 шт./250	1350.-
Дорадо	1 шт./250	1390.-
Стейк из сёмги	1 шт./180	1990.-
«Фиш- Фиеста»	1100	5750.-

Ассорти рыбы на углях: стейк сёмги, дорадо, сибас, форель с молодой картошкой, лимоном и набором соусов (наршараб, сацебели, ткемали)

Овощи на углях

VEG	Молодой картофель	200	470.-
VEG	Шампиньоны	150	590.-
VEG	Овощной микс	250	710.-

Баклажан, томат, болгарский перец, цукини



Мацони с чесноком	60	145.-
Сметанно-чесночный соус	60	130.-
Сметана	60	110.-
Баже Из грецких орехов со специями из Грузии	100	290.-

Горячие напитки

Чай

Черный	500	590.-
Зеленый	500	590.-
Молочный улун	500	695.-
«Мегрелия» Чёрный чай, мята, лимон	500	695.-
«Нахальный фрукт»	500	645.-
Марокканский Мята, гвоздика, лайм, мёд	500	745.-
«Лондонский туман» Эрл Грей, молоко, гвоздика, ванильный сироп	500	745.-
Клюквенный	700	750.-



Имбирный	700	750.-
Облепиховый	700	730.-
Ягодный	700	820.-
Малиновый	700	850.-
Дополнительные ингредиенты		
Чабрец		100.-
Мята		100.-
Жасмин		100.-
Сливки	50	85.-
Лимон	30	75.-
Лайм	20	85.-

Кофейные напитки

Эспрессо	60	295.-
Эспрессо двойной	120	440.-
Кофе по-восточному	60	290.-
Кофе по-восточному двойной	120	450.-
Фирменный Раф	300	520.-

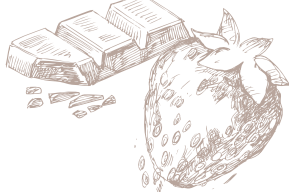


Американо	160	390.-
Капучино	150	450.-
Латте	250	450.-
Какао		
Горячее какао	350	395.-

Холодные напитки

Молочные коктейли

Ванильный	350	590.-
Шоколадный	350	640.-
Клубничный	350	690.-



Свежевыжатые соки

Фреш апельсиновый	250	590.-
-------------------	-----	-------

Минеральные воды

Саирме Грузинская натуральная питьевая негазированная вода	500	395.-
Набеглави Минеральная газированная вода из Грузии	500	395.-
Боржоми Минеральная газированная вода из Грузии	500	395.-

Фирменные напитки

Морс клюквенный	200	215.-
	1000	950.-
Сок «Rich» в ассортименте	200	390.-
Кола	330	390.-
Лимонад «Натахтари» в ассортименте Барбарис, дюшес, крем-сливки, сапери, тархун, фейхоа	500	395.-

Домашние лимонады

Цитрус	1000	970.-
Малина с базиликом	1000	1050.-
Тархун	1000	1020.-
Малина-маракуйя	1000	1100.-
Ягодный Малина, черная смородина, ежевика	1000	1080.-

NEW

Десерты

Тарталетка малиновая	90	595.-
Чизкейк	140	590.-
Шоколадный фондан Тающий шоколад (фр. fondant au chocolat) - идеальный десерт для любителей шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого	100/50	740.-
Тирамису	130	750.-
Медовик	140	580.-
Наполеон домашний	140	620.-

Мороженое в ассортименте Ваниль, клубника, шоколад	50	215.-
Варенье в ассортименте Айва, белая черешня, грецкий орех, инжир	140	410.-
Мацони с мёдом и грецким орехом	230	395.-
Мёд	50	320.-
Фруктовая ваза Сезонные фрукты	1500	3400.-

В будние дни с 12.00 до 16.00 – скидка 15%
Именинникам в День рождения и 6 дней после – скидка 10%.
При самовывозе предоставляется скидка -15%.
Скидки не суммируются.

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

Данная брошюра является рекламной продукцией.
Информация о выходе, пищевой ценности, составе и калорийности блюд содержится в уголке для потребителя.
Все цены указаны в рублях, с учетом НДС. Подробности уточняйте у персонала.