



Огжа+



СЕМЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ









«Оджах.Ури» – ресторан, представляющий традиционную кухню многочисленных республик Кавказа и Закавказья в новаторском переосмыслении бренд-шефа Руслана Терзяна.

Ресторан кавказской кухни «Оджах.Ури» – уникальное для Краснодара пространство, где гости могут не только попробовать



вкуснейшие блюда, но и получить яркие эмоции. Это воплощение культурных и кулинарных традиций Кавказа, переплетенное с традициями большой многонациональной семьи. Это продолжение семейного очага, объединяющее за одним столом самых близких. Это любовь, выраженная через потрясающую авторскую кухню Руслана Терзяна – пряная, сочная, гармоничная. Само название «Оджах.Ури» состоит из двух частей – «оджах» (օջախ) в переводе с армянского означает «семейный очаг», то же значение имеет слово «оджахури» (ოჯახური) при переводе с грузинского языка. Так мы подчеркиваем значимость семейных традиций – тех, что объединяют семью в единое целое, формируют связь поколений и лежат в основе культурного кода каждого народа. Говоря о кавказской кухне, мы подразумеваем не только знакомые всем армянские или грузинские

блюда. В меню «Оджах.Ури» включены традиционные рецепты национальных кухонь многочисленных республик Северного Кавказа и Закавказья – Адыгеи, Чечни, Карачаево-Черкессии, Кабардино-Балкарии, Ингушетии, Дагестана и других.

Трапеза на Кавказе – это не только еда, но и ритуал, часть культурного наследия. Мы с трепетом относимся к национальным традициям, храним их и делимся с гостями ресторана. В «Оджах.Ури» можно не только попробовать национальные блюда республик Кавказа и Закавказья, но и узнать их сакральное значение, стать участником старинных застольных ритуалов.

Меню включает как традиционные кавказские блюда, рецепты которых веками передаются из поколения в поколение, так и авторские блюда бренд-шефа Руслана Терзяна. Наша кухня – сочетание традиций и творческого новаторства. Руслан переосмысливает аутентичные рецепты и применяет современные технологии, заставляя по-новому раскрываться знакомые вкусы.

Блюда готовятся из качественных локальных продуктов. На собственной ферме мы выращиваем барашков, коз и индоуток.



Правильный откорм животных и правильное содержание обеспечивают богатство вкуса ингредиентов. Мясную гастрономию и деликатесы, сыры с уникальным вкусом привозим из Северного Кавказа и Закавказья, где их готовят в соответствии с вековыми традициями. Этнический интерьер ресторана «Оджах.Ури» вдохновлен историей, культурой и духом Кавказа.

Невероятные горы, залитые ярким солнечным светом, тепло, разлитое в воздухе, пьянящая близость к небу и чистые искренние эмоции – именно этой атмосферой мы и стремимся поделиться с гостями ресторана.

Дневной свет, льющийся из панорамных окон, бросает блики на медные светильники и отражается в люстрах. Фактурная керамика и натуральный кирпич кажутся теплыми независимо от времени года. Чеканная посуда и старинные картины, привезенные с Кавказа, – аутентичные детали, усиливающие общее впечатление от интерьера.

Из чего складывается счастье? Из ярких эмоций, разделенных с близкими людьми. Из радости познания нового в наиболее приятной форме. Из вкусной еды, заставляющей заново открывать знакомые вкусы, наслаждаясь каждым куском. Из окружающей красоты, подчеркивающей значимость момента.

Все составляющие счастья собраны в ресторане кавказской кухни «Оджах.Ури» – разделяя радость с гостями, мы черпаем вдохновение.





Руслан Терзян, бренд-шеф ресторана «Оджах.Ури» – не просто кулинар, а философ и художник, творящий на холсте вкуса. В его концепции – трепетное уважение к тысячелетним традициям кавказской кухни, приправленное смелым новаторством. Более двадцати лет профессионального пути Руслана – это непрерывный творческий поиск, алхимия ароматов и текстур.



Стажировки в прославленных ресторанах Италии, Испании и Франции, отмеченных звездами Michelin, отточили его мастерство до блеска, а участие в международных соревнованиях распахнуло горизонты кулинарного мира. Опыт работы в отелях мирового уровня, таких как «Radisson» и «Rixos», закалил организаторские навыки, превратив его в виртуозного дирижера кухонного оркестра.

Руслан – лауреат престижных кулинарных конкурсов, среди которых – Всероссийский чемпионат Chef a la Russe. Его талант был по достоинству оценен на Олимпийских играх и Чемпионате мира по футболу, где блюда Руслана покорили сердца гостей Сочи, в том числе и первых лиц государств. Он – участник и финалист популярных телевизионных проектов: «Битва шефов», «Поедем, поедим!», «Отпуск без путевки» и «Повара на колесах».

Кулинарная философия Руслана Терзяна – это бережное переосмысление традиционных рецептов, сохранение души кавказской кухни в оправе современной высокой гастрономии. В странствиях по кавказским и закавказским деревням он постигал секреты старинных рецептов от хранителей очага – бабушек и дедушек, чтобы представить их гостям ресторана в своей авторской интерпретации, сохранив тот самый, незабываемый вкус. Каждое блюдо – это приглашение в гастрономическое путешествие по солнечному Кавказу, совершить которое можно, не покидая уютный зал ресторана.







## СЫРНЫЕ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

### Кавказкие сырныe деликатесы

|                     | Вес (гр) | Цена руб. |
|---------------------|----------|-----------|
| Матэ                | 100      | 480       |
| Сулугуни            | 100      | 250       |
| Адыгейский          | 100      | 250       |
| Чанах Гюмри         | 100      | 290       |
| Брынза Козья        | 100      | 290       |
| Сулугуни копченый   | 100      | 320       |
| Адыгейский копченый | 100      | 320       |

### Кавказкие мясные деликатесы

|                       | Вес (гр) | Цена руб. |
|-----------------------|----------|-----------|
| Суджук                | 100      | 520       |
| Бастурма              | 100      | 950       |
| Копченый курдюк       | 100      | 350       |
| Лягур из говядины     | 100      | 650       |
| Горская сухая колбаса | 100      | 480       |





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

| Холодные закуски                                                                                                                                            | Вес (гр) | Цена руб. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Сет закусок Закавказья<br><i>Маринованные перчики, рулетики из баклажан, ассорти из пхали, бабагануш с мацони, острая аджика, суджук, бастурма, булочка</i> | 400      | 830       |
| Ассорти свежих овощей                                                                                                                                       | 500      | 650       |
| Ассорти Кавказских сыров                                                                                                                                    | 250      | 780       |
| Ассорти Кавказских солений                                                                                                                                  | 400      | 590       |
| Ассорти Кавказских мясных деликатесов                                                                                                                       | 150      | 350       |
| Бабагануш<br><i>Печеные баклажаны с грецким орехом, мацони</i>                                                                                              | 150      | 420       |
| Хоровац из печеных овощей                                                                                                                                   | 250      | 420       |
| Сациви из филе индейки в ореховом соусе баже                                                                                                                | 190      | 650       |

| Салаты                                                                                      | Вес (гр) | Цена руб. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Цахтон<br><i>Салат с говядиной, орехами, сметаной, мацони, специями, чесноком и зеленью</i> | 190      | 520       |
| Овощной<br><i>Салат с луком, маслом и орехами</i>                                           | 220      | 420       |
| Салат из томатов<br><i>С красным луком и тархуном</i>                                       | 250      | 480       |
| Салат Теплый с хрустящими баклажанами                                                       | 190      | 630       |
| Салат с индейкой<br><i>Муссом из сулугуни, печеной грушей и миксом зелени</i>               | 200      | 630       |
| Салат с Копченой говядиной и грушей                                                         |          |           |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ





## ХИНКАЛИ И БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

| Хинкали (Заказ от 3 штук)                      | Вес (гр) | Цена руб. |
|------------------------------------------------|----------|-----------|
| Тушетские хинкали <i>(баранина)</i>            | 100      | 110       |
| Казбекские хинкали <i>(говядина)</i>           | 100      | 110       |
| Городской хинкали<br><i>(свинна, говядина)</i> | 100      | 100       |

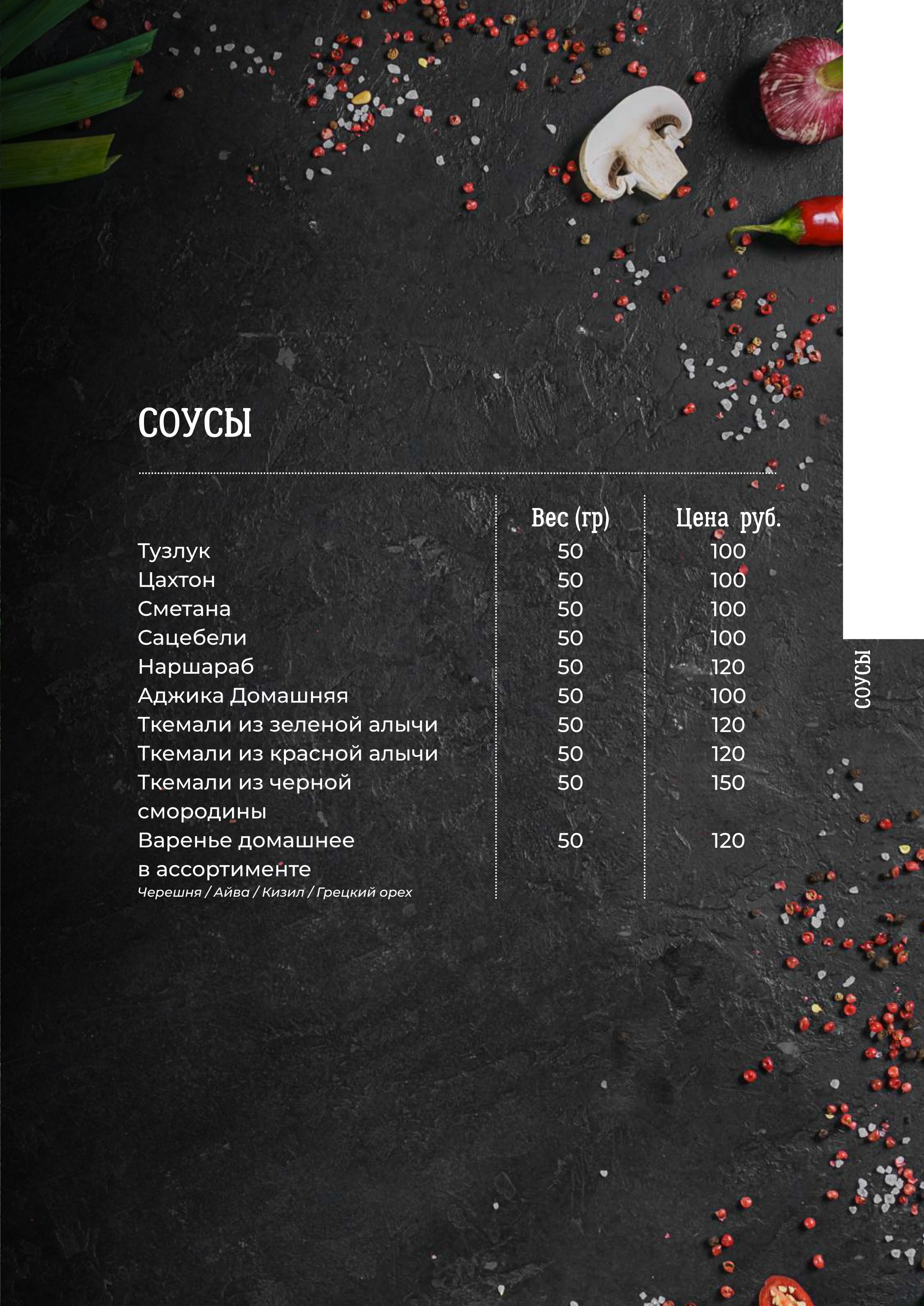
| Блюда из теста                                                               | Вес (гр) | Цена руб. |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Чуду<br><i>С зеленью и сыром</i>                                             | 320      | 550       |
| Фыджын<br><i>Осетинский пирог с мясом</i>                                    | 450      | 690       |
| Уалибах<br><i>Осетинский пирог с домашним сыром</i>                          | 800      | 1300      |
| Цахараджын<br><i>Осетинский пирог с листьями свеклы<br/>и домашним сыром</i> | 800      | 1200      |
| Картофджын<br><i>Осетинский пирог с картофелем<br/>и домашним сыром</i>      | 800      | 950       |
| Хлебная корзина                                                              | 300      | 250       |
| Шоти с Пури (лаваш)                                                          | 150      | 100       |
| Хачапури по-аджарски                                                         | 500      | 690       |
| Хачапури по-мегрельски                                                       | 600      | 730       |
| Хычины «Кабардинские»<br><i>С сыром и картофелем</i>                         | 170      | 390       |





# СОУСЫ

|                                              | Вес (гр) | Цена руб. |
|----------------------------------------------|----------|-----------|
| Тузлук                                       | 50       | 100       |
| Цахтон                                       | 50       | 100       |
| Сметана                                      | 50       | 100       |
| Сацебели                                     | 50       | 100       |
| Наршараб                                     | 50       | 120       |
| Аджика Домашняя                              | 50       | 100       |
| Ткемали из зеленой алычи                     | 50       | 120       |
| Ткемали из красной алычи                     | 50       | 120       |
| Ткемали из черной смородины                  | 50       | 150       |
| Варенье домашнее в ассортименте              | 50       | 120       |
| <i>Черешня / Айва / Кизил / Грецкий орех</i> |          |           |





## СУПЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Супы

#### Суп лапша

*С перепелиным яйцом и цыпленком*

#### Суп Харчо

*С острой аджикой с голенью ягненка*

#### Уха с лососем

*Грузинский рыбный суп*

#### Хаш

*Мясной наваристый суп, который традиционно готовится без соли, подается с соусом и лавашом*

#### Хашлама в горшочке

*С телятиной и овощами*

### Вес (гр)

250

450

360

550

360

### Цена руб.

350

990

750

750

620

### Горячие закуски

#### Тжвжик

*Жареные куриные потрошки*

#### Ламаджо

*Тонкие лепешки с острой мясной начинкой*

#### Долма Классическая

*С говядиной, в виноградных листьях и соусе мацони*

#### Тигровые креветки

*В аджике с муссом из печеного перца*

#### Лобио по-мегрельски

### Вес (гр)

250

250

240

220

360

### Цена руб.

690

520

630

820

490





# БУРГЕРЫ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## Бургеры

- Бургер с цыпленком
- Бургер с говядиной  
*С печеными овощами*
- Бургер с ягненком  
*С яйцом*

| Вес (гр) | Цена руб. |
|----------|-----------|
| 350      | 620       |
| 370      | 690       |
| 360      | 770       |

## Горячие блюда

- Джиз-быз  
*С бараньими потрохами*
- Чкмерули  
*Цыпленок запеченный в домашних сливках с чесноком*
- Ишхан Форель  
*Форель, запечённая в лаваше с томатами, эстрагоном и грушей*
- Борани с говядиной  
в томатном соусе
- Оджахури с курицей
- Оджахури с бараниной
- Оджахури с говядиной
- Оджахури со свининой
- Черноморская барабуля  
*Жареная в кукурузной муке*
- Свинные ребра барбекю «Гозыри»
- Оссабука с полентой  
с соусом порто  
*томленная телячья голяшка в ароматном соусе*

| Вес (гр) | Цена руб. |
|----------|-----------|
| 350      | 630       |
| 350      | 980       |
| 250      | 1300      |
| 320      | 550       |
| 250      | 590       |
| 250      | 790       |
| 250      | 980       |
| 250      | 630       |
| 200      | 950       |
| 300      | 780       |
| 100      | 380       |

БУРГЕРЫ И  
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА





## БЛЮДА НА УГЛЯХ И БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

### Овощи на углях

|                  | Вес (гр) | Цена руб. |
|------------------|----------|-----------|
| Баклажан         | 100      | 150       |
| Помидор          | 100      | 150       |
| Шампиньоны       | 100      | 210       |
| Перец болгарский | 100      | 130       |

### Блюда на углях

(Заказ не менее 200 гр)

|                                                        | Вес (гр) | Цена руб. |
|--------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Форель речная                                          | 1 шт     | 1100      |
| Стейк Рибай                                            | 100      | 1400      |
| Шашлык из лосося                                       | 100      | 780       |
| Шашлык из индейки <i>(грудка)</i>                      | 100      | 328       |
| Шашлык из свинины <i>(шея)</i>                         | 100      | 300       |
| Шашлык из осетрины                                     | 100      | 1500      |
| Шашлык из баранины <i>(корейка)</i>                    | 100      | 840       |
| Люля-кебаб из индейки                                  | 200      | 520       |
| Люля-кебаб из говядины                                 | 200      | 590       |
| Люля-кебаб из баранины                                 | 200      | 690       |
| Жаубаур из бараньей печени<br><i>(в жировой сетке)</i> | 100      | 480       |
| Жаубаур из говяжьей печени                             | 100      | 450       |
| Шашлык из говяжьей вырезки                             | 100      | 850       |
| Картофель жареный на<br>мангале с бараньим курдюком    | 100      | 160       |

### Блюда из дровяной печи

(по предзаказу)

|                                       | Вес (гр) | Цена руб. |
|---------------------------------------|----------|-----------|
| Нога барашка запечённая<br>на мангале | 100      | 550       |
| Осетрина запечённая целиком           | 100      | 1500      |

БЛЮДА НА УГЛЯХ И  
ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ





## ДЕСЕРТЫ

### Мацони

*С зеленью / С мёдом и орехом*

### Марвини

*Традиционный грузинский торт с ореховыми коржами, заварным лимонным кремом и шоколадной глазурью*

### Пахлава

*кавказская сладость в виде слоеного пирога, пропитанного маслом и мёдом, с начинкой из грецкого ореха*

### Онуш Баныр

*Мусс из копченого сыра с желе из клубники, кинзой и орехово-медовой гранолой*

### Чизкейк Сан-Себастьян

Вес (гр)

300

150

100

120

150

Цена руб.

240

340

220

320

480





# АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

|                                                                                             | Выход (мл) | Цена руб. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Урожай из Баку<br><i>(микс джинов, гранат, цитрус, тоник)</i>                               | 250        | 420       |
| Мцване Спритц<br><i>(аперитиво, абрикос, маракуйя, мята, клубника, Дагестанский брют)</i>   | 200        | 480       |
| Сады Марнеуле<br><i>(биттер фейхоа-эстрагон, груша, цитрус, Дагестанский брют)</i>          | 200        | 480       |
| Алазани Джин-Тоник<br><i>(микс джинов, клубника, бобы тонка, цитрус, тоник)</i>             | 200        | 420       |
| Закат Батуми<br><i>(аперитиво, персик, цитрус, ананас, белок)</i>                           | 150        | 390       |
| Кавказское гостепреимство<br><i>(чача мускатная, груша, алоэ, цитрус, фейхоа, эстрагон)</i> | 5 по 50    | 510       |





## ВИННАЯ КАРТА

### Белые и не только

|                                                                 | (мл) | Цена руб. |
|-----------------------------------------------------------------|------|-----------|
| Алазанская Долина «Чинебули»<br><i>(Грузия, полусладкое)</i>    | 125  | 340       |
| Цинанадали «Чинебули»<br><i>(Грузия, сухое)</i>                 | 125  | 390       |
| Ркацители Квеври, Асканели<br><i>(Грузия, оранжевое, сухое)</i> | 125  | 550       |
| Усадьба Дивноморское<br>«Холодный Туман» <i>(Россия, сухое)</i> | 750  | 3 300     |
| Бальо аль Соле Пино Гриджио<br><i>(Италия, сухое)</i>           | 750  | 3 800     |
| Кари Совиньон Блан<br><i>(Новая Зеландия, сухое)</i>            | 750  | 3 800     |

### Красные

|                                                               | (мл) | Цена руб. |
|---------------------------------------------------------------|------|-----------|
| Алазанская Долина «Чинебули»<br><i>(Грузия, полусладкое)</i>  | 125  | 340       |
| Саперави «Чинебули» <i>(Грузия, сухое)</i>                    | 125  | 390       |
| Киндзмараули «Чинебули»<br><i>(Грузия, полусладкое)</i>       | 125  | 430       |
| Усадьба Дивноморское<br>«Южный лес»<br><i>(Россия, сухое)</i> | 750  | 3 300     |
| Ля Петит Перрьер Пино Нуар<br><i>(Франция, сухое)</i>         | 750  | 3 800     |
| Подджатико Кьянти<br><i>(Италия, сухое)</i>                   | 750  | 3 800     |

### Игристые

|                                                                     | (мл) | Цена руб. |
|---------------------------------------------------------------------|------|-----------|
| Белое брют, Ди Каспико <i>(Дагестан)</i>                            | 125  | 340       |
| Просекко, Рикка Феста<br><i>(Италия, экстра драй)</i>               | 125  | 550       |
| Резерв Брют Розе, Абрау Дюрсо<br><i>(Краснодарский край, сухое)</i> | 750  | 2 100     |
| Резерв Брют, Абрау Дюрсо<br><i>(Краснодарский край, сухое)</i>      | 750  | 2 100     |

### Фруктовые вина Армении

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Гранатовое | 750 | 1 700 |
| Ежевичное  | 750 | 1 700 |



## БАРНОЕ МЕНЮ

| Секреты кавказских долгожителей! | (мл) | Цена руб. |
|----------------------------------|------|-----------|
| Чача Асканели Платиновая         | 50   | 410       |
| Чача Мускатная «Фанагория»       | 50   | 390       |
| Иджеван «Абрикосовый»            | 50   | 350       |
| Иджеван «Дикая груша»            | 50   | 350       |
| Иджеван «Кизил»                  | 50   | 350       |
| Анасеули из хурмы выдержанная    | 50   | 460       |

| Водка                | (мл) | Цена руб. |
|----------------------|------|-----------|
| Царская оригинальная | 50   | 230       |
| Царская золотая      | 50   | 250       |
| Чистые Росы          | 50   | 490       |
| Грей Гус             | 50   | 580       |

| Виски и Бурбон     | (мл) | Цена руб. |
|--------------------|------|-----------|
| Грантс «Трипл Вуд» | 50   | 390       |
| Джемесон           | 50   | 550       |
| Манки Шолдер       | 50   | 850       |
| Балантайнс         | 50   | 450       |
| Джек Дэниелс       | 50   | 590       |

| Благородные и достойные избранных, как горные вершины! | (мл) | Цена руб. |
|--------------------------------------------------------|------|-----------|
| Макалан Трипл Каск 12 лет                              | 50   | 2300      |
| Чивас Ригал 12 лет                                     | 50   | 950       |
| Гленливет 12 лет                                       | 50   | 920       |

| Бренди и Коньяк  | (мл) | Цена руб. |
|------------------|------|-----------|
| Арарат 3 года    | 50   | 390       |
| Арарат 5 лет     | 50   | 490       |
| Абрау Дюрсо 1870 | 50   | 450       |
| Мартель VS       | 50   | 720       |
| Мартель VSOP     | 50   | 920       |

| Джин                     | (мл) | Цена руб. |
|--------------------------|------|-----------|
| Абрау Дюрсо 7 трав       | 50   | 290       |
| Бифитер Лонлон Драй Джин | 50   | 420       |
| Малфи Роза               | 50   | 560       |
| Цитадель ориджинал       | 50   | 530       |

| Ром                        | (мл) | Цена руб. |
|----------------------------|------|-----------|
| Данса Дэль Фуэго Бланко    | 50   | 340       |
| Данса Дэль Фуэго Аньехо    | 50   | 380       |
| Плантейшн «Ориджинал Дарк» | 50   | 430       |

| Горский шот-лист          | (мл) | Цена руб. |
|---------------------------|------|-----------|
| Ботанга Бланко 100% агава | 50   | 510       |
| Ягермайстер               | 50   | 510       |
| Бехеровка                 | 50   | 510       |

| Пиво бутылочное             | (мл) | Цена руб. |
|-----------------------------|------|-----------|
| Шпатен                      | 450  | 390       |
| Францисканер                | 450  | 390       |
| Корона Экстра               | 330  | 390       |
| Задазени                    | 500  | 390       |
| Стелла Артуа безалкогольное | 440  | 390       |



| Натуральные, яркие,<br>сочные лимонады | Выход (мл) | Цена руб. |
|----------------------------------------|------------|-----------|
| Фирменный «Киндзмараули»               | 250        | 290       |
| Каркадэ-Лаванда                        | 250        | 250       |
| Цитрусовый                             | 250        | 250       |
| Маркуйя - Клубника                     | 250        | 290       |

| Фреши         | Выход (мл) | Цена руб. |
|---------------|------------|-----------|
| Апельсиновый  | 200        | 290       |
| Грейпфрутовый | 200        | 320       |

| Освежись, дорогой!                     | (мл) | Цена руб. |
|----------------------------------------|------|-----------|
| Мевер б/г                              | 500  | 240       |
| Джержук                                | 500  | 250       |
| Эвервесс- Кола                         | 250  | 230       |
| Эвервесс- Кола без сахара              | 250  | 230       |
| Эвервесс-Тоник                         | 250  | 230       |
| Боржом                                 | 500  | 410       |
| Кока-Кола оригинальная                 | 330  | 390       |
| Сок <i>яблоко/вишня/томат/апельсин</i> | 200  | 200       |

**J7**

| Чай листовой и авторский                                        | (мл) | Цена руб. |
|-----------------------------------------------------------------|------|-----------|
| «Зеленый» <i>сенча/жасмин/молочный улун</i>                     | 500  | 230       |
| «Черный» <i>ассам/эрл грей/пуэр</i>                             | 500  | 230       |
| «Травяной» <i>травяной сбор/ройбуш</i>                          | 500  | 230       |
| Согревающий чай<br><i>с Малиной, мятой и сочным гранатом</i>    | 500  | 330       |
| Согревающий напиток<br><i>с Персиком, цитрусом и пряностями</i> | 500  | 330       |

| Кофейная карта                                                            | Выход (мл) | Цена руб. |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Эспрессо                                                                  | 30         | 150       |
| Американо                                                                 | 150        | 170       |
| Капучино <i>приготовим на альтернативном<br/>молоке по вашему желанию</i> | 220        | 230       |
| Латте <i>приготовим на альтернативном молоке<br/>по вашему желанию</i>    | 250        | 250       |
| Раф <i>с халвой, лавандовый, классический</i>                             | 220        | 320       |
| Какао «Персидский»                                                        | 220        | 290       |

| с Кавказским акцентом | Выход (мл) | Цена руб. |
|-----------------------|------------|-----------|
| Кофе по-восточному    | 100        | 220       |
| Кофе по-Тбилиски      | 100        | 220       |