



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Блюда на любой вкус

*Дорогие гости, просим вас сообщить официанту
об аллергии на какой-либо продукт*

Легенда о Духане

Давным-давно в одном из грузинских сел
выросло большое дерево – Духань.

Оно было настолько велико, что в дни ненастья
под его раскидистой кроной находили укрытие как
местные жители, так и странствующие путники с
пастухами. Пережидая непогоду, пастухи угощали
всех вином и сыром, путники – различными яствами и
хлебом, взятыми в дорогу. Местные жители потчевали
гостей ароматным шашлыком и свежей зеленью. Часы,
проведенные под этим деревом, никогда не были скучны
и холодны, ведь вино и песни лились рекой, а теплота и
гостеприимство местных грузин согревали всех.

Со временем под деревом построили дом.
В нем никогда не умолкали веселые песни, душевные
разговоры и звон бокалов. А тлеющие угли мангала
всегда были готовы обогреть странников и
приготовить им самый горячий шашлык.

Слава о доме под большим деревом Духань разнеслась
по всей Грузии. С тех пор Духанами называют
трактиры и рестораны, где каждому найдется место.

Теперь и в самом сердце Краснодара есть свой
уютный Духань.

Здесь Вы всегда желанный гость!



сезонное
блюдо



шеф
рекомендует



хит
продаж



острое
блюдо



рекомендуем
с вином

дегустановный

СЕТ НА ДВОИХ

сочные люля-кебаб из курицы;

вкуснейший хачапури по-аджарски;

*рулетики бакриджани из баклажанов со
сливочном-сырным кремом;*

фирменный оджахури со свиной;

*маринованные огурцы
собственного приготовления;*

хумус из авокадо;

хинкали со свиной и говядиной;

*пхали из тыквы и из свёклы с грецкими
орехами и специями;*

белый соус из мацони с орехами и чесноком;

ягодный компот

1400/500 г 2900.-

холодные

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

120 г 910.-

Классическая закуска из телятины с добавлением красного лука, маринованных огурцов и каперсов. Подаётся с тертым пармезаном и зеленым луком

ЛОСОСЬ В ГРУЗИНСКОМ СТИЛЕ

120 г 910.-

Филе семги собственного посола с сырным муссом и лимонно-медовой заправкой

ГОРИЙСКОЕ МЯСО

180/40 г 850.-

Буженина, ростбиф, суджук, язык говяжий, говядина варёно-копчёная. Подаётся с хреном

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

200/60 г 770.-

Адыгейский, сулугуни, чечил, чечил копчёный

ТОННАТИ

150 г 690.-

Тонкие ломтики из нежной телятины с соусом из тунца, каперсов и соуса «Айоли»

ДАРЫ КАХЕТИИ

510/30 г 650.-

Огурцы, томаты, болгарский перец, редис, морковь, зелень

РУЛЕТИКИ БАДРИДЖАНИ

230 г 590.-

Сочные рулетики из баклажанов с начинкой из сливочного сыра с чесноком, грецких орехов и зёрен граната

ХУМУС ИЗ АВОКАДО

210 г 590.-

Классический хумус из нута с добавлением авокадо. Подаётся с хрустящим шоти-пури, кубиками авокадо и зеленью кинзы



ОКРОШКА С КРЕВЕТКАМИ

*Классическая окрошка с обжаренными
креветками и заправкой на основе кефира*

350 г 530.-





ОКРОШКА С КОПЧЁНОЙ ГРУДКОЙ

Классическая окрошка с копчёным филе курицы
и заправкой на основе кефира

350 г

490.-

ВЯЛЕНАЯ СВЁКЛА С СЫРНЫМ МУССОМ 	150 г	590.-
---	-------	-------

Ломтики свёклы со сливочно-сырным муссом и кедровым пралине, с обжаренными кедровыми орешками и зеленью кинзы

МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С МУССОМ ИЗ КРЕВЕТОК И СЫРА 	160 г	570.-
---	-------	-------

Маринованный в двух видах соуса болгарский перец.
Подаётся с муссом из двух видов сыра и креветками с добавлением мяты

ФЕРМЕРСКОЕ САЛО	160/40 г	550.-
------------------------	----------	-------

Шпик деревенский, сало в острых специях, копчёное сало, сало белое с чесноком. Подаётся с хреном и горчицей

СОЛЕНЬЯ БАБУШКИ ТАМРИКО	400 г	550.-
--------------------------------	-------	-------

Домашнего приготовления

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ	100/80 г	550.-
-----------------------	----------	-------

Нежный паштет из утиной грудки

СЕЛЬДЬ МАЛОСОЛЬНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	240 г	490.-
--	-------	-------

Филе малосольной сельди с картофелем, обжаренным на сливочном масле. Подаётся с зелёным и красным луком

АССОРТИ ПХАЛИ	180/10 г	450.-
----------------------	----------	-------

Грузинская закуска из свёклы, тыквы и фасоли с грецкими орехами и специями

АДЖАПСАНДАЛИ	200 г	430.-
---------------------	-------	-------

Закуска из печёных на углях баклажанов, кабачков, лука, перцев и томатов с пряной зеленью и чесноком

САЛАТЫ

ОГАРУЛИ	230 г	830.-
<i>Слайсы слабосолёного лосося, свежие огурцы и клубника, сырный мусс. Заправка: лимонно-медовая с добавлением оливкового масла</i>		
БАТУМИ	250 г	750.-
<i>Обжаренные тигровые креветки, свежие огурцы, авокадо, томаты черри, сыр пармезан, микс салатов. Заправляется соусом спайси</i>		
ХАЛУМИ	250 г	690.-
<i>Обжаренный до золотистой корочки сыр халуми, томаты, авокадо, кинза. Заправка на основе оливкового масла</i>		
ТИНАНИ 	230 г	650.-
<i>Печёный батат, ростбиф, розовые томаты, запечённый болгарский перец, микс салатов. Заправляется грузинской заправкой на основе оливкового масла</i>		
ЦЕЗАРИДЗЕ	215 г	530.-
<i>С куриным филе</i>		
ДУХАНЪ	230 г	450.-
<i>Жаренные во фритюре хрустящие баклажаны, розовые томаты, сырный мусс, кинза</i>		
ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ	280 г	430.-
<i>Свежие огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук, грецкие орехи, кинза. Заправка на основе оливкового масла</i>		



ЦЫЦЫЛА

Куриное филе, обжаренные баклажаны, шампиньоны, болгарский перец и грецкие орехи, заправляются гранатовым кисло-сладким соусом и соусом свит чили

230 г

550.-



горячие

ЗАКУСКИ

ДОЛМА ИЗ КРЕВЕТОК И СУДАКА

Начинка из судака и креветок с соусом бер-блан

180/50 г 930.-

ШАУРМА С КРЕВЕТКАМИ

Жареные тигровые креветки, пекинская капуста, огурцы свежие, розовые томаты, завернутые в тонкий лаваш, обжаренный до хрустящей корочки.

Подается с миксом зелени

250 г 690.-

ДОЛМА

Рубленая мякоть говядины с рисом и специями, завернутая в виноградные листья.

Подается с соусом из мацони

190/40 г 630.-

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ

Обжаренные ломтики сулугуни с соусом из черной смородины

190 г 450.-

СУПЫ

УХА СЛИВОЧНАЯ

Наваристая сливочная уха из сёмги и судака с картофелем, томатами черри, морковью, капустой брокколи и ароматным укропом

270 г 630.-

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

Насыщенный, ароматный бульон с бараньей мякотью, овощами и зеленью

400 г 490.-

ФИРМЕННЫЙ БОРЩ

Подается с ржаными тостами, смальцем с чесноком и сметаной

340/60 г 450.-

ХАРЧО

Классический харчо с говядиной и острыми пряными специями

300 г 450.-

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ	90 г	150.-
ХИНКАЛИ «ЧКМЕРУЛИ» 🔥 <i>С курицей в сливочном соусе</i>	90 г	130.-
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	90 г	110.-
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	90 г	110.-
ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ 🍖	90 г	110.-
ХИНКАЛИ С СЫРОМ	90 г	110.-





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

*Вкуснейшая лодочка с сыром
и яичным желтком*

300 г

510.-



ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Национальная грузинская лепёшка с тремя видами сыра

500 г

910.-

КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ

Закрытый пирог с начинкой из рубленой баранины и аджикой

395 г

550.-

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

С сыром сулугуни

230 г

490.-

КУТАБ С БАРАНИНОЙ

Азербайджанская лепёшка

150 г

310.-

КУТАБ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Азербайджанская лепёшка

150 г

310.-

КУТАБ С ГОВЯДИНОЙ

Азербайджанская лепёшка

150 г

310.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ЛОСОСЯ В СОУСЕ «БЕР-БЛАН» <i>Обжаренное филе лосося с чесноком и тимьяном, брокколи. Подается с соусом бер-блан</i>	250 г	1450.-
СТЕЙК ШАЛИКО <i>Тонкие ломтики обжаренной на гриле говяжьей покрочки, мини-картофель и маринованная в вине брусника. Подается с соусом чимичурри.</i>	250 г	1150.-
РАПАНЫ В СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ <i>Жареные рапаны, вёшенки в сливочно-горчичном соусе и чесночном масле</i>	210 г	1070.-
ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ <i>Нежная телятина, обжаренная с вешенками, шампиньонами и зелёной фасолью, томлённая в сливках. Подается с миксом салатов и свежими томатами черри</i>	240 г	1050.-
ТЕВЗИ С ЯЙЦОМ ПАШОТ  <i>Обжаренное филе судака с картофельным пюре, обжаренными вёшенками, свежим шпинатом и яйцом пашот. Подается с соусом на основе белого вина</i>	280 г	1050.-
ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ С НЬОККАМИ <i>Томлёные говяжьи щёчки, картофельные ньокки, сливочный соус с пармезаном, чипсы из лука</i>	280 г	910.-
ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ <i>Цыпленок, обжаренный в сливочном соусе с чесноком, с ароматными травами и зёрнами граната</i>	320 г	890.-
ОДЖАХУРИ С ЦЫПЛЁНКОМ <i>Обжаренное куриное филе с картофелем, томатами черри, болгарским перцем, луком и ароматной аджикой</i>	300 г	850.-
ЦЫПЛЕНОК ПО-СВАНСКИ <i>Обжаренное филе фермерского цыпленка, сочная кукуруза в трюфельном соусе</i>	250 г	670.-
ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ <i>Обжаренная свинина с картофелем, томатами черри, болгарским перцем, луком и ароматной аджикой</i>	300 г	550.-

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

РИБАЙ <i>За 100 грамм сырого мяса</i>	100 г	1050.-
МАНГАЛЬНОЕ АССОРТИ «МЦВАДИ» <i>Шашлык: баранина, свиная шея, курица; люля-кебаб: курица, говядина и свинина, баранина. Подается с запечёнными томатами, картофелем, соусом сацебели</i>	950/500/100 г	3300.-
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	190/70/30 г	1570.-
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	150/70/30 г	1350.-
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	150/70/30 г	930.-
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	150/70/30 г	590.-
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	130/70/30 г	510.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	130/70/30 г	710.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	130/70/30 г	570.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ <i>С маринованным луком и соусом сацебели</i>	130/70/30 г	530.-
ДОРАДО НА ГРИЛЕ <i>Подается с соусом цахтон и лимоном</i>	250/40 г	1390.-
СЁМГА НАД УГЛЯМИ <i>Подается с соусом цахтон и лимоном</i>	100 г	1050.-
ЦОЦХАЛИ <i>Подается с соусом цахтон и лимоном</i>	200/30 г	930.-
КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	100/30 г	750.-
КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ	100/30 г	530.-

ГАРНИРЫ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	200 г	370.-
БРОККОЛИ НА ПАРУ	150 г	350.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	310.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ <i>С томатным соусом</i>	150/40 г	250.-

овощи на мангале

ШАМПИНЬОНЫ	100 г	210.-
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	100 г	190.-
БАКЛАЖАНЫ	100 г	170.-
ТОМАТЫ	100 г	170.-
КАБАЧКИ	100 г	170.-
КАРТОФЕЛЬ	100 г	130.-

СОУСЫ

в ассортименте

ГРАНАТОВЫЙ СОУС НАРШАРАБ	50 г	110.-
ТОМАТНЫЙ СОУС САЦЕБЕЛИ	50 г	110.-
СОУС ТКЕМАЛИ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	50 г	110.-
СОУС ТКЕМАЛИ ПРЯНЫЙ	50 г	110.-
СЫРНЫЙ СОУС	50 г	110.-
СОУС ЦАХТОН	50 г	110.-



ХЛЕБ

ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ ШОТИ-ПУРИ

150 г

190.-

Идеально с супами, с грузинским вином или сыром

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

270 г

170.-

Белый багет, багет ржаной

ДЕСЕРТЫ

ПЕПЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК 🍷	215 г	650.-
БЕЗЕ ПАВЛОВА	170 г	550.-
ФИСТАШКОВАЯ ПАХЛАВА	80 г	510.-
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 🔥 <i>Тёплый десерт с нежным шоколадом, базиликовым ганашем и лимонным мороженым</i>	130/40 г	510.-
ЧИЗКЕЙК ГОРИДЗЕ	170 г	490.-
ТИРАМИСУ С ГРУШЕЙ <i>Ванильный мусс с начинкой из груши в кофейной глазури</i>	150 г	470.-

МОРОЖЕНОЕ

ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ 🍋	50 г	150.-
ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ	50 г	150.-
МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ	50 г	150.-
КАРАМЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ	50 г	150.-
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	50 г	150.-



**МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ И БАНАНОМ**

120/60 г

490.-



Духанъ

ресторан



сезонное
блюдо



шеф
рекомендует



хит
продаж



острое
блюдо



рекомендуем
с вином

Данное меню является рекламным материалом. С официально утверждённым меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя. Цены указаны в рублях.