

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

(алазанские с барашком, с телятиной и свиной, 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.-**



*
Угощаем
гранатовой чачей
только при подаче
в ресторане
*

} ... 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, 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 *Home-made pastry*

И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА,

КОТОРЫЕ С РАДОСТЬЮ ГОТОВЯТ ДЛЯ ВАС

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 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 | 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 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 | **370.-**



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ "ЧЕТЫРЕ СЫРА"

(сулгуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | **390.-**



МЕГРЕЛЬСКИЙ

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 царица Медея, которая полюбила аргонявта 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

☺☺ на двоих
360g

☺☺☺ на всех
720g

210.-

290.-

560.-



КУБ ДАРИ СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ С МЯСОМ

🌶️ *Svan khachapuri with meat*

☺ на одного
250g

☺☺☺ на всех
500g

310.-

610.-



ПЕНОВА́НИ

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 | 280.-



ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ

Salmon khachapuri
270g | 430.-

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



420.-

360/50/30g



580.-



КУТАБЫ

(ЗЕЛЕНЬЮ

Qutabs with herbs

(БАРАНИНОЙ

Meat Qutabs with lamb

(ДОМАШНИМ
СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Qutabs with cheese and herbs

 $\frac{100g}{210.-}$

 $\frac{170g}{310.-}$

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 * შეფუთვით



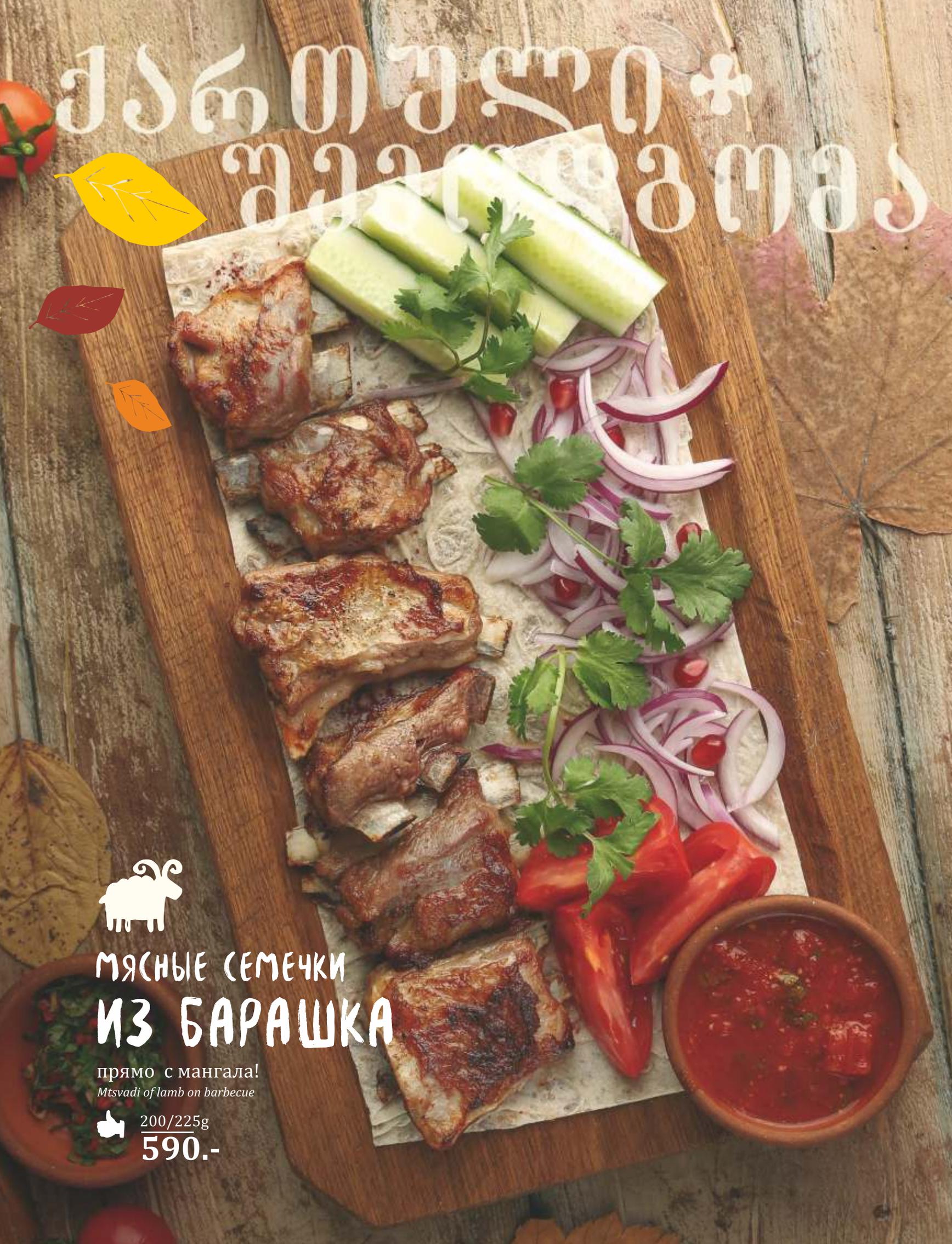
МЯСНЫЕ СЕМЕЧКИ ИЗ БАРАШКА

прямо с мангала!
Mtsvadi of lamb on barbecue



200/225g

590.-





МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА

 *Lamb shish kebab*
 220/225g
720.-



**МЦВА́ДИ
ИЗ СВИНИНЫ**

Pork shish kebab

 220/225g
 **590.-**



**МЦВА́ДИ
ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken shish kebab

 260/225g
 **470.-**



МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb joint shish kebab

260/225g

690.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab

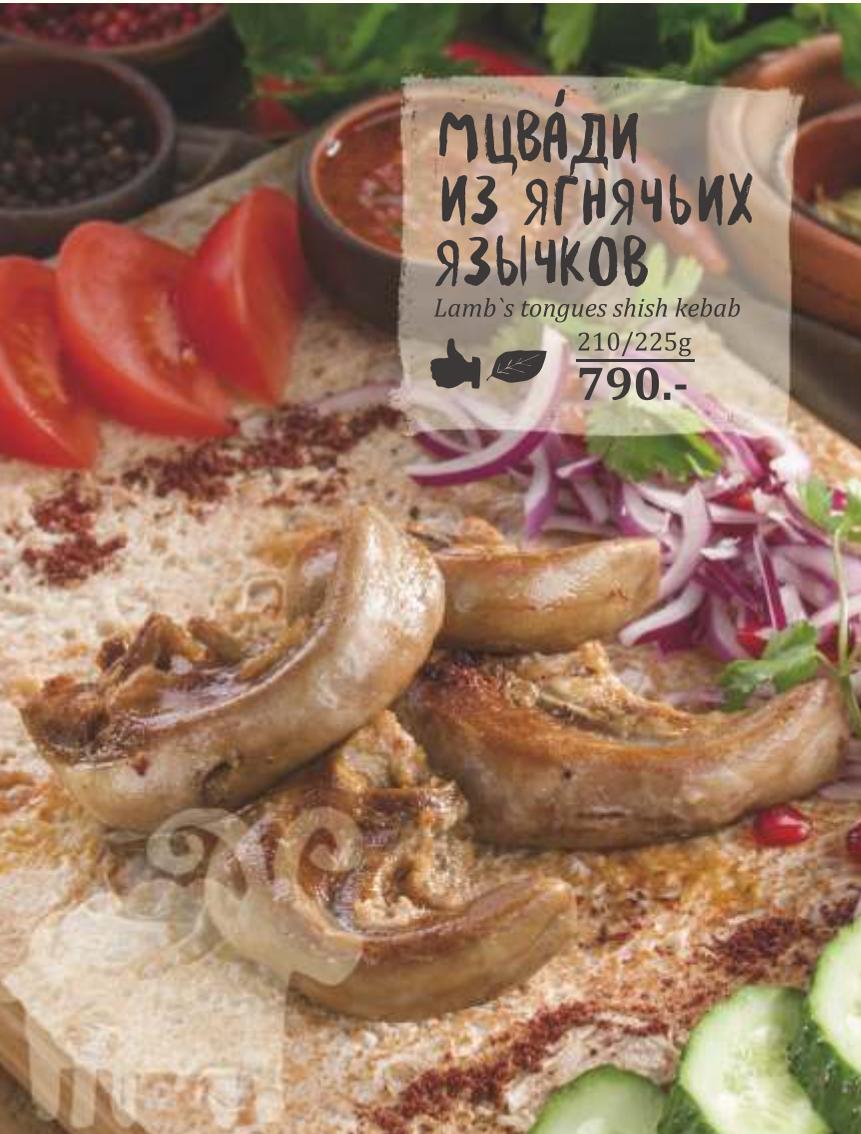
👍 220/225g
🌿 790.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues shish kebab

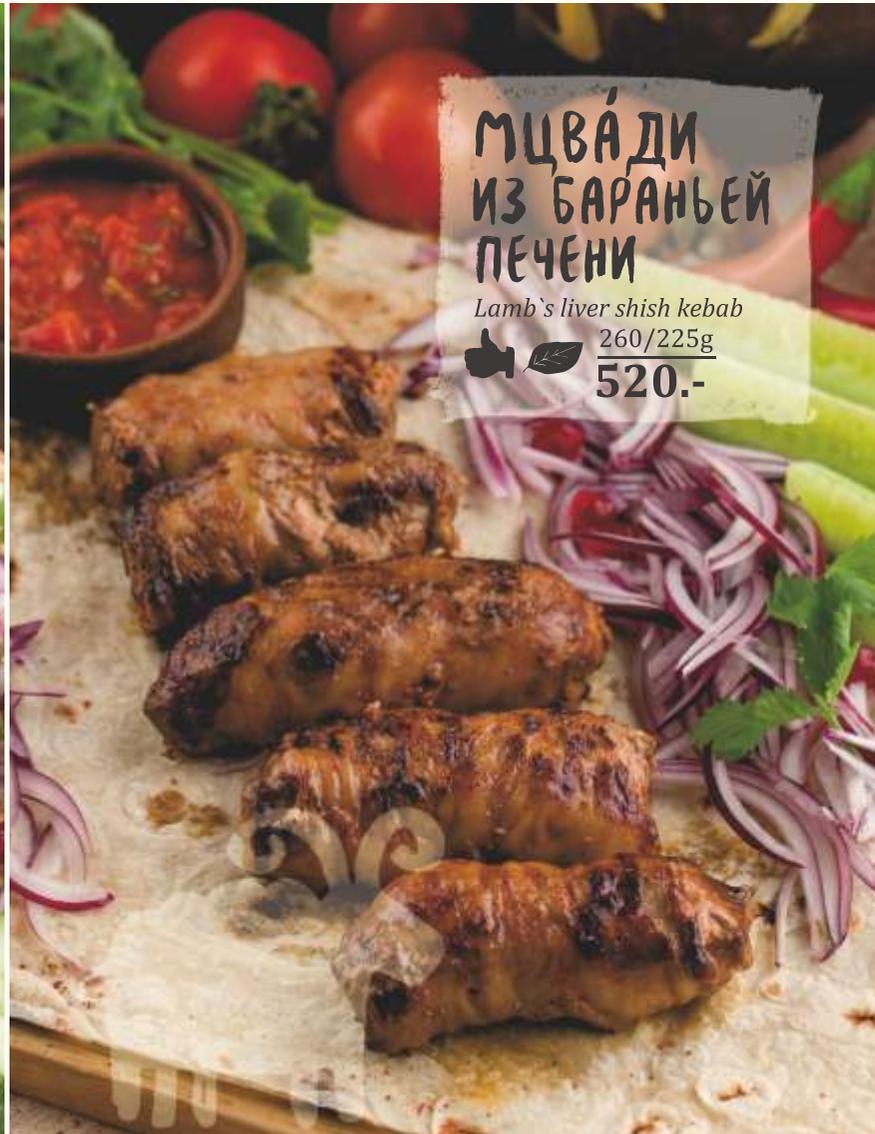
👍🌿 210/225g
790.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver shish kebab

👍🌿 260/225g
520.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБЫ

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
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 С УГЛЕЙ

 *Paprika cooked on coals*

 150/2g
260.-



БАКЛАЖАН С УГЛЕЙ

 *Egg-plant cooked on coals*

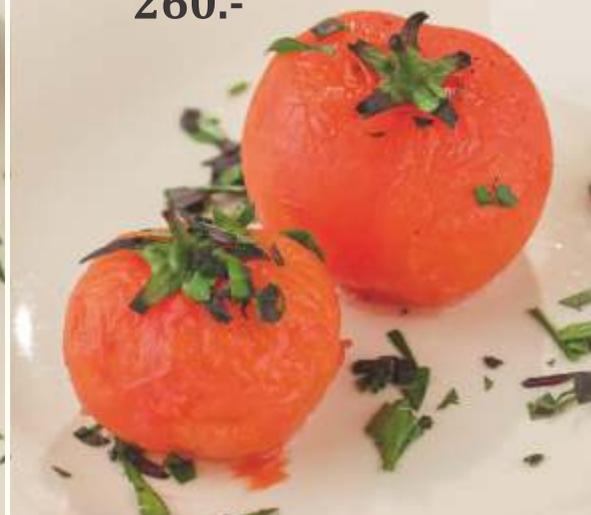
 190/2g
360.-



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

рулетки 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.-

Пхали
со свеклой
Pkhali with beetroot



160g | 240.-

Пхали
со шпинатом
Pkhali with spinach



160g | 290.-

Пхали
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 сулгуни,
имеретинского сыра и сыра чечил

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

220/185g

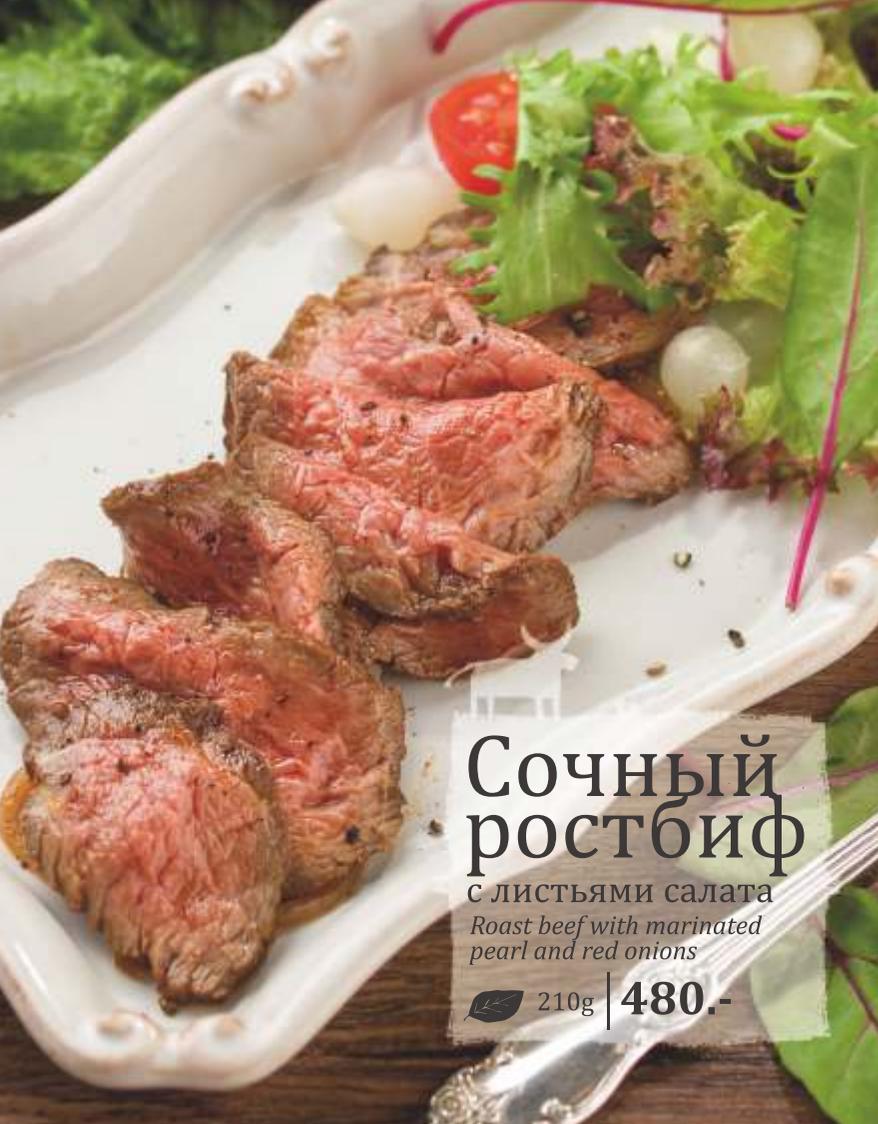
490.-

ЧЕЧИЛ

СУЛГУНИ
СВЕЖИЙ

СУЛГУНИ
КОПЧЁНЫЙ

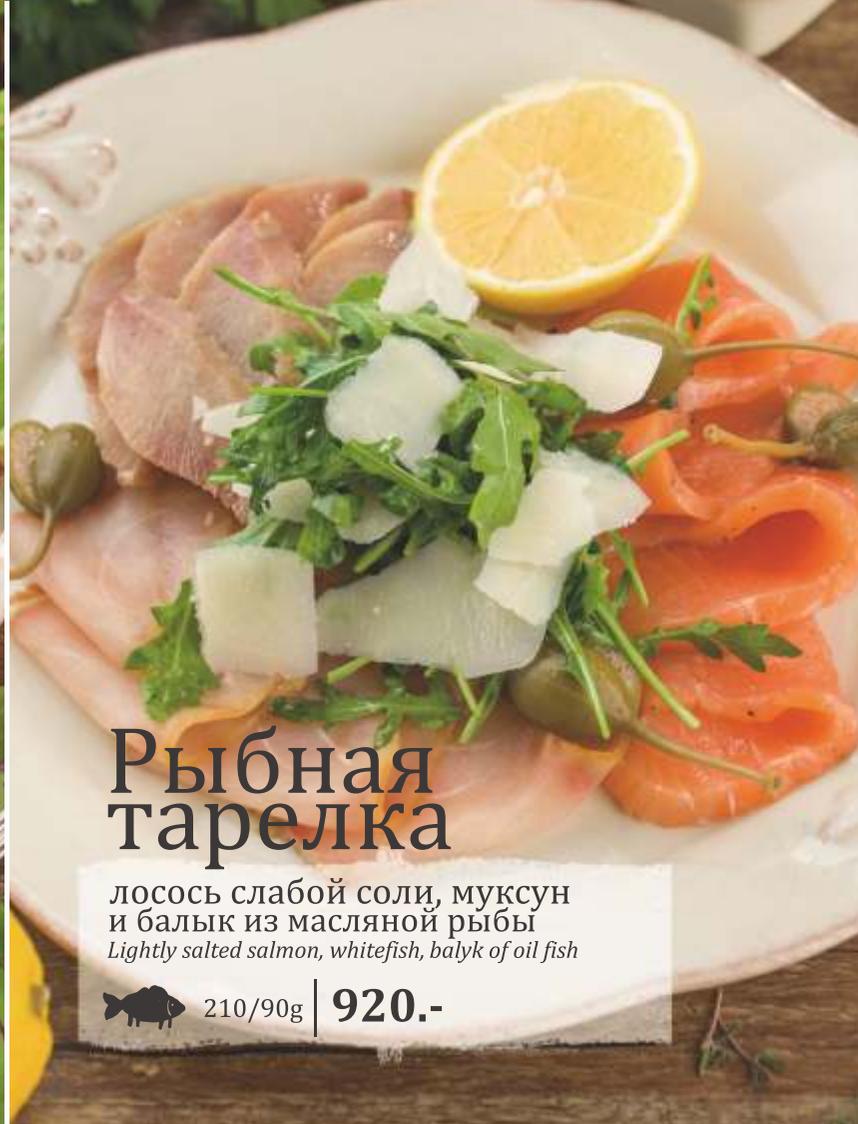
ИМЕРЕТИНСКИЙ



Сочный ростбиф

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

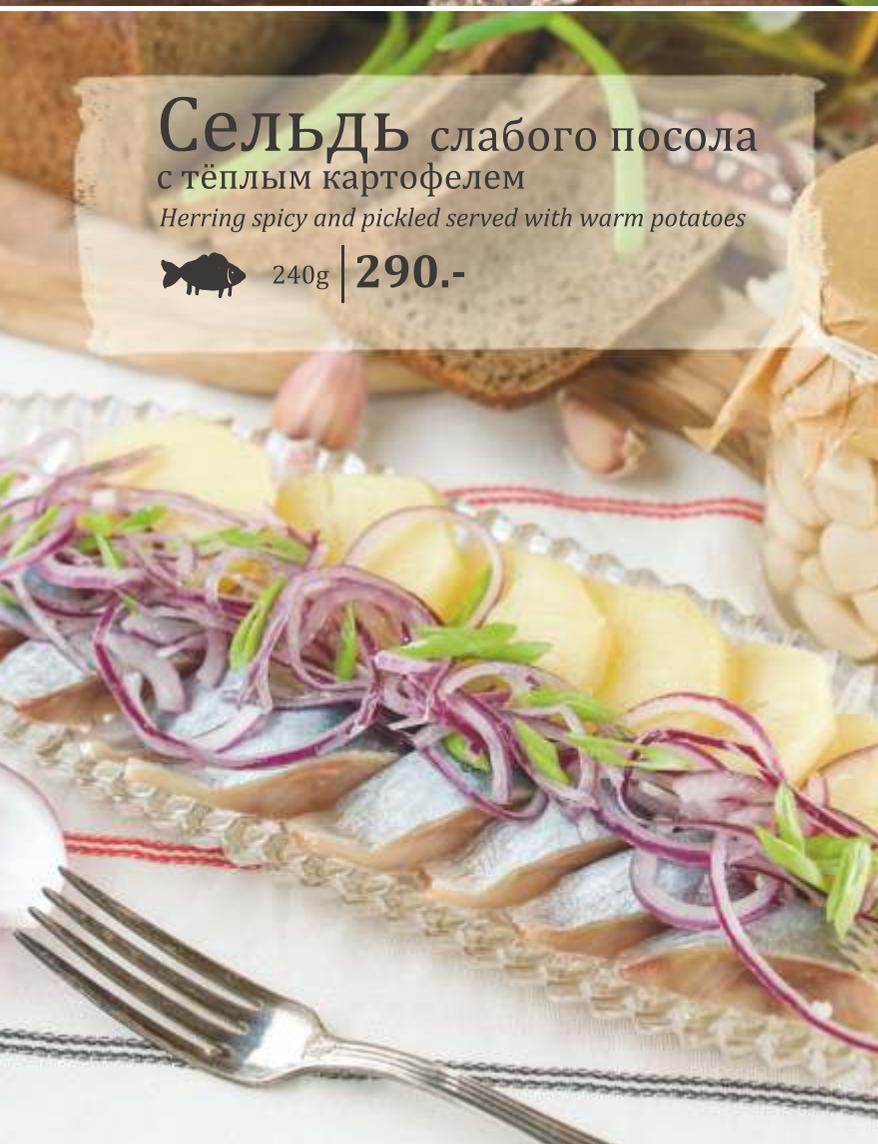
 210g | **480.-**



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*

## 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.-

# 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 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 | 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

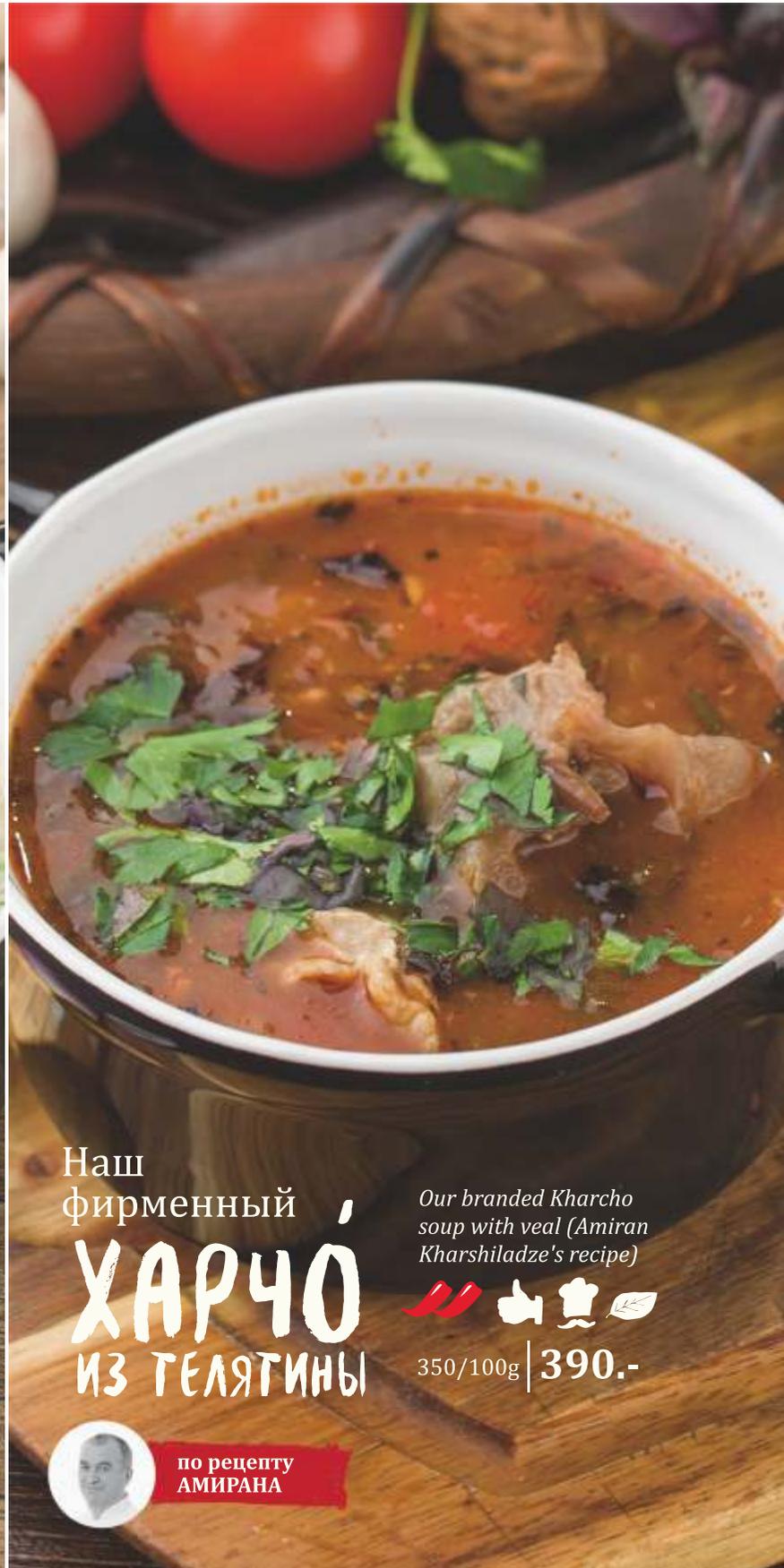


**КУРИНЫЙ
БУЛЬОН**
с мацони и
маленькими
хинкали

Chicken broth
with Matsoni yogurt
and small khinkali



350g | 280.-



Наш
фирменный
ХАРЧО
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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



350/100g | 390.-



по рецепту
АМИРАНА

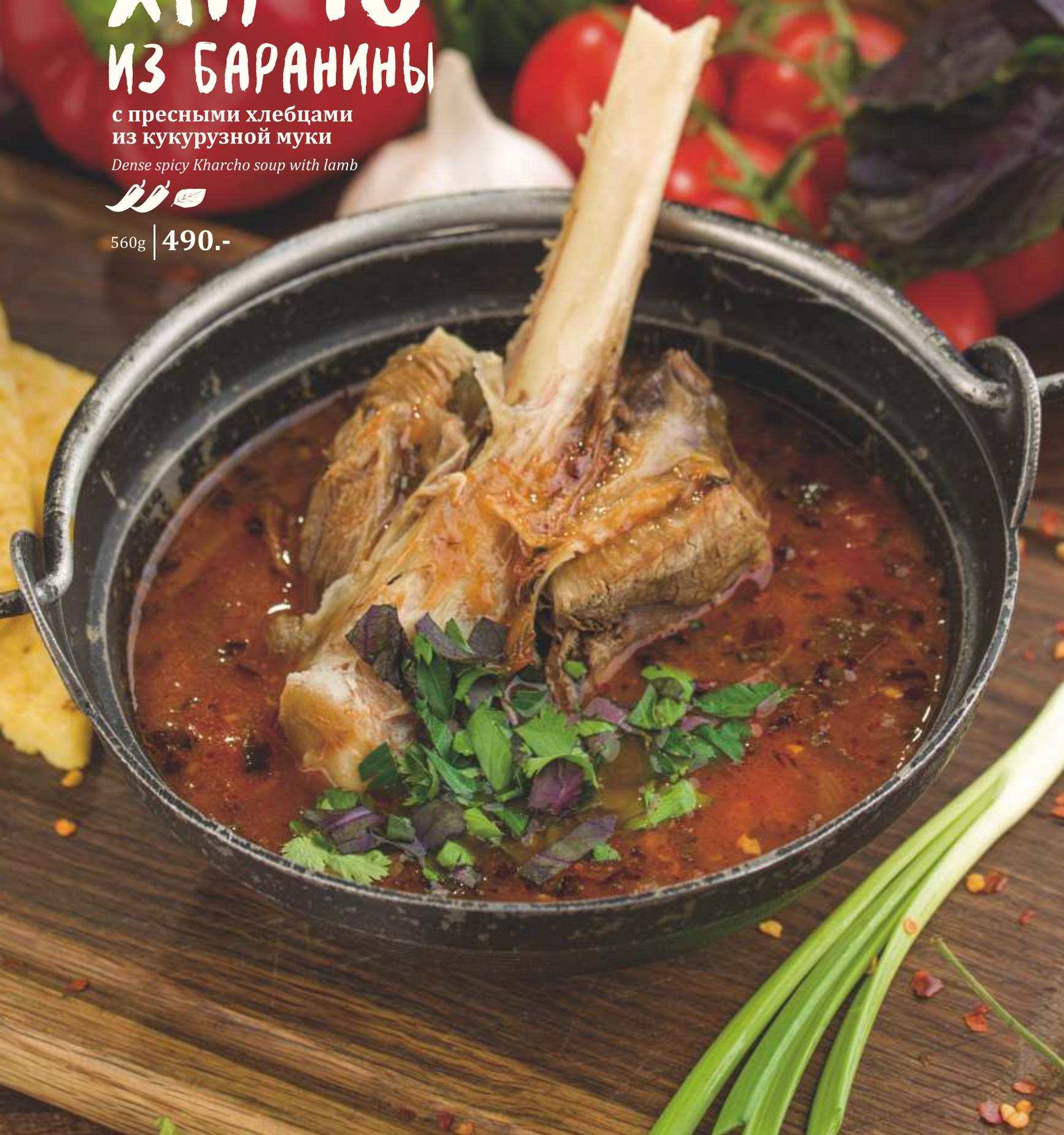
Густой острый
ХАРЧО
ИЗ БАРАНИНЫ

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
ctispy cucumber and radish*

 250g | 280.-



Крем-суп из сладкой ТЫКВЫ

с копчёным
сулгуни

*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-ТБИССКИ

для тех, кому
не помогает
чихиртма

Tbilisi style Khashi

350/30/140g

360.-

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦЦЬ

*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
450.-

ДОЛМА́ ОСОБАЯ

в листьях
свежей капусты
и ароматном
бульоне

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



270/50g
350.-

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

590.-



ЧАШОШЎЛИ

кусочки молодой
говядины, тушеные
с овощами и
острыми специями

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



300/5g
450.-



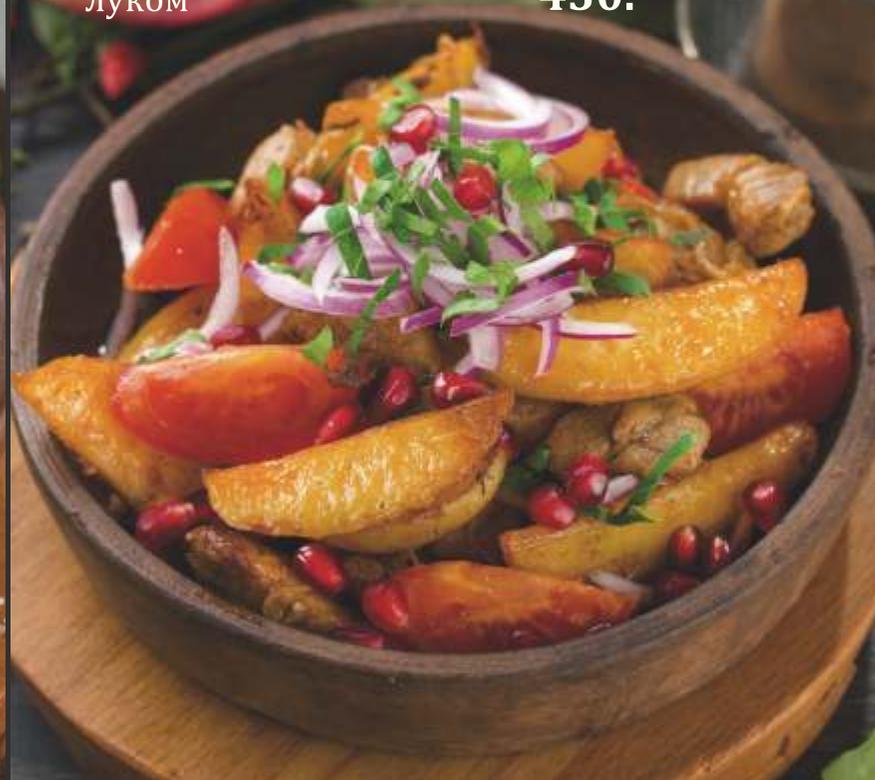
ОДЖАХЎРИ

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
510.-



ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка
в густом соусе
из томатов
и пряностей

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



380g
450.-



ΤΑΠΑΚΑ

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.-

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 | **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 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
Satsabeli sauce
with Georgian
herbs*

50g | 70.-

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком

*Fresh herbs
with garlic*

50g | 70.-

ТКЕМАЛИ

из красной
альчи

*Tkemali with
red cherry plum*

50g | 70.-

ТКЕМАЛИ

из зелёной
альчи

*Tkemali with
green cherry plum*

50g | 70.-

САЦЕБЕЛИ

из спелых
помидоров

*Satsabeli
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*

85/20g
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 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.-



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



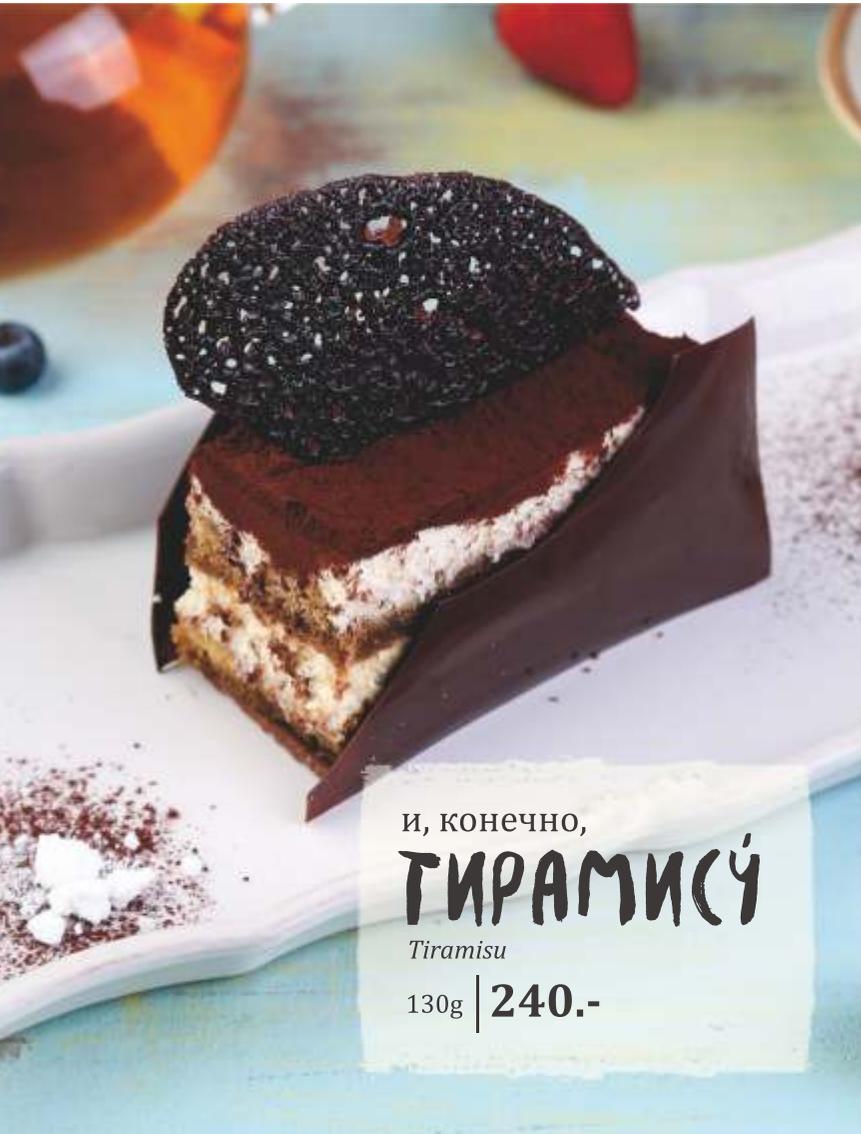
ЧИЗКЕЙК ПО-НОВОМУ

с белым шоколадом,
малиновым сорбе
и ягодным соусом

*Cheesecake with white chocolate
raspberry sorbet and berry sauce*

100/30/10g | 310.-

НОВЫЙ!
ОТ ДУШИ



и, конечно,

ТИРАМИСУ

Tiramisu

130g | 240.-

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА ОТ БАБУШКИ НАНИ

*Grandmother's Nani
chocolate sausage*

👍 120g | 240.-





МАЦОНИ

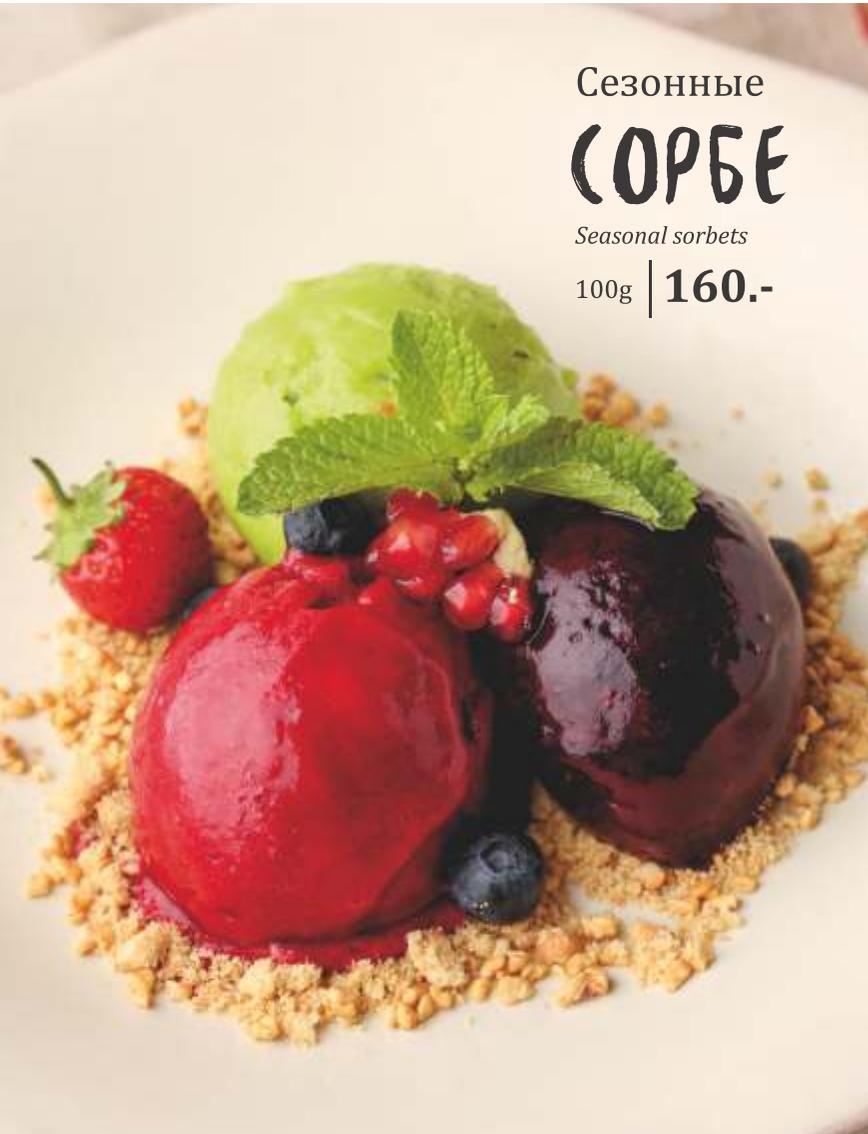
с лесным мёдом

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} | 220.-

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.-

Капучино Айс
Iced cappuccino 200^{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 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

черная 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.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

СОК Fresh sqieezed juices

Апельсин *Orange* 250^{ml} | 250.-

Ананас *Pineapple* 250^{ml} | 380.-

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

Груша *Pear* 250^{ml} | 260.-

Морковь *Carrot* 250^{ml} | 150.-

Яблоко *Apple* 250^{ml} | 250.-



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 oranges

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.- 1000^{ml} | 440.-

КОМПОТЫ

Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250^{ml} | 110.- 1000^{ml} | 440.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural
mineral water*

Боржоми *Borjomi*
500^{ml} | 190.-

Родники Саирме
Springs Sairme
500^{ml} | 190.-

Эссентуки № 4
Yessentuki №4
450^{ml} | 190.-

Эвиан *Evian*
750^{ml} | 350.-

Бадуа *Badoit*
750^{ml} | 350.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*
300^{ml} | 230.-

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 РКАЦТЕЛИ

КВЕВРИ

Palavani Rkatsiteli Qvevri

750ml | 2450.-

ПАЛАВАНИ
РКАЦТЕЛИ

Palavani Rkatsiteli

150ml | 390.-

750ml | 1950.-

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 микроразоне 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
Rkatsiteli Qvevri Palavani
0,75L | 2450.-

УНИКАЛЬНЫЕ И РЕДКИЕ СОРТА

Unique white wines of Georgia

 Киси Квеври
Дуруджи Вэлли
Kisi Qvevri Duruji Valley
150ml | 500.-
0,75L | 2500.-

 Твиши Мегобари
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 *Rose wine*

Бесини Розе *полусухое*
Besini Rose semi-dry
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

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 | 460.-
0,75L | 2300.-

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

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

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

 Саперави Квеври
Дуруджи Вэлли
Saperavi Kvevri Duruji Valley
150ml | **500.-**
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
150ml | **450.-**
0,75L | 2250.-

 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 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,
Veneto, Италия
Valpolicella Classsico Domini Veneti,
Veneto, Italy
0,75L | 2500.-

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

Кьянти Конти
Серристоры,
Тоскана, Италия
Chianti Conti Serristori,
Tuscany, Italy
0,375L | 950.-

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.-**

Рислинг Вахенхаймер
Бюрклин-Вольф,
Пфальц, Германия
Riesling Wachenheimer
Buerklin-Wolf, Pfalz, Germany
0,375L | **1750.-**

РОЗОВЫЕ ВИНА

Other rose wine

Пино Нуар Бон
Драй Райхсрат фон Буль,
Пфальц, Германия
Pinot Noir Bone Dry Reichsrat
von Buhl, Pfalz, Germany
0,375L | **1300.-.-**

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Мартини Просекко
Италия
Martini Prosecco, Italy
0,187L | **500.-**
0,75L | **2400.-**

Мартини Асти
полусладкое, Италия
Martini Asti, Italy
0,187L | **850.-**
0,75L | **2700.-**

Мартини Просекко Розе
Италия
Martini Prosecco Rose, Italy
0,75L | **2300.-**

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 | **6000.-**

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

КРЕПЛЕННЫЕ 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
Natakhtari

500ml | **290.-**

Казбеги Портер, темное
Kazbegi Porter

500ml | **290.-**

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 | **290.-** 0,7L | 4060.-

Мамонт, Россия

Mamont, Russia

50ml | **255.-** 0,7L | 3570.-

Русский Стандарт

Платинум, Россия

Russian Standard Platinum, Russia

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 | **360.-** 0,7L | 5040.-

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 | **290.-** 0,7L | 4060.-

Дюарс Кариббиан Смуз 8 лет

Dewar's 8 y.o. Caribbean Smooth

50ml | **360.-** 0,7L | 5040.-

Дюарс 15 лет

Dewar's 15 y.o.

50ml | **450.-** 0,75L | 6750.-

Баллантайнс 7 лет

Бурбон Финиш

Ballantines 7 y.o. Bourbon Finish

50ml | **360.-** 0,7L | 5040.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky

Аберфелди 12 лет

Aberfeldy 12 y.o.

50ml | **600.-** 0,7L | 8400.-

Гленливет 12 лет

The Glenlivet 12 Excellence

50ml | **630.-** 0,7L | 8820.-

Макаллан Трипл Каск

Мэйчурд 12 лет

Macallan Triple Cask Matured 12 y.o

50ml | **650.-** 0,7L | 9100.-

Бруклади Классик Лади

Bruichladdich The Classic Laddi

50ml | **650.-** 0,7L | 9100.-

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
Голд
Askaneli Gold

50ml | 250.-

500ml | 2500.-



КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Барон Отард VS

Baron Otard VS

50ml | **470.-** 0,7L | 6580.-

Барон Отард VSOP

Baron Otard VSOP

50ml | **590.-** 0,7L | 8260.-

Реми Мартан VSOP

Rémy Martin VSOP

50ml | **650.-** 0,7L | 9100.-

КОНЬЯКИ ИЗ ГАММЫ

АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5* Ararat 5 y.o.

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

Арарат Абрикос

Ararat Apricot

50ml | **270.-** 0,5L | 2700.-

Арарат Кофе

Ararat Coffee

50ml | **270.-** 0,5L | 2700.-

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.-

ДЖИН

Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

50ml | **350.-** 0,7L | 4900.-

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 Спайсд

Bacardi Spiced

50ml | **280.-** 0,7L | 3920.-

Бакарди Аньехо 4

Bacardi Anejo 4

50ml | **350.-** 0,7L | 4900.-

ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

50ml | **280.-** 0,7L | 3920.-

Кэролайнз Айриш Крим

Carolans Irish Cream

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

Куантро/ Cointreau

50ml | **250.-** 1L | 5000.-

Ягермайстер Jagermeister

50ml | **280.-** 0,7L | 3920.-

БИТТЕР

Bitter

Мартини Ризерва Биттер

Martini Riserva Bitter

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

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Coctails

МАРТИНИ

ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

225ml | **320.-**

MARTINI FIERO & TONIC

2 коктейля по специальной цене

590.-

БОМБЕЙ-ТОНИК

Bombay & Tonic

150ml | **360.-**

МАРТИНИ НЕГРОНИ

Martini Negroni

90ml | **360.-**

БАКАРДИ

КВАТРО ХАЙБОЛЛ

Bacardi Quatro Highball

155ml | **380.-**

ГРЕЙ ГУЗ ФИЗЗ

Grey Goose Fizz

150ml | **380.-**

ДЮАРС ИМБИРНЫЙ
ХАЙБОЛЛ

Dewar's Ginger Highball

150ml | **360.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | **450.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **220.-**

ГРУШЕВЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **220.-**