



Ресторан работает:  
по рабочим дням – с 17:00, по выходным – с 12:00

## ГРУЗИНСКИЙ СЫР

Выдержанный  
кахетинский сыр гуда • 560  
Молочный сыр сулгуни • 350

## ЗАКУСКИ

Хумус с запеченным  
баклажаном • 940  
Хумус с бараниной • 950  
Бабагануш, взбитые  
баклажаны с приправами  
и оливковым маслом • 830  
Паштет из цесарки с домашним  
чатни и маринованными  
корнишонами • 850  
Закуска из печеного перца  
с сыром гуда • 590  
Сациви с курицей • 590  
Тартар из говядины в грузинском  
стиле с ароматными травами • 820  
Севиче из морского волка  
с хумусом • 950

## ОВОЩИ И ТРАВЫ

Пхали из шпината • 780  
Маринованные джонджоли  
с красным луком, помидорами  
и кахетинским маслом • 590  
Гурийская красная квашеная  
капуста • 300  
Острые перчики, замаринованные  
по-домашнему • 480  
Баклажаны, печенные на углях • 540  
Грузинский салат из свежих  
овощей с кахетинским маслом  
или ореховой заправкой • 710  
Салат Табуле • 780  
Салат с томатами, муссом  
из сыра гуда, тыквенным маслом  
и кинзой • 960

## ХАЧАПУРИ

Пеновани,  
хачапури из слоеного теста с сыром • 540  
Пеновани с ягненком и кинзой • 850  
Аджарский с яйцом • 660  
Мегрельский с сыром • 660

## ХИНКАЛИ

Калакури со свиной и говядиной, 3 шт • 450  
Мини-хинкали с говядиной в перечном соусе • 850  
Месхури с бараниной и копченым сулгуни • 750  
Вегетарианские с сыром, 3 шт • 450  
Пасанаури – хинкали с телятиной, 5 шт • 650

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чакапули из ягненка • 1390 •	Утиная ножка конфи с печеным баклажаном • 1590 •	Цыпленок табака • 1320 •
------------------------------	--	--------------------------

Ребра ягненка, жаренные на углях • 2750

Шкмерули, цыпленок в сливочном соусе с чесноком • 1320

Форель в виноградных листьях, приготовленная на кеци • 1650

Филе северного палтуса со шпинатом и ароматными травами • 1500

### НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-4 ЧЕЛОВЕК

Плечо барашка в травах с жареной картошкой и печеными помидорами • 5740

Ребро телянка в ароматных травах • 2650

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аджапсандали • 660  
Лобио «Батумела» • 450  
Долма в виноградных листьях по-авлабарски • 550  
Язычки ягнят на гриле с салатом из сельдерея • 1100  
Чакапули из вешенок с тархуном • 780  
Овощи на гриле • 780  
Равиоли с кучмачи • 660  
Равиоли с бычьими хвостами с нежным пюре из сельдерея • 900

## СУПЫ

Домашний куриный суп • 650  
Бозбаши, суп с фрикадельками из ягненка • 550  
Харчо, пастуший суп с говяжьей грудкой • 660

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Свежеиспеченный в тонэ шотис пури • 300  
Многозерновой хлеб на особой почти 100-летней закваске из Грузии • 360  
Безглютеновый хлеб из зеленой гречки • 450

## ПОЧЕМУ АРМЯНЕ?

Оригинальные тифлисские кафе практически полностью исчезли. Открытые в начале прошлого столетия издавна поселившимися в Авлабаре армянами, они встречали гостей приглушенной элегантностью: и богатых дельцов из далеких стран, и тяжело дышащих извозчиков, и влюбленные парочки.

Ветерок влетал в форточки и вылетал в открытую во внутренний дворик заднюю дверь. Деревянные стулья отражались в витражных зеркалах рядом с семейными фотографиями цвета сепии. Студенты завтракали. Семьи приходили на ужин. Адвокаты перечитывали детали судебных дел. Писатели искали новые образы. Так проходила жизнь.



## ГИА ХУЧУА, МОЙ ЕДИНОМЫШЛЕННИК

В уроженце Тбилиси, молодом талантливом шеф-поваре Гиа Хучуа, я распознал родственную душу еще на съемках второго сезона «Адской кухни». Почти пять лет я раздумывал над концепцией грузинского ресторана, который отличался бы от традиционного, слишком уж фольклорного, исполнения – вдали от родины такое мне всегда кажется искусственным. Хотелось сделать просто вкусное и вполне современное меню с грузинским корнями. Насколько у нас получилось – судить вам! А мне самому очень нравится!

*Ваш Арам Мнацаканов,  
армянин, влюбленный в грузинскую кухню*



# ЧТО ТАКОЕ ТУТА?

«Джельсо» по-итальянски, «тут» по-армянски, **тута** – грузинское имя **тутового дерева**, или попросту шелковицы – сакрального дерева для многих древних народов.

Это символ мудрости: тута расцветает последней, после того как перестают дуть губительные ветра, зато плодоносит раньше остальных плодовых деревьев – метафора того, что ранняя одаренность не гарантирует успех, и благоразумный человек не должен спешить!



Символ вечной жизни и плодородия: сколько бы ветвей туты ни срезали, дерево не гибнет, а наоборот, продолжает расти, вновь и вновь восстанавливая срезанные ветви и листву. Ни одно дерево не может сравниться с тутой по обилию плодов, которые созревают каждые три-четыре дня.

Символ здоровья: тута – это единственное дерево, ягодам которого присуща природная стерильность. Пыль не оседает на них, поэтому их едят немывыми.

## НАПИТКИ

### ЧАЧА и НАСТОЙКИ

- Чача • 350
- Грузинская настойка из дикой сливы • 450
- Грузинская настойка из хурмы • 450
- Абрикосовая водка. Арцах • 450
- Тутовка. Арцах • 450

### КОНЬЯК

- АрАрАт Ани 7 лет • 450
- АрАрАт Шарль Азнавур • 3000
- Мартель VS • 540
- Мартель VSOP • 750

### ПИВО

- Натахтари светлое 0,5 л • 470
- Безалкогольное пиво 0,33 л • 590

### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

- Vorjomi • 300
- Ключевая вода ТУТА • 300
- Саирме • 300
- Освежающий домашний лимонад 250 мл / 750 мл • 270 / 780
- Свежевыжатый сок: из апельсинов или грейпфрута • 350
- Соки: яблоко, персик, томат • 300

### И ПОГОРЯЧЕЕ

- Кофе по-батумски, на песке • 270
- Эспрессо • 240
- Американо • 240
- Капучино • 270
- Латте • 300
- Капучино / Латте на соевом или миндальном молоке • 420
- Аффогато, эспрессо с шариком ванильного мороженого • 660
- Чайник ароматного чая 0,4 / 0,8 л • 240 / 480
- Зеленый или черный, с мятой, чабрецом или ромашкой

## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ МАМА ТУТА

### Уникальный купаж

Зеленый грузинский чай с листьями *тутовника (шелковицы)*, лепестками подсолнечника и мандарином 0,4 / 0,8 л • 400 / 800

### Наслаждайтесь дома или возьмите в подарок:

Пачка ароматного фирменного чая Мама Тутә 50 г • 1080

## ДЕСЕРТЫ

- «Дудук», томленые абрикосы с грецкими орехами • 590
- Чизкейк с мацони • 540
- Наполеон • 660
- Пирожное «Картошка» • 300
- Профитроли крем-брюле • 460

- Шоколадный трюфель с розмарином • 240
- Конфета из белого шоколада с фисташкой и начинкой из апельсинового ганаша • 240
- Сорбеты. 1 шарик • 420 лимон, манго, малина, чёрная смородина, какао

- Мороженое. 1 шарик • 420 горький шоколад, молочный шоколад, фисташка, клубника, пломбир • 420
- Продлите удовольствие:** Набор домашних шоколадных трюфелей с розмарином, 3 шт. • 720



## ДАВАЙТЕ ПРАЗДНОВАТЬ!

Грузинская кухня просто создана для дружеского застолья, и мы точно знаем как его устроить!

Зовите друзей, чтобы устроить шумный и веселый праздник за нашим большим столом!

Пожалуйста, обратитесь прямо сейчас к нашему менеджеру, он расскажет вам все о событиях в Мама Тутә.

