

ГУЛИВАНИ

გულივანი

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

*Грузинское застолье -
это академия. Многому
можно научиться.
Пословица*

Здравствуй, дорогой гость!

Я - Зураб Бакрадзе, шеф-повар грузинского ресторана «Гуливани»,
и я приглашаю Вас в маленькое гастрономическое путешествие.

Всё в «Гуливани» выдержано в выбранном стиле: предметы декора и интерьера,
продукты и специи, которым невозможно найти альтернативу здесь, привезены с
рынков Грузии. Равно как и концепция заведения, что подтверждают гости,
знающие толк в грузинской культуре.

Грузинская кухня – очень насыщенная и разнообразная, при том достаточно
простая, её основы: сочное мясо, свежие овощи и яркий вкус специй и соусов.

К каждому гостю здесь особый подход. Ресторан «Гуливани», подобно истинному
грузину, гостеприимен: здесь рады всем. Сюда стоит прийти, чтобы открыть для
себя грузинскую кулинарную традицию, раз и навсегда влюбиться в эту яркую
кухню и найти в ней что-то для себя.

*Chef
Bakradze
Zurab*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

— ცივი საჭმელები —



АССОРТИ ПХАЛИ 820 -

три вида пхали: из шпината, капусты и баклажанов, украшенные зеленью и гранатом (180/70 г)



БАКЛАЖАНЫ 695 -

С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ (200/50г)



АДЖАПСАНДАЛИ 610 -

овощное рагу из баклажанов, болгарского перца и томатов со специями и зеленью (200 г)



САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ 695 -

мясо индейки в ореховом соусе (225 г)



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 650 -

с помидорами, чесночным соусом, гранатом и зеленью (200/50 г)



СЁМГА 1360 -
МАЛОСОЛЬНАЯ С ТОСТАМИ (250 г)

ОВОЩНОЕ АССОРТИ**570 -**

помидоры, огурцы, болгарский перец,
редис, зелень (260 г)

АССОРТИ ЗЕЛЕНИ И ТРАВ**390 -**

зелёный лук, тархун, базилик, мята,
петрушка, укроп (70 г)

**АССОРТИ СОЛЕНИЙ
ПО-ГРУЗИНСКИ****570 -**

помидоры, огурцы, капуста по-грузински, чеснок,
перец чили маринованный (250 г)

**СЕЛЁДОЧКА
С КАРТОФЕЛЕМ****470 -**

обжаренным на сливочном масле
(70/85/15 г)

**МЯСНОЕ АССОРТИ****1150 -**

из куриного рулета, свиной и куриной колбасы,
говяжьего языка (200 г)

**АССОРТИ СЫРОВ****850 -**

сулугуни, имеретинский,
трубочки из сулугуни с надути (160/50 г)

СЫР ОВЕЧИЙ ГУДА**1200 -**

выдержанный овечий сыр из Грузии (цена за 100 г)

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ**695 -**

(100/50 г)

Традиции и особое отношение к столу и очагу привели к тому, что любое принятие пищи превращается в пир. Во время любого застолья избирается тамада, который следит, чтобы тарелки и бокалы гостей всегда были наполнены, а также руководит процессом произнесения тостов. Тосты произносятся в строгом порядке, первые тосты – обязательно за родителей, старейшин. Главное в этикете за столом – не перебивать тамаду.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

— ცხელი საჭმელები —



СЛОЙКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 695 -

запеченная слойка с помидорами, сулугуни
и чесночной пастой (250 г)



ЯЗЫК ПО-ГРУЗИНСКИ 840 -

сытная закуска из языка, вешенок и овощей (200 г)



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ 780 -

горячий сулугуни в панировке с соусом
зелёный с чесноком (180/40/30 г)

САЛАТЫ

სალათები

Грузия - страна с множеством легенд. Одна из них гласит, что когда Бог распределял между народами земли, грузин был занят застольем, принимал гостей, кормил и поил их. Когда он все же пришел к Богу, тот сказал: «Больше земель не осталось, ты опоздал». Тогда грузин ответил: «Извини, дорогой, но у меня были гости. не мог же я оставить их». Бог подумал и сказал: «Прибережь тут для себя кусочек земли, но за твое гостеприимство и честность отдаю его тебе! Помни, что земля эта очень красива и ни с чем не сравнима, и люди будут во все века восхищаться и любоваться ею». Сотворилось так, как сказал Всевышний. Вот уже много веков все преклоняются перед красотой, гостеприимством и хлебосольством маленькой, но гордой страны.

ТЁПЛЫЙ САЛАТ 790 - С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

обжаренная нежная телятина с овощами
в соевом соусе (150 г)



ТБИЛИСУРИ 680 -

из томатов, огурцов, творога Надуги
и заправкой из ароматного масла (260 г)



ОВОЩНОЙ САЛАТ 490 -
с заправкой из оливкового
масла, перца чили, зелени и специй (200 г)



КАХУРИ 580 -
с индейкой, овощами,
зернами граната и специями (200 г)



СВЕКЛА С ОРЕХАМИ 490 -
и красным соусом Ткемали (200 г)



МАНГАЛ-САЛАТ 650 -
с заправкой из свежего тархуна и базилика (235 г)



ГИОРГОВА 680 -
салат из помидоров, оливок, маслин, апельсина,
домашнего сыра, с оливковым маслом (200 г)



ВИНЕГРЕТ 530 -

с заправкой из подсолнечного масла, с обжаренным луком и семечками подсолнечника (220 г)



ЛОБИО 590 -

салат из фасоли с кизной и чесноком (150 г)

ЦЕЗАРЬ 1050 - С КРЕВЕТКАМИ (200 г)



ОЛИВЬЕ С ИНДЕЙКОЙ (220 г) 590 -

ЦЕЗАРЬ 780 - С КУРИЦЕЙ (200 г)



СУПЫ

სუპები



ХАРЧО

695 -

пряный и острый суп с говядиной, грузинскими специями и соусом Ткемали (250 г)



БОЗБАШ

630 -

густой бульон с томатами, соусом Ткемали и грузинскими фрикадельками (250 г)



ЧИХИРТМА ИЗ КУРИЦЫ

530 -

густой куриный суп со взбитыми яйцами, луком, кинзой и сливочным маслом (250 г)

БОРЩ

530 -

подаётся со сметаной и ароматными пампушками (250 г)

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

690 -

с телятиной, морковью, солеными огурцами, грузинскими специями и соусом Ткемали (250 г)

ГРИБНОЙ СУП

480 -

суп из белых грибов, вешенок и шампиньонов, подается со сметаной (250 г)



Правила поведения в грузинском доме и за грузинским столом

Грузины не снимают уличную обувь, приходя в гости. Если вы это сделаете, грузины могут принять такой жест за неуважение к хозяевам. Еще хуже, если вы попросите комнатные тапочки. В Грузии отказаться прийти на свадьбу невозможно, так как это большая обида для приглашающей стороны. Бывает, что с нее и начинается многолетняя вражда двух семей. Сесть за стол можно только после того, как сел хозяин дома. Мясо и птицу можно брать руками, но не возбраняется использовать и столовые приборы. Хлеб берут руками и часто используют в качестве ложки для зачерпывания соусов и подливок. Вино следует пить только во время тостов. Просто «потягивать» вино считается неприличным. После тоста бокал нужно выпить непременно до дна.



ТАТАРИАХЛИ 690 -
суп на говяжьем бульоне с большим куском мяса на кости, чесноком и зеленью (250 г)



УХА ИЗ СЕМГИ 790 -
(250 г)

АРТАЛА 790 -
суп с бараньей рулькой, запеченным на гриле перцем с добавлением зелени и чеснока (350 г)



СУП С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ 510 -
на говяжьем бульоне, с добавлением красной фасоли, яйца, свежей мяты и кинзы (250 г)

СУП ИЗ МАЦОНИ 430 -
(250 г)

ХИНКАЛИ

ხინკალი

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ 510 -

(270 г)

С СЫРОМ СУЛУГУНИ 510 -

(270 г)

С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ 450 -

(270 г)

С ТЕЛЯТИНОЙ 540 -

(270 г)

*одна порция хинкали - 3 штуки



Лепят хинкали так: кружок тончайшего теста с фаршем собирают сверху в толстый пучок. Фарш для хинкалей рубится ножом. Настоящие хинкали должны иметь не менее 18 складочек у «хвостика». Едят блюдо руками, беря хинкали за верхний «хвостик», который есть не принято. Если разрезать хинкали ножом, то из них вытечет весь вкуснейший сок. Застолья, где в качестве основного блюда подаются хинкали, называют «хинклаоба» — «празднество хинкали». Перед едой принято до черноты посыпать густым слоем острого перца, а в качестве напитков подавать чачу или кахетинское вино.

ВЫПЕЧКА

საცხობი პროდუქტები



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 590 - / 1190 -

тонкая лепешка из сдобного теста с имеретинским сыром и сулугуни (300 г/600г)



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 530 -

лодочка из сдобного теста с имеретинским сыром, сулугуни и яйцом (250 г)



ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

с имеретинским сыром и сулугуни (170 г)

495 -



ХАЧАПУРИ КАЛАКУРИ

710 -/1430 -

с телятиной, имеретинским сыром, сулугуни,
грузинскими специями и зеленью (300 г/650 г)

КУТАБ С ГОВЯДИНОЙ И СПЕЦИЯМИ

(100 г)

390 -

С ЗЕЛЕНЬЮ

(100 г)

390 -

С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

(100 г)

390 -



ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ

1150 -

с имеретинским сыром, классическим
и копченым сулугуни (580 г)

Хачапури – столп национальной грузинской кухни. В сентябре 2011 года власти Грузии оформили патент на хачапури, чтобы защитить неприкосновенные лепешки с сыром от подделок.

Название свое лепешка получила от двух слов: хачо – творог и пури – хлеб. Главное правило настоящих хачапури – одинаковое количество воздушного, нежного теста и свежего сыра. Но лучше, чтобы сыра было больше, чем теста. Впервые слоеные лепешки с сыром стали печь в средние века в горных селениях северо-западной Грузии. С тех пор блюдо получило широкое распространение по всей стране, но в каждом регионе пекли хачапури по-своему.



**ЛАМАДЖО 510 -
С БАРАНИНОЙ**

лепешка с бараниной и пикантным
соусом (120 г)



**ХАЧАПУРИ 520 -
НА ШАМПУРЕ**
(200 г)



ХАЧАПУРИ «МТИУЛИ» 630 -

хачапури из слоёного теста
с сыром и фаршем из баранины (230 г)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ცხელი კერძები

Отличительной чертой грузинской национальной кухни является использование различных соусов. Многие из рецептов передавались из поколения в поколение, и сегодня приготовления соуса является своеобразным ритуалом — данью традициям. Мы познакомим вас с самыми популярными из них.



ЧАШУШУЛИ

790 -

кусочки нежной телятины, тушенные с овощами и ароматными кавказскими специями (300 г)

Ткемали — кислый соус из сливы сорта ткемали или из недозрелой алычи. В сезон сбора слив и изготовления ткемали все улицы Грузии наполнены ароматом сливового сока. Принято даже приглашать гостей на свеже сваренный ткемали. В составе соуса много пектинов, дубильных веществ, витаминов, которые улучшают пищеварение и обмен веществ.



ХИНКАЛИ 720 -

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА КЕЦИ

запечённые в печи под сыром сулгуни
с соусом Чкмерули (350 г)



ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА 1200 -

обжаренный на сковороде с чесноком и
грузинскими пряностями (320г)



ТОЛМА 810 -

С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

фарш из мраморной говядины с рисом
в виноградных листьях (240 г)



НИНБАКА **730 -**
куриное мясо с грибами и соусом (250 г)



ЧАХОХБИЛИ **740 -**
обжаренная в собственном соку курица с подливкой из спелых томатов, с кавказскими специями и свежими травами (250 г)



ЧКМЕРУЛИ **1200 -**
цыпленок табака, запеченный с соусом на основе сливок и свежей зелены (310 г)



ГРИБЫ С СЫРОМ НА КЕЦИ **730 -**
шляпки шампиньонов, начиненные сыром сулугуни, с чесноком и зеленью, запеченные в кеци (250 г)



ХАШЛАМА **560 -**
томленая говяжья корейка со специями. Подается с отварным картофелем (цена за 100 г)

Сацебели — в переводе с грузинского «соус», то есть отец всех соусов. Это основа почти всех блюд грузинской кухни. Сацебели готовят из свежих томатов, приправленных кинзой и укропом, после этого в смесь добавляют кориандр, омбало (грузинская разновидность мяты), уixo-сунели и голубой пажитник.



ЧАНАХИ

1050 -

жаркое из баранины с овощами с добавлением лука, чеснока, кинзы, специй и белого вина (400 г)



ДЖИГАРИ

1050 -

говяжий язык, говяжья печень, свиные потроха, обжаренные с гранатом, луком, чесноком и кинзой (250 г)



ЧАКАПУЛИ

1050 -

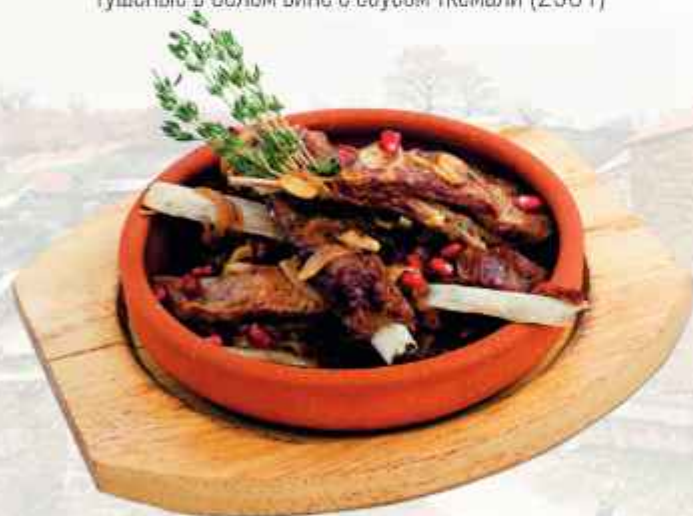
мясо молодого барашка, лук, тархун и кинза, тушеные в белом вине с соусом ткемали (250 г)



ОДЖАХУРИ

670 -

свинина, жаренная с картофелем, свежими томатами, луком и чесноком (330 г)



БАРАНЬЯ ГРУДИНКА НА КЕЦИ

630 -

приготовленная на мангале баранья грудинка, обжаривается до вкуса с луком, чесноком, тимьяном (цена за 100 г)



ЛОБИО ГОРЯЧЕЕ С МЧАДИ

995 -

грузинская фасоль, тушенная со специями, грецким орехом и зеленью. Подается с мчади — грузинской лепешкой из кукурузы (350/140 г)

Сациви — ореховый соус, который готовится для блюда с одноимённым названием — курицы сациви. С грузинского сациви переводится как «охлаждённый», так как он подается холодным к холодной же курице. Соус готовится на основе куриного бульона и грецких орехов, к нему добавляются кукурузная или пшеничная мука, чеснок, репчатый лук и приправы.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

— თევზის კერძები —



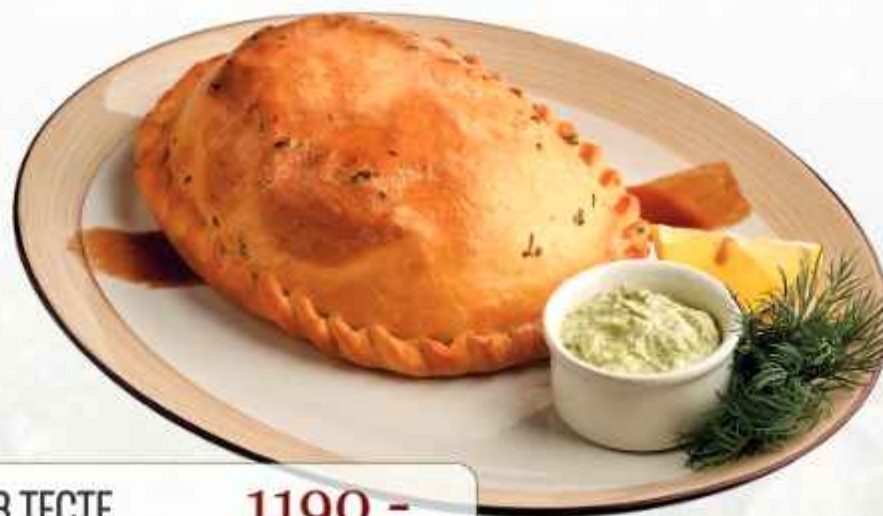
ФОРЕЛЬ 590 -
В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ
(цена за 100 г)



ФОРЕЛЬ «КАЛМАХИ» 580 -
(цена за 100 г)



ФИЛЕ СЁМГИ 1810 -
сд шпинатом и толченым картофелем (120/150 г)



ФИЛЕ СИБАСА В ТЕСТЕ

1190 -

запекается в тесте с маслом и ароматными травами и
подаётся с соусом "Зелёный с чесноком" (250/30/20 г)



ШАШЛЫЧКИ ИЗ СЁМГИ

1830 -

подаются на тонком лаваше с томатами черри, свежими помидорами,
красным луком и соусом Наршараб (250 г)



ТРЕСКА ШОТЛАНДСКАЯ С РИСОМ БАСМАТИ **1280 -** (250 г)

МАНГАЛ

გრილი

Основное блюдо в Грузии — это всегда мясо, будь то всем известный шашлык (здесь он называется «мцвади») или грузинский цыпленок тапака («тапака» переводится как сковорода).



ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ 760 -
170/60/30 г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 860 -

150/80/30 г

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 1790 -

150/80/30 г

ИЗ МЯКОТИ МОЛОДОГО БАРАШКА 1290 -

120/80/30 г



ШАШЛЫК
ИЗ ЯЗЫЧКОВ ЯГНЁНКА
(цена за 100 г)

950 -



КАРЕ ЯГНЕНКА 1450 -
(цена за 100 г)



ЛЮЛЯ-КЕБАБ 820 -
ИЗ ГОВЯДИНЫ

110/80/30 г

ИЗ БАРАНИНЫ 950 -

110/80/30 г

ИЗ КУРИЦЫ 695 -

110/80/30 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ 730 -
ИЗ ИДЕЙКИ В ЛАВАШЕ
170/80/30 г

ГАРНИРЫ

გვერდიანი კერძები

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 300 -

240 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 210 -

120 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 210 -

150 г

РИС ОТВАРНОЙ 210 -

120 г

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 300 -

150 г



ШАМПИНЬОНЫ 230 -
НА МАНГАЛЕ

(цена за 100 г)

СОУСЫ

საწებელი

АДЖИКА 90 -

50 г

ЗЕЛЁНЫЙ С ЧЕСНОКОМ 90 -

50 г

СОУС ДЛЯ ТОЛМЫ 90 -

50 г

ТОМАТНЫЙ С КИНЗОЙ 90 -

50 г

САЦЕБЕЛИ 110 -

50 г

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ 110 -

50 г

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ 110 -

50 г

СОУС МАЦОНИ 90 -

50 г

СМЕТАНА С ЧЕСНОКОМ 90 -

50 г

НАРШАРАБ 150 -

50 г

СМЕТАНА 70 -

50 г

МАЙОНЕЗ 70 -

50 г

ДЕСЕРТЫ

დესერტები

Говорят, что рецепт традиционного грузинского лакомства — чурчеллы, был открыт сотни лет назад. Еще древние воины брали ее с собой в далекие походы, так как она очень питательна и неприхотлива в хранении.

На нитку нанизываются дольки ореха, после чего она опускается в чан с загустевшим вываренным виноградным соком, который должен покрыть каждый орех. Затем нитку вынимают и просушивают на солнце. Через несколько часов процедура повторяется, пока поверхность орехов не образуется слой в пару сантиметров.



ЧУРЧЕЛЛА 590 -
с грецким орехом (125 г)



ГОЗИНАКИ 410 -
из грецкого ореха (80 г)



МЕДОВО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ 490 -
медовые коржи со сметанно-сливочным кремом
и грецким орехом (125 г)



ТОРТ КАХЕТИНСКИЙ 520 -
домашний грузинский торт с черносливом,
курагой и грецким орехом (130 г)



МОРОЖЕНОЕ 170 -

в ассортименте: ванильное, шоколадное,
с семечками, с тархуном, кокосовое (50 г)

КОНФЕТА С КУРАГОЙ 150 -

курага с фундуком в белом шоколаде (25 г)

С ЧЕРНОСЛИВОМ 150 -

чернослив с грецким орехом
в темном шоколаде (25 г)



МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ 520 -

В ГЛАЗУРИ ГУРМЭ

с халвой и малиновым желе (105 г)



ЧИЗКЕЙК 520 - ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК

с апельсиновым соусом (130 г)



ШОКОЛАДНАЯ 550 - КОЛБАСА

с кусочками домашнего
песочного печенья (150 г)

ТОРТ ДОМАШНИЙ 520 -

из слоеного теста
с заварным кремом (120 г)



ВАРЕНЬЕ 90-

в ассортименте (60 г)

Родина лучшего вина

Кахетия – самый плодородный район в Грузии и Родина лучшего вина на всем постсоветском пространстве. Гектары виноградников, множество древних храмов и монастырей, сонные городишки с черепичными крышами: иногда начинает казаться, что это вовсе и не Грузия, а Прованс или Тоскана. Ехать в Кахетию лучше всего, конечно же, в сезон сбора урожая. Каждый год в конце сентября – начале октября здесь проходит Ртвели – главный «виноградный праздник». Кахетинцы собирают виноград, дают сок и отмечают это дело обильными возлияниями и традиционным шашлыком на углях из виноградной лозы.

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Особо интересен правый берег реки Алазани от Телави до Сигнахи. Ровно посередине находится село с говорящим названием Мукузани. Из местного винограда сорта Саперави делают классическое кахетинское красное. Около города Телави село с не менее говорящим названием – Цинандали.



Все интересности Кварели очень компактно собраны вокруг центральной площади города. Окрестности Кварели заняты гектарами винограда сорта саперави, принадлежащими знаменитой винодельне Киндзмараули.

Кварели



ТЕЛАВИ



Телави – историческая столица Кахетинского царства, и поныне является административным центром региона. Небольшой городок с населением около 20 тысяч человек расположен прямо в центре Алазанской долины, и из него удобно совершать однодневные вылазки по всей Кахетии. В центре Телави стоит средневековый замок Ираклия II. От «оригинальной» крепости остались только башни со стенами, а дом Ираклия II с музеем внутри – поздняя реконструкция. В конце 70-х Телави проснулся знаменитым после выхода на экраны фильма «Мимино». В трех километрах от города находится тот самый аэродром, где работал Мимино, а многие кадры одноименного фильма снимались на улицах города.