

მენიუ

ГРУЗИНСКИЙ

მ

Э Р Т И

РЕСТОРАН



Холодные закуски

Маринованные шампиньоны

Собственного приготовления

220 гр. **290.-**

Маринованные вешки

С луком и кинзой

180 гр. **250.-**

Таркинский перец

Перец маринованный в масле по авторскому рецепту

150 гр. **250.-**

Джонджоли

Маринованные зеленые побеги

150 гр. **290.-**

Ассорти пхали

Вегетарианский паштет из 4 видов овощей

200 гр. **340.-**

Мясо по-Тбилиски

Слайсы говядины под соусом ткемали

200 гр. **580.-**

Ассорти из солений

350 гр. **430.-**

Ассорти грузинских сыров

Сулугуни, копченый сулугуни, домашний сыр, овечий сыр

270 гр. **490.-**

Бадриджани баже

Рулетики из баклажан с орехово-чесночной начинкой

160 гр. **370.-**

Мясное ассорти

280 гр. **870.-**

Овощное ассорти

440 гр. **430.-**

Фруктовое ассорти

850 гр. **820.-**

Салаты

Кепе с орехом

Грузинский овощной салат с ореховой заправкой

330 гр. **270.-**

Салат от Шефа

Легкий сбалансированный овощной салат с сыром кремлетто и грибами. Заправка из сливочного соуса

240 гр. **380.-**

Хашми

Микс салата ,свежие хрустящие овощи, обжаренный баклажан, говядина приготовленная по технологии су-вид, заправляется пикантным соусом, украшается черносливом, пастилой и гранатом

280 гр. **420.-**

Салат с ростбифом

210 гр. **510.-**

Тантара

Микс салата с добавлением свежих овощей, хрустящим огурцом, отварным говяжьим языком. Заправка: брусничный соус ,украшается зёрнами граната

230 гр. **460.-**

Салат с морепродуктами

Листья салата, руккола, томаты черри, обжаренные морепродукты (тигровая креветка, мидии, кальмар, рапан), на оливковом масле с добавлением чеснока, соевого соуса и сливочной заправкой

290 гр. **630.-**

Тевзи

Микс салата с добавлением томатов черри, персика, сыром сулугуни, слабосоленой семгой заправляется сливочным соусом

240 гр. **430.-**

Аджапсандал

Национальный холодный грузинский салат

230 гр. **340.-**

Грузинские закуски

Судак в баже

Филе судака обжаривается на оливковом масле подается с ореховым соусом (баже)

250 гр. **430.-**

Запеченные соко

Шампиньоны, запеченные с брынзой в кеци

310 гр. **390.-**

Креветки в сливочном соусе

Обжаренные тигровые креветки, тушатся в сливочном соусе с добавлением копченого сулугуни.

340 гр. **740.-**

Сулугуни запеченный

Сулугуни запеченный в панировке подается со сливочно-чесночным соусом

340 гр. **380.-**

Блюда в кеци

Маргалита

Нежное куриное филе со свежими овощами, тушится в сметане с сыром сулугуни под крышкой из хрустящего теста

600 гр. **590.-**

Чаквавили с курицей

Традиционное грузинское блюдо из куриного филе тушеного с овощами в сливках. Подается с брынзой и свежими томатом и огурцом

390 гр. **570.-**

Чаквавили с судаком

Грузинское блюдо из филе судака, тушеного с овощами в сливках. Подается с брынзой и свежими томатом и огурцом

430 гр. **590.-**

Супы

Харчо

Пикантный томатный суп с телятиной и рисом

330 гр. **380.-**

Грибной

Крем-суп из шампиньонов, сливок, с добавлением грузинских специй

350 гр. **370.-**

Суп по-батумски

Сливочный рыбный суп с тигровыми креветками и судаком

300 гр. **430.-**

Суп лапша

Легкий куриный бульон с кусочками курицы, овощей, подается с отварным куриным яйцом

300 гр. **290.-**

Гарниры

Картофель по-грузински

Запеченный картофель с грузинскими специями, чесноком и зеленью

210 гр. **220.-**

Картофель по-домашнему

Жареный картофель с грибами

250 гр. **250.-**

Фри

Картофель, обжаренный во фритюре

100 гр. **150.-**

Садж

Ассорти овощей на мангале

240 гр. **350.-**

Шампиньоны на гриле

100 гр. **160.-**

Горячие блюда

Чашушули хорци

Мякоть телятины с овощами в томатном соусе

200 гр. **430.-**

Цыпленок по-чкмерски

Цыпленок корнишон, маринованный в грузинских специях
Подается под сливочно-чесночным соусом

1 шт. **650.-**

Оджахури

Мякоть свинины с овощами в пряных грузинских специях

340 гр. **380.-**

Долма

Листья винограда с начинкой из свино-говяжьего фарша и риса

230 гр. **340.-**

Лобио

Тушеная фасоль с овощами в томатном соусе и хлопьями чили

320 гр. **310.-**

Чанахи по-нашему

490 гр. **590.-**

Схвари в аджике

Томленые в аджике и грузинских специях бараньи ребра

320 гр. **540.-**

Блюда на мангале

Рибай

Знаменитый стейк из мраморной говядины категории Prime, непревзойдённая классика для мясных гурманов. Рекомендованная степень прожарки Medium

100 гр. **570.-**

Каре ягненка

Дагестанский молодой ягненок, маринуется с зирой и сливочным маслом

100 гр. **490.-**

Мцвади ягненка

Шашлык из мякоти ягненка в маринаде грузинских специй

100 гр. **390.-**

Мцвади куриный

Шашлык из бедра курицы, в маринаде на основе мацони и соевого соуса

100 гр. **190.-**

Мцвади свиной

Шашлык из свиной шеи, маринуется в сухой аджике и базилике

100 гр. **260.-**

Кебаб из ягненка

Фарш дагестанского ягненка, с кинзой, базиликом и зирой

100 гр. **260.-**

Кебаб говяжий

Фарш из говядины с добавлением ароматной паприки и базилика

100 гр. **230.-**

Кебаб куриный

Фарш куриный с луком, паприкой и сливочным маслом

100 гр. **190.-**

Кебаб куриный с сыром

Фарш куриный с луком, паприкой, сливочным маслом и сыром сулгуни

100 гр. **220.-**

Цыпленок по-мегрельски

Цыпленок корнишон маринованный в аджике по рецепту Шеф Повара. Подается под соусом сацебели

1 шт. **670.-**

Креветки

Креветки в маринаде из белого вина, соевого соуса и чеснока

100 гр. **650.-**

Толма

Фарш ягненка с добавлением душистых грузинских специй, заворачивается в виноградный лист и баранью жировую сетку. Подается с овощами.

370 гр. **560.-**

Калмах на гриле

Речная радужная форель в классическом маринаде, фаршированная лимоном и душистым тимьяном

1 шт. **580.-**

Грузинская выпечка

Хачапури по-аджарски

Хачапури в форме лодочки с большим количеством сырной начинки и куриным яйцом

400 гр. **330.-**

Хачапури по-мегрельски

Закрытый хачапури с начинкой из микса сыра сулугуни и брынзы

400 гр. **390.-**

Хачапури по-имеретински

Классический хачапури в форме пирога с сыром сулугуни и брынзой

340 гр. **390.-**

Мчади

Грузинская кукурузная лепешка

100 гр. **50.-**

Чакви

Тонко раскатанное тесто с начинкой из телятины, томатов черри и копченого сулугуни

450 гр. **480.-**

Хлебная корзина

150 гр. **120.-**

Ассорти на компанию

Кахетия

Хачапури по-имеретински, кебаб из ягненка, кебаб свино-говяжий, кебаб куриный, кебаб курица-сыр, мцвади ягненка, мцвади свиной, мцвади куриный, томат, огурец, картофель по-грузински, соус сливочно-чесночный, соус сацебели

1500 гр. **2600.-**

Пасанаури

3 Вида жареных хинкали: говяжьи, свино-говяжьи, креветка со сливками

3 Вида отварных хинкали: свино-говяжьи; телятина; ягненок

3 вида соуса: мацони; сливочно-чесночный; сацебели

2100 гр. **2350.-**

Казбеги

Томленая баранья лопатка с запеченным картофелем и салатом из свежих овощей

1200 гр. **2300.-**

Хинкали от 3х штук

Отварные/жареные хинкали с телятиной

1 шт. **95.-/110.-**

Отварные/жареные хинкали свино-говяжьи

1 шт. **95.-/110.-**

Отварные/жареные хинкали с ягненком

1 шт. **95.-/110.-**

Отварные/жареные хинкали с креветками и сливками

1 шт. **130.-/140.-**

Соусы

Аджика

50 мл. **80.-**

Ткемали

50 мл. **80.-**

Баже

50 мл. **80.-**

Наршараб

50 мл. **80.-**

Кетчуп

50 мл. **80.-**

Сацебели

50 мл. **80.-**

Сливочно-чесночный

50 мл. **80.-**

Брусничный

50 мл. **80.-**

Кахетинское масло

50 мл. **80.-**

Мацони

50 мл. **80.-**

Сладкий чили

50 мл. **80.-**

Десерты

Финики

110 гр. **230.-**

Вашли (запеченное яблоко)

230 гр. **210.-**

Эклер

190.-

Сметанник

290.-

Торт Москва

390.-

Шоколадный фондан с ванильным мороженым*

390.-

Черничный пирог

380.-

Яблочный пирог Гарден

280.-

Мороженое и сорбеты

160.-

Данная брошюра не является официальным меню. Информация о пищевой ценности блюд, алкогольных и безалкогольных напитков, содержании белков, жиров и углеводов находится на информационной доске потребителя. Цены указаны в рублях РФ. Оплата производится в рублях, наличными или кредитными картами. Лицам, не достигшим 18-летнего возраста, спиртные напитки и табачные изделия не отпускаются.