

# ДОМ ГРУЗИНСКОГО ВИНА



## М Е Н Ю

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

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

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



## 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 ГОВЯЖИМ 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 «ХРУСТАЩИЙ 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

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

## СУПЫ

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



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

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

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



## 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
<i>(овощи на углях, картофель на углях, соусы - ХАЧАПУРИ В ПОДАРОК)</i>		
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

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

## 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» <i>соус из греческих орехов с грузинскими специями</i>	100 г	130
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

