

# ДЖОНДЖОЛИ

РЕСТОРАН ОТ ДУШИ

## БЛЮДА УЗБЕКСКОЙ КУХНИ ОТ ШЕФА

### САЛАТЫ

 **Ташкент** 150/20/3 г 350 ₺  
Обжаренная телятина с дайконом, яйцом, зеленью и чесночно-сметанной заправкой  
Tashkent salad  
Fried veal with daikon, egg, greens and garlic-sour cream dressing

 **Бахор** 210/5 г 390 ₺  
Обжаренная телятина со свежими овощами, яйцом, зеленью и чесночно-сметанной заправкой  
Bahor salad  
Fried veal with fresh vegetables, egg, greens and garlic-sour cream dressing

### СУПЫ

 **Лягман из баранины с домашней лапшой** 300/20 г 420 ₺  
Подается с соусом лаза  
Lagman  
Mutton soup with homemade lagman noodle, served with laza sauce



Острые блюда



Постные блюда

### ГОРЯЧЕЕ

 **Каурма** 290/20 г 450 ₺  
Домашняя лапша, обжаренная с бараниной, тушенной с овощами, подается с яичницей-глазуньей и острым соусом лаза  
Kaurma  
Homemade noodles fried with lamb stewed with vegetables, served with sunny-side-up eggs and spicy laza sauce

 **Узбекский плов с бараниной** 300/30/10/10 г 490 ₺  
Uzbek pilaf with lamb

 **Манты с бараниной (3 шт)** 215/40 г 410 ₺  
Тонко раскатанное тесто с начинкой из баранины. Подается со сметаной и кинзой  
Mutton Manti (3 pcs)  
Finely rolled dough with lamb filling. Served with sour cream and cilantro

 **Манты с курицей (3 шт)** 215/40 г 360 ₺  
Тонко раскатанное тесто с начинкой из курицы. Подается со сметаной и укропом  
Chicken Manti (3 pcs)  
Finely rolled dough with chicken filling. Served with sour cream and dill

### ВЫПЕЧКА

 **Самса с бараниной** 120 г 240 ₺  
Пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из баранины, запеченный в тандыре  
Mutton Samosa  
Pie of finely rolled dough with lamb filling, baked in tandoor

 **Самса с курицей** 120 г 200 ₺  
Пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из курицы, запеченный в тандыре  
Chicken Samosa  
Pie of finely rolled dough with chicken filling, baked in tandoor

### ДЕСЕРТЫ

**Чак-чак** 100/3 г 170 ₺  
Традиционный узбекский десерт из теста и мёда  
Chak-chak  
Traditional Uzbek dessert of dough and honey

### ЧАЙ

**Чай Узбекский зеленый №95/** 500 мл 270 ₺  
**Чай по-Ташкентски / Чай Горный**  
Green Uzbek tea №95 / Tashkent tea / Mountain tea

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

**Айран** 200 г 140 ₺  
Освежающий кисломолочный напиток, на основе мацони со свежими огурцами и зеленью  
Ayran drink  
Refreshing matzoon-based sour milk drink with fresh cucumbers and greens

**Эларджи** 400/150 г 370 ₺  
Круто заваренная белая крупа кукурузы с сыром сулугуни. Подается с мацони  
Elardji  
Thick white corn grit porridge with Suluguni cheese. Served with matzoon

**Салат Джонджоли** 115 г 280 ₺  
Маринованные нераспустившиеся цветочные почки джонджоли с красным луком, кинзой и оливковым маслом  
Jonjoli salad  
Marinated unblown jonjoli flower buds with red onion, cilantro and olive oil

### САЛАТЫ

**Салат из спелых томатов с имеретинским сыром и зеленью** 250 г 390 ₺  
Заправляется оливковым маслом  
Salad with tomatoes, imeretian cheese and greens  
Dressed with olive oil

 **Овощной салат по-грузински с зеленью** 230 г 250 ₺  
Огурцы, томаты, острый стручковый перец, красный лук с петрушкой, кинзой и базиликом  
Georgian vegetable salad  
Cucumbers, tomatoes, hot peppers, red onions with parsley, cilantro and basil

 **Овощной салат по-грузински с орехами** 250 г 290 ₺  
Огурцы и томаты с красным луком, приправленные грецкими орехами, острым зеленым перцем и свежей зеленью  
Georgian vegetable salad with nuts  
Cucumbers and tomatoes with red onions, garnished with walnuts, hot green peppers and fresh greens

 **Холодный салат из запеченных овощей** 250 г 390 ₺  
Обжаренные на мангале баклажаны, перец болгарский и томаты с кинзой, чесноком и базиликом  
Cold vegetable salad cooked on charcoal grill  
Grilled eggplant, bell pepper and tomatoes with cilantro, garlic and basil

**Салат по-гальски** 225 г 290 ₺  
Отварной картофель, томаты и огурцы с мясом цыпленка, заправленные майонезом  
Gali style salad  
Boiled potatoes, cucumbers, tomatoes and chicken with mayonnaise dressing

**Теплый салат с куриной грудкой, шампиньонами и грецкими орехами** 200/5 г 330 ₺  
Warm salad with chicken breast, champignons and walnuts

**Салат Багратиони** 240 г 390 ₺  
Подкопченная куриная грудка, салатные листья, томаты, красный лук и долька апельсина с тыквенными семечками под медово-горчицной заправкой  
Bagrationi salad  
Slightly smoked chicken breast, lettuce, tomatoes, red onions and orange slices with pepitas with honey-and-mustard dressing

**Салат Цезария** 220 г 390 ₺  
Кусочки куриного шашлыка, спелые томаты, копченый сыр сулугуни, салатные листья, гренки, запрпаленные орехово-сырным соусом  
Caesarian salad  
Chicken shish-kebab, ripe tomatoes, smoked Suluguni cheese, lettuce, croutons, sprinkled with nut-and-cheese sauce

**Салат с копченой индейкой и авокадо** 240 г 490 ₺  
Smoked turkey salad with avocado

**Салат со слабосоленым лососем и авокадо** 215 г 510 ₺  
Заправляется апельсиново-ореховым соусом  
Smoked salmon salad with avocado  
With orange-nut dressing

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 **Маслины / оливки с косточкой** 70 г 190 ₺  
Pitted olives

 **Сезонные овощи с ароматной зеленью** 350/15 г 490 ₺  
600/30 г 830 ₺  
Томаты, огурцы, редис, зеленый стручковый перец и зеленый лук, укроп, петрушка, кинза, красный базилик, цицматы и тархун  
Seasonal vegetables and greens  
Tomatoes, cucumbers, radishes, green peppers, scallions, dill, parsley, cilantro, red basil, garden cress and tarragon

 **Домашние соленья** 250 г 250 ₺  
500 г 470 ₺  
Джонджоли, маринованные зеленые томаты, черемша, чеснок, огурцы, зеленый стручковый перец, капуста  
Homemade pickles  
Jonjoli, pickled green tomatoes, wild garlic, garlic, cucumbers, green peppers, cabbage

 **Ассорти домашних сыров** 320/100/35/30/7 г 710 ₺  
Два вида сыра сулугуни (копченый и классический), имеретинский сыр, сыр чечил (копченый и молочный). Подается с медом заправленным аджикой  
Homemade cheese platter  
Two types of Suluguni cheese (smoked and classic), Imeretian cheese, Chechil cheese (smoked and milky). Served with honey seasoned Ajika sauce

 **Ассорти мясных закусок** 250/5 г 600 ₺  
Куриный рулет, буженина, бастурма и говяжий язык. Украшается зернами граната и листьями свежего тархуна  
Assorted meat starters  
Chicken loaf, buzhenina (baked pork), basturma and beef tongue. Garnished with pomegranate seeds and fresh tarragon leaves.

 **Ассорти пхали с рулетиками из обжаренных баклажанов** 430/12/3 г 690 ₺  
Традиционные кавказские закуски: три вида пхали по 2 биточки каждого и рулетики из обжаренных баклажанов  
Set of pkhali and eggplant rolls stuffed with hot nut paste  
Traditional Caucasian snacks: three types of pkhali, 2 pieces each, and fried eggplant rolls.

 **Пхали из свеклы и капусты** 150/3 г 220 ₺  
Нежные биточки из свеклы, капусты и грецких орехов с добавлением аджики и специй  
Beets and cabbage rissoles pkhali  
Tender beet, cabbage and walnut patties with Ajika sauce and spices

 **Пхали из шпината** 150/2 г 250 ₺  
Нежные биточки из шпината, кинзы и грецких орехов с добавлением аджики и специй  
Spinach rissoles pkhali  
Tender spinach, cilantro and walnut patties with Ajika sauce and spices

 **Пхали из стручковой фасоли** 150/3/2/2 г 230 ₺  
Нежные биточки из стручковой фасоли, кинзы, репчатого лука и грецких орехов с добавлением аджики и специй  
French beans rissoles pkhali  
Tender green bean, cilantro, onion and walnut patties with Ajika sauce and spices

 **Рулетки из обжаренных баклажанов с острой ореховой пастой** 190/10/3 г 490 ₺  
Georgian style eggplant rolls stuffed with hot nut paste

 **Домашняя баклажанная икра** 100/70 г 230 ₺  
Баклажаны, томаты, репчатый лук и болгарский перец, приготовленный на углях, приправленные солью и черным молотым перцем с добавлением чеснока. Подается с гренками из грузинского лаваша  
Homemade eggplant spread  
Grilled eggplants, tomatoes, onions and bell peppers, seasoned with salt, black pepper and garlic. Served with a fired georgian lavash

 **Гебжалия** 220 г 370 ₺  
Рулетки из сыра сулугуни с начинкой из зеленой мяты аджики с кинзой в соусе на основе мацони  
Gebjalia  
Suluguni cheese rolls stuffed with green mint Ajika sauce with cilantro in matzoon-based sauce

 **Сациви из курицы** 230 г 330 ₺  
Кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха  
Chicken satsivi  
Sliced chicken in a fragrant spicy ground walnut-based sauce

### • ВЫПЕЧКА/ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

**Жареный сыр сулугуни со свежими помидорами** 240 г 430 ₺  
Fried Suluguni cheese with tomatoes

**Сулугуни домашнего копчения, обжаренный в панировке** 110/40 г 260 ₺  
Подается с клюквенным соусом  
Home-smoked Suluguni cheese fried in bread crumbs  
Served with cranberry sauce

**Хачапури по-аджарски** 400 г 390 ₺  
Лодочка из сдобного теста с начинкой из имеретинского сыра и сулугуни со слегка запеченным яичным желтком  
Adjarian khachapuri  
Open pie with Imeretian and Suluguni cheeses with slightly baked egg yolk in plump crust

**Хачапури по-гурийски** 370 г 320 ₺  
Пирог с начинкой из имеретинского сыра, сыра сулугуни и отварного яйца  
Gurian khachapuri  
Pie stuffed with Imeretian cheese, Suluguni cheese and boiled egg

**Хачапури по-мегрельски** 480 г 400 ₺  
Пирог с начинкой из домашнего имеретинского сыра, запеченный под сыром сулугуни до золотистой корочки  
Mingrelian khachapuri  
Pie stuffed with Imeretian cheese, baked with Suluguni cheese on top to the golden crust

**Хачапури по-имеретински** 450 г 380 ₺  
Пирог с начинкой из имеретинского сыра и сыра сулугуни  
Imeretian khachapuri  
Pie stuffed with Imeretian cheese and Suluguni cheese

**Хачапури с сыром сулугуни на вертеле** 260/150 г 390 ₺  
Тесто с сыром сулугуни на шампуре, обжаренное на мангале  
Grilled khachapuri with Suluguni cheese  
Dough with Suluguni cheese is wound on a skewer and grilled

**Пирог Кубдари с курицей** 460 г 370 ₺  
Kubdari chicken pie

**Квари с сыром сулугуни и сметаной** 290/50 г 240 ₺  
Quari with suluguni cheese and sour cream

**Кутабы с зеленью** 120/40 г 250 ₺  
Тонко раскатанное тесто с начинкой из шпината, шавеля, кинзы с зеленым луком, укропом и петрушкой  
Qutabs with greens  
Finely rolled dough stuffed with spinach, sorrel, cilantro with scallions, dill and parsley

**Кутабы с зеленью и сыром сулугуни** 120/40 г 270 ₺  
Qutabs with greens and Suluguni cheese

**Кутабы с бараниной** 110/40 г 280 ₺  
Qutabs with mutton

 **Чебурек с бараниной** 170 г 230 ₺  
Cheburek with mutton

 **Чебурек с телятиной** 170 г 230 ₺  
Cheburek with veal

**Чебурек с сыром сулугуни** 160 г 210 ₺  
Cheburek with Suluguni cheese

**Мини-чебуреки с говядиной и свиной (3 шт)** 150/40 г 250 ₺  
Small chebureks with veal and pork stuffing (3 pcs)

 **Мчади с сыром сулугуни** 180/100/40 г 320 ₺  
Кукурузные лепешки. Подается с сыром сулугуни и соусом сатсели  
Corn pan-fried flatbreads  
Corn flatbread. Served with Suluguni cheese and Satssebeli sauce

**Запеченные шампиньоны с сыром сулугуни** 175 г 350 ₺  
Baked champignons with Suluguni cheese

## СУПЫ

- Овощной суп по-грузински** 300 г 190 ₺  
Vegetarian soup with red beans, zucchini, bell peppers, potatoes, celery, carrots, garlic and khmeli-suneli  
Georgian vegetable soup
- Тыквенный крем-суп** 300/10 г 280 ₺  
Pumpkin cream soup
- Домашний суп-лапша с курицей и грибами** 300 г 230 ₺  
Homemade noodle soup with chicken and mushrooms
- Рыбный суп** 300 г 370 ₺  
Суп из лосося и минтая с луком, морковью, укропом, петрушкой, черри и долька лимона  
Fish soup
- Борщ с пампушками** 310/30/30 г 280 ₺  
Традиционный борщ на говяжьем бульоне с ломтиками говядины, подается со сметаной  
Borsch
- Харчо с говядиной** 350 г 380 ₺  
Пряный, острый, густой грузинский суп с говядиной, рисом, чесноком и зеленью  
Kharcho
- Хашлама из баранины** 350 г 360 ₺  
Наваристый пряный суп с овощами и зеленью  
Lamb Hashlama

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Долма с говядиной и свиной / с бараниной** 120/40/2 г 290 ₺  
Фарш из говядины и свинины / баранины в виноградных листьях. Подается с чесночным соусом  
Dolma with pork and beef / with mutton
- Хинкали с телятиной (1 шт)** 85 г 90 ₺  
Khinkali with veal (1 pc)
- Хинкали с бараниной (1 шт)** 85 г 90 ₺  
Khinkali with mutton (1 pc)
- Хинкали с говядиной и свиной (1 шт)** 85 г 90 ₺  
Khinkali with beef and pork (1 pc)
- Жареные хинкали (5 шт)** 380/50 г 380 ₺  
Жареные хинкали с сочным фаршем из говядины и свинины. Подается с чесночным соусом  
Fried Khinkali (5 pcs)
- Шаурма с курицей (классическая / острая)** 360 г 470 ₺  
Обжаренное куриное филе, свежие огурцы и томаты, сыр сулугуни, красный лук, китайская капуста и петрушка, завернутые в тонкий армянский лаваш. Заправляется пряным соусом  
Homemade chicken shawarma (classic / spicy)
- Цицила Табака** 260/150/40 г 770 ₺  
Знаменитый цыпленок. Подается с кисло-сладким соусом ткемали и овощами гриль  
Tsitsila Tabaka
- Куриная грудка с овощами в сливочном соусе** 290/2 г 470 ₺  
Chicken breast with vegetables in a creamy sauce
- Биточки из индейки с овощами** 140/190/45 г 490 ₺  
Со сливочно-грибным соусом  
Turkey cutlets with vegetables
- Солянка по-грузински** 290 г 560 ₺  
Говядина, тушенная с грузинскими специями в томатном соусе  
Georgian solyanka
- Чкмерули** 440 г 760 ₺  
Кусочки цыпленка, запеченные по чкмерскому рецепту, в специях и чесночном соусе  
Chkmeruli
- Чашушули** 320 г 610 ₺  
Телятина, тушенная с помидорами, сладким перцем, луком, кинзой, чесноком, красной аджикой и стручковым перцем  
Chashushuli
- Оджахури** 330/20/4 г 490 ₺  
Обжаренное свиное филе, запеченное в кеци с обжаренным на растительном масле картофелем, помидорами, репчатым луком и чесноком с добавлением кавказских специй  
Ojakhuri



Острые блюда



Постные блюда

- Домашние котлеты** 145/200/40 г 330 ₺  
Котлеты из свиного и говяжьего фарша. Подается с картофельным пюре и соусом сацебели  
Beef and pork cutlets
- Рыбные котлеты** 140/150/30/8 г 530 ₺  
Котлеты из лосося и минтая. Подается с картофельным пюре  
Fish cutlets
- Калмахи** 160/30 г 580 ₺  
Обжаренное филе форели в лаваше со сливочным маслом и зеленью. Подается с соусом наршараб  
Kalmakhi
- Семга, запеченная в фольге с овощами** 155/30 г 890 ₺  
Подается с соусом ткемали  
Salmon fillet baked in foil with vegetables
- Семга на пару** 130/200 г 860 ₺  
Подается с картофельным пюре с добавлением молока и сливочного масла  
Steamed salmon
- Дорада на пару** 180/20 г 690 ₺  
Steamed dorada
- Жареная барабулька** 145/40/2 г 490 ₺  
Подается с соусом ткемали  
Surmullet
- Аджапсандал** 250 г 390 ₺  
Овощное рагу из баклажанов, картофеля, сладкого перца, томатов, лука и чеснока  
Ajapsandali
- Лобио по-мегрельски** 200/30 г 210 ₺  
Красная перетертая отварная фасоль с домашней аджикой, специями и зеленью  
Mingrelian lobia
- Лобио Харкалия** 180/4 г 290 ₺  
Цельная красная фасоль, обжаренная с луком, томатом, ароматными специями и зеленью  
Lobia Kharkalia
- Жареный картофель с грибами** 250 г 260 ₺  
Fried potatoes with mushrooms

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

- Шашлык из куриного бедра** 160/40/20/15/2 г 470 ₺  
Chicken quarter skewers
- Шашлык из индейки** 190/40/20/15/2 г 550 ₺  
Turkey skewers
- Шашлык из корейки ягненка** 170/40/20/15/2 г 890 ₺  
Lamb ribs skewers
- Шашлык из мякоти ягненка** 190/40/20/15/2 г 890 ₺  
Lamb fillet skewers
- Шашлык из свинины** 190/65/40/20/2 г 580 ₺  
Pork skewers
- Шашлык из телятины** 190/40/20/15/2 г 800 ₺  
Veal fillet skewers
- Ассорти шашлыков с овощами** 770/420/40/40 г 2750 ₺  
Жаренные на мангале телятина, свинина, мякоть ягненка, каре ягненка, индейка, куриное бедро, люля-кебаб из телятины, баранины, курицы и овощи. Украшается красным луком, кинзой и подается с соусами сацебели и ткемали  
Assorted meat on skewers with vegetables
- Филе куриной грудки** 140/95/40/20 г 410 ₺  
Подается с овощами и соусом сацебели  
Chicken breast fillet
- Люля-кебаб из курицы** 125/40/20/15/2 г 350 ₺  
Chicken lulya-kebab
- Люля-кебаб из телятины** 125/40/20/15/2 г 410 ₺  
Veal lulya-kebab
- Люля-кебаб из барашка** 125/40/20/15/2 г 450 ₺  
Mutton lulya-kebab
- Люля-кебаб из говядины и свинины** 125/40/20/15/2 г 410 ₺  
Beef and pork lulya-kebab
- Лосось на вертеле** 130/30/25/20 г 870 ₺  
Подается с соусом наршараб  
Grilled salmon
- Дорада на решетке** 180/45/30 г 710 ₺  
Подается с соусом наршараб  
Grilled dorada
- Овощное ассорти на гриле** 300/40/20 г 470 ₺  
Обжаренные на мангале овощи: баклажаны, цуккини, красный репчатый лук, болгарский перец, шампиньоны, зеленый стручковый перец. Подается с соусом сацебели  
Grilled assorted vegetables

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Хлебная корзина** 300 г 170 ₺  
Фирменный лаваш из тандыра, армянский лаваш и домашние булочки с кунжутом  
Bread basket
- Лаваш из тандыра** 160/40 г 120 ₺  
Подается с соусом сацебели  
Lavash (cooked in tandoor)
- Соус ткемали / сацебели** 40 г 60 ₺  
Tkemali sauce (plum-based) / satsebeli sauce (tomato-based)
- Соус лаза** 40 г 80 ₺  
Laza sauce (chili-based)
- Соус мацони** 50 г 60 ₺  
Matsoni sauce (yogurt-based)
- Соус наршараб** 40 г 80 ₺  
Narsharab sauce (pomegranate-based)
- Чесночный соус** 40 г 60 ₺  
Garlic sauce

## ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре** 200 г 140 ₺  
Mashed potatoes
- Жареный картофель** 200 г 140 ₺  
Fried potatoes
- Обжаренный мини-картофель** 140 г 160 ₺  
Fried mini-potatoes
- Початок кукурузы (отварной)** 160 г 200 ₺  
Boiled corn

## ДЕСЕРТЫ

- Шоколадная шкатулка** 120/30/3 г 340 ₺  
Воздушный шоколадный бисквит с начинкой из теплого шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого  
Chocolate biscuit cake
- Пахлава** 120/3/2 г 350 ₺  
Pakhlava
- Медовик** 115/8/4 г 350 ₺  
Honey cake
- Морковный торт** 160/3 г 350 ₺  
Carrot cake
- Наполеон** 175 г 390 ₺  
Napoleon
- Сметанник** 150/10/10 г 410 ₺  
Cake Smetannik
- Павлова с клубникой** 200 г 430 ₺  
Знаменитый легкий десерт из меренги с мягким центром, похожим на карамель. Украшается клубникой  
Meringue Pavlova with strawberries
- Меренговый рулет с фисташками и малиной** 135/2 г 450 ₺  
Meringue roulade with pistachios and raspberries
- Мацони с медом и грецкими орехами** 200 г 240 ₺  
Matsoni with honey and walnuts
- Пеламуши** 135/20/3 г 150 ₺  
Грузинский густой пудинг из виноградного сока  
Pelamushi
- Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)** 800 г 710 ₺  
1500 г 1450 ₺  
Fruit plate (seasonal fruit)
- Мороженое в ассортименте (1 шарик)** 50 г 85 ₺  
Assortment of ice creams (1 scoop)
- Сорбет в ассортименте (1 шарик)** 50 г 85 ₺  
Assortment of sorbets (1 scoop)
- Домашнее варенье в ассортименте** 110 г 160 ₺  
Варенье из белой черешни, айвы, грецкого ореха, инжира  
Assortment of homemade jams

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Блюда банкетного меню доступны по предзаказу. Условия уточняйте у менеджера ресторана

- Стерлядь, запеченная с апельсиновым соусом с тархуном** 100/10 г 590 ₺  
Sterlet baked with orange sauce with tarragon
- Молочный поросенок** 100 г 350 ₺  
Bonnive
- Брускета с сельдью** 32 г 30 ₺  
Brusquet with herring
- Салат с крабовыми палочками** 160 г 150 ₺  
Salad with crab sticks
- Салат Оливье** 155 г 150 ₺  
Olivier salad
- Лосось слабосоленный** 100 г 510 ₺  
Salmon weakly salted
- Рулетки с ветчиной** 40 г 70 ₺  
Ham Roll
- Рыбная тарелка** 160 г 1850 ₺  
Fish plate
- Тарталетки** от 45 ₺

ДОСТАВКА  
495 995 1995



ФОТО БЛЮД

Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится наличными или банковскими картами. Данное издание является рекламным материалом. Полный прейскурант цен с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей и предоставляется гостям по первому требованию. All prices are in rubles including VAT. The payment is accomplished in cash or by bank card. The full list of drinks and dishes including prices and weight is on the consumers bulletin board. Available on Guest's request.