



ДАДИАНИ

МЕНЮ

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ КРЕВЕТКА

3 шт. / 180 г 430.-

ХИНКАЛИ КАЧО-Э-ПЕПЕ

Хинкали из телятины в соусе на основе куриного бульона и сыра Пекорино

340 г 580.-

Хвостик хинкали — это не просто деталь, а маленькая ручка, за которую его удобно держать. За него берут хинкали, чтобы аккуратно надкусить и сохранить весь сочный бульон внутри. А ещё про хвостики часто шутят — можно легко посчитать, кто сколько съел!

+ ПОДЖАРКА 30.-

ХИНКАЛИ ГОВЯДИНА-СВИНИНА

1 шт. 110.-
Заказ от 3 шт.

ХИНКАЛИ СЫР С ЗЕЛЕНЬЮ

1 шт. 110.-
Заказ от 3 шт.

ХИНКАЛИ ГОВЯДИНА

1 шт. 110.-
Заказ от 3 шт.

ХИНКАЛИ БАРАНИНА

1 шт. 110.-
Заказ от 3 шт.

хачапури

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури с начинкой из Имеретинского сыра и Сулугуни, запечённое до румяной корочки

360 г **680.-**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Румяная «лодочка» с сырными бортами, начинкой из домашних сыров и яичным желтком. Чтобы было вкуснее, начинку следует перемешать

400 г **590.-**

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хачапури щедро посыпано внутри и снаружи домашними грузинскими сырами, запечено до хрустящей корочки

360 г **680.-**

ШОТИ

Свежий домашний хлеб из печи в лучших грузинских традициях

1 шт. / 125 г

110.-

КУБДАРИ С ГОВЯДИНОЙ

Национальный пирог Сванетии с пряной рубленой говядиной в хрустящем тесте

500 г **780.-**

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Сулугуни в тесте, равномерно запечённый на шампуре со всех сторон. Горячий, тянущийся сыр и хрустящая корочка — вот такая на вкус настоящая Грузия!

250 г **560.-**

ПИСЬМО ИЗ ГРУЗИИ

Идеальное сочетание воздушного слоёного теста, запечённого до золотистой корочки, и богатого вкуса грузинского сыра Сулугуни

360 г **580.-**

ХОЛОДНЫЕ Закуски

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН

Нежный запечённый баклажан с ароматом кориандра и чеснока. Подаётся с бланшированными томатами и яркой сальсой из перцев

220 г 630.-



АДЖАПСАНДАЛИ

Овощное соте из тушёных баклажанов, сочных томатов и сладкого перца, приправленное пряной зеленью

280 г 530.-



САЦИВИ

Нежное куриное филе, приготовленное на пару под соусом из грецких орехов. Идеально сочетается с Шоти

240 г 680.-



БАДРИДЖАНИ С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

Нежные рулетики из баклажанов с насыщенным вкусом копчёного Сулугуни и сливочного творожного сыра, дополненные пикантным чесноком, орехами и свежей зеленью

5 шт. / 220 г 650.-



БАДРИДЖАНИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Сочные рулетики из баклажанов с пастой из грецких орехов и специями

5 шт. / 220 г 650.-



АССОРТИ ПХАЛИ

Нежные биточки из грибов, свёклы, печёных перцев, фасоли, кинзы и грецких орехов с добавлением специй

350 г 650.-



ХОЛОДНЫЕ Закуски

ТРАДИЦИОННЫЕ СЫРЫ ГРУЗИИ

Сыры: Чечил молочный, Сулугуни молочный и копчёный, Пармезан, Моцарелла, мёд, грецкие орехи, кинза. Рекомендуем к вину

280 г 1200.-

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Картофель с пряной сельдью и сметаной

200 г 530.-

ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные в грузинских специях: помидоры, огурцы, перец, чеснок, черемша, капуста по-гурийски

350 г 670.-

ГУРИЙСКАЯ КАПУСТА

Пикантная и хрустящая гурийская капуста — главный разносол грузинской кухни и украшение стола

140 г 350.-

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ГРЯДКИ

Сочные помидоры, огурцы, фермерская редиска, перец чили, болгарский перец, лук и сочная зелень

550 г 750.-

АССОРТИ ЗАКУСОК

Традиционные грузинские закуски на большую компанию: сациви, аджапсандали, табуле, бадриджани, пхали: свёкла, фасоль, перец

550 г 1350.-

салаты

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Свежие овощи с добавлением лука-шалота, перца чили и грецких орехов

230 г **580.-**



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны в сочетании со спелыми томатами, сыром Фета и зеленью. Заправляется соусом сладкий чили

250 г **650.-**



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ОТ ШЕФА

Свежий салат с нежным лососем, брокколи и бейби-картофелем, с лёгкой ноткой чеснока и оливковым маслом. Подаётся с соусом из запечённого перца

200 г **850.-**



САЛАТ С СЫРОМ И БАКЛАЖАНОМ

Салат с мешочком из Сулугуни и сыром Надуги, сочными томатами и маринованным баклажаном на подушке из свежего микса салатов

235 г **790.-**



ЭНА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Отварной говяжий язык, свежие листья салата, солёные и свежие огурцы, помидоры, лук и отварной картофель. Заправляется медово-горчичным соусом, подаётся в корзиночке из лаваша

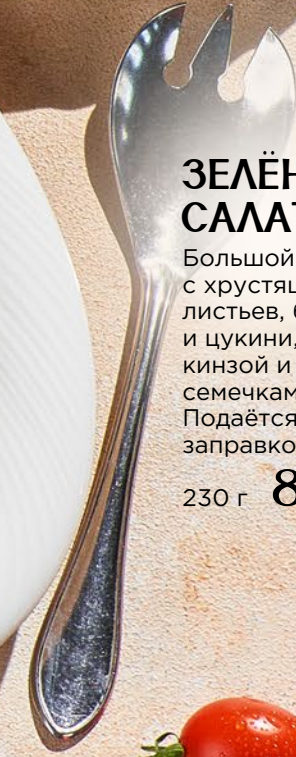
280 г **680.-**



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

Большой салат с хрустящим миксом листьев, брокколи и цукини, ароматной кинзой и тыквенными семечками. Подаётся с лёгкой заправкой

230 г **850.-**



ГОРЯЧИЕ закуски

ЛОБИО

Наивкуснейшая закуска западной Грузии. Отварная фасоль, заправленная специями, кинзой, томатной пастой

310 г 530.-

ЭЛАРДЖИ В СОУСЕ БАЖЕ

Шарики из сыра Сулгуни в хрустящей панировке с соусом баже

320 г 550.-

ДОЛМА

Фарш с добавлением лука, риса и специй, завернутый в виноградные листья. Подаётся со сметанно-чесночным соусом

250 г 630.-

РУСТАВЕЛИ

Обжаренные баклажаны со свеженарубленными сочными помидорами, мягким сливочным сыром, чесноком и грузинскими травами

300 г 610.-

СУПЫ

ХАШЛАМА

Наваристый бульон из говядины с овощами и ароматными травами. Мясо маринуется в соли и варится шесть часов, чтобы таять во рту

300 г 690.-

БОЗБАШ С БАРАНИНОЙ

Насыщенный суп с сочной бараниной, нуттом и картофелем в ароматном говяжьем бульоне

300 г 630.-

СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ

Классический суп с домашней лапшой и курицей. Готовится на натуральном бульоне из домашнего цыплёнка

300 г 450.-

ХАРЧО

Знаменитый грузинский мясной суп на основе пряного бульона из говядины с рисом, зеленью и специями

420 г 670.-

ГОРЯЧИЕ блюда

ОДЖАХУРИ С ГОВЯДИНОЙ

Домашнее жаркое с мясом и картофелем, помидорами, болгарским перцем, чесноком, сванской солью, кинзой и зеленью. На грузинском языке «оджахури» означает «семейное»

300 г 750.-
600 г 1350.-

ЧАШАШУЛИ

Кусочки телятины в густом соусе из томатов, сладкого перца и пряностей

300 г 790.-

КУРИНОЕ ФИЛЕ САКАРТВЕЛО

Нежное куриное филе, обжаренное с красным луком, грибами, сладким перцем, в сливочном соусе с сыром Гауда

300 г 680.-

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

300 г 710.- / 600 г 1250.-

ЧАХОХБИЛИ

Кусочки отборного цыплёнка в густом соусе из томатов, сладкого перца и пряностей. Чахохбили — рагу из птицы, национальное блюдо грузинской кухни

300 г 630.-

ЧКМЕРУЛИ С КУРИЦЕЙ

Нежное куриное филе, томлённое в соусе из деревенских сливок и чеснока

230 г 590.-

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ

Ароматные бараньи рёбрышки с паприкой и специями. Подаются с маринованным луком, свежей кинзой, лавашем и двумя соусами: пикантным сацебели и нежной грузинской сметаной

300 г 890.-

мангал

ШАШЛЫК
ИЗ ГОВЯДИНЫ

20/25/50/125 г 850.-

ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ

20/25/50/145 г 710.-

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ

20/25/50/125 г 950.-

ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ

20/25/50/145 г
680.-

СТЕЙК
ИЗ ЛОСОСЯ

250 г 1350.-

ЧЕРНОМОРСКАЯ
КАМБАЛА НА ОГНЕ

240 г 670.-

ДОРАДО
НА УГЛЯХ

1 шт. 1200.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ

20/25/50/145 г 630.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ

20/25/50/145 г 790.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ

20/25/50/145 г 730.-

садж для друзей

Шашлык из свинины, шашлык из курицы,
шашлык из говядины, шашлык из баранины,
кебаб из баранины, кебаб из говядины,
кебаб из курицы, картофель на углях,
лук маринованный

1590 г **4600.-**

гарниры

КАРТОФЕЛЬ
НА УГЛЯХ

150 г **290.-**

ПЮРЕ
КАРТОФЕЛЬНОЕ

150 г **280.-**

КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

150 г **290.-**

РИС
ОТВАРНОЙ

150 г **390.-**

ОВОЩИ
НА МАНГАЛЕ

210 г **470.-**

соусы

САЦЕБЕЛИ

Острый
томатный соус
с грузинскими
пряностями

150.-

ГРУЗИНСКАЯ
СМЕТАНА

Пикантный сметанно-
чесочный соус

150.-

САЦИВИ

Насыщенный
ореховый соус
с мягкой
чесочной
остротой

150.-

НАРШАРАБ

Кисло-сладкий
гранатовый
соус

150.-

СМЕТАНА

150.-

АДЖИКА

150.-

коктейли

Гранат

Джин Роял Рейвен,
Кампари, вермут
на гранате

120 мл **590.-**

*Гранат — Страсть гор.
Пылающий, как взгляд
Тамары в разгар битвы.
Горько-сладкий, дерзкий,
оставляющий след,
как грузинское
солнце на коже*

Коралл

Водка Тундра, груша,
малина, игристое

180 мл **590.-**

*Коралл — Песня морей.
Тёплый и чувственный,
как вечер у моря. В нём
звучит южный ветер
и шёпот волн,
что помнят Тамару*

Алмаз

Джин Роял Рейвен,
бузина, белый персик,
игристое

120 мл **590.-**

*Алмаз — Сила духа.
Хрустальная искра
на закате. Прозрачный,
лёгкий, опасно утончённый —
напиток для тех,
кто не боится блеска*

Топаз

Виски, цитрусовая содовая

180 мл **590.-**

*Топаз — Свет Тамары.
Янтарное сияние силы
и спокойствия. Тёплый,
солнечный, с горьковатым
светом мудрости,
что не гаснет даже ночью*

Изумруд

Ром, яблоко, тархун

140 мл **590.-**

*Изумруд — Дыхание
долин. Свежесть
кахетинских садов
и тень горных трав.
Мягкий, зелёный,
с душой весны,
спрятанной в октябре*

Мохито

Ром, мята, лайм, содовая

220 мл **590.-**

Негрони

Джин Роял Рейвен, Кампари,
красный сладкий вермут

120 мл **620.-**

Сарти Спритц

Аперитив Сарти,
игристое, содовая

220 мл **590.-**

Фиеро-тоник

Мартини Фиеро,
тоник

220 мл **520.-**

Босфорг-тоник

Джин, тоник

220 мл **620.-**

Апероль Спритц

Апероль, игристое,
содовая

220 мл **590.-**

«В каждом камне — сердце нашей земли», —
сказала царица Тамара, поднимая сияние
грузинских гор к солнцу.
Так родились напитки, несущие силу земли,
страсть ветра и свет её души.



ГРУЗИНСКИЕ ВИНА

Красные вина

Алазанская долина Давитиани	Саперави Амбари	Кингзмараули Давитиани	Саперави Давитиани
Полусладкое	Сухое	Полусладкое	Сухое
125 мл 390.-	125 мл 390.-	125 мл 460.-	125 мл 390.-
750 мл 2100.-	750 мл 2100.-	750 мл 2500.-	750 мл 2100.-

Белые вина

Алазанская долина Давитиани	Ркацители Квеври	Цинандали Амбари
Полусладкое	Сухое	Сухое
125 мл 340.-	125 мл 590.-	125 мл 390.-
750 мл 1900.-	750 мл 3500.-	750 мл 2200.-

Розовое

Саперави Розе
Сухое
750 мл 3400.-

Оранжевое

Оранж Селект
Сухое
125 мл 490.-
750 мл 3200.-

Игристые вина

Абрау-Дюрсо Виктор Дравиньи Премиум	Мартини Брют	Меланж Брют
Сухое	Сухое	Брют
125 мл 750.-	125 мл 750.-	125 мл 370.-
750 мл 4850.-	750 мл 4500.-	750 мл 2200.-

Вина других стран

Пино Гриджио	Зиньо Темпранильо
Белое сухое, Италия	Красное сухое, Испания
125 мл 450.-	125 мл 450.-
750 мл 2600.-	750 мл 3500.-

Камперо Каберне Совиньон
Красное сухое, Чили
125 мл 490.-
750 мл 2700.-

Бранкотт Совиньон Блан
Белое сухое, Новая Зеландия
750 мл 3400.-

Плачиго Кьянти
Красное сухое, Испания
750 мл 3200.-

Петер Мертес Майбах Вайсе
Белое сухое, Германия
750 мл 4600.-

Домашнее красное	Домашнее белое
Полусладкое	Полусладкое
750 мл 360.-	125 мл 360.-
1000 мл 2460.-	1000 мл 2460.-

Гранатовое
Полусладкое
125 мл 400.-
750 мл 2400.-

Безалкогольные вина

Лайт Хаус Каберне Совиньон
Полусладкое
125 мл 590.-

Лайт Хаус Совиньон Блан
Полусладкое
125 мл 590.-

Вермут

Мартини Фиеро / Бьянко / Россо
Италия
40 мл 340.-

Виски

Волга Вэлли
Россия
40 мл 360.-



Дюарс 8 лет
Шотландия
40 мл 610.-

Дюарс Уайт Лейбл
Шотландия
40 мл 420.-

Чивас Ригал 12 лет
Шотландия
40 мл 640.-

Тилинг Смол Бэтч
Ирландия
40 мл 680.-

Джемесон
Ирландия
40 мл 460.-

Джек Дэниелс
США
40 мл 490.-

Вильям Лоусонс
Шотландия
40 мл 390.-

Бренди / коньяк

Дугладзе 5 лет
Грузия
40 мл 320.-

Арагат 3 года
Армения
40 мл 370.-

Арагат Кофе / Абрикос
Армения
40 мл 410.-

Барон Отарг ВС
Франция
40 мл 850.-

Джин

Бифитер
Великобритания
40 мл 430.-

Роял Рейвен
Россия
40 мл 340.-



Бомбей Сапфир
Великобритания
40 мл 690.-

Роял Рейвен
Россия
40 мл 390.-



Босфорг
Россия
40 мл 420.-

Чача (Грузия)

Асканели Золотая	Асканели Платиновая	Подруга
40 мл 420.-	40 мл 420.-	40 мл 350.-

Водка

Грей Гуз
Франция
40 мл 490.-

Алтай
Россия
40 мл 290.-



Ханская Лимитед Эдишн
Россия
40 мл 320.-

Абсолют
Швеция
40 мл 420.-

Тундра Аутентик
Россия
40 мл 260.-



Текила

Ла Павеса (100% агава)
Мексика
40 мл 420.-

Ольмека Бланко
Мексика
40 мл 550.-

Эсполон
Мексика
40 мл 670.-

Ром

Гавана Клуб Аньехо 3 года
Куба
40 мл 370.-

Гавана Клуб Аньехо Эспесиаль
Куба
40 мл 370.-

Кубана Культура
Россия
40 мл 350.-

Оакхарт Ориджинал
Россия
40 мл 360.-

Аперетивы

Апероль
Италия
40 мл 370.-

Кампари
Италия
40 мл 440.-

Сарти
Италия
40 мл 490.-

Настойки

Сет из 6 настоек
1300.-

Смородина
40 мл 260.-

Вишня
40 мл 260.-

Клюква
40 мл 260.-

Лимон
40 мл 260.-

Груша
40 мл 260.-

Малина
40 мл 260.-

Бутылочное пиво

Казбеги
Светлое фильтрованное
500 мл 510.-

Аббе Блонд
Светлое
330 мл 430.-

Аббе Брюн
Тёмное
330 мл 430.-

Стелла Артуа б/а
Светлое
440 мл 370.-

Безалкогольные напитки

Грузинский
лимонад
в ассортименте
500 мл 390.-

Морс клюква /
смородина
200 мл 200.-

Эвервесс 
Кола
250 мл 290.-

Эвервесс 
Кола без сахара
250 мл 290.-

Эвервесс 
Тоник
250 мл 310.-

Сок Рич
в ассортименте
300 мл 270.-

Вога
Легенды Байкала
350 мл 340.-

Вога Боржоми
350 мл 350.-

Лимонады

Имбирь-тархун
300 мл 350.-
1000 мл 890.-

Яблоко-мята
300 мл 350.-
1000 мл 890.-

Маракуйя-клюква
300 мл 350.-
1000 мл 890.-

Клубника-гранат
300 мл 350.-
1000 мл 890.-



*объём указан с учётом льда

Милкшейки

Ванильный
250 мл 490.-

Клубничный
250 мл 490.-

Разливное пиво

Стелла Артуа
Светлое
500 мл 450.-

Авторские чаи

Обепиховый
250 мл 230.-
900 мл 640.-

Клюквенный
250 мл 230.-
900 мл 640.-

Малиновый с мятой
250 мл 230.-
900 мл 640.-

Цитрусовый с имбирём
250 мл 230.-
900 мл 640.-



Классические чаи

Ассам
600 мл 390.-

Эрл Грей
600 мл 390.-

Горный чабрец
600 мл 390.-

Ройбуш Ханибуш
600 мл 390.-

Да Хун Пао
600 мл 390.-

Сенча
600 мл 390.-

Жасмин
600 мл 390.-

Моргентау
600 мл 390.-

Молочный Улун
600 мл 390.-

Кофе

Эспрессо
30 мл 180.-

Американо
120 мл 190.-

Капучино
200 мл 260.-

Латте
200 мл 290.-

Какао
200 мл 260.-

Раф
200 мл 370.-

ДАДИАНИ

ДОМ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Вековые традиции гостеприимной Грузии

Мы создали и каждый день поддерживаем
атмосферу солнечного и вечнозелёного
тбилисского дворика, которая перенесёт
вас прямоком в Грузию!

И какой же отдых без хорошего вина?

Удобная доставка
и подарки
к заказу

скидка на первый заказ

-20%



Скачать
приложение



dadiani.rest

Меню является
рекламным материалом.
Если у вас есть
непереносимость
каких-либо продуктов,
пожалуйста,
заранее сообщите
об этом официанту



Design by
foodcase.pro