

грузинский ресторан



Хачапури
Мариико

Рецепты Мариико





Трио пхали

Ассорти нежного овощного паштета из свеклы, шпината и баклажана.

-620.-

Тарелка мясных деликатесов

Буженина, суджук и бастурма. Подаются с домашним сливочным хреном и зернистой горчицей.

-1050.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тарелка любимых
грузинских сыров

825.-

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



Тарелка овощей и зелени

640.-

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



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

Соления 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 перлика.*

-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.-



Лосось кинзмари

850.-

Со свежим огурцом в двух соусах: нежном сливочном и пикантном из кинзы с легкой ноткой чеснока.



Рецепт этого блюда Марико подарила ее друг — итальянский шеф-повар.

Томлёная телятина под соусом из тунца

920.-



Бадриджани

580.-

Сочные рулетики из баклажанов с нежным сыром и грецкими орехами.

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 сочная мясная начинка. Это не просто любовь, это страсть.

**Большой чебурек
говядина-свинина**

475.-



- курица, печеный перец, баклажаны и сулгуни

Мини-чебуреки

715.-

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.

-650.-

Цезаршвили

Обжаренное куриное филе, помидоры и копченый сулугуни на листьях салата под фирменным соусом.

-685.-



Кахетинский
с ореховым соусом

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

-595.-

САЛАТЫ

Ростбиф и свежие овощи

Ростбиф, помидоры черри, свежий огурец, листья салата и сладкий красный лук под соусом из печёного перца.

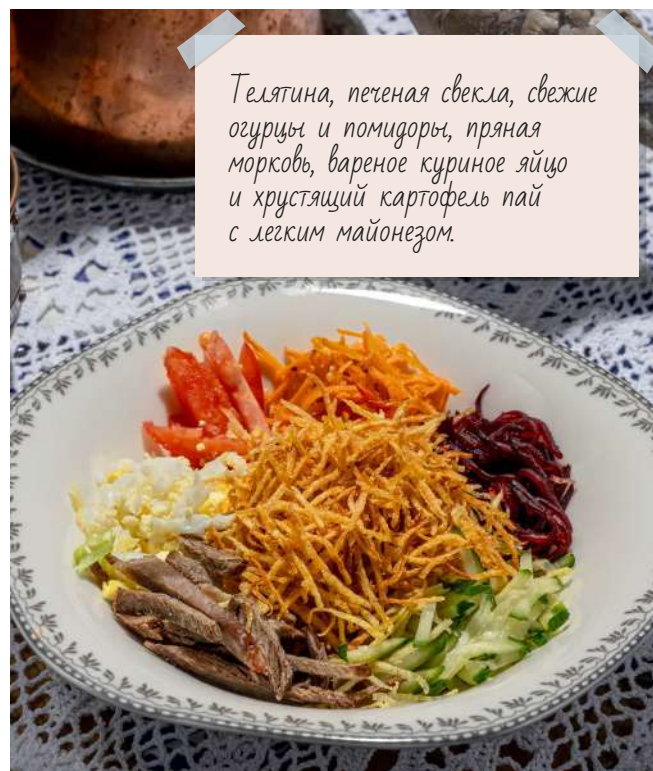
-785.-



Кадымские помидоры и домашняя брынза

с шафрановым маслом под насыщенным клуднично-гранатовым соусом.

610.-



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 томленной 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.

-740.-

с креветками

ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ ХИНКАЛИ

Выбери любимую начинку

Говядина-свинина

-115.-

Курица

-115.-

Баранина

-115.-

Два сыра:

*сулгуни
и молодой домашний*

-115.-

Соусы

Сацебели

-115.-

Ткемали

-165.-

Наршараб

-165.-

Аджика

-160.-

Сметанно-чесночный

-115.-

Сметана

-95.-

Барбекю

-140.-

Соус Цезарь

-165.-

Цитрусовый соус

-165.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранина с картофелем

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

-745.-



Куриное филе обжаривается до легкой золотистой корочки, а потом тушится в домашнем томатном соусе с добавлением овощей, специй и чеснока. Получается сочное, нежное и насыщенное вкусом блюдо.

Чахохбили

680.-



Чашушули

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

870.-

ОДЖАХУРИ

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

свинина (лучше взять шею)	400 г;
картофель	400 мл;
красный лук	1 шт небольшого размера;
маленький пучок кинзы	
сванская соль	1 чайная ложка без горки;
подсолнечное масло	4 столовые ложки;
помидоры	2 шт среднего размера;
соус сацебели	100 г;
чеснок	3-4 небольших зубчика;
черный молотый перец	на кончике чайной ложки.

КАК ГОТОВИМ

Нарежьте картофель дольками, перемешайте с обычной солью и растительным маслом и запекайте в духовке при температуре 180 °C до готовности (примерно 30 минут).

Обжарьте дольки помидоров на сковороде.

Свиную шею поперчите, посолите и обжарьте на сковороде.

Добавьте к свинине запеченный картофель, обжаренные дольки помидоров, украсьте колечками красного лука, кинзой, рубленным чесноком и сванской солью.

Оджахури

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

-985.-



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

680.-



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

Жаркое по-гурийски с семгой

725.-

Семга по-батумски

Обжаренная сёмга подается с припущенным свежим шпинатом и помидорами черри под пикантным цитрусовым соусом.

-1495.-



Речная форель

Запекается в печи. Подается со свежими листьями салата и пикантным цитрусовым соусом.

-995.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Патара хинкали
с креветками в заморском
соусе Том-ям

-385.-

Морские котлетки
с картофельным пюре

-860.-

Хинкалидзе с креветками

Домашняя грузинская лапша
с креветками и помидорами черри
в сливочном соусе.

-1090.-

Котлетки из красной рыбы
и креветок с картофельным пюре
и сливочно-чесночным соусом.

Шотис-пури

Национальный грузинский
хлеб на закваске

-95.-

Хачапури по-аджарски

Нежное и мягкое тесто по фирменному
рецепту Марики 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	2,5 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 полтора часа 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.



Хачапури по-мегрельски 760.-

Сулгуни нежно тянется внутри, а сверху аппетитно запечен.



Кубдари с рубленным мясом 870.-

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



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.

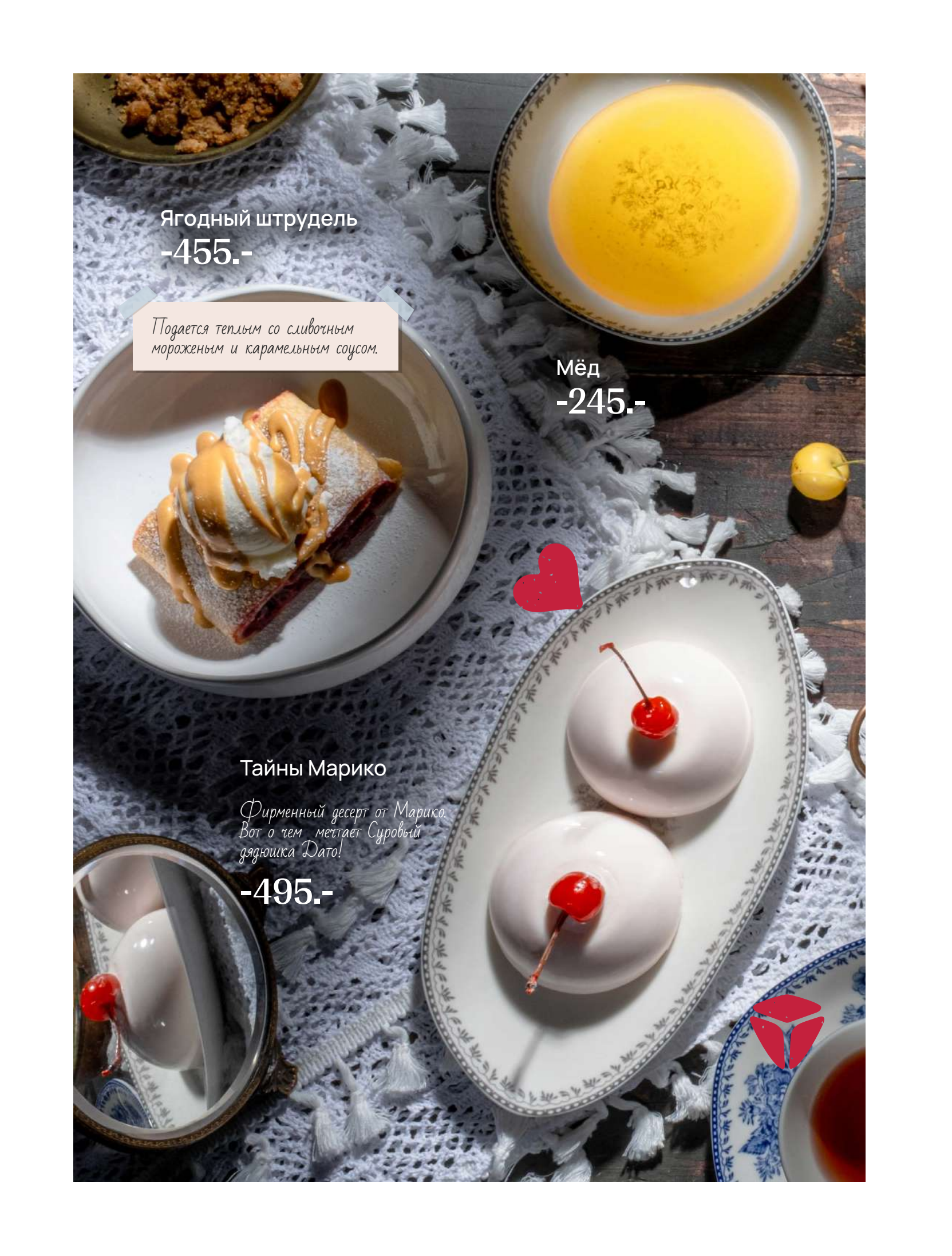
310.-



Любимая картошка

Любимый рецепт из детства, шоколадную картошку, Марико подает с соусом из сгущёного молока.

495.-



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!*

-495.-

ДЕСЕРТЫ

Большая мечта
Дядюшки Дато

*Облако хрустящего слоеного теста,
пропитанное нежным заварным кремом.*

-495.-

М

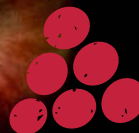
Домашнее варенье
из погреба Марико

-215.-

Сулико

*Сливочное мороженое
с домашним вареньем
из садовых ягод*

-445.-



Чай по рецептам Марико

из ягод и фруктов • 700 мл



Груша-лемонграсс
-720.-

Брусника
-720.-

Гречиха-яблочный
пирог
-720.-

Вишня-миндаль -720.-
Горный с облепихой -720.-
Облепиха -720.-

Малиновое печенье -720.-
Клюква-Эрл Грей -720.-
Имбирь-груша -720.-

СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ



Глинтвейн
на красном вине

-535.-

Глинтвейн
на белом вине

-535.-

Глинтвейн
безалкогольный

-425.-



Домашнее вино



Белое	125 мл	425
сухое/ полусладкое	1000 мл	3400
Красное	125 мл	425
сухое/ полусладкое	1000 мл	3400
Ежевичное	125 мл	475
	1000 мл	3800
Вишневое	125 мл	475
	1000 мл	3800

Белое вино



Kisi Premium Askaneli Brothers	750 мл	5700
Киси, Братья Асканели, Грузия, сухое		
Tsinandali Classic, Askaneli Brothers	750 мл	4200
Цинандали, Братья Асканели, Грузия, сухое		
Manavi Premium, Askaneli Brothers	750 мл	4200
Манави Премиум Братья Асканели, Грузия, сухое		
Alazani Valley, Shalvino	750 мл	3450
Алазанская Долина, Шалвино, Грузия, полусладкое		
Origin Pinot Grigio №4	125 мл	610
Western Cape WO Origin Wine	750 мл	3660
Пино Гриджио Ориджин Вестерн Кейп WO Ориджин Вайн, ЮАР, сухое		
Urban Sun Sauvignon Blanc	750 мл	1900
Совиньон Блан Урбан Сан, Россия, сухое		
Kef By Karas Kangun Chenin Blanc	750 мл	3960
Кангун Шенен Блан Кеф Бай Карас, Армения, сухое		

Квеври



Rkatsiteli Qvevri, Askaneli Brothers	750 мл	4400
Ркацители Квеври, Братья Асканели, белое, Грузия, сухое		
Rkatsiteli Qvevri DORA, Askaneli Brothers	750 мл	7100
Ркацители Квеври DORA Братья Асканели, белое, Грузия, сухое		
Saperavi Qvevri DORA, Askaneli Brothers	750 мл	9950
Саперави Квеври DORA Братья Асканели, красное, Грузия, сухое		

Красное вино



Khvanchkara Kakheti	750 мл	5700
Хванчкара Кахети, Грузия, полусладкое		
Kindzmarauli, Shalvino	750 мл	4100
Киндзмараули, Шалвино, Грузия, полусладкое		
Mukuzani Classic, Askaneli Brothers	750 мл	5250
Мукузани, Братья Асканели, Грузия, сухое		
Saperavi Classic, Askaneli Brothers	750 мл	4500
Саперави, Братья Асканели, Грузия, сухое		
Alazani Valley, Shalvino	750 мл	3450
Алазанская Долина, Шалвино, Грузия, полусладкое		
Saperavi Muscat, Askaneli Brothers	750 мл	5700
Саперави Мускат, Братья Асканели, Грузия, полусладкое		

Kef By Karas Areni Malbec	750 мл	3300
Арени Мальбек Кеф Бай Карас, Армения, сухое		
Chianti DOCG	125 мл	610
Кьянти DOCG, Италия, сухое	750 мл	3660
High Roof, Cabernet Franc	750 мл	2170
Хай Руф Каберне Фран, Россия, сухое		

Розовое вино



Rose Artwine Askaneli Brothers	750 мл	4950
Розе Артвайн, Братья Асканели, Грузия, сухое		

Игристое вино



Askaneli Brut	750 мл	3950
Асканели Брют, Грузия, сухое		
Tintonelli Prosecco DOC Spumante Extra Dry	750 мл	3750
Тинтонелли Просекко DOC Спуманте Экстра Драй, Италия		
Karas Sweet	750 мл	4050
Карас Свит, Армения, полусладкое		
Noche de Luna Brut	750 мл	1960
Ноче де Луна Брют, Россия, сухое		
Noche de Luna	750 мл	1960
Ноче де Луна, Россия, полусладкое		

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Коктейли

Апероль Спритц	190 мл	890
Мартини Фиеро&Тоник	150 мл	710
Мартини Бьнко&Тоник	150 мл	710
Виски&Кола	150 мл	695
Мохито	200 мл	615
Джин&Тоник	150 мл	560
Грузинский мул	100 мл	575
<i>Чача, сок лимона, имбирь, ванильный сироп, мята</i>		
Грузинский сауэр	100 мл	550
<i>Ликер Амарето, сок лимона, белок и сахарный сироп</i>		



Фруктовые дистилляты

Anaseuli Фейхоа	40 мл	625
<i>Грузия</i>		
Anaseuli Хурма	40 мл	640
<i>Грузия</i>		
Anaseuli Ткемали	40 мл	625
<i>Грузия</i>		
Armenian Garden Тутовый	40 мл	475
<i>Армения</i>		
Armenian Garden Кизилловый	40 мл	475
<i>Армения</i>		
Armenian Garden Абрикосовый	40 мл	475
<i>Армения</i>		

Русская водка

Хлебная долина	40 мл	250
Пять озер	40 мл	265
Хаски	40 мл	280
Белая Березка	40 мл	310
Gastronom Купаж №1 <i>классический</i>	40 мл	420
Чайковский	40 мл	610
Царская	40 мл	475
Царская клюква	40 мл	560
Царская смородина	40 мл	560
Онегин	40 мл	685
Чистые росы	40 мл	810



Чача

Chacha Platinum Askaneli Brothers	40 мл	540
<i>Чача Платиновая Братья Асканели, 40%</i>		
Chacha Gold Askaneli Brothers	40 мл	540
<i>Чача Золотая Братья Асканели, 40%</i>		
Chacha Premium Askaneli Brothers	40 мл	620
<i>Чача Премиум Братья Асканели, 45%</i>		

Настойки дядюшки Дато

Травяная	40 мл	260
Клюква	40 мл	260
Рябина	40 мл	260
Чернослив	40 мл	260
Сет из 5 настоек		1030

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Коньяк и бренди

Gautier V.S.O.P <i>Франция</i>	40 мл	1100
ARARAT***** <i>Армения</i>	40 мл	495
Askaneli Georgian Brandy 8 y.o. Askaneli Brothers <i>Армения</i>	40 мл	590
ARARAT АХТАМАР КС, 10 лет <i>Армения</i>	40 мл	730
Айвазовский, 7 лет <i>Армения</i>	40 мл	595
Айвазовский, 5 лет <i>Армения</i>	40 мл	495
Арарат Абрикос <i>Армения</i>	40 мл	595
Арарат Вишня <i>Армения</i>	40 мл	595



Виски

Шотландия

Chivas Regal 12 Y.O.	40 мл	860
Highland Cattle	40 мл	550
Highland Queen Sherry Finish	40 мл	575
High Commissioner	40 мл	370
Deawrs 12 Y.O. Special Reserve	40 мл	850
Catty Sark	40 мл	615
Tomintoul Speyside Glenlivet Peatet	40 мл	1200

Ирландия

Jameson	40 мл	550
---------	-------	-----

США

Jack Daniel`s	40 мл	575
Old Virginia «Original» <i>бурбон</i>	40 мл	515

Ром

Flor de Cana 5 Anejo Clasico Licorera de Nicaragua	40 мл	425
Bacardi Oakheart	40 мл	505

Джин

Lockwood Original Dry	40 мл	235
Barrister Dry	40 мл	540

Текила

Don Ramon Reposado	40 мл	470
La Pavesa Plata	40 мл	395

Ликер

Jagermeister	40 мл	495
Amaro Fernet Branca	40 мл	220

Аперитивы

Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry/ Fiero	40 мл	315
Aperol	40 мл	505



Пиво

Бутылочное

Национальное кавказское пиво	500 мл	525
BUD безалкогольное	330 мл	475

Разливное

Домашнее светлое <i>фильтрованное / нефильтрованное</i>	400 мл	490
--	--------	-----

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Чай

Черный чай 700 мл

Ассам / Пуэр / Эрл Грей /
Чай с чабрецом
535

Зеленый чай 700 мл

Жасмин / Куртизанка /
Молочный улун / Великородный
535

Фруктовый чай 700 мл

Фруктовый сад / Дикая вишня
535

Травяной чай 700 мл

Эликсир жизни / Тбилисо /
Цветочный нектар / Гречичный
535



Безалкогольные напитки

Клюквенный морс 200 мл 235
1000 мл 1165

Облепиховый морс 200 мл 285
1000 мл 1220

Домашние лимонады 400 мл 535
Черника-мята/ Малина-маракуйя 1000 мл 1100
Малина-гранат/ Киви-огурец
Груша-мята/ Мохито б/а

Молочные коктейли 400 мл 515
Ванильный/ Клубничный/ Шоколадный

Кофе и какао

Эспрессо 205

Двойной эспрессо 240

Американо 265

Капучино 275

Латте 305

Какао 285

Вода

Саирме минеральная вода 500 мл 410

Боржоми минеральная вода 500 мл 410

Лимонады и соки

Rich Кола 330 мл 315
Кола/ Биттер Лемон/ Биттер Тоник

Сок Rich 200 мл 400
в ассортименте 1000 мл 1240

Кавказский лимонад 500 мл 395

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

