

Супы

	⚖	₽
Пельмени собственной лепки В говяжьем бульоне	350	445.-
Куриный суп Домашний суп с курицей	350	395.-
Чихиртма Грузинский густой куриный суп	350	415.-
Грибной крем-суп Суп-пюре из шампиньонов со сливками и сухарями	250	455.-
Борщ Классический борщ со свёклой, говядиной и укропом. Подаётся со сметаной	350	455.-
Суп харчо Пряный суп из говяжьей грудки	350	495.-
Бозбаш Густой, наваристый суп из баранины, который долго томится на тихом огне	350	565.-
Чакапули Душистый, наваристый суп из ягнёнка, томлённого в белом вине с ткемали и тархуном	280	675.-
Хаш Требуха, говяжьей ноги, подаётся с армянским лавашом, чесноком, молоком и чачей 50мл	600	690.-



МЕГРЕЛИЯ

ГРУЗИНСКИЙ
РЕСТОРАН

Москва, ул. Большие Каменщики, д.1

+7 495 915 62 38, +7 925 11 323 11

www.megrelia.ru megrelia_rest@mail.ru

[megrelia_rest](#) [megrelia_rest](#)

МЕНЮ

Свежая выпечка

	⚖	₽
VEG Лобиани Грузинский пирог с красной фасолью и специями	500	495.-
Хачапури «Пеновани» Конверт из слоёного теста с сыром сулугуни	240	455.-
Хачапури по-имеретински (имерули) Домашний рецепт нежного теста и рассольного имеретинского сыра	450	585.-
Хачапури по-мегрельски (мегрули) Ещё больше сыра: в мегрельских хачапури начинка не только внутри, но и поверх лепешки	450	635.-
HIT Хачапури по-аджарски (аджарули) Восхитительная «лодочка» с сыром, сырым яйцом и кусочком масла – это очень вкусно и питательно!	330	555.-
Хачапури по-царски Нежное тесто с двойной начинкой из сулугуни и имеретинского сыра с добавлением кусочков сулугуни	550	695.-
Хачапури со шпинатом и сыром	450	585.-
VEG Мчади Кукурузная лепешка	90	195.-
Чвиштари Кукурузная лепёшка с сыром	135	255.-
VEG Лаваш	150	105.-



Хинкали и не только

	⚖	₽
HIT Хинкали калаури (традиционные) Говядина, свинина	90	90.-
Хинкали / говядина	90	95.-
Хинкали / баранина	90	100.-
Хинкали «Мегрелия Горец» Старинный рецепт: Рубленая баранина, тесто из муки 1-го сорта	90	125.-
VEG Хинкали / сыр	70	90.-
Хинкали поджарить	1 шт.	+20.-



Салаты



	NEW	250	495.-
Фирменный салат «Мегрелия» Запечённые баклажаны, сыр фетакса, свежие томаты, тархун, кинза, базилик, гранатовые зёрна, заправленные соусом «наршараб»			
	NEW	200	485.-
Ацецили Баклажаны, болгарский перец, ореховая паста, зелень, специи из Грузии			
	NEW	200	525.-
Тбилиси Нежнейшая куриная печень, романо, лола россса, айсберг, руккола, бальзамико, апельсин, медово-горчичный соус			
		200	485.-
Сухуми Аппетитный салат из жареных шампиньонов и куриных грудок, заправленный зеленью и майонезом			
VEG		250	465.-
По-домашнему (из свежих овощей) Огурцы, томаты, зелень, красный лук, оливковое масло, уксус			
VEG		250	515.-
По-грузински Огурцы, томаты, зелень и красный лук, приправленные орехово-уксусным соусом			
		250	525.-
Греческий Томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, маслины, фетакса, микс-салат, оливковое масло			
		200	695.-
Авокадо с сёмгой Сёмга с/с, авокадо, айсберг, огурцы, маслины, пармезан, фирменный соус с коньяком			
		200	685.-
Авокадо с креветками Креветки, авокадо, романо, огурцы, маслины, пармезан, фирменный соус с коньяком			
		250	745.-
Тёплый салат из говяжьей вырезки Поджаренная говяжья вырезка, романо, болгарский перец, соевый соус, бальзамик, пармезан, кедровые орешки			
		220	545.-
Цезарь с курицей Куриное филе, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан			
		220	605.-
Цезарь с креветками Креветки тигровые, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан			
		250	635.-
Капрезе Сыр моцарелла, руккола, помидоры, бальзамик выпаренный, кедровые орешки, соус песто, базилик			
VEG		240	595.-
Правильный Авокадо, лимон, креветки, болгарский перец гриль, каперсы, оливковое масло			

Тарячие закуски



		100	345.-
Жюльен Блюдо из грибов, запечённых в бешамеле, под сырной корочкой. Подаётся в кокотнице			
		270	445.-
Чахохбили Кусочки курицы, тушённые с томатами, грузинскими специями и зеленью			
		200	425.-
Помидоры с сыром, жаренные на кеци			
		200	475.-
Шапочки шампиньонов, запечённые с сыром на кеци			
		200/30	525.-
Долма Фарш из говядины в виноградных листьях. Подаётся со сметанно-чесночным соусом			
		200	535.-
Кучмачи Варёные говяжьи легкие, сердце, требуха (рубец) мелко нарезаются и прожариваются с кусочками говядины, луком и грузинскими специями. Подаются с гранатовыми зёрнами на кеци			
		200	495.-
Запечённый сулугуни С хрустящей корочкой в сметанно-чесночном соусе			
		220	525.-
Аджапсандал с сыром			

Холодные закуски



VEG		120	395.-
Ассорти из свежей зелени Реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, перец стручковый и тархун (эстрагон)			
VEG		400	850.-
Овощной букет «По-грузински» Розовые помидоры, огурцы, реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)			
VEG		150	410.-
Пхали из свёклы Грузинское угощение из свёклы, зелени, специй, чеснока, орехов и гранатовых зёрен			
VEG		150	455.-
Лобио зелёное с орехами Зелёная фасоль, зелёный базилик, грецкий орех, грузинские специи, чеснок, зелень, гранатовые зёрна			
VEG		150	525.-
Пхали из шпината Полезная, постная, вкусная закуска со шпинатом, орехами, чесноком, зеленью, традиционными специями, украшенная гранатовыми зёрнами			
VEG		300	990.-
Ассорти из пхали Баклажаны - 75 г, шпинат - 75 г, лобио - 75 г, свёкла - 75 г, гранатовые зёрна			
VEG		150	525.-
Баклажаны, фаршированные орехами			
VEG		200	525.-
Аджапсандал Это вкуснейшее блюдо из баклажанов, тушённых с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью			
		220	565.-
Сациви Сваренное в душистом бульоне филе курицы в пряном ореховом соусе.			
		150	365.-
Сыр имеретинский			
		150	385.-
Сыр сулугуни			
		100	365.-
Сулугуни копчёный			
		300	930.-
Ассорти из грузинских сыров Сулугуни, копчёный сулугуни, имеретинский сыр, чечил, копчёный чечил			
VEG		150	365.-
Капуста по-гурийски Ароматная мжаве комбосто (маринованная капуста) обильно сдабривается кинзой, острым перцем, семенами кориандра. Яркий цвет капусте придает свёкла.			
VEG		300	495.-
Соленья из бочки Ассорти из солений			
VEG		120	395.-
Джонджоли ORIGINAL Нераспустившиеся соцветия джонджолевого дерева - одно из самых специфических блюд грузинской кухни. Засоленные в бочке с добавлением особых специй, приправленные растительным маслом и луком, джонджоли - необыкновенно вкусная закуска! Король среди солений в Грузии!			
		200	405.-
Сельдь с картофелем и луком			
		100/10	410.-
Язык говяжий отварной Подаётся с хреном			
		300	990.-
Мясное ассорти Язык, куриный рулет, бастурма			
		300	1490.-
Рыбное ассорти Сёмга с/с, масляная, палтус			
		120/20/15	595.-
Сёмга с/с С лимоном и маслинами			
VEG		100	295.-
Оливки, маслины			



Тарячие блюда



VEG	Лобио из красной фасоли в глиняном горшочке Разваренная красная фасоль с обжаренным луком и ароматными грузинскими специями. Подаётся с соленьем	300	455.-
	Чашушули из молочной телятины на кеци Нежная и сочная телятина, тушённая с луком, помидорами и зеленью	HIT 250	685.-
	Оджахури с грибами	270	435.-
	Оджахури со свининой Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с картофелем, луком, томатами и болгарским перцем, заправленные чесночным соусом с кинзой	300	595.-
	Оджахури из телятины Телятина, картофель, болгарский перец, лук, томаты, специи	300	665.-
	Телятина "по-царски" на кеци Молочная телятина, тушёная с шампиньонами, свежими томатами и фирменным соусом	250	665.-
	Чанах Баранина в глиняном горшочке, томлённая на тихом огне с баклажанами, томатами, картофелем и болгарским перцем	350	625.-
	Цыплёнок-табака Цыплёнок-табака – это обрусевший вариант грузинского блюда с правильным названием "цыплёнок-тапака". Тапака – это название специальной сковороды, в которой готовится цыплёнок под гнетом и крышкой	1 шт./230	755.-
	Цыплёнок «Чкмерули» на кеци Жареный цыплёнок в сливочном соусе с чесноком и приправами	HIT 1 шт./420	795.-
	Креветки на кеци Креветки в сливочном соусе с чесноком и приправами	NEW 250	835.-

Мясо птицы на углях



Люля-кебаб / курица	200	495.-
Шашлык из курицы	200	525.-

Мясо на углях



Люля-кебаб / свинина и телятина	200	595.-
Люля-кебаб / баранина	200	645.-
Люля-кебаб / телятина	200	695.-
Шашлык из бараньих рёбрышек	220	585.-
Шашлык из свиной шейки	200	645.-
Шашлык из баранины (седло)	180	795.-
Шашлык из телятины	180	895.-
Ассорти из шашлыков «МЕГРЕЛИЯ» баранина (седло) - 180г, свиная шейка - 200г, бараньи рёбрышки - 220г, курица - 200г, люля-кебаб телятина - 200г, люля-кебаб баранина - 200г	1200	3990.-

Рыба на углях



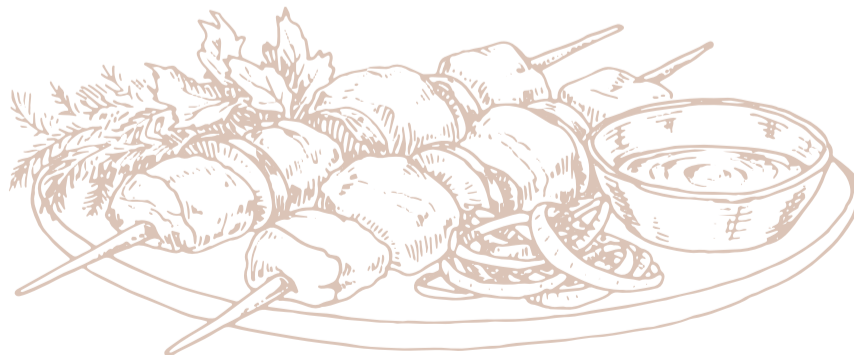
Форель Подаётся с овощами на углях	1 шт./220	795.-
Дорадо Подаётся с овощами на углях	1 шт./250	895.-
Сибас Подаётся с овощами на углях	1 шт./250	895.-
Стейк из сёмги Подаётся с овощами на углях и лимоном	1 шт./180	1390.-
Ассорти из рыбы на углях "Фиш- Фиеста" Стейк сёмги, дорадо, сибас, форель с молодой картошкой и лимоном	1100	3990.-



Овощи на углях



VEG Молодой картофель на углях	200	355.-
VEG Шампиньоны на углях	150	445.-
VEG Овощной микс на углях	200	525.-



Тартиры



VEG Картофель по-деревенски	150	275.-
VEG Картофель фри	150	295.-
VEG Картофельное пюре	150	250.-
VEG Картофель по-домашнему	150	355.-

Соусы

VEG Ткемали	50	95.-
VEG Сацебели	50	85.-
VEG Наршараб	40	110.-
VEG Аджика красная	30	90.-



Мацони с чесноком	60	100.-
Сметанно-чесночный соус	60	90.-
Сметана	60	80.-
Баже Из грецких орехов со специями из Грузии	100	200.-

Горячие напитки



Чай

	Вес	Цена
Чёрный	500	425.-
Зелёный	500	425.-
Нахальный фрукт	500	475.-
Клюквенный	500	475.-
Имбирный	500	495.-
Облепиховый	500	495.-
Молочный улун	500	455.-
Ягодный	700	595.-
Малиновый	500	555.-
Чабрец		75.-
Мята		75.-
Жасмин		75.-



Кофе

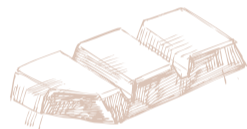
	Вес	Цена
Эспрессо	60	195.-
Эспрессо двойной	120	295.-
Кофе по-восточному	60	195.-
Кофе по-восточному двойной	120	290.-
Американо	160	235.-
Капучино	150	265.-
Латте	240	295.-
Фирменный Раф	300	335.-
Какао		
Горячее какао	350	255.-



Холодные напитки

Молочные коктейли

	Вес	Цена
Ванильный	350	390.-
Шоколадный	350	390.-
Клубничный	350	415.-



Свежевыжатые соки

	Вес	Цена
Морковный	250	305.-
Апельсиновый	250	380.-



Минеральные воды

	Вес	Цена
Саирме (негаз.)	500	325.-
Набеглави	500	325.-
Боржоми	500	335.-

Фирменные напитки

	Вес	Цена
Морс клюквенный	200	150.-
	1000	645.-
Сок в ассортименте («Pago», «Rich»)	200	245.-
Кола	330	265.-
Лимонад «Натахтари»	500	295.-
<small>Тархун, Дюшес, Саперави, Фейхоа, Крем-Сливки, Барбарис</small>		

Домашние лимонады

	Вес	Цена
Цитрус	1000	745.-
Малина с базиликом	1000	825.-
Тархун	1000	835.-
Малина-маракуйя	1000	990.-

Десерты

	Вес	Цена
Чизкейк	140	355.-
Наполеон домашний	170	425.-
Медовик	140	395.-
Варенье в ассортименте	100	355.-
<small>(вишня, белая черешня, грецкий орех, инжир, абрикос)</small>		
Мороженое в ассортименте	50	145.-
<small>(ваниль, клубника, шоколад)</small>		

	Вес	Цена
Шоколадный фондан	100/50	495.-
<small>Тающий шоколад (фр. fondant au chocolat) - идеальный десерт для любителей шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого</small>		
Мацони с мёдом и грецким орехом	230	275.-
Тирамису	110	495.-
Мёд	50	250.-
Фруктовая ваза	1500	2490.-
<small>(виноград, апельсин, киви, банан, груша, яблоко)</small>		

Важно: если у Вас есть аллергия на определённые продукты питания, то сообщите об этом своему официанту.

Уважаемые гости! За обслуживание компании свыше девяти человек к счёту добавляется 10%.

Данная брошюра является рекламной продукцией.
Информация о выходе, пищевой ценности, составе и калорийности блюд содержится в уголке для потребителя.
Все цены указаны в рублях, с учетом НДС.