

მენიუ

ГРУЗИНСКИЙ

მ

Э Р Т И

РЕСТОРАН



Холодные закуски

Маринованные шампиньоны

собственного приготовления

Маринованные вешки

с луком и кинзой

Таркинский перец

Перец маринованный в масле
по авторскому рецепту

Джонджоли

Маринованные зеленые побеги

Ассорти европейских сыров

Грюер, пармезан, дорблю, бри

Ассорти пхали

Вегетарианский паштет из 4 видов овощей

Мясо по-тбилиски

Слайсы говядины под соусом ткемали

Лобио

Национальная грузинская закуска из фасоли

Ассорти из солений

Огурец, томат, капуста, чеснок

Ассорти грузинских сыров

Сулугуни, сулугуни копченый,
домашний сыр, овечий сыр

Бадриджани баже

Рулетики из баклажан
с орехово-чесночной начинкой

Бадриджани с паштетом

Башенки из баклажан с куриным паштетом

Вяленая говядина

Вяленая говядина со специями

Мясное ассорти

Мясо по-тбилиски, отварной язык,
рулет свиной, вяленая говядина

Овощное ассорти

Рыбное ассорти

Лосось слабосоленый, лосось копченый,
масляная рыба, икра красная, лимон

Язык отварной

Устрица

Фруктовое ассорти

220 гр. **290.-**

180 гр. **250.-**

150 гр. **250.-**

150 гр. **290.-**

250 гр. **790.-**

200 гр. **340.-**

200 гр. **580.-**

210 гр. **230.-**

350 гр. **430.-**

270 гр. **490.-**

160 гр. **370.-**

220 гр. **390.-**

50 гр. **280.-**

280 гр. **870.-**

440 гр. **430.-**

380 гр. **1 380.-**

150 гр. **480.-**

1 шт. **180.-**

850 гр. **820.-**

Салаты

Кепе с орехом

Грузинский овощной салат с ореховой заправкой

Салат от Шефа

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

Хашми

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

Салат с креветками

Микс салата, руккола ,томаты черри, обжаренные тигровые креветки на растительном масле ,заправляется сливочным соусом, соусом бальзамик, посыпается копченым сулугуни

Салат с ростбифом

Тантара

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

Салат с морепродуктами

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

Тевзи

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

Аджапсанда

Национальный холодный грузинский салат

Салат бакинский

Овощной салат, в состав которого входят свежие овощи, огурец, томат, красный лук, зелень заправка на выбор (сметана, оливковое масло, мацони, кахетинское масло)

Теплый салат с телячьей вырезкой

330 гр. **270.-**

240 гр. **380.-**

280 гр. **420.-**

270 гр. **530.-**

210 гр. **510.-**

230 гр. **460.-**

290 гр. **630.-**

240 гр. **430.-**

230 гр. **340.-**

340 гр. **270.-**

370 гр. **620.-**

Горячие закуски

Судак в баже (сациви)

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

Запеченные соко

Шампиньоны, запеченные с брынзой в кеци

Сациви из индейки

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

Креветки в сливочном соусе

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

Сулугуни запеченный

Сулугуни запеченный в панировке подается со сливочно-чесночным соусом

Ассорти морепродуктов

250 гр. **430.-**

310 гр. **390.-**

310 гр. **470.-**

340 гр. **740.-**

340 гр. **380.-**

320 гр. **650.-**

Блюда в кеци

Маргалита

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

Чаквавили с курицей

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

Чаквавили с судаком

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

600 гр. **590.-**

390 гр. **570.-**

430 гр. **590.-**

Супы

Харчо

Пикантный томатный суп с телятиной и рисом

Грибной

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

Суп по-батумски

Сливочный рыбный суп с тигровыми креветками и судаком

Суп лапша

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

330 гр. **380.-**

350 гр. **370.-**

300 гр. **430.-**

300 гр. **290.-**

Гарниры

Картофель по-грузински

Запеченный картофель с грузинскими специями, чесноком и зеленью

Картофель по-домашнему

Жареный картофель с грибами

Фри

Картофель, обжаренный во фритюре

Садж

Ассорти овощей на мангале

Шампиньоны на гриле

210 гр. **220.-**

250 гр. **250.-**

100 гр. **150.-**

240 гр. **350.-**

100 гр. **160.-**

Горячие блюда

Филе судака

Филе судака тушеного в сливках, с шампиньонами и шпинатом

Чашушули хорци

Мякоть телятины с овощами в томатном соусе

Цыпленок по-чкмерски

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

Оджахури

Мякоть свинины с овощами в пряных грузинских специях

Чахохбили

Ароматное блюдо грузинской кухни, мясо курицы в густом томатном соусе с овощами

Долма

Листья винограда с начинкой из свино-говяжьего фарша и риса

Лобио

Тушеная фасоль с овощами в томатном соусе и хлопьями чили

Чанахи по-нашему

220 гр. **590.-**

200 гр. **430.-**

1 шт. **650.-**

340 гр. **380.-**

280 гр. **340.-**

230 гр. **340.-**

320 гр. **310.-**

490 гр. **590.-**

Блюда на мангале

Вырезка из телятины

Это самая нежная и мягкая по текстуре мясных волокон часть мраморной говядины. Из-за низкого содержания жира вырезка считается диетической и постной

250 гр. **920.-**

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

100гр. **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 свино-говяжий

Фарш из свинины и 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 сулугуни

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.-**

Мцвади из телятины

Шашлык из телятины маринуется в смеси пяти перцев и сливочным маслом

100 гр. **470.-**

Калмах на гриле

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

1 шт. **580.-**

Барабуля на гриле

100 гр. **220.-**

Грузинская выпечка

Лобиани

Традиционный грузинский хачапури в форме пирога с начинкой из фасоли и овощей

400 гр. 270.-

Кубдари

Блюдо грузинской кухни, лепешка с мясом свинины из грузинского региона Сванетия

350 гр. 420.-

Хачапури по-царски

По истине самый сырный хачапури в форме пирога с двойной начинкой из смеси сыра сулугуни и домашнего сыра

400 гр. 450.-

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 сыра сулугуни и брынзы, запекается со стружкой из копченого сулугуни

400 гр. 390.-

Хачапури по-имеретински

Классический хачапури в форме пирога с сыром сулугуни и брынзой

340 гр. 390.-

Хачапури на мангале

Домашний сыр обернутый в слоеное тесто, запекается на мангале

360 гр. 410.-

Хачапури с грибами

Хачапури в форме лодочки с сыром сулугуни, брынзой, шпинатом и шампиньонами

400 гр. 410.-

Мчади

Грузинская кукурузная лепешка

100 гр. 50.-

Чакви

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

450 гр. 480.-

Кутаб с зеленью и сыром

Лепешка с сыром сулугуни и зеленью

340 гр. 310.-

Хлебная корзина

150 гр. 120.-

Грузинская чиабатта

100 гр. 70.-

Грузинский бородинский

100 гр. 70.-

Ассорти на компанию

Кахетия

Царский хачапури, 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: сыр-тархун; креветки со сливками; кета со шпинатом

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

3 вида соуса: мацони; сливочно-чесночный; сацебели

2100 гр. 2350.-

Батуми

Рыбный сет. Форель, лосось, судак, калкан

1000 гр. 2950.-

Мясной сет

4000 гр. 4870.-

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 сыром и тархуном	1 шт.	95.-/110.-
Отварные/жареные хинкали с ягненком	1 шт.	95.-/110.-
Отварные/жареные хинкали с кетой	1 шт.	120.-/130.-
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-чесочный	50 мл.	80.-
Брусничный	50 мл.	80.-
Кахетинское масло	50 мл.	80.-
Мацони	50 мл.	80.-
Мацони с чесноком	50 мл.	80.-
Сладкий чили	50 мл.	80.-
Хрен сливочный	50 мл.	80.-

Десерты

Финики	110 гр.	230.-
Вашли (запеченное яблоко)	230 гр.	210.-
Чурчхела	100 гр.	180.-
Мороженое	50 гр.	90.-
Сорбет	50 гр.	90.-

Банкетное меню

Баранья нога	1000 гр.	2600.-
Свиной окорок	1000 гр.	2500.-
Осетр запеченный	1000 гр.	3400.-
Поросенок	1000 гр.	3400.-
Сазан	1000 гр.	1900.-
Судак	1000 гр.	2700.-
Утка	1000 гр.	1950.-
Ростбиф запеченный (вырезка телятины)	1000 гр.	3200.-
Говядина запеченная	1000 гр.	2800.-
Лосось гриль	1000 гр.	3600.-

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.