



Владельцам дисконтных карт ресторана "КЭТ"!  
скидка по карте не предоставляется в следующих случаях:

\* при бронировании столика через специализированные службы;

\* при проведении мероприятий в ресторане (банкет);

\* на спец. предложения от ресторана.

## Салаты Salads

	вес	цена
<b>Тбилисский салат</b> (традиционный грузинский салат из свежих овощей и зелени) <i>Tbylissky salad (cucumbers, tomatoes, chilli pepper)</i>	200	300
<b>Дубки</b> (грибы, кура, яйцо, лук-фри, майонез) <i>Dubki (mushrooms, chicken breast, egg, mayonnaise, fried onion)</i>	200	300
<b>Греческий салат</b> (огурцы, помидоры, сыр Фета, паприка, оливковое масло) <i>Greek salad (cucumbers, tomatoes, Feta cheese, bell pepper, olive oil)</i>	200	350
<b>Оливье</b> (традиционный русский салат с отварной говядиной) <i>Russian salad</i>	240	350
<b>Восточный с телятиной</b> <i>Oriental salad with veal</i>	260	380
<b>Теплый салат с куриной печенью</b> <i>Warm salad with chicken liver</i>	350	480
<b>Тбили</b> (обжаренный лосось, вяленые томаты, запеченный перец, оливки, лист салата) <i>Tbili (roasted salmon, dried tomatoes, grilled pepper, olives, salad leaves)</i>	250	620

Для иностранных граждан и групп людей от 6 человек сервис включен в счет

For foreign residents and group of people starting from 6 people service is included in the bill







## Холодные закуски Cold starters

	вес	цена
<b>Баклажаны с орехами</b> <i>Eggplants rolls with walnuts</i>	200/20	350
<b>Перец с орехами</b> <i>Bell pepper with walnuts</i>	200/40	350
<b>Стручковая фасоль с орехами</b> <i>French beans with walnuts</i>	200/20	350
<b>Шпинат с орехами</b> <i>Spinach with walnuts</i>	200/25	350
<b>Капуста с орехами</b> <i>Cabbage with walnuts</i>	200/25	300
<b>Сациви из курицы</b> (кусочки курицы в ореховом соусе) <i>Satsiwi (chicken breast with walnut sauce)</i>	200	400
<b>Сациви из лосося</b> <i>Satsiwi (salmon with walnut sauce)</i>	200	600
<b>Гебжалия</b> (Сыр Сулугуни, мацони, мята) <i>Gebzhaliya (Georgian cheese whith homemade mint souse)</i>	200	350
<b>Хаэровани</b> (Мусс из запечённых баклажан) <i>Haerovani (mousse from grilled eggplant)</i>	130/30/2	320
<b>Рулеты из лосося с сырным муссом</b> (рулеты из малосоляного лосося с начинкой из творожного сыра и огурцов) <i>Salmon rolls stuffed with cheese and cucumbers</i>	150/30	550





## Холодные закуски

### Cold starters

	вес	цена
<b>Ассорти грузинских сыров</b> <i>Georgian cheese platter</i>	260/50/50	500
<b>Ассорти зелени</b> (кинза, петрушка, укроп, базилик, тархун) <i>Assorted greens plate</i>	150	380
<b>Овощное ассорти с зеленью</b> <i>Assorted vegetables plate</i>	260/35	360
<b>Ассорти солений</b> <i>Assorted pickles plate</i>	200/50	300
<b>Грибное ассорти</b> <i>Assorted mushroom plate</i>	150/30	300
<b>Мясное ассорти</b> (бастурма, сало, буженина, язык говяжий) <i>Assorted meat plate (pastrami, lard, cold-boiled pork, beef tongue)</i>	180/50/50	450
<b>Рыбное ассорти</b> (масляная рыба, лосось, скумбрия шеф-посола) <i>Assorted fish plate (butterfish, salmon, mackerel)</i>	150/60	500
<b>Сельдь с молодым картофелем</b> <i>Herring with new potatoes</i>	100/150/50	300
<b>Лосось малосольный</b> <i>Salted Salmon</i>	150/60	650
<b>Холодец мясной</b> (наличие уточнять у официанта) <i>Jellied meat</i>	250/30	300
<b>Маслины и оливки</b> <i>Green and black olives</i>	100	200







## Горячие закуски Hot starters

	вес	цена
<b>Лаваш</b> <i>Lavash (Georgian bread)</i>	160	120
<b>Хачапури классический (маленький)</b> <i>Classical small hatchapuri (Georgian pie with cheese)</i>	400	300
<b>Хачапури классический (большой)</b> <i>Classical big hatchapuri (Georgian pie with cheese)</i>	600	450
<b>Хачапури по-менгрельски</b> <i>Hatchapuri by mengrelian style</i>	600	500
<b>Хачапури по-аджарски</b> <i>Hatchapuri by adzharian style</i> <i>(Open Georgian pie with cheese and egg)</i>	400	350
<b>Хачапури слоеное</b> <i>Puff hatchapuri (Georgian pie of puff paste with cheese)</i>	400	420
<b>Хачапури по-гурийски</b> <i>Hatchapuri by guria style</i> <i>(Georgian pie with cheese and boiled egg)</i>	200	250
<b>Кубдари (пирог мясной по грузински)</b> <i>Kubdari (Georgian meat-pie)</i>	500	400
<b>Мчади (лепешка из кукурузной муки)</b> <i>Mchady (maize flat cake)</i>	150/50	300
<b>Чвиштари (лепешка из кукурузной муки с сыром Сулугуни)</b> <i>Chvishtari (maize flat cake with cheese)</i>	200	260
<b>Эларджи (кукурузная крупа с сыром Сулугуни)</b> <i>Elargey (boiled corn grits with cheese)</i>	300	300





## Горячие закуски

### Hot starters

	вес	цена
<b>Баклажаны запеченные</b> (баклажан, паприка, помидоры, чеснок, сыр сулугуни, майонез) <i>Baked eggplants with bell pepper, garlic, Georgian cheese, mayonnaise</i>	300	500
<b>"Ткацуна"</b> (обжаренная телячья печень на подушке маринованного лука) <i>Tkazuna (fried beef liver, pickled onions)</i>	100/50/8	380
<b>Лобио</b> (фасоль по-грузински) <i>Lobio (beans in Georgian style)</i>	200	220
<b>Аджапсандали</b> (баклажан, паприка, лук, помидоры) <i>Adjapsandali (eggplant, bell pepper, onion, tomatoes)</i>	250	340
<b>Толма</b> <i>Tolma (meat with rice in grape leaves)</i>	200/30	300
<b>Жареный Сулугуни</b> <i>Suluguni (Roasted Georgian cheese)</i>	200	340
<b>Шампиньоны с сыром сулугуни</b> <i>Champignon with Suluguni cheese</i>	250	420
<b>Чебуречки</b> <i>Chebureki (a small roasted pie with meat)</i>	210/50	280





## Первые блюда Soups

	вес	цена
<b>Чихиртма</b> <i>Chikhirtma (chicken soup with egg)</i>	300	260
<b>Суп-харчо</b> <i>Harcho soup (Georgian soup)</i>	300	300
<b>Чанахи</b> <i>Chanahi (mitfon soup)</i>	450	450
<b>Солянка мясная</b> <i>A thick soup of vegetables and meat</i>	300/30	340
<b>Борщ украинский</b> (подается с рюмкой водки, тостом с аджикой и салом) <i>Ukrainian borsch (served with the shot of vodka, toast with adjika and the lard)</i>	350/90/50	370
<b>Уха "Рыбацкая"</b> (подается с рюмкой водки) <i>Special fish soup (salmon, zander) and served with vodka</i>	300/50	420
<b>Крем-суп из тыквы</b> <i>Pumpkin cream-soup</i>	300	300
<b>Крем-суп из шпината</b> <i>Spinach cream-soup</i>	300/10	320
<b>Крем-суп грибной</b> <i>Mushroom cream-soup</i>	300/15	380





## Горячие блюда Main courses

	вес	цена
<b>Куч-мачи</b> (куриные сердечки и печень по-грузински) <i>Kuch-machi (chicken hearts, livers, gizzards by Georgian style)</i>	200	250
<b>Хинкали</b> <i>Hinkaly (big meat pockets by Georgian style)</i>	240/30	270
<b>Чахохбили</b> (кура, тушеная с помидорами и луком) <i>Chakhokhbili (stewed chicken with tomatoes and onion)</i>	200	300
<b>Остри</b> (свинина, тушеная с помидорами и луком) <i>Ostry (stewed pork with tomatoes and onions)</i>	200	360
<b>Оджахури</b> (свинина, картофель, зелень, чеснок) <i>Odjahuri (pork, potatoes, onion, garlic, herbs)</i>	250	400
<b>Чашушули</b> (телятина, тушеная с помидорами и луком) <i>Chashushuli (stewed veal with tomatoes and onions)</i>	200	450
<b>Чакапули</b> (баранина, тушеная с эстрагоном) <i>Chakapuly (mutton cooked with tarragon)</i>	200	450
<b>Хашлама</b> (телятина, отварная с травами) <i>Hashlama (boiled veal with fresh herbs and green onions)</i>	200	400
<b>Курица с грибами в сливках</b> <i>Chicken with mushrooms and cream</i>	200/20	360
<b>Цыпленок - тапака</b> <i>Chicken in marinade</i>	400/125/50	850
<b>Бефстроганов</b> (из говяжьей вырезки) <i>Beef Stroganoff</i>	200/20	600
<b>Цквили</b> (баранья голень в соусе Демид-Глясе) <i>Tskvili (Lamb shanks with sauce Demi Glace)</i>	350/30/30	800





## Блюда на мангале Grill menu

	вес	цена
<b>Крылышки куриные барбекю</b> <i>Chicken wings BBQ</i>	220/50	300
<b>Шашлык из курицы</b> <i>Chicken kebab</i>	200/125/50	400
<b>Шашлык из свинины</b> <i>Pork shish-kebab</i>	200/125/50	500
<b>Шашлык из телятины</b> <i>Veal shish-kebab</i>	200/125/50	700
<b>Шашлык из баранины</b> <i>Mutton shish-kebab</i>	200/125/50	750
<b>Люля-Кебаб (из баранины)</b> <i>Mutton lula-kebab</i>	200/175/50	620
<b>Купаты из баранины</b> (с тыквенным пюре и тархуном) <i>Homemade lamb sausage with mashed pumpkin and tarragon</i>	180/100/30	650
<b>Телятина на косточке</b> <i>Veal on the bone</i>	200/100/60	800
<b>Каре ягненка</b> <i>Lamb on bones</i>	220/175/50	800
<b>Шашлык "КЭТ"</b> (ягненок, телятина, свинина, курица, люля-кебаб, картофель) <i>"Cat" shish-kebab (lamb, veal, pork, chicken breast lula-kebab, potatoes)</i>	800/490/100	3000







## Рыба Fish

	вес	цена
<b>Судак по-польски</b> <i>Zander fish by Polish style</i>	200/40	420
<b>Форель малая целая</b> подаётся с соусом тар-тар <i>Grilled trout served with tar-tar sauce</i>	300/40/50	480
<b>Дорада со свежими травами</b> <i>Bream with fresh herbs (cooked on the grill)</i>	315/130/50	750
<b>Стейк из лосося</b> <i>Salmon steak (You can choose sauce and the way of cooking this dish: steamed or fried)</i>	200/15/10	1250
<b>Семга фаршированная баклажанами в сливочно-икорном соусе</b> <i>Stuffed salmon (eggplant, onion, creame caviar sauce, tomatoes)</i>	300/65/70	1350





## Гарнир / Garnish

	вес	цена
<b>Рис отварной с паприкой</b> <i>Boiled rice with paprika</i>	150	150
<b>Картофель жареный с грибами</b> <i>Fried potatoes with mushrooms</i>	200	270
<b>Картофель фри</b> <i>Fried potatoes</i>	150	150
<b>Пюре картофельное</b> <i>Mashed potatoe</i>	150	150
<b>Молодой отварной картофель</b> <i>Baby potatoes</i>	200	240
<b>Хоровац (овощи запеченные на гриле)</b> <i>Khorovats (grilled vegetables)</i>	300	390
<b>Гоми (кукурузная крупа с сыром Сулугуни)</b> <i>Gomi (boiled corn grits with cheese)</i>	150	150





## Соусы / Sauces

	вес	цена
<b>Аджика острая</b> <i>Spicy adjika</i>	30	100
<b>Соус ткемали</b> <i>Tkemaly</i>	50	100
<b>Соус сацебели</b> <i>Tomato sauce</i>	50	100
<b>Ореховый соус</b> <i>Walnut sauce</i>	50	100
<b>Соус тар-тар</b> <i>Tar-tar sauce</i>	50	100
<b>Наршараб</b> <i>Narsharab (pomegranate sauce)</i>	50	120
<b>Соус Барбекю</b> <i>Barbecue Sauce</i>	50	150