

Весной 2012 года
легендарный шеф-основатель
ресторана «ХМЕЛИ-СУНЕЛИ»
Амирáн Харшилáдзе 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 хачапúри
фермеры поставляют свежайший
имеретинский сыр и сулугúни.

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
хмéли-сунéли, 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 -

ХАГУНА

и

ИНГА

научилась
стряпать
хинкали
еще у своей
прабабушки

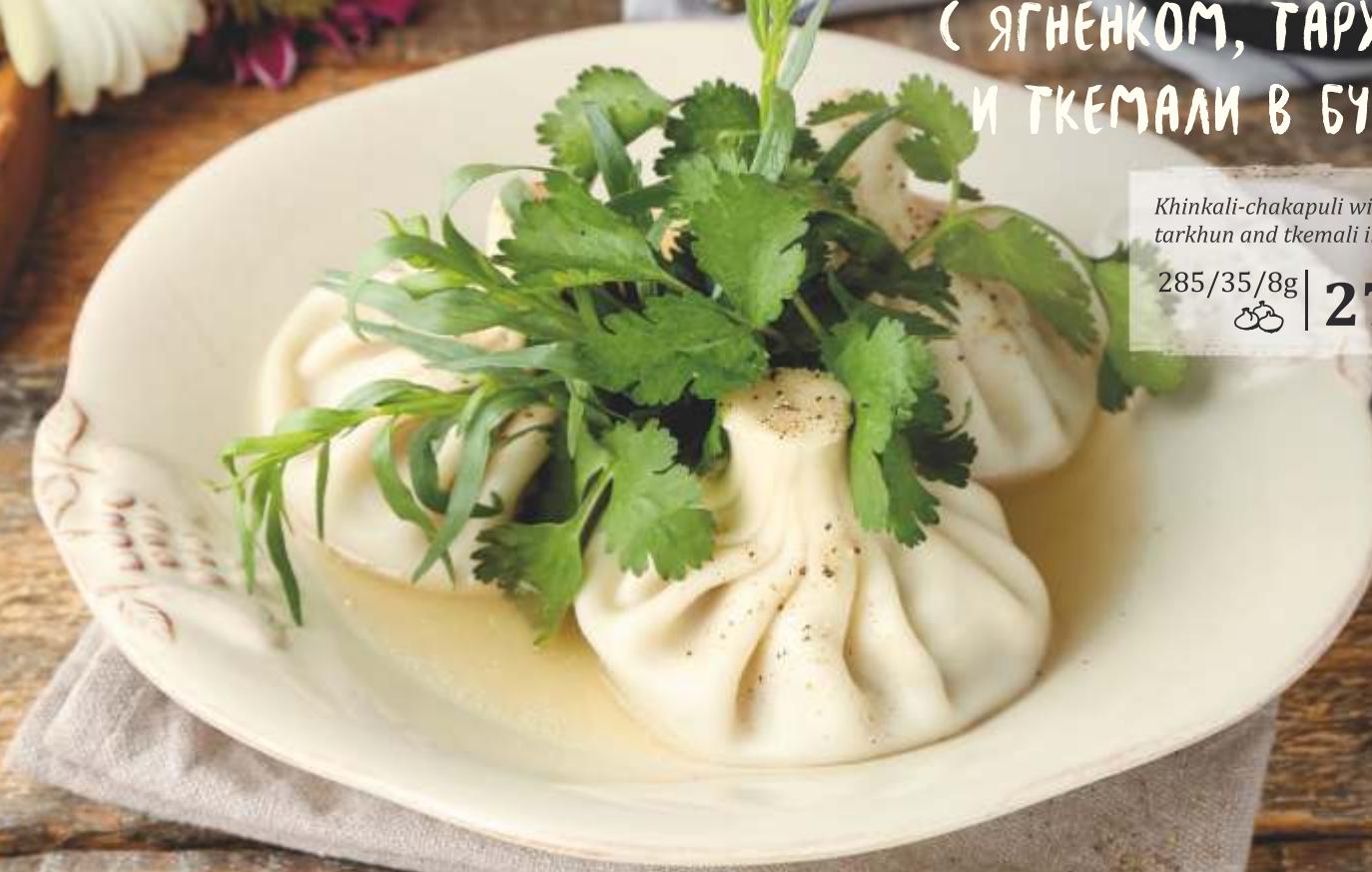
знает, как сделать
тесто особенно
эластичным,
а затем раскатать его
слоем всего в 3 мм



ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ С ЯГНЕНОМ, ТАРХУНОМ И ТКЕМАЛИ В БУЛЬОНЕ

*Khinkali-chakapuli with lamb,
tarkhun and tkemali in broth*

285/35/8g | 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 С БАРАШКОМ

 *Khinkali with lamb*
 360g | 270.-
 120g | 90.-

С ГЕЛЯТИНОЙ 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**

(алазанские с барашком, с телятиной и свининой, сванские или обжаренные в масле)

+ наша фирменная **ЧАЧА**
с гранатовым соком
В ПОДАРОК*

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

~1200g | 800.-

~120g | 90.-




*
угодаем
гранатовой чачей
только при подаче
в ресторане
*

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



С ГЕЛЯТИНОЙ

обжаренные в масле
Khinkali with veal, stir-fried in oil

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



С ЛОСОСЕМ

Khinkali with salmon

360g | 390.-
 120g | 130.-

СВАНСКИЕ

с рубленой 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

и другая домашняя выпечка,
которые с радостью готовят для вас

Home-
made
pastry

ГИЧЛИ

умеет приготовить,
мягкое, податливое
и воздушное тесто

и

РУССО

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 | 290.-



} Гурийский хачапури — закрытый сырный 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 | 320.-



можем
сделать для вас
и поменьше,

ДЕТСКИЙ, но тоже
АДЖАРСКИЙ

с сыром и
перепелиными
яйцами

*Adjarioan Khachapuri
with cheese and quail eggs*

150g | 250.-



} 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 нежкую 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 | 370.-



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ “ЧЕГЫРЕ СЫРА”

(сулугуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | 390.-



МЕГРÉЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Mingrelian with double cheese

☺ на одного

250g

250.-

☺☺ на двоих
(на фото)

420g

360.-

☺☺☺ на всех

840g

720.-



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

ИМЕРЕТИЙСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром сулугуни

Imeretian khachapuri with sulguni cheese

на одного

250g

210.-

на двоих

360g

290.-

на всех

720g

560.-



КУБДÁРИ

(СВÁНСКИЙ ХАЧАПУРИ
С МЯСОМ)



Svan khachapuri with meat

на одного

250g

310.-

на всех

500g

610.-



ПЕНОВÁНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Penovani with home-made flaky pastry



250g | 230.-





ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!



Khachapuri on a skewer

220g | 280.-



ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ

Salmon khachapuri

270g | 430.-

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ГЕЛЯТИНОЙ

Chiburekki with veal

С БАРАНИНОЙ

Chiburekki with lamb



180g | 290.-



наш любимый

ПИНÉРАИ
С ЛОСОСЕМ И
ШПИНАТОМ
и сливочным соусом

Pinerli pie with salmon,
spinach and creamy
sauce



250/50/30g
420.-

360/50/30g
580.-



КУТАБЫ

(ЗЕЛЕНЬЮ)

Qutabs with herbs

(БАРАНИНОЙ)

Meat Qutabs with lamb

(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.



МЦВАДИ

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!

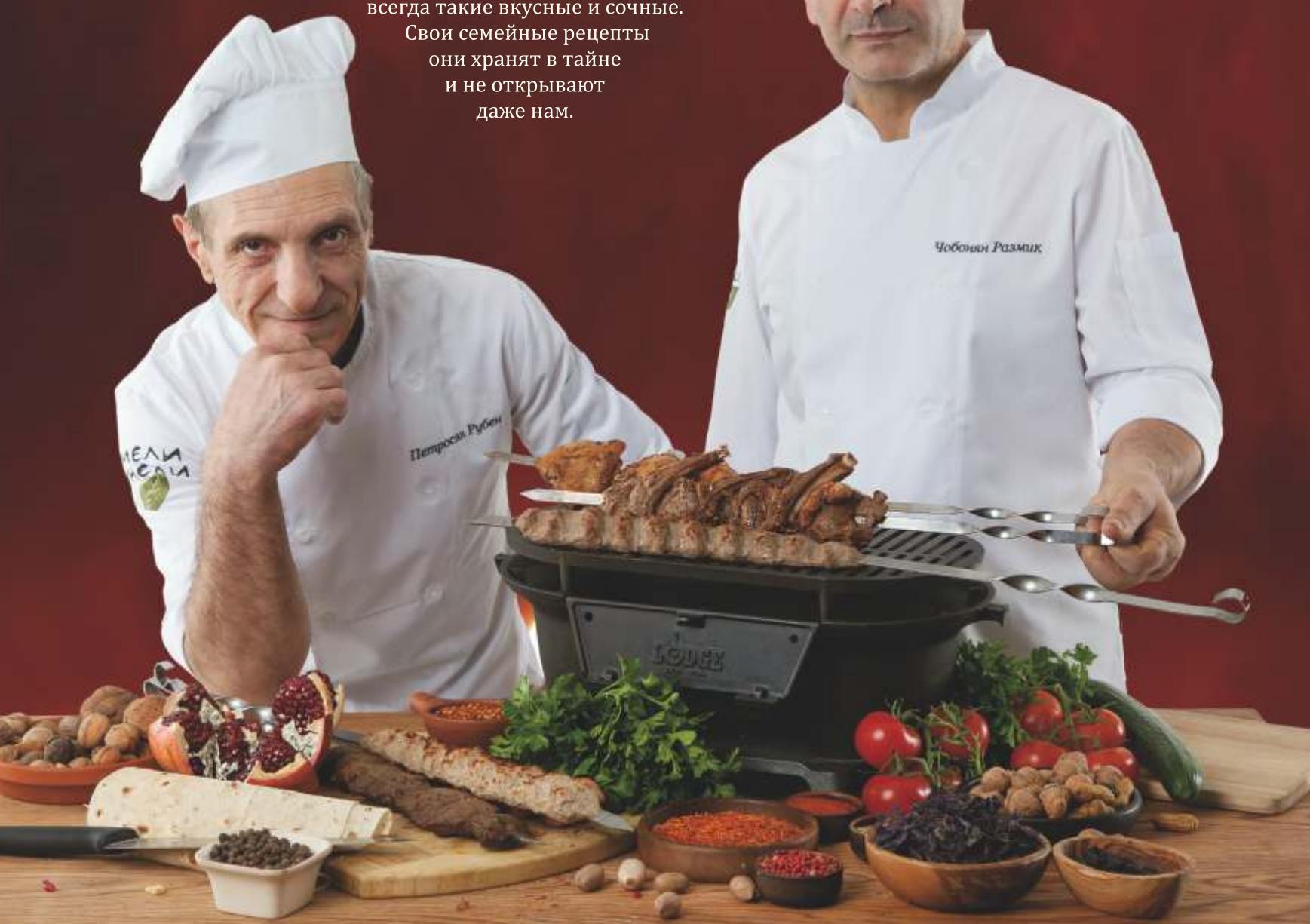
РУБЕН И РАЗМИК

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.

Чобанян Размик



ДАМОСТО
БАРАШКА



мясные семечки из барашка

прямо с мангала!

Mtsvadi of lamb on barbecue



200/225g

590.-





МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА



Lamb shish kebab



220/225g

720.-



МЦВАДИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork shish kebab

👉 220/225g
590.-



МЦВАДИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken shish kebab

👉 260/225g
470.-



МЦВÁДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb joint shish kebab

260/225g
690.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab

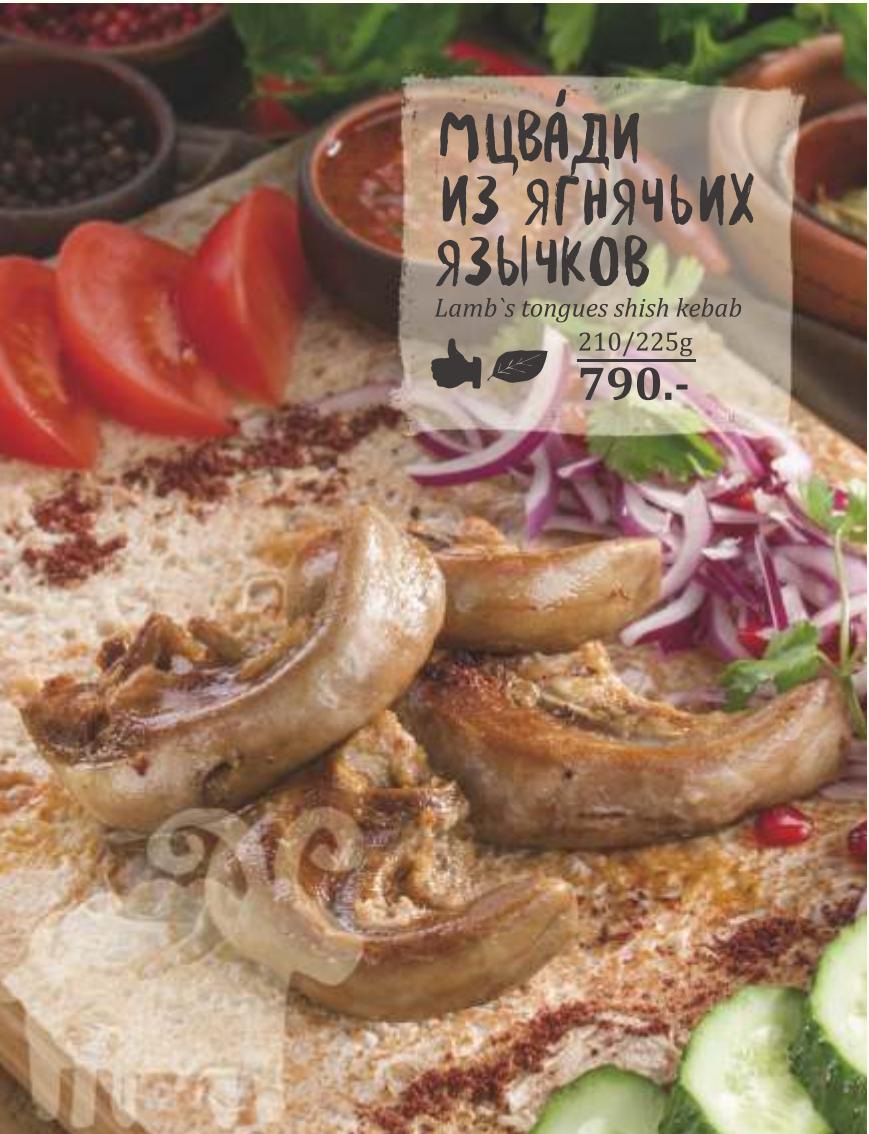
220/225g
790.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues shish kebab

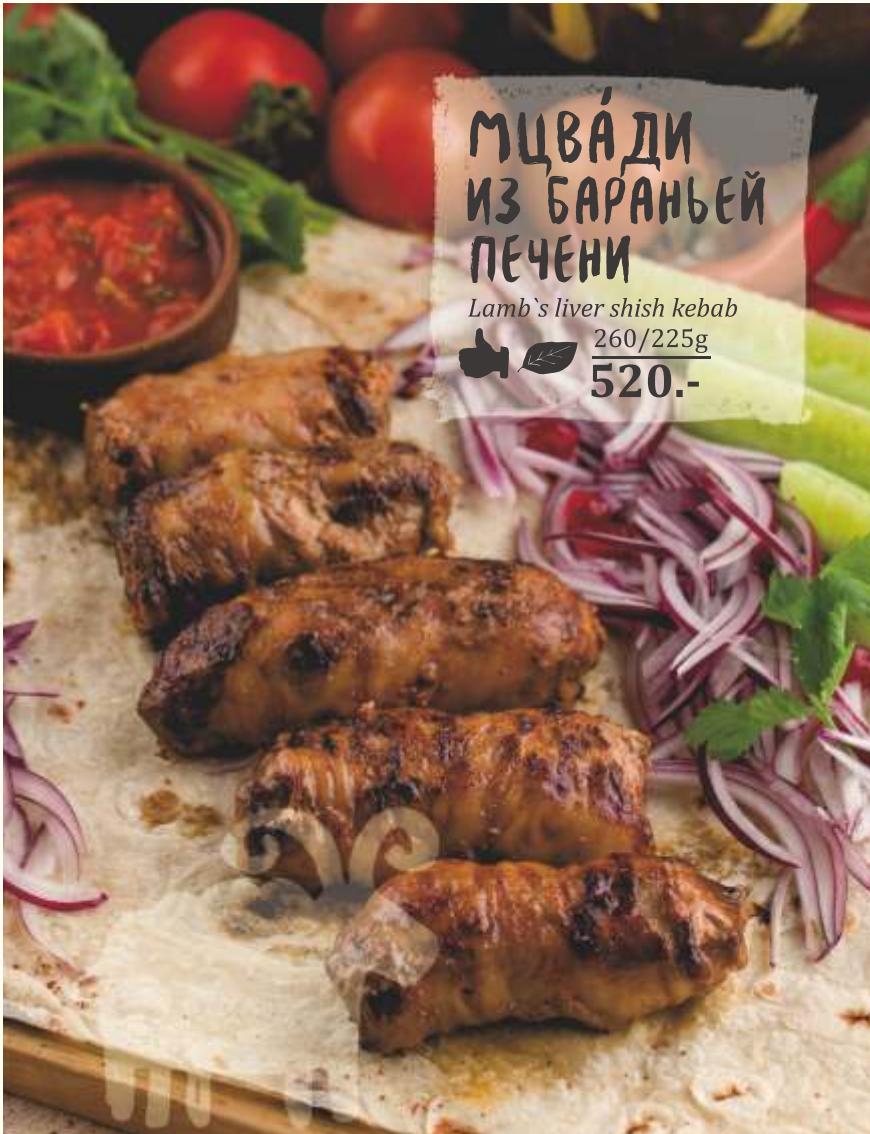
210/225g
790.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver shish kebab

260/225g
520.-



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

 160g
220.-

ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon shish kebab

140/185/30g | **890.-**



ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ
И 2 КЕБАБОВ
(О 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

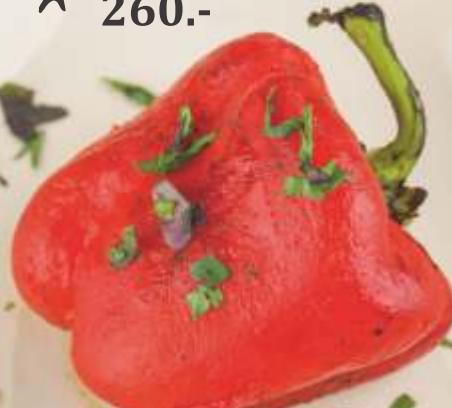
Bostneuli - egg-plant, white onion,
courgette and tomato on one skewer

leaf 🧑 250/90g | 430.-

ПАПРИКА С УГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

150/2g
260.-



БАКЛАЖАН С УГЛЕЙ

Egg-plant cooked on coals

190/2g
360.-



ТОМАТЫ С 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.-



САЦИВИ

нежный цыплёнок,
приготовленный на пару
под соусом из грецких
орехов



Satsivi - tender baby chicken, steam cooked
under walnut and mingrelian spices sauce

230g | 350.-



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 | 490.-

Пхáли
со свеклой
Pkhali with beetroot



160g | 240.-

Пхáли
со шпинатом
Pkhali with spinach



160g | 290.-

Пхáли
с фасолью
Pkhali with beans



160g | 240.-

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 | 620.-

ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК – НЕ ПРАЗДНИК

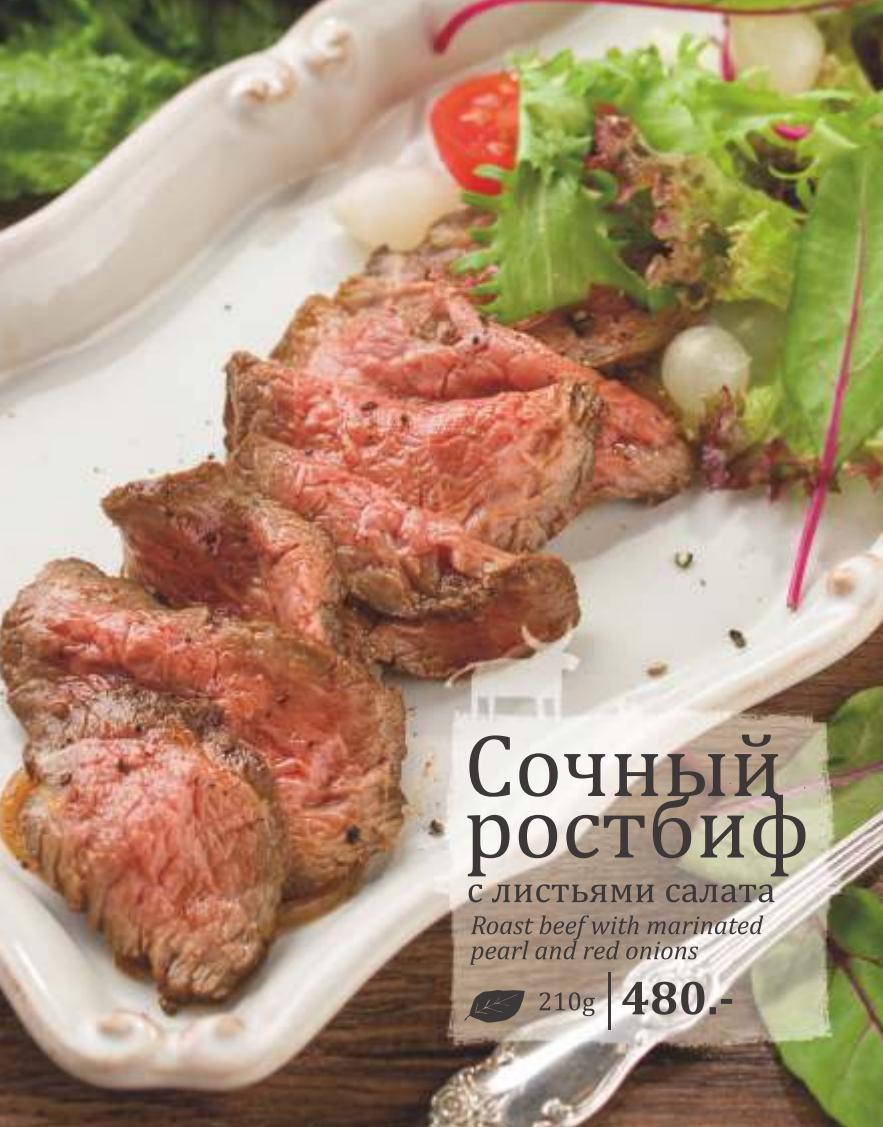
Ассорти из домашних сыров:
свежего и копчёного сулугуни,
имеретинского сыра и сыра чечил

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

220/185g

490.-





Сочный ростбиф

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

210g | 480.-



Рыбная тарелка

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

210/90g | 920.-



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*

ЗЕЛЕНИЙ 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.-

# ТБИЛИССКИЙ 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 угле  
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 телячим языком

*Green salad with veal tongue*



230g | 430.-



## ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*

110/80g | 520.-



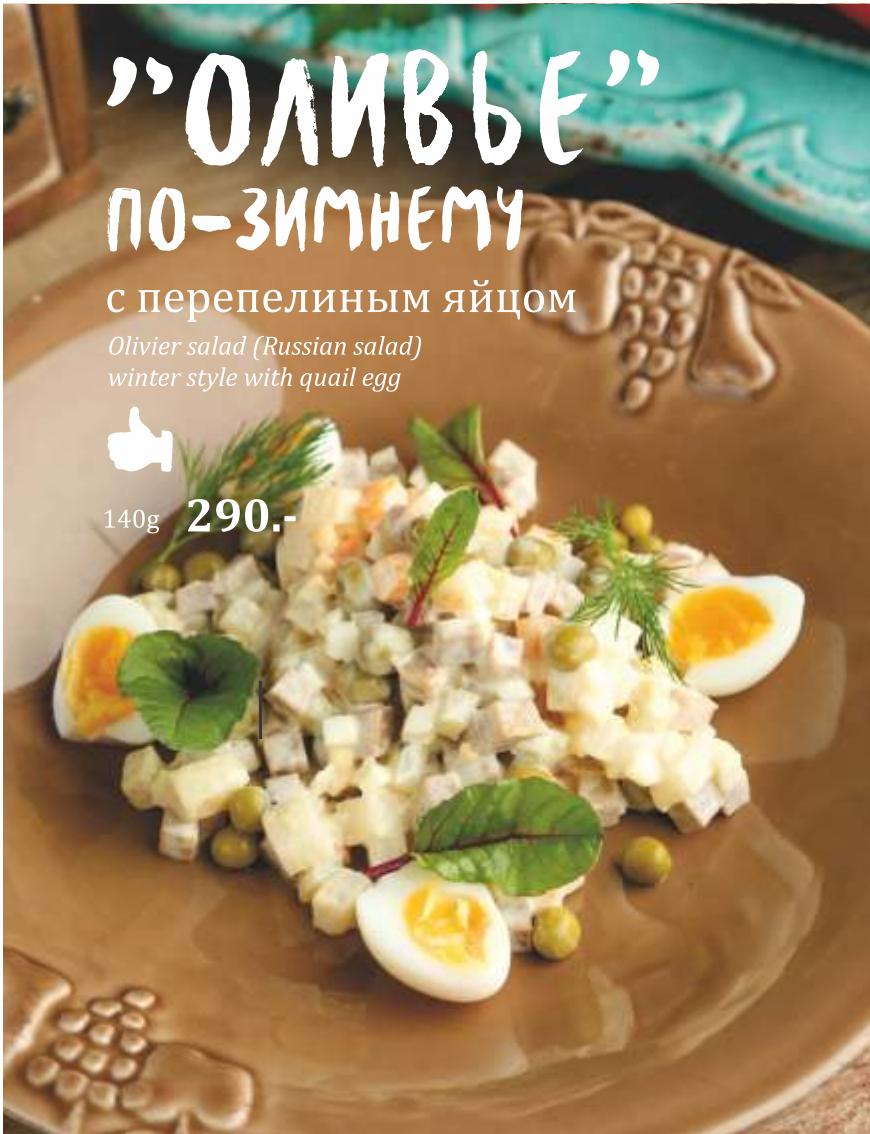
## “ОЛИВЬЕ” ПО-ЗИМНЕМУ

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 говядины

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



350/100g | 390.-



по рецепту
АМИРАНА

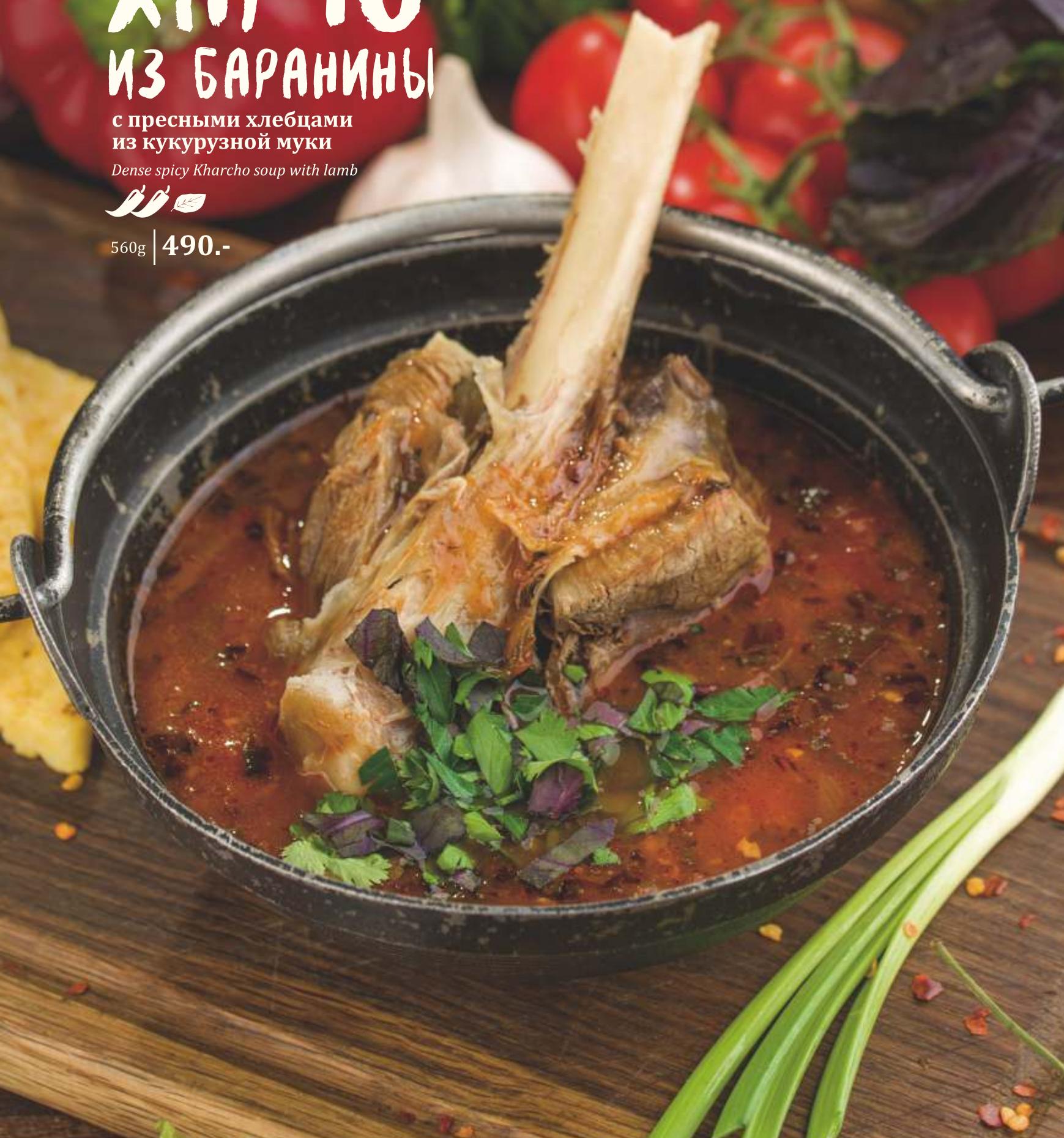
Густой острый
ХАРЧО
из баранины

с пресными хлебцами
из кукурузной муки

Dense spicy Kharcho soup with lamb



560g | 490.-





КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины,
разваренной с овощами
и ароматными травами

Kakhetian khashlama with veal,
vegetables and herbs



450/25g | 520.-



Тбилисский холодный суп на мацони

с хрустящим огурцом
и редисом

Tbilisi cold yogurt soup with
crispy cucumber and radish

 250g | 280.-



Крем-суп из сладкой тыквы

с копчёным
сулугуни

Pumpkin cream soup
with smoked sulguni
cheese

 290g | 340.-

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-ГБИЛИССКИ**

для тех, кому
не помогает
чихиртма

Tbilisi style Khashi

500/30/140g
360.-

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦИ

*Hot meat and
vegetables
in Ketsi
Georgian clay pan*

готвиг
МИШИКО

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





ДОЛМА

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
450.-

ДОЛМА ОСОБАЯ

в листьях
свежей капусты
и ароматном
бульоне

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



270/50g
350.-



ЧАКАПЧЛИ

барашек,
приготовленный
с белым вином,
тархуном и
соусом ткемали

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



330g
490.-



БАРАШЕК С ТОМАТАМИ,

запечённый под
сыром на кеци



Lamb with
tomatoes and tarragon,
baked with cheese
in ketsi

380g
590.-



ЧАШОШУЛИ

кусочки молодой говядины, тушенные с овощами и острыми специями

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



300/5g
450.-



ЧКМЕРЧУЛИ

запечённые кусочки цыплёнка с соусом из сливок и чеснока

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



380g
510.-



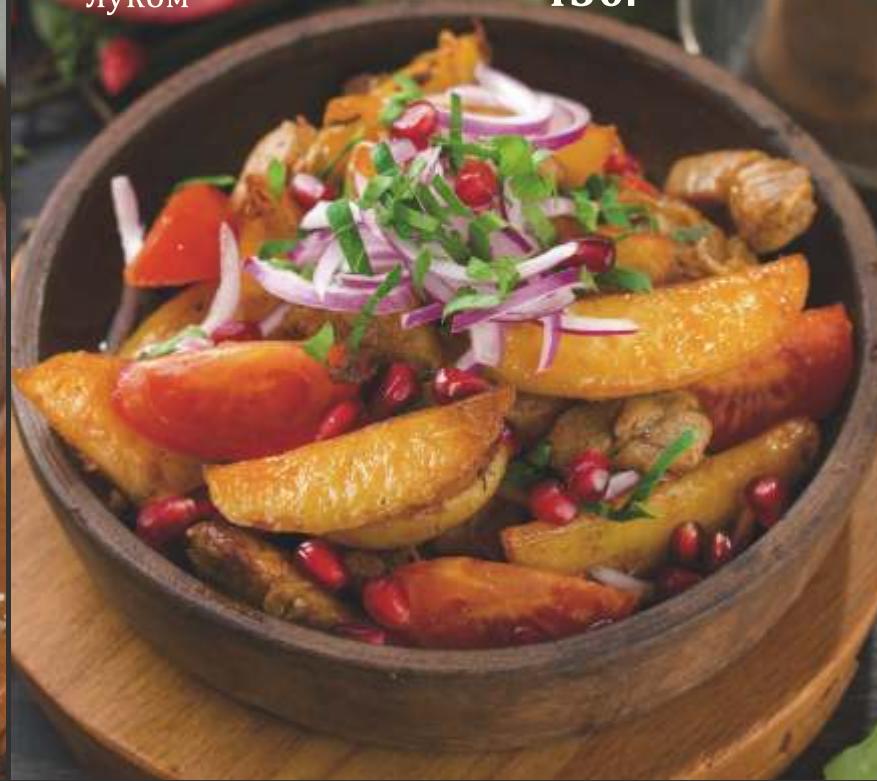
ОДЖАХЧРИ

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.-



ЧАХОХБИЛИ

кусочки цыплёнка в густом соусе из томатов и пряностей

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



380g
450.-



ТАПÁКА

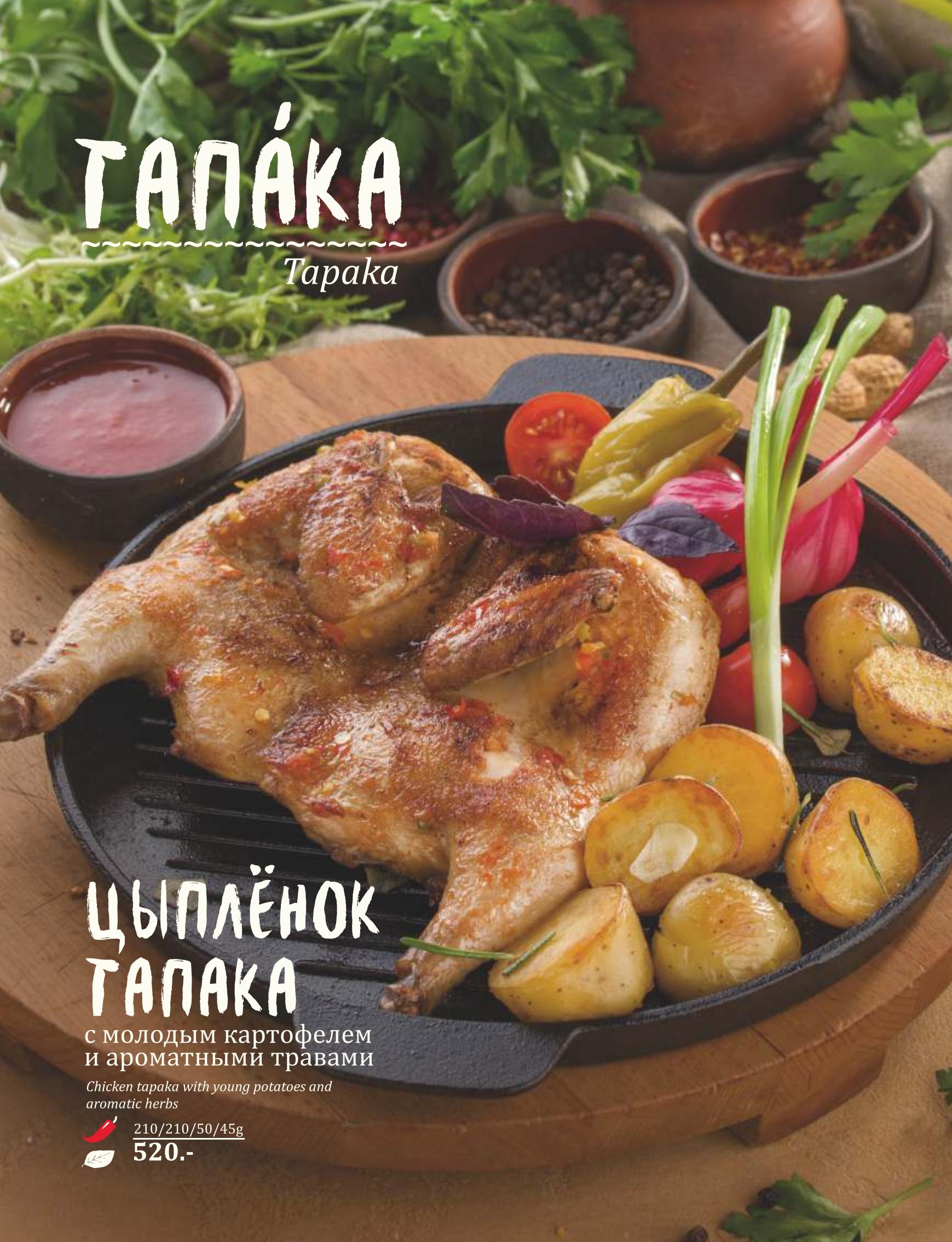
Tapaka

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем
и ароматными травами

Chicken tapaka with young potatoes and
aromatic herbs

210/210/50/45g
520.-



КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ

с грибами

*Kuchmachi with
veal brain and
mushrooms*



250g

390.-

КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ПОТРОШКОВ

*Kuchmachi
with veal giblets
and mushrooms*

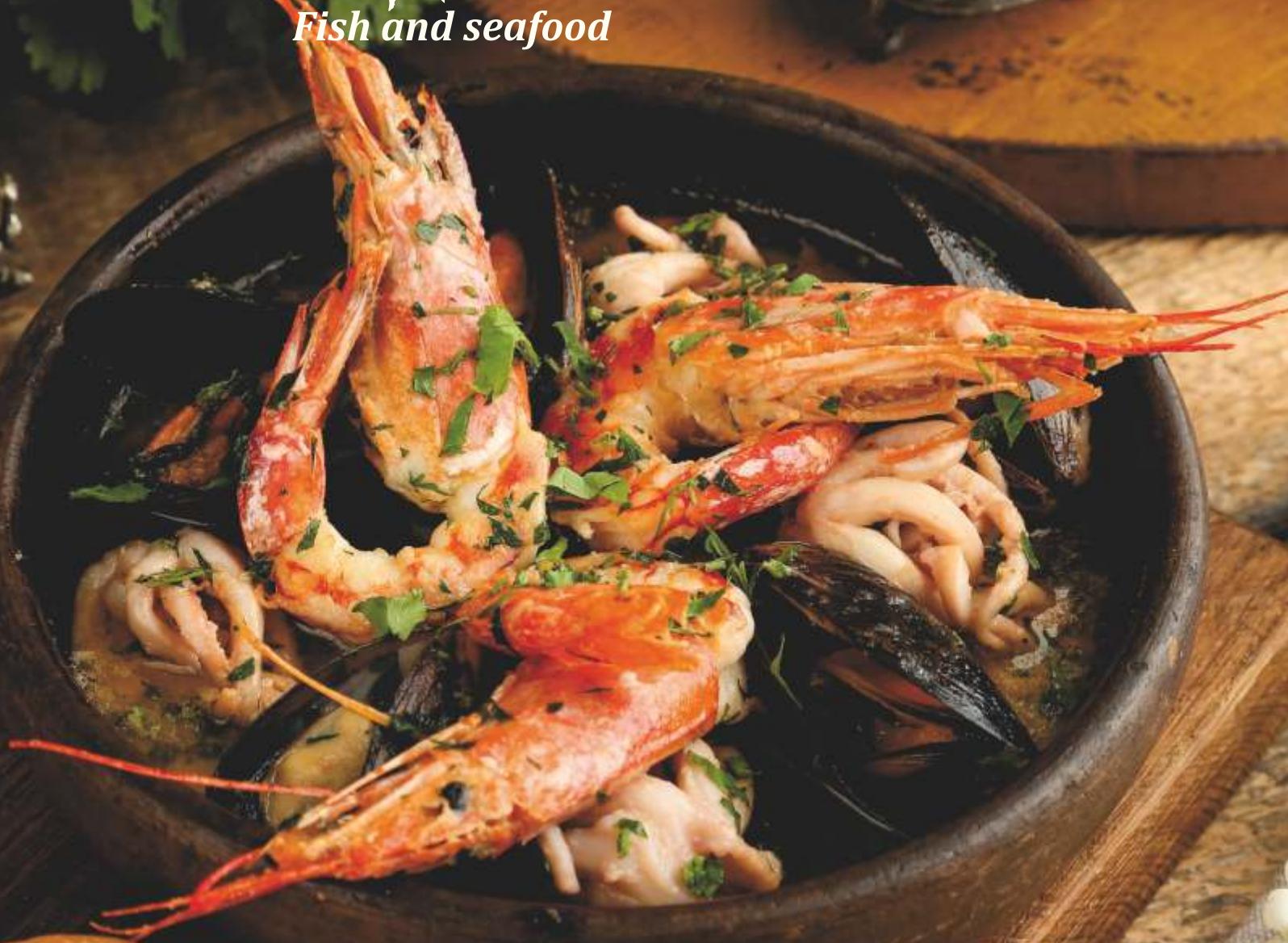


300g

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.-



СИБÁС

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 | 760.-



Филе лосося

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

150/130/50g | 720.-



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

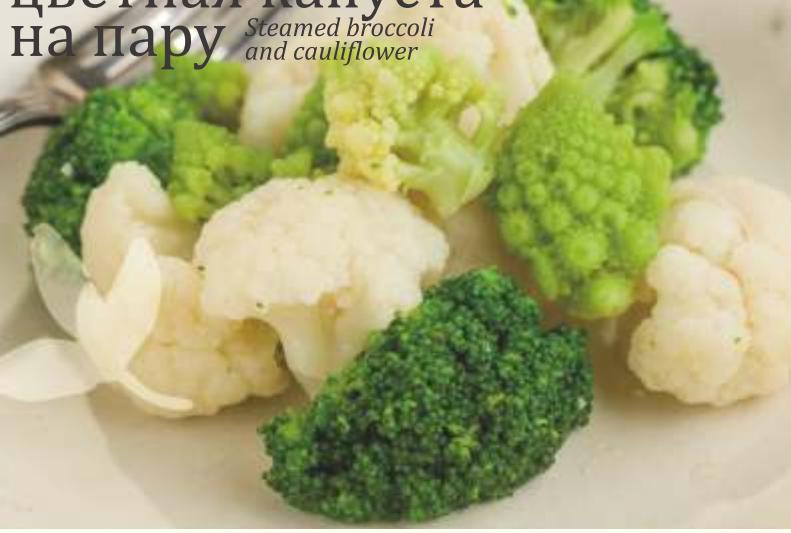
*Potatoes stir-fried with
porcini mushrooms and onion*

160g | 230.-

Брокколи и цветная капуста на пару

*Steamed broccoli
and cauliflower*

160g
160.-



Баклажаны с помидорами

*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.-

СОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread
and sauces*

АМИРАНИ

наш фирменный
сацебели
с грузинскими
травами

*Our branded
Satsebeli sauce
with Georgian
herbs*

50g | 70.-

СВЕЖИЕ ГРАВЫ

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,
ЧЧУРЧХЁЛА

ДЕЛАЕТ ЕЁ
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
250.-



ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого
виноградного сока

Churchkhela - Georgian traditional delicacy
with dense grape juice and nuts

130g | **270.-**



...Один грузин отправил своему
другу в Европу посылку с местными
деликатесами — вяленой хурмой,
вареньем из белой черешни, сушеными
мандинами 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.-



НОВЫЙ!
ОТ ДУШИ

ЧИЗКЕЙК ПО-НОВОМУ

с белым шоколадом,
малиновым сорбет
и ягодным соусом

Cheesecake with white chocolate
raspberry sorbet and berry sauce

100/30/10g | 310.-



и, конечно,
ТИРАМИСУ
Tiramisu
130g | 240.-

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА ОТ БАБУШКИ НАНИ

Grandmother's Nani
chocolate sausage

120g | 240.-



МАЦОНИ

с лесным мёдом

Matsoni with forest honey

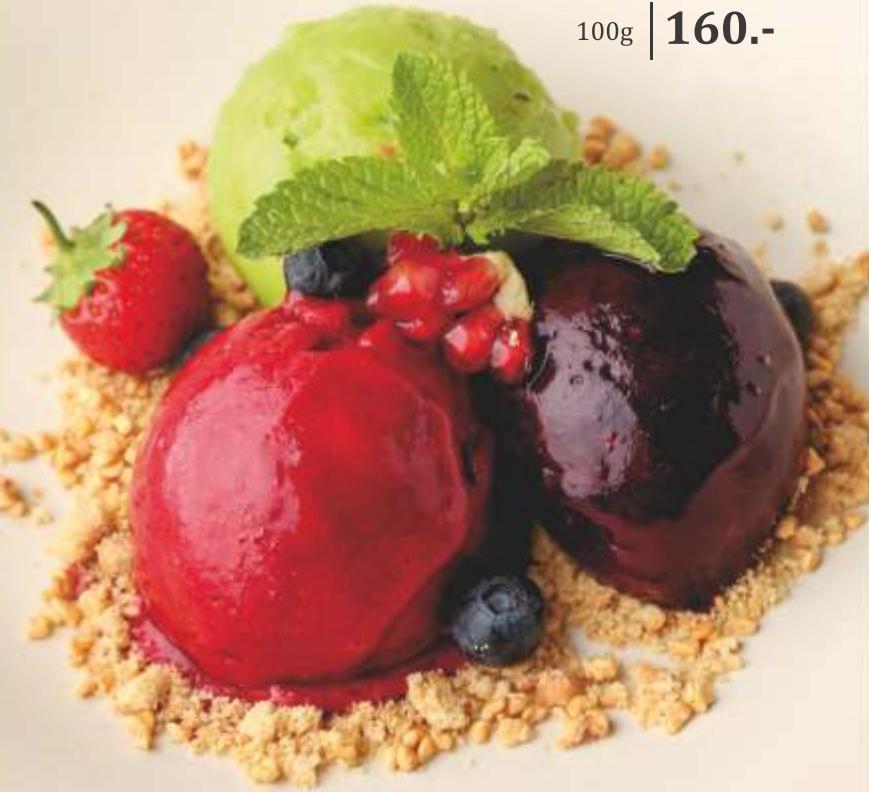
240g
190.-



Сезонные **СОРБЕ**

Seasonal sorbets

100g | **160.-**

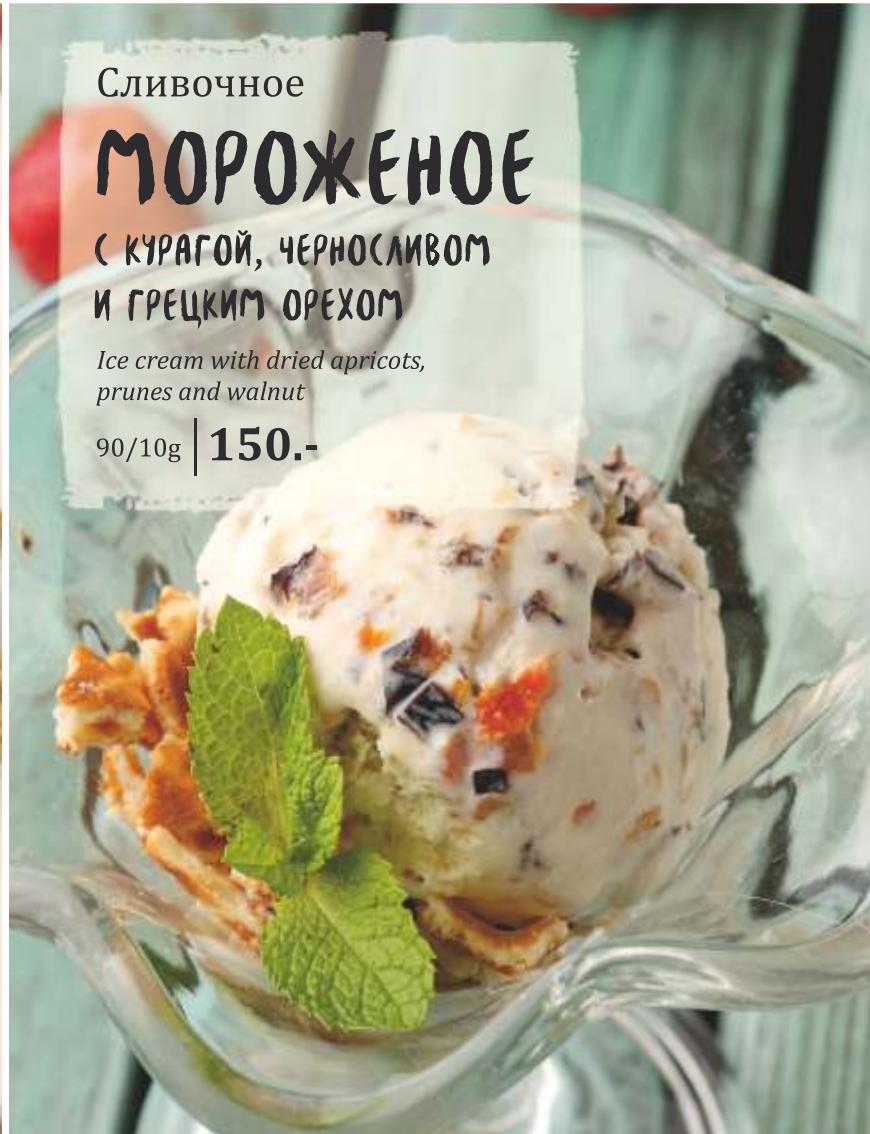


Сливочное **МОРОЖЕНОЕ**

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 ракат-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
дубильный 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.-

ВАРЕНИЕ К чаю

Jam for tea

из грецкого ореха
with walnut

из белой черешни
with cornel

из инжира with figs

из кизила with dogwood

из айвы with quince

белая тута
with white mulberry

чёрная тута
with black mulberry

50g | 120.-

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.-

СВЕЖЕВЫЖАТАЙ

СОК Fresh

squeezed 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.-



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН
И ОБЛЕПИХА

ИМБИРЬ
И ЛИМОН

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 orange

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.- 1100^{ml} | 440.-

ЕЖЕВИКА И
МАРАКУЙЯ



КОМПОТЫ

Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250^{ml} | 110.- 1100^{ml} | 440.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural
mineral water*

Боржоми *Borjomi*

500^{ml} | 190.-

Родники Саирме
Springs Sairme

500^{ml} | 190.-

Ессентуки № 4
Yessentuki №4

540^{ml} | 190.-

Эвиан *Evian*

750^{ml} | 350.-

Бадуа *Badoit*

750^{ml} | 350.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*

300^{ml} | 230.-

Ягодный смуси

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.-

ПАЛАВАНИ ХВАНЧКАРА
Palavani Khvanchkara

150ml | 560.-

750ml | 2800.-

ПАЛАВАНИ САПЕРАВИ

КВЕВРИ

Palavani Saperavi Qvevri

150ml | 480.-

750ml | 2400.-

ПАЛАВАНИ МУКУЗАНИ

Palavani Mukuzani

150ml | 440.-

750ml | 2200.-

ПАЛАВАНИ РКАЦИТЕЛИ

Palavani Rkatsleteli

150ml | 390.-

750ml | 1950.-

ПАЛАВАНИ РКАЦИТЕЛИ

КВЕВРИ

Palavani Rkatsleteli Kvevri

150ml | 490.-

750ml | 2450.-

БЕСИНИ РОЗЕ

п/сух

Besini Rose, semi-dry

150ml | 440.-

750ml | 2200.-



ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Асканели Брют

Askaneli Brut

0,75L | 2500.-

БЕЛЫЕ ВИНА

White wine

ЦИНАНДАЛИ

Tsinandali

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

Цинандали Бесини
Tsinandali Besini
150ml | 400.-
0,75L | 2000.-



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 | 390.-
0,75L | 1950.-

Ркацители Метехи
Rkatsiteli Metekhi

150ml | 420.-
0,75L | 2100.-

Ркацители Квеври
Артвайн Асканелли
Rkatsiteli Qvevri Artwine Askaneli

150ml | 540.-
0,75L | 2700.-

Ркацители Палавани
Rkatsiteli Palavani

150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

Ркацители
Квеври Палавани
Rkatseteli Kvevri Palavani

150ml | 490.-
0,75L | 2450.-

УНИКАЛЬНЫЕ И РЕДКИЕ СОРТА

Unique white wines of Georgia

Киси Квеври
Дуруджи Вэлли
Kisi Kvevri Duruji Valley

150ml | 500.-
0,75L | 2500.-

Твиши Мегобари

полусладкое
Tvishi Megobari semi-sweet

150ml | 480.-
0,75L | 2400.-

Хихви Киндзмараули
Марани
Khikhvi Kindzmarauli Marani
0,75L | 2350.-

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

РОЗОВЫЕ ВИНА

Rosewine

Бесини Розе полусухое
Besini Rose semi-dry

150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

КРАСНЫЕ ВИНА

Redwine

САПЕРАВИ

Saperavi

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

Саперави Элибо
Saperavi Elibo
150ml | 460.-
0,75L | 2300.-

Саперави
Квеври Палавани
Saperavi Kvevri Palavani
150ml | 480.-
0,75L | 2400.-

Саперави Бесини
Saperavi Besini
150ml | 450.-
0,75L | 2250.-

Саперави
Шато Мухрани 
Saperavi Chateau Mukhrani
150ml | 500.-
0,75L | 2500.-

Саперави Квеври
Дуруджи Вэлли
Saperavi Kvevri Duruji Valley
0,75L | 2500.-

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 | 440.-
0,75L | 2200.-

Мукузани Дуруджи Вэлли
Mukuzani Kvevri Duruji Valley
0,75L | 2250.-

Мукузани Тбильвино
Mukuzani Tbilvino
150ml | 480.- 
0,75L | 2400.-

Мукузани Шато Мере
Mukuzani Chateau Mere
150ml | 600.-
0,75L | 3000.-

Мукузани
Киндзмараули Марани
Mukuzani Kindzmarauli Marani
0,75L | 2350.-

**Знаменитые
полусладкие:
КИНДЗМАРАУЛИ,
ОДЖАЛЕШИ,
ХВАНЧКАРА**
*Famous semi-sweet
wines: Kindzmarauli,
Ojaleshi, Khvanchkara*

Киндзмараули Алаверди
Kindzmarauli Alaverdi
150ml | 420
0,75L | 2100.-

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

Киндзмараули Тбильвино
Kindzmarauli Tbilvino
150ml | 480.
0,75L | 2400.-

Киндзмараули Джардели
Kindzmarauli Jardeli
150ml | 480.
0,75L | 2400.-

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

Хванчкара Палавани
Khvanchkara Palavani
150ml | 560.-
0,75L | 2800.-

ВИНА ДРУГИХ СТРАН

КРАСНЫЕ ВИНА

Other red wine

Вальполичелла
Классико
Домини Венети,
Венето, Италия
*Valpolicella Classico Domini Veneti,
Veneto, Italy*
0,75L | 2500.-

Луиджи Боска
Мальбек,
Мендоса, Аргентина
*Luigi Bosca Malbec,
Mendoza, Argentina*
0,75L | 2800.-

БЕЛЫЕ ВИНА

Other white wine

Прадио Приара
Пино Гриджио
Италия
*Pinot Grigio Priara Pradio
Italy*
150ml | 470.-
0,75L | 2350.-

Гави Вилла
ла Сколька,
Пьемонт, Италия
*Gavi Villa La Scolca,
Piemont, Italy*
0,75L | 3150.-

Шабли
Жан-Марк Брокар,
Бургундия, Франция
*Chablis Jean-Marc Brocard,
Burgundy, France*
0,75L | 3400.-

Бранкотт Эстейт
Мальборо
Совиньон Блан
Новая Зеландия
*Brancott Marlborough
Sauvignon Blanc, New Zealand*
150ml | 470.-
0,75L | 2350.-

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
Империаль
Франция
*Moët & Chandon Imperial,
France*
0,2L | 1550.-
0,75L | 6000.-

Дом Периньон
Франция
Dom Perignon, France
0,75L | 25000.-

КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА

Fortified wine

Херес Вальдеспино
Амонтильядо
Контрабандиста
Испания
*Jerez Valdespino Amontillado
Contrabandista, Spain*
100ml | 460.-
0,75L | 3400.-

Порто Грэмс Файн
Тони
Португалия
*Porto Grahams Fine Tawny,
Portugal*
100ml | 360.-
0,75L | 2700.-

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Homemade wine



КУВШИН БЕЛОГО ВИНА

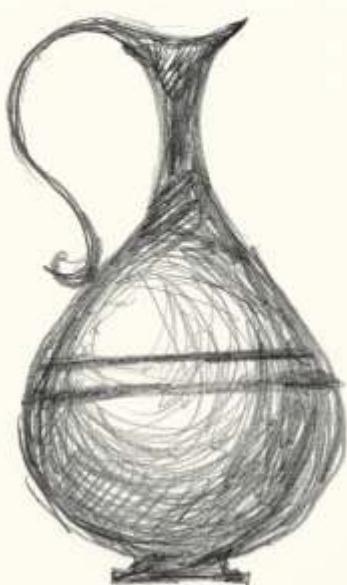
полусухое
*Jar of homemade
semi-dry white wine*

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 Фиеро

Martini Fiero

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.-

ГРУЗИНСКОЕ

ПИВО

Georgian beer

Натахтари, светлое

Natakhvari

500ml | 270.-

Казбеги Портер, темное

Kazbegi Porter

500ml | 270.-

ПИВО

Beer

БУТЫЛОЧНОЕ

Bottled beer

Майзелс Вайс

безалкогольное, Германия

Maisel's Weisse non-alcohol, Germany

0,5L | 280.-

Хейнекен, Россия

Heineken, Russia

0,33L | 190.-

Хейнекен, безалкогольное,

Россия

Heineken, 0.0, Russia

0,33L | 170.-

Майзелс Вайс

Ориджинал

Германия

Maisels Weisse Original,
Germany

0,5L | 350.-

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 | 270.- 0,7L | 3780.-

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.-

ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум
Саперави Мускат

*Askaneli Premium
Saperavi Muscat*

50ml | 385.-

500ml | 3850.-

Асканели
Премиум
Askaneli Premium

50ml | 385.-

700ml | 5390.-

Асканели
Платинум
Askaneli Platinum

50ml | 250.-

500ml | 2500.-

Асканели
Платинум
Ркацители
Квеври

*Askaneli Platinum
Rkatsiteli Qvevri*

50ml | 385.-

500ml | 3850.-

Асканели
Голд
Askaneli Gold

50ml | 250.-

500ml | 2500.-



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

Арапат 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 | 250.- 0,5L | 2500.-

Асканели Голд 40°

Askaneli Gold 40°

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

Асканели Премиум 45°

Askaneli Premium 45°

50ml | 385.- 0,7L | 5390.-

Асканели Премиум
Саперави Мускат

Askaneli Premium Saperavi Muscat

50ml | 385.- 0,5L | 3850.-

Асканели Платинум
Ркацители Квеври

Askaneli Platinum Rkatsiteli Qvevri

50ml | 385.- 0,5L | 3850.-

ДЖИН Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

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

ТЕКИЛА Tequila

Мексика / Tequila, Mexico

Патрон Сильвер

Patron Silver

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

Камино Реал Бланко

Camino Real Blanco

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

РОМ Rum

Мексика / 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

Cocktails

МАРТИНИ ТОНИК
«БЬЯНКО»

Martini Bianco & Tonic

250ml | 320.-

ФИЕРО ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

200ml | 320.-

ДЖИН-ТОНИК

Gin & Tonic

250ml | 330.-

МОХИТО Mojito

300ml | 370.-

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | 450.-

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.-

