



ШаШа Пурри



МОЯ ЛЮБИМАЯ КУХНЯ



KHINKALI

3 шт.

НАШЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Хинкали — грузинское блюдо, обладающее неповторимым вкусом и оригинальной формой

Our special dish. Khinkali is a Georgian dish with an amazing taste and unique form

С фаршем из мяса свинины и говядины
With pork and beef forcemeat

250 р.

С бараниной
With Lamb

280 р.

С фаршем из говядины
With beef forcemeat

250 р.

С сыром сулугуни и тархуном
With suluguni cheese and tarragon

250 р.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ / EGGPLANTS WITH NUTS

Рулеты из обжаренных баклажанов с начинкой из грецких орехов
Rolls of fried Eggplants filled with walnut sauce

380 р.
180 гр.



ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Стручковая фасоль, перетертая с грецкими орехами и грузинскими специями / Green beans with walnuts and Georgian spices

370 р.
180 гр.



ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ

Капуста со свеклой, перетертые с грецкими орехами и грузинскими специями / Cabbage and beet with walnuts and Georgian spices

370 р.
180 гр.



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Шпинат, перетертый с грецкими орехами и грузинскими специями / Spinach with walnuts and Georgian spices

370 р.
180 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS




ГЕБЖАЛИЯ
GEBZHALLIA

Рулетики из сулугуни с мятой под соусом Надуги
Rolls of suluguni cheese with mint and Nadugi sauce

250 гр. **410 р.**



БУКЕТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ
FRESH GREENERY

 120 гр. **290 р.**



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN SATSIVI


Курица под ореховым соусом Баже
Chicken with walnut sauce Bazhe

250 гр. **390 р.**




МЖАВЕ
MZHAVE

Капуста по-грузински
Georgian Sauerkraut

250 р. 
200 гр.



ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА
VEGETABLE SET

290 р. 
250 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА
CHIEF'S SALTED SALMON

770 р.
200 гр.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
CHEESE PLATE

420 р.
200 гр.

Сыр сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр с укропом и паприкой, копченый чечил
Suluguni cheese, smoked Suluguni cheese, Imeretian cheese with dill and paprika, smoked chechil



БУЖЕНИНА ОТ ШЕФА
CHIEF'S COLD BOILED PORK

180 гр. **520 р.**



**СЕЛЕДОЧКА
ПОД ВОДОЧКУ**
RUSSIAN HERRING
TO VODKA

370 р.
300 гр.

**ЯЗЫК
С ХРЕНОМ**
TONGUE WITH
HORSERADISH

530 р.
200 гр.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
HOMEMADE PICKLES

360 р.
250 гр.



САЛАТЫ SALADS

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ SALAD WITH CRISPY EGGPLANT

Баклажаны, томат, сливочный сыр, красный лук, кинза, базилик, семена подсолнуха, кунжут, соус сладкий Чили

Eggplant, tomato, cream cheese, red onion, cilantro, basil, sunflower seeds, sesame seeds, sweet chili sauce

220 гр. **410 р.**



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ GREEK SALAD

Огурец, томаты, болгарский перец, красный лук, лист салата, оливковое масло, бальзамический уксус

Cucumber, tomatoes, bell pepper, red onion, lettuce, olive oil, balsamic vinegar

380 р.
220 гр.



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Филе куриной грудки, салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, сухарики, соус «Цезарь» с анчоусами

Chicken breast fillet, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, crackers, Caesar dressing with anchovy

410 р.
200 гр.



САЛАТ РЫБНЫЙ / FISH SALAD

Семга, картофель обжаренный, микс листьев салата, томаты, медово-горчичная заправка

Salmon, fried potatoes, lettuce mix, tomatoes, honey mustard dressing

490 р.
200 гр.



САЛАТ С ЯЗЫКОМ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Микс из листьев салата, говяжий язык и соус

Mixed salad, beef tongue and sauce

410 р.
200 гр.

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ЧАЧАПУРИ / CHACHAPURI SALAD

Фирменный салат с телятиной, баклажанами, кабачками и жареным картофелем, заправленный соусом ЧачаПури

Signature salad with veal, eggplants, zucchinis, fried potatoes, served with homemade mayonnaise dressing

420 р.
200 гр.

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ GEORGIAN VEGETABLE SALAD

Салат из свежих томатов и огурцов с зеленью, красным луком, орехами / без орехов

Fresh tomatoes, cucumbers, greens, red onion, (with nuts/without nuts)

370 р.
220 гр.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА
FIRST COURSES



СУП-ХАРЧО / KHARCHO-SOUP

Традиционный грузинский суп с говядиной / Traditional Georgian soup with Beef

300 гр. **390 р.**



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

CHICKEN SOUP WITH HOME RECIPE NOODLES

370 р.

300 гр.



ХАШЛАМА / KHASHLAMA

300 гр.

420 р.

Отварная говядина с овощами в мясном бульоне
Boiled beef with vegetables in meat broth



СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ
MIXED MEAT SOLYANKA

390 р.

300 гр.



УХА ПО-ЦАРСКИ
TSAR FISH SOUP

Наваристый рыбный бульон с лососем, сливки
Rich Broth with salmon, cream

450 р.

300 гр.



ЧАКАПУЛИ / CHAKAPULI

Отварная баранина с зеленью и тархуном / Boiled lamb with greens and tarragon

300 гр.

650 р.

ВЫПЕЧКА
BAKERY



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / MEGRELIAN KHACHAPURI 500 гр. **450 р.**

ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ / TSAR KHACHAPURI 600 гр. **590 р.**



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ КЛАССИЧЕСКИЙ) 450 р.
ADJARIAN TSOMGAMOTSLILI KHACHAPURI 450 гр.



КУБДАРИ 620 р.
CUBDARI Meat pie with chopped veal and spices 500 гр.



ВЫПЕЧКА
BAKERY



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ
POTATO PIE WITH SPINACH

 **390 р.**
400 гр.



ЛОБИАНИ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ)
LOBIANI TSOMGAMOTSLILI

 **390 р.**
450 гр.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
MERETIAN KHACHAPURI

450 р.
450 гр.

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ
KHACHAPURI (PUFF)

450 р.
350 гр.

ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ И СЫРОМ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ)
KHACHAPURI WITH TARRAGON AND CHEESE (TSOMGAMOTSLILI)

460 р.
450 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS



ДОЛМА / DOLMA

Традиционное кавказское блюдо из листьев винограда с начинкой из мяса свинины, говядины и риса / Traditional Caucasian dish with grape leaves stuffed with pork, beef and rice

390 р.
220 гр.



ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ LOBIO IN POT

Перетертая красная фасоль с ароматными специями
Crushed red beans with aromatic spices

390 р.
250 гр.



ЧВИШТАРИ CHWICHTARI

Лепешка из кукурузной муки и сыра сулугуни
Cornflour biscuit with suluguni cheese

320 р.
220 гр.

МЧАДИ С СУЛУГУНИ MCHADI

250 р.
120/100 гр.



АДЖАПСАНДАЛ AJAPSANDAL

Овощное рагу по-грузински из баклажанов, томатов, болгарского перца, моркови, лука, зелени и специй

Georgian vegetable Ragout with eggplants, tomatoes, bell peppers, carrots, onions, herbs

360 р.
250 гр.



ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ СУЛУГУНИ MUSHROOMS STUFFED WITH CHEESE SULUGUNI

380 р.
250 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS



СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ
GRILLED SULUGUNI

АБХАЗУРА / ABKHAZURA

Рубленое мясо свинины и говядины со специями и зернами граната в жировой сетке, зажаренное на открытом огне
Minced pork and beef with spices and pomegranate grains in fatty mesh, grilled over open fire

380 р.
200 гр.

ГРИБНОЙ СОУС ИЗ ШАМПИньОНОВ СО СЛИВКАМИ И ШПИНАТОМ

MUSHROOM CHAMPIGNON SAUCE WITH CREAM AND SPINACH

Шампиньоны, шпинат, сливки, сливочное масло

550 р.
250 гр.

410 р.
220 гр.

Mushrooms, spinach, cream, butter



ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ
STUFFED VEGETABLES WITH MUSHROOMS

Томат, болгарский перец, баклажаны, фаршированные шампиньонами, запеченные с сыром

Tomato, bell pepper, eggplant stuffed with mushrooms, baked with cheese

420 р.
300 гр.



ЭЛАРДЖИ
ELARDJI

Кукурузная крупа, заваренная с сыром сулугуни
Corn grits brewed with suluguni cheese

350 р.
300 гр.

МАМАЛЫГА
MAMALIGA

Традиционное грузинское блюдо из кукурузной крупы с кусочками сулугуни
Traditional Georgian dish of corn grits with pieces of Suluguni cheese

330 р.
300 гр.

ЛАВАШ
PITA BREAD

100 р.
100 гр.

ГОРЯЧИЕ ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА
MAIN GEORGIAN COURSES



ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
CHICK CHEKMERULI

Цыпленок с обжаренной корочкой в сливочно-чесночном соусе
Grilled crusty chick with creamy garlic sauce

690 р.
1 шт.



БАРАНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ
HOMEMADE LAMB

790 р.
250 гр.



ЧКМЕРУЛИ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN CHEKMERULI

Запеченная ароматная курица в майонезно-чесночном соусе
Flavourful baked chicken with mayonnaise-garlic

450 р.
300 гр.



ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF CHASHUSHULI

Молочная говядина с томатами и травами по-грузински
Veal with tomatoes and Georgian greens

490 р.
300 гр.



ЧАХОХВИЛИ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN CHAKHOKHVILI

Обжаренная кура в соусе из спелых томатов, приправленная грузинскими специями
Roasted Chicken with fresh tomatoes sauce and Georgian spices

450 р.
300 гр.



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА / CHAR-GRILLED CHICKEN

1 шт. **670 р.**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

ГОВЯДИНА ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN BEEF

220 гр. **490 р.**

Говядина, тушенная с луком, специями и зернами граната / Stewed beef with onions, spices and pomegranate



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MEGRELIAN ODJAHURI

470 р.
350 гр.

Ароматная свинина, жареная с картофелем и грузинскими специями, подаётся с томатами и красным луком / Flavourful pork, fried with potatoes and Georgian spices, served with tomatoes and red onions



ХАРЧО ОРЕХОВОЕ
NUT KHACHO

Аппетитные кусочки молодой говядины в ореховом соусе



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

SAUCED "VEAL CHEEKS" WITH DEMI-GLACE DRESSING AND MASHED POTATOES

490 р.
300 гр.

Tempting pieces of veal with walnut sauce

690 р.
300 гр.

РЫБА
FISH



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА МАНГАЛЕ / GRILLED SALMON STEAK

150/30 гр. **750 р.**

МАНГАЛ
BRAZIER DISHES



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ / ASSORTED KEBABS

Шашлык из курицы, свинины, телятины, баранины, каре баранины, овощи гриль, картофель на мангале / Chicken, pork, veal, lamb, mutton rack, grilled vegetables, grilled potatoes

3600 р.
1400 гр.



ДОРАДО, ЗАПЕЧЁННАЯ В ТРАВАХ
BAKED DORADO WITH HERBS

790 р.
300 гр.



СТЕЙК ПО-ТБИЛИСКИ
STEAK IN TBILISI

790 р.
270 гр.

Сёмга, листья шпината, сливочный соус с сыром пармезан
Salmon, spinach leaves, cream sauce with parmesan cheese



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
ASSORTED KEBABS

Люля-кебаб из курицы, люля-кебаб по-грузински, люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни, шашлык из курицы, свинины, телятины, баранины, каре баранины, овощи гриль, шампиньоны на мангале, картофель на углях
Chicken kebab, Georgian kebab, chicken kebab with suluguni cheese, chicken, pork, veal, lamb, lamb rack, grilled vegetables, champignons on the grill, potatoes on the coals

5700 р.
2100 гр.



**КАРЕ
МОЛОЧНОГО
ТЕЛЕНКА**
RACK OF VEAL
CALF

970 р.
240 гр.



**МАНГАЛ
BRAZIER DISHES**



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
LAMB LULYA-KEBAP

450 р. 180/70 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN LULYA-KEBAP

440 р. 180/70 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN LULYA-KEBAP

410 р. 180/70 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С СУЛУГУНИ
CHICKEN LULYA-KEBAP WITH SULUGUNI CHEESE

420 р. 180/70 гр.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / PORK BARBECUE

180/70 гр. **470 р.**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / VEAL BARBECUE

180/70 гр. **560 р.**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ / LAMB BARBECUE

180/70 гр. **850 р.**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN BARBECUE

180/70 гр. **450 р.**

КАРЕ ИЗ БАРАНИНЫ
RACK OF LAMB

850 р.
240 гр.

МОЛОДАЯ ГОВЯДИНА НА КОСТИ **1390 р.**
CALVE BONE BLADE STEAK 360/80 гр.



СТЕЙК ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN STEAK

580 р.
200/70 гр.

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES



**ШАМПИНЬОНЫ
НА МАНГАЛЕ**
GRILLED MUSHROOMS

320 р.
180 гр.

ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES



350 р.
200 гр.

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ
GRILLED POTATO

210 р.
200 гр.

КУКУРУЗА НА УГЛЯХ
CORN ON THE GRILL

290 р.
150 гр.



КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ
POTATO WEDGES

210 р.
150 гр.



СОУСЫ
SAUCES



САЦЕБЕЛИ / SATSEBELI

ТКЕМАЛИ / TKEMALI

БАЖЕ / WALNUT SAUCE

ТАР-ТАР / TAR-TAR

НАРШАРАБ (ГРАНАТОВЫЙ СОУС) / NARSHARAB (POMEGRANATE SAUCE)

АДЖИКА / ADJIKA

СМЕТАНА / SOUR CREAM

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС / GARLIC SAUCE

МАЦОНИ / MATSONI

70 р.
50 гр.





**РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**
ROLL WITH PRUNES AND WALNUTS

370 р.
110 гр.



ДЕСЕРТЫ
DESSERT

**ВИШНЕВЫЙ СУП
С МОРОЖЕНЫМ**
CHERRY SOUP WITH
SCOOP OF ICE CREAM

380 р.
250 гр.



МЕДОВИК
HONEY CAKE

350 р.
150 гр.



ТИРАМИСУ
TIRAMISU

370 р.
120 гр.



**«НАПОЛЕОН»
С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ**
"NAPOLEON" CAKE WITH CUSTARD

350 р.
150 гр.



**МАЦОНИ
С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ**
MATSONI
WITH HONEY
AND WALNUTS

Традиционный,
грузинский
кисломолочный
продукт с мёдом
и грецким орехом
Exquisite Georgian
yogurt with honey
and walnut

320 р.
180 гр.



ПЛОМБИР КЛАССИЧЕСКИЙ
CLASSIC PLOMBIÈRES ICE CREAM

310 р.
в порции 2 шарика



ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ
CHOCOLATE PLOMBIÈRE

310 р.
в порции 2 шарика



ПЛОМБИР ФИСТАШКОВЫЙ
PISTACHIO PLOMBIÈRE

310 р.
в порции 2 шарика



ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ
LEMON SORBET

Благодаря свежим и сочным
лимонам этот сорбет удивительно
легкий и освежающий

310 р.
в порции 2 шарика

Некоторые блюда могут не соответствовать фотографии, актуальную информацию вы всегда можете уточнить у официанта!
Some dishes may not match the photo, you can always check with the waiter for the latest information!



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ