

GEORGIAN  
CUISINE

ГРУЗИНСКАЯ  
КУХНЯ



# ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ

*Важ, какое*  
**МЕНЮ**





# ГАМАРДЖОБА, ДРУЗЬЯ!

МЫ СОЗДАЛИ ДЛЯ ВАС РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ КУХНИ  
"ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ"

ЧТОБЫ ПЕРЕДАТЬ МНОГОГРАННОСТЬ ГРУЗИИ, ЕЕ КОНТРАСТ И ГАРМОНИЮ, ОГРОМНОЕ КОЛИЧЕСТВО ТРАДИЦИЙ И СОВРЕМЕННУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ, ИСТИННОЕ ТРУДОЛЮБИЕ И ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТЬ, ЛЮБОВЬ К СВОЕМУ ДОМУ И ОТКРЫТОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО, ОСТРОУМИЕ И ДОБРОТУ, МНОГООБРАЗИЕ КРАСОК И ВКУСОВ, КОТОРЫЕ МЫ ОБЪЕДИНИЛИ В СОБИРАТЕЛЬНОЙ АТМОСФЕРЕ УЮТНОГО ГРУЗИНСКОГО ДОМА, ПРИРОДЫ И СОВРЕМЕННОСТИ.



**МЫ ОЧЕНЬ ХОТИМ ПЕРЕДАТЬ ВАМ НАСТРОЕНИЕ  
И ИСТИННЫЙ ВКУС БОЛЬШОГО РАЗНООБРАЗИЯ БЛЮД.  
ДЛЯ ЭТОГО МЫ СОБРАЛИ РЕЦЕПТЫ ИМЕРЕТИНСКИХ,  
ГУРИЙСКИХ, МЕГРЕЛЬСКИХ, КАХЕТИНСКИХ, СВАНСКИХ  
И АДЖАРСКИХ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ  
И СДЕЛАЛИ АППЕТИТНЫЕ ФОТОГРАФИИ ВСЕХ БЛЮД.**

## **НО ПОМНИТЕ!**

**НИ ОДНА КАРТИНКА НЕ СПОСОБНА ПЕРЕДАТЬ БЕСПОДОБНЫЕ  
СЛОЖНЫЕ АРОМАТЫ ЧЕСНОКА И КИНЗЫ, ХМЕЛИ-СУНЕЛИ  
И ШАФРАНА, БАЗИЛИКА И ТАРХУНА. А ВЕДЬ ИМЕННО ЭТИ СПЕЦИИ  
И ПРЯНОСТИ ДАЮТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЧУВСТВОВАТЬ НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
КОЛОРИТ ГРУЗИИ, ЕЕ ВЗРЫВНОЙ И ЩЕДРЫЙ ХАРАКТЕР.**

# ВЫПЕЧКА

PASTRIES

ცომეული

НАЦИОНАЛЬНАЯ

*Хачапури по-аджарски - это блюдо,  
в котором выстмилась  
культура традиций Грузии.  
Для грузин это символ семейного ужина,  
вкусного завтрака и  
хорошего настроения*



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADZHARIAN KHACHAPURI

390 Г. — 430 —

ФОРМА ЭТОГО ХАЧАПУРИ НАПОМИНАЕТ  
КОРАБЛЬ АДЖАРСКИХ МОРЕПЛАВАТЕЛЕЙ,  
А ЖЕЛТОК СИМВОЛИЗИРУЕТ СОЛНЦЕ.  
РАЗМЕШАЙТЕ ЖЕЛТОК С СЫРОМ И ЕЩЬТЕ,  
ОТРЫВАЯ БОРТЫ И МАКАЯ В ГОРЯЧИЙ СЫР  
THE SHAPE OF THIS KHACHAPURI RESEMBLES THE SHIP  
OF ADZHARIAN SAILORS, AND THE YOLK SYMBOLIZES  
THE SUN. STIR THE YOLK WITH CHEESE AND EAT.  
BREAKING OFF A PIECE OF BREAD AND DIPPING INTO  
HOT CHEESE

**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ**

KNASHAPURI WITH SPINACH

380 Г. — 470 —

ГРУЗИНСКИЕ  
ИСТОРИИ

**ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ,  
СЫРОМ И УКРОПОМ**

KNASHAPURI WITH POTATOES,  
CHEESE AND DILL

420 Г. — 430 —

ГРУЗИНСКИЕ  
ИСТОРИИ

### ШОТИС ПУРИ

SHOTIS PURI

120 Г. — 100 —

НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ

CLASSIC GEORGIAN BREAD



### ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

KNASHAPURI WITH BACON

540 Г. — 620 —

ФИРМЕННЫЙ ХАЧАПУРИ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
С БЕКОНОМ И БАЗИЛИКОМ

SIGNATURE CHEF KNASHAPURI  
WITH BACON AND BASIL



### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KNASHAPURI

420 Г. — 450 —

ХАЧАПУРИ ЩЕДРО ПОСЫПАННЫЙ СЫРОМ  
И ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ  
KNASHAPURI WITH GENEROUS PORTION OF CHEESE  
AND BAKED TO THE CRISPY CRUST

### КУБДАРИ

KNIBDARI

410 Г. — 480 —

НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО СВАНЕТИИ.  
ПИРОГ С ПРЯНОЙ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ  
NATIONAL SWAN DISH.  
SPICY CHOPPED BEEF PIE



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

IMERITIAN KHACHAPURI

420 Г. — 450 —  
САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ХАЧАПУРИ  
КРУГЛОЙ ФОРМЫ  
С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ  
THE MOST FAMOUS ROUND KHACHAPURI  
WITH IMERITIAN CHEESE

ИЗ В МИРЕ СТРАНЫ, КУДА ТАКЖЕ ХОЧЕТСЯ ВЕРНУТЬСЯ ЗА КОНТРАСТНЫМ МНОГООБРАЗИЕМ И УДЕЛОМ

ГРУЗИНСКИЕ  
ИСТОРИИ



РЕКОМЕНДУЮ!

**МЧАДИ**

MCHADI

100 Г. — 100 —  
ГРУЗИНСКАЯ КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА  
GEORGIAN CORN PONE



**ХАЧАПУРИ "МНОГО СЫРА"**

"EXTRA CHEESE" KHACHAPURI

590 Г. — 630 —



**ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ**

WOOD-FIRED GRILLED KHACHAPURI

280 Г. — 410 —



ГРУЗИНСКИЕ  
ИСТОРИИ

# ХИНКАЛИ

KHINKALI  
ხინკალი

ОПРЕДЕЛЯЕМ  
НАЧИНКУ  
ПО ХВОСТИКУ

С ГРИБАМИ  
КВАДРАТ

С СЫРОМ  
ТРЕУГОЛЬНИК

С ГОВЯДИНОЙ  
РОВНЫЙ СРЕЗ

С БАРАНИНОЙ  
РВАНЫЙ СРЕЗ

С ГОВЯДИНОЙ  
И СВИНИНОЙ  
КОСОЙ СРЕЗ

— ЖАРЕННЫЕ —



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

KHINKALI WITH BEEF

100 Г. —80—

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

KHINKALI WITH LAMB

100 Г. —90—

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ  
И СВИНИНОЙ

KHINKALI WITH BEEF AND PORK

100 Г. —80—

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

KHINKALI WITH MUSHROOMS

100 Г. —80—

ХИНКАЛИ С СЫРОМ  
И ТАРХУНОМ

KHINKALI WITH CHEESE AND TARKHUN

100 Г. —90—

ПОДЖАРКА

FRYING

1 ШТ. —15—

— ОТВАРНЫЕ —



1. БЕРЕМ  
ЗА ХВОСТИК

2. НАДКУСЫВАЕМ ТЕСТО.  
ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН

3. ДОБАВЛЯЕМ СОУС  
ЛОЖЕЧКОЙ

4. КУШАЕМ ОСТАЛЬНОЕ.  
ОСТАВЛЯЕМ ХВОСТИКИ

5. ЗАПИВАЕМ ЧАЧЕЙ.  
НО МОЖНО И ВИНОМ!

**ХИНКАЛИ  
С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ  
В ГРУЗИНСКОМ СОУСЕ**

KHINKALI WITH BEEF AND PORK IN GEORGIAN SAUCE

520 Г. — 470 —

*В Грузии говорят:  
Вы не можете купить счастье,  
но вы можете купить хинкали.  
Что в принципе одно и то же.*

**ХИНКАЛИ. СЛЕПЕННЫЕ С ДУШОЙ И БОЛЬШОЙ ЛЮБОВЬЮ!**

**ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

BEEF KHINKALI IN CREAM SAUCE

520 Г. — 450 —

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

ცივი კერძები

## АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

GEORGIAN CHEESES PLATTER

450 Г. — 830 —

СВЕЖИЙ И КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ,  
ИМЕРИТИНСКИЙ СЫР, СЫР ЧЕЧИЛ  
FRESH AND SMOKED SULUGUNI CHEESE,  
IMERITTIAN CHEESE AND CHECHIL CHEESE

## ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

ASSORTED GEORGIAN PLATTER

610 Г. — 950 —

3 ВИДА ПХАЛИ: СО ШПИНАТОМ,  
ФАСОЛЮ И СВЕКЛОЙ,  
СЫР: ИМЕРИТИНСКИЙ, СУЛУГУНИ И ЧЕЧИЛ,  
КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА И ДЖОНДЖОЛИ  
3 KINDS OF PKHALI - WITH SPINACH,  
GREEN BEANS AND RED BEET;  
IMERITTIAN, SULUGUNI AND CHECHIL CHEESE;  
CORN PONE AND JONJOLI



**СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ**

HERRING FILLET WITH BOILED POTATOES

220 Г. – 370 –

Как говорят в Грузии:

"Закуски можно сравнить с песней:  
Они такие же душевные  
и многоголосые."

Они разнообразны: с обилием специй,  
душистого перца и орехов.  
Поэтому мы очень тщательно выбираем овощи  
и продукты. И не идем на компромиссы,  
когда речь идет о свежести.



**ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ**

FRESH GREENS

100 Г. – 370 –



**СЕМГА  
СЛАБОСОЛЕНАЯ**

LIGHT-SALTED SALMON

120/50 Г. – 750 –

## СВЕЖИЕ ОВОЩИ

FRESH VEGETABLES AND GREENS PLATTER

400 Г. – 570 –

ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,  
РЕДИС, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, SWEET PEPPER,  
RADISH AND FRESH GREENS



## ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

BOILED TONGUE WITH HORSE RADISH

150/30/10 Г. – 630 –



სიუზარულს გაუმარჯოს  
სიკვარულს გაუმარჯოს! За любовь!



## МЯСНАЯ НАРЕЗКА

MEAT PLATTER

220/20 Г. – 930 –

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ ГОВЯДИНА, ВЕТЧИНА,  
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ И КАЗЫЛЫК  
COOKED SMOKED BEEF, HAM,  
BOILED BEEF TONGUE AND KAZYLYK  
(HORSE MEAT SAUSAGE)



## МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

MARINATED VEGETABLES PLATTER

580 Г. – 850 –

МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ,  
ДЖОНДЖОЛИ, ЧЕРЕМША, ОГУРЧИКИ,  
ПАТИССОНЫ, ГУРИЙСКАЯ КАПУСТА,  
ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЧЕСНОК И ОРЕХИ  
MARINATED GREEN TOMATOES, JONJOLI, RAMSON,  
CORNICHONS, SQUASH, GURIAN CABBAGE,  
CHILI PEPPER, GARLIC AND NUTS



## АДЖАПСАНДАЛИ

AJAPSANDALI

210 Г. — 420 —

АРОМАТНОЕ ГРУЗИНСКОЕ РАГУ ИЗ ЛУКА, БАКЛАЖАНОВ, ПОМИДОРОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА. ПРИПРАВЛЕННОЕ АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ  
AROMATIC GEORGIAN SAUTE OF ONION, EGGPLANTS, TOMATOES AND SWEET PEPPER, SEASONED WITH SPICES AND GREENS

## ПХАЛИ С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ

GREEN BEANS PKHALI

150 Г. — 350 —

## ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

RED BEET PKHALI

150 Г. — 350 —

## ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ

SPINACH PKHALI

150 Г. — 370 —

К пхали рекомендуем заказать кукурузную лепешку — Мгади



### БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

MTSKHETA

250/40 Г. — 480 —

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
СЫРОМ ГАУДА, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ  
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ  
FRIED EGGPLANT STUFFED WITH GOUDA CHEESE,  
WALNUTS AND AROMATIC SPICES

### САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

FRESH VEGETABLES  
AND GREENS PLATTER

200 Г. — 420 —

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ,  
ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ПАРУ  
ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ  
TENDER STEAMED CHICKEN FILLET  
IN WALNUT SAUCE



### ДЖОНДЗОЛИ

JONJOLI

110 Г. — 450 —

ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ  
ЗАКУСКА, КАПЕРНИК  
TRADITIONAL GEORGIAN  
APPETIZER, CAPERS

### БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

BADRJANI

200/20 Г. — 470 —

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМИ  
ОРЕХАМИ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА  
EGGPLANT ROLLS WITH WALNUTS,  
SPICES AND POMEGRANATE SEEDS



# САЛАТЫ SALADS

## სალათები

### САКАРТВЕЛО

SAKARTVELO

240 Г. — 390 —

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ, СОЧНЫМИ ОГУРЦАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ. С КЛАССИЧЕСКОЙ ЗАПРАВКОЙ — КАХЕТИНСКОЕ МАСЛО С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

VEGETABLE SALAD WITH TOMATOES, JUICY CUCUMBERS, RED ONION AND GREENS WITH CLASSIC DRESSING — KAKHETIAN OIL WITH WALNUTS



### ИВЕРИЯ

IVERIA

190 Г. — 430 —

С ФЕРМЕРСКИМИ СПЕЛЫМИ ПОМИДОРАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ЧЕРРИ, МИКСОМ САЛАТА И МЯГКИМ СЫРОМ. ЗАПРАВЛЯЕМ АРОМАТНЫМ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И ГРУЗИНСКОЙ АДЖИКОЙ

WITH FARM RIPE TOMATOES, SUN-DRIED AND CHERRY TOMATOES, SALAD MIX AND SOFT CHEESE, DRESSED WITH FRAGRANT KAKHETIAN OIL AND GEORGIAN ADJIKA SAUCE

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST

230 Г. — 440 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ С КУСОЧКАМИ ЖАРЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

CRISPY LETTUCE LEAVES WITH SLICES OF ROASTED CHICKEN FILLET, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS. DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE



## ЗАЗА

ZAZA

210 г. — 440 —

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ, МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР. ЗАПРАВЛЯЕМ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ  
FRIED EGGPLANTS, RIPE TOMATOES, SOFT CREAM CHEESE, DRESSED WITH CAHETIAN OIL AND WALNUTS.



## НИНО

NINO

235 г. — 450 —

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТРАВАХ БАКЛАЖАНЫ, ЦУКНИНИ, МАРИНОВАННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ, ДЖОНДЖОЛИ, ЗЕЛЕНЬ И СОУС ПЕСТО  
EGGPLANTS, ZUCCHINI, BAKED IN HERBS; MARINATED SWEET PEPPER, POTATOES, JONJOLI, GREENS AND PESTO SAUCE



## МИМИНО

MIMINO

220 г. — 480 —

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ХРУСТЯЩИЕ КОРНИШОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МИКС САЛАТА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СЛИВОЧНО-ХРЕНОВЫМ СОУСОМ

BOILED BEEF TONGUE, CRISPY PICKLING CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, SWEET PEPPER, LETTUCE LEAVES, WALNUTS, QUAIL EGG. DRESSED WITH CREAMY HORSERADISH SAUCE



## ТБИЛИСО

TIBLISO

185 г. — 480 —

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЛУК, КИНЗА, АРОМАТНЫЕ СПЕЦИИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

BOILED BEEF, RED BEANS, SWEET PEPPER, WALNUTS, CHILI PEPPER, ONION, CORIANDER, FRAGRANT SPICES  
DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE





## МЕГОБАРИ

MEGOBARI

240 Г. — 420 —

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ЛИСТЯ СЛАТА, СЫР ФЕТА С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ОЛИВКОГО МАСЛА

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, SWEET PEPPER, ONION, OLIVES, BLACK OLIVES, LETTUCE LEAVES AND FETA CHEESE, DRESSED WITH OLIVE OIL



## ДИДИ

DIDI

270 Г. — 470 —

МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА С ОБЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ, КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ, ПОМИДОРАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

MIXED SALAD LEAVES WITH ROASTED BACON, POTATO WEDGES, QUAIL EGGS, TOMATOES, SWEET PEPPER, FRESH CUCUMBERS, DRESSED WITH SIGNATURE SAUCE



## ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

CAESAR SALAD WITH SALMON

210 Г. — 590 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ С КУСОЧКАМИ МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ.

ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ  
CRISPY LETTUCE LEAVES WITH SLICES OF SALTED SALMON, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS, DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

210 Г. — 570 —

ХРУСТЯЩИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЯ С ОБЖАРЕННЫМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ТВЕРДЫХ СОРТОВ И ГРЕНКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ  
CRISPY LETTUCE LEAVES WITH ROASTED TIGER SHRIMPS, CHERRY TOMATOES, HARD CHEESE AND CROUTONS. DRESSED WITH HOUSE-SPECIAL SAUCE

## КВАРЕЛИ

KVARELI

210 Г. — 470 —

МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА С ВИНОГРАДОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, С КУСОЧКАМИ КУРИНОГО ФИЛЕ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ  
MIXED SALAD LEAVES WITH GRAPES, CHERRY TOMATOES, SLICES OF CHICKEN FILLET AND NUT SAUCE

## ВАЙ МЭ!

WAI MAE!

200 Г. — 580 —

МИКС САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ, КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПОД СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ  
MIXED LETTUCE LEAVES WITH PICKLED SALMON, POTATO WEDGES, QUAIL EGG, CHERRY TOMATOES UNDER CREAMY MUSTARD DRESSING

# СУПЫ

SOUPS

წვნიანები

## ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

KNASHLAMA WITH BEEF

300 Г. — 440 —

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С ОВОЩАМИ И АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

SOUP OF RICH BOILED VEAL BROTH,  
VEGETABLES AND AROMATIC HERBS

## СУП ХАРЧО

KNARCHO SOUP

370 Г. — 390 —

ЗНАМЕНИТЫЙ ГРУЗИНСКИЙ  
МЯСНОЙ СУП НА ОСНОВЕ ПРЯНОГО  
БУЛЬОНА ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С ЗЕЛЕНЬЮ И СПЕЦИЯМИ

FAMOUS GEORGIAN MEAT SOUP  
OF SPICY BEEF BROTH WITH HERBS

## ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB CHANAKHI (GEORGIAN SOUP)

300 Г. — 530 —

ТРАДИЦИОННОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО  
— БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

TRADITIONAL GEORGIAN DISH  
— STEWED LAMB AND VEGETABLES

### СУП УХА С СЕМГОЙ

ROYAL FISH SOUP WITH SALMON

300 Г. – 570 –  
КЛАССИЧЕСКИЙ ГРУЗИНСКИЙ РЕЦЕПТ УХИ  
С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ  
CLASSIC GEORGIAN FISH SOUP  
WITH SALMON AND SHRIMPS

### СУП ХАРЧО С ЧЕРНОСЛИВОМ

KHARCHO SOUP WITH PRUNES

390 Г. – 420 –  
ГУСТОЙ СУП ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕРНОСЛИВА  
THICK KHARCHO BEEF SOUP WITH PRUNES

### КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

CREAM SOUP OF CHAMPIGNONS

290/35 Г. – 360 –

### КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

CHICKEN NOODLE SOUP

300 Г. – 290 –



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ცხელი კერძები



## ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

CRISPY EGGPLANTS

120 Г. – 290 –

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ  
В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ

CRISPY EGGPLANTS  
IN SPICY BREADING



## ГАМАРДЖОБА

GAMARJOBA

170 Г. – 390 –

ЗАПЕЧЕННЫЕ КАБАЧКИ, ПОМИДОРЫ,  
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

BAKED ZUCCHINI, TOMATOES,  
SWEET PEPPER WITH CHEESE

## РУСТАВЕЛИ

RUSTAVELI

260 Г. – 480 –

ЗАКУСКА ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ,  
СПЕЛЫХ ПОМИДОРОВ С МЯГКИМ  
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

APPETIZER OF FRIED EGGPLANTS,  
RIPE TOMATOES AND CREAM CHEESE





### КАВКАЗИЯ

CAUCASIA

170 Г. — 680 —  
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
TIGER SHRIMPS IN CREAMY SAUCE



### ДОЛМА

CAUCASIA

200/50 Г. — 470 —  
РУБЛЕННОЕ МЯСО  
В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЯХ.  
ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАННО-  
ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ  
CHOPPED MEAT IN GRAPE LEAVES.  
SERVED WITH SOUR  
CREAM-GARLIC SAUCE



### ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

HOME-MADE LOBIO

220/60/50 Г. — 430 —  
ВАРЕНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ, АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ  
И ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЕТСЯ С КУКУРУЗНОЙ  
ЛЕПЕШКОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ  
BOILED RED BEANS WITH WALNUTS, AROMATIC  
SPICES AND HERBS. SERVED WITH CORN PONE  
AND MARINATED VEGETABLES



### ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

GARLIC CROUTONS

160/50 Г. — 290 —  
ПОДАЮТСЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ.  
РЕКОМЕНДУЕМ ПИВО  
SERVED WITH CHEESE SAUCE.  
WE RECOMMEND BEER

### ШАМПИЬОНЫ С СЫРОМ

CHAMPIGNON CAPS WITH CHEESE

220 Г. — 460 —  
ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА  
TRADITIONAL GEORGIAN APPETIZER



### СУЛИ ГУЛИ

HOME-MADE LOBIO

160/40 Г. — 410 —  
СУЛУГУНИ, ОБЖАРЕННЫЙ  
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ  
FRIED SULUGUNI CHEESE  
IN CRISPY BREADING

### СЫР ДЖВАРИ

JVARI

250 Г. — 420 —  
СЫР СУЛУГУНИ  
С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ  
SULUGUNI CHEESE WITH BAKED TOMATOES



# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

DISHES ON THE GRILL

მზვარი

## АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

ASSORTED SKEWERS

600/200/600/80/150 გ. – 2900 –

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ, СВИНИНЫ И КУРИЦЫ, ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ, ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ, КАРТОФЕЛЬ НА ШАМПУРЕ, ШАМПИЊОНЫ ГРИЛЬ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ И СОУСА

WOOD-FIRED GRILLED VEGETABLES, PORK AND CHICKEN SKEWER, LAMB, BEEF AND PORK LULAH KEBAB, SKEWER POTATOES, GRILLED CHAMPIGNONS, FRESH VEGETABLES AND SAUCES

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**

LAMB SKEWER

150/140/40 Г. — 680 —



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**

PORK SKEWER

150/140/40 Г. — 560 —

ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ, ЛУКОМ, ЛАВАШЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ  
ALL SKEWERS ARE SERVED WITH SATSEBELI SAUCE, ONION, LAVASH, FRESH CUCUMBERS AND TOMATOES

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN SKEWER

150/140/40 Г. — 460 —

### ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF SKEWER

150/140/40 Г. — 690 —

ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ, ЛУКОМ, ЛАВАШЕМ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ  
ALL SKEWERS ARE SERVED WITH SATSEBELI SAUCE, ONION, LAVASH, FRESH CUCUMBERS AND TOMATOES

Главный секрет сочного шашлыка  
- свежее мясо огня высокого качества,  
которое можно даже не мариновать,  
а только дополнить горными специями  
и это позволяет почувствовать  
истинный вкус шашлыка

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ  
И СВИНИНЫ

BEEF AND PORK LULAH KEBAB

150/140/40 Г. — 540 —

ПОКА НЕ ПОЗДНО ВЫЛЕЙТЕ БОЯРИЦЕ

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**

CHICKEN LULAH KEBAB

150/140/40 Г. — 440 —

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ**

LAMB LULAH KEBAB

150/140/40 Г. — 580 —

# РЫБА НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED FISH მწვარი თევზი



НУ ВЫ ВЕДЬ НЕ ОТКАЖИТЕСЬ  
ОТ БОКАЛА ГРУЗИНСКОГО ВИНА!



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED GRILLED RIVER TROUT

300/40/50 Г. — 750 —



**СЕМГА НА МАНГАЛЕ**

GRILLED SALMON

150/40/40/50 Г. — 950 —



**ДОРАДО НА МАНГАЛЕ**

WOOD-FIRED GRILLED DORADO

300/40/50 Г. — 860 —

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

ცხელი კერძები

## ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА

BAKED SALMON

260 Г. – 950 –

ФИЛЕ СЕМГИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ.

ЗАПЕЧЕННОЕ В КЕЦЕ

SALMON FILLET IN REMOULADE SAUCE.

BAKED ON THE KETSI.

## ФОРЕЛЬ ПО-КАВКАЗСКИ БЕЗ КОСТЕЙ

CAUCASIAN STYLE NO-BONE TROUT FILLET

300/30/30/10 Г. – 740 –

ОБЖАРЕННАЯ РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ БЕЗ КОСТИ

FRIED NO-BONE RIVER TROUT



### ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

PORK OJAHURI

300 Г. — 490 —

МЯКОТЬ СВИНИНЫ, ОБЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И КАРТОФЕЛЕМ, ТУШИТСЯ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ  
PORK FRIED WITH ONION, SWEET PEPPER AND POTATOES, STEWED IN SPICY SAUCE



### ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CHASHUSHUL

260 Г. — 570 —

КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ  
PIECES OF YOUNG BEEF STEWED WITH VEGETABLES AND SPICY SEASONINGS



### ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ

OJAHURI WITH MUSHROOMS

280 Г. — 390 —

СВЕЖИЕ ГРИБЫ С ОБЖАРЕННЫМ ЛУКОМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, КАРТОФЕЛЕМ, ТУШИТСЯ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ И СПЕЦИЯМИ  
MUSHROOMS WITH FRIED ONION, SWEET PEPPER, POTATOES, STEWED IN THE SPICY SAUCE



### ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

220 Г. — 440 —

КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ И ПРИПРАВ  
CHICKEN COOKED IN GARLIC-SOUR CREAM SAUCE WITH GREENS AND SEASONINGS



### СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

KWARELL STYLE PORK

300 Г. — 530 —

ОБЖАРЕННАЯ СВИНАЯ МЯКОТЬ  
ПОД СЛИВЧО-ГРИБНЫМ СОУСОМ  
И СЫРОМ СУЛУГУНИ.

ПОДАЕТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ  
ROASTED PORK FILLET WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE  
AND SULUGUNI CHEESE. SERVED WITH BAKED POTATOES



### КУРИЦА ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MEGRELIAN STYLE CHICKEN

320 Г. — 470 —

КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ  
В ГУСТОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ  
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

SLICES OF CHICKEN FILLET  
IN A THICK TOMATO SAUCE  
WITH WALNUTS



### КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

250 Г. — 440 —

РАГУ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

CHICKEN GIBLETS STEWED  
IN TOMATO SAUCE



### ГОВЯДИНА ХОБИ

NOVI BEEF

290 Г. — 580 —

КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ,  
ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ  
И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ

SLICES OF BEEF STEWED  
WITH MUSHROOMS AND SPICES



### ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB OJAHURI

300 Г. — 580 —

БАРАНИНА С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,  
ОВОЩАМИ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ,  
ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ

LAMB WITH GOLD-FRIED POTATOES,  
VEGETABLES, FRESH GREENS,  
GARLIC AND ONION



### МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

CAUCASIAN STYLE MEAT

340 Г. — 560 —

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ  
С ПОМИДОРАМИ, ГРИБАМИ,  
ЛУКОМ И СПЕЦИЯМИ

BEEF BAKED WITH CHEESE, TOMATOES,  
MUSHROOMS, ONION AND SPICES





Как говорят в Грузии:

Грузинская кухня - это целое искусство:  
древнее, точное, кропотливое, красивое  
и безусловно вкусное.



### ОДЖАХУРИ ПО-ЦАРСКИ

ROYAL OJAHURI

370 Г. — 550 —

КУРИНОЕ ФИЛЕ  
С ОБЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ  
И ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ  
CHICKEN FILLET WITH FRIED VEGETABLES  
AND BAKED WITH SULUGUNI CHEESE



### РАЧУЛИ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN RACHULI

230 Г. — 480 —

ПОПУЛЯРНОЕ В ГРУЗИНСКОЙ КУХНЕ  
БЛЮДО ИЗ ДИКОЙ ЕЖЕВИКИ  
И СОЧНОЙ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ.

POPULAR GEORGIAN CUISINE DISH OF WILD  
BLACKBERRY AND JUICY FRIED CHICKEN

### ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

CHACHOSHBILI WITH CHICKEN

280 Г. — 480 —

КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ  
В ГУСТОМ СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ И ПРЯНОСТЕЙ  
SLICES OF CHICKEN FILLET  
IN A THICK SAUCE OF TOMATOES AND SPICES



### ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

NUTTY KHACHCHO

260 Г. — 580 —

ГРУЗИНСКОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО  
ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN DISH OF BEEF WITH WALNUTS

გარჩირა ბარბარობი  
SIDE DISHES

# ГАРЧИРЫ

## ШАМПИЬОНЫ ГРИЛЬ

GRILLED CHAMPIIGNONS

150 Г. – 290 –

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES

150 Г. – 160 –

## РИС ОТВАРНОЙ

BOILED RICE

120 Г. – 160 –

## МАЦОНИ

MATSONI

300 Г. – 150 –

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ  
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

FERMENTED MILK  
OF CAUCASIAN CUISINE

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

WOOD-FIRED  
GRILLED POTATOES

200 Г. – 210 –



### КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

COUNTRY-STYLE POTATOES

120 Г. — 190 —



### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

120 Г. — 190 —



### КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ

OUT-OF-THE-OVEN POTATOES

250 Г. — 210 —

ПОДАЕМ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И МАЦОНИ С УКРОПОМ  
SERVED WITH GARLIC BUTTER AND MATSONI WITH DILL



### ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

GRILLED VEGETABLE SKEWERS

150 Г. — 280 —

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ПОМИДОР, ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН И КРАСНЫЙ ЛУК

WOOD-FIRED GRILLED BELL PEPPER, TOMATOES, ZUCCHINI, EGGPLANT AND RED ONION



### СОУС СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

SOUR CREAM WITH GARLIC

40 Г. — 80 —



### СОУС АДЖИКА

ADJIKSA SAUCE

40 Г. — 80 —

ОСТРАЯ АБХАЗСКАЯ СПИЦЫ АБХАЗИАН SAUCE



### СОУС СМЕТАНА

SOUR CREAM

40 Г. — 80 —



### СОУС ТКЕМАЛИ

TKEMALI

40 Г. — 80 —

СОУС ИЗ КИСЛОЙ СЛИВЫ  
SOUR PLUM SAUCE



### НАРШАРАБ

NARSHARAB

40 Г. — 100 —



### СОУС СЫРНЫЙ

CHEESE SAUCE

40 Г. — 80 —



### СОУС САЦЕБЕЛИ

SATSEBELI

40 Г. — 80 —

ОСТРЫЙ СОУС ИЗ ТОМАТОВ  
SPICY TOMATO SAUCE



# ПРАВИЛА ГРУЗИНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ:

1. ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖЕН ТАМАДА!
2. ПИР ГОРОЙ – НЕОБХОДИМОЕ УСЛОВИЕ, ЗАКУСОК ДОЛЖНО БЫТЬ МНОГО!
3. ПОДНИМАЕМ ТОСТЫ В ПРАВИЛЬНОМ ПОРЯДКЕ:
  - ЗА МИР
  - ЗА РОДИТЕЛЕЙ
  - ЗА ЛЮБОВЬ ГОРЯЧУЮ
4. НЕ ЗАБЫТЬ ПРО ПОЗДРАВЛЕНИЯ И ВИНО ИЗ РОГА ИЗОБИЛИЯ!
5. УСТРОИТЬ ПОЛНУЮ ГАМАРДЖОБУ – ВЕСЕЛИДЗЕ ОТ ДУШИ!

📍 КАЗАНЬ  
УЛ. ПУШКИНА, 3  
☎ 8 (843) 205-55-50

📍 КАЗАНЬ  
УЛ. ФУЧИКА, 88  
☎ 8 (843) 205-12-12

📍 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ  
ПР. ХАСАНА ТУФАНА, 8  
☎ 8 (8552) 45-00-19

📍 ЕЛАБУГА  
ПР. НЕФТЯНИКОВ, 17  
☎ 8 (85557) 3-19-19

📍 НИЖНЕКАМСК  
УЛ. БАКИ УРМАНЧЕ, 15  
☎ 8 (8555) 40-60-40

[GRUZINSKIE-ISTORI.RU](http://GRUZINSKIE-ISTORI.RU)

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер.

С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. Информация из данного меню не может быть использована или воспроизведена в какой-либо форме без письменного согласия и разрешения, кроме случаев цитирования её элементов в пресс-обзорах или пресс-статьях.

При наличии у Вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у Вашего официанта.



Наведите  
камеру смартфона



Designed by  
[foodcase.pro](http://foodcase.pro)