

Rustaveli

Холодные закуски

	Гр.	Р
Лобио зеленое с орехами.....	170	350
<i>зеленая фасоль с орехами, зеленью и приправами</i>		
Пхали-шпинат	170	350
<i>шпинат с орехами, зеленью и приправами</i>		
Перец баклажаны с орехами.....	170	350
<i>перец и баклажаны, фаршированные грецкими орехами, приправами</i>		
Пхали из куриной грудки.....	170	360
<i>филе куриной грудки с грецкими орехами и приправами</i>		
Пхали из свеклы с орехами.....	170	340
<i>свежая отварная свекла с грецкими орехами и грузинскими приправами</i>		
Цветная капуста в баже.....	250	350
<i>свежая цветная жареная капуста и соус из грецких орехов с приправами</i>		
Баклажаны по-Тбилиски.....	250	340
<i>мелко нарезанные жареные баклажаны с грецкими орехами, зеленью, луком и приправами</i>		
Баклажаны в чесночном соусе.....	200	320
<i>баклажаны в пряном соусе с сухой чесночной приправой</i>		
Букет маринованных овощей.....	300	300
<i>маринованный чеснок, черемша, капуста, перец, помидоры, огурцы</i>		
Сырная тарелка.....	250	430
Сациви		
<i>кусочки курицы или индейки под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха</i>		
из курицы	300	360
из индейки	300	390
Овощное ассорти	250	250
<i>огурцы, помидоры, редиска, перец, зелень</i>		
Гебжалия	200	330
<i>сырные рулетики из "Сулугуни" с мятной начинкой в собственном соусе</i>		
Зелень ассорти, укроп, петрушка, лук, тархун, реган, редиска.....	150	280
Карпачо из говядины.....	150	420
<i>блюдо из тонко нарезанных кусочков сырого мяса, приправленных оливковым маслом и с уксусом</i>		
Селедочка в пряном посоле с картофелем.....	200	295
<i>сельдь свежая с картофелем</i>		
Язык с соусом хрен.....	150	350
<i>говяжий язык отварной с соусом "хрен"</i>		

Салаты

	Гр.	Р
Греческий	300	300
<i>помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, салат «Айсберг», кусочки брынзы «Фета», зелень</i>		
Цезарь с куриной грудкой.....	250	380
<i>филе курицы, салат романо, салат айсберг, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус «Цезарь»</i>		
Цезарь с креветками	250	420
<i>креветки, салат романо, салат айсберг, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус «Цезарь»</i>		
Цада	250	360
<i>филе говядины на подушке из овощей под мятным соусом</i>		
Салат из свежих овощей по-грузински, огурцы, помидоры, лук, зелень со специями	250	270
с грецкими орехами	280	370
с оливковым маслом	280	310
со сметаной	280	310
Салат Эна	250	330
<i>язык говяжий, соленые огурцы, луковые чипсы, майонез</i>		

Теплые закуски

	Гр.	Р
Лобио красное.....	350	270
<i>вареная красная фасоль с приправами</i>		
с орехами	400	340
Шампиньоны с сыром сулугуни.....	250	350
<i>шапочки шампиньонов с сыром на кефи</i>		
Сулугуни запеченный с томатами.....	250	310
<i>сыр с помидорами жареный на кефи</i>		
Долма	250	340
<i>фарш из говядины и свинины с рисом в виноградных листьях в кефирно-чесночном соусе</i>		
Аджабсандали.....	500	340
<i>Овощное рагу из баклажанов, тушеных с луком, картофелем, томатами, болгарским перцем и зеленью</i>		
Кучмачи телячьи	400	395
<i>печень, легкие с зеленью, луком и зернами граната</i>		
Кучмачи куриные	400	360
<i>печень, легкие с зеленью, луком и зернами граната</i>		

Супы

	Гр.	Р
Харчо	400	330
<i>говядина тушеное с луком, помидорами, зеленью</i>		
Чанахи из баранины.....	500	360
<i>тушеная баранина с овощами в горшочке</i>		
Чихиртма	400	270
<i>куриный суп, загущенный яйцом. Подается с большими порциями куриной грудки</i>		
Хашлама	400	360
<i>наваристый бульон из телятины с зеленью</i>		
Борщ Московский.....	400	290
<i>домашний суп, сваренный на говядине. Подается со сметаной</i>		
Уха царская	400	300
<i>морской окунь, форель, креветки</i>		

Горячие мясные блюда

	Гр.	Р
Купаты по-имеретински.....	250	380
<i>пресерованные, сочные, сырые колбасы из свинины и говядины и натуральной оболочке</i>		
Оджахури		
<i>жареное мясо до золотистой корочки с картофелем, приправленная свежей зеленью и овощами</i>		
из баранины	600	550
из телятины	600	550
из свинины.....	600	480
Чахохбили.....	400	390
<i>Кусочки обжаренной в собственном соку курицы загущенный яйцом с подливкой из спелых томатов, приправленные грузинскими приправами и свежей зеленью</i>		
Чашушули	400	550
<i>аппетитные кусочки молодой говядины, тушеные с овощами и острыми специями</i>		
Чкмерули	400	380
<i>обжаренные кусочки курицы в чесночном соусе, подается на горячей кеци</i>		
с орехами	500	480
Солянка по-грузински.....	400	460
<i>свежая отварная говядина с солеными огурцами и помидорами, зеленью и грузинскими приправами</i>		
Пиросмани	400	545
<i>нежная телятина и шампиньоны запеченные с сыром сулгуни и приправами</i>		
Мцаре по-мегрельски, острый	400	460
<i>молодая отварная говядина тушеная с луком, спелыми томатами и приправами</i>		
Цыпленок табака, подается с соусом ткемали	400	550
Хинкали (5 шт)		
из свинины и говядины.....	400	450
из баранины	400	480
Чакапули	400	650
<i>молодое мясо ягненка с букетом трав и белым вином, в переводе звучит - мясо в пенке</i>		

Горячие рыбные блюда

	Гр.	Р
Дорадо, подается на подушке из шпината.....	300/400	650
Буглама, лосось, овощи, винный соус.....	500	750
Сибас, подается на подушке из шпината.....	250/300	650
Форель речная, подается на подушке из шпината.....	250/300	650
Стейк из лосося, филе лосося обжаренное на мангале.....	300	800

Шашлык на углях

	Гр.	Р
Шашлык из свинины.....	250	400
Шашлык из телятины.....	250	550
Шашлык куриный.....	250	350
Шашлык из мякоти ягнёнка.....	250	600
Шашлык из корейки.....	300	600
Шашлык из индейки.....	250	400
Люля-кебаб с бараниной.....	300	450
Картофель на углях.....	200	250
Перепелки на мангале.....	250	575
Ассорти из шашлыков.....	1200	1700
<i>шашлык из свинины, баранины, телятины, люля-кебаб из баранины, из свинины и говядины, подается с овощами</i>		
Лазури.....	2500	3500
<i>сочный шашлык и люля-кебаб из свинины и баранины, шашлык из телятины, курицы, индейки, нежная баранина на косточке, перепелки на шампурах, молодой картофель на углях, с грибами, маринованным луком и овощами гриль</i>		

Гарниры

	Гр.	Р
Картофель жареный.....	250	220
Картофель жаренный с грибами.....	300	250
Рис с овощами.....	200	200
Картофель по-деревенски.....	250	260
<i>запеченный картофель с чесноком</i>		
Овощи на мангале.....	250	300
<i>баклажан, помидор, лук, сладкий перец</i>		
Шампиньоны на углях.....	200	300

Соусы

	Гр.	Р
Сацебели	30	100
<i>острый соус из томатов</i>		
Ткемали	30	100
<i>соус из кислой сливы</i>		
Аджика зеленая, красная	30	100
<i>острая приправа</i>		
Тар-тар	30	100
<i>майонез, огурцы соленые, укроп</i>		
Нашарап	30	100
<i>гранатовый соус,</i>		
Майонез	30	70
Сметана	30	70
Орехи	30	120

Теплая выпечка

	Гр.	Р
Хачапури Имерули	600	380
<i>тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулгуни и имеретинский</i>		
Хачапури Мегрули	700	450
<i>тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулгуни. Перед выпечкой посыпается сверху сыром</i>		
Хачапури Тбилисури	600	480
<i>тонкое полуслоеное тесто с начинкой из сыра сулгуни</i>		
Хачапури Аджарули	500	490
<i>открытое хачапури в форме лодочки с сыром сулгуни и яйцом</i>		
Кубдари	600	500
<i>лепешка с мясом</i>		
Лаваш	120	60
<i>грузинский хлеб</i>		
Гоми - Мамалыга	300	220
<i>круто заваренная белая кукурузная крупа</i>		
Мчади	200	200
<i>домашние лепешки из кукурузной муки</i>		
Чвиштари	250	270
<i>домашние лепешки из кукурузной муки с сыром</i>		

Десерты

	Гр.	₽
Чурчхела.....	200	250
<i>сладость на основе пеламуши с добавлением орехов</i>		
Тирамису.....	150	200
Чизкейк классический.....	150	200
Чизкейк шоколадный.....	150	200
Гозинаки.....	100	200
Варенье		
инжир	120	150
грецкий орех	120	150
айва	120	150
Мед	70	150
Пахлава.....	100	160
Мороженое мечта.....	150	170
<i>мороженое с фруктами</i>		
Мороженое с сиропом.....	80	70
<i>шоколадный или ягодный</i>		
Сорбет лимонный.....	50	90
Сорбет клубничный.....	50	90

Мы ждем вас
ежедневно с 10.00 и до

Наб. реки Мойки, д.9
+7-921-598-16-22