

грузинский ресторан



Хачапури
Мариико

Рецепты Мариико





Трио пхали

Ассорти нежного овощного паштета из свеклы, шпината и баклажана.

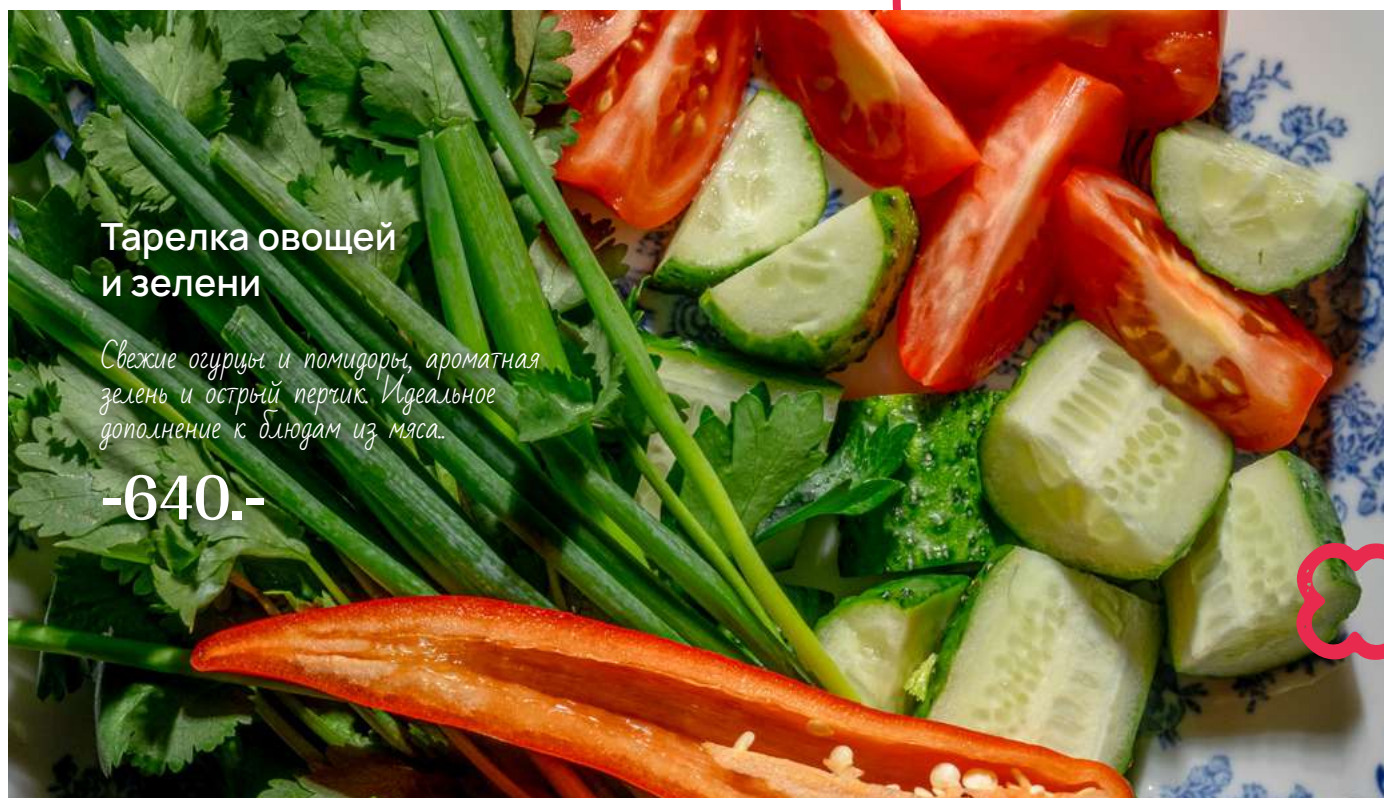
-620.-

Тарелка мясных деликатесов

Рулет из ветчины с сырно-чесночной начинкой, буженина, бекон.

-855.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тарелка овощей
и зелени

*Свежие огурцы и помидоры, ароматная
зелень и острый перчик. Идеальное
дополнение к блюдам из мяса.*

-640.-



*из погреба Марико:
солёные огурцы, гурийская
квашеная капуста, маринованные
помидоры и пряная морковь.*

Соленья по-аджарски

640.-



Пряная селедочка
с запеченным
картофелем

540.-



Вай, какая закуска!

*Ассорти фирменных пхали Марико
из свеклы, шпината и баклажана,
рулетики из баклажанов и перца.*

-760.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Марико запекает сочные перцы и бережно скручивает их в рулетики, наполняя нежным сливочным сыром, украшает орешками и песто из кинзы.

Рулетики из печёных перцев со сливочным сыром

640.-



Бадриджани

Сочные рулетики из баклажанов с нежным сыром и грецкими орехами.

580.-



Ассорти традиционного и копченого сулугуни и имеретинский сыр в пряных специях Марико подает с черносливом и медовым соусом.

Тарелка любимых грузинских сыров

825.-



Масабаха грузинская из красной фасоли

475.-

Жареный сыр с томатным вареньем

Любимая закуска Марико
к грузинскому вину.

-720.-

Долма

Марико готовит долму
по старинному рецепту своей
прабабушки: сочный мясной
фарш из свинины и говядины
с грузинскими специями закручивает
в малосольные листья винограда
и томит в печи. Подает гостям
со сливочно-чесночным соусом.

-630.-

ДОЛМА

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

соленые виноградные листья	300 г;
рис	60 г;
фарш из свинины и говядины	700 г;
кинза	15 г;
петрушка	15 г;
лук репчатый	240 г;
чеснок	40 г;
куриный бульон	20 г;
черный молотый перец	2 г;
сухая аджика	2 г.

КАК ГОТОВИМ

Соленые виноградные листья промойте. Приготовьте фарш из говядины и свинины, лука, зелени, посолите, добавьте специи.

Смешайте фарш с рисом, положите на виноградный лист и туго заверните конвертиком.

Уложите долму в кастрюлю швом вниз плотно друг к другу. Залейте холодной водой и варите 90-120 мин после закипания.

На тарелку выложите готовую долму, украсьте зернами граната, полейте соусом.

Для соуса соедините сметану с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Лобио

Традиционный рецепт фасоли, тушеной с овощами и пряностями. Подается с гурийской капустой и солеными огурчиками.

475.-



Тонкое хрустящее тесто и много, очень много, сочной начинки. Это не просто любовь, это страсть.

**Большой чебурек
говядина-свинина**

480.-



Курица и зелень, ничего лишнего!

Мини-чебуреки

470.-

Маленькие, да удаленькие. Каждый хрустящий уголок — наслаждение, а сочная начинка — просто песня.



Тигровые креветки Мариико слегка подрумянивает на огне и подает в грузинском соусе чкмерули из сливок, сыра, чеснока, свежей мяты и кинзы. Получается очень нежная, слегка сладковатая и чуть пряная закуска.

Креветки чкмерули

955.-

Жареные баклажаны с соусом дзадзики

Жареные баклажаны, свежие помидоры, сладкий красный лук, кинза, свежий огурец и соус дзадзики.

-605.-

САЛАТ АЦЕЦЛИ

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

баклажаны	400 г;
болгарский перец	200 г;
куриное филе	100 г;
грецкие орехи	100 г;
зерна четверти граната;	
сванская соль	5 г (чайная ложка);
майонез	60 г (4 столовые ложки);
хмели сунели	1 г;
кинза для украшения блюда	

КАК ГОТОВИМ

Запечённое в духовке куриное филе разделяем на волокна. Печеные перцы и баклажаны нарезаем тонкой соломкой, добавляем перемолотые грецкие орехи, сванскую соль и мелко нарезанную кинзу. Замешиваем с майонезом, выкладываем на тарелку и украшаем гранатом.



САЛАТЫ

Ацецили

Салат из печеных баклажанов, болгарского перца и нежного куриного филе.

-675.-

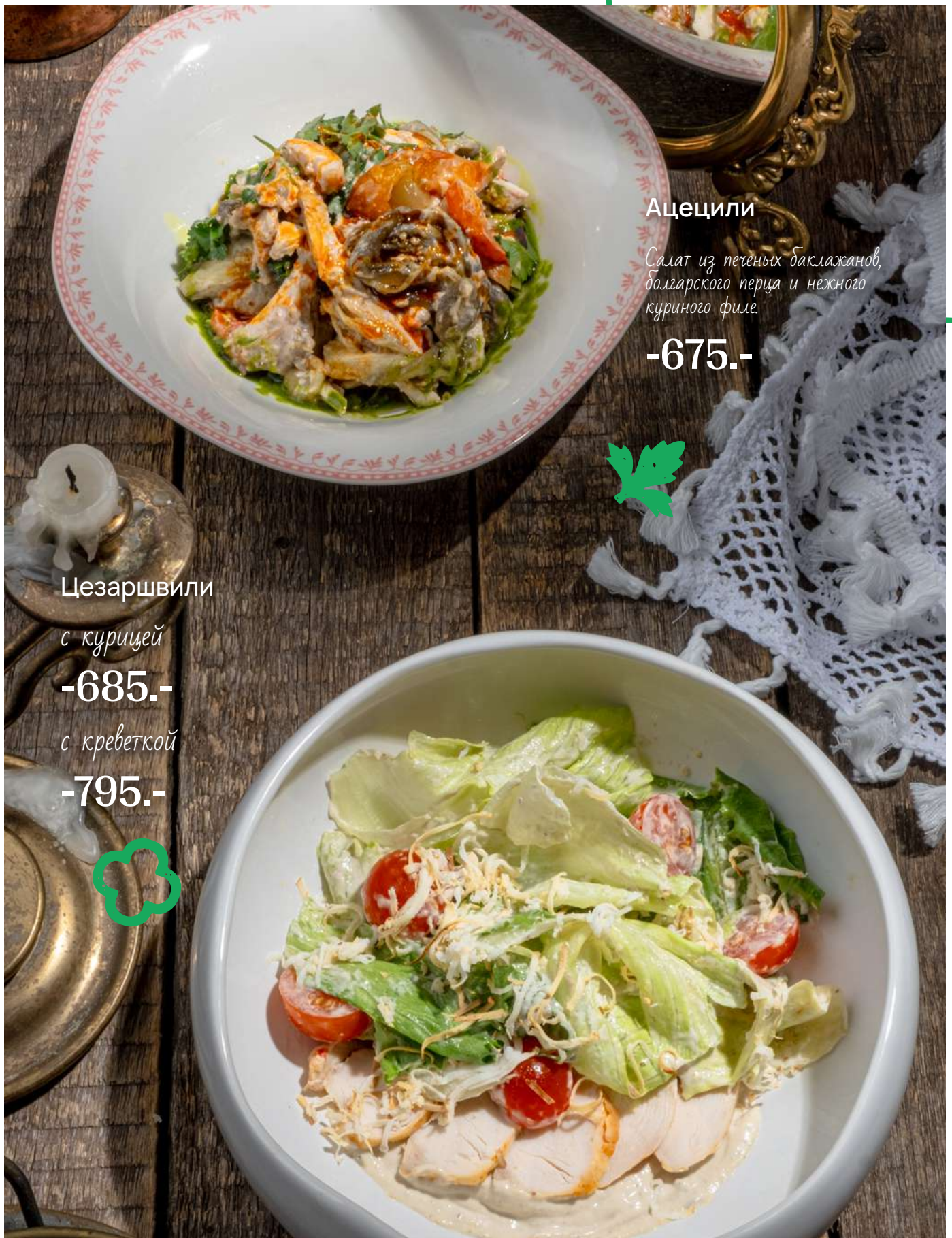
Цезаршвили

с курицей

-685.-

с креветкой

-795.-



Кахетинский с ореховым соусом

*Свежие помидоры и огурцы
с красным луком под пряным соусом
из пасты грецкого ореха и ароматного
масла со сванской солью.*

-515.-



Мегрельский салат

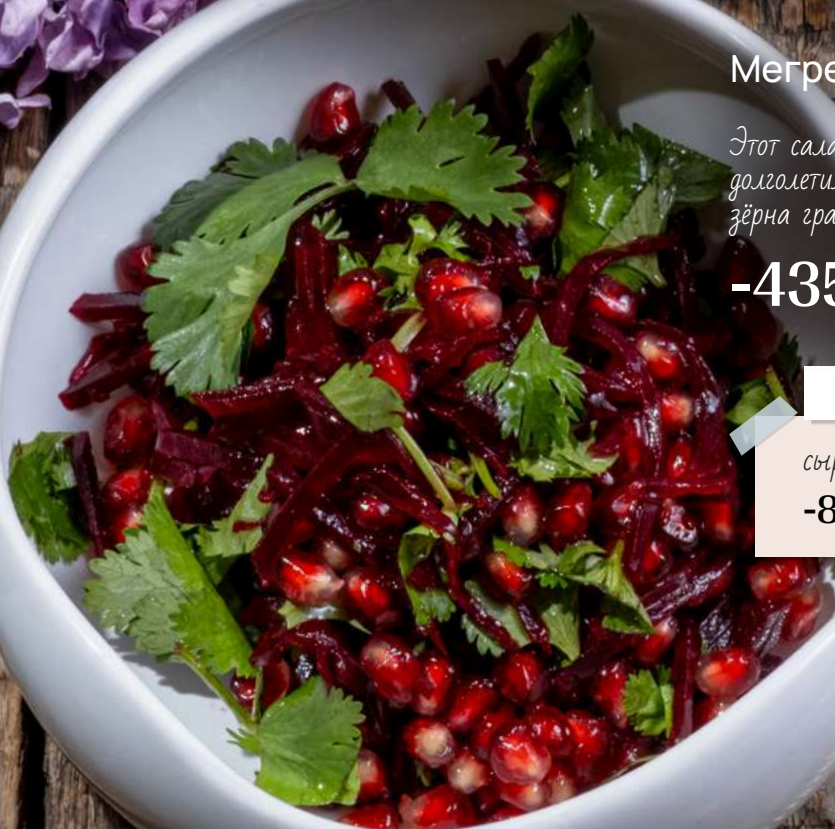
*Этот салат хранит в себе секреты
долголетия горцев. Запечённая свёкла,
зёрна граната и кинза.*

-435.-

Добавь:

сыр домашний

-85.-



САЛАТЫ

Пряный

салат из говядины, красной фасоли, маринованного лука и листьев салата. Заправляется майонезом.

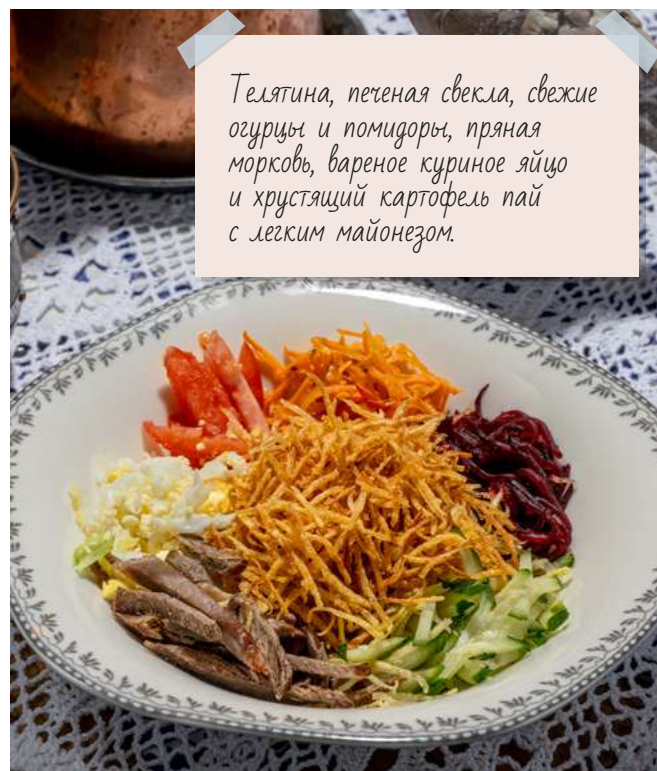
-495.-



Газапхули

Овощной салат из помидоров, огурцов, болгарского перца, зелёной фасоли и капусты с добавлением специй.

395.-



Телятина, печеная свекла, свежие огурцы и помидоры, пряная морковь, вареное куриное яйцо и хрустящий картофель пай с легким майонезом.

Солнце Тбилисо

585.-

Харчо

Сытный и наваристый, с говядиной и рисом, насыщенный специями, с легкой кислинкой ткемали, этот грузинский суп — как обжигающий поцелуй.

-615.-



СУПЫ

Хашлама с томленой говядиной

Говядину для супа Мариико томит несколько часов, чтобы она таяла во рту, а наваристый бульон наполняет ароматными горными травами, зеленью и пряностями, чтобы они согревали душу.

-635.-

Солянка

Густой наваристый суп с нежной говядиной, ветчиной, копчеными колбасками, овощами и маслинами.

-630.-

Чихиртма

-555.-

Нежный куриный суп с ароматными грузинскими травами.

Тыквенный крем-суп

Нежный бархатистый крем-суп из запеченной тыквы на кокосовом молоке с карри.

-455.-

Добавь:

креветки

-285.-

курица

-95.-

сыр домашний

-85.-

ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ ХИНКАЛИ

Выбери любимую начинку

Говядина-свинина

-115.-

Курица

-115.-

Баранина

-115.-

Два сыра:

*сулгуни
и молодой домашний*

-115.-

*С грибами
и картофелем*

-115.-



Соусы

Сацебели

-115.-

Сметанно-чесночный

-115.-

Ткемали

-165.-

Сметана

-95.-

Наршараб

-165.-

Барбекю

-140.-

Аджика

-160.-

Соус Цезарь

-165.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Баранина
с картофелем

*Сочная баранина сперва томится,
а потом запекается с картофелем
в печи.*

-790.-



Сванетия

Куриный шницель с салатом.

595.-



Чашушули

*Говядина, томленая с помидорами, луком,
чесноком и кинзой.*

870.-



Оджахури с курицей
-565.-

Оджахури
со свининой

*Любимое семейное грузинское
блюдо — жареные кусочки
свинины с картофелем и луком,
свежая зелень и помидорчики
черри.*

-780.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Кахури

Сочная баранина, тушенная с овощами в соусе сацебели и аджике с кинзой и луком.

-1080.-

Свинина по-мегрельски

Жареная свиная отбивная с картофелем, печеным в травах с чесночным маслом, соус барбекю.

-885.-

Цицила тапака

*Подается с картофелем, печеным
в травах с чесночным маслом
и со сливочно-чесночным соусом.*

-950.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Гурули с белыми грибами

Куриное филе, томленное в сливках с белыми грибами и луком, подается с картофельным пюре на сливках. Одно из самых нежных грузинских блюд.

645.-



Жаркое по-чкмерски

Говядина, запеченная с картофелем, грибами и сыром в сливочном соусе.

705.-



Запеченное куриное филе с брокколи в сливочно-чесночном соусе.

Цицила с брокколи

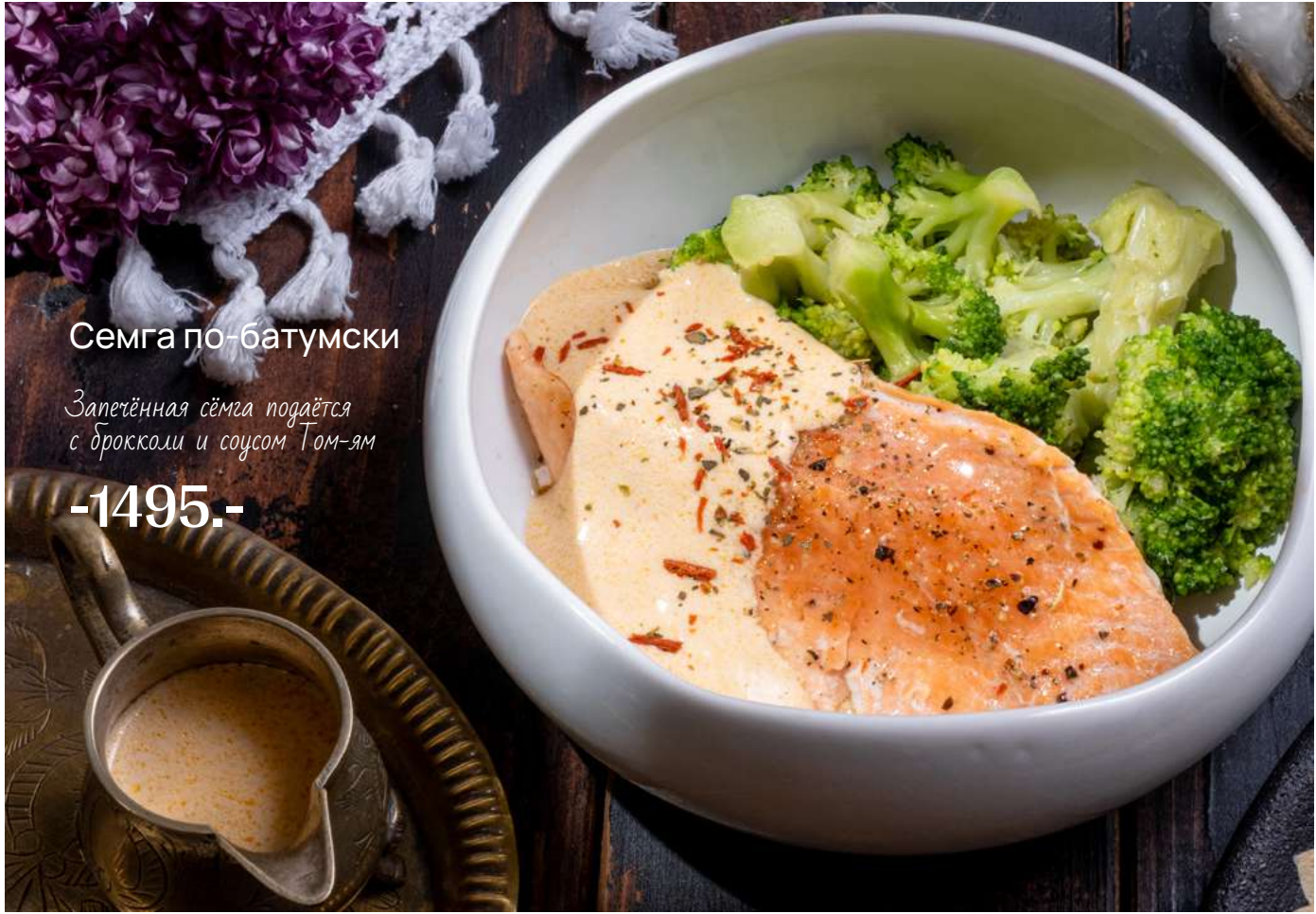
685.-



Картофель, запеченный с семгой, брокколи и сыром в сливочном соусе.

Жаркое по-гурийски с семгой

755.-

A photograph of a dish featuring a large piece of baked salmon in a white bowl, topped with a creamy orange sauce and garnished with red chili flakes. The salmon is served alongside steamed broccoli. The dish is presented on a dark wooden table with a brass tray and a small brass cup containing more sauce in the foreground, and a purple flower arrangement in the background.

Семга по-батумски

*Запечённая сёмга подаётся
с брокколи и соусом Том-ям*

-1495.-

A photograph of a dish featuring four dumplings (khinkali) in a white bowl with a decorative border, served in a creamy orange Tom-yam sauce. The dish is garnished with green herbs and red chili flakes. The bowl is set on a dark wooden table with a brass tray and a small brass cup in the foreground, and a blue and white checkered cloth in the background.

Патара хинкали
с креветками в заморском
соусе Том-ям

-455.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баклажаны с мясом

Рулетики из баклажанов с начинкой из свинины, в сливочно-томатном соусе.

-535.-

Куриные котлеты с пюре и гурийской квашеной капустой

-485.-



Хинкалидзе с мясными
фрикадельками

*Домашняя грузинская лапша
с мясными фрикадельками из свинины
в сливочно-томатном соусе.*

-635.-



ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА

Хачапури по-Мегрельски

*Сулгуни нежно тянется внутри, а сверху
аппетитно запечен.*

-760.-



Шотис-пури

Национальный грузинский
хлеб на закваске

-95.-

Хачапури по-аджарски

Нежное и мягкое тесто по фирменному
рецепту Марико с начинкой
из домашних сыров, подается с яичным
желтком и растопленным сливочным
маслом. Эта лодочка мысленно уносит
в самое сердце Грузии!

-740.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА НА 4 ЛОДОЧКИ

пшеничная мука	800 г;
тёплое молоко	400 мл;
сливочное масло	150 г;
дрожжи	11 г;
сахар	2 чайных ложек;
соль	3 чайных ложек;
растительное масло	25 мл

ПРОДУКТЫ НА НАЧИНКИ

сыр сулгуни	250 г;
домашний молодой сыр	250 г;
яйцо куриное	2 шт;
сливочное масло	10 г;

КАК ГОТОВИМ

Замешиваем мягкое тесто. Оставляем его на полчаса подняться в 2-3 раза, разминаем и снова даем отдохнуть и подняться. Мелко рубим сыры, добавляем взбитое яйцо. Раскатываем тесто в овал, в серединку кладем сырную начинку, края теста подворачиваем к центру, придавая форму лодочки. Выпекаем хачапури 12 минут до подрумянивания, кладем на лодочку 1 желток и оставляем в духовке ещё на 5 минут. При подаче добавляем кудик сливочного масла.

ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА



Императорский хачапури 995.-

Насыщенная сырная начинка из сулгуни и имеретинского сыра, аппетитная корочка из запеченного сулгуни, а сверху еще один слой сыра — расплавленный сулгуни. Царское удовольствие.



Сочная начинка из говядины и свинины с аджикой, сацебели и кориандром.

Кубдари с рубленным мясом 870.-



Хачапури с креветкой и ананасами 855.-

Сливочный соус Том-ям, тигровые креветки, ананас, томаты черри и сырная начинка.



Хачапури по-гурийски 620.-
С сулгуни, луком и яйцом



Сырно-шоколадный торт

*Сочетание терпкости и деликатной
сладости шоколадного дисквита
с солоноватой нежностью крема
из домашнего сыра.*

-515.-

ДЕСЕРТЫ



Мечта Марико

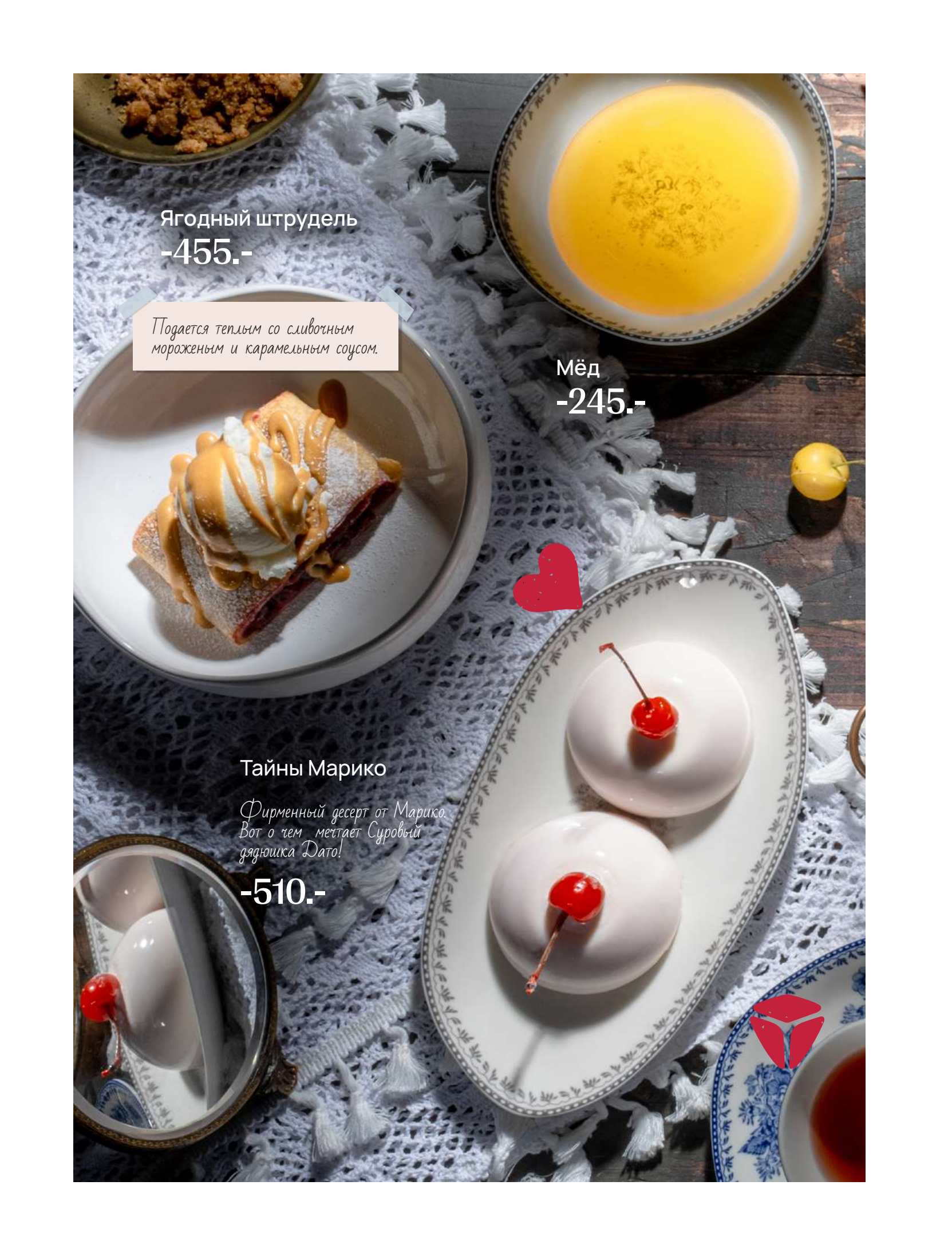
Вафельная трубочка с кремом из варёной сгущенки.

310.-



Пончики с проспекта Шота Руставели

295.-



Ягодный штрудель
-455.-

*Подается теплым со сливочным
мороженым и карамельным соусом.*

Мёд
-245.-

Тайны Марики

*Фирменный десерт от Марики.
Вот о чем мечтает Суровый
дядюшка Дато!*

-510.-

ДЕСЕРТЫ

М

Настоящая мечта дядюшки Дато

*Облако хрустящего теста, пропитанное
нежным заварным кремом и прослойкой
из домашнего ягодного варенья.*

-505.-



Домашнее варенье из погреба Мариико

-215.-



Сулико

*Сливочное мороженое с домашним
вареньем из садовых ягод.*

-445.-

