

RUSTAVELI

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



Холодные закуски

Cold starters

БУКЕТ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

маринованный чеснок, черемша,
джонджоли, капуста, перец, помидоры,
огурцы

PICKLED PRODUCTS

pickled garlic, wild leek, jonkoli,
cabbage, pepper, semiripe

460 p.-

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

сыр сулугуни, имерули
и копченый сулугуни

CHEESE PLATE

smoked suluguni, cheese suluguni,
imeruli, smoked suluguni

620 p.-

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

спелые помидоры, огурцы, редис,
паприка, петрушка, укроп, лук зеленый,
стручковый перец, кинза, редис,
фриллис

VEGETABLE PLATE

ripe tomatoes, cucumbers, radish,
paprika, parsley, dill, onion,
spicy pod pepper, cilantro, radish, frills

560 p.-



**РУЛЕТКИ ИЗ ПЕРЦЕВ
И БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ**
жареные баклажаны и перцы
с начинкой из грецких орехов

**EGGPLANT AND PAPPER ROLLS
WITH NUTS**

fried eggplant and pepper rolls with
walnut stuffing

550 p.-



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
жареные баклажаны
с начинкой из грецких орехов

EGGPLANT WITH NUTS
fried eggplant
with walnut stuffing

590 p.-



БАКЛАЖАНЫ ПО-ТБИЛИССКИ
мелко нарезанные жареные баклажаны
с грецкими орехами, паприкой
и приправами

EGGPLANTS TBILISI STYLE
thinly sliced fried eggplants
with walnuts, paprika, herb

600 p.-



**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ**

**BOILED BEEF TONGUE
WITH CURD CHEESE**

570 р.-



**КАРПАЧОИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF CARPACCIO**

690 р.-

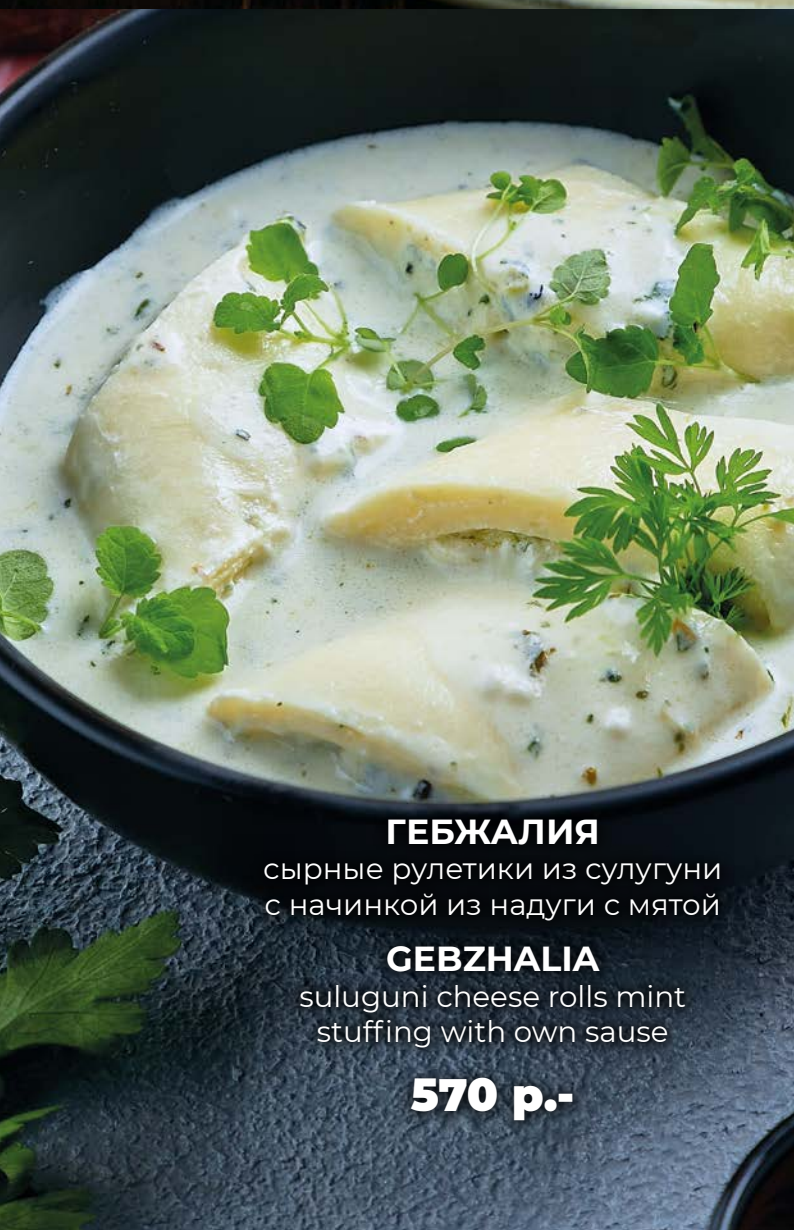


**СЕЛЁДКА В ПРЯНОМ ПОСОЛЕ
С КАРТОФЕЛЕМ**

сельдь свежая с картофелем

**SPICED PICKLED HERRING
WITH POTATOES**

370 р.-



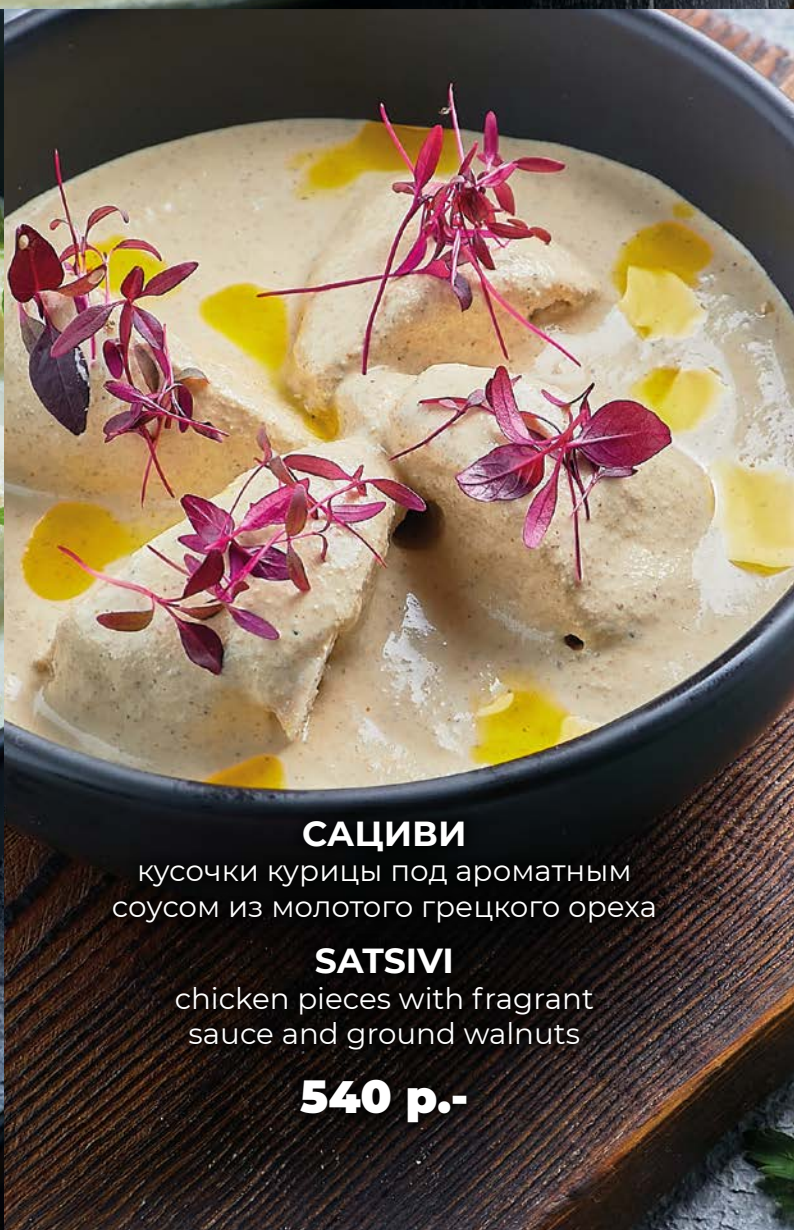
ГЕБЖАЛИЯ

сырные рулетики из сулугуни
с начинкой из надуги с мятой

GEBZHALIA

suluguni cheese rolls mint
stuffing with own sause

570 р.-



САЦИВИ

кусочки курицы под ароматным
соусом из молотого грецкого ореха

SATSIVI

chicken pieces with fragrant
sauce and ground walnuts

540 р.-

ПХАЛИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

филе куриной грудки с грецкими орехами и приправами

CHICKEN BREAST PKHALI

boiled chicken breast with walnuts and Georgian spices

460 р.-

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

стручковая фасоль с орехами и приправами

RUNNER BEANS PKHALI

boiled runner beans seasoned with walnuts, spices and fresh cooking herbs

450 р.-

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

шпинат с орехами, зеленью и приправами

SPINASH PKHALI

spinach with walnuts, Georgian spices, fresh cooking herbs

490 р.-

ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ С ОРЕХАМИ

свежая отварная свёкла с грецкими орехами и приправами

БЕЕТ PKHALI

boiled beets with walnuts and spices

410 р.-



АССОРТИ ПХАЛИ

пхали из куриной грудки,
пхали из шпината, пхали из стручковой
фасоли, пхали из свеклы с орехами

ASSORTI PKHALI

beet pkhali, chicken breastpkhali, spinach pkhali,
runner beans pkhali

1300 p.-

Салаты

Salads

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ТЕРИЯКИ, ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ И СОУСОМ ИЗ ОБЛЕПИХИ

SALAD WITH TERIYAKI SALMON,
SUN-DRIED TOMATOES
AND SEA BUCKTHORN SAUCE

760 p.-



САЛАТ С РОСТБИФОМ
И КАПЕРСАМИ

ROAST BEEF
AND CAPERS SALAD

780 p.-



САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ,
КАБАЧКОМ И СЫРОМ ФЕТА
SALAD WITH BAKED PEPPERS,
ZUCCHINI AND FETA CHEESE

550 p.-



**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
ПО-ГРУЗИНСКИ**

свежие огурцы,
помидоры, красный лук,
зелень со специями

GEORGIAN VEGETABLE SALAD

390 р.-

со сметаной
with sour cream
with sour cream

400 р.-

с оливковым маслом
with olive oil
with

420 р.-

с грецкими орехами
with walnuts

440 р.-



САЛАТ RUSTAVELI

Сочные помидоры, мягкая говядина
и куриное филе с грецкими орехами,
красной фасолью и спелыми
баклажанами.

Салат заправляется домашним
майонезом, ароматной паприкой
и приправами.

SALAT RUSTAVELI

Juicy tomatoes, soft beef
and chicken fillet with walnuts,
red beans and ripe eggplants.

Salad is seasoned with
homemade mayonnaise,
flavored paprika and seasonings

630 р.-

**ЦЕЗАРЬ
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

филе курицы, салат айсберг, помидоры
черри, пармезан, перепелиное яйцо,
соус «Цезарь»

CEZAR WITH CHICKEN

chicken fillet, cheese parmesan,
egg, cherry tomato, cezar sauce

560 p.-



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

креветки, салат айсберг,
помидоры Черри, пармезан,
перепелиное яйцо, соус «Цезарь»

CEZAR WITH SHRIMP

shrimps, cheese parmesan,
quail egg, cherry tomato, cezar sauce

690 p.-



Горячие закуски

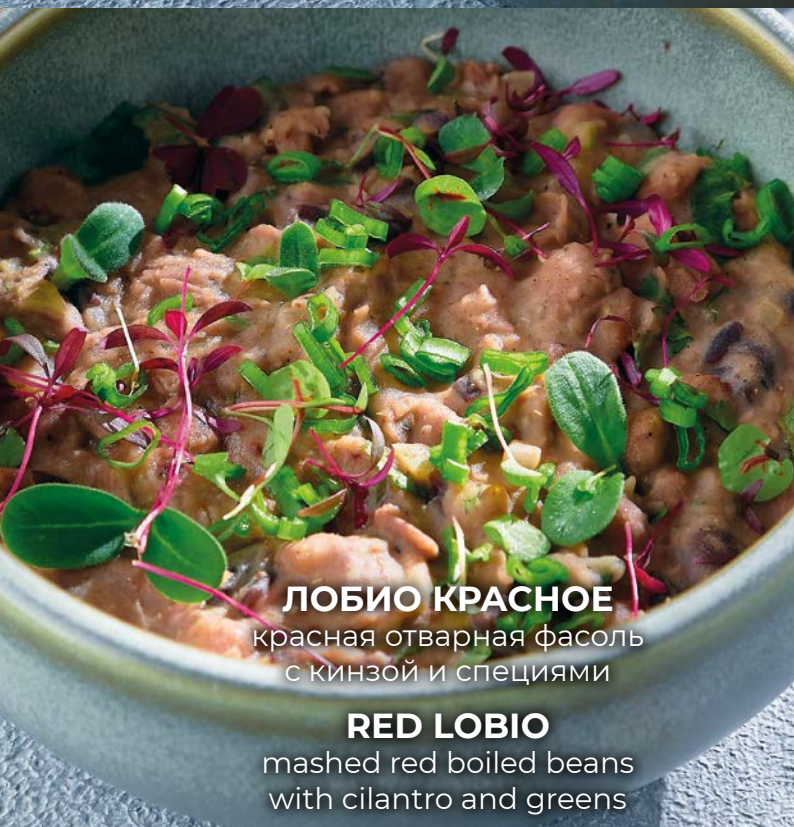
Hot starters



**ШАМПИНЬОНЫ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ**
шапочки шампиньонов с сыром

**CHAMPIGNONS WITH
SULUGUNI CHEESE**
cap mushroom with cheese

450 р.-



ЛОБИО КРАСНОЕ
красная отварная фасоль
с кинзой и специями

RED LOBIO
mashed red boiled beans
with cilantro and greens

350 р.-

с орехами
with walnuts

380 р.-



**СУЛУГУНИ ЗАПЕЧЁННЫЙ
С ТОМАТАМИ**
жареный сулугуни с помидорами

**BARED SULUGUNI CHEESE
WITH TOMATOES**
fried suluguni cheese
with ripe tomatoes

490 р.-

**СУЛУГУНИ В СУХАРЯХ
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ**
**SULUGUNI IN BREADCRUMBS
WITH BERRY SAUCE**

520 р.-



ДОЛМА

Фарш из свинины и говядины
в виноградных листьях.
Подаётся с соусом мацони

DOLMA

Minced meat wrapped
in grape leave.

520 р.-



КУЧМАЧИ КУРИНЫЕ

печень, сердца с зеленью,
луком и зернами граната

VEAL KUCHMACHI

roasted veal livers and hearts
with onion and Georgian spices

460 р.-



АДЖАПСАНДАЛИ

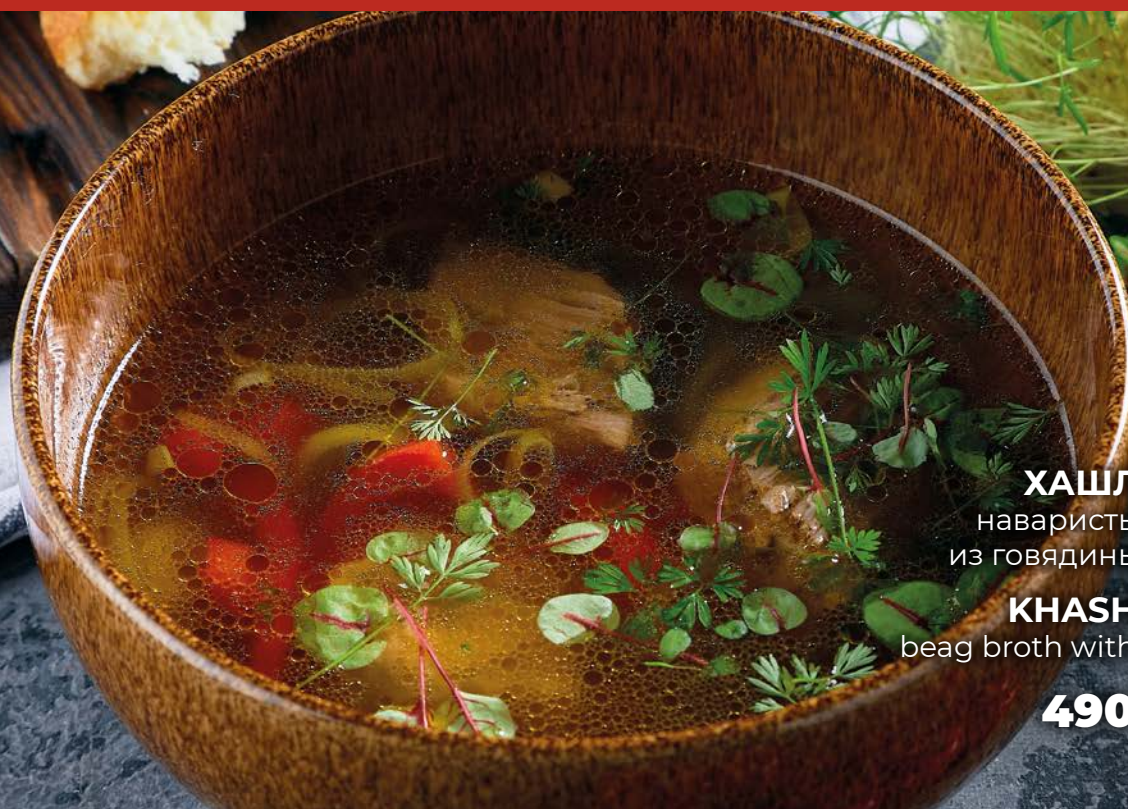
тушёные баклажаны, томаты,
паприка с картофелем,
приправленные пряной зеленью

AJAPSANDAL

traditional vegetable stew
with eggplants, tomatoes,
potatoes and sweet pepper,
seasoned with spicy greens

520 р.-

Супы Soups



ХАШЛАМА
наваристый бульон
из говядины с зеленью

KHASHLAMA
beag broth with cooking herbs

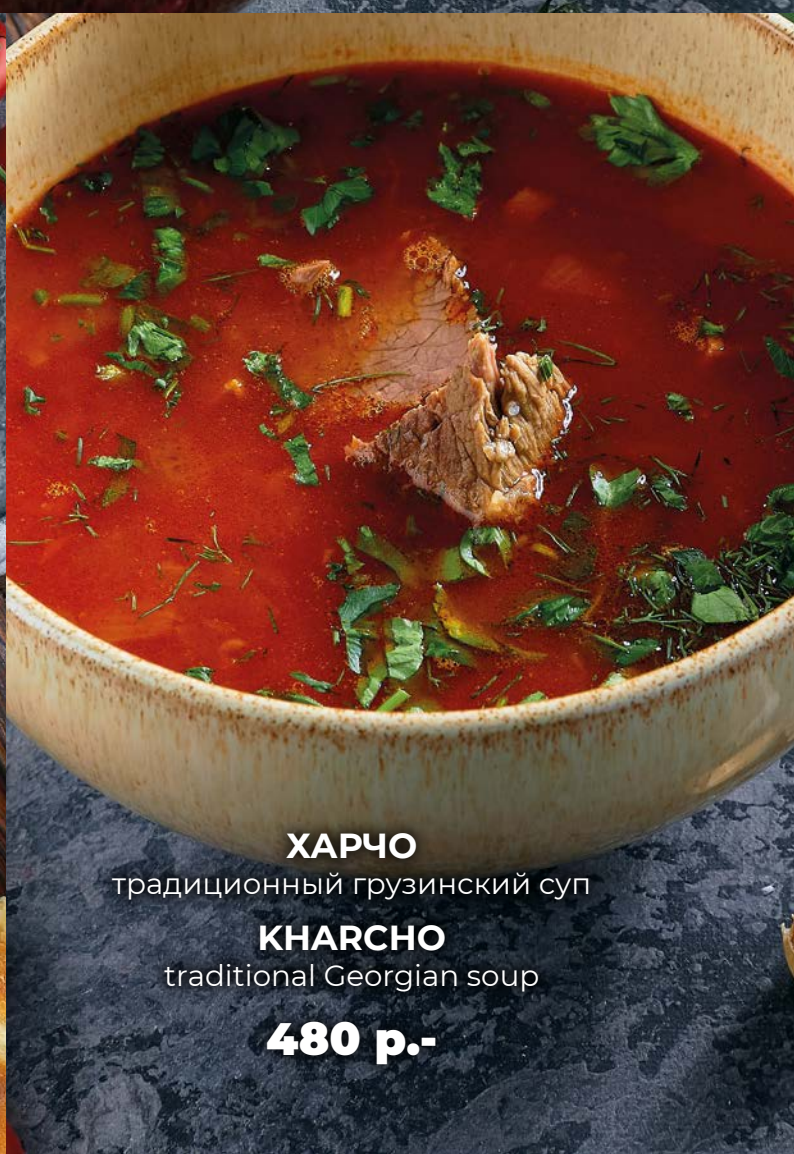
490 р.-



БОРЩ
Домашний суп, сваренный
на говядине. Подается со сметаной

BORSCH
Beetroot soup with beef.
Served with sour cream

470 р.-



ХАРЧО
традиционный грузинский суп

KHARCHO
traditional Georgian soup

480 р.-



**СУП С ЯГНЕНКОМ И НУТОМ
LAMB AND CHICKPEA SOUP**

690 р.-



**СЛИВОЧНАЯ УХА С ФОРЕЛЬЮ
И СУДАКОМ**

**CREAMY FISH SOUP
WITH TROUT AND PIKE PERCH**

520 р.-



**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP**

370 р.-

Горячая выпечка

Flour confectionery

ХАЧАПУРИ ИМЕРУЛИ

тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулугунии имеритинского сыра

KNACHAPURI IMERULI

thinly rolled out sweet dough stuffed with suluguni and imereti cheese

300 г. **350 р.-** 600 г. **520 р.-**

ХАЧАПУРИ ТБИСУРИ

тонко раскатанное полуслоенное тесто с начинкой из сыра сулугуни

KNACHAPURI TBILISURI

thinly rolled out sweet dough stuffed with suluguni and imereti cheese

600 г. **590 р.-**

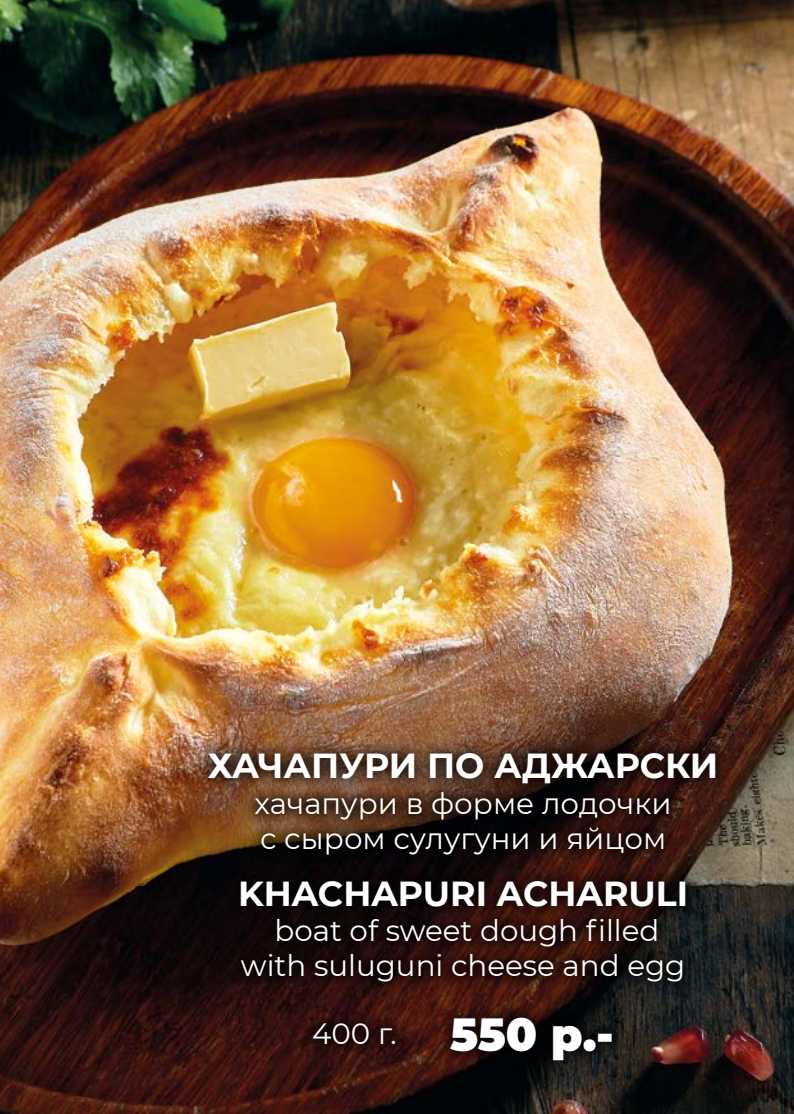
ХАЧАПУРИ МЕГРУЛИ

раскатанное тесто с начинкой из сыра сулугуни и запеченное до золотистой корочки

KNACHAPURI MEGRULI

traditional round stuffed pie covered with baked crispy suluguni cheese

350 г. **390 р.-** 700 г. **620 р.-**



ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ

хачапури в форме лодочки
с сыром сулугуни и яйцом

KNACHAPURI ACHARULI

boat of sweet dough filled
with suluguni cheese and egg

400 г. **550 р.-**



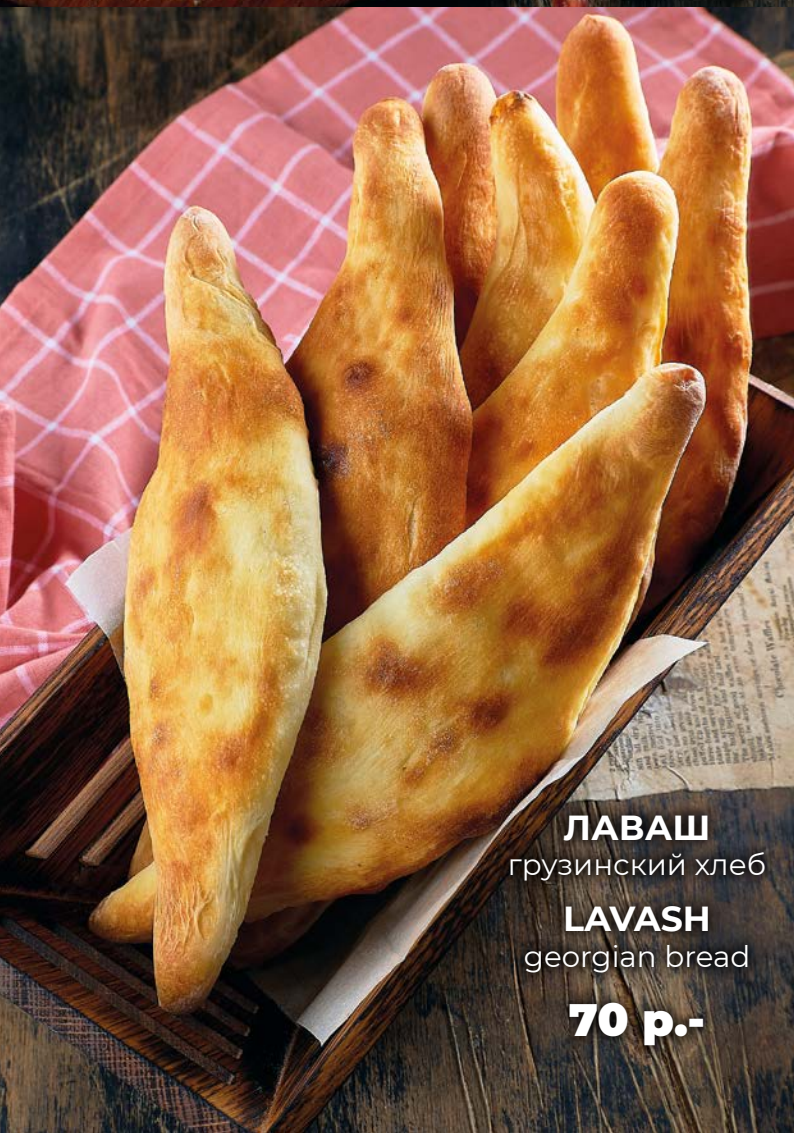
МЧАДИ

домашние лепешки
из кукурузной муки

МCHADI

homemade corn flatbreads

260 р.-



ЛАВАШ

грузинский хлеб

LAVASH

georgian bread

70 р.-



ЧВИШТАРИ

домашние лепешки
из кукурузной муки с сыром

CHVISHTARI

homemade corn flatbreads
with cheese

340 р.-

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

подрюмяненный хачапури из полуслоёного теста со шпинатом и насыщенным вкусом тягучего сулугуни и имеретинского сыров

KNASHAPURI WITH SPINACH

traditional round stuffed pie covered with baked crispy suluguni cheese

500 г. **670 р.-**

КУБДАРИ

тонко раскатанное тесто с рубленным мясом и ароматными специями

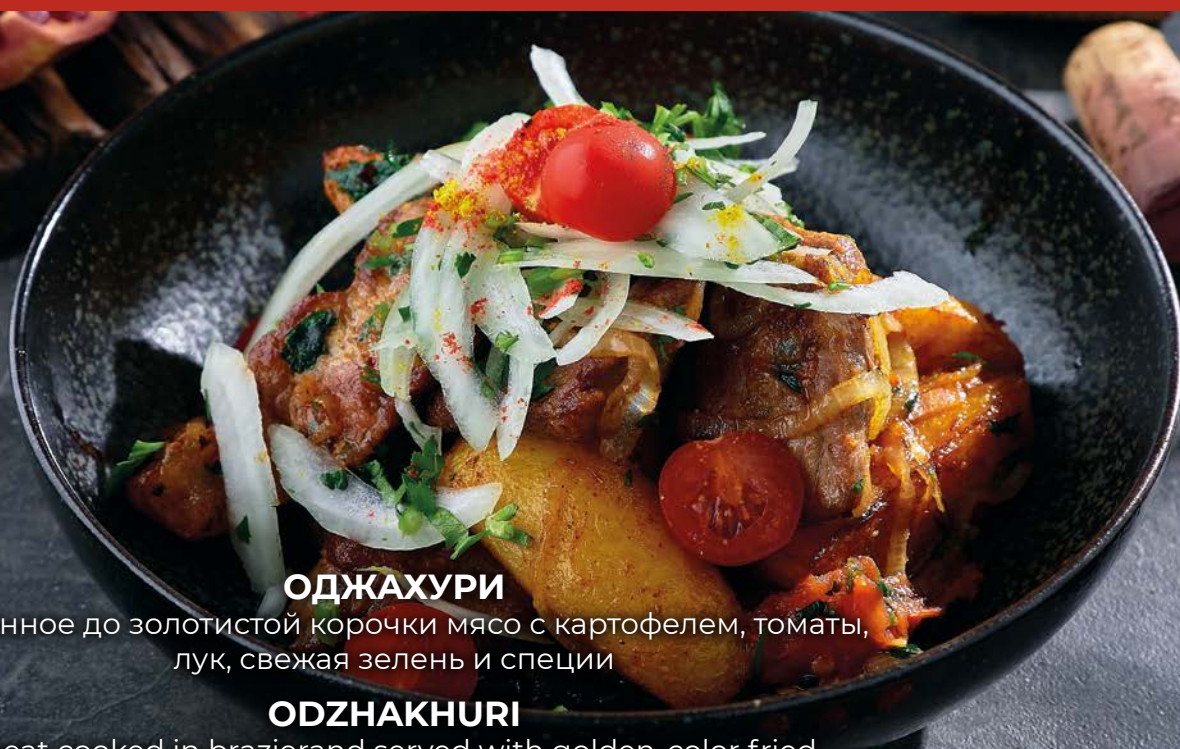
KUBDARI

thinly rolled out sweet dough stuffed with minced meat and fragrant spices

500 г. **650 р.-**

Горячие блюда

Hot dishes



ОДЖАХУРИ

жаренное до золотистой корочки мясо с картофелем, томаты, лук, свежая зелень и специи

ODZHAKHURI

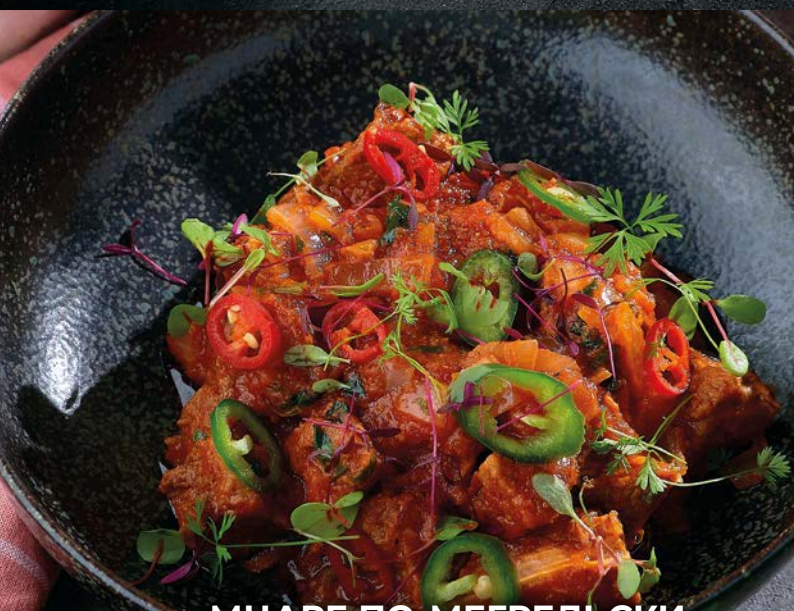
meat cooked in brazier and served with golden-color fried potatoes, fresh cooking herbs and vegetables

баранина
lamb

750 р.-

свинина
pork

620 р.-



МЦАРЕ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

отварная говядина, тушеная с луком, спелыми томатами и острыми специями

MEGRELIAN

boiled beef stew onions, ripe tomatoes and Georgian spices

620 р.-



ЧАШУШУЛИ

аппетитные кусочки телятины, тушеные с овощами и грузинскими специями

CHASHUSHULI

appetizing veal pieces, stewed with vegetables and Georgian spices

870 р.-



ЧАХОХБИЛИ

кусочки курицы, обжаренной в собственном соку, загущенные яйцом с подливой из спелых томатов, приправленные грузинскими специями и свежей зеленью

СНАКНОКНВИЛИ

chicken pieces roasted in its own juice thickened with egg and gravy of ripe tomatoes seasoned with Georgian spices and fresh cooking herbs

530 р.-



ЦЫПЛЕНОК В АДЖИКЕ С ОВОЩАМИ

CHICKEN IN ADJIKA
WITH VEGETABLES

890 р.-



ШКМЕРУЛИ

обжаренные кусочки цыплёнка
в сливочно-чесночном соусе

CHKMERULI

chicken in garlic sauce

780 р.-



ХИНКАЛИ (3 ШТ)
KHINKALI (3 PIECES)

из свинины
и говядины
(pork and beef)

300 р.-

из баранины
(lamb)

320 р.-



КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

пресерованные, сочные колбасы
из свинины и говядины в натуральной оболочке

KUPATI

georgian sausages-stuffed with finely chopped pork
and beef with red pepper

580 р.-



ЛОСОСЬ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
SALMON WITH MASHED POTATOES
AND CREAMY SAUCE

1250 р.-



БУГЛАМА
жареный лосось с белым вином
и овощами

BUGLAMA
salmon with white wine and vegetables

1190 р.-

Блюда на углях

Charcoal grilled dishes

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

шашлык из свинины, телятины, ягненка, курицы, люля-кебаб из баранины, картофель и овощи на мангале

SHISH-KEBAP PLATE

pork, veal, lamb, chicken-shish-kebab, lamb lulya-kebab with vegetables

1200 г. **3150 р.-**

ШАШЛЫК SHISH-KEBAP

из курицы
chicken

490 р.-

из свинины
pork

600 р.-

из телятины
veal

1050 р.-

из мякоти ягненка
lamb fillet

950 р.-

ЛАЗУРИ

шашлык из корейки ягненка, шашлык из свинины, телятины, курицы, ягненка, перепелка, люля-кебаб из баранины, грибы, картофель и овощи на мангале

LAZURI

lamb loin, grilled pork, veal, chicken, lamb lula-kebab, quail, mushrooms, potatoes and vegetables on the grill

2200 г. **5500 р.-**



ПЕРЕПЕЛКА

QUAIL

980 p.-

**ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА**

**LAMB LOIN
SHISH-KEBAP**

1150 p.-

A wooden platter featuring three lamb kebab skewers, three folded pita breads topped with red spices, and a side salad of shredded red onions and fresh herbs. In the background, there are small bowls of yellow and red sauces, fresh tomatoes, and green herbs.

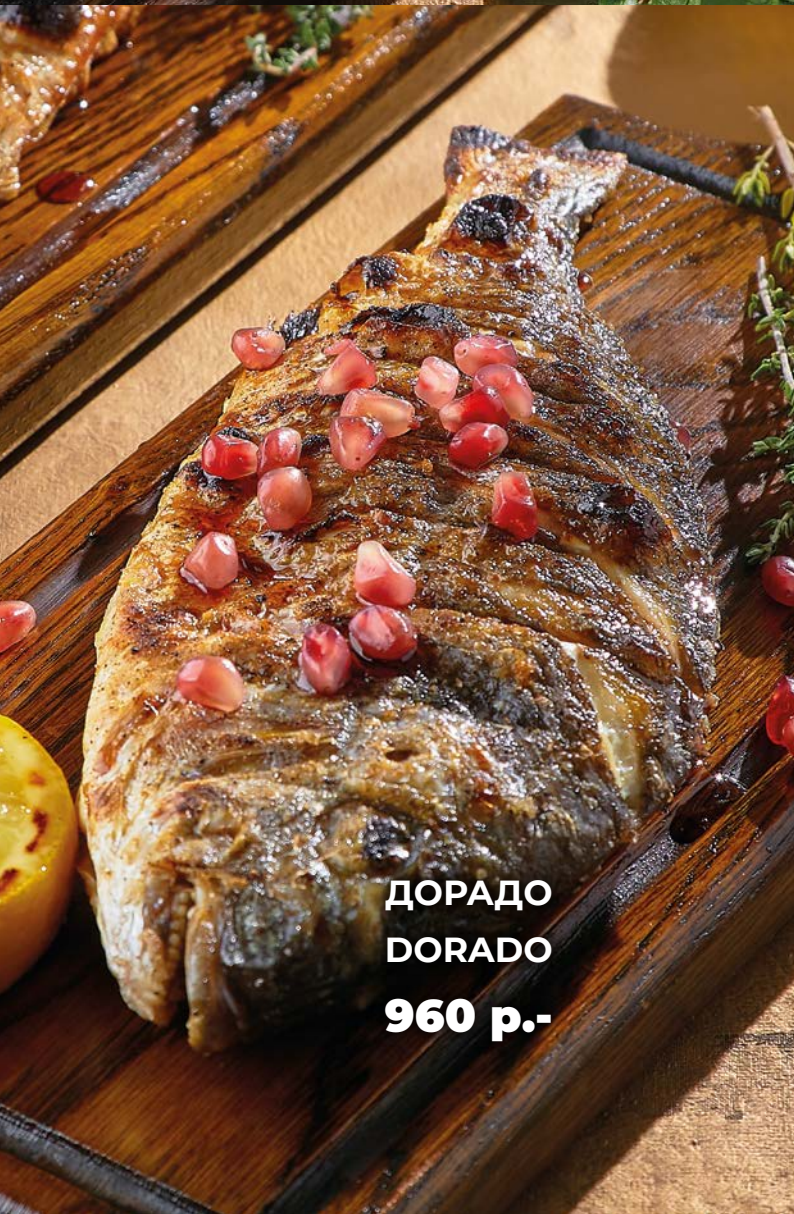
**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

**LAMB
LULYA-KEBAP**

690 р.-

A whole sea bass is grilled on a wooden plank, garnished with fresh pomegranate seeds and a sprig of thyme. A grilled lemon half is placed next to the fish.

**СИБАС
SEA BASS
960 р.-**

A whole dorado is grilled on a wooden plank, garnished with fresh pomegranate seeds and a sprig of thyme. A grilled lemon half is placed next to the fish.

**ДОРАДО
DORADO
960 р.-**

Гарниры

Garnish



ОВОЩНЫЙ МИКС НА УГЛЯХ

баклажан; помидор, паприка

GRILLED VEGETABLES MIX

eggplant, tomato, paprika

480 р.-



РИС С ОВОЩАМИ RICE WITH VEGETABLES

300 р.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

FRIED POTATOES

250 р.-



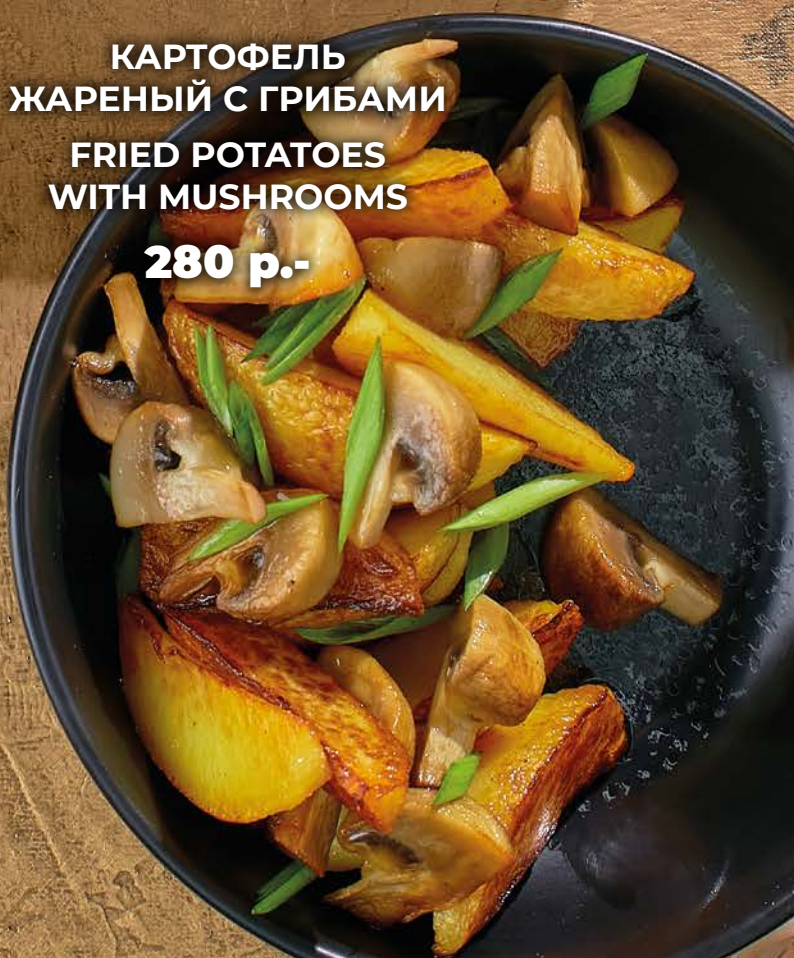
**КАРТОФЕЛЬ
НА УГЛЯХ
GRILLED
POTATOES
250 р.-**



**ШАМПИНЬОНЫ
НА УГЛЯХ
GRILLED
MUSHROOMS
350 р.-**



**КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ
FRIED POTATOES
WITH MUSHROOMS
280 р.-**



Соусы Soucess

САЦЕБЕЛИ
SATSEBELI

110 р.-

ТКЕМАЛИ
TKEMALI

110 р.-

ТАРТАР
TAR-TAR

110 р.-

НАРШАРАБ
NARSHARAB

110 р.-

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
OLIVE OIL

100 р.-

УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ
APPLE VINEGAR

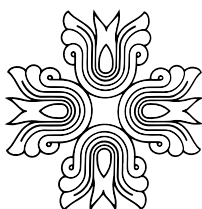
70 р.-

АДЖИКА КРАСНАЯ
RED AJIKA SAUSE

110 р.-

СМЕТАНА
SOUR-CREAM

70 р.-



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Просим предупредить официанта
об аллергии на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях.

Dear guests!
Please warn the waiter about allergies to any products.
Prices are in rubles.

Для компании от 5 человек действует
сервисный сбор в размере 10% от суммы чека.
Фотографии содержат элементы декора.
Подача блюд может отличаться.

Санкт-Петербург,
Набережная р. Мойки, 9к1

