

ДОМ ГРУЗИНСКОГО ВИНА



МЕНЮ

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ КОМПАНИЙ ОТ 6 ЧЕЛОВЕК
В СЧЕТ ВКЛЮЧАЕТСЯ 10% ОТ СУММЫ ЧЕКА.

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ ЗАРАНЕЕ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЙ БУКЕТ <i>огурцы, томаты, редис, зеленый лук, зелень</i>	280 г	490
АССОРТИ СОЛЕНИЙ <i>ассорти из чеснока маринованного, перца чили, черемши, помидоров, малосольных огурцов, капусты и джонджоли</i>	250 г	390
КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ	250 г	210
ДЖОНДЖОЛИ	150 г	360
АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ <i>сулугуни молочный, сулугуни копченый, имеретинский, чечил</i>	230 г	390
МЕШОЧКИ ИЗ СЫРА <i>сулугуни с мятой и творожной начинкой</i>	250 г	400
ГЕБЖАЛИЯ <i>рулетики из сыра сулугуни с мятой в молочно-мятном соусе</i>	300 г	390
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ <i>ассорти из шпината, зеленой фасоли, свеклы и баклажанов с грецким орехом</i>	370 г	530
РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>жареные баклажаны, грецкие орехи, жареный лук, чеснок, специи, чили перец</i>	230 г	420
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛеноЙ ФАСОЛИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>фасоль стручковая, грецкие орехи, лук свежий, чеснок, специи, кинза</i>	170 г	290
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>шпинат, грецкие орехи, лук свежий, чеснок, специи, кинза</i>	170 г	290
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>красная фасоль, орех, кинза, гранат</i>	215 г	250
САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ <i>кусочки куриного мяса под соусом из грецких орехов</i>	260 г	360

САЦИВИ ИЗ ФОРЕЛИ <i>кусочки филе форели под соусом из грецких орехов</i>	260 г	650
РЫБНОЕ АССОРТИ (БАНКЕТ) <i>масляная рыба, палтус х/к, лосось, икра красная</i>	180/20/30 г	710
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ <i>с хреном</i>	100/30 г	290
БАСТУРМА	50 г	290
СУДЖУК	50 г	290
СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	230 г	270
ЛЕСНЫЕ ГРИБОЧКИ	150 г	290
МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ	60 г	290
МАЦОНИ	150 г	170

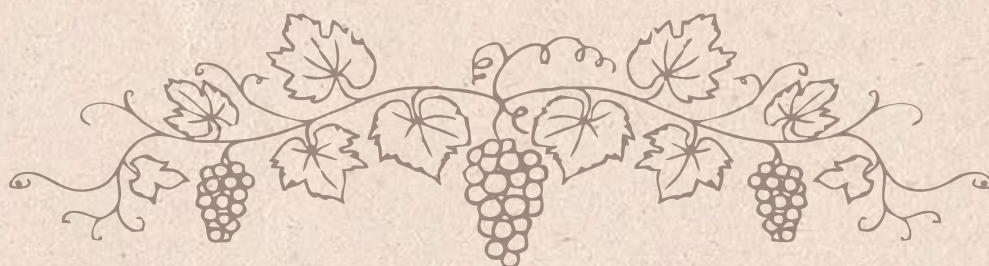


САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ <i>огурцы, томаты, красный лук, растительное масло, уксус, грецкий орех, зелень, гранат</i>	300 г	390
САЛАТ «ТБИЛИСУРИ» <i>баклажаны жареные, язык говяжий, куриная грудка филе, огурцы, шампиньоны, маринированный лук, ореховая заправка, кинза</i>	290 г	410
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ <i>микс салатов, вырезка говяжья, вяленые томаты, соус Песто</i>	230 г	490
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	220 г	490
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ <i>микс салатов, печень куриная, вяленые томаты, помидоры черри, шампиньоны, красный лук, артишок, шалфей</i>	320 г	510
САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ <i>язык говяжий, огурец свежий, шампиньоны жареные с луком, зелень, майонез</i>	250 г	390
ЦЕЗАРЬ С КУРОЙ <i>филе куриное, салат Ромен, сухарики с пармезаном, помидоры черри, соус Цезарь с анчоусами</i>	230 г	420
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» <i>огурцы, томаты, красный лук, салат Лоло Бионда, оливковое масло, сыр Фета, бальзамический соус</i>	310 г	390
САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ» <i>картофель, морковь, огурцы малосольные, яйцо куриное, горошек, куриная грудка филе, майонез, перепелиное яйцо, зелень</i>	250 г	260
САЛАТ «ГНЕЗДО КУКУШКИ» <i>кура, бекон, лук порей, красная фасоль, перец болгарский, арахисовая заправка</i>	240 г	390
САЛАТ «ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН» <i>баклажаны жареные, болгарский перец жареный, помидоры, творожный сыр, зелень, кунжутное масло, кунжут, соус томатный</i>	280 г	490
САЛАТ «ОКЕАН» <i>семга, микс салатов, кунжут, томаты вяленые, Бальзамическая паста</i>	230 г	510
САЛАТ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ И АНАНАСОМ <i>куриная грудка филе, шампиньоны, ананас консервированный, лук зеленый, майонезный соус</i>	190 г	350

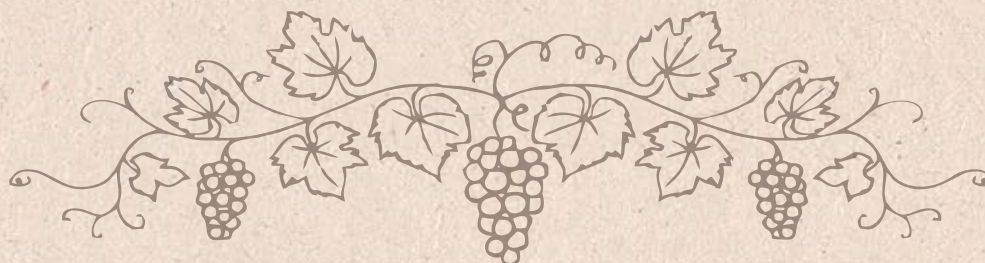
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО <i>красная фасоль с зеленью, подается с капустой по-гурийски</i>	250/60 г	280
АДЖАПСАНДАЛИ <i>микс овощей: баклажаны, помидоры, лук репчатый, чеснок и болгарский перец, тушеные в собственном соку</i>	250 г	320
АДЖАПСАНДАЛИ С ГОВЯДИНОЙ <i>говядина, микс овощей: баклажаны, помидоры, лук репчатый, чеснок и болгарский перец, тушеные в собственном соку</i>	320 г	490
ДОЛМА <i>микс из фарша свинины и говядины и баранины в виноградных листьях, с чили перцем и зеленью, подается с чесночным соусом</i>	210/50 г	380
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА С РОЗМАРИНОМ	300 г	450
ЭЛАРДЖИ <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы, сваренной с сыром сулугуни, подается с мацони</i>	300/150 г	350
МАМАЛЫГА С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы</i>	300/120 г	310
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	180 г	310
СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ С ТОМАТАМИ	200 г	280
КВАРИ <i>нежные вареники с сыром сулугуни, подается со сметаной</i>	300/40 г	320
ХИНКАЛИ <i>свинина – говядина</i>	1 шт./150 г	85
<i>баранина</i>	1 шт./150 г	95



СУПЫ

ХАШ <i>традиционный наваристый суп из говяжьих ножек с добавлением чеснока, лука и специй</i>	500/20 г	350
ХАШЛАМА <i>легкий суп из говядины, зеленый лук, кинза</i>	300 г	420
ЧАКАПУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>бульон из телятины с добавлением чеснока, перца чили, тархуна, зелени, соуса Ткемали и сухого вина</i>	450 г	550
ЧАНАХИ <i>суп из баранины с картофелем, баклажанами, чесноком, зеленью и луком</i>	500 г	490
ЧИХИРТМА <i>традиционный грузинский суп из курицы с яйцом, с зеленью и специями</i>	400 г	310
ХАРЧО <i>острый суп из говядины с рисом, помидорами, чесноком, специями и перцем чили</i>	520 г	390
КУРИНЫЙ БУЛЬОН ПО-ДОМАШНЕМУ	300 г	230
КУРИНЫЙ СУП «КРЕПЛАХ» <i>куриный бульон, конвертики из теста с начинкой из куриного филе</i>	300 г	300
БОРЩ <i>подается со сметаной</i>	400/50 г	310
УХА	400 г	450
КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	300 г	320
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ	300 г	350



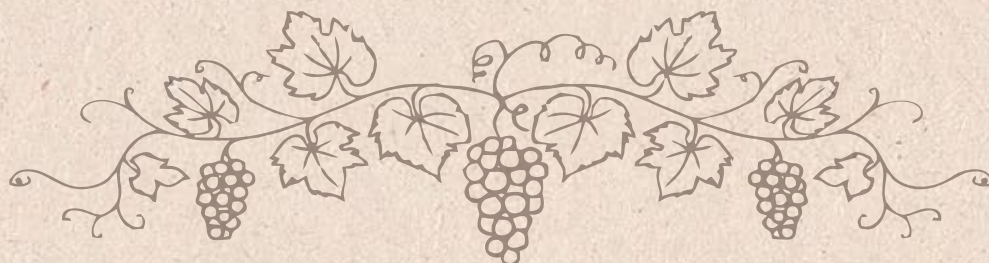
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ЖАРЕНый БОК МОЛОЧНОГО ПОРОСЕНКА <i>(время приготовления 60 мин.)</i>	1 кг	3200
КУЧМАЧИ <i>кавказское блюдо из говяжьих потрошков со специями, ароматными травами и гранатом, подается с соусом Ткемали</i>	290/40 г	400
ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>телятина в томатном соусе со специями и луком</i>	300 г	490
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>чашушули с добавлением грецкого ореха</i>	320 г	530
ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ <i>курица в соусе из томатов, со специями и зеленью</i>	300 г	390
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ КУРИЦЫ <i>чахохбили с добавлением грецкого ореха</i>	320 г	450
ОДЖАХУРИ <i>свиная шея с картофелем, чесноком, томатами и болгарским перцем, подается с соусом Сацебели</i>	330/40 г	470
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА <i>цыпленок фермерский маринованный в остром соусе с чесноком, подается с соусом Ткемали</i>	190/40 г	540
ЦИЦИЛА ПО-ГРУЗИНСКИ <i>жареная курица</i>	750 г	740
ШКМЕРУЛИ <i>цыпленок фермерский со специями в чесночно-сливочном соусе</i>	350 г	570
ПЕРЕПЕЛКА С ОВОЩАМИ	180/40 г	650
КУПАТЫ <i>колбаски из говяжьих потрохов в чреве, подается с соусом Ткемали</i>	300/40 г	510
ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	300 г	720
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ СВИНИНА НА ГРИЛЕ <i>свиная вырезка в имбирном соусе с картофельными чипсами</i>	220/100 г	490

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ <i>подаются с соусом Сацебели</i>	200/150/40 г	370
БЕФСТРОГАНОВ <i>говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре</i>	380 г	480
РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ С АДЖИКОЙ	300/40 г	490
МЯСО ПО-ГРУЗИНСКИ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ		
<i>кура</i>	200/200 г	570
<i>свинина</i>	200/200 г	610
<i>телятина</i>	200/200 г	790

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ДОРАДА С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ	450 г	750
СИБАС С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ	450 г	740
ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ СО ШПИНАТОМ <i>форель, запеченная с гарниром из шпината со сливками</i>	300 г	580
ЛОСОСЬ ФИЛАДЕЛЬФИЯ <i>филе лосося фаршированное сливочным сыром, лимоном и зеленью</i>	300/30 г	690
ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ <i>запеченный в фольге</i>	250 г	750
СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ <i>жареный судак в яичном соусе с отварным картофелем, квашеная капуста</i>	440/50 г	530
БАРАБУЛЬКА ЖАРЕНАЯ	250 г	650

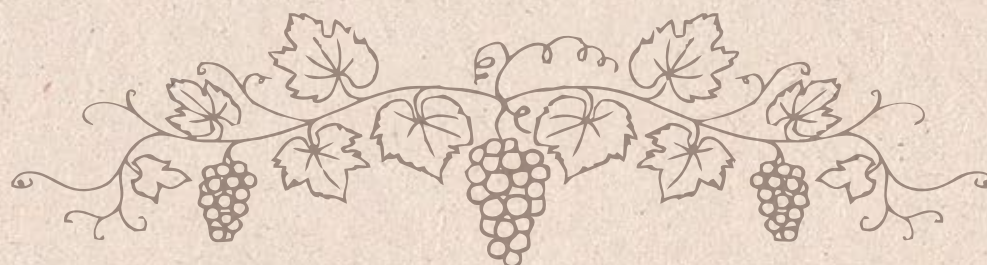


ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ <i>сыр внутри и снаружи</i>	600 г	480
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	600 г	420
ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	300 г	360
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	400 г	390
ХАЧАПУРИ АЧМА С МАЦОНИ	250 г	320
ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ И СЫРОМ <i>в слоеном тесте</i>	300 г	450
ПИРОГ СО ШПИНАТОМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	400 г	430
ЛОБИАНИ <i>пирог с красной фасолью и луком</i>	600 г	390
ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	600 г	350
КУБДАРИ <i>пирог с рубленным мясом свинины или курицы на выбор</i>	500 г	490
ЧВИШТАРИ С МАЦОНИ <i>лепешка из кукурузного теста и сыра сулугуни, подается с Мацони</i>	200/150 г	290
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И МАЦОНИ <i>лепешка из кукурузного теста, подается с сыром сулугуни и Мацони</i>	200/60/150 г	250
КУТАБЫ <i>лепешка из тонкого теста с зеленью, с сыром или бараниной 1 шт. на выбор</i>	120 г	190
ЧЕБУРЕКИ <i>свинина-говядина или баранина 2 шт. на выбор, подается с соусом Сацебели</i>	260/40 г	290
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	100 г	70

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК ПО-ВОСТОЧНОМУ	200 г	300
ЗГАПАРИ <i>медовик из шоколадных коржей с нежным сливочно-сметанным кремом</i>	180 г	270
СМЕТАННИК	190 г	300
НАПОЛЕОН	200 г	290
ПАХЛАВА <i>десерт из слоеного теста с ореховой начинкой</i>	235 г	290
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ	210/50 г	250
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50 г	100
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	100 г	150



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО ДОМАШНЕМУ/С ГРИБАМИ	250/350 г	200/300
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	120
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150 г	120
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	120
РИС	150 г	100
ГРЕЧА	150 г	100
ОВОЩИ ГРИЛЬ	200 г	220
ОВОЩИ СВЕЖИЕ	200 г	150
МИКС САЛАТОВ	80 г	250
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	200 г	250

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ	50 г	70
ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ	50 г	70
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый	50 г	70
СОУС ИЗ МАЦОНИ С МЯТОЙ	50 г	70
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	50 г	70
СМЕТАНА	50 г	70
АДЖИКА	50 г	70
СОУС «БАЖЕ»	100 г	130
<i>соус из грецких орехов с грузинскими специями</i>		
НАРШАРАБ	50 г	70

ОДНАЖДЫ ТЫ СПРОСИШЬ,
ЧТО Я ЛЮБЛЮ БОЛЬШЕ:
ТЕБЯ ИЛИ ВИНО.

Я ОТВЕЧУ, ЧТО ВИНО.
ТЫ ОБИДИШЬСЯ И УЙДЕШЬ.
ЖАЛЬ, ЧТО НЕ ЗА ВИНОМ :)

#домгрузинскоговина

