



ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ

РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ КУХНИ



ГАМАРДЖОБА, ДРУЗЬЯ!

МЫ СОЗДАЛИ ДЛЯ ВАС РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ КУХНИ
«ГРУЗИНСКИЕ ИСТОРИИ»

Чтобы передать многогранность Грузии, её 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.

გამარჯობა

სამსახურს



ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

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, её взрывной и щедрый характер.

საგალობლო

ВЫПЕЧКА

Pastries

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Khachapuri with cheese and greens 420 г **580₽**

Каждый кусочек — гармония вкуса и аромата. Идеальное сочетание для настоящих гурманов!

Each piece is a harmony of taste and flavor. Perfect combination for true gourmets!

XL 800 г 1100₽ 🍷

ХАЧАПУРИ ЧКМЕРУЛИ NEW

Khachapuri chkmeruli 370 г **650₽**

Хачапури со сливочно-чесночной начинкой

Khachapuri with creamy garlic filling

КУБДАРИ С КУРИЦЕЙ NEW

Kubdari with chicken 420 г **590₽**

Ароматное хрустящее тесто, сочная начинка из нежного куриного филе, приправленного специями и свежей зеленью

Flavorful crispy dough, juicy filling of tender chicken fillet seasoned with spices and fresh greens

XL 790 г 1100₽ 🍷



Большой как в Грузии



Хит



Новинка

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach 380 г **630₽**

Хачапури с начинкой из молодого шпината и сыра

Khachapuri stuffed with baby spinach and cheese

XL 765 г **1150₽** 🍷

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Adzharian khachapuri 390 г **580₽**

Форма этого хачапури напоминает корабль аджарских мореплавателей, а желток символизирует солнце. Размешайте желток с сыром и ешьте, 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 the khachapuri, dipping pieces into hot cheese

XL 820 г **1100₽** 🍷

ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И УКРОПОМ

Khachapuri with potatoes, cheese and dill 420 г **540₽**

Хачапури с картофельным пюре, сыром и зеленью

Khachapuri with mashed potatoes, cheese and herbs

XL 800 г **1050₽** 🍷

ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

Khachapuri with bacon 530 г **820₽**

Фирменный хачапури от шеф-повара
с беконом и базиликом

Signature chef khachapuri with bacon and basil

ХАЧАПУРИ ^{ХИТ} ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri 420 г **590₽**

Хачапури, щедро посыпанный сыром
и запечённый до хрустящей корочки

Khachapuri with a generous portion of cheese
baked to a crispy crust

XL 800 г 1100₽ 🍷

КУБДАРИ

Kubdari 410 г **630₽**

Хрустящий хачапури с мясной
начинкой, сыром и сливочным маслом

Crispy khachapuri with meat filling, cheese and butter

XL 780 г 1150₽ 🍷

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Imeritian khachapuri

420 г **590₽**

Самый известный
хачапури круглой формы
с Имеретинским сыром

The most famous round khachapuri
with Imeritian cheese

XL 850 г 1100₽ 🍷

ШОТИС ПУРИ

Shotis Puri 110 г **100₽**

Национальный грузинский хлеб
Classic Georgian bread

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

Wood-fired grilled khachapuri

260 г **550₽**

Запечённый на мангале
хачапури со свежей
мятой и колчёным сыром

Grilled khachapuri with fresh
mint and smoked cheese

ХАЧАПУРИ «МНОГО СЫРА»

Super-cheesy khachapuri

600 г **830₽**

Хачапури с большим
количеством сыра

Khachapuri with lots of cheese

ВЫПЕЧКА

Pastries

ПЕНОВАНИ ЛОБИАНИ

Penovani Lobiani 330 г 530₽

Хачапури из слоёного теста
с фасолево-сырной начинкой

Khachapuri with bean and cheese filling

ПЕНОВАНИ

Penovani 360 г 550₽

Хачапури из слоёного
теста с сырной начинкой

Khachapuri with cheese filling

პენოვანი

АССОРТИ ХИНКАЛИ

NEW

ХИТ

Assorted khinkali



ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

АССОРТИ ХИНКАЛИ

Assorted khinkali

960 г **990₽**

Хинкали с бараниной 3 шт.,
с говядиной 3 шт.,
с говядиной и свиной 3 шт.

Khinkali with lamb 3 pcs, with beef
3 pcs, with beef and pork 3 pcs

ХИНКАЛИ

Khinkali 

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Khinkali with beef

1 шт. / 1 pc. **110₽**

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Khinkali with lamb

1 шт. / 1 pc. **110₽**

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

Khinkali with beef and pork

1 шт. / 1 pc. **110₽**

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

Khinkali with mushrooms

1 шт. / 1 pc. **110₽**

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ТАРХУНОМ

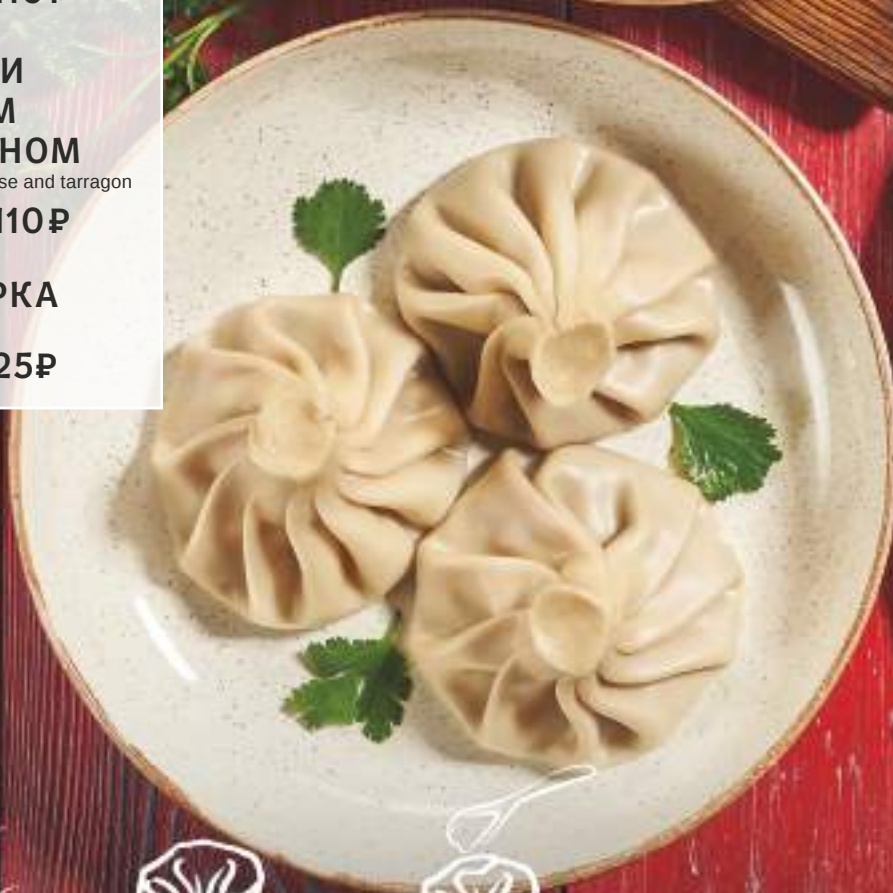
Khinkali with cheese and tarragon

1 шт. / 1 pc. **110₽**

ПОДЖАРКА

Fried stew

1 шт. / 1 pc. **25₽**



1 БЕРЁМ
ЗА ХВОСТИК



2 НАДКУСЫВАЕМ ТЕСТО,
ВЫПИВАЕМ БУЛЬОН



3 ДОБАВЛЯЕМ СОУС
ЛОЖЕЧКОЙ



4 СЪЕДАЕМ МЕШОЧЕК,
ХВОСТИК ОСТАВЛЯЕМ



5 К ХИНКАЛИ РЕКОМЕНДУЕМ
ГРУЗИНСКОЕ ВИНО
САПЕРАВИ ИЛИ МУКУЗАНИ

**МИНИ-ХИНКАЛИ
С ГОВЯДИНОЙ
В ГРУЗИНСКОМ
СОУСЕ**

Beef mini-khinkali in Georgian sauce

440 г **550₽**

**МИНИ-ХИНКАЛИ
С ГОВЯДИНОЙ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ**

Beef mini-khinkali in cream sauce

440 г **570₽**

**МИНИ-ХИНКАЛИ
В СОУСЕ ТОМ ЯМ**

Mini mini-khinkali in Tom yam sauce

280 г **580₽**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheeses platter

250/110/50 г **970₽**

**Тарелка с домашними
грузинскими сырами,
мёдом и орехами**

Homemade Georgian cheeses,
honey and nuts platter



ქართული საზამთრობო



ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Georgian platter

516 г **1300₽**

**Пхали из свёклы, фасоли,
шпината и грибов, молочный
сыр Чечил, сыр Имеретинский,
рулетики бадриджани и мцхета**

Beetroot, bean, spinach and mushroom
pkhali, Chechil milk cheese, Imereti
cheese, Badrijani and Mtskheta rolls

СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring fillet with boiled potatoes

90/90/40 г **490Р**

Сельдь с молодым отварным картофелем, подаётся с маринованным луком

Herring with young boiled potatoes served with pickled onions

МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

Pickled milk mushrooms with sour cream

230 г **510Р**

Маринованные грузди с плотной мякотью и сладковато-солёным вкусом с терпкой лесной горчинкой в сочетании со сметаной

Pickled milk mushrooms with dense pulp and a sweet-salty taste with a tart forest bitterness in combination with sour cream

СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ

Lightly salted salmon 120/50 г **950Р**

Сёмга слабой соли, маринованная с апельсинами и зеленью

Lightly salted salmon marinated with oranges and greens

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Fresh vegetables and greens platter

380 г **650Р**

Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, свежая зелень

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish and fresh greens



ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

Boiled tongue with horseradish

150/40/2 г **1100Р**

Мраморный говяжий язык, подаётся с молодым перетёртым хреном

Marbled beef tongue served with young ground horseradish



ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

ПХАЛИ ИЗ ГРИБОВ

Mushroom pkhali 128 г **440₽**



ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ

Beetroot pkhali 128 г **440₽**



ПХАЛИ С ЗЕЛЁНОЙ ФАСОЛЬЮ

Green beans pkhali 128 г **490₽**



ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ

Spinach pkhali 128 г **440₽**



АССОРТИ ПХАЛИ

Assorted pkhali 220 г **650₽**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

ХОРОВАЦ NEW

Khorovats 156 г **450 Р**

Идеальное блюдо для тех, кто ценит здоровую и вкусную пищу. Оно прекрасно подойдёт в качестве гарнира к мясу или рыбе, а также может быть подано как самостоятельное

An ideal dish for those who value healthy and tasty food. It is perfect as a side dish to meat or fish, and can also be served as a separate dish

БУКЕТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

Pickled vegetables platter

560 г **990 Р**

Маринованные зелёные помидоры, черемша, огурчики, гурийская капуста, перец чили, чеснок

Pickled green tomatoes, ramson, cucumbers, Gurian cabbage, chili pepper, garlic

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Meat platter 220 г **1100 Р**

Куриный рулет, язык говяжий, говядина копчёная, казылык

Chicken roll, beef tongue, smoked beef, kazylyk

БАКЛАЖАНЫ МЦХЕТА

Mtskheta eggplants 250 г **670₽**

Жареные баклажаны, фаршированные сыром Гауда и ароматными специями

Fried eggplant stuffed with Gouda cheese and flavory spices

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken satsivi 195 г **530₽**

Нежное куриное филе, приготовленное на пару под соусом из грецких орехов

Tender steamed chicken fillet in walnut sauce

АДЖАПСАНДАЛИ

Ajapsandali 210 г **550₽**

Томлёные овощи с грузинскими специями и травами

Stewed vegetables with Georgian spices and herbs

БАКЛАЖАНЫ БАДРИДЖАНИ

Badrijani eggplants

210 г **630₽**

Рулетки из баклажанов с грецкими орехами, специями и зёрнами граната

Eggplant rolls with walnuts, spices and pomegranate seeds

საქართველო

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

СЕТ К ПИВУ

Beer set

650 г **1450₽**

Куриные крылышки, сырные шарики, картофель по-деревенски и наггетсы — сочетание, которое порадует даже самых взыскательных гурманов. Идеально для встречи с друзьями!

Chicken wings, cheese balls, rustic potatoes and nuggets — a combination that will please even the most demanding gourmets. Ideal for meeting with friends!

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Garlic croutons 140/40 г **380₽**

Подаются с сырным соусом

Served with cheese sauce

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ

Champignons with cheese

250 г **550₽**

**Традиционная
грузинская закуска**

Traditional Georgian appetizer

РУСТАВЕЛИ

Rustaveli 250 г **590₽**

**Хрустящие баклажаны
в кисло-сладком соусе,
с чесноком и сыром**

Crispy eggplants in sweet
and sour sauce with garlic
and cheese

КАВКАЗИЯ

Caucasia 335 г **850₽**

**Обжаренные тигровые креветки
с чесноком, свежей зеленью
и хрустящим хлебом шоти**

Fried tiger shrimp with garlic, greens
and crispy shoti bread

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Crispy eggplants

180 г **430₽**

**Хрустящие баклажаны
в пряной панировке**

Crispy eggplants
in spicy breading

ЛОБИО ПО-ДОМАШНЕМУ

Homemade Lobio

390 г **490₽**

**Варёная красная фасоль
с ароматными специями
и зеленью. Подаётся
с маринованными овощами**

Boiled red beans with flavory spices
and herbs. Served with marinated
vegetables

ДОЛМА

Dolma 270 г **590₽**

**Ароматная долма
под сливочно-
чесночным соусом**

Flavory dolma with creamy
garlic sauce

АДЖАПСАНДАЛИ ПОД СЫРОМ

Ajapsandali with cheese

250 г **590₽**

**Запечённые под сыром овощи
в томатно-чесночном соусе**

Vegetables baked with cheese
in tomato and garlic sauce



СЫР ДЖВАРИ

Jvari cheese 210 г **570₽**

**Сыр Сулугуни
с запечёнными томатами**

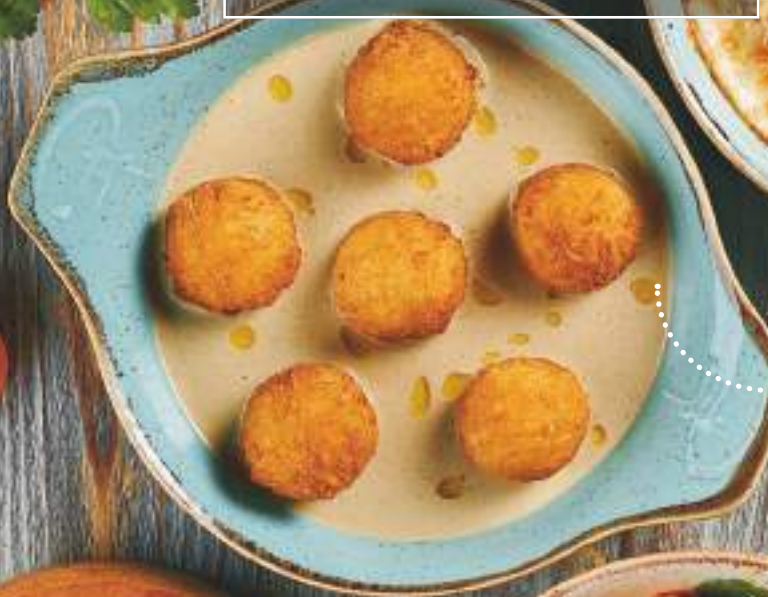
Suluguni cheese
with baked tomatoes

МАДАМ БОВАРИ

Madame Bovary 300 г **810₽**

**Сочетание грузинских специй с говядиной
и шампиньонами. Запекается до румяной
корочки. Подается с дольками спелого
помидора**

A combination of Georgian spices with beef
and champignons. Baked until golden brown.
Served with ripe tomato slices



СЫРНЫЕ ШАРИКИ NEW С СОУСОМ БАЖЕ

Cheese balls with Bazhe sauce 200 г **490₽**

**Идеальная закуска для любителей сыра!
Каждый шарик обжарен до хрустящей
корочки. Подается с уникальным
грузинским соусом Баже**

Perfect snack for cheese lovers! Each ball is fried
until crispy. Served with a unique Georgian sauce Bazhe



СУЛИ ГУЛИ

Suli Guli 272 г **520₽**

**Обжаренный в хрустящих
сухарях сыр Сулугуни.
Подается с джемом
или соусом Сацебели
на выбор**

Suluguni cheese fried in crispy
breadcrumbs. Served with jam
or Satsabeli sauce of your choice



САЛАТЫ

ГРУЗИНСКИЙ

Sakartvelo 240 г **490₽**

Овощной салат с томатами, сочными огурцами, красным луком и зеленью. С классической заправкой — кахетинским маслом и с добавлением грецких орехов

Vegetable salad with tomatoes, juicy cucumbers, red onion and greens with classic dressing — Kakhetian oil and walnuts

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with shrimp

250 г **730₽**

Хрустящие салатные листья с обжаренными тигровыми креветками, томатами черри, сыром твёрдых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with roasted tiger shrimp, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with house-special sauce

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Caesar salad with chicken breast

250 г **590₽**

Хрустящие салатные листья с кусочками жареного куриного филе, томатами черри, сыром твёрдых сортов и гренками. Заправляется фирменным соусом

Crispy lettuce with slices of roasted chicken fillet, cherry tomatoes, hard cheese and croutons. Dressed with signature sauce

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА NEW

Salad with eggplant and Stracciatella cheese

200 г **620₽**

Изысканное сочетание баклажана и кремового сыра Страчателла, дополненное свежими травами и лёгкой заправкой. Настоящая гармония вкусов!

A delicious combination of eggplant and creamy and a light dressing. A real harmony of flavors!

SALADS

МЕГОБАРИ

Megobari 235 г **530₽**

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, лук, оливки, маслины, листья салата, сыр Фета с заправкой из оливкового масла

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet pepper, onion, olives, black olives, lettuce and Feta cheese with olive oil dressing

ЗАЗА

Zaza 190 г **530₽**

Хрустящие баклажаны в кисло-сладком соусе с томатами и сливочным сыром

Crispy eggplants in sweet and sour sauce with tomatoes and cream cheese

САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ НА МАНГАЛЕ

Salad with grilled chicken 220 г **580₽**

Настоящий праздник для гурманов, сочетающий в себе сочность, дымный аромат и пикантную остроту

A real feast for gourmets, combining juiciness, smoky flavor and spicy taste

АЦИЦЕЛИ

Acetili 190 г **620₽**

Яркое сочетание свежих овощей и ароматных трав, заправленных соусом демиглас. Каждый укус наполняет вкусом Грузии, даря освежающую нотку и лёгкость!

A vibrant combination of fresh vegetables and aromatic herbs seasoned with demi-glace sauce. Each bite is filled with the taste of Georgia, giving a refreshing note and lightness!

САЛАТЫ

Salads

МИМИНО

Mimino 250 г **590₽**

Отварной говяжий язык, хрустящие корнишоны, томаты черри, сладкий перец, микс салатных листьев, грецкий орех, перепелиное яйцо.

Заправляется сливочно-горчичным соусом

Boiled beef tongue, crispy pickled cucumbers, cherry tomatoes, sweet pepper, lettuce, walnuts, quail egg. Dressed with creamy mustard sauce



ДИДИ

Didi 275 г **590₽**

Микс салатных листьев с обжаренным беконом, картофельными дольками, перепелиными яйцами, свежими томатами, сладким перцем, свежими огурцами. Заправляется соусом Цезарь

Mix lettuce with roasted bacon, potato wedges, quail eggs, tomatoes, sweet pepper, fresh cucumbers. Dressed with Caesar sauce



САРПИ

Sarpi 205 г **550₽**

Салат с ароматным куриным шашлыком, жареными шампиньонами и овощами

Flavory chicken skewers, fried mushrooms and vegetables





ВАЙ МЭ!

Vai mae! 200 г **730₽**

Микс салатных листьев с маринованным лососем, картофельными дольками, перепелиным яйцом, томатами черри под сливочно-горчичной заправкой

Mix lettuce with pickled salmon, potato wedges, quail egg, cherry tomatoes with creamy mustard dressing

ТБИЛИСО

Tbiliso 205 г **650₽**

Салат с отварной говядиной, свежими овощами, фасолью и грецким орехом

Salad with boiled beef, fresh vegetables, red beans and walnuts salad



ТЕЛАВИ

Telavi 200 г **550₽**

Салат с куриной грудкой, пряно-чесночными овощами и ореховым соусом

Chicken breast, spicy garlic vegetables and nut sauce salad

СУПЫ

Soups

ГРУЗИНСКИЕ
ИСТОРИИ

ХАШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

Khashlama with beef

350 г **590₽**

**Наваристый бульон
из телятины с овощами
и ароматными травами**

Soup of rich boiled veal broth,
vegetables and flavory herbs

ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

Kharcho soup 350 г **610₽**

**Знаменитый грузинский мясной
суп на основе пряного бульона
из говядины с зеленью и специями**

Famous Georgian meat soup based on spicy
beef broth with herbs and spices

ЧАНАХИ С БАРАНИНОЙ ПОД ХРУСТЯЩИМ ТЕСТОМ

Lamb chanakhi under crispy dough

350 г **650₽**

**Традиционное грузинское блюдо —
молодая баранина, тушённая с овощами,
подаётся с наваристым бульоном**

A traditional Georgian dish — young lamb stewed
with vegetables, served with rich broth

УХА С СЁМГОЙ

Fish soup with salmon

350 г **710₽**

Классический рецепт ухи
с сёмгой и креветками

Classic fish soup recipe
with salmon and shrimp

ХАРЧО С ЧЕРНОСЛИВОМ

Kharcho soup with prunes

350 г **630₽**

Густой суп харчо из говядины
с добавлением чернослива

Thick Kharcho beef soup with prunes

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Chicken noodle soup

350 г **420₽**

Лёгкий наваристый
куриный бульон с лапшой

Light rich chicken broth with noodles

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Cream soup of mushrooms

320 г **450₽**

Воздушный крем-суп
из шампиньонов со сливками

Airy creamy mushroom soup

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

ЧКМЕРУЛИ

Chkmeruli 220 г **590 Р**

Курица, приготовленная в чесночно-сметанном соусе, с добавлением зелени и приправ

Chicken cooked in garlic-sour cream sauce with greens and seasonings



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Chakhokhbili with chicken

280 г **590 Р**

Кусочки куриного филе в густом соусе из томатов и пряностей

Slices of chicken fillet in a thick sauce of tomatoes and spices



ОДЖАХУРИ ПО-ЦАРСКИ

Royal Ojahuri 370 г **710 Р**

Куриное филе с обжаренными овощами и грибами, запечённое с сыром Сулугуни

Chicken fillet with fried vegetables baked with Suluguni cheese



МЯСО ПО-КАВКАЗСКИ

Caucasian style meat

340 г **950Р**

Говядина, запечённая
под сыром с помидорами,
грибами, луком и специями
Beef baked with cheese, tomatoes,
mushrooms, onion and spices

ცხელი ქათამი

ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef chashushuli 260 г **750Р**

Кусочки молодой говядины, тушённые
с овощами и пряными специями

Pieces of young beef stewed with vegetables and spices

ТЕЛЯТИНА ПО-БАТУМСКИ

Batumi style veal 265 г **730Р**

Обжаренная телятина с овощами,
грузинскими специями
в сливочно-мясном соусе

Fried veal with vegetables, Georgian spices
in creamy meat sauce

ГОВЯДИНА ХОБИ В ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ

Khobi beef 340 г **830Р**

Кусочки молодой говядины, тушённые
с грибами и пряными специями

Slices of young beef stewed
with mushrooms and spices

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes



КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ/СВИНИНЫ

Beef/pork patty 240 г 650 ₽



ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb odjakhuri 300 г 720 ₽

Баранина с обжаренным картофелем, овощами, свежей зеленью, чесноком и луком

Lamb with fried potatoes, vegetables, fresh herbs, garlic and onions



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork ojahuri 300 г **660 ₽**

Мякоть свинины, обжаренная с луком, сладким перцем и картофелем. Тушится со специями в пряной заправке

Pork fillet fried with onions, sweet peppers and potatoes. Stewed in flavory dressing and spices

СВИНИНА ПО-КВАРЕЛЬСКИ

Kvareli style pork 300 г **680 ₽**

Обжаренная свиная мякоть под сливочно-грибным соусом и сыром Сулугуни. Подается с запеченным картофелем

Roasted pork fillet with creamy mushroom sauce and Suluguni cheese. Served with baked potatoes

КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ

Chicken patty 240 г **580 ₽**

ФОРЕЛЬ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

Trout in chkmeruli sauce 220 г **950 ₽**

Обжаренная с молодым картофелем форель в сливочном соусе чкмерули, запеченная под сыром

Fried trout with new potatoes in creamy chkmeruli sauce baked with cheese

МАНГАЛ

Grill

Все шашлыки подаются с соусом Сацебели, луком, лавашем, маринованными огурцами и помидорами

All skewers are served with Satsebeli sauce, onion, lavash, pickled cucumbers and tomatoes



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef skewer

150/142/40 г **830Р**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb skewer

150/142/40 г **890Р**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Chicken skewer

150/142/40 г **650₽**



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork skewer

150/142/40 г **690₽**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

Chicken wings skewer

295 г **590₽**

Обжаренный до золотистой хрустящей корочки, сочный внутри. Подаётся с пикантным соусом

Fried until golden crispy, juicy inside. Served with a savory sauce



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

Beef and pork lula kebab

150/142/40 г **680₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken lula kebab

150/142/40 г **580₽**

ლულა პებუბი

ქათამი

ქათამი და ყაველი

ცხვრის ხორცი

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ

Chicken lula kebab with cheese

Люля-кебаб из нежнейшего куриного фарша в сочетании с тающим во рту, пикантным Сулугуни. Обжарен до золотистой корочки

330 г **630₽**

Lula kebab made from the most tender minced chicken combined with melt-in-your-mouth, savory Suluguni. Fried until golden brown

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb lula kebab

150/142/40 г **790₽**

АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Assorted lula-kebab



მიირთვით
თქვენი
კვება!



АССОРТИ ^{NEW} ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Assorted lula kebab

1310 г **3300 ₺**

Ассорти из 4 видов: люля из баранины, из говядины и свинины, из курицы и из курицы с сыром. Подаётся на лаваше с овощным шашлыком, шампиньонами на гриле, с нарезкой свежих овощей и ароматной зеленью

Assortment of 4 types: lamb, beef and pork, chicken, and chicken with cheese lula kebabs. Served on pita bread with vegetable skewer grilled champignons, sliced fresh vegetables and flavorful greens

შავთბრეგბისთვის

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ КАЗБЕК

Assorted skewers Kazbek

1722 г

3800₽

Шашлык из овощей, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины, говядины и свинины, картофель на шампуре, шампиньоны гриль, свежие овощи и соус Сацебели

Wood-fired grilled vegetables, pork and chicken skewer lamb, beef and pork kebab; skewer potatoes, grilled mushrooms, fresh vegetables and Satsebeli sauce

САДЖ

SAJ

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ ШОДА

Assorted skewers Shoda

1650 г

4500₽

Люля-кебаб из баранины, курицы, шашлык из курицы, баранины и говядины, овощи гриль, картофель на мангале, свежие овощи и соус Сацебели

Lamb kebab, chicken kebab, chicken skewers, lamb skewers, pork skewers, grilled vegetables, grilled potatoes, fresh vegetables and Satsebeli sauce

ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ

Salmon skewer 330 г **1350₽**

Кусочки нежной сёмги, приготовленные на мангале. Подаются на лаваше с миксом свежих овощей и кольцами маринованного лука.

Tender salmon pieces cooked on the grill.
Served on pita bread with a mix of fresh vegetables and pickled onion rings

ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Grilled dorado fish

300/95 г **1200₽**

ГАРНИРЫ

Side dishes

ШАМПИньОНЫ ГРИЛЬ

Grilled mushrooms

150 г **430 ₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes 150/3 г

250 ₽

ЛУК МАРИНОВАННЫЙ

Pickled onion

150 г

170 ₽

ШОТИС ПУРИ

Shotis Puri 110 г **100 ₽**

Национальный грузинский хлеб

Classic Georgian bread

ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

Grilled vegetable skewers 160 г **420 ₽**

Приготовленный на гриле болгарский перец, помидор, цукини, баклажан и красный лук

Wood-fired grilled bell pepper, tomatoes, zucchini, eggplant and red onion



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Country-style potatoes

120 г 270₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries 120 г 270₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ

French fries with garlic and dill

120 г 290₽

КАРТОФЕЛЬ МЯТЫЙ С ЧЕСНОКОМ И СМЕТАНОЙ

French fries with garlic and dill

310 г 270₽



СОУСЫ *Sauces*



СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ

Sour cream with garlic
40 г 120₽



СЫРНЫЙ

Cheese
40 г 120₽



БАЖЕ

Bazhe
40 г 120₽



МАЙОНЕЗ

Mayonnaise
40 г 120₽



СМЕТАНА

Sour cream
40 г 120₽



ХРЕН

Horseradish
40 г 120₽



ТКЕМАЛИ

Tkemali
Из красной сливы
Sour plum sauce

40 г 120₽



НАРШАРАБ

Narsharab
Из сочного граната
Juicy pomegranate sauce

40 г 120₽



АДЖИКА

Adjika sauce
Острая абхазская аджика
Spicy Abkhazian adjika

40 г 120₽



САЦЕБЕЛИ

Satsebeli
Острый соус из томатов
Spicy tomato sauce

40 г 120₽



КЕТЧУП

Ketchup
40 г 120₽



СОЕВЫЙ

Soy
40 г 120₽

ПРАВИЛА ГРУЗИНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ

1. Обязательно нужен тамада
2. Пир горой — необходимое условие, закуска 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 гамардзобу — 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



КАЗАНЬ

ул. Фатыха Амирхана, 31Б
8 (843) 204-02-00



КАЗАНЬ

ул. Баумана, 54
8 (843) 205-22-05



НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

ул. Шамиля Усманова, 56А
8 (8552) 49-29-39



НИЖНЕКАМСК

ул. Баки Урманче, 15
8 (8555) 40-60-40



САМАРА

ул. Ленинградская, 37 /
Фрунзе, 91
8 (846) 202-77-00



ЕЛАБУГА

пр. Нефтяников, 17
8 (85557) 3-19-19



НИЖНИЙ НОВГОРОД

Скоро открытие!

ул. М. Горького, 260



Наведите
камеру смартфона

Gruzinskie-istorii.ru



Цены указаны в рублях. С подробным составом блюд, информацией об их пищевой и энергетической ценности вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия.

Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях.

При приготовлении блюд мы используем лук, орехи, специи, яйца и другие аллергены. Если у вас есть индивидуальная непереносимость этих и других продуктов, уточните у официанта состав блюда.



Design by
foodcase.pro