

Samegrelo

грузинская

кухня

georgian
cuisine*

MENU

Самегрело

Кафе грузинской кухни | Ежедневно 09:00-21:00

2-й Щемиловский переулок, 4 | +7 (999) 909-33-03

От шеф повара

Chef's Menu



Пеновани
Penovani

200 руб. / 350 руб.
250 гр. / 500 гр.

Хачапури из слоеного теста
Cheese in puff pastry



Хачапури по-царски **250 руб. / 500 руб.**
Tsar Khachapuri **250 гр. / 500 гр.**

С копченым сыром сулгуни
With smoked cheese sulguni



Квари
Kvari

100 руб. / 1 шт.

От 3х шт.
Min. 3 pieces

Вареники с сыром сулгуни
Cheese dumplings (sulguni)



Кучмачи
Kuchmachi

400 руб.
270 гр.

Говяжьи потрошка на кеци
Roasted beef giblets in clay pan

От шеф повара

Chef's Menu



Чкмерули
Chkmeuli

600 руб.
800 гр.

Цыплёнок в сметанно-чесночном соусе
Chicken with sour cream and garlic sauce



Грибы с сыром
Mushrooms with cheese

350 руб.
190 гр.

Жаренные шампиньоны с сыром сулгуни
fried champignons filled with cheese sulguni



Куриная отбивная
Chicken steak

200 руб.
170 гр.

Куриное филе под шубой из помидор и сыра
Chicken fillet with cheese and tomatoes



Долма из говядины
Beef dolma

350 руб.
180 гр.

Голубцы в виноградных листьях
Cabbage rolls in grape leaves

От шеф повара

Chef's Menu



Плов из Говядины **250 руб.**
Beef pilaf **250 гр.**

Традиционное блюдо в грузинском исполнении
Georgian version of traditional dish



Суп-пюре Грибной **250 руб.**
Mushroom cream soup **220 гр.**

Нежный ароматный суп из шампиньонов
Mushroom cream soup



Вешенки в сливках **350 руб.**
Mushrooms in cream **220 гр.**

Грибы с тархуном и приправами
Mushrooms in cream with condiments



Шаурма куриная **180 руб.**
Shawarma **180 гр.**

Ингредиенты по требованию повара не разглашаются
Ingredients at the request of the cook are not disclosed

Холодные закуски и салаты

Cold starters and salads



Сациви из курицы **350 руб.**
Satsivi **200 гр.**

Кусочки куриного филе с соусом из
молотого грецкого ореха
Paste made from chicken and walnuts



Аджансандали **350 руб.**
Ajapsandali **270 гр.**

Овощное рагу
Vegetable stew



Лобио харкалия **300 руб.**
Lobio **270 гр.**

Цельная красная фасоль, обжаренная с луком,
томатом, ароматными специями и зеленью
Red beans fried with onions, tomatoes, spices
and herbs



Грузинский салат **270 руб.**
Georgian salad **200 гр.**

Овощной салат
Vegetable salad

Холодные закуски и салаты

Cold starters and salads



Пхали в ассортименте **80 руб.**
Pkhali **1 шт.**

Нежные овощные биточки
Chopped and minced vegetables



Сырное ассорти **450 руб.**
Mixed cheese

Ассорти из сыров
Georgian cheeses



Сезонные овощи **400 руб.**
Seasonal vegetables

Сезонные овощи с ароматной зеленью
Seasonal vegetables with fragrant greens



Домашние соленья **200 руб.**
Homemade pickles **170 гр.**

Томаты, капуста, огурчики и чеснок
Tomatoes, cabbage, cucumbers and garlic

Горячие закуски

Hot appetizers



Хачапури по-аджарски **350 руб.**
Adjarian khachapuri **350 гр.**

Открытый пирог с запеченным сыром и яйцом
Georgian dish of cheese-filled bread with egg



Хачапури по-мегрельски **200 руб. / 350 руб.**
Mingrelian khachapuri **300 гр. / 200 гр.**

Пирог с начинкой из сыра сулгуни
Pie with cheese filling sulguni



Хачапури по-Гурийски **200 руб.**
Gurian khachapuri **300 гр.**

Начинка из сыра сулгуни и отварного яйца
Pie with cheese and boiled eggs inside



Пирог кубдари **250 руб. / 500 руб.**
Kubdari **250 гр. / 500 гр.**

Острый пирог с рубленным мясом курицы
Spicy pie with minced chicken

Горячие закуски

Hot appetizers



Ачма
Achma

300 руб.
350 гр.

Слоеный пирог из вареного теста с сыром
Georgian Cheese Lasagna



Помидоры с сыром
fried cheese and tomatoes

350 руб.
250 гр.

Жареный сыр со свежими помидорами
fried cheese and tomatoes



Картофель с грибами
Potatoes with mushrooms

220 руб.
200 гр.

Жареный картофель с грибами и луком
fried potatoes with mushrooms and onions

Первые блюда

The first course



Харчо
Khachcho

250 руб.
300 гр.

Пряный острый Грузинский суп
Spicy Georgian soup



Лагман
Lagman

250 руб.
300 гр.

Домашняя лапша с бараниной и овощами
Homemade noodles with lamb and vegetables



Борщ
Borsch

200 руб.
300 гр.

Классический борщ
Classic borsch



Куриная лапша
Chicken noodles

200 руб.
300 гр.

Домашняя лапша
Homemade noodles

Горячие блюда

The main course



Хинкали вареные
Kinkali boiled

От 3х шт.
Min. 3 pieces

70 руб.
1 шт.

Баранина

Mutton

Говядина

Beef

Говядина и свинина

Beef and pork



Хинкали жареные
Kinkali fried

От 3х шт.
Min. 3 pieces

80 руб.
1 шт.

Баранина

Mutton

Говядина

Beef

Говядина и свинина

Beef and pork



Цыпленок тапака
Chicken tabaka

500 руб.
800 гр.

Знаменитый цыпленок
Famous Georgian chicken



Шашлык
Shish kebab

350 руб. / 400 руб.
180 гр.

Куриный / свиной
Chicken / pork

Горячие блюда

The main course



Лоббио по-мегрельски **300 руб.**
Lobio **280 гр.**

Красная фасоль со специями и зеленью
Red beans with spices and herbs



Оджахури **400 руб.**
Odzhakhuri **300 гр.**

Свинина, обжаренная на кеци с картофелем,
томатами, луком, чесноком и зеленью
Pork fried in ketsi with spices and vegetables



Чашушули **380 руб.**
Chashushuli **270 гр.**

Кусочки телятины тушатся с
овощами и пряностями
Beef stew with tomato and spices



Чахохбили **350 руб.**
Chakhokhbili **270 гр.**

Тушеная курица со свежими травами
Stewed chicken with fresh herbs



Десерты

Dessert



Торт Наполеон
Napoleon cake

200 руб.



Када с грецким орехом
Walnut flaky cookies

100 руб.



Чурчхела
Churchkhela

250 руб.

Минеральная вода (Грузия)

Mineral water (Georgian)

200 руб. / 0.5 л.

Боржоми Набеглави Саирме Накадули

Borjomi Nabeghlavi Sairme Nakaduli

Лимонад (Грузия)

Soft drink (Georgian)

200 руб. / 0.5 л.

Натахтари

Зедазени

Вкусы:

Тархун

Дюшес

Виноград

Крем-сода

Фейхоа

Coca-cola 0.2 л.

fanta 0.2 л.

100 руб.

Natakhtari

Zedazeni

Flavors:

Estragon

Duchesse (pear)

Grape

Cream soda

fehoo

Пиво (Грузия)

Beer (Georgian)

Натахтари

Зедазени

Аиси

Светлое пиво

Lager

200 руб. / 0.5 л.

Natakhtari

Zedazeni

Aisi

Гарниры Garnishes



Макаронны отварные
Pasta

120 руб.
150 гр.



Картофель отварной
Boiled potatoes

120 руб.
150 гр.



Гречка отварная
Buckwheat

120 руб.
150 гр.



Рис отварной
Rice

120 руб.
50 гр.

Горячие напитки

Hot drinks

Чай черный
Black tea

50 руб.
200 мл.

Чай зеленый
Green tea

50 руб.
200 мл.

Кофе по-Восточному
Turkish coffee

Готовится на горячем песке
Unique method of preparing (hot sand)

100 руб.
100 мл.

Американо
Caffè Americano

100 руб.
200 мл.

Капучино
Cappuccino

120 руб.
200 мл.