

ДОМ ГРУЗИНСКОГО ВИНА



МЕНЮ

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ КОМПАНИЙ ОТ 6 ЧЕЛОВЕК
В СЧЕТ ВКЛЮЧАЕТСЯ 10% ОТ СУММЫ ЧЕКА.

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ ЗАРАНЕЕ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЙ БУКЕТ <i>огурцы, томаты, редис, зеленый лук, зелень</i>	280 г	510
АССОРТИ СОЛЕНИЙ <i>ассорти из чеснока маринованного, перца чили, черемши, помидоров, малосольных огурцов, капусты и джонджоли</i>	250 г	400
КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ	250 г	290
ДЖОНДЖОЛИ	150 г	360
АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ <i>сулугуни молочный, сулугуни копченый, имеретинский, чечил</i>	250 г	420
МЕШОЧКИ ИЗ СЫРА <i>сулугуни с мятой и творожной начинкой</i>	250 г	450
ГЕБЖАЛИЯ <i>рулетики из сыра сулугуни с мятой в молочно-мятном соусе</i>	300 г	420
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ <i>ассорти из шпината, зеленой фасоли, свеклы и баклажанов с грецким орехом</i>	370 г	590
РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>жареные баклажаны, грецкие орехи, жареный лук, чеснок, специи, чили перец</i>	230 г	450
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛеной ФАСОЛИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>фасоль стручковая, грецкие орехи, лук свежий, чеснок, специи, кинза</i>	170 г	320
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>шпинат, грецкие орехи, лук свежий, чеснок, специи, кинза</i>	170 г	320
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>красная фасоль, орех, кинза, гранат</i>	215 г	290
САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ <i>кусочки куриного мяса под соусом из грецких орехов</i>	260 г	460

САЦИВИ ИЗ ФОРЕЛИ <i>кусочки филе форели под соусом из грецких орехов</i>	<i>260 г</i>	650
РЫБНОЕ АССОРТИ (БАНКЕТ) <i>масляная рыба, палтус х/к, лосось</i>	<i>180/20/30 г</i>	890
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ <i>с хреном</i>	<i>100/30 г</i>	390
БАСТУРМА	<i>50 г</i>	300
СУДЖУК	<i>50 г</i>	300
СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	<i>230 г</i>	290
МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ	<i>150 г</i>	290



САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ 300 г 410
огурцы, томаты, красный лук, растительное масло, уксус, грецкий орех, зелень, гранат

САЛАТ «ТБИЛИСУРИ» 290 г 450
баклажаны жареные, язык говяжий, куриная грудка филе, огурцы, шампиньоны, маринованный лук, ореховая заправка, кинза

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 230 г 560
микс салатов, вырезка говяжья, вяленые томаты, соус Песто

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ 220 г 490

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ 320 г 510
микс салатов, печень куриная, вяленые томаты, помидоры черри, шампиньоны, красный лук, артишок, шалфей

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 250 г 420
язык говяжий, огурец свежий, шампиньоны жареные с луком, зелень, майонез

ЦЕЗАРЬ С КУРОЙ 230 г 450
филе куриное, салат Ромен, сухарики с пармезаном, помидоры черри, соус Цезарь с анчоусами

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» 310 г 420
огурцы, томаты, красный лук, салат Лоло Бионда, оливковое масло, сыр Фета, бальзамический соус

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ» 250 г 290
картофель, морковь, огурцы малосольные, яйцо куриное, горошек, куриная грудка филе, майонез, перепелиное яйцо, зелень

САЛАТ «ГНЕЗДО КУКУШКИ» 240 г 420
кура, бекон, лук порей, красная фасоль, перец болгарский, арахисовая заправка

САЛАТ «ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН» 280 г 520
баклажаны жареные, болгарский перец жареный, помидоры, творожный сыр, зелень, кунжутное масло, кунжут, соус томатный

САЛАТ «ОКЕАН» 270 г 560
семга, микс салатов, кунжут, томаты вяленые, Бальзамическая паста

САЛАТ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ И АНАНАСОМ 190 г 370
куриная грудка филе, шампиньоны, ананас консервированный, лук зеленый, майонезный соус

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО <i>красная фасоль с зеленью, подается с капустой по-гурийски</i>	250/60 г	300
АДЖАПСАНДАЛИ <i>микс овощей: баклажаны, помидоры, лук репчатый, чеснок и болгарский перец, тушенные в собственном соку</i>	250 г	350
АДЖАПСАНДАЛИ С ГОВЯДИНОЙ <i>говядина, микс овощей: баклажаны, помидоры, лук репчатый, чеснок и болгарский перец, тушенные в собственном соку</i>	320 г	530
ДОЛМА <i>микс из фарша свинины и говядины в виноградных листьях, с чили перцем и зеленью, подается с чесночным соусом</i>	210/40 г	420
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА С РОЗМАРИНОМ	300 г	540
КУРИНАЯ ГРУДКА С БЕКОНОМ	150 г	350
ЭЛАРДЖИ <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы, сваренной с сыром сулугуни, подается с мацони</i>	300/150 г	390
МАМАЛЫГА <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы</i>	300/80 г	310
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	180 г	320
СЫР СУЛУГУНИ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТОМАТАМИ	200 г	300
КВАРИ <i>нежные вареники с сыром сулугуни, подается со сметаной</i>	300/40 г	350
ХИНКАЛИ <i>свинина – говядина</i>	1 шт./130 г	90
<i>баранина</i>	1 шт./130 г	100

СУПЫ

ХАШ <i>традиционный наваристый суп из говяжьих ножек с добавлением чеснока, лука и специй</i>	500/20 г	450
ХАШЛАМА <i>легкий суп из говядины, зеленый лук, кинза</i>	300 г	450
ЧАКАПУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>бульон из телятины с добавлением чеснока, перца чили, тархуна, зелени, соуса Ткемали и сухого вина</i>	450 г	600
ЧАНАХИ <i>суп из баранины с картофелем, баклажанами, чесноком, зеленью и луком</i>	500 г	520
ЧИХИРТМА <i>традиционный грузинский суп из курицы с яйцом, с зеленью и специями</i>	400 г	380
ХАРЧО <i>острый суп из говядины с рисом, помидорами, чесноком, специями и перцем чили</i>	450 г	450
КУРИНЫЙ БУЛЬОН ПО-ДОМАШНЕМУ	300 г	270
КУРИНЫЙ СУП «КРЕПЛАХ» <i>куриный бульон, конвертики из теста с начинкой из куриного филе</i>	300 г	350
БОРЩ С ПАМПУШКАМИ И САЛОМ <i>подается со сметаной</i>	400/40/20 г	390
УХА	400 г	450
КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	300 г	320
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ	300 г	350
ЛАГМАН <i>домашняя лапша с бараниной в томатном соусе, из баклажанов, моркови, чеснока и зелени</i>	400 г	410



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ЖАРЕНый БОК МОЛОЧНОГО ПОРОСЕНКА <i>(время приготовления 60 мин.)</i>	650 г	32 00
КУЧМАЧИ <i>кавказское блюдо из говяжьих потрошков со специями, ароматными травами и гранатом, подается с соусом Ткемали</i>	290/40 г	450
ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>телятина в томатном соусе со специями и луком</i>	300 г	550
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>чашушули с добавлением грецкого ореха</i>	320 г	590
ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ <i>курица в соусе из томатов, со специями и зеленью</i>	300 г	450
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ КУРИЦЫ <i>чахохбили с добавлением грецкого ореха</i>	320 г	500
ОДЖАХУРИ (СВИНИНА) <i>свинная шея с картофелем, чесноком, томатами и болгарским перцем, подается с соусом Сацебели</i>	400/40 г	550
ОДЖАХУРИ (БАРАНИНА) <i>баранина с картофелем, чесноком, томатами и болгарским перцем, подается с соусом Сацебели</i>	400/40 г	650
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА <i>цыпленок фермерский маринованный в остром соусе с чесноком, подается с соусом Ткемали</i>	250/40 г	630
ЦИЦИЛА ПО-ГРУЗИНСКИ <i>жареная курица</i>	750 г	750
ШКМЕРУЛИ <i>цыпленок фермерский со специями в чесночно-сливочном соусе</i>	350 г	650
КУПАТЫ <i>колбаски из говяжьих потрохов в чреве, подается с соусом Ткемали</i>	300/40 г	510
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ СВИНИНА НА ГРИЛЕ <i>свинная вырезка в имбирном соусе с картофельными чипсами</i>	280/150 г	550

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ <i>подаются с соусом Сацебели</i>	200/150/40 г	370
БЕФСТРОГАНОВ <i>говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре</i>	480 г	540
ЛОСОСЬ ФИЛАДЕЛЬФИЯ <i>филе лосося фаршированное сливочным сыром, лимоном и зеленью</i>	300/30 г	750
СУДАК ПОД СОУСОМ «ШКМЕРУЛИ <i>жареный судак в сливочно-чесночном соусе</i>	300 г	530



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	200/40/40	480
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ	200/40/40	650
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ	200/40/40	680
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ БАРАНИНЫ	200/40/40	720
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	200/40/40	420
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	200/40/40	400
РЕБРЫШКИ СВИННЫЕ	200/40/40	520
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	200/40/40	690
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ-ГОВЯДИНЫ	200/40/40	590
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	200/40/40	650
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	200/40/40	550
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА НА УГЛЯХ	300/50/50/50	670
ПЕРЕПЕЛКА НА УГЛЯХ	180/50	650
АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ	2100 г	5000
(овощи на углях, картофель на углях, соусы - ХАЧАПУРИ В ПОДАРОК)		
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ	200/40/40/40	580
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА УГЛЯХ	200/40/40/40	630
ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ	300/40/50/50	680
СИБАС НА УГЛЯХ	300/40/50/50	700
ДОРАДО НА УГЛЯХ	300/40/50/50	680
ОВОЩИ НА УГЛЯХ	250 г	360
КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ	200 г	260

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ <i>сыр внутри и снаружи</i>	600 г	480
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	600 г	440
ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	300 г	360
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	400 г	390
ХАЧАПУРИ АЧМА С МАЦОНИ	250 г	360
ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ И СЫРОМ <i>в слоеном тесте</i>	300 г	490
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ <i>с отварным яйцом внутри</i>	310 г	320
ПИРОГ СО ШПИНАТОМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	400 г	430
ЛОБИАНИ <i>пирог с красной фасолью и луком</i>	600 г	390
ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	600 г	380
КУБДАРИ <i>пирог с рубленным мясом свинины или курицы на выбор</i>	500г	550
ЧВИШТАРИ С МАЦОНИ <i>лепешка из кукурузного теста и сыра сулугуни, подается с Мацони</i>	200/150 г	350
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И МАЦОНИ <i>лепешка из кукурузного теста, подается с сыром сулугуни и Мацони</i>	200/60/150 г	300
КУТАБЫ <i>лепешка из тонкого теста с зеленью, с сыром или бараниной 1 шт. на выбор</i>	120 г	190
ЧЕБУРЕКИ <i>свинина- говядина или баранина 2 шт. на выбор, подается с соусом Сацебели</i>	260/40 г	290
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	100 г	80

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО ДОМАШНЕМУ/С ГРИБАМИ	250/350 г	200/300
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	120
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150 г	120
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	120
РИС С ОВОЩАМИ	150 г	180
ГРЕЧА	150 г	100
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	200 г	250

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ	50 г	70
ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ / ЗЕЛЕНый	50 г	70
СОУС ИЗ МАЦОНИ С МЯТОЙ	50 г	70
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	50 г	70
СМЕТАНА	50 г	70
АДЖИКА	50 г	70
СОУС «БАЖЕ»	100 г	130
<i>соус из грецких орехов с грузинскими специями</i>		
НАРШАРАБ	50 г	70



ОДНАЖДЫ ТЫ СПРОСИШЬ,
ЧТО Я ЛЮБЛЮ БОЛЬШЕ:
ТЕБЯ ИЛИ ВИНО.

Я ОТВЕЧУ, ЧТО ВИНО.
ТЫ ОБИДИШЬСЯ И УЙДЕШЬ.
ЖАЛЬ, ЧТО НЕ ЗА ВИНОМ :)

#домгрузинскоговина

