



Весной 2012 года
легендарный шеф-основатель
ресторана «ХМЕЛИ-СУНЕЛИ»
Амиран Харшиладзе привёз
из Тбилиси в Екатеринбург
старинные рецепты подлинной
грузинской кухни, а также научил
уральских фермеров делать знаменитые
рассольные сыры.

И по сей день для наших хачапури
фермеры поставляют свежайший
имеретинский сыр и сулугуни.

Грузинские специи для нас
подбирают в Тбилиси опытные
травники, а густые и терпкие вина
мы находим во время щедрых
грузинских застолий.

Как и полагается в приправе
хмели-сунели, давшей название
нашему ресторану, мы собираем
поровну всё самое вкусное,
пряное и ароматное.

Каждый, 
попробовав нашу еду,
навсегда полюбит
счастливую
грузинскую кухню,
как полюбили когда-то и мы

НАШИ ХИНКАЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

Khinkali

ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ –

ХАТУНА

И

ИНГА

научилась
стряпать
хинкали
еще у своей
прабабушки

знает, как сделать
тесто особенно
эластичным,
а затем раскатать его
слоем всего в 3 мм



ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ (ЯГНЕНКОМ, ТАРХУНОМ И ТКЕМАЛИ В БУЛЬОНЕ)

Khinkali-chakapuli with lamb,
tarkhun and tkemali in broth

285/35/8g | 270.-



270.-

На востоке Грузии, в долине горной реки Алазани, особенно ценят и любят баранину. Мясо местных барашков, питающихся горными травами, особенно нежное, сочное и сладкое.

АЛАЗАНСКИЕ (БАРАШКОМ)



Khinkali with lamb



360g | 270.-



120g | 90.-

(ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ)



Khinkali with veal and pork



360g | 270.-



120g | 90.-

КАК В ТБИЛИСИ

В горной Грузии хинкали едят особым образом. Вместе с основным блюдом гостю подают стакан острой чесночной воды и чайную ложку. Нужно взять хинкали за «хвостик», аккуратно надкусить, влить в отверстие к мясу и бульону традиционный соус, а уже потом все съесть, оставив только верхушку. Обязательно **ешьте хинкали горячими** и старайтесь не пролить ни капли ароматного бульона.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

10  **ЛЮБЫХ**
ХИНКАЛИ
НА ВЫБОР
(МОЖНО РАЗНЫХ)

+ наша фирменная **Чача**
с **гранатовым соком**

В подарок

*As in Tbilisi -
10 Khinkali of our choice
+ our branded Chacha
with pomegranate juice as a gift*

~1200g | **800.-**

~120g | **90.-**



... каждый год в Тбилиси проходят соревнования по поеданию хинкали на скорость. Между прочим, прошлогодний рекорд — 10 штук всего за 29 секунд!



С ТЕЛЯТИНОЙ

 обжаренные в масле
Khinkali with veal and pork

 330g | 270.-
 110g | 90.-



С ЛОСОСЕМ

 *Khinkali with salmon*

360g | 270.-
 120g | 90.-

СВАНСКИЕ

с рубленной говядиной
и острым перцем
как принято в грузинских
деревнях

*Svan Khinkali with chopped
beef and hot pepper*

 360g | 270.-
 120g | 90.-

Сванетия —
уникальный горный
край в Грузии. Долгое
время эта область
держалась в стороне
от цивилизации,
поэтому сохранила
свой неповторимый
облик. «Страну тыся-
чи башен» населяют
свободолюбивые
сваны. Они говорят
на старинном
бесписьменном языке
и готовят блюда
по особым семейным
рецептам.



ХАЧАПУРИ *Home-made pastry*

И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА,

КОТОРЫЕ С РАДОСТЬЮ ГОТОВЯТ ДЛЯ ВАС

ГИҮЛИ

умеет приготовить,
мягкое, податливое
и воздушное тесто

и

РҮССО

знает,
что главный
секрет
хачапури —
в сыре и
правильном
настроении.



ОЧЕНЬ ЩЕДРЫЙ ХАЧАПУРИ, ГДЕ МНОГО СЫРА

Very GENEROUS KHACHAPURI
with a LOT of cheese

1150g | 840.-

Грузины считают: то время, которое проводится в общении с гостями, в счет жизни не идет. Таким образом, каждый гость дорог, потому что он, сам того не подозревая, продлевает нам жизнь.

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

в форме полумесяца

Gurian Khachapuri

300g | 270.-

Гурийский хачапури — закрытый сытный пирог, внутри которого спрятана начинка из тягучего имеретинского сыра и кусочков сваренного вкрутую яйца.

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром и яйцом

Adjarioan Khachapuri with cheese and egg

300g | 290.-



можем
сделать для вас
и поменьше,

ДЕТСКИЙ, НО ТОЖЕ
АДЖАРСКИЙ

с сыром и
перепелиными
яйцами

*Adjarioan Khachapuri
with cheese and quail eggs*

150g | 230.-



Если правильно есть **аджарский хачапури**, то будет в тысячу раз вкуснее! Смешайте желток с тающим сливочным маслом, а потом отламывайте хрустящие бортики «лодочки», макайте их в нежную начинку и кушайте, пока сыр и воздушное тесто не остыли.



ХРУСТЯЩИЙ АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с копченой телячьей грудинкой

*Crusty Adjarian Khachapuri
with Smoked Veal Brisket*

370g | **350.-**



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ "ЧЕТЫРЕ СЫРА"

(сулугуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

*Crusty 4-Cheese Khachapuri
(Sulguni, Imeretinsky,
Stracciatella, Gorgonzola)*

370g | **350.-**



МЕГРЕЛЬСКИЙ

ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Mingrelian with double cheese



на одного

250g

230.-



на двоих
(на фото)

420g

350.-



на всех

840g

700.-



Мегрелия является частью древней Колхиды. Если верить преданиям, то именно здесь родилась царица Медея, которая полюбила аргоната Ясона и помогла ему завладеть золотым руном. Мегрелы издавна известны своими сказками и песнями, а также сытными хачапури и кутабами.

ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ 🍷

с сыром сулгуни

Imeretian khachapuri with sulguni cheese

🍷 на одного

250g

190.-

🍷🍷 на двоих

360g

270.-

🍷🍷🍷 на всех

720g

540.-



КУБ ДАРИ СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ С МЯСОМ



Svan khachapuri with meat



🍷 на одного

250g

290.-

🍷🍷🍷 на всех

500g

580.-



ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Penovani with home-made flacky pastry



250g |

230.-





ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!



Khachapuri on a skewer

220g | **260.-**



ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ

Salmon khachapuri

270g | **390.-**

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

(С ТЕЛЯТИНОЙ)

Chiburekki with veal

(С БАРАНИНОЙ)

Chiburekki with lamb



180g | 290.-



НАШ ЛЮБИМЫЙ

ПИНЁРЛИ

(С ЛОСОСЕМ И
ШПИНАТОМ)

И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

*Pinerli pie with salmon,
spinach and creamy
sauce*



250/50/30g



380.-



360/50/30g

550.-



КУТАБЫ

(С ЗЕЛЕНЬЮ

Qutabs with herbs

(С БАРАНИНОЙ

Meat Qutabs with lamb

(С ДОМАШНИМ
СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Qutabs with cheese and herbs

 100g
210.-

 170g
310.-

Говорят, существуют сотни рецептов кутабов. В Грузии эти тонкие, в миллиметр толщиной, пирожки готовят из пресного теста с сырной или мясной начинкой, приправленной свежими травами и ароматными специями.



МЦВА́ДИ

Mtsvadi

*literally means "roasted meat on coals" -
basically it's a shish-kebab*

ЧТО ЗНАЧИТ ЖАРЕННОЕ НА УГЛЯХ МЯСО, Т.Е. ШАШЛЫК
НО НАШИ ПАРНИ ЖАРЯТ НЕ ТОЛЬКО МЯСО...
И ДЕЛАЮТ ЭТО ЛУЧШЕ ВСЕХ!

РУБЕН И РАЗМИК

Дядя и племянник.
Знают один секрет,
благодаря которому их мцвади
всегда такие вкусные и сочные.
Свои семейные рецепты
они хранят в тайне
и не открывают
даже нам.



ქართული * შეფუთვა



МЯСНЫЕ СЕМЕЧКИ ИЗ БАРАШКА

прямо с мангала!
Mtsvadi of lamb on barbecue



200/225g

570.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА



Lamb shish kebab

220/225g



710.-



**МЦВА́ДИ
ИЗ СВИНИНЫ**

Pork shish kebab



220/225g



590.-



**МЦВА́ДИ
ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken shish kebab



260/225g



450.-





МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb joint shish kebab

260/225g



650.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab



220/225g



790.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues shish kebab



210/225g

790.-



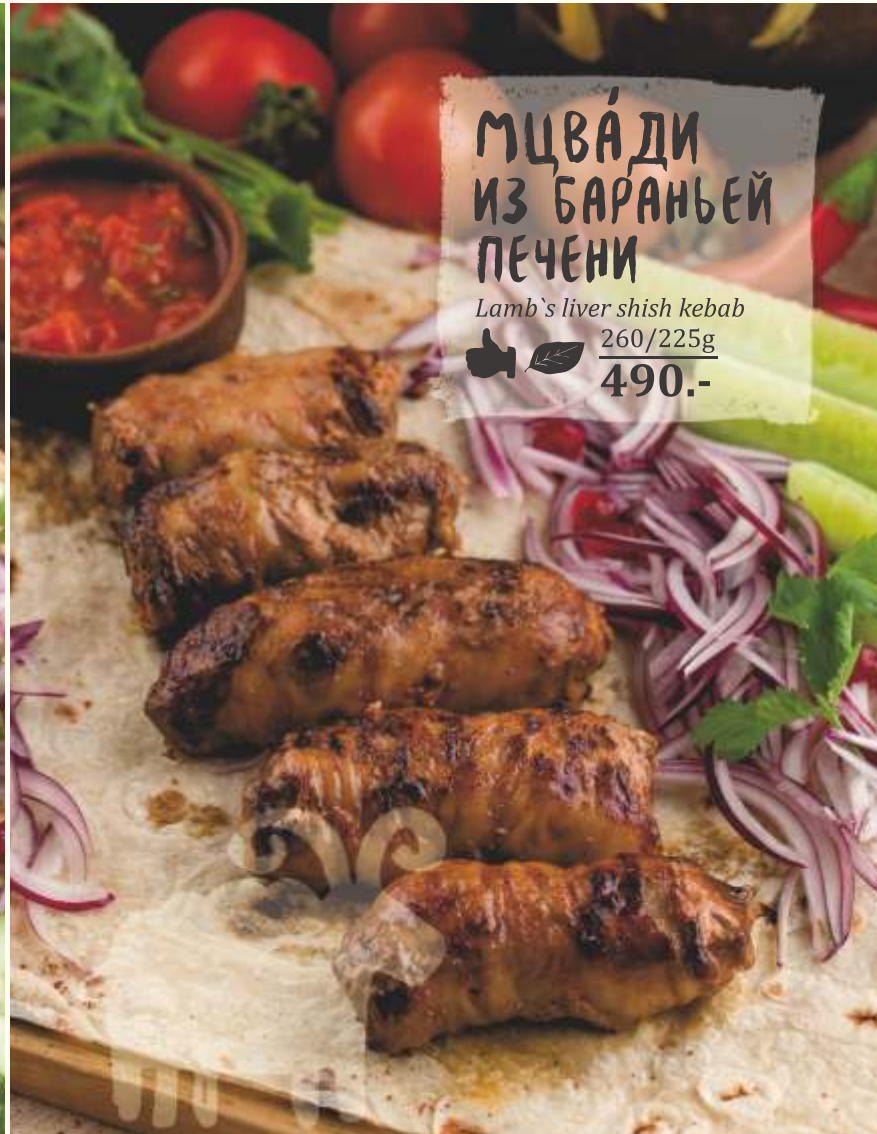
МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver shish kebab



260/225g

490.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И КУРИЦЫ

Veal and chicken kebab

 160/225g
550.-

ИЗ
БАРАНИНЫ

Lamb kebab

 160/225g
570.-

ИЗ
КУРИЦЫ

Chicken kebab

 160/225g
520.-

ИЗ
КАРТОФЕЛЯ

Potato kebab

 160/225g
220.-

A seafood kebab with shrimps served on a wooden board. The kebab is made of skewered shrimp and is garnished with fresh tomatoes, red onions, dill, and purple basil. A small bowl of white sauce with red spices is also present.

КЕБАБИ ПО-БАТУМСКИ ИЗ КРЕВЕТОК И ДАРОВ МОРЯ

Seafood kebab with shrimps

140/186/30g | **590.-**

A Sevan sturgeon shish kebab served on a wooden board. The kebab is made of skewered sturgeon and is garnished with fresh tomatoes, red onions, dill, and purple basil. A small bowl of dark sauce is also present.

ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon shish kebab

140/185/30g | **840.-**

ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ
И 2 КЕБАБОВ
СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ
И ТОНКИМ ЛАВАШОМ

шашлыки из свинины,
баранины, курицы и овощей
и два люля-кебаба
из курицы и баранины

*Tagan (kebab mix): lamb kebab,
chicken kebab, grilled vegetables,
pork shish kebab, lamb shish kebab,
chicken shish kebab*

1280/625g

2950.-



БОСТНЕУЛИ

Просто
идеальный
гарнир
к мясу!
Да и без
мяса тоже
вкусно!

БАКЛАЖАН, БЕЛЫЙ ЛУК,
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,
КАБАЧОК И ПОМИДОР
НА ОДНОМ ШАМПУРЕ

*Bostneuli - egg-plant, white onion,
courgette and tomato on one skewer*

  250/90g | 430.-

ПАПРИКА (УГЛЕЙ)

 *Paprika cooked on coals*

 150/2g
260.-

БАКЛАЖАН (УГЛЕЙ)

 *Egg-plant cooked on coals*

 190/2g
360.-

ТОМАТЫ (УГЛЕЙ)

 *Tomatoes cooked on coals*

 200/2g
260.-

БАКЛАЖАНЫ (С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Egg-plant with Nadugi cheese

   160/35g
440.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold apptizers*

АДЖАПСАНДАЛИ

овощное рагу из тушёных баклажанов,
томатов и болгарского перца,
приправленное пряной зеленью

*Ajapsandal - vegetable ragout with stewed egg-plant,
tomatoes and sweet pepper seasoned with spicy herbs*



210g | **350.-**

БАДРИДЖАНИ

рулетики из баклажанов
с грецкими орехами и
зернами граната

*Badrijani - Rolls with egg-plant,
walnut and pomegranate seeds*



200/25g | **440.-**

ЛОБИО

из красной фасоли
с ароматными специями

Lobio with red beans



200g | 250.-



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Seasonal vegetables



255g | 340.-



САЦІВІ

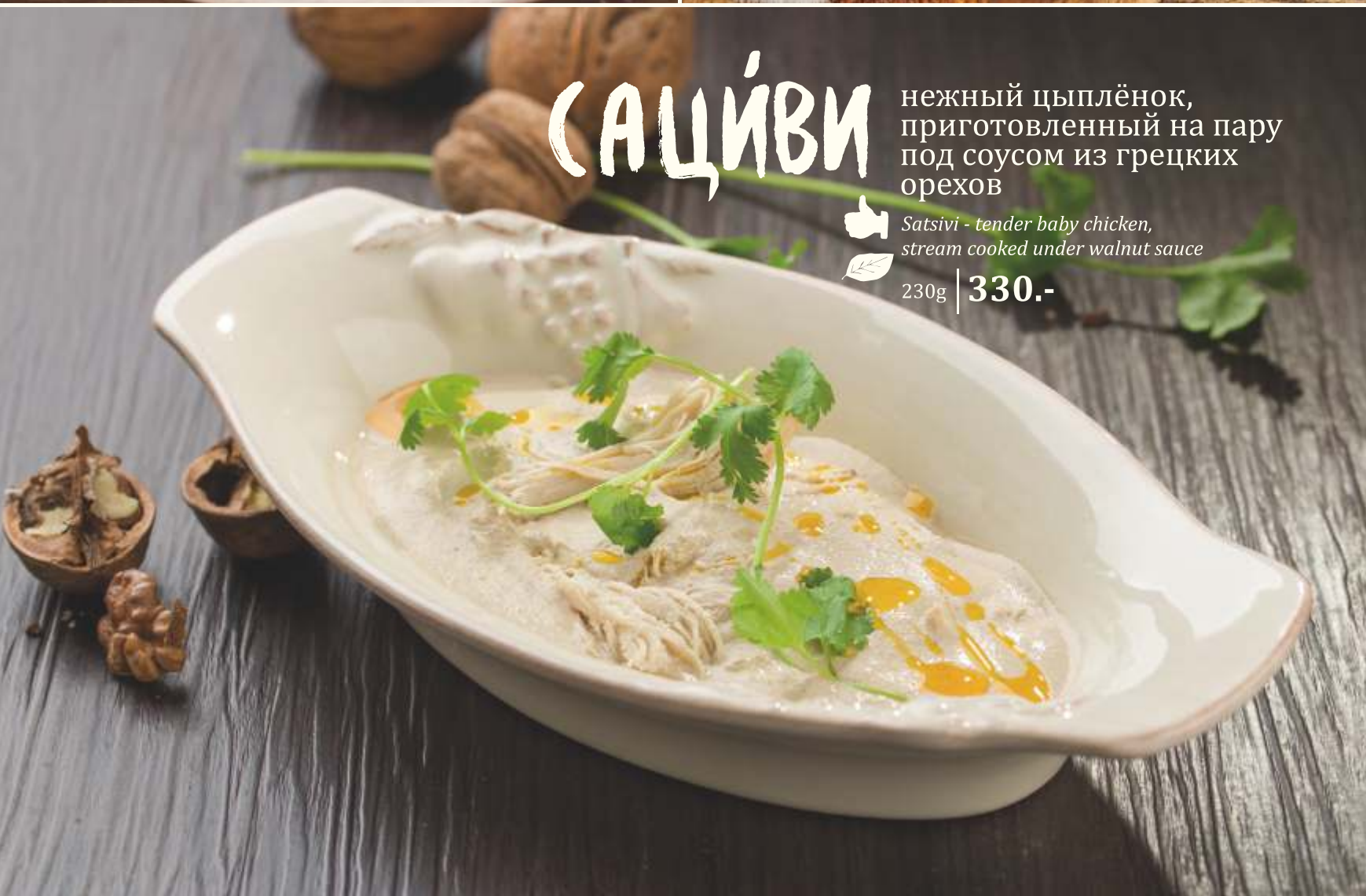
нежный цыплёнок,
приготовленный на пару
под соусом из грецких
орехов



*Satsivi - tender baby chicken,
steam cooked under walnut sauce*



230g | 330.-



С МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: *with new walnuts*

ПХАЛИ

паштет
из грецких орехов
нескольких видов:
со шпинатом,
фасолью,
свеклой и
белокочанной
капустой

*Pkhali: tender paté with
a selection of walnuts: with spinach,
beans, beetroot and white cabbage*



320g | 395.-

Пхали
со свеклой
Pkhali with beetroot



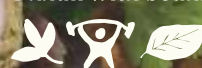
160g | 205.-

Пхали
со шпинатом
Pkhali with spinach



160g | 205.-

Пхали
с фасолью
Pkhali with beans



160g | 205.-

ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

Джонджоли, огурцы, томаты,
капуста и паприка,
маринованные по-грузински
*Assortment of a variety of pickles:
Jonjoli, cucumbers, tomatoes, cabbage
and paprika marinated in Georgian style*

  470g | **510.-**

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

ДЕЛАЕМ САМИ!

куриный рулет, буженина
и рулет из баранины

*Meat platter: chicken roll, cold baked pork,
lamb roll and boiled veal tongue*

  330/50/20g | **590.-**

✶ ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК – НЕ ПРАЗДНИК

Ассорти из домашних сыров:
свежего и копчёного сулугуни,
имеретинского сыра и сыра чечил

*Traditional home-made cheese:
fresh and smoked sulguni,
Imeretian cheese and Chechil cheese*

220/185g

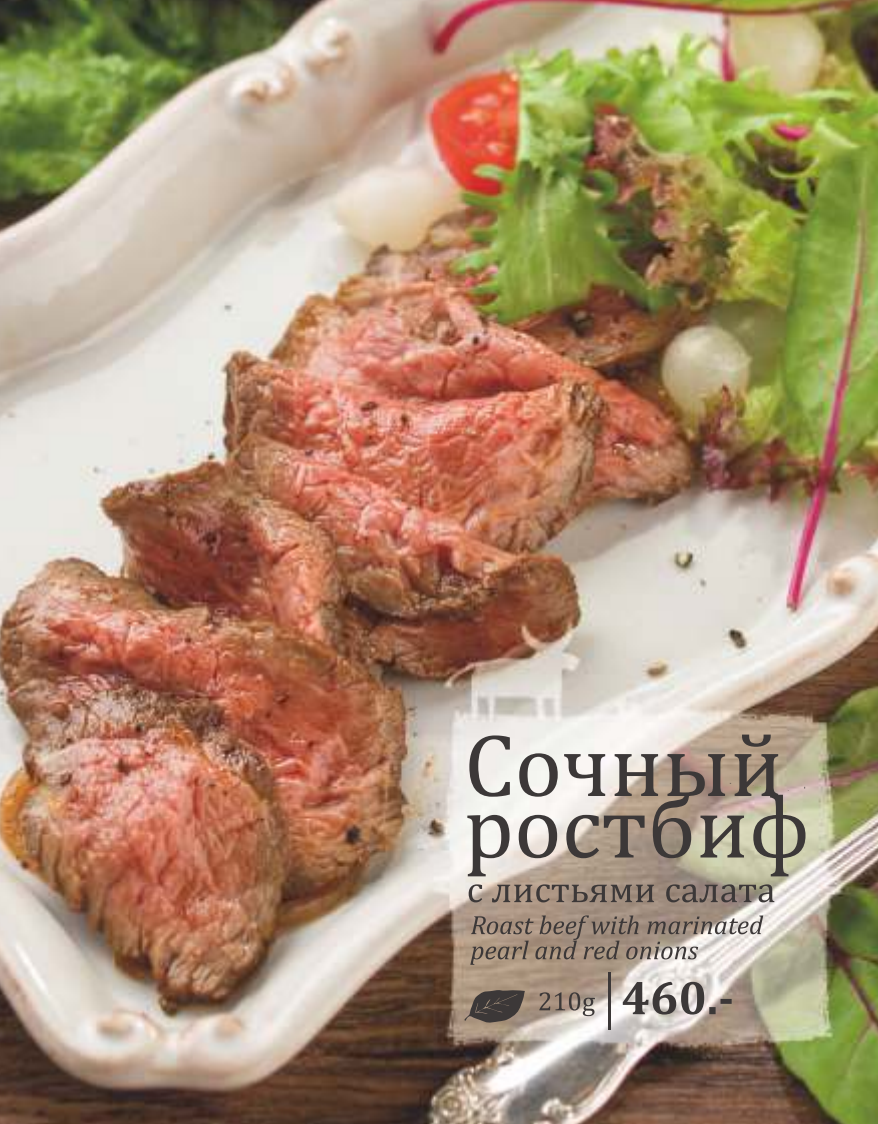
430.-

ЧЕЧИЛ

СУЛУГУНИ
СВЕЖИЙ

СУЛУГУНИ
КОПЧЁНЫЙ

ИМЕРЕТИНСКИЙ



Сочный ростбиф

с листьями салата
*Roast beef with marinated
pearl and red onions*

 210g | **460.-**



Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун
и балык из масляной рыбы
Lightly salted salmon, whitefish, balyk of oil fish

 210/90g | **880.-**



Сельдь слабого посола с тёплым картофелем

Herring spicy and pickled served with warm potatoes

 240g | **290.-**



Белые грузди

с луком и сметаной
*Ural white milk mushrooms
with onion and sour-cream*

 160g | **320.-**

ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

~~~~~  
*Salads*

## ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО ШПИНАТОМ,

кинзой и куриной печенью

*Green Spinach and Cilantro Salad  
with Fried Chicken Liver in Svaneti Salt*

160g | 370.-





# ПОМИДОРНОЕ СЧАСТЬЕ



СЕЗОННЫЕ  
**ПОМИДОРЫ**  
С КРЫМСКИМ ЛУКОМ  
И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ,

С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ  
или соусом Наршараб

*Salad with seasonal tomatoes with  
Crimean onion, fresh tarragon, dressed  
with olive oil and Narsharab sauce*



245g | 320.-



# ТБИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей  
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables  
and walnut dressing*



235g | 390.-



# РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом и  
имеретинским сыром

*Salad with a variety of tomatoes with  
red basil and Imeretian cheese*



330g | 430.-





# Мангал салат

сладкая паприка, баклажан  
и цукини, приготовленные на углях  
и заправленные ароматной зеленью

*Grill salad with sweet paprika, egg-plant and  
zucchini dressed with aromatic herbs*

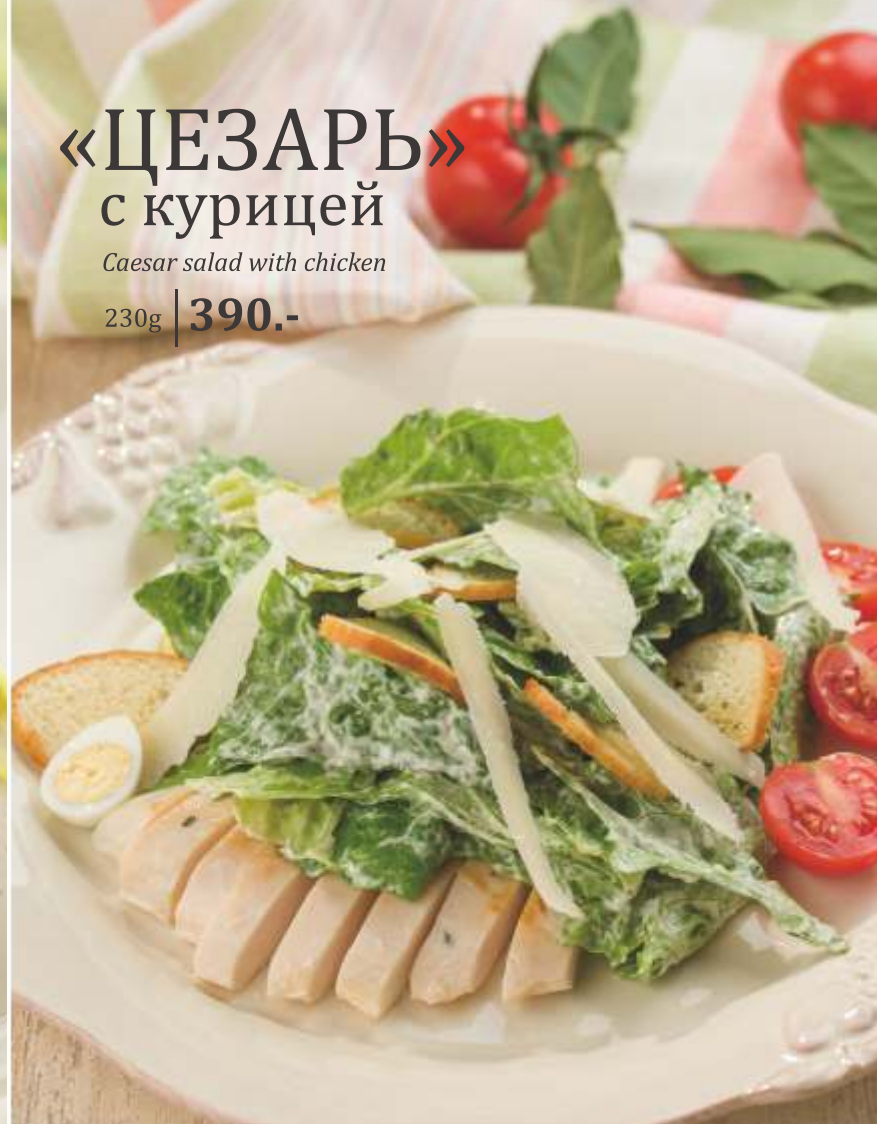
180g | **340.-**



# «ЦЕЗАРЬ» с курицей

*Caesar salad with chicken*

230g | **390.-**



# Салат с домашним сливочным сыром,

виноградом и зеленью

*Salad with home-made  
creamy cheese, tarragon  
and grapes*

180g | **390.-**





# ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим  
языком

*Green salad with veal tongue*



230g

430.-



# ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*



110/80g

430.-



# "ОЛИВЬЕ" ПО-ЗИМНЕМУ

с перепелиным яйцом

*Olivier salad (Russian salad)  
winter style with quail egg*



140g

290.-





ГРУЗИНСКИЕ И НЕ ТОЛЬКО,  
НО ОДНОЗНАЧНО  
САМЫЕ ВКУСНЫЕ!

# СУПЫ

~~~~~  
Soups

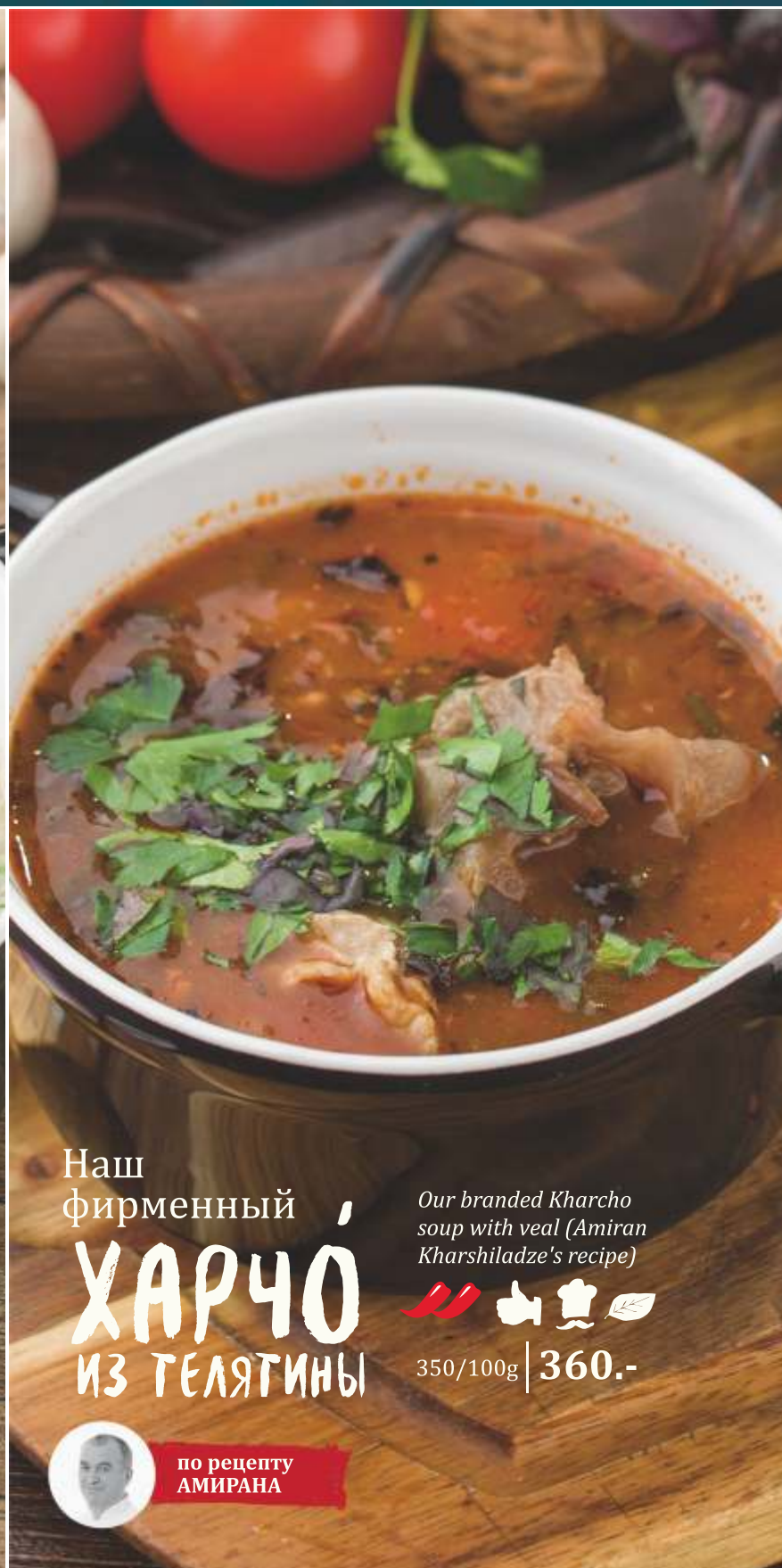


**КУРИНЫЙ
БУЛЬОН**
с мацони и
маленькими
хинкали

Chicken broth
with Matsoni yogurt
and small khinkali



450g | 280.-



Наш
фирменный
ХАРЧО
из телятины

Our branded Kharcho
soup with veal (Amiran
Kharshiladze's recipe)



350/100g | 360.-



по рецепту
АМИРАНА

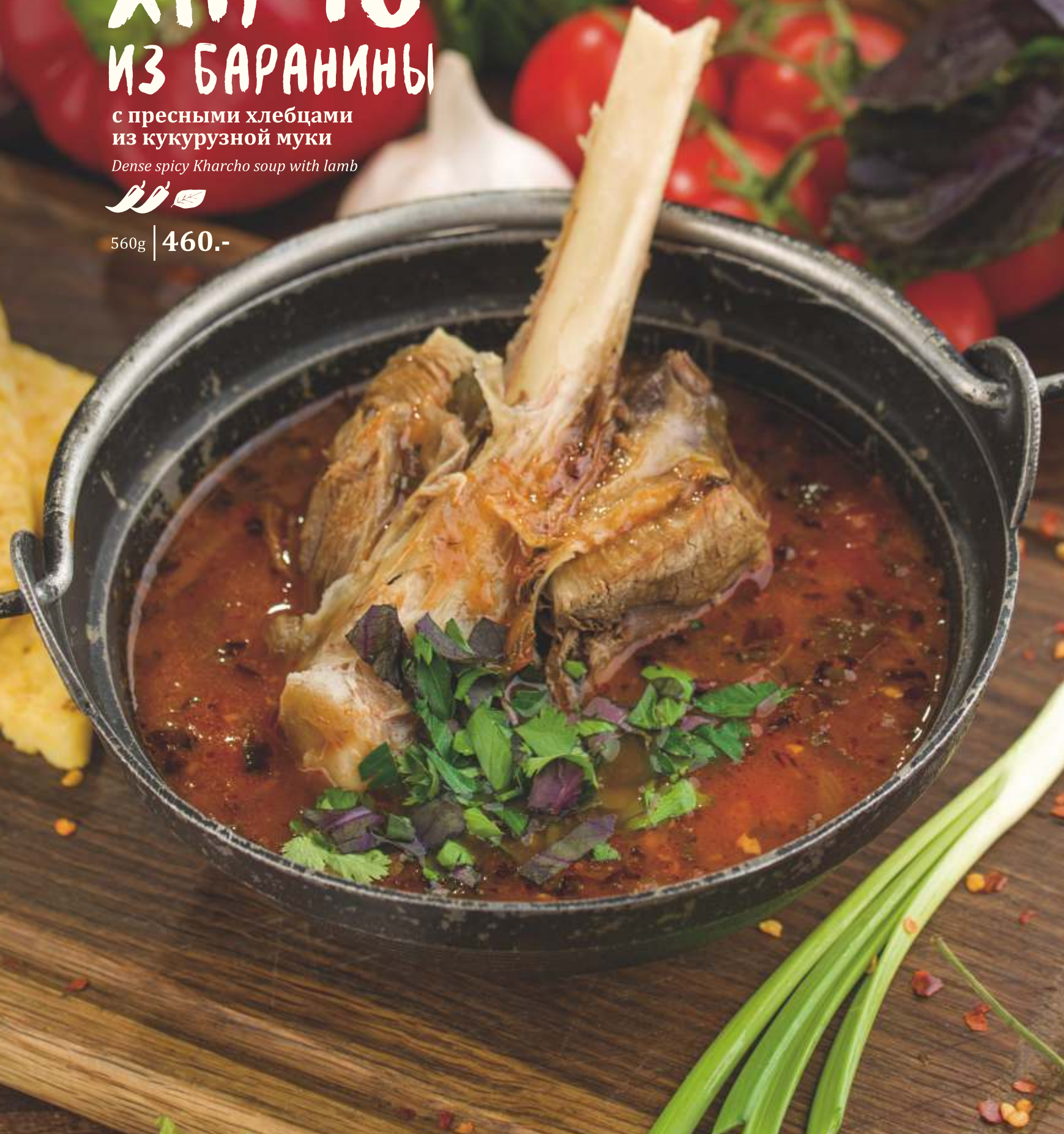
Густой острый
ХАРЧО
ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами
из кукурузной муки

Dense spicy Kharcho soup with lamb



560g | **460.-**





КАХЕТИНСКАЯ, ХАШЛАМА

из телятины,
разваренной с овощами
и ароматными травами

*Kakhetian khashlama with veal,
vegetables and herbs*



450/25g | **480.-**



Тбилисский ХОЛОДНЫЙ суп на мацони

с хрустящим огурцом
и редисом

*Tbilisi cold yogurt soup with
ctispy cucumber and radish*



250g | **280.-**



Крем-суп из сладкой ТЫКВЫ

с копчёным
сулгуни

*Pumpkin cream soup
with smoked sulguni
cheese*



290g | **320.-**

А ЕЩЕ ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ...

БОРЩ

с грузинской
булочкой
с салом и чесноком

*Borsch with garlic buns
and salted lard*

260/20/40g

320.-



ЧИХИРТМА

густой куриный суп
рекомендуем при очень
лёгком похмелье, то есть
на каждый день

Chikhirtma - dense chicken soup

  300/80g | **280.-**



ХАШИ ПО-ТБИССКИ

для тех, кому
не помогает
чихиртма

Tbilisi style Khashi

500/30/140g

320.-

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦЬ

*Hot meat and
vegetables
in Ketsi
Georgian clay pan*

ГОТОВИТ
МИШИКО

знает, что такое
ВКУСНО и ВЕСЕЛО.
И небезосновательно
считает,
что любое
грузинское блюдо
с вином
только лучше!



ДОЛМА́

из рубленого
мяса
в виноградных
листьях,
подаётся с соусом
из мацони и зелени

*Dolma with chopped meat
wrapped in grape leaves,
served with matsoni sauce
and herbs*



270/50g

430.-

ДОЛМА́ ОСОБАЯ

в листьях
свежей капусты
и ароматном
бульоне

*Special Dolma
with Amiran's recipe
wrapped in fresh
cabbage leaves*



270/50g

310.-

ЧАКАПУ́ЛИ

барашек,
приготовленный
с белым вином,
тархуном и
соусом ткемали

*Chakapuli -
lamb, cooked with
white wine, tarragon
and Tkemali sauce*



330g

490.-



по рецепту
АМИРАНА

БАРАШЕК (ТОМАТАМИ,

запечённый под
сыром на кеци



*Lamb with
tomatoes and tarragon,
baked with cheese
in ketsi*

380g

570.-



ЧАШОШЎЛИ

кусочки молодой
говядины, тушенные
с овощами и
острыми специями

*Chashoshuli - pieces
of veal, stewed with
vegetables and
hot spices*



300/5g
430.-



ОДЖАХЎРИ

свинина с обжаренным
до золотистого цвета
картофелем, свежей
зеленью, чесноком и
луком

*Ojakhuri - pork stir fried
with potatoes until golden,
fresh herbs, garlic
and onion*



450g
430.-



ЧКМЕРЎЛИ

запечённые
кусочки цыплёнка
с соусом из сливок
и чеснока

*Chkmeruli - baked
pieces of baby chicken
with cream and
garlic sauce*



380g
490.-



ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка
в густом соусе
из томатов
и пряностей

*Chakhokhbili - pieces
of baby chicken in
dense tomato sauce
and spices*



380g
410.-



ТАПАКА

Tapaka

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем
и ароматными травами

*Chicken tapaka with young potatoes and
aromatic herbs*



210/210/50/45g

490.-



КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ

с грибами

*Kuchmachi with
veal brain and
mushrooms*



250g

390.-



КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ПОТРОШКОВ

*Kuchmachi
with veal giblets
and mushrooms*



300g

380.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood



КУЧМАЧИ
ИЗ ДАРОВ МОРЯ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ КАЛЬМАРЫ,
БОЛЬШИЕ КРЕВЕТКИ И МИДИИ

*Kuchmachi from the seafood: Far Eastern squids,
large shrimps and mussels*

260/45g | 650.-

СИБАС

приготовлен
на открытом
огне с ароматными
травами и шпинатом,
с деревенским яйцом
и луком

*Sea bass cooked on open fire
with aromatic herbs and spinach*



260/80/50g | **740.-**



Филе лосося

с соусом Белое вино
и паровыми овощами
*Salmon fillet with white wine
sauce and steamed vegetables*

150/130/50g | **690.-**

Тигровые креветки на гриле

с чесноком, лимоном
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,
lemon and sauce*

130/50/40g
 1200.-



Side dishes

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ,

обжаренный
с белыми грибами
и луком

*Potatoes stir-fried with
porcini mushrooms and onion*

160g | **230.-**

Брокколи и цветная капуста на пару

*Steamed broccoli
and cauliflower*

160g
160.-

Баклажаны с помидорами и чесноком

*Egg-plant with
tomatoes and garlic*

160g
360.-

Булгур с припущенными томатами

*Bulgur with
stewed tomatoes*

160g
170.-

Молодой картофель с зеленью и чесноком

*New potatoes with
herbs and garlic*

160g
150.-

ШОТИ

воздушный
грузинский хлеб.
печем сами!

*Shoti - fluffy Georgian bread
that we bake in the restaurant*

180g | **80.-**

...а еще есть

ТОНКИЙ ЛАВАШ

покупаем у армянских друзей

Thin lavash bread

130g | **80.-**

СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread
and sauses*

АМИРАНИ

наш фирменный
сацебели
с грузинскими
травами

*Our branded
Satsebeli sauce
with Georgian
herbs*

50g | **70.-**

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком

*Fresh herbs
with garlic*

50g | **70.-**

ТКЕМАЛИ

из красной
алычи

*Tkemali with
red cherry plum*

50g | **70.-**

ТКЕМАЛИ

из зелёной
алычи

*Tkemali with
green cherry plum*

50g | **70.-**

САЦЕБЕЛИ

из спелых
помидоров

*Satsebeli
with tomatoes*

50g | **70.-**

МАЦОНИ

с чесноком
и зеленью

*Matsoni
with garlic
and herbs*

50g | **70.-**

НАРШАРАБ

из сочных
гранатов

*Narsharab with
pomegranates*

50g | **70.-**

ДЕСЕРТЫ

Desserts

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,
ЧУРЧХЕЛА

ДЕЛАЕТ ЕЕ
НАША ОБАЯТЕЛЬНАЯ

ИНГА

из спелых
и вкусных **орехов**,
лучшего
виноградного сока
и всегда
с **радостью**
и **любовью**



ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ СО СПЕЛЫМИ ЯГОДАМИ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Fluffy Mille-Feuille with ripe berries and cream

115g | 350.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с орехами
и мёдом

*Pakhlava - traditional oriental
delicacy with nuts and honey*

85/25g
230.-



ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого
виноградного сока

*Churchkhela - Georgian traditional delicacy
with dense grape juice and nuts*

130g | **240.-**



...Один грузин отправил своему другу в Европу посылку с местными деликатесами — вяленой хурмой, вареньем из белой черешни, сушеными мандаринами и чурчхелой. Через месяц получает письмо: «Спасибо, все было очень вкусно. Жаль только, что свечи по дороге отсырели и не горят».

МЕДОВИК

с нежным кремом
и душистым мёдом

Honey cake



80g

| 240.-



НОВЫЙ!
ОТ ДУШИ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

с муссом из горького
шоколада и соусом
из терпкой вишни

*Chocolate cake with a delicate mousse
and cherry sauce*

130/30g | 270.-



ЧИЗКЕЙК ПО-НОВОМУ

с белым шоколадом,
малиновым сорбе
и ягодным соусом

*Cheesecake with white chocolate
raspberry sorbet and berry sauce*

100/30/10g | 310.-

НОВЫЙ!
ОТ ДУШИ



ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА ОТ БАБУШКИ НАНИ

*Grandmother's Nani
chocolate sausage*

👍 120g | 190.-

и, конечно,

ТИРАМИСУ

Tiramisu

130g | 240.-





МАЦОНИ

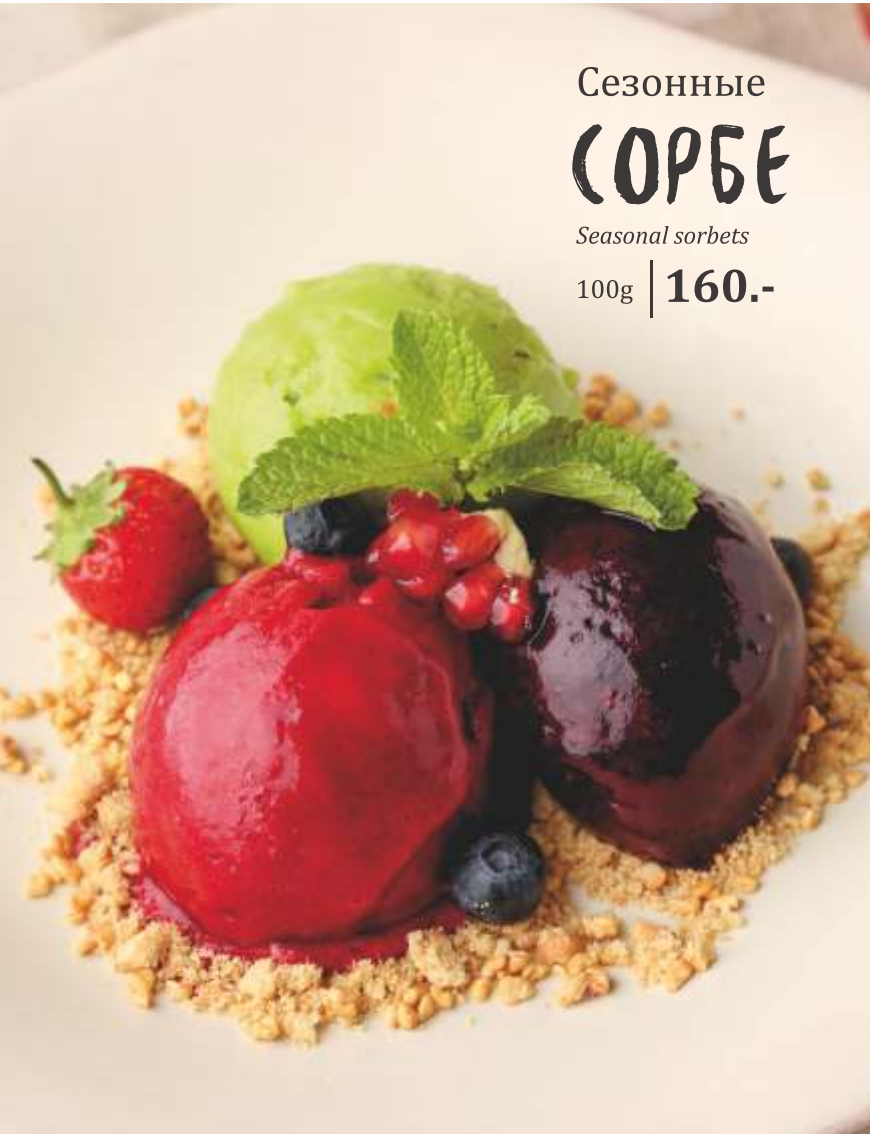
с лесным мёдом

Matsoni with forest honey



240g

190.-



Сезонные

СОРБЕ

Seasonal sorbets

100g | 160.-



Сливочное

МОРОЖЕНОЕ

с курагой, черносливом
и грецким орехом

*Ice cream with dried apricots,
prunes and walnut*

90/10g | 150.-

КОФЕ Coffee

Вы можете заказать
любой кофе без кофеина!

Эспрессо *Espresso* 40^{ml} | **150.-**

Американо *Americano* 120^{ml} | **150.-**

Капучино *Cappuccino* 200^{ml} | **210.-**

Кофе по-ирландски
Irish coffee 180^{ml} | **260.-**

Кофе по-восточному
с домашним рахат-лукумом
*Oriental style coffee with
home-made rahat lokum*
50/30/100^{ml} | **250.-**

Если вы любите пряный вкус кофе,
то рекомендуем добавить **корицу,
кардамон, мускатный орех или
душистый перец**
*If you love the spicy taste of coffee,
we recommend the cinnamon, cardamom,
nutmeg or allspice*

Можно
добавить
к чаю или
кофе:
To your tea
or coffee
you may
add:

+ Лимон *Lemon* 30g | **20.-**
+ Молоко *Milk* 50g | **30.-**
+ Сливки *Cream* 50g | **50.-**
+ Мёд *Honey* 30g | **70.-**

ЧАЙ Tea

Ассам *Assam*

Эрл Грей *Earl Grey*

Сенча *Sencha*

Жасмин *Jasmin*

Молочный улун
Milk Oolong

600^{ml} | **300.-**

ВАРЕНЬЕ К чаю

Jam for tea

из белого винограда
with white grapes

из грецкого ореха
with walnut

из белой черешни
with cornel

из лесной земляники
with wild strawberries

50g | **110.-**

Фирменный

ЧАЙ по рецептам горцев

Branded tea

Травяной с бузиной
Herbal tea with elderberry

Облепиховый *Sea buckthorn*

Батумский бриз *Batumi breeze*

Брусника с мятой
Cranberry-mint

Малина с имбирем
Raspberry-ginger

600^{ml} | **350.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК Fresh sqieezed juices

Апельсин *Orange* 250^{ml} | **150.-**

Ананас *Pineapple* 250^{ml} | **380.-**

Грейпфрут *Grapefruit* 250^{ml} | **180.-**

Груша *Pear* 250^{ml} | **210.-**

Морковь *Carrot* 250^{ml} | **110.-**

Яблоко *Apple* 250^{ml} | **210.-**

очень
ароматное
ВАРЕНЬЕ
из белого
винограда
50g | **110.-**

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН
И ОБЛЕПИХА

ИМБИРЬ
И ЛИМОН

ЕЖЕВИКА И
МАРАКУЙЯ

СВЕЖИЙ
ТАРХУН

ГРУША

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ из фруктов, трав и ягод

Home-made lemonade

из свежего тархуна
from fresh tarragon

из облепихи и апельсинов
from buckthorn and orang

из имбиря и сочных лимонов
from ginger and lemon

из груши *from pear*

из ежевики и маракуйи
from blackberry and passionfruit

320^{ml} | **160.-** 1100^{ml} | **460.-**

СОКИ И МОРС

Juices and fruit drinks

Морс домашний
Home-made Mors (berry drink)

Морс из облепихи
Sea buckthorn Mors

Сок в ассортименте
A selection of juices

250^{ml} | **110.-**

КОМПОТЫ

Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250^{ml} | **110.-**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural
mineral water*

Боржоми *Borjomi*
500^{ml} | **190.-**

Родники Саирме
Springs Sairme
500^{ml} | **180.-**

Ессентуки № 4
Yessentuki №4
540^{ml} | **190.-**

Аква Панна *Aqua Panna*
750^{ml} | **320.-**

Сан Пеллегрино
San Pellegrino
750^{ml} | **320.-**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*
300^{ml} | **230.-**

Ягодный смузи
Berry smoothie
250^{ml} | **250.-**

Милкшейк:
ванильный,
шоколадный,
клубничный
*Milkshake: Vanilla,
Strawberry, Chocolate*
250^{ml} | **210.-**

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Soft drinks

Кока-кола,
тоник Швепс
Coca-Cola, Schweppes
250^{ml} | **160.-**

ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

САПЕРАВИ
КВЕВРИ
ДОРА
*Saperavi
Kvevri Dora*
0,75L | 3300.-

КИНДЗМАРАУЛИ
АЛАВЕРДИ
*Kindzmarauli
Alaverdi*
0,75L | 2100.-

ЦИНАНДАЛИ
БРАТЯ
АСКАНЕЛИ
*Tsinandali
Askaneli
Brothers*
0,75L | 1950.-

ЧХАВЕРИ
АРТВАЙН
АСКАНЕЛИ
*Chhaveri
Artwine
Askaneli*
0,75L | 2550.-



ПАЛАВАНИ ХВАНЧКАРА

Palavani Khvanchkara

150ml | 500.-

750ml | 2500.-

ПАЛАВАНИ САПЕРАВИ

КВЕВРИ

Palavani Saperavi Qvevri

150ml | 460.-

750ml | 2300.-

ПАЛАВАНИ МУКУЗАНИ

Palavani Mukuzani

150ml | 390.-

750ml | 1950.-

ПАЛАВАНИ РКАЦЕТЕЛИ

КВЕВРИ

Palavani Rkatseteli Kvevri

150ml | 460.-

750ml | 2300.-

ПАЛАВАНИ
РКАЦЕТЕЛИ

Palavani Rkatseteli

150ml | 390.-

750ml | 1950.-

БЕСИНИ РОЗЕ
п/сух

Besini Rose, semi-dry

150ml | 420.-

750ml | 2100.-



ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Бадагони Брют
Badagoni Brut
0,75L | 2500.-

БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*

ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*

Вино Цинандали готовится из винограда сортов Мцване и Ркацители, возделываемых в микроне Цинандали, которая находится под строгим контролем.

 Цинандали Тамада
Tsinandali Tamada
150ml | 370.-
0,75L | 1850.-

 Цинандали Бесини
Tsinandali Besini
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

Цинандали
Братья Асканели
Tsinandali Askaneli Brothers
0,75L | 1950.-

 Цинандали Милдиани
Tsinandali Mildiani
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

Цинандали Картули Вази
Tsinandali Kartuli Vazi
0,75L | 2200.-

РКАЦИТЕЛИ *Rkatsiteli*

Ркацители означает «красная лоза» в переводе с грузинского. Это местный грузинский сорт винограда, который очень высоко ценится.

 Ркацители-Мцване Элибо
Rkatsiteli-Mtsvane Elbo
150ml | 370.-
0,75L | 1850.-

 Ркацители Метехи
Rkatsiteli Metekhi
150ml | 420.-
0,75L | 2100.-

 Ркацители Квеври
Артвайн Асканелли
Rqatsiteli Qvevri Artwine Askanelli
150ml | 540.-
0,75L | 2400.-

 Ркацители Палавани
Rkatsiteli Palavani
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

 Ркацители
Квеври Палавани
Rkatseteli Kvevri Palavani
150ml | 460.-
0,75L | 2300.-

Ркацители Квеври Дора
Rkatsiteli Kvevri Dora
0,75L | 2800.-

УНИКАЛЬНЫЕ И РЕДКИЕ СОРТА

Unique white wines of Georgia

 Киси Квеври
Дуруджи Вэлли
Kisi Kvevri Duruji Valley
150ml | 420.-
0,75L | 2100.-

Мцване
Дуруджи Вэлли
Mtsvane Duruji Valley
0,75L | 2000.-

 Твиши Марани
полусладкое
Tvishi Marani semi-sweet
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

Хихви Киндзмараули
Марани
Khikhvi Kindzmarauli Marani
0,75L | 2300.-

Чхавери
Артвайн Асканелли
Chhaveri Artwine Askanelli
0,75L | 2550.-

РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

Бесини Розе полусухое
Besini Rose semi-dry
150ml | 420.-
0,75L | 2100.-

КРАСНЫЕ ВИНА *Red wine*

САПЕРАВИ *Saperavi*

Саперави является одним из древнейших в мире сортов винограда и настоящей национальной гордостью Грузии.

 Саперави Элибо
Saperavi Elibo
150ml | 370.-
0,75L | 1850.-

 Саперави
Квеври Палавани
Saperavi Kvevri Palavani
150ml | 460.-
0,75L | 2300.-

Саперави Бесини
Saperavi Besini
0,75L | 1950.-

 Саперави
Шато Мухрани 
Saperavi Chateau Mukhrani
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

Саперави Квеври
Дуруджи Вэлли
Saperavi Kvevri Duruji Valley
0,75L | 2200.-

 Саперави Виниверия
Saperavi Winiveria
150ml | **530.-**
0,75L | 2650.-

Саперави Квеври
Дора
Saperavi Kvevri Dora
0,75L | 3300.-

МУКУЗАНИ

Mukuzani

Вино Мукузани - это «визитная карточка» Грузии, разумеется, из сорта Саперави. Отличается более долгой выдержкой и особенно богатым вкусом.

 Мукузани Палавани
Mukuzani Palavani
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

Мукузани Дуруджи Вэлли
Mukuzani Kvevri Duruji Valley
0,75L | 2100.-

 Мукузани Тбилвино 
Mukuzani Tbilvino
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

 Мукузани Виниверия
Mukuzani Winiveria
150ml | **560.-**
0,75L | 2800.-

Мукузани
Киндзмараули Марани
Mukuzani Kindzmarauli Marani
0,75L | 2250.-

Знаменитые полусладкие: КИНДЗМАРАУЛИ, ОДЖАЛЕШИ, ХВАНЧКАРА

*Famous semi-sweet
wines: Kindzmarauli,
Ojaleshi, Khvanchkara*

Киндзмараули Алаверди
Kindzmarauli Alaverdi
0,75L | 2100.-

 Киндзмараули
Картули Вази
Kindzmarauli Kartuli Vazi
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

Киндзмараули Тбилвино
Kindzmarauli Tbilvino
0,75L | 2200.-

Киндзмараули Элибо
Kindzmarauli Elibo
0,75L | 2200.-

Оджалеша Марани
Ojaleshi Marani
0,75L | 2200.-

Киндзмараули
Киндзмараули Марани
Kindzmarauli Kindzmarauli Marani
0,75L | 2650.-

 Хванчкара Палавани
Khvanchkara Palavani
150ml | **500.-**
0,75L | 2500.-

ВИНА ДРУГИХ СТРАН

ИГРИСТЫЕ ВИНА ДРУЖЕСТВЕННОЙ АРМЕНИИ

*Sparkling wine of
friendly Armenia*

Карас Экстра Брют
Karas Extra Brut
0,75L | 2300.-

Карас Дютич *полусладкое*
Karas Dyutich, semi-sweet
0,75L | 2300.-

КРАСНЫЕ ВИНА

Other red wine

Вальполичелла
Классико
Домини Венети,
Венето, Италия
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,
Veneto, Italy*
0,75L | 2350.-

Луиджи Боска
Мальбек,
Мендоса, Аргентина
*Luigi Bosca Malbec,
Mendoza, Argentina*
0,75L | 2550.-

Жан-Пьер Муэкс
Сент-Эмильон, Бордо
*Jean-Pierre Moueix Saint-Emilion
Bordeaux*
0,75L | 3150.-

БЕЛЫЕ ВИНА

Other white wine



Прадио Приара
Пино Гриджио

Италия

Pinot Grigio Priara Pradio
Italy

150ml | **470.-**

0,75L | **2350.-**

Гави ди Гави

Вилла ла Сколька,

Пьемонт, Италия

Gavi di Gavi Villa La Scolca,
Piemont, Italy

0,75L | **2850.-**

Шабли

Жан-Марк Брокар,

Бургундия, Франция

Chablis Jean-Marc Brocard,
Burgundy, France

0,75L | **2950.-**



Бранкотт Эстейт
Мальборо

Совиньон Блан

Новая Зеландия

Brancott Marlborough
Sauvignon Blanc, New Zealand

150ml | **410.-**

0,75L | **2050.-**

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Мартини Просекко

Италия

Martini Prosecco, Italy

0,187L | **450.-**

0,75L | **2300.-**

Мартини Асти

полусладкое, Италия

Martini Asti, Italy

0,187L | **800.-**

0,75L | **2600.-**

ШАМПАНСКОЕ

Champagne

Мумм Кордон Руж

Франция

Mumm Cordon Rouge, France

0,75L | **5500.-**

Моэт и Шандон

Империяль

Франция

Moët & Chandon Imperial,

France

0,2L | **1550.-**

0,75L | **5500.-**

Дом Периньон

Франция

Dom Perignon, France

0,75L | **25000.-**

КРЕПЛЕННЫЕ

ВИНА

Fortified wine

Херес Вальдеспино

Амонтильядо

Контрабандиста

Испания

Jerez Valdespino Amontillado

Contrabandista, Spain

100ml | **430.-**

0,75L | **3225.-**

Порто Грэмс Файн

Тони

Португалия

Porto Grahams Fine Tawny,

Portugal

100ml | **340.-**

0,75L | **2550.-**

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Homemade wine



КУВШИН БЕЛОГО ВИНА

полусухое

Jar of homemade

semi-dry white wine

150ml | **290.-**

0,5L | **950.-**

КУВШИН КРАСНОГО ВИНА

полусухое

Jar of homemade

semi-dry red wine

150ml | **290.-**

0,5L | **950.-**



ВЕРМУТ

Италия
Vermouth, Italy
Мартини Бьянко
Martini Bianco

Мартини Экстра Драй
Martini Extra Dry

Мартини Россо
Martini Rosso

50ml | **135.-** 1L | 2700.-

ПИВО

Beer
РАЗЛИВНОЕ
ПИВО
Draught beer

Генацвале светлое, Россия
Genatsvale, Russia
300ml | **190.-**
500ml | **240.-**

Клаштер Темный,
Чехия
Klaster Tmave, Czech Republic
300ml | **220.-**
500ml | **350.-**

Шпатен Мюнхен Хелл,
Германия
Spaten Munchen Hell, Germany
300ml | **230.-**
500ml | **370.-**

Стелла Артуа,
Россия
Stella Artois, Russia
300ml | **190.-**
500ml | **280.-**

ГРУЗИНСКОЕ ПИВО

Georgian beer

Натахтари, светлое
Natahtari
500ml | **270.-**

Казбеги Портер, темное
Kazbegi Porter
500ml | **270.-**

ПИВО

Beer
БУТЫЛОЧНОЕ
Bottled beer

Шофферхоффер
ХефеВайзен, Германия
Schofferhofer Hefeweizen, Germany
0,5L | **380.-**

Майзелс б/алкогольное,
Германия
Maisel's Weiss non-alcohol, Germany
0,5L | **280.-**

Хейнекен, Россия
Heineken, Russia
0,33L | **190.-**

Хейнекен, безалкогольное,
Россия
Heineken, 0.0, Russia
0,33L | **170.-**

ВОДКА

Vodka
Грей Гуз Ориджинал,
Франция
Grey Goose Original, France
50ml | **280.-** 0,7L | 3920.-

Мамонт, Россия
Mamont, Russia
50ml | **255.-** 0,7L | 3570.-

Русский Стандарт
Платинум, Россия
Russian Standard Platinum, Russia
50ml | **230.-** 0,5L | 2300.-

Русский Стандарт
Ориджинал, Россия
Russian Standard Original, Russia
50ml | **210.-** 0,5L | 2100.-

ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

Irish whiskey
Джемесон Jameson
50ml | **340.-** 0,7L | 4760.-

CHIVAS REGAL®

Шотландия
Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
50ml | **430.-** 0,7L | 6020.-

ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

Scotch whisky
Дюарс Уайт Лэйбл
Dewar's White Label
50ml | **250.-** 0,7L | 3500.-

Дюарс 12 лет
Dewar's 12 y.o.
50ml | **385.-** 0,7L | 5390.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky
Аберфелди 12 лет
Aberfeldy 12 y.o.
50ml | **500.-** 0,7L | 7000.-
Макаллан Трипл Каск
Мэйчурд 12 лет
Macallan Triple Cask Matured 12 y.o.
50ml | **650.-** 0,7L | 9100.-

Лагавулин 16 лет
Lagavulin 16 y.o.
50ml | **950.-** 0,75L | 14250.-

КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Барон Отард VS

Baron Otard VS

50ml | **440.-** 0,7L | 6160.-

Барон Отард VSOP

Baron Otard VSOP

50ml | **550.-** 0,7L | 7700.-

Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5* Ararat 5 y.o.

50ml | **250.-** 0,5L | 2500.-

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

Askaneli 8 years

50ml | **280.-** 0,5L | 2800.-

ЧАЧА

Грузия

Chacha, Georgia

Асканели Платинум 40°

Askaneli Platinum 40°

50ml | **240.-** 0,5L | 2400.-

Асканели Голд 40°

Askaneli Gold 40°

50ml | **240.-** 0,5L | 2400.-

Асканели Премиум 45°

Askaneli Premium 45°

50ml | **370.-** 0,7L | 5180.-

ДЖИН

Гин

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

50ml | **300.-** 0,7L | 4200.-

ТЕКИЛА

Мексика / Tequila, Mexico

Патрон Сильвер

Patron Silver

50ml | **350.-** 0,75L | 5250.-

Камино Реал Бланко

Camino Real Blanco

50ml | **240.-** 0,7L | 3360.-

РОМ

Мексика

Rum, Mexico

Бакарди Карта Бланка

Bacardi Carta Blanca

50ml | **250.-** 0,7L | 3500.-

Бакарди Карта Нэгра

Bacardi Carta Negra

50ml | **260.-** 0,7L | 3640.-

Бакарди Гран Резерва 8 лет

Bacardi Gran Reserva 8 Anos

50ml | **460.-** 0,7L | 6440.-

ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

50ml | **230.-** 0,7L | 3220.-

Кэролайнз Айриш Крим

Carolans Irish Cream

50ml | **240.-** 0,7L | 3360.-

Ягермайстер Jagermeister

50ml | **270.-** 0,7L | 3780.-

БИТТЕР

Bitter

Кампари

Италия, Campari Bitter

50ml | **240.-** 0,75L | 3600.-

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Coctails

МАРТИНИ ТОНИК
«БЬЯНКО»

Martini & Tonic «Bianco»

250ml | **320.-**

МАРТИНИ ТОНИК
«РОССО»

Martini & Tonic «Rosso»

250ml | **320.-**

ДЖИН-ТОНИК

Gin & Tonic

250ml | **330.-**

МОХИТО Mojito

300ml | **370.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | **420.-**

ДАЙКИРИ Daiquiri

120ml | **330.-**

МАЙ ТАЙ Mai Tai

350ml | **390.-**

ПИНА КОЛАДА

Pina Colada

300ml | **450.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **220.-**

ГРУШЕВЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **220.-**

