

Хинкальный Дом Биджо

ДУШЕВНОЕ УГОЩЕНИЕ !

Москва, ул. Новаторов, д.16А
+7 499 431 16 47
www.bidjodom.ru

Супы

Куриный суп Домашний суп с курицей	350	355.-
Чихиртма Грузинский густой куриный суп	350	375.-
Борщ Классический борщ со свеклой, говядиной и укропом. Подается со сметаной	350	455.-
Харчо Пряный суп из говяжьей грудинки	350	480.-
Бозбаш Густой, наваристый суп из баранины, который долго томится на тихом огне	350	545.-
Чакапули Душистый суп из ягнёнка, томлённого в белом вине с ткемали и тархуном	280	655.-
Хаш Подаётся с армянским лавашом, чесноком, молоком и чачей 50 мл	600	595.-

МЕНЮ



Свежая выпечка

ЛОБИАНИ Грузинский пирог с красной фасолью и специями	500	455.-
ХАЧАПУРИ «ПЕНОВАНИ» Вкуснейший пирог из слоёного теста и грузинского сыра	240	395.-
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ (ИМЕРУЛИ) Домашний рецепт нежного теста и рассольного имеретинского сыра	450	545.-
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ (МЕГРУЛИ) Ещё больше сыра: в мегрельских лепёшках начинка не только внутри, но и поверх лепешки	450	575.-
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ (АДЖАРУЛИ) НІТ Восхитительные «лодочки» с сыром, сырым яйцом и кусочком масла – это очень вкусно и питательно!	330	550.-
ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ	550	635.-
ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	450	555.-
МЧАДИ Кукурузная лепешка	90	180.-
ЧВИШТАРИ Кукурузная лепешка с сулугуни или копченым сулугуни	135	225.-
ЛАВАШ	150	95.-



Хинкали и не только

Хинкали «Калакури» (традиционные) НІТ Говядина, свинина	90	90.-
Хинкали / говядина	90	95.-
Хинкали / баранина	90	100.-
Хинкали «Мегибари Горец» ВЫБОР ГУРМАНОВ Старинный рецепт: Рубленая баранина, тесто из муки 1-го сорта	90	120.-
Хинкали / сыр	70	90.-
Хинкали поджарить Пельмени собственной лепки в говяжьем бульоне Подаются в глиняном горшочке, с густой сметаной	1 шт. 350	+20.- 435.-

Салаты



	Ацецили Баклажаны, перец болгарский, паста из грецких орехов с зеленью и специями из Грузии	NEW	200	435.-
	Салат «Биджо» Запечённые баклажаны, сыр фетакса, свежие томаты, тархун, кинза, базилик, гранатовые зёрна, заправленные соусом «наршараб»	NEW	200	445.-
	Тбилиси Нежнейшая куриная печень, салат микс, бальзамико, апельсин, медово-горчичный соус	HIT	200	485.-
	Сухуми Аппетитный салат из жареных шампиньонов и куриных грудок, заправленный зеленью и майонезом		200	475.-
VEG	По-домашнему (из свежих овощей) Огурцы, томаты, зелень, лук красный, оливковое масло		250	455.-
VEG	По-грузински Огурцы, томаты, зелень и красный лук, приправленные орехово-уксусным соусом		250	495.-
	Греческий Томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, фетакса, оливковое масло		250	495.-
	Теплый салат с телятиной Салат микс, прожаренная молочная телятина, гренки, вяленые томаты, стебель сельдерея, перец болгарский, пармезан и кедровые орешки, заправленные кисло-сладким соусом		250	675.-
	Цезарь с курицей Куриное филе, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан		220	525.-
	Цезарь с креветками Креветки тигровые, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан		220	585.-
	Капрезе Сыр моцарелла, руккола, помидоры, бальзамик выпаренный, соус песто, базилик		250	595.-



Горячие закуски

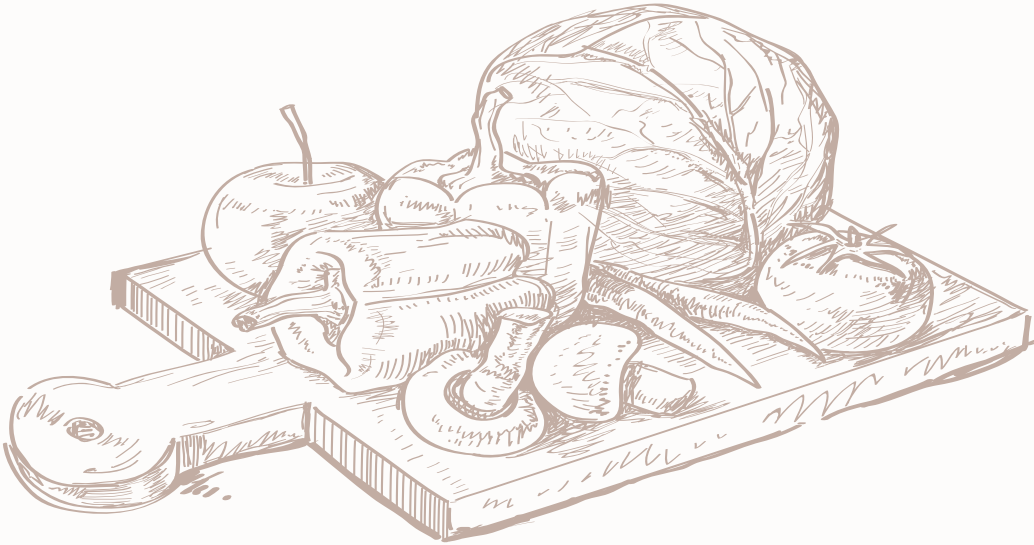


	Гоми (мамалыга) с сыром Горячая, густая кукурузная каша на воде, с вложенным в неё сулугуни. Грузины традиционно едят вместе с сациви или с харчо по-мегрельски		250	385.-
	Чахохбили Кусочки курицы, тушённые с томатами, грузинскими специями и зеленью		270	445.-
	Помидоры с сыром, жаренные на кеци		200	425.-
	Шапочки шампиньонов, запечённые с сыром на кеци		200	435.-
	Долма Фарш из говядины и свинины в виноградных листьях. Подаётся со сливочным соусом		200/30	525.-
	Кучмачи на кеци Варёные говяжьи легкие, сердце и печень мелко нарезаются и жарятся с кусочками говядины, луком и грузинскими специями. Подаются с гранатовыми зёрнами на кеци	ВЫБОР ГУРМАНОВ	200	515.-
	Аджапсандал с сыром		220	525.-

Холодные закуски



VEG	Ассорти из свежей зелени Реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)		120	395.-
VEG	Овощной букет «по-грузински» Розовые помидоры, огурцы, реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)		400	625.-
VEG	Пхали из свеклы Грузинское угощение из свёклы, зелени, специй, чеснока и орехов		150	365.-
VEG	Лоббио зелёное с орехами Зелёная фасоль, грецкий орех, грузинские специи, сладкий лук, гранатовые зерна		150	455.-
VEG	Пхали из шпината Полезная, постная, вкусная холодная закуска со шпинатом, орехами и традиционными специями		150	475.-
VEG	Ассорти из пхали Баклажаны – 75г, шпинат – 75г, зелёное лоббио – 75г, свёкла – 75г, гранатовые зёрна		300	795.-
VEG	Рулетики из баклажанов, фаршированные ореховой начинкой	HIT	150	515.-
VEG	Аджапсандал Это вкуснейшее блюдо из баклажанов, тушённых с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью		200	525.-
	Сациви Сваренное в душистом бульоне филе курицы в пряном ореховом соусе. Грузины традиционно сациви едят вместе с гоми.	ВЫБОР ГУРМАНОВ	220	535.-
	Сыр имеретинский		150	335.-
	Сыр сулугуни молочный		150	365.-
	Сулугуни копченый Сулугуни специального копчения, орехи грецкие		150	335.-
	Ассорти грузинских сыров Сыр сулугуни, сулугуни копченый, сыр имеретинский, чечил копченый, орехи грецкие		300	695.-
VEG	Капуста «по-гурийски» Капуста в свекольном маринаде Обильно сдабривается острым перцем, семенами кориандра. Яркий цвет капусте придает свекла.		150	325.-
VEG	Соления из бочки Помидоры, огурцы, перец маринованный, черемша, чеснок, капуста гурийская и джонджоли-король среди солений в Грузии!		300	495.-
VEG	Джонджоли Джонджоли – нераспустившиеся соцветия джонджолевого дерева. Одно из самых специфических блюд в грузинской кухне. Засоленные в бочке с добавлением особых специй, приправленные растительным маслом и луком, джонджоли – необыкновенно вкусная закуска! Король среди солений в Грузии!	ВЫБОР ГУРМАНОВ	120	445.-
	Селёдочка под водочку Сельдь слабого посола с отварным картофелем, луком и зеленью		200	355.-
	Язык говяжий отварной Подаётся с хреном		100/10	395.-
	Мясное ассорти Язык говяжий отварной, карбонад, куриный рулет		300	1190.-
	Рыбное ассорти Сёмга с/с, масляная, палтус, лимон, маслины		300	1490.-
	Семга с/с С лимоном и маслинами		120/20/15	595.-
VEG	Оливки, маслины		100	345.-



Горячие блюда

VEG	Лобио из красной фасоли в глиняном горшочке Разваренная красная фасоль с обжаренным луком и ароматными грузинскими специями. Подаётся с соленьем	ВЫБОР ГУРМАНОВ	300	445.-
	Чашушули из молочной телятины на кеци Нежная и сочная телятина, тушённая с луком, помидорами и зеленью	HIT	250	685.-
	Оджахури с грибами		270	435.-
	Оджахури со свининой Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с луком и картошкой, заправленные чесночным соусом с кинзой		300	545.-
	Оджахури из телятины на кеци		300	645.-
	Чанах Баранина в глиняном горшочке, томленная на тихом огне с баклажанами, томатами и болгарским перцем		350	625.-
	Цыпленок-табака на кеци Цыпленок-табака – это обрусевший вариант грузинского блюда с правильным названием "цыпленок-тапака". Тапака – это название специальной сковороды, в которой готовится цыпленок под гнетом и крышкой		1шт./230	735.-
	«Чкмерули» на кеци Жареный цыплёнок в сливочном соусе с чесноком и приправами	HIT	1шт./420	795.-
	Креветки на кеци Креветки в сливочном соусе с чесноком и приправами	NEW	350	835.-
	Телятина «по-царски» на кеци Молочная телятина, тушённая с шампиньонами, свежими томатами и фирменным соусом		250	645.-



Тартеры

VEG	Картофель по-деревенски	150	255.-
VEG	Картофель фри	150	255.-
VEG	Картофельное пюре	150	225.-
VEG	Картофель по-домашнему	200	335.-
VEG	Овощи на гриле	150	435.-

Соусы

VEG	Ткемали	50	95.-
VEG	Сацебели	50	95.-
VEG	Наршараб	40	120.-
VEG	Аджика красная	30	95.-
	Сметана	60	80.-
	Сметанно-чесночный соус	60	95.-
	Мацони с чесноком	60	95.-
	Баже	100	225.-
	Из грецких орехов со специями из Грузии		

Мясо птицы на углях

Люля-кебаб / курица	200	495.-
Шашлык из курицы	200	525.-
Шашлык из индейки	200	565.-

Мясо на углях

Люля-кебаб / свинина и телятина	200	595.-
Люля-кебаб / баранина	200	625.-
Люля-кебаб / телятина	200	655.-
Шашлык из свиных рёбрышек	220	575.-
Шашлык из бараньих рёбрышек	220	585.-
Шашлык «бараньи семечки»	220	545.-
Шашлык из свиной шейки	200	645.-
Шашлык из баранины (седло)	180	795.-
Шашлык из телятины	180	895.-
Корейка ягнёнка	200	895.-
Ассорти из шашлыков «БИДЖО» баранина (седло) - 180г, свиная шейка - 200г, бараньи рёбрышки - 220г, курица - 200г, люля-кебаб /телятина - 200г, люля-кебаб /баранина - 200г	1200	3990.-

Рыба на углях

Форель Подаётся с овощами на углях	1 шт./220	795.-
Дорадо Подаётся с овощами на углях	1 шт./250	895.-
Сибас Подаётся с овощами на углях	1 шт./250	895.-
Стейк из сёмги Подаётся с овощами на углях и лимоном	1 шт./180	1390.-
Ассорти из рыбы на углях "Фиш- Фиеста" Стейк сёмги, дорадо, сибас, форель с молодой картошкой и лимоном	1100	3990.-
Креветки на углях Подаются с фирменным соусом	140	795.-

Овощи на углях

VEG	Молодой картофель на углях	200	355.-
VEG	Шампиньоны на углях	150	445.-
VEG	Овощной микс на углях	150	525.-



Горячие напитки



Чай

Черный
Зеленый
Нахальный фрукт
Клюквенный
Имбирный
Облепиховый
Молочный улун
Ягодный
Малиновый
Чабрец
Мята
Жасмин

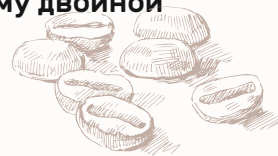


500	375.-
500	375.-
500	475.-
500	475.-
500	495.-
500	495.-
500	455.-
700	495.-
500	555.-
	75.-
	75.-
	75.-

Кофейные напитки



Эспрессо
Эспрессо двойной
Кофе по-восточному
Кофе по-восточному двойной
Американо
Капучино
Латте



60	175.-
120	265.-
60	195.-
120	275.-
160	225.-
150	265.-
250	280.-

Какао
Горячее какао

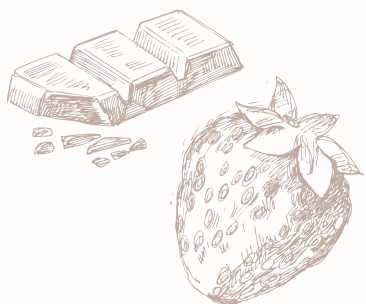
350	245.-
-----	-------

Холодные напитки



Молочные коктейли

Ванильный
Шоколадный
Клубничный



350	365.-
350	380.-
350	390.-

Фирменные напитки



Морс клюквенный

200	140.-
1000	595.-

Сок «Pago», «Rich» в ассортименте

200	225.-
-----	-------

Кола

330	250.-
-----	-------

Натахтари

500	285.-
-----	-------

Тархун, Дюшес, Сапериави, Фейхоа, Крем-Сливки, Барбарис

Минеральные воды

Саирме (негаз.)
Набеглави
Боржоми



500	295.-
500	295.-
500	315.-

Домашние лимонады



Цитрус

1000	695.-
------	-------

Малина с базиликом

1000	745.-
------	-------

Тархун

1000	835.-
------	-------

Малина-маракуйя

1000	845.-
------	-------

Десерты

Наполеон домашний

170	405.-
-----	-------

Медовик

140	385.-
-----	-------

Варенье в ассортименте

100	295.-
-----	-------

(вишня, белая черешня, грецкий орех, инжир, абрикос)

Мороженое в ассортименте

50	125.-
----	-------

(ваниль, клубника, шоколад)

Фруктовая ваза

1500	2490.-
------	--------

(виноград, апельсин, киви, банан, груша, яблоко)

Шоколадный фондан

100/50	445.-
--------	-------

Тающий шоколад (фр. fondant au chocolat)
- идеальный десерт для любителей шоколада.
Подаётся с шариком ванильного мороженого

Брусничный торт с белым шоколадом

135	365.-
-----	-------

Тирамису

110	475.-
-----	-------

VEG Тарталетка малиновая

150	390.-
-----	-------

Мёд

50	250.-
----	-------

Уважаемые гости!

За обслуживание компании свыше девяти человек к счёту добавляется 10%

Пленившимся скидка - 7%

Данный материал является информационным. Подробности уточняйте у персонала.