



x



ჭაჭა

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН



**БОКАЛ
ДОМАШНЕГО
МОРСА
(МАЛИНА, КЛЮКВА,
ОБЛЕПИХА)**

150 Р

Морс, домашний напиток
из протертых ягод с сахаром.

АЙРАНИ ОТ НАНИ

150 Р

Кисломолочный напиток
на основе мацони,
со свежей зеленью
и свежерубленными огурцами.



**ДОМАШНИЕ
НАПИТКИ**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Рулеты из обжаренных баклажан с начинкой из перетертого грецкого ореха с грузинскими специями.

450 Р





ГЕБЖАЛИЯ

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из надути с соусом из мацони и мяты.

490 Р



САЦИВИ

Отварная курица под пряным соусом из грецких орехов и грузинских специй.

480 Р



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

680 Р

Помидоры с зеленью, красные огурцы, маринованный перец, зеленые томаты, джонджоли, маринованный чеснок, гурийская капуста, малосольные огурцы.

АССОРТИ ДОМАШНИХ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 710 Р

Нарезанные грузинские сыры: сулугуни, имеретинский, копченый сулугуни, чечил, молочный и копченый.



АДЖАПСАНДАЛ

Традиционное овощное рагу из баклажанов, тушеных с томатами, паприкой, репчатым луком, стручковым перцем и свежей зеленью.

420 Р

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Свежие огурцы, томаты, зеленый стручковый перец, редис, кинза, укроп, петрушка, базилик, тархун, зеленый лук.

620 ₽



ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Перетертая зеленая стручковая фасоль с грузинскими специями, грецким орехом и кинзой.

280 ₽

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Рубленые листья шпината с грузинскими специями, перетертым грецким орехом и кинзой.

350 ₽

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Перетертая отварная капуста и свекла с грузинскими специями, грецким орехом и кинзой.

220 ₽





АССОРТИ БРУСКЕТТ

Брускетта с томатами, с авокадо,
и лосось холодного копчения.

649 ₽



КУРИНЫЙ РУЛЕТ

310 ₽

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Филе сельди с обжаренным беби-картофелем.

360 ₽





САЛАТЫ

Salads

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

Свежие томаты, огурцы, острый стручковый перец, красный лук, кинза, петрушка, базилик.

360 Р

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Свежие томаты, огурцы, острый стручковый перец, красный лук, кинза, петрушка, базилик, перетертый грецкий орех, винный укус.

420 Р



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

480 ₽

Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны со свежими томатами, кинзой, базиликом и мятой, и сливочным сыром. Заправляются сладким соусом чили и кунжутным маслом.

ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Листья рукколы с авокадо, томатами и свежей клубникой, обжаренными креветками, посыпанные сыром пармезан, заправленный клубничным соусом.

720 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ И ВЕШЕНКАМИ

599 ₽

Микс салатов, заправленный бальзамическим соевым соусом, куриная печень, обжаренная с вешанками и репчатым луком.

ОЛИВЬЕ С ИНДЕЙКОЙ

Отварные овощи: картофель, морковь со свежими и маринованными огурцами с припущенным зеленым горошком и отварным филе индейки с добавлением майонеза и оформленным перепелиным яйцом.

350 Р



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Листья салата с ореховой заправкой, свежими томатами, копченым сулугуни и обжаренной курицей на мангале. Посыпается гренками из белого хлеба.

599Р



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Микс салатов, с обжаренным лососем, томатами, сыром сулугуни, остро-сладким соусом.

670Р

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Лосось холодного копчения со свежими томатами, огурцами и авокадо, заправленный ореховой заправкой, оформленный листьями салата с апельсиновым соусом.

690₽



ГРИЛЬ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ НА ВЫБОР

Обжаренные на мангале баклажаны, кабачки, красный лук, болгарский перец и стебель сельдерея с добавлением санской соли, копченого сыра чечила и мясом индейки/баранины обжаренной на мангале.

560₽

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

599₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО ХАРКАЛИЯ

Цельная красная фасоль, обжаренная с релчатым луком, кавказскими специями, кинзой, томатами, подаётся с лавашом и малосольным огурцом.

390 Р



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Тушёная фасоль с луком,
зеленью и специями.
Подойдёт с мчади
и гурийской капустой

360 Р



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР С НАДУГИ, ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

640 Р

Сыр сулугуни с томатами и запечённым болгарским перцем,
свежим шпинатом, базиликом, кинзой и творогом надуги
с красной аджикой.



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

570 Р

Фарш из баранины с рисом, завернутый виноградные листья, подача с чесночным соусом.



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

660 ₽

Открытый хачапури из двух видов сыра имеретинского и сулугуни с куриным яйцом.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Пирог, начинённый сыром сулугуни и Имеретинским сыром, запечённый до золотистой корочки.

520 ₽



МИНИ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

310 ₽



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

420 ₽

Пышный открытый пирог в виде лодочки, начинённый сыром сулугуни со слегка запечённым куриным яйцом и сливочным маслом.

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Хачапури с Имеретинским сыром и сыром сулугуни, запечённый сверху с копчёным сулугуни.

590 ₽





КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

1 ШТ / 140 ₽

Тонкораскатанное тесто с начинкой из ассорти зелени, обжаренное с двух сторон. Подается с мацони.

КУТАБ С БАРАНИНОЙ

1 ШТ / 270 ₽

Тонкораскатанное тесто с начинкой из баранины обжаренное с двух сторон. Подается с мацони.

КУТАБ С СЫРОМ

1 ШТ / 190 ₽

Тонкораскатанное тесто с начинкой из сулугуни, обжаренное с двух сторон. Подается с мацони.



ОЛАДЬЯ С ЛОСОСЕМ ШЕФ ПОСОЛА

Лосось слабосоленый с оладьями из цуккини подается со сметаной.

540 ₽

ПАТАРА ХИНКАЛИ С РЫБОЙ

Маленькие хинкали из щуки. Подаются со сливочным соусом из шпината и щучей икрой.

560 ₽



СУПЫ

СУП ПИТИ 790 Р

Мясо ягненка с горохом нут, каштаном и алычой в бульоне подается в гршочке с обработанным луком и маринированным перцем.





ЧИХИРТМА 280 ₽

Наваристый куриный бульон с мукой, обжаренным чесноком и луком, зеленью, яйцом, маслом и сливочным, уксусом и специями, с отварным куриным филе и кинзой.

ХАРЧО

Наваристый грузинский суп из баранины с кавказскими специями и рисом.

440 ₽



БОРЩ

Классический борщ с говядиной, подаются со сметаной и помпушками.

350 ₽



УХА ПО-ГРУЗИНСКИ

Наваристый рыбный суп.

459 ₽



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ

Наваристый куриный бульон с курицей и лапшой, грибами шампиньонами и перепелиными яйцом.

350 ₽



СУП ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ

290 ₽

Крем-суп из кабачков со сливочным сыром и ореховым маслом.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦЫЦЫЛА ПО-ГАЛЬСКИ

Целый запечённый цыплёнок в сванской соли
подаётся с соусом ткемали.

880 ₽

ХИНКАЛИ:

1 штука

99 ₽

ИЗ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ

99 ₽

ИЗ БАРАНИНЫ

149 ₽

С КРЕВЕТКОЙ



ХАЧАПУРГЕР

На пышном тесте, свежая зелень
с копченым соусом, томатом, сулугуни,
сочная говяжья котлета, все это завернуто
в сундучок и присыпано тертым сыром.

460 ₽



ЭЛАРДЖИ

Круто заваренная кукурузная крупа
с сыром сулугуни.

490 ₽

ЧАХОХБИЛИ

420 ₽

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука, чеснока, зелени, аджики и специй.



ЧАШУШУЛИ

Кусочки говядины, тушенные с овощами, миксом зелени, аджикой и ароматными специями.

640 ₽



ДОМАШНЯЯ ШАУРМА ИЗ КУРИЦЫ

390 ₽

Армянский лаваш, мелконарезанные овощи, кинза, с обжаренной на мангале курицей под домашним соусом.

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Цыпленок, маринованный в ароматных специях и обжаренный по желанию с чесноком или без. Подается с соусом ткемали и помидорами.

790 Р

ЧКМЕРУЛЛИ

Обжаренный цыпленок, под чесночным соусом с восточными специями.

860 Р

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

Котлеты из индейки, подаются с картофелем, помидорами, черри, цукини, болгарским перцем и красным луком со шпинатным соусом.

490 Р



БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Говяжья вырезка с грибами в сливочном соусе с картофельным пюре и малосольным домашним огурцом.

690 Р



ЧАНАХИ

550 ₽

Тушеная баранина с болгарским перцем, картофелем, баклажанами, томатами, миксом зелени и острым перцем и специями. Подается в горшочке.

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренный картофель, репчатый лук, томаты, свинина, болгарский перец, с грузинскими специями, чесноком и миксом зелени.

540 ₽



СУДАК С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И ШПИНАТОМ

Обжаренное филе судака с томатами, луком, сванской солью и свежим шпинатом под сливочным соусом и белой фасолью.

680 ₽

САДЖ:

Обжаренное мясо с луком и помидорами, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны, яблока, перец чили, картофель черри и кинза.

ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ

2899 Р

ИЗ КУРИЦЫ

2199 Р

ИЗ СВИНИНЫ

2499 Р

НА КОМПАНИЮ



ТАХТА- КОВУРМА:

Обжаренное мясо с луком, алычой, каштаном, кинзой, запеченное под тестом.

ИЗ БАРАНИНЫ

2299 Р

ИЗ КУРИЦЫ

1690 Р



**БЛЮДА
НА МАНГАЛЕ**

ШАШЛЫК

ИЗ СВИНИНЫ

670 ₽

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

990 ₽

ИЗ БАРАНИНЫ

820 ₽

ИЗ КУРИЦЫ

490 ₽

ИЗ ИНДЕЙКИ

740 ₽

**ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ
С СОУСОМ
НАРШАРАБ**

1209 ₺



**ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ
ЯГНЕНКА**

1280 ₺



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

890 ₺



**ШАШЛЫК ИЗ РАПАНА
520 ₺**

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

460 ₺





ГАРНИРЫ

**ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ
С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ
И ТОМАТАМИ**

390 Р

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

220 Р

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ И ЛУКОМ**

290 Р

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

240 Р



ХЛЕБ



**ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ
С СОУСОМ
САЦИБЕЛИ**

120 ₽

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

80 ₽

МЧАДИ

99 ₽

**БОРОДИНСКИЙ
РЖАНОЙ ХЛЕБ**

99 ₽

СОУСА



САЦИБЕЛИ

Томатный Соус.

100 ₽

ТКЕМАЛИ

Сливовый Соус.

100 ₽

МАЦОНИ

Кисломолочный продукт.

100 ₽

НАРШАРАБ

Гранатовый Соус.

100 ₽

ТАР-ТАР

Соус на основе майонеза,
с добавлением джанджолы,
чеснока и свежего огурца.

100 ₽

ЧЕСНОЧНЫЙ

Соус на основе мацони
с чесноком и укропом.

100 ₽

ДЕСЕРТЫ

**ФИСТАШКОВЫЙ
РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ**

490 Р



НАПОЛЕОН

420 Р

МЕДОВИК

360 Р



СМЕТАННИК

390 Р



КИДОБАНИ

440 Р



ТОРТ СО СТЕВИЕЙ

Легкий десерт со стевией бисквитом,
пюре из манго и малины.

440 ₽



ДОМАШНЯЯ ЧУРЧЕЛА

- С ФУНДУКОМ
- С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
- С ЧЕРНОСЛИВОМ
- С КУРАГОЙ

319 ₽

319 ₽

269₽

269₽



БЕЗЕ

Безе со сливочным кремом
и свежими ягодами.

360 ₽

БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

390₽

МОРОЖЕНОЕ 190 ₽ В АССОРТИМЕНТЕ

СОРБЕТ 240 ₽ В АССОРТИМЕНТЕ

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 230 ₽

МЕД 79 ₽

АССОРТИ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1490 ₽



МАЦОНИ С ГОРНЫМ МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

319 ₽



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТ «ОЛИВЬЕШКА»

Салат из отварных овощей, зеленого горошка, свежего огурца, и отварной индейки с перепелиным яйцом. Заправлен сметаной.

220 Р

ОВОЩНАЯ КОМПАНИЯ

Салат из томатов, свежих огурцов и редиса, заправленный сметаной.

190 Р

ЗАКУСКА ЧЕМПИОНА

Овощные палочки (морковь, болгарский перец, сельдерей, огурец). Подаются со сметаной.

160 Р

САЛАТ «ВИТАМИНКА»

Салат из свежей моркови и яблок с черносливом, заправленный растительным маслом или сметаной на выбор.

120 Р

СУП "КУРОЧКА РЯБА"

Суп из куриного бульона с лапшой, пассеровкой из моркови и лука с перепелиным яйцом.

190 Р

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Куриный бульон с отварным картофелем и морковью с фрикадельками из курицы.

220 Р

ХАЧАПУРИ КОКОРИ

280 ₺

ЯХТА КАПИТАНА ВРУНГЕЛЯ

260 ₺

МИНИ ХИНКАЛИ 3 ШТ

140 ₺

ДЕТСКИЕ СОСИСКИ

5 отварных мини-сосисок
с картофельным пюре.

340 ₺

ОБЕД КОТА БАЗИЛИО

Рыбные биточки из судака
с картофельным пюре.

490 ₺

УШАСТИК

Куриные котлеты
с картофельным пюре.

350 ₺

СОКРОВИЩА АЛАДИНА

Мини-пельмени из курицы
с куриным бульоном.

220 ₺

