



МЕНЮ

КЛАССИЧЕСКИЕ

- С КУРИЦЕЙ
- С ГРИБАМИ
- С СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И МЯТОЙ
- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
- Со ШПИНАТОМ И ПРЕСНЫМ СЫРОМ
- С АЙВОЙ
- С КУРИЦЕЙ
- С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ
- С ВИШНЕЙ
- С ДЖЕМОМ
- С КЛЮКВОЙ
- С МАЛИНОЙ
- С СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И МЯТОЙ
- С МАЛИНОЙ
- С ДЖЕМОМ
- Со ШПИНАТОМ И ПРЕСНЫМ СЫРОМ
- С РИСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
- С КУРИЦЕЙ
- ПО-ТУШЕТСКИ
- С ВИШНЕЙ
- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
- С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ
- С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ
- С КЛУБНИКОЙ
- С ЕШЕВИКОЙ
- С РИСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
- С ТЕЛЯТИНОЙ
- Со ШПИНАТОМ И ПРЕСНЫМ СЫРОМ
- С ВИШНЕЙ
- С ЕШЕВИКОЙ
- С МАЛИНОЙ
- С МАЛИНОЙ
- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ПОМИДОРОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 250 г 270

помидоры черри, помидоры, зелень и домашний сыр, заправленные нерафинированным маслом

САЛАТ «ТБИЛИСО» 250 г 310

латук, перепелиные яйца, зеленый майонез, помидоры черри, курица гриль

САЛАТ КОЛХЕТИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 250 г 330

молотые грецкие орехи, томаты и огурцы, приправленные ароматной зеленью и красным луком

САЛАТ С КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 250 г 390

куриное филе с жареным баклажаном, болгарским перцем и ореховой заправкой

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 250 г 330

говяжий язык, свежие огурцы, помидоры, паприка, заправленные майонезом

САЛАТ ИЗ БЫЧЬЕГО СЕРДЦА 220 г 270

вареное сердце быка, морковь и жареный лук, заправленные майонезом

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ И ГРЕНКАМИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА 390

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ В СОУСЕ КИНЗМАРИ 200 г 330

САЦИВИ 200 г 340

нежная куриная грудка под соусом из грецких орехов и грузинских специй

КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КЛЮКВОЙ 150 г 120

домашняя квашеная капуста с зеленью, луком и клюквой

ХАРКАЛИЯ 250 г 370

целиковая отварная фасоль, заправленная грецкими орехами, специями и зеленью

СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ С ЛУКОМ И ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 280 г 290

сельдь с отварным картофелем и зеленым горошком, оформленная зеленью, лимоном и зеленым луком

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА 180 г 90

домашняя икра из обжаренной свеклы с луком

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С ОРЕХАМИ 180 г 380

рулетики из говяжьего языка, фаршированные грецкими орехами и посыпанные зернами граната

КУЧМАЧИ ХОЛОДНЫЕ 160 г 230

куриное сердце, печень и желудок с орехами, чабрецом, зерном граната и чесноком

ГЕБЖАЛИЯ 200 г 260

сырные рулетики, приготовленные из домашнего сулугуни с мятной аджикой под соусом мацони

АССОРТИ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 250 г 370

маринованные опята, белые грибы, моховики и маслята, заправленные уксусом и растительным маслом

АССОРТИ ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН 150 г 160

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА 270 г 490

домашний сыр, копченый сыр сулугуни, сулугуни, сыр косичка

МЯСНОЕ АССОРТИ 380 г 990

ростбиф, буженина, бастурма, рулет куриный, говяжий язык с хреном, горчицей и маслами

РЫБНОЕ АССОРТИ 300 г 550

скумбрия, палтус, маринованные миноги, слабосоленый лосось

АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ 70 г 185

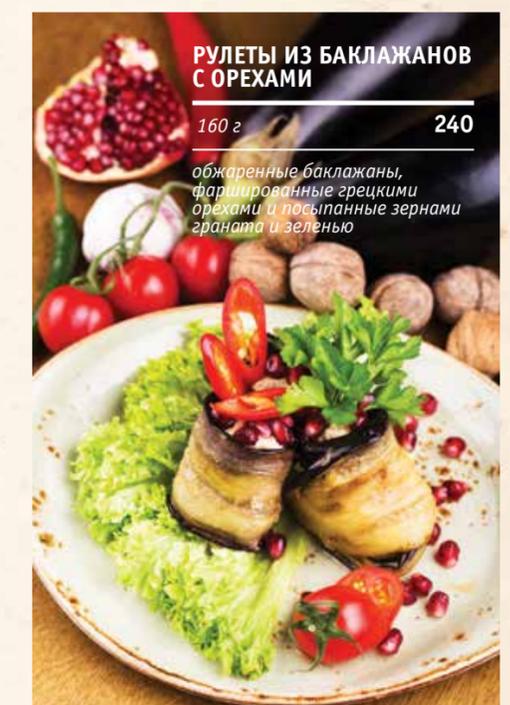
тархун, зеленый лук, петрушка, стручковый красный перец, реган

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 270 г 290

сочные томаты, свежие огурцы, редис, острый стручковый перец и душистая зелень

ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ 500 г 290

домашние малосольные огурцы, томаты и красная грузинская капуста



РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ 160 г 240

обжаренные баклажаны, фаршированные грецкими орехами и посыпанные зернами граната и зеленью

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ
250 г 240

салат из свежих огурцов, томатов и репчатого лука, приправленный ароматной зеленью, а так же острым стручковым перцем

ПХАЛИ 160 г

ИЗ ШПИНАТА 340
биточки из шпината, заправленные грецкими орехами с грузинскими специями

ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ 290
биточки из припущенной зеленой фасоли, приправленные грецкими орехами и грузинскими специями

ИЗ СВЕКЛЫ 230
биточки из отварной свеклы с грецкими орехами, специями и свежей зеленью



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

450 г 390

домашний открытый пирог, приготовленный по старинному рецепту; запекается с начинкой из куриного яйца и сыра сулугуни

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ 250 г 230

красная фасоль обжаренная с луком, ароматными специями, острой домашней аджикой и зеленью

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 350 г 290

целая отварная фасоль, с зеленью, луком, чесноком, грузинскими приправами в томатном соусе

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ 200 г 280

обжаренные до золотистой корочки кусочки домашнего сыра сулугуни; подаются с томатами и свежей зеленью

АДЖАПСАНДАЛИ 280 г 340

овощное рагу из тушеных баклажанов, лука, томатов, болгарского перца и картофеля, приправленное пряной зеленью

ДОЛМА 250 г 340

баранина, говядина и свинина с рисом и зеленью, завернутые в виноградные листья

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ С СЫРОМ 250 г 440

шампиньоны с сыром сулугуни, обжаренные на сливочном масле

МЧАДИ 220 г 180

лепешка из кукурузной муки с сыром сулугуни

ГОМИ 220 г 240

мамалыга с кусочками сыра сулугуни

Гоми - королева грузинской кухни.



НАЧИНАЕМ С ТОГО, ЧТО ОЧЕНЬ ХОРОШО ПРОМЫВАЕМ КУКУРУЗНУЮ КРУПУ. ПОСЛЕ ЭТОГО ВЫКЛАДЫВАЕМ ЕЕ В ЧУГУНОК. ХОЛОДНУЮ ВОДУ ЗАЛИВАЕМ НА 2/3 ВЫСОТЫ КОТЛА. НАКРЫВАЕМ КРЫШКОЙ И СТАВИМ ВАРИТЬСЯ НА СРЕДНИЙ ОГОНЬ. ХОРОШО ПРОВАРИВАЕМ КРУПУ - ВРЕМЯ ОТ 40 МИНУТ ДО 1 ЧАСА.

КОГДА КРУПА ХОРОШО ПРОВАРИТСЯ, ОНА ВСЕ РАВНО ОСТАНЕТСЯ ЖИДКОЙ. ТЕПЕРЬ НАСТАЛ ЧЕРЕД МУКИ. ПОДСОПАЕМ ЕЕ ПОРЦИОННО (ПО СТАКАНУ). ДЕЛАТЬ ЭТО НАДО БЫСТРО, ИНТЕНСИВНО ВМЕШИВАЯ.

И НВ ДЛА ВАРКИ ГОМИ ИСПОЛЬЗУЮТ СПЕЦИАЛЬНУЮ ДЕРЕВЯННУЮ ЛОПАТОЧКУ.

СЛОЖНОСТЬ ВАРКИ ГОМИ СОСТОИТ ТОЛЬКО В ОДНОМ - НЕОБХОДИМО ПРИЛАГАТЬ ФИЗИЧЕСКУЮ СИЛУ И ПОСТОЯННО МЕШАТЬ.

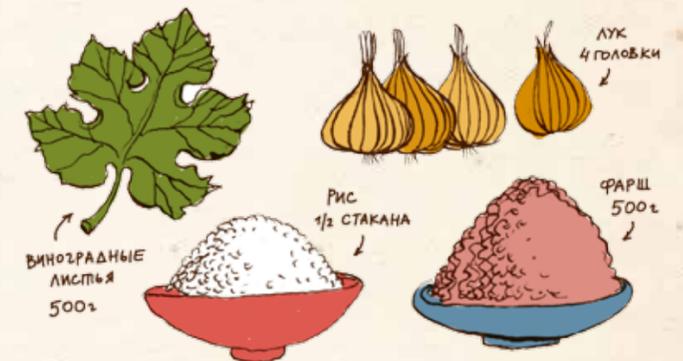
КАК ЖЕ ОПРЕДЕЛИТЬ ГОТОВНОСТЬ КАШИ? ВОТКНИТЕ ДЕРЕВЯННУЮ ЛОПАТОЧКУ В ГОМИ, ОНА НЕ ДОЛЖНА УПАСТЬ. ОНА ДОЛЖНА ОСТАТЬСЯ В ТОМ ЖЕ ПОЛОЖЕНИИ.

ГОТОВУЮ КАШУ НАДО РАЗЛОЖИТЬ ПО ТАРЕЛКАМ И ПОЛОЖИТЬ НА КАЖДУЮ ПОРЦИЮ 2-3 КУСОЧКА СЫРА СУЛУГУНИ. СЫР В ГОРЯЧЕЙ КАШЕ ЗАМЕЧАТЕЛЬНО ПЛАВИТСЯ. АППЕТИТНО, ПРАВДА?



ЧТОБЫ ЛАКОМИТЬСЯ ДОЛМОЙ КРУГЛЫЙ ГОД, НЕОБХОДИМО ЗАГОТОВИТЬ ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ ВПРЯК ЭТО МОЖНО СДЕЛАТЬ ДВУМА СПОСОБАМИ: ЗАМОРОЗИТЬ ИЛИ ЗАМАРИНОВАТЬ. ТАК КАК ВРЯД ЛИ У ВАС ЗА ОКНОМ РАСКЛУНУЛСЯ ВИНОГРАДНИК, ВЫ МОЖЕТЕ КУПИТЬ ЛИСТЬЯ У НАС В МАГАЗИНЕ.

КАК ПРИГОТОВИТЬ НАСТОЯЩУЮ ДОЛМУ.



1. ПРОПУСТИТЕ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ ЛУКОВИЦЫ. ПЕРЕМЕШАЙТЕ С ФАРШЕМ, А ЗАТЕМ ДОБАВТЕ РИС И СУШЕНУЮ ЗЕЛЕНЬ. ПЕРЕД ТЕМ КАК ПОСОЛИТЬ ФАРШ, ПРОВЕРЬТЕ НА ВКУС ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ: ИНОГДА ОНИ БЫВАЮТ САМИ ПО СЕБЕ ОЧЕНЬ СОЛЕННЫМИ. ЕСЛИ ЭТО ТАК, ТО НАДО, СООТВЕТСТВЕННО, ЧУТЬ НЕ ДОСОЛИТЬ МЯСО. ИТАК, ПОСОЛИТЕ И ПОПЕРЧИТЕ ФАРШ.

2. ЕСЛИ ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ ПОПАЛИСЬ ШЕСТКИЕ ИЛИ СЛИШКОМ СОЛЕННЫЕ, ЛУЧШЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБЕДАТЬ ИХ КИПЯТКОМ! ЗАТЕМ ОСТОРОЖНО ОТДЕЛИТЬ ИХ ДРУГ ОТ ДРУГА И СРЕЗАТЬ ВЕТОЧКИ. ПОЛОЖИТЬ ЛИСТ НА РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ПРОЖИЛКАМИ НАВЕРХ И ВЫЛОЖИТЬ НА ЕГО ОСНОВАНИЕ ПРИМЕРНО ОДНУ ЧАЙНУЮ ЛОЖКУ ФАРША. АККУРАТНО ЗАВЕРНУТЬ НАПОДОБИЕ МАЛЕНЬКОГО СВЕРТОЧКА. СЛОЖИТЕ ДОЛМУ В КАСТРЮЛЮ ПО КРУГУ ПЛОТНЫМИ РАДАМИ.

3. КОГДА ВСЯ ДОЛМА БУДЕТ СЛОЖЕНА В КАСТРЮЛУ, ЗАЛИТЬ ЕЕ ВОДОЙ ДО ПОСЛЕДНЕГО РЯДА И НАКРЫТЬ ПЕРЕВЕРНУТОЙ ТАРЕЛКОЙ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ ВАРКИ ДОЛМА НЕ ВСПЛЫВАЛА И НЕ ДВИГАЛАСЬ. ЗАКРЫТЬ КАСТРЮЛУ КРЫШКОЙ И ПОСТАВИТЬ НА СРЕДНИЙ ОГОНЬ. КОГДА ВОДА ЗАКИПИТ, УБАВИТЬ ОГОНЬ ДО НИЗКОГО И ВАРИТЬ ОКОЛО ЧАСА, ПОКА РИС НЕ СВАРИТСЯ.

4. ПОДАВАТЬ ГОТОВУЮ ДОЛМУ С СОУСОМ МАЦОНИ С ТОЛЧЕННЫМ ЧЕСНОКОМ. ПРОПОРЦИИ ЧЕСНОКА И МАЦОНИ - ПО ВКУСУ.



**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

420 г 390

круглый грузинский пирог с сыром сулугуни; во время запекания сыр внутри растапливается, а сверху румянится до золотистой корочки

МУЧНЫЕ БЛЮДА

ХАЧАПУРИ МОГУТ БЫТЬ РАЗНЫМИ – КРУГЛЫМИ И ОВАЛЬНЫМИ, ТРЕУГОЛЬНЫМИ И В ВИДЕ ЛОДОЧКИ, ОТКРЫТЫМИ И ЗАКРЫТЫМИ. НО У ВСЕХ ФОРМ И ВИДОВ ЕСТЬ ОДНО ГЛАВНОЕ КАЧЕСТВО – ВСЕ ОНИ ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ, ОСОБЕННО, ЕСЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫ СВОИМИ РУКАМИ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 450 г 390

домашний открытый пирог, приготовленный по старинному рецепту; запекается с начинкой из куриного яйца и сыра сулугуни

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 400 г 370

круглый закрытый пирог из тонкого теста с начинкой из сыра сулугуни

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 400 г 350

пирог в форме полумесяца с сыром сулугуни и рубленым отварным яйцом

ХАЧАПУРИ ЛАГИДЗЕ 400 г 390

пирог из слоеного бездрожжевого теста с сыром сулугуни

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ 450 г 320

пирог из полуслоеного теста с картофельным пюре и сыром сулугуни

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ 450 г 380

пирог из полуслоеного теста с картофельным пюре и шампиньонами

КУБДАРИ 450 г 430

пирог из нежного полуслоеного теста с телятиной и свиной, заправленный грузинскими специями и луком

КУТАБЫ

КУТАБЫ С СЫРОМ 200 г 190

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ 200 г 240

КУТАБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ 200 г 240

Кутобы — тонкие, в миллиметр толщиной чебуреки из крутого теста в форме полукруга. Едят кутобы руками, предварительно свернув в трубочку и окунув в соус. Например мацони с зеленью и чесноком.

СЕКРЕТ
Мои хачапури — правильно приготовленное дрожжевое тесто и, конечно же, сыр сулугуни, который я не покупаю, а готовлю сама по старинному рецепту, который достался мне от моей любимой бабушки. Попробуйте, не пожалеете!



ЧЕБУРЕКИ

С ТЕЛЯТИНОЙ 240 г 220

С БАРАНИНОЙ 240 г 220

С СЫРОМ 240 г 180

**ЛАВАШ
ПО-АРМЯНСКИ**

120 г

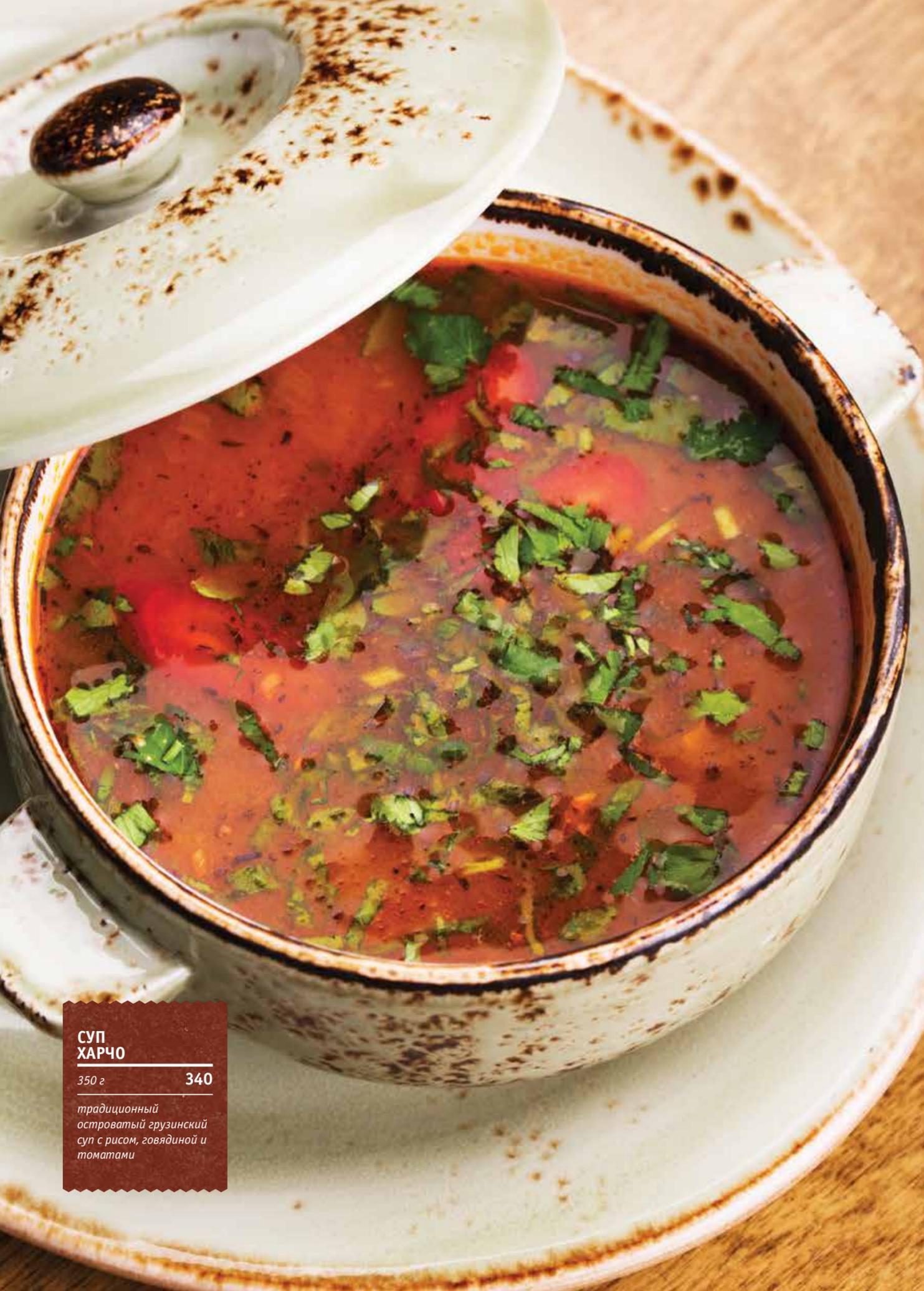
— 80 —



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

250 г 290

полуслоеное тесто с сыром сулугуни



СУП ХАРЧО

350 г

340

традиционный островатый грузинский суп с рисом, говядиной и томатами

СУП

В ГРУЗИНСКОЙ КУХНЕ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕНЫ СУПЫ, КОТОРЫЕ ЗАПРАВЛЯЮТСЯ ОВОЩАМИ, ЯЙЦАМИ, КРУПАМИ, ОРЕХАМИ, ОСТРЫМИ СОУСАМИ И ДРУГИМИ ПРОДУКТАМИ, ОБОГАЩАЮЩИМИ ИХ УГЛЕВОДАМИ, ВИТАМИНАМИ, МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ И БЕЛКАМИ

СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 350 г 210

куриный суп с домашней лапшой, куриной грудкой, свежими шампиньонами и перепелиным яйцом

ГРИБНОЙ СУП 350 г 250

ароматный суп с белыми грибами, картофелем, морковью и луком на легком курином бульоне

СУП ХАРЧО 350 г 340

традиционный островатый грузинский суп с рисом, говядиной и томатами

БОРЩ 350 г 350

ПИТИ 400 г 410

суп из баранины с горохом нухут, картофелем и алычой

ХАШЛАМА 400 г 420

легкий прозрачный говяжий бульон; подается со свежей зеленью и отварными кусочками нежной телячьей грудки

ЛАВАШ ПО-АРМЯНСКИ



120 г

— 80 —

НУХУТ, также известный как турецкий горох – бобовое растение с крупными плодами. Нухут очень питателен. В нем много белка, витаминов и аминокислот, в том числе незаменимых (лизин). Нухут является одной из основных составляющих вегетарианского питания.

Я ПОДЕ-ЛЮСЬ С ВАМИ СЕМЕЙ-НЫМ РЕЦЕПТОМ СУПА ХАРЧО. ВАЖНУЮ РОЛЬ В НЕМ ИГРАЮТ СПЕЦИИ. А ГЛАВНАЯ СПЕЦИЯ – ХМЕЛИ-СУНЕЛИ. ЕЕ СОСТАВ ЧАСТО ВАРЬИРУЕТСЯ, НО В НЕЙ ЧАЩЕ ВСЕГО ПРИСУТСТВУЮТ БАЗИЛИК, УКРОП, МЯТА, МАЙОРАН, ЧАБЕР, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, КОРИАНДР, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ И ФЕНУГРЕК. ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ЛЮБЫЕ СПЕЦИИ НА НАШЕМ БАЗАРЕ.



ДЛЯ ХАРЧО ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:



1. В БОЛЬШУЮ КАСТРЮЛЮ ПОЛОЖИТЕ МЯСО, ЗАЛЕЙТЕ ВОДОЙ И ВАРИТЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ. ВАРИТЬ ДОЛГО, КАК МИНИМУМ ПАРУ ЧАСОВ. БУЛЬОН ДЛЯ СУПА ДОЛЖЕН ПОЛУЧИТЬСЯ НАВАРИСТЫМ.
2. ГОТОВУЮ ГОВЯДИНУ ИЗВЛЕЧЕ ИЗ БУЛЬОНА, УДАЛИТЬ КОСТИ, А МЯСО НАРЕЗАТЬ НА КУСОЧКИ И ВЕРНУТЬ ОБРАТНО В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН.
3. В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН КЛАДЕМ ТКЕМАЛИ. ЭТО САМЫЙ ВАЖНЫЙ МОМЕНТ ВСЕГО ПРОЦЕССА. БУЛЬОН ДОЛЖЕН ПОЛУЧИТЬСЯ ОЩУТИМО КИСЛЫМ. ВПРОЧЕМ, КИСЛОТУ МОЖНО ПОДРЕГУЛИРОВАТЬ ГРАНАТОВЫМ СОКОМ.
4. ЛУК НАРЕЗАТЬ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ И ДОБАВИТЬ ЕГО В БУЛЬОН ДО ВЕЩЕНИЯ ДО КИПЕНИЯ И ВАРИТЬ ПОД КРЫШКОЙ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ ПРИМЕРНО ПОЛЧАСА.
5. ПОКА ВАРИТСЯ БУЛЬОН С ЛУКОМ И ТКЕМАЛИ, ПРИГОТОВИМ ОРЕХОВУЮ ЗАПРАВКУ. ПЕРЕБЕРИТЕ ПОЛ СТАКАНА ЯДЕР ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. СЛЕГКА ОБЖАРЬТЕ ИХ НА СУХОЙ СКОВОРОДЕ ДО ПОЯВЛЕНИЯ ПРИЯТНОГО ЗАПАХА. РАЗОТРИТЕ ОРЕХИ В СТУПКЕ ДО ОДНОРОДНОГО СОСТОЯНИЯ. ДОБАВИТЬ ЧЕСНОК И ЕЩЕ РАЗ РАСТЕРЕТЬ.
6. ТЕМ ВРЕМЕНЕМ ДОБАВИТЬ В БУЛЬОН РИС. ОН ДОЛЖЕН ПОВАРИТЬСЯ 10 МИНУТ. ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЕМ ОРЕХОВО-ЧЕСНОЧНУЮ ЗАПРАВКУ ПОВАРИТЬ ЕЩЕ 15 МИНУТ. ТЕПЕРЬ ДОБАВЛЯЕМ СПЕЦИИ: ХМЕЛИ-СУНЕЛИ, КОРИАНДР, ИМУНИЙ ПЕРЕЦ И СОЛЬ. ПОСЛЕ ЭТОГО ПОВАРИТЕ СУП ЕЩЕ 5 МИНУТ. В КОНЦЕ ДОБАВИТЬ НАРЕЗАННУЮ ЗЕЛЕНЬ: КИНЗУ, ПЕТРУШКУ И УКРОП. ЧЕМ БОЛЬШЕ ЗЕЛЕНИ – ТЕМ ВКУСНЕЕ. ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДАЙТЕ К ХАРЧО СВЕЖИСПЕЧЕННЫЙ ЛАВАШ.



КЛАССИЧЕСКИЕ ХИНКАЛИ

100 г

95

свинина, телятина, зелень, репчатый лук и острый перец

ХИНКАЛИ

КЛАССИЧЕСКИЕ	100 г	95
<i>свинина, телятина, зелень, репчатый лук и острый перец</i>		
ГОРОДСКИЕ	100 г	95
<i>свинина, телятина, грузинские специи, репчатый лук и острый перец</i>		
ПО-ТУШЕТСКИ	100 г	95
<i>баранина, зелень, лук репчатый, острый перец</i>		
С КУРИЦЕЙ	100 г	95
<i>куриная грудка, зелень, сливки, лук репчатый, и черный перец</i>		
С ГРИБАМИ	100 г	90
<i>шампиньоны, зелень, лук и черный перец</i>		
С КАРТОФЕЛЕМ	100 г	70
<i>картофельное пюре с зеленью</i>		
С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	100 г	70
<i>пюре картофельное, зелень, шампиньоны, лук и черный перец</i>		
С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	100 г	70
<i>картофельное пюре и сыр сулугуни</i>		
С СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И МЯТОЙ	100 г	95
<i>сыр сулугуни, зеленый лук, укроп и мята</i>		
СО ШПИНАТОМ И ПРЕСНЫМ СЫРОМ	100 г	95
<i>шпинат, лук репчатый, зелень, черный перец и сыр сулугуни</i>		
С РИСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	100 г	70
<i>рис, зеленый лук, отварное яйцо, укроп, кинза и черный перец</i>		
С ТЕЛЯТИНОЙ	100 г	130
<i>мякоть телятины, лук репчатый, перец острый и зелень</i>		

СЛАДКИЕ ХИНКАЛИ 100 г

С МАЛИНОЙ	95	С ДЖЕМОМ	70
<i>малина, малиновое варенье</i>		<i>яблоко, малина, груша</i>	
С ВИШНЕЙ	70	С КЛЮКВОЙ	95
<i>вишня, вишневое варенье</i>		<i>клюква, сироп клюквы</i>	
С ЕЖЕВИКОЙ	70	С КЛУБНИКОЙ	70
<i>ежевика, ежевичное варенье</i>		<i>клубника, клубничный сироп</i>	
С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	70	С АЙВОЙ	70
<i>творог, изюм, сметана</i>		<i>домашнее варенье айвы, сироп айвы</i>	



КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ХИНКАЛИ

1. СРАЗУ НАДО ПРИГОТОВИТЬСЯ К ТОМУ, ЧТО БЛЮДО ПРИНЕСУТ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМ. ОСОБЕННО ГОЛОДНЫЕ РЕШАЮТ В ЭТОТ МОМЕНТ ПОДЦЕПИТЬ ХИНКАЛИ ВИЛКОЙ И БУДУТ НЕПРАВЫ — В ЛЬВИНОЙ ДОЛЕ СЛУЧАЕВ ХИНКАЛИ РВЕТСЯ, ВЫПУСКАЯ НАРУЖУ ДРАГОЦЕННЫЙ СОК. ТАК ЧТО ПОТЕРПИТЕ БУКВАЛЬНО ПАРУ МИНУТ.
2. ОБЯЗАТЕЛЬНО ЩЕДРО ПОСЫПЬТЕ ХИНКАЛИ ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ — ХИНКАЛИ ДОЛЖНЫ ОБЖИГАТЬ НЕ ТОЛЬКО ТЕМПЕРАТУРОЙ.
3. БРАТЬ ХИНКАЛИ МОЖНО ТОЛЬКО РУКАМИ ЗА ХВОСТИК, СЛЕДОМ СДЕЛАТЬ НЕБОЛЬШОЙ УКУС, ЧЕРЕЗ КОТОРЫЙ ВЫГЛЯДЯТ ПОБОЛЬШЕ БУЛЬОНА.
4. НАСТОЯЩИЙ ПРОФЕССИОНАЛ СЛЕДОМ ЗАКИДЫВАЕТ ВСЕ МЕШОЧЕК В РОТ, ОСТАВЛЯЯ ОДИН ЛИШЬ ХВОСТИК. ДРУГИМ ПОЗВОЛИТЕЛЬНО ОСТОРОЖНО ЕСТЬ ХИНКАЛИ В НЕСКОЛЬКО УКУСОВ, ПОПИХОНЬКУ ПОПИВая ВСЕ ПОМНЕ БУЛЬОН.

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

ПОДАЮТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

С ИНДЕЙКОЙ	260	С БАРАНИНОЙ	280
<i>филе индейки с грузинскими специями</i>		<i>фарш из баранины с репчатым луком, зеленью и перцем</i>	
СИБИРСКИЕ	220	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	95
<i>фарш из говядины и свинины с зеленью, луком и черным перцем</i>			

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСНАЯ СКОВОРОДКА ИЗ КУРИЦЫ 300 г 420

нежное филе курицы, заправленное луком и сливками

МЯСНАЯ СКОВОРОДКА ИЗ СВИНИНЫ 300 г 430

кусочки свинины, обжаренные с репчатым луком; обжигается с коньяком

МЯСНАЯ СКОВОРОДКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА 300 г 440

куриные бедра, свинина и телятина, обжаренные с луком; обжигается с коньяком

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ ФЕТАКИ 300 г 410

свинина, сыр фетаки и бекон

КАУРМА 300 г 290

свиные потрошка и свинина, тушенные в белом вине с репчатым луком и специями

КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ 350 г 420

нежные домашние котлеты из говядины и свинины с картофельным пюре

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ 350 г 390

котлеты из филе семги и судака, подаются с картофельным пюре, малосольным огурцом и соусом тартар

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ 250 г 340

перцы, фаршированные мясной начинкой из телятины и свинины с добавлением риса

ЧАХОХБИЛИ 250 г 250

аппетитные кусочки курочки, обжаренные с луком, специями и томатами; подаются на горячей кеци

ЧАШУШУЛИ 250 г 480

аппетитные кусочки телятины с томатами

ЧАНАХИ 450 г 430

тушеная в глиняном горшочке баранина на косточке в ароматном наваристом бульоне с овощами; при подаче украшается свежим томатом и зеленью

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ 280 г 640

ФИЛЕ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ С ТРАВАМИ И БЕКОНОМ 250 г 480

рулет из куриного филе, фаршированный тархуном и перекрученный беконом

СОЛЯНКА МЯСНАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ 250 г 480

сочная телятина с томатами и национальными специями

ЦЫПЛЕНОК ПО-ДОМАШНЕМУ 350 г 520

маринованный с аджикой цыпленок, жаренный на сковороде

ЧКМЕРУЛИ 400 г 480

жареный цыпленок в чесночном соусе

ПИРОСМАНИ 400 г 720

обжаренная слоями телятина, грибы шампиньоны, помидоры и сыр сулгуни

ЧАКАПУЛИ 250 г 480

грудка и мякоть телятины, тушенные с тархуном, зеленым луком и белым вином

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С КАРТОФЕЛЕМ 350 г 480

свиные ребра, приготовленные на сковороде; подаются с картофелем, обжаренным до золотистой корочки и луком

КУЧМАЧИ ГОРЯЧИЕ 300 г 360

традиционное грузинское блюдо: нежные телячьи потрошка, обжаренные с луком, специями, гранатовыми зернами; подаются на горячей кеци

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ЛОСОСЬ НА ПАРУ 280 г 540

СУДАК НА ПАРУ 280 г 580

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ 250 г 480

филе семги запекается в фольге с ароматными приправами; подается с соусом наришараб

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ 350 г 330

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 280 г 540

ОДЖАХУРИ — НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО И В ПЕРЕВОДЕ ОБОЗНАЧАЕТ «СЕИМЬНОЕ». ГОТОВИТСЯ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МЯСА: ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ И ДАЖЕ КУРИЦЫ. А Я ЖЕ ПРИГОТОВИЛА ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ, И, КСТАТИ ПО РЕЦЕПТУ ПРАБАБУШКИ. ПОПРОБУЙТЕ!



ГОТОВИМ ОДЖАХУРИ



1. ЗА 5,5 ЧАСОВ ДО ПОДАЧИ БЛЮДА МАРИНУЕМ МЯСО. ТЕЛЯТИНУ РЕЖЕМ НА СРЕДНИЕ КУСКИ. ЛУК РЕЖЕМ КРУПНЫМИ КОЛЬЦАМИ, ПЕРЕКЛАДЫВАЕМ К МЯСУ, ДОБАВЛЯЕМ СОЛЬ, СПЕЦИИ И ПЕРЕЦ. СТАВИМ ВСЁ В ПРОХЛАДНОЕ МЕСТО.
2. ЧЕРЕЗ 5 ЧАСОВ ДОСТАЕМ МЯСО, НАНИЗЫВАЕМ НА ШАМПУРЧ И ЖАРИМ НА МАНГАЛЕ 20 МИНУТ, ПЕРИОДИЧЕСКИ ПЕРЕВОРАЧИВАЯ. ПОКА ЖАРИТСЯ ШАШЛЫК ПРИСТУПАЕМ КО ВТОРОЙ ЧАСТИ БЛЮДА.
3. НАРЕЗАЕМ ЛУК ПОЛУКОЛЬЦАМИ И ОТПРАВЛЯЕМ ЕГО В РАЗОГРЕТУЮ СКОВОРОДУ С ЗЛОЖКАМИ ПОДСОЛНЕЧНОГО НАСЛА. КОГДА ЛУК НЕМНОГО ПОЖАРИТСЯ, ДОБАВЛЯЕМ АДЖИКУ И ЖАРИМ ЕЩЕ 1 МИНУТУ. ДОБАВЛЯЕМ НАРЕЗАННЫЕ ПОМИДОРЫ, КЛАДЕМ В СКОВОРОДУ ТОМАТНУЮ ПАСТУ. ВЛИВАЕМ 100г ГОВЯЖЬЕГО БУЛЬОНА, НЕМНОГО ВЫПАРИВАЕМ СМЕСЬ. КИДАЕМ 2 ГОРСТИ НАРЕЗАННОЙ ЗЕЛЕНИ И ДАВЛЕННЫЙ ЧЕСНОК.
4. НАРЕЗАЕМ КАРТОФЕЛЬ КУБИКАМИ И ОБЖАРИВАЕМ ВО ФРИТТОРЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ 2-3 МИНУТЫ. ВЫНИМАЕМ НА ТАРЕЛКУ.
5. ГОТОВЫЕ КУСОЧКИ ШАШЛЫКА И КАРТОФЕЛЬ ВЫКЛАДЫВАЕМ В «СОУС», ВЛИВАЕМ ЕЩЕ 100г БУЛЬОНА, ПЕРЕМЕШИВАЕМ. ДОБАВЛЯЕМ 3 ЩЕПОТКИ СВАНСКОЙ СОЛИ.
6. ВЫКЛАДЫВАЕМ ОДЖАХУРИ НА ЗАРАНЕЕ РАЗОГРЕТУЮ КЕЦИ. УКРАШАЕМ КОЛЬЦАМИ ЛУКА И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА.

ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ

350 г 380

жареная телятина с картофелем, заправленная томатами и зеленью





ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ

300 г

380

БЛЮДА НА УГЛЯХ

МОГУТ ЗАПЕКАТЬСЯ С ЗЕРНАМИ
ГРАНАТА, ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ ИЛИ
ТАРХУНОМ

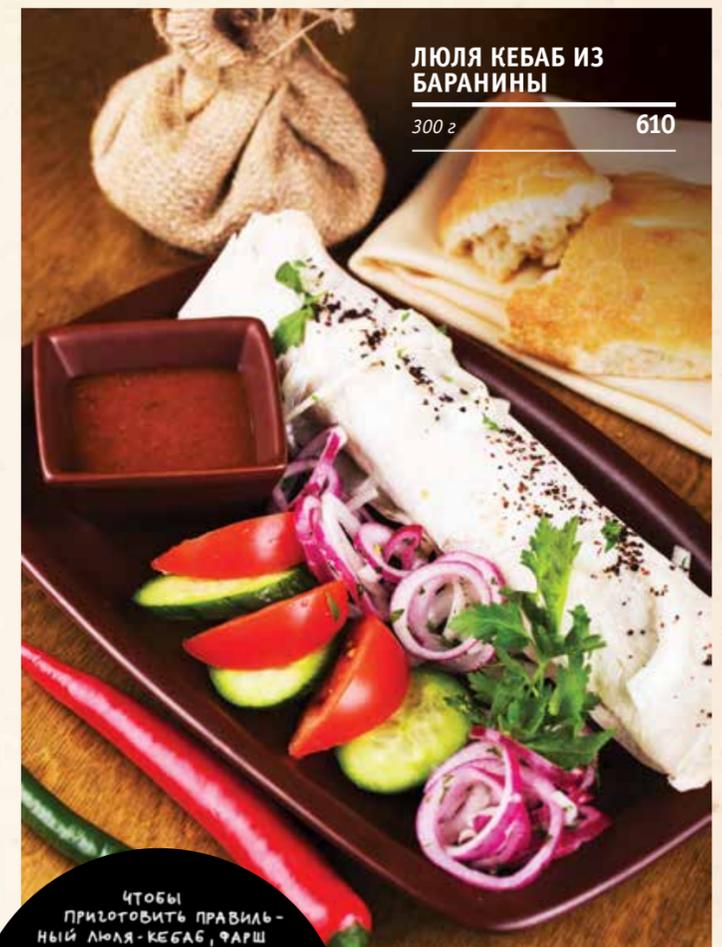
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	300 г	350
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	300 г	620
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	300 г	590
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	300 г	360
КАРЕ ЯГНЕНКА	420 г	870
ЛОСОСЬ	240 г	540

РЫБА

ФОРЕЛЬ	550
СИБАС НА УГЛЯХ	610
ДОРАДО НА УГЛЯХ	610

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	80
КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ	150 г	80
ТОМАТ НА УГЛЯХ	180 г	90
ПАПРИКА НА УГЛЯХ	150 г	140
БАКЛАЖАН НА УГЛЯХ	250 г	230
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	200 г	180
ОТВАРНОЙ РИС	200 г	80



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ
БАРАНИНЫ

300 г

610

ЧТОБЫ
ПРИГОТОВИТЬ ПРАВИЛЬ-
НЫЙ ЛЮЛЯ-КЕБАБ, ФАРШ
НАДО ВЫМЕШИВАТЬ МАКСИМАЛЬ-
НО ДОЛГО, ЧТОБЫ ОН СТАЛ ПЛОТ-
НЫМ И ВЯЗКИМ И ХОРОШО СИДЕЛ
НА ШАМПУРАХ НЕ РАЗВАЛИВАЯСЬ И
НЕ СПАДАЯ С НИХ. В ФАРШ НЕ
КЛАДУТ НИ ЯЙЦА, НИ ХЛЕБ!
ШАРЯТ ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА МАНГА-
ЛЕ НАД ОТКРЫТЫМИ УГЛЯ-
МИ. ПОБОРАЧИВАТЬ ЕГО
НАДО ЧАЩЕ ЧЕМ
ШАШЛЫК.



ГОТОВИМ ЛЮЛЯ-КЕБАБ.



1. БАРАНИНУ И ГОВЯДИНУ ПРОПУСКАЕМ
НЕСКОЛЬКО РАЗ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ.
ДОБАВЛЯЕМ В ФАРШ ОБЖАРЕННЫЙ ЛУК И
ДОЛГО-ДОЛГО ВЫМЕШИВАЕМ, ПОКА ФАРШ
НЕ СТАНЕТ ВЯЗКИМ. СФОРМИРОВАТЬ КОЛ-
БАСКИ И НАНИЗАТЬ НА ШАМПУР
2. ЖАРИТЬ НАД ОТКРЫТЫМ УГЛЯМИ.
3. ПОДАЕМ ЗАВЕРНУВ В ЛАВАШ
ВМЕСТЕ С ЗЕЛЕННЫМ ЛУКОМ

ЯБЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТИН С ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГОЙ

300 г

280



ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	340
АПЕЛЬСИНОВОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ ТЮИЛЬЮ	240
ЯБЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТИН С ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГОЙ	240
ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ С ЯГОДНЫМ КИСЕЛЕМ	190
ЧИЗКЕЙК С ВАНИЛЬНЫМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ	350
КЛУБНИЧНЫЙ ТИРАМИСУ	340
КАПКЕЙК С МАЛИНОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ	130
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ	290
СМЕТАНИК С МЯГКИМИ МЕДОВЫМИ КОРЖАМИ, СМЕТАННЫМ КРЕМОМ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ВКУСОМ	340
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	240

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

крем-брюле, фисташковое, ваниль, клубника, шоколад

– 80 –

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

малина, клубника, черная смородина, маракуя-манго, облепиха, лимонно-лаймовый

– 80 –



СЕКРЕТ ВКУСНЫХ И АРОМАТНЫХ ДЕСЕРТОВ – В СВЕЖИХ ЯГОДАХ И ФРУКТАХ. Я ДАЖЕ НЕ МОГУ ПОСОВЕТОВАТЬ ВАМ КАКОЙ-ТО ОДИН, ПОПРОБУЙТЕ ВСЕ! И, ЕСТЕСТВЕННО, ВКУС ДЕСЕРТА ПРЕКРАСНО ПОДЧЕРКНЕТ СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ АРОМАТНЫЙ КОФЕ ИЛИ БОДРЯЩИЙ ЧАЙ. КСТАТИ, ВЫ МОЖЕТЕ ПОРАДОВАТЬ СВОИХ БЛИЗКИХ, КУПИВ ДЕСЕРТ С СОБОЙ НА НАШЕМ БАЗАРЕ!



