



ресторанный комплекс

Отдых

**КАК МОЖЕТ
ХАЧАПУРИ**
*сделать человека
счастливым*

25 лет

на страже вашего вкуса

ЛУЧШИЕ ЛЮДИ
города
в ресторане ОТДЫХ

**ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
РЕВОЛЮЦИЯ
В ОТДЫХЕ -**
что покажет
новый сезон

ТУЙМАЗЫ
РОДИНА ХИНКАЛИ
МИФ ИЛИ РЕАЛЬНОСТЬ?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, ДОРОГОЙ ГОСТЬ!

Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане «Отдых».

В новое меню, помимо европейской и башкирской кухни,

мы включили традиционные блюда Грузии,

**где каждое блюдо приготовлено с использованием
качественных ингредиентов и по старинным рецептам,
передаваемым из поколения в поколение.**

**Здесь вы сможете насладиться настоящими хинкали
и хрустящим хачапури с тянущимся сыром, который согреет ваше сердце.**

**Мы предлагаем вам окунуться в атмосферу гостеприимства
и дружелюбия, характерную для Грузии.**

**Каждое посещение нашего ресторана — это маленькое путешествие в страну,
где еда и вино объединяют людей.**

**Не забудьте попробовать домашнее грузинское вино,
которое идеально подчеркнет вкус каждого блюда.**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА И НЕЗАБЫВАЕМЫХ ВКУСОВЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ ПХАЛИ С РУЛЕТКАМИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

пхали из шпината, зеленой фасоли
и свеклы с рулетиками из баклажанов
с ореховой начинкой

370 г **620p**

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

рубленая свекла, заправленная орехами,
специями и пряными травами

150/10 г **390р**

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

рубленая фасоль, заправленная орехами,
специями и пряными травами

150/10 г **390р**

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

рубленый шпинат, заправленный орехами,
специями и пряными травами

150/10 г **390р**

ОВОЩНОЙ БУКЕТ

томаты, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

280 г **450р**

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУККИНИ

цуккини с креветкой и творожным сыром

5шт 265г **490р**

РУЛЕТКИ ИЗ СВЕКЛЫ

свекла с творожной начинкой,
грецким орехом и сметаной

260г **290р**

РУЛЕТКИ ПО-КОРОЛЕВСКИ С КРЕВЕТКОЙ

лаваш с креветкой,
сливочным сыром и икрой

230г **490р**

БАДРИДЖАНИ

рулетики из запеченных баклажанов
с ореховой начинкой

160/10 г **520р**

ГРУЗИНСКИЕ РАЗНОСОЛЫ

ассорти грузинских солений

300 г **690р**

РУЛЕТКИ ПО-КОРОЛЕВСКИ С КОПЧЕНОЙ СЕМГОЙ

лаваш с семгой х/копчения,
болгарским перцем, маринованным луком,
сливочным сыром и красной икрой

250г **590р**



АССОРТИ САЛА ПОД ВОДОЧКУ

сало соленое, шпик копченый, шпик соленый
острый, грудинка копченая. Подаётся
с маринованным луком, горчицей, хреном
и соленым чесноком

160г/70г/60 г **520р**

СЕТ ПОД ВОДОЧКУ

сельдь спец/посола с молодым картофелем,
маринованными хрустящими корнишонами,
луком и зеленью

220/30 г **490р**

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

сулгуни, имерули, сыр копченый,
чечил, орехи, виноград, мед

250/80 г **680р**

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

сыр пармезан, сыр с плесенью, чеддер,
моцарелла, орехи, виноград, мед

240/80 г **950р**

РЫБНОЕ АССОРТИ

сёмга слабосоленая шеф-посола
и холодного копчения, сельдь слабой соли,
скуприя холодного копчения.

Подаётся с лимоном и зеленью

180 г **980р**

МЯСНОЕ АССОРТИ

говядина хол/копченая, буженина, куриный рулет,
свиной карбонат горячего копчения

220/30 г **880р**

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

филе курицы под ореховым соусом

220 г **640р**

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ

язык говяжий

120/30 г **820р**

БАСТУРМА

тонкие ломтики прессованного сыровяленного
мяса говядины, заправленное специями - старинное
блюдо кавказской кухни

100 г **750р**



САЛАТЫ



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

пожалуй, самое «обязательное» блюдо на традиционном грузинском застолье. Казалось бы - классическое сочетание помидоров и огурцов, но... Не все так просто. Благодаря оригинальной заправке из грецких орехов и грузинской зелени этот салат приобретает совершенно новый вкус, который сможет покорить вас навсегда
240/20 г **390р**

ТАБУЛЕТЫ

наш авторский салат на основе знаменитого ливанского «табуле» - суперсвежий, полезный и ароматный салат с большим количеством зелени (петрушки и кинзы), с добавлением булгура и орехов, мелко нарезанных помидоров и красного лука, приправленный освежающей заправкой из лимонного сока и кахетинского масла
200 гр **350р**

ГРЕЧЕСКИЙ

огурцы, помидоры, перец болгарский, сыр Фета, маслины, айсберг
240 г **560р**

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

с жареной куриной грудкой, томатами черри, листьями салатов романо айсберг под соусом цезарь, с чипсами багета и слайсами пармезана
240 г **590р**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

с жареными креветками, томатами черри, листьями салатов романо и айсберг под соусом цезарь, с чипсами багета и слайсами пармезана
240 г **690р**

АЦЕЦИЛИ

Этот салат получил своё название не от состава продуктов, а от способа приготовления. Ацецили в переводе с грузинского означает «растрепанный», потому что все ингредиенты не режутся ножом, а рвутся руками.. Салат ацецили у каждой грузинской хозяйки свой - в нашем ресторане он представлен в виде идеального сочетания нежного куриного филе, обжаренных баклажанов, болгарского перца, приправленных ароматной ореховой заправкой и зёрнами граната
240 г **540р**



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

баклажаны жареные, болгарский перец жареный, черри, соус кисло-сладкий, сыр творожный, кунжутное масло, кунжут
240 г **590р**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ИНДЕЙКОЙ

филе индейки, шампиньоны, томаты, свежие огурцы в горчично-соевом соусе
240 г **540р**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

слайсы куриной печени, микс салатов, виноград, пармезан, заправка, кунжут
240 г **640р**

САЛАТ ТБИЛИСИ

классический грузинский салат, названный в честь столицы Грузии. В состав салата входит вареная говядина, красная консервированная фасоль, красный лук, грецкий орех, хмели сунели, кинза, авторская заправка
220 г **680р**

САЛАТ ИВЕРИЯ

для тех, кто любит необычное сочетание ингредиентов, рождающее неповторимый изысканный вкус. Баланс сладкого, кислого и соленого в абсолютной гармонии. Карамелизированная груша, сыр горгонзола, руккола, огурцы, авторская заправка, кунжут
220 г **760р**

САЛАТ С РУККОЛОЙ И ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ

говядина отварная, сыр фета, руккола, рамен, черри, под авторским соусом (терияки, зернистая горчица, кунжут и сгущенный гранатовый сок)
240 г **620р**

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

говядина отварная, фасоль стручковая, фасоль красная, картофель, рамен, морковь, огурец, петрушка, яйцо пашот, под авторским соусом из зернистой горчицы с лимоном и итальянскими травами
240 г **560р**

СТЕЙК САЛАТ

с говяжьей вырезкой, овощами и листьями салата с соусом бальзамико
210 г **780р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СУЛИ ГУЛИ

сулугуни жареный до хрустящей корочки,
подается с вареньем

120/30 г **590р**

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

грибы, сулугуни, специи грузинские
и средиземноморские

140 г **440р**

ГРИБНЫЕ ШАПОЧКИ

С ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ

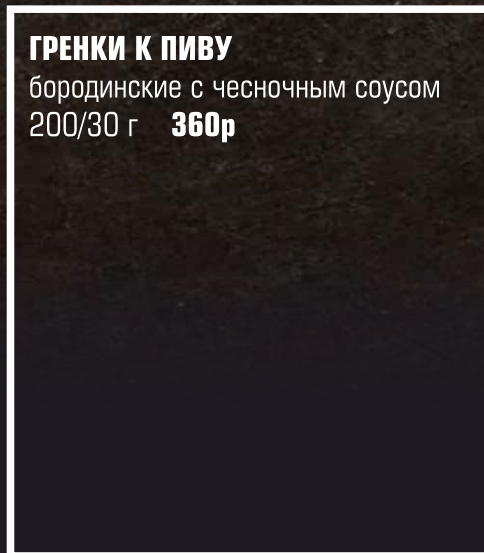
грибы, сулугуни, специи грузинские
и средиземноморские

200 г **620р**

ГРЕНКИ К ПИВУ

бородинские с чесночным соусом

200/30 г **360р**



СУПЫ

ХАШЛАМА

говядина с насыщенным бульоном,
овощами и пряными травами

400 г **440p**

СУП-ХАРЧО

национальный грузинский суп
из говядины, с рисом и пряными травами

380 г **550p**

БОРЩ ИЗ ГОВЯДИНЫ

подается с черным хлебом, сметаной и муссом
из сала и чеснока

330 г **430p**

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

330 г **370p**

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

330/30 г **420p**

СОЛЯНКА СБОРНАЯ

330 г **470p**

СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП

330 г **380p**

ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

остро-кислый суп
с морепродуктами и рисом

370/80 г **640p**

УХА ПО-РУССКИ

330 г **650p**

УХА ПО-ФИНСКИ

со сливками

330 г **690p**



ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ

- классические: говядина и свинина

1 шт 100р

- баранина

1 шт 110р

- с сыром

1 шт 120р

МИНИ-ХИНКАЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

(5 шт.) 120 г 650р

Сделаем жареные? +30р



ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

ЧАХОХБИЛИ

кусочки курицы тушеные
с помидорами, специями и зеленью
250 г **650р**



АДЖАПСАНДАЛИ

блюдо из баклажанов, перцев
и томатов тушеных в глиняном горшке
280 г **580р**

ЧАШУШУЛИ

говядина тушеная с овощами,
специями и пряными травами
250 г **720р**

ДОЛМА

200 г **590р**

МЯСО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

говядина томленая в собственном соку
в ореховом соусе
250 г **780р**

ШКМЕРУЛИ

кусочки курицы, жаренные
до золотистой корочки, в чесночном соусе
1 шт/120 г **750р**

ОДЖАХУРИ

- из свинины

350 г **690р**

- из говядины

350 г **790р**

жаренное мясо с луком, картофелем,
болгарским перцем и зеленью.
Подается с помидорами на кеци

ТАВАДУРИ

тушеная говядина с грибами, специями
и пряными травами
250 г **680р**

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

подается с ежевичным соусом
или соусом сацибели
1 шт /50 г **780р**

БЕФСТРОГАНОВ

вкусная говяжья вырезка в авторской подаче
280/30 г **780р**

ЧАНАХИ

баранины с овощами, томленая
в глиняном горшочке
450 г **690р**

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

фасоль, томленная в горшочке, подается
с гурийской капустой
250/60 г **390р**

ОРАГУЛИ

жареное филе лосося, подается с икорно-
сливочным соусом и картофельными дольками
160/100/60 г **950р**

ПАСТА КАРБОНАРА

спагетти, бекон, желток, сливки, пармезан
220 г **580р**



ФЕТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ

фетучини, креветки, сливки, пармезан
250 г **750p**

БАШКИРСКАЯ КУХНЯ

СУПЫ

КУЛЛАМА

на курином бульоне
400 г **440р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

на гриле с молодым картофелем
170/150/60 г **1100р**

СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ НА РЕБРЕ

с брусничным соусом и запеченным
молодым картофелем
200/150/50 г **950р**

БАРАНИНА КОЧЕВНИКОВ

бараньи ребрышки на углях с запеченными овощами
и зеленым соусом
100/190/50 г **860р**
*дополнительно вес бараньих ребрышек
100 г **450р**

ЗАКУСКИ

АССОРТИ

башкирских деликатесов собственного производства
с соусом тартар, томленной кониной аргатак,
говяжьей бастурмой, кониной холодного копчения,
казылыком вареным, казылыком сыровяленным
200/30 г **980р**

КАЗЫЛЫК

сыровяленный
100 г **580р**

КОНИНА

холодного копчения на яблочной и вишневой щепке
100 г **550р**

АРГАМАК

из томленной конины с хреном и горчицей
100/30/30 г **550р**

ЗЛЕШ

с отварной говядиной, картофелем,
морковью и луком
400 г **450р**





МИНИ КЫСТЫБЫЙ

с картофелем, зеленью и сметаной
250/30 г **300р**

ВЫПЕЧКА



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

традиционная «лодочка» с яйцом,
сливочным маслом, сыром
350/40 г **590р**

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

нежное тонко раскатанное тесто, с сыром имерули и сулугуни внутри и сверху
500 г **690р**

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

нежный тянущийся сыр в хрустящем тесте
350 г **550р**

ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ

добавление копченого сыра придает пикантность
520 г **750р**

ПИЦЦА

ПЕППЕРОНИ

соус Россо, моцарелла, пармезан, салями пепперони, орегано
470 г **620р**

МАРГАРИТА

соус Россо, моцарелла, пармезан, помидоры, базилик, орегано
400 г **620р**

ЧЕТЫРЕ СЫРА

соус Бьянка, моцарелла, горгондзола, пармезан, чеддер, орегано
500 г **760р**

КАПРИЧОЗА

соус Россо, моцарелла, ветчина, шампиньоны, помидоры, маслины, орегано
520 г **790р**

ХЛЕБ

ГРУЗИНСКИЙ ШОТИ

120 г **100р**

ЛАВАШ ТОНКИЙ

80 г **150р**

ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ

80 г **100р**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

200/30 г **200р**

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

грузинский закрытый пирог из тонкого теста с сырной начинкой
450 г **620р**



БЛЮДА НА УГЛЯХ

ШАШЛЫК

-ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	180/160 г	680р
-ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ	180/160 г	750р
-ИЗ БАРАНИНЫ	180/160 г	1200р
-ИЗ ЯЗЫКА ЯГНЕНКА	180/160 г	1400р
-ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	180/160 г	620р
-ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	180/160 г	1600р
-СТЕЙК ИЗ СЁМГИ	160/120 г	1700р
-ДОРАДО НА УГЛЯХ	1 шт/120 г	1150р
-ПЕРЕПЕЛКА НА УГЛЯХ	1 шт/160 г	680р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

-ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ	180/160 г	650р
-ИЗ КОНИНЫ	180/160 г	780р
-ИЗ БАРАНИНЫ	180/160 г	750р
-ИЗ КУРИЦЫ	180/160 г	600р
-КУРИНЫЙ С СЫРОМ	180/160 г	720р

БЕКОН-КЕБАБ	180/160 г	740р
-------------	-----------	------

СТЕЙК РИБАЙ
за 100 г **990р**

СТЕЙК СТРИПЛОЙН
за 100 г **890р**

СТЕЙК СЁМГИ
за 100 г **790р**

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ПЛАТО ИЗ АССОРТИ КЕБАБА

люля из говядины со свиной, из баранины, из мяса птицы, из конины, бекон-кебаб, сервируется рагу из запеченных овощей аджапсандали, луком и зеленью
1285/530 г **3980р**

ПЛАТО ИЗ АССОРТИ ШАШЛЫКОВ И КЕБАБА PREMIUM

шашлыки из баранины, из говяжьей вырезки, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из конины, шашлычки из язычков ягненка, гарнир из запеченного картофеля, овощей и зелени
1265/590 г **6390р**

ПЛАТО ИЗ АССОРТИ ПТИЦЫ

перепел на гриле, шашлычок из куриной грудки, стейк из филе куриной грудки, люля-кебаб из мяса птицы, гарнир из свежих овощей и жареного молодого картофеля с тимьяном, розмарином, зеленью и луком
1680/655 г **3890р**

ПЛАТО ИЗ АССОРТИ ШАШЛЫКОВ VIP

шашлыки из свиной шейки, свиной корейки, говяжьей вырезки, баранины с гарниром из запеченного картофеля со свежими овощами и зеленью
1305/740 г **6250р**

САДЖ ИЗ ПТИЦЫ

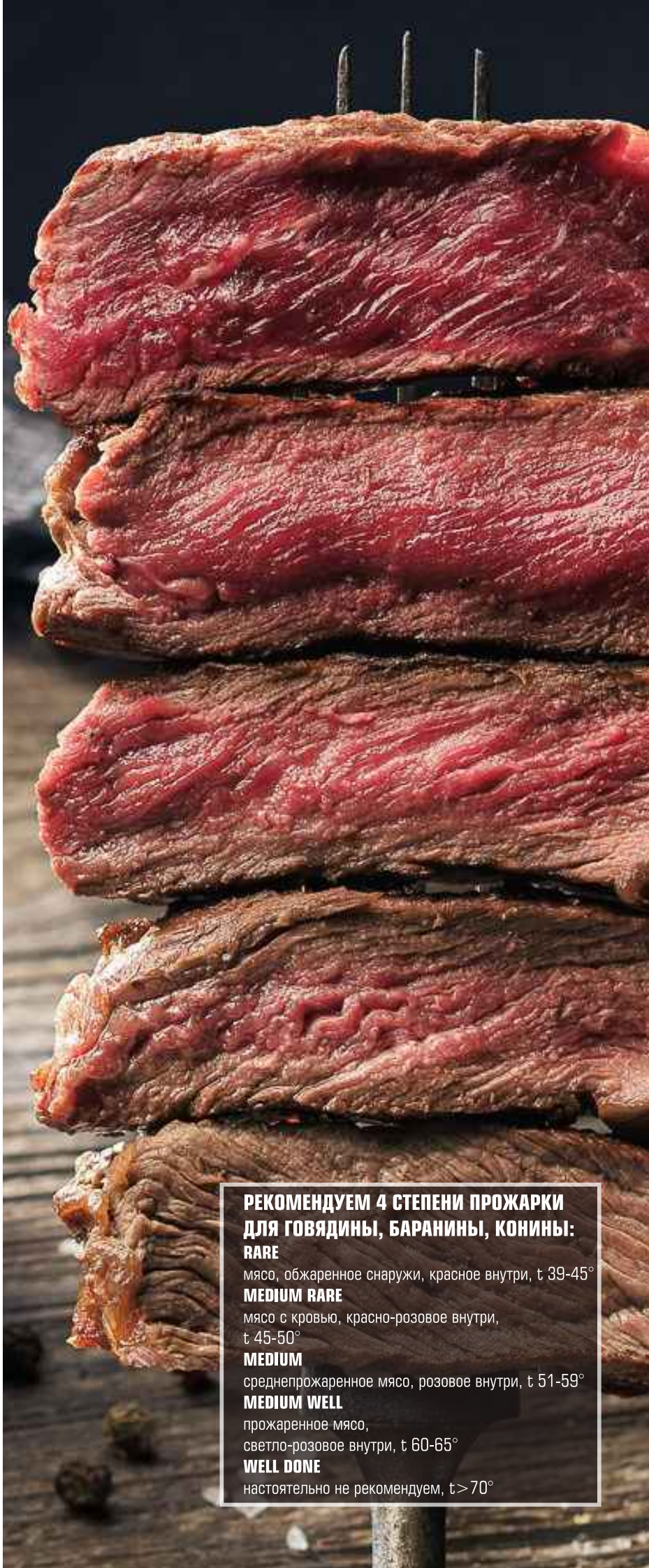
с запеченными овощами и овощами на гриле
2000 г **3690р**

САДЖ С БАРАНИНОЙ

с запеченными овощами и овощами на гриле
2000 г **4790р**

САДЖ СО СВИНИНОЙ

с запеченными овощами и овощами на гриле
2400 г **4290р**



РЕКОМЕНДУЕМ 4 СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ ДЛЯ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ, КОНИНЫ:

RARE

мясо, обжаренное снаружи, красное внутри, t 39-45°

MEDIUM RARE

мясо с кровью, красно-розовое внутри, t 45-50°

MEDIUM

среднепрожаренное мясо, розовое внутри, t 51-59°

MEDIUM WELL

прожаренное мясо, светло-розовое внутри, t 60-65°

WELL DONE

настоятельно не рекомендуем, t > 70°

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ
200 г 390р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
картофельное пюре на сливках
и топленом масле
150 г 190р

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ
160 г 240р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
160 г 190р

РИС С ОВОЩАМИ
160 г 350р

ОВОЩИ НА ПАРУ
160 г 390р

СОУСЫ

АДЖИКА

50 г **150р**

ТКЕМАЛИ

50 г **150р**

САЦЕБЕЛИ

50 г **130р**

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г **130р**

СЫРНЫЙ

50 г **130р**

СМЕТАНА

50 г **130р**

ГОРЧИЦА

50 г **130р**

ХРЕН

50 г **130р**

НАРШАРАБ

50 г **130р**

КЕТЧУП

50 г **130р**

СОУС БАРБЕКЮ

50 г **130р**



ДЕСЕРТЫ



ФОНДАН ШОКОЛАДНЫЙ
со сливочным мороженым
100/60 г **280р**

ШТРУДЕЛЬ
яблочный 210/60 г **390р**
ягодный 210/60 г **440р**

ЧИЗКЕЙК
с клубничным соусом
и грецким орехом
130 г **430р**

ТИРАМИСУ
520р

НАПОЛЕОН
490р

КРЕМ-БРЮЛЕ
150 г **490р**

МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ
180/50 г **350р**

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ
100 г **280р**

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
100 г **120р**

ДЕСЕРТ С МУССОМ ИЗ РЯЖЕНКИ
450р