



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 |  **300.-**



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)

*As in Tbilissi -
10 Khinkali of our choice*

~1200g | 850.-


~120g | 100.-




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



(ТЕЛЯТИНОЙ

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

 330g | **300.-**

110g | **100.-**




(ЛОСОСЕМ

 *Khinkali with salmon*

360g | **750.-**

120g | **250.-**


(СВАНСКИЕ

с рубленной говядиной
и острым перцем
как принято в грузинских
деревнях

*Svan Khinkali with chopped
beef and hot pepper*

 360g | **300.-**

120g | **100.-**



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 | **1050.-**



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.

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 | **470.-**



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ "ЧЕТЫРЕ СЫРА"

(сулугуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | **530.-**



МЕГРЕЛЬСКИЙ

ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Mingrelian with double cheese

😊 на одного

250g

320.-

😊😊 на двоих
(на фото)

420g

390.-

😊😊😊 на всех

840g

750.-



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

280.-

☺☺ на двоих

360g

340.-

☺☺☺ на всех

720g

680.-



КУБ ДАРИ

СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ
С МЯСОМ



Svan khachapuri with meat



☺ на одного

250g

340.-

☺☺☺ на всех

500g

650.-



ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Penovani with home-made flacky pastry



250g |

280.-





ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!



Khachapuri on a skewer

220g | 330.-



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ



в форме полумесяца



Gurian Khachapuri

300g | 330.-

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

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



570.-



360/50/30g

810.-



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.





МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА



Lamb shish kebab

220/225g



850.-

МЦВА́ДИ
ИЗ СВИНИНЫ

Pork shish kebab

👍 220/225g
🌿 620.-

МЦВА́ДИ
ИЗ КУРИЦЫ

Chicken shish kebab

😊 260/225g
🌿 520.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb joint shish kebab

260/225g



890.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab



220/225g



1050.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues shish kebab



210/225g

950.-



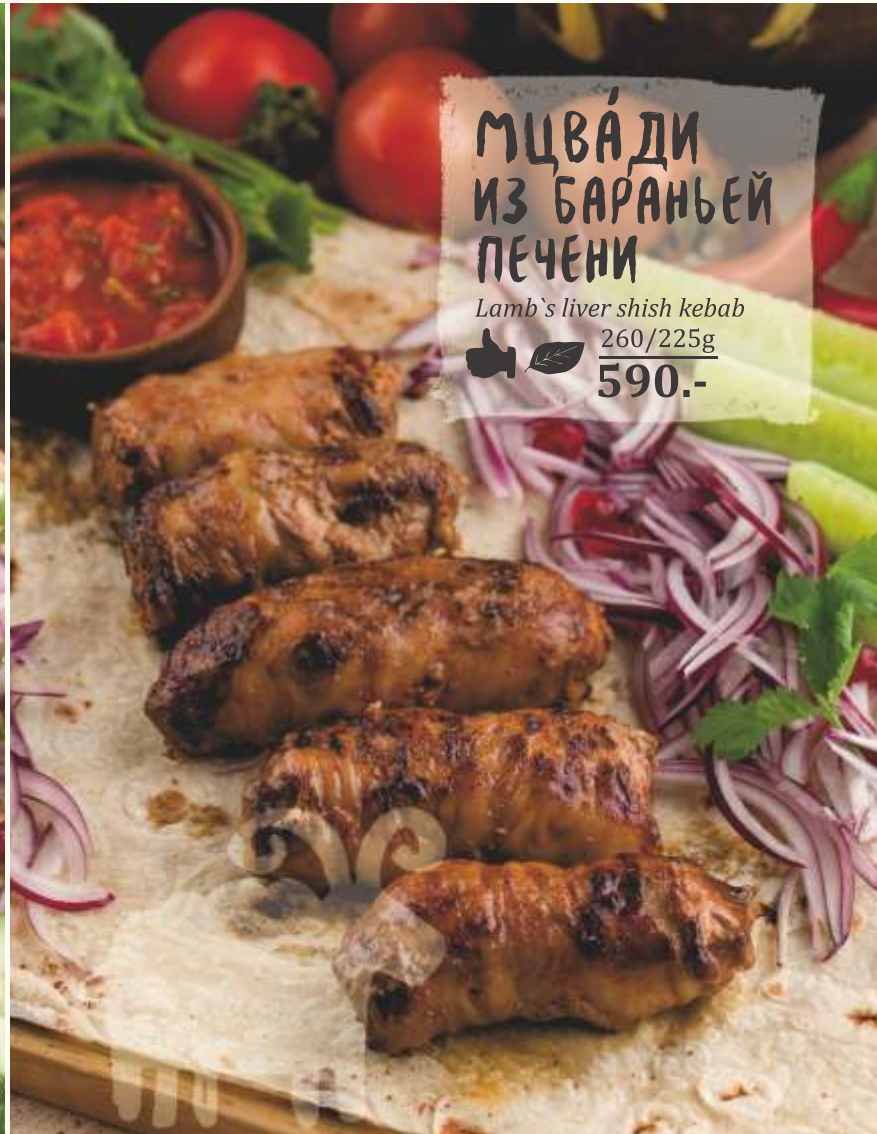
МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver shish kebab



260/225g

590.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И КУРИЦЫ

Veal and chicken kebab

 160/225g
590.-

ИЗ
БАРАНИНЫ

Lamb kebab

 160/225g
590.-

ИЗ
КУРИЦЫ

Chicken kebab

 160/225g
550.-

ИЗ
КАРТОФЕЛЯ

Potato kebab

 160g
220.-

ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon shish kebab

140/185/30g | 1700.-



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

3100.-



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.-



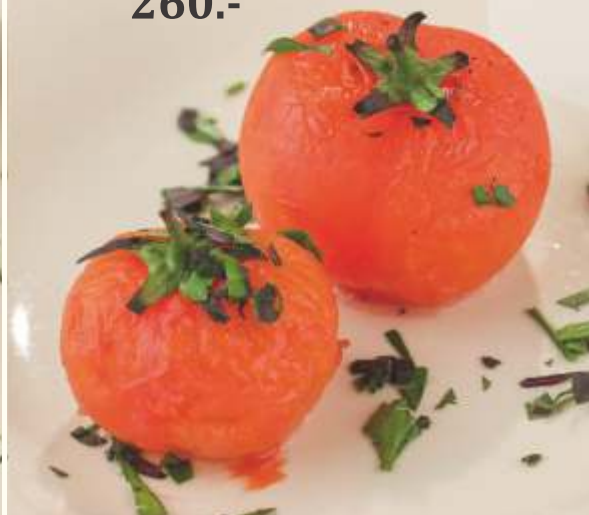
БАКЛАЖАН (УГЛЕЙ)

 *Egg-plant cooked on coals*
 190/2g
360.-



ТОМАТЫ (УГЛЕЙ)

 *Tomatoes cooked on coals*
 200/2g
260.-





БАКЛАЖАНЫ (НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Egg-plant with Nadugi cheese



160/35g

440.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold apptizers*



АДЖАПСАДАЛИ

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 | 470.-

ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Seasonal vegetables



255g | 390.-



САЦИВИ

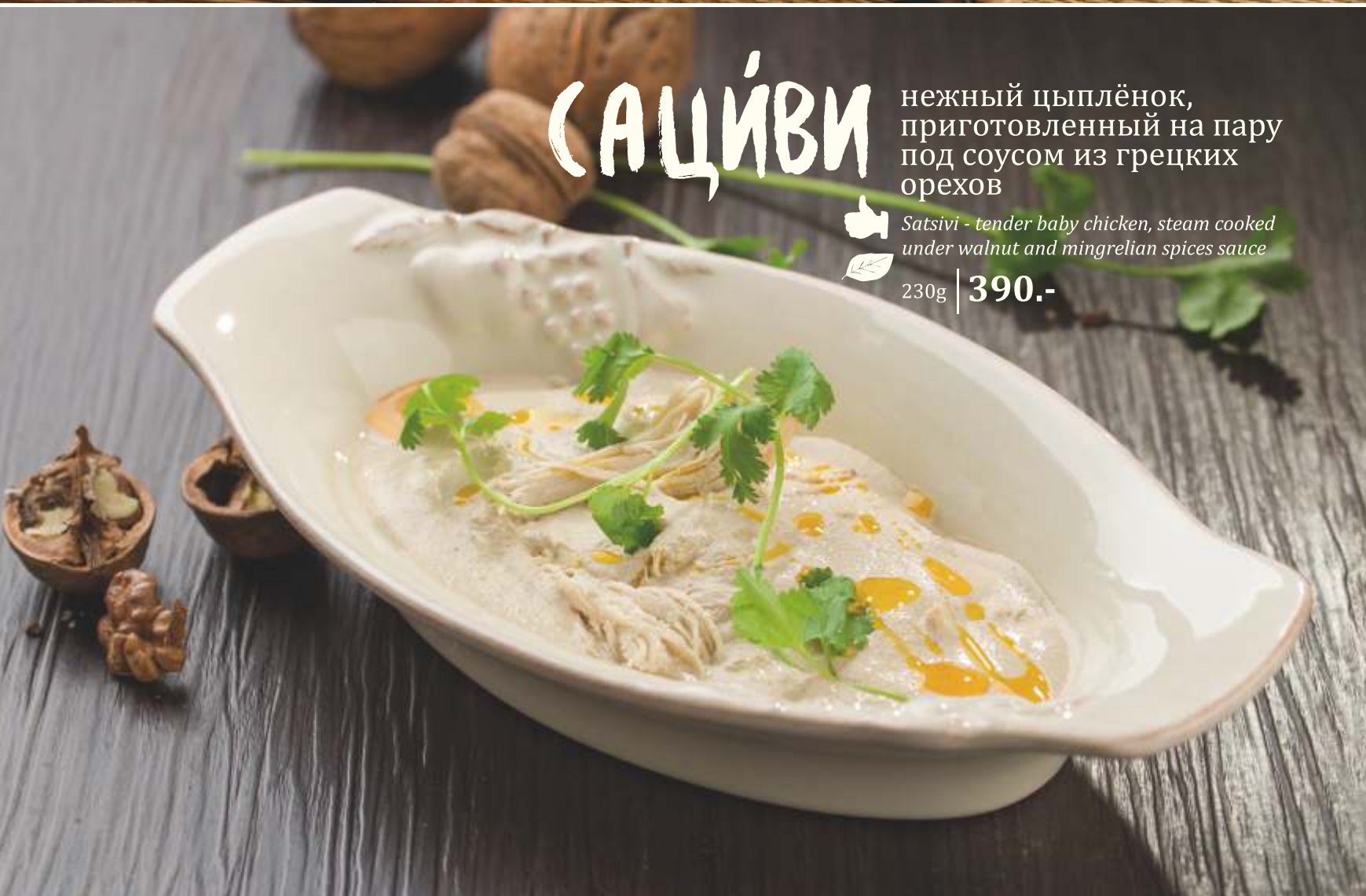
нежный цыплёнок,
приготовленный на пару
под соусом из грецких
орехов



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



230g | 390.-



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 | 570.-

Пхали
со свеклой
Pkhali with beetroot



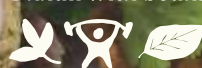
160g | 270.-

Пхали
со шпинатом
Pkhali with spinach



160g | 330.-

Пхали
с фасолью
Pkhali with beans



160g | 320.-

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 | 630.-

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

ДЕЛАЕМ САМИ!

куриный рулет, буженина
и рулет из баранины

*Meat platter: chicken roll,
cold baked pork, lamb roll*

🍴 🌿 330/50/20g | 750.-

✧ 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

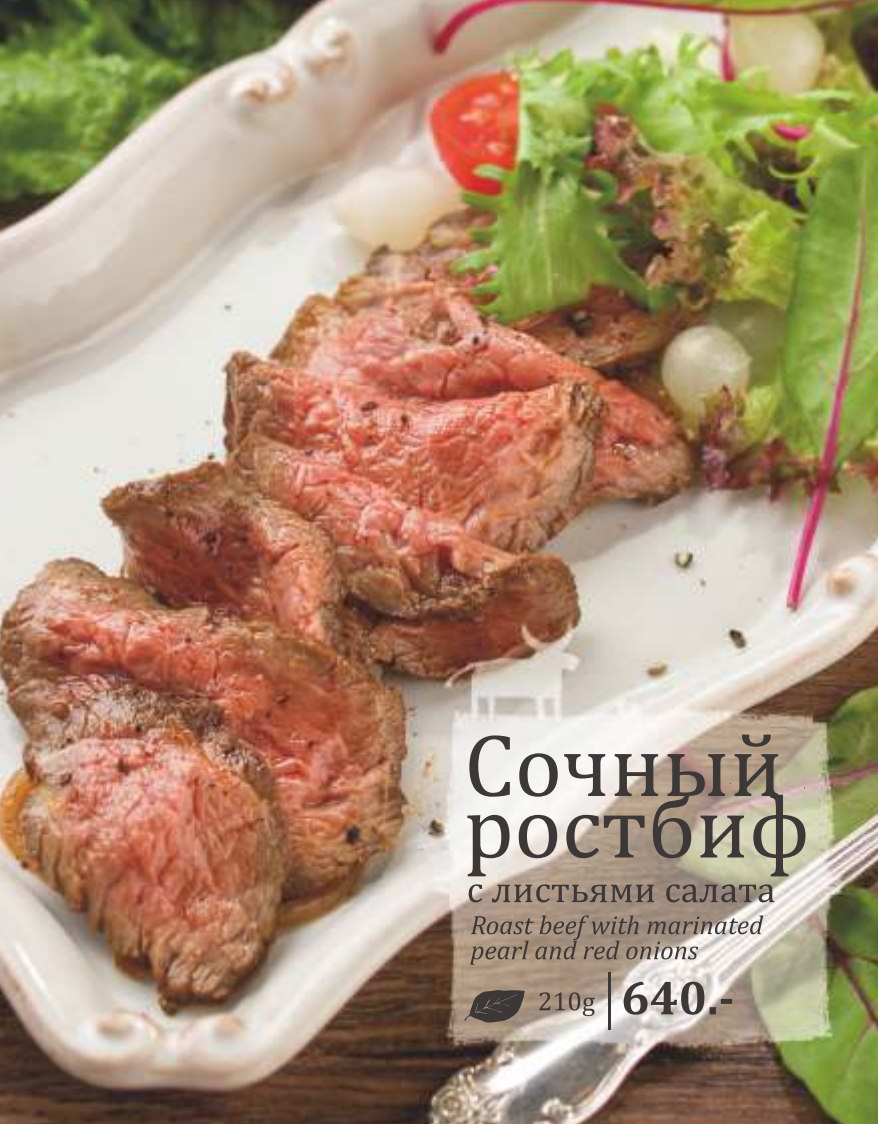
590.-

ЧЕЧИЛ

СУЛГУНИ
СВЕЖИЙ

СУЛГУНИ
КОПЧЁНЫЙ

ИМЕРЕТІНСКИЙ



Сочный ростбиф

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

 210g | **640.-**



Рыбная тарелка

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

 210/90g | **1250.-**



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 | **460.-**

ТБИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables
and walnut dressing*



235g | 390.-



ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

~~~~~ Salads

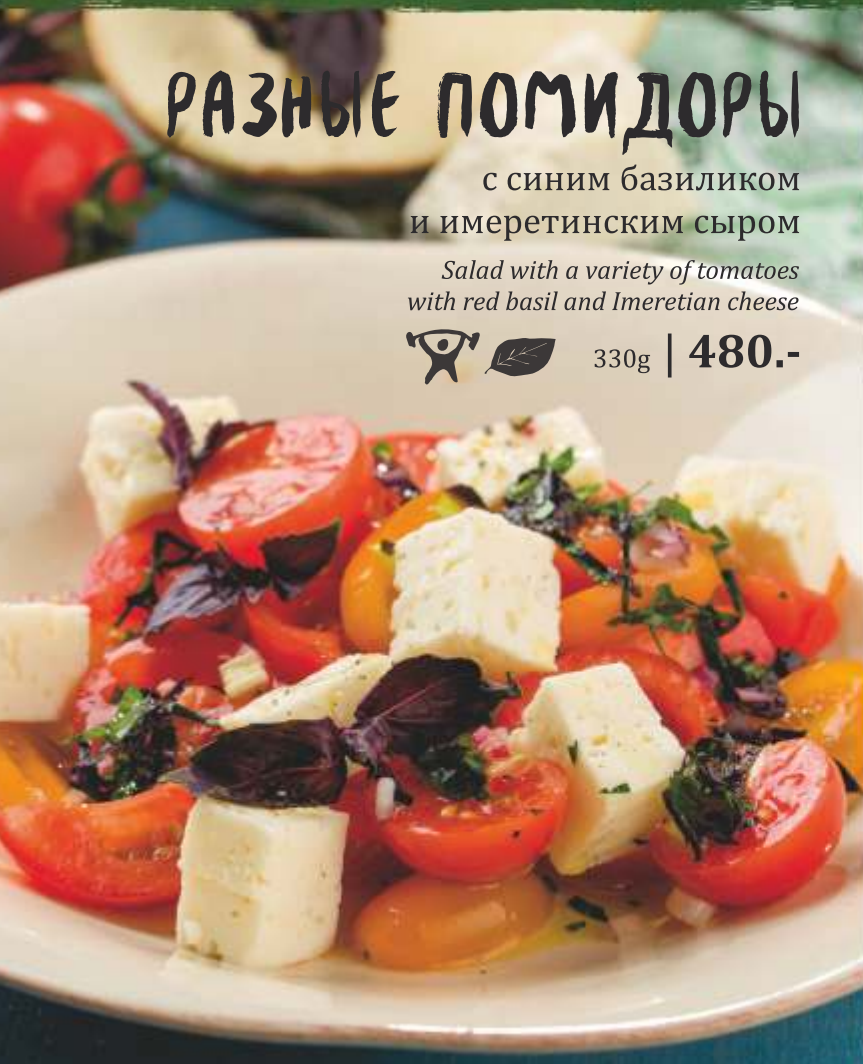
### РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом  
и имеретинским сыром

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



330g | 480.-



### 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.-





## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем  
и гебжалия

*Salad with crispy salmon,  
baby potatoes and gebzhalia*

200g | **790.-**



## ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО ШПИНАТОМ,

кинзой и куриной печенью

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

160g | **370.-**





# ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДЖОНДЖОЛИ

и сырным кремом из аджики  
*Vegetable salad with jonjoli and adjika cheese cream*

240g | **490.-**

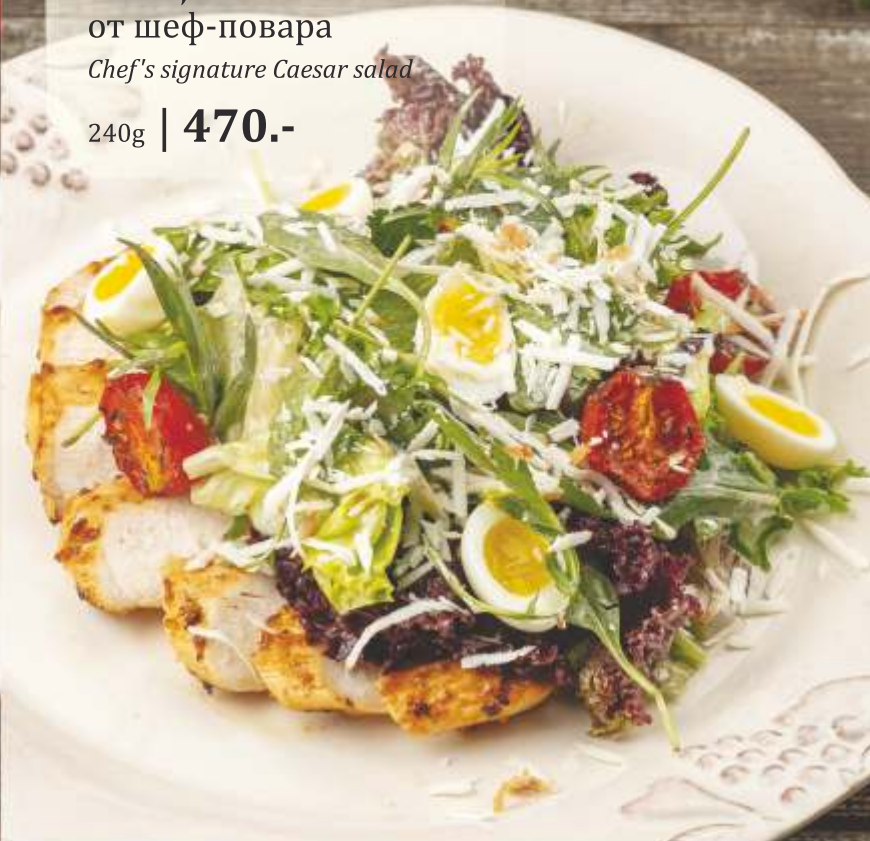


# АВТОРСКИЙ "ЦЕЗАРЬ"

от шеф-повара

*Chef's signature Caesar salad*

240g | **470.-**



# 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 | 510.-



# ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*

 110/80g | 750.-



# "ОЛИВЬЕ" ПО-ЗИМНЕМУ

с перепелиным яйцом

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



140g | 320.-





ГРУЗИНСКИЕ И НЕ ТОЛЬКО,  
НО ОДНОЗНАЧНО  
САМЫЕ ВКУСНЫЕ!

# СУПЫ

~~~~~  
Soups

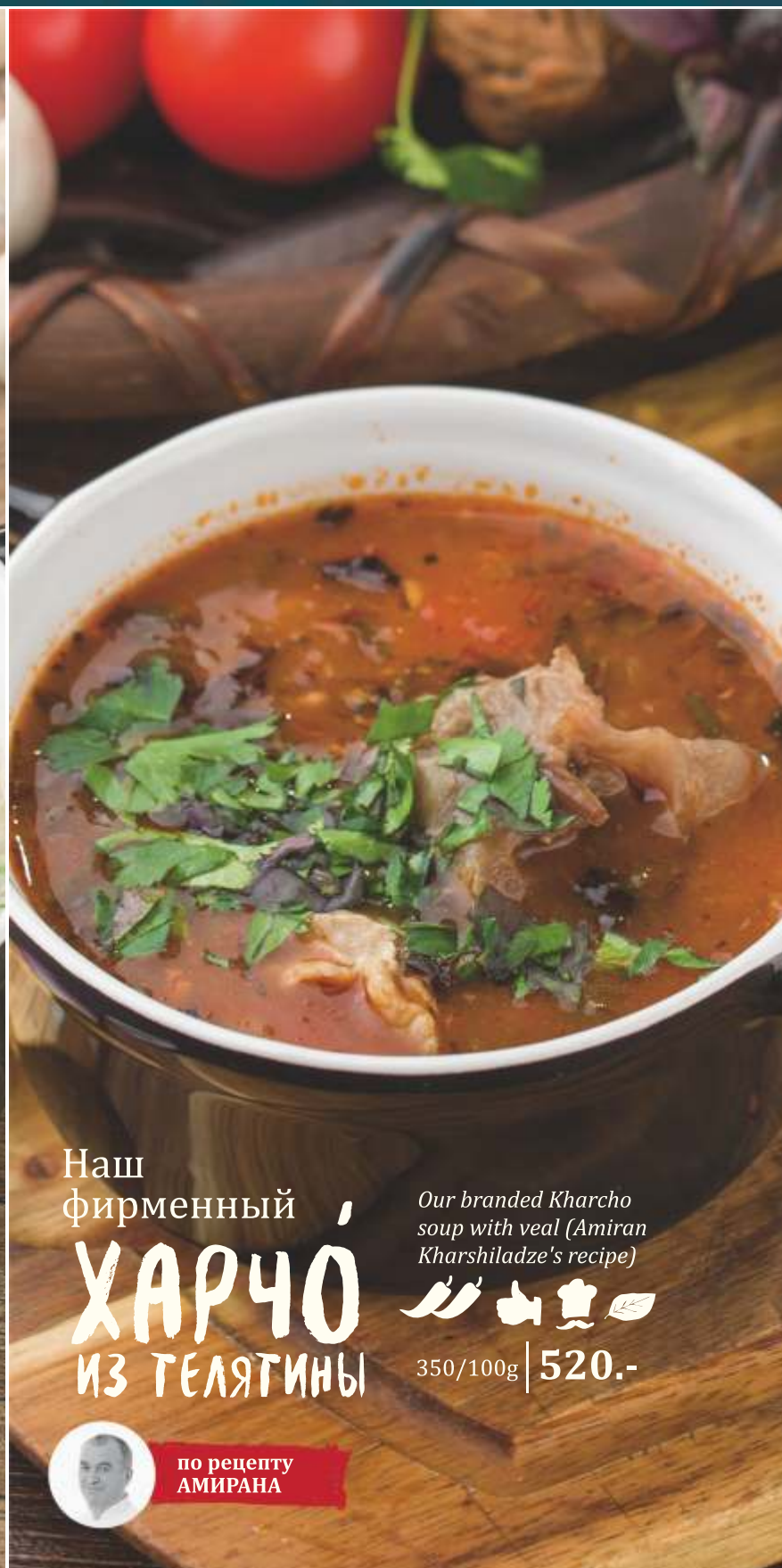


**КУРИНЫЙ
БУЛЬОН**
с мацони и
маленькими
хинкали

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 | 520.-



по рецепту
АМИРАНА

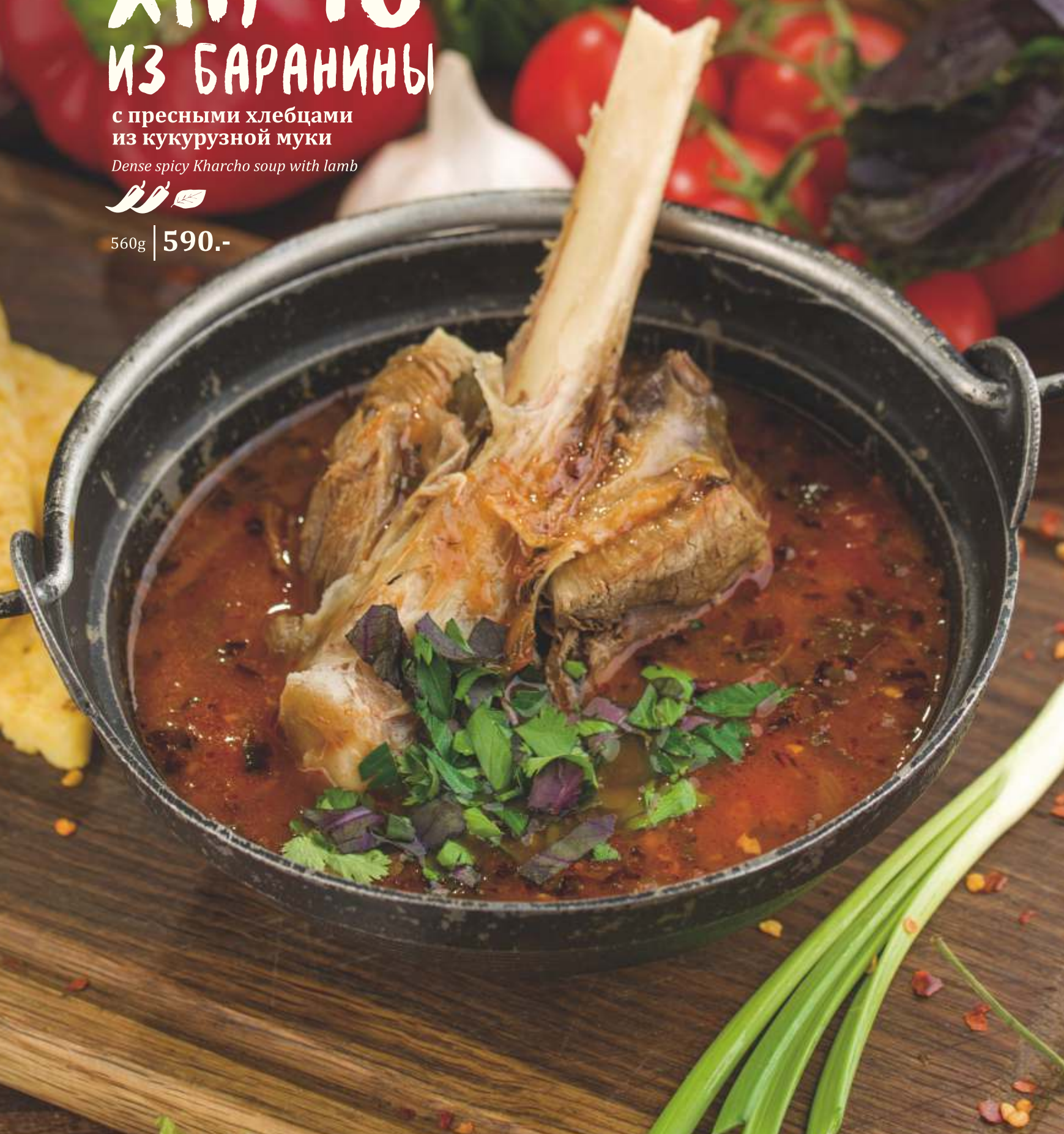
Густой острый
ХАРЧО
ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами
из кукурузной муки

Dense spicy Kharcho soup with lamb



560g | 590.-





КАХЕТИНСКАЯ, ХАШЛАМА

из телятины,
разваренной с овощами
и ароматными травами

*Kakhetian khashlama with veal,
vegetables and herbs*



450/25g | **590.-**



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

550.-

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦЬ

*Hot meat and vegetables in Ketsi
Georgian clay pan*

ГОТОВИТ
АЛЕКСАНДР
КАРГИН

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

520.-

ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом из горгонзолы

Baked champignons with ricotta and gorgonzola mousse

200g | **580.-**

ЧАКАПУЛИ

барашек, приготовленный с белым
вином, тархуном и соусом ткемали

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



330g

730.-

БАРАШЕК (ТОМАТАМИ,

запечённый под
сыром на кеци



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

380g

730.-



ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

подаём с лепёшками
из кукурузной муки
и маринованным
джонджоли

Hot lobia



350g

390.-



ЧАШОШЎЛИ

кусочки молодой
говядины, тушенные
с овощами и
острыми специями

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



300/5g

520.-



ОДЖАХЎРИ

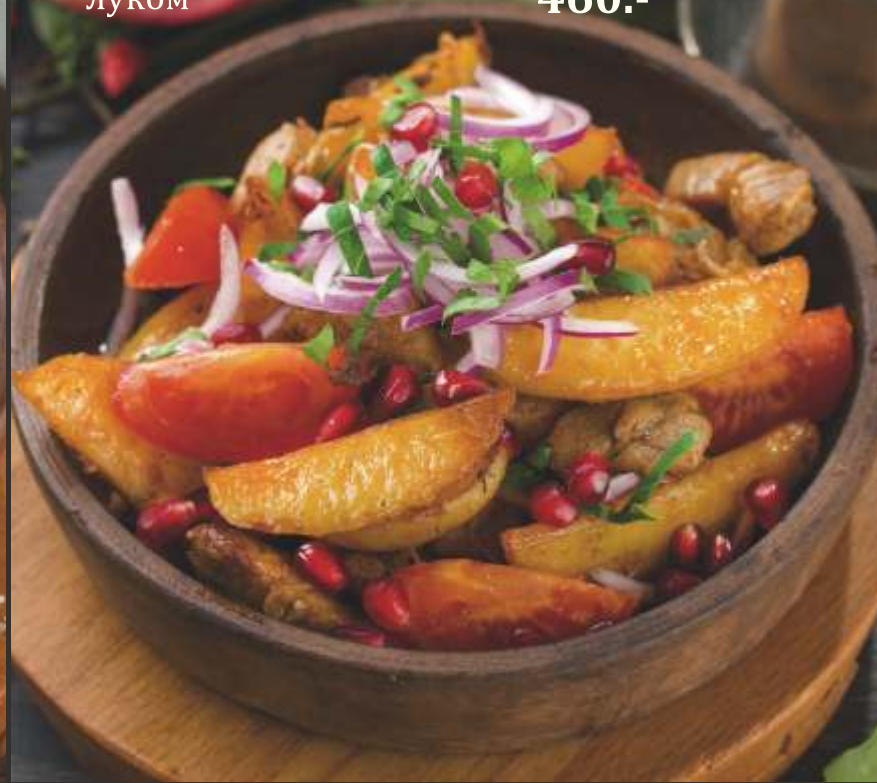
свинина с обжаренным
до золотистого цвета
картофелем, свежей
зеленью, чесноком и
луком

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



450g

460.-



ЧКМЕРЎЛИ

запечённые
кусочки цыплёнка
с соусом из сливок
и чеснока

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



380g

710.-



ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка
в густом соусе
из томатов
и пряностей

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



380g

450.-



ТАПАКА

Tapaka

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем
и ароматными травами

*Chicken tapaka with young potatoes and
aromatic herbs*



210/210/50/45g

720.-



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

450.-

ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА (МИДИЯМИ,

брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,
broccoli and edamame*

120/260g | **820.-**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

с тархуном и барбарисом
в белом вине

*Rainbow trout with tarragon
and barberry in white wine*

630/120g | **1500.-**

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 | **1150.-**



Филе лососа

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



130/130/50g | **1150.-**

Тигровые креветки на гриле

с чесноком, лимоном
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,
lemon and sauce*



130/50/40g



1450.-



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
190.-

Баклажаны с помидорами и чесноком

*Egg-plant with
tomatoes and garlic*

160g
360.-

Булгур с припущенными томатами

*Bulgur with
stewed tomatoes*

160g
190.-

Молодой картофель с зеленью и чесноком

*New potatoes with
herbs and garlic*

160g
190.-

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 | **80.-**

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком

*Fresh herbs
with garlic*

50g | **80.-**

ТКЕМАЛИ

из красной
алычи

*Tkemali with
red cherry plum*

50g | **80.-**

ТКЕМАЛИ

из зелёной
алычи

*Tkemali with
green cherry plum*

50g | **80.-**

САЦЕБЕЛИ

из спелых
помидоров

*Satsebeli
with tomatoes*

50g | **80.-**

МАЦОНИ

с чесноком
и зеленью

*Matsoni
with garlic
and herbs*

50g | **80.-**

НАРШАРАБ

из сочных
гранатов

*Narsharab with
pomegranates*

50g | **90.-**

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 | 420.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с орехами
и мёдом

*Pakhlava - traditional oriental
delicacy with nuts and honey*

85/20g

320.-



ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого
виноградного сока

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

130g | **390.-**



...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

| 280.-



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.-



ТАРХУННЫЙ ЧИЗКЕЙК

со сливочным кремом и киви
Tarragon cheesecake with cream and kiwi

135g | 390.-



ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА ОТ БАБУШКИ НАНИ

Grandmother's Nani
chocolate sausage

👍 120g | 320.-



МАЦОНИ

с лесным мёдом

Matsoni with forest honey



240g

240.-

ЧИЗКЕЙК ПО-НОВОМУ

с белым шоколадом,
малиновым сорбе
и ягодным соусом

*Cheesecake with white chocolate
raspberry sorbet and berry sauce*

100/30/10g | 320.-

НОВЫЙ!
ОГ ДУШИ

ГРУЗИНСКИЕ СЛАДОСТИ НА КОМПАНИЮ

ПАХЛАВА, ЧУРЧЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА, БУРМА (ТРУБОЧКИ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ), ЧЕРНОСЛИВ В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ И ЖАРЕННЫЙ ФУНДУК В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ С МАРЦИПАНОМ

Georgian sweets for a company

280g | **1200.-**

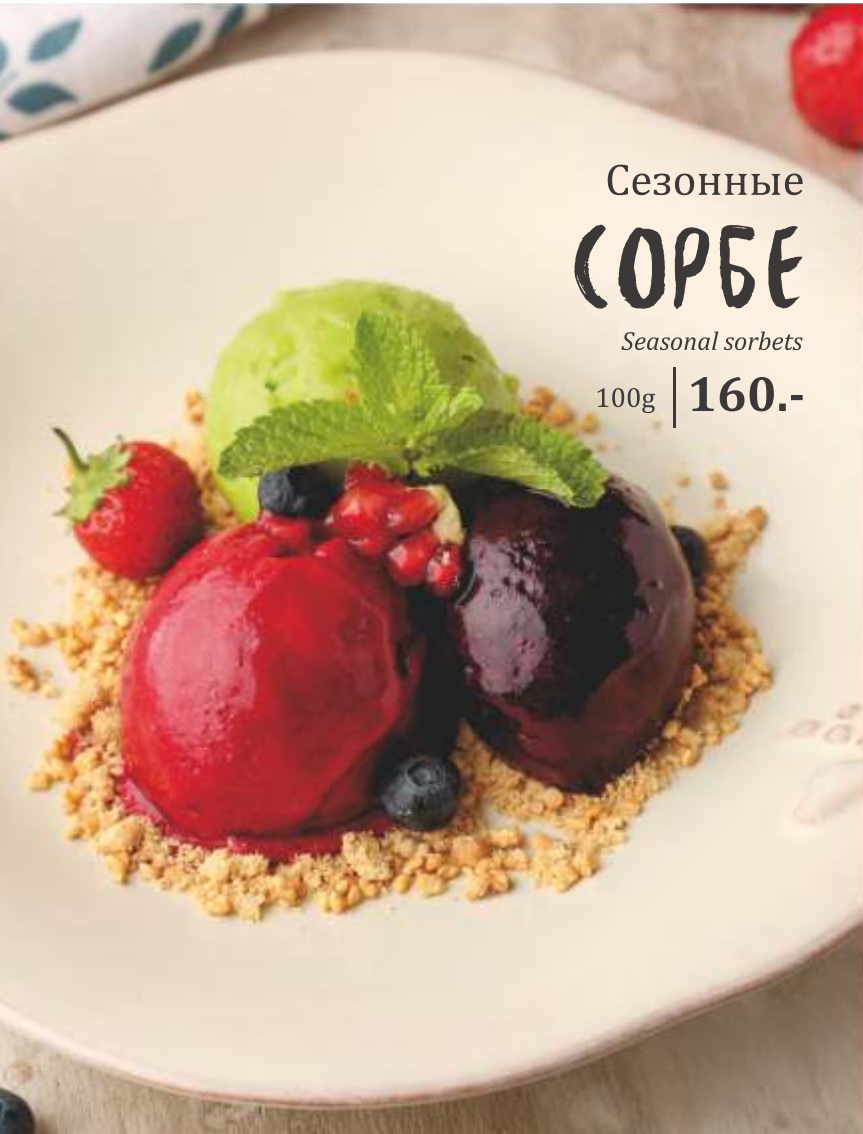


К СЛАДОСТЯМ
ПОДАЕМ ЧАЙНИК
ЧЕРНОГО ИЛИ ЗЕЛЕННОГО
ЧАЯ. НА ВАШ ВЫБОР!

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} | **160.-**

Американо *Americano* 120^{ml} | **180.-**

Капучино *Cappuccino* 200^{ml} | **230.-**

Кофе по-ирландски
Irish coffee 180^{ml} | **350.-**

Кофе по-восточному
подаем с бурмой
(трубочка из хрустящего
теста с ореховой начинкой)
Oriental style coffee

50/30/100^{ml} | **280.-**

Капучино Айс
Iced cappuccino 200^{ml} | **280.-**

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 | **25.-**
- + Молоко *Milk* 50g | **40.-**
- + Сливки *Cream* 50g | **60.-**
- + Мёд *Honey* 30g | **80.-**

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 | **150.-**

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 squeezed juices

Апельсин *Orange* 250^{ml} | **300.-**

Ананас *Pineapple* 250^{ml} | **400.-**

Грейпфрут *Grapefruit* 250^{ml} | **350.-**

Груша *Pear* 250^{ml} | **350.-**

Морковь *Carrot* 250^{ml} | **200.-**

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} | **210.-** 1100^{ml} | **630.-**

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} | **120.-** 1000^{ml} | **480.-**

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} | **330.-**

Родники Саирме
Springs Sairme
500^{ml} | **310.-**

Даусуз (газ./негаз.), Россия
Dausuz, still / sparkling
850^{ml} | **420.-**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*
300^{ml} | **260.-**

Милкшейк:
ванильный,
шоколадный,
клубничный
*Milkshake: Vanilla,
Strawberry, Chocolate*
250^{ml} | **310.-**

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Soft drinks

Кока-кола,
тоник Швепс
Coca-Cola, Schweppes
250^{ml} | **190.-**

САПЕРАВИ "МЫ"
СОЛОМНИШВИЛИ

Saperavi WE Solomnishvili

750ml | **5500.-**

САПЕРАВИ ЛУКАСИ

Saperavi Lukasi

750ml | **7500.-**

САПЕРАВИ
КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН
ГИУААНИ

Saperavi-Cabernet Sauvignon Giuaani

750ml | **5000.-**



ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Асканели Брют
Askaneli Brut
0,75L | 3500.-

БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*

ЦИНАНДАЛИ и РКАЦИТЕЛИ *Tsinandali & Rkatsiteli*

Вино Цинандали готовится из винограда сортов Мцване и Ркацители, возделываемых в микроне Цинандали, которая находится под строгим контролем. Ркацители означает «красная лоза» в переводе с грузинского. Это местный грузинский сорт винограда, который очень высоко ценится.

 Цинандали Бесини
Tsinandali Besini
150ml | **510.-** 
0,75L | 2550.-

 Цинандали Братья Асканели
Tsinandali Askaneli Brothers
150ml | **520.-**
0,75L | 2600.-

 Ркацители Палавани
Rkatsiteli Palavani
150ml | **520.-**
0,75L | 2600.-

УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА

*Unique and
autochthonous varieties*

 Твиши Милдиани
полусладкое
Tvishi Mildiani semi-sweet
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

 Киси Кончо и Ко
полусладкое
Kisi Konco & Co, semi-sweet
150ml | **550.-**
0,75L | 2750.-

 Мцване Кончо и Ко
Mtsvane Konco & Co
150ml | **540.-**
0,75L | 2700.-

 Киси Мцване Квеврули
Kisi Mtsvane Qvevruli
150ml | **650.-**
0,75L | 3250.-

 Манави Гиуаани
Manavi Giuaani
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

 Гурджаани Алаверди
Gurjaani Alaverdi
150ml | **500.-**
0,75L | 2500.-

РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

 Бесини Розе полусухое
Besini Rose semi-dry
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

КРАСНЫЕ ВИНА *Red wine*

САПЕРАВИ и МУКУЗАНИ *Saperavi & Mukuzani*

Саперави является одним из древнейших в мире сортов винограда и настоящей национальной гордостью Грузии. Вино Мукузани – это «визитная карточка» Грузии, разумеется, из сорта Саперави. Отличается более долгой выдержкой и особенно богатым вкусом.

 Саперави Элибо
Saperavi Elibo 
150ml | **560.-**
0,75L | 2800.-

 Саперави Бесини
Saperavi Besini
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

 Мукузани Палавани
Mukuzani Palavani
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

Мукузани
Киндзмараули Марани
Mukuzani Kindzmarauli Marani
0,75L | 3100.-

 Мукузани Дуруджи Вэлли
Mukuzani Duruji Valley
150ml | **640.-**
0,75L | 3200.-

 Мукузани Квеврули
Mukuzani Qvevruli
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА

*Orange and red
qvevri wines*

 Ркацители Квеври
Артвайн Асканелли
Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli
150ml | **650.-**
0,75L | **3250.-**

Ркацители
Квеври Палавани
Rkatsiteli Kvevri Palavani
0,75L | **3200.-**

 Киси Квеври Кончо и Ко
Kisi Kvevri Konco & Co
150ml | **590.-**
0,75L | **2950.-**

 Мцвивани Кахури
Квеври Кончо и Ко
*Mtsvivani Kakhuri
Kvevri Konco & Co*
150ml | **590.-**
0,75L | **2950.-**

 Саперави Квеври
Кончо и Ко
Saperavi Kvevri Konco & Co
150ml | **580.-**
0,75L | **2900.-**

 Саперави Квеврули
Saperavi Qvevruli
150ml | **620.-**
0,75L | **3100.-**

 Кварели Кончо и Ко
Kvareli Konco & Co
150ml | **580.-**
0,75L | **2900.-**

Знаменитые полусладкие: КИНДЗМАРАУЛИ, ОДЖАЛЕШИ, ХВАНЧКАРА

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

 Киндзмараули Алаверди
Kindzmarauli Alaverdi
150ml | **520**
0,75L | **2600.-**

 Киндзмараули
Джорджиан Вайн
Kindzmarauli Georgian Wine

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

Киндзмараули
Киндзмараули Марани
Kindzmarauli Kindzmarauli Marani
0,75L | **3200.-**

 Хванчкара Марани
Khvanchkara Marani
150ml | **740.-**
0,75L | **3700.-**

 Оджалеша Марани
Ojaleshi Marani
150ml | **500.-**
0,75L | **2500.-**

ВИНА ДРУГИХ СТРАН

КРАСНЫЕ ВИНА *Other red wine*

Вальполичелла
Классико
Домини Венети,
Венето, Италия
Valpolicella Classsico Domini Veneti,
Veneto, Italy
0,75L | **3000.-**

Луиджи Боска
Мальбек,
Мендоса, Аргентина
Luigi Bosca Malbec,
Mendoza, Argentina
0,75L | **3400.-**

БЕЛЫЕ ВИНА *Other white wine*

 Прадио Приара
Пино Гриджио
Италия
Pinot Grigio Priara Pradio
Italy
150ml | **600.-**
0,75L | **3000.-**

Гави Вилла ла Сколька,
Пьемонт, Италия
Gavi Villa La Scolca,
Piemont, Italy
0,75L | **4200.-**

Шабли Жан-Марк Брокар,
Бургундия, Франция
Chablis Jean-Marc Brocard,
Burgundy, France
0,75L | **4500.-**

 Бранкотт Эстейт
Мальборо Совиньон Блан
Новая Зеландия
Brancott Marlborough
Sauvignon Blanc, New Zealand
150ml | **660.-**
0,75L | **3300.-**

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 | **1600.-**

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Мартини Просекко

Италия

Martini Prosecco, Italy

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

0,75L | **2900.-**

Мартини Асти

полусладкое, Италия

Martini Asti, Italy

0,187L | **1050.-**

0,75L | **3250.-**

Мартини Просекко Розе

Италия

Martini Prosecco Rose, Italy

0,75L | **2900.-**

ШАМПАНСКОЕ

Champagne

Мумм Кордон Руж

Франция

Mumm Cordon Rouge, France

0,75L | **9900.-**

Моэт и Шандон Империяль

Франция

Moët & Chandon Imperial, France

0,75L | **9900.-**

Дом Периньон

Франция

Dom Perignon, France

0,75L | **39000.-**

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Fortified wine

Херес Вальдеспино

Амонтильядо

Контрабандиста

Испания

Jerez Valdespino Amontillado

Contrabandista, Spain

100ml | **600.-**

0,75L | **4500.-**

Порто Грэмс Файн Тони

Португалия

Porto Grahams Fine Tawny,

Portugal

100ml | **520.-**

0,75L | **3900.-**

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Homemade wine



КУВШИН БЕЛОГО ВИНА

Jar of homemade

white wine

150ml | **360.-**

0,5L | **1200.-**

КУВШИН КРАСНОГО ВИНА

Jar of homemade

red wine

150ml | **360.-**

0,5L | **1200.-**



ГРУЗИНСКОЕ
ПИВО

Georgian beer

Натахтари, светлое
Natakhtari
500ml | 450.-

ПИВО *Beer*
РАЗЛИВНОЕ
ПИВО
Draught beer

Генацвале, светлое, Россия
Genatsvale, Russia
300ml | 200.-
500ml | 260.-

Литовел Премиум, Чехия
Litovel Premium, Czech Republic
300ml | 250.-
500ml | 390.-

ПИВО *Beer*
БУТЫЛОЧНОЕ
Bottled beer

Майзелс Вайс
безалкогольное, Германия
Maisel's Weisse non-alcohol, Germany
0,5L | 420.-

Майзелс Вайс
Ориджинал, Германия
Maisel's Weiss Original, Germany
0,5L | 450.-

Стелла Артуа
безалкогольное, Россия
Stella Artois, Rusia
0,44L | 360.-

Черновар Темное, Чехия
Cernovar Cerne, Czech Republic
0,5L | 450.-

ВЕРМУТ *Италия*
Vermouth, Italy
Мартини Бьянко
Martini Bianco

Мартини Фиеро
Martini Fiero

Мартини Россо
Martini Rosso

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

ВОДКА *Vodka*

Грей Гуз Ориджинал,
Франция
Grey Goose Original, France
50ml | 370.- 0,7L | 5180.-

Белуга Нобл, Россия
Beluga Noble, Russia
50ml | 320.- 0,5L | 3200.-

Русский Стандарт
Платинум, Россия
Russian Standard Platinum, Russia
50ml | 250.- 0,5L | 2500.-

Русский Стандарт
Ориджинал, Россия
Russian Standard Original, Russia
50ml | 230.- 0,5L | 2300.-

ЧАЧА *Грузия*
Chacha, Georgia

Асканели Платинум 40°
Askaneli Platinum 40°
50ml | 280.- 0,5L | 2800.-

Асканели Голд 40°
Askaneli Gold 40°
50ml | 280.- 0,5L | 2800.-

Асканели Премиум 45°
Askaneli Premium 45°
50ml | 410.- 0,7L | 5740.-

Асканели Премиум
Саперави Мускат
Askaneli Premium Saperavi Muscat
50ml | 410.- 0,5L | 4100.-

ВИСКИ
ИРЛАНДСКИЙ
Irish whiskey

Джемесон Jameson
50ml | 480.- 0,7L | 6720.-

CHIVAS
REGAL®
Шотландия

Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
50ml | 590.- 0,7L | 8260.-

ВИСКИ
ШОТЛАНДСКИЙ
Scotch whisky

Баллантайн Файнест
Ballantine's Finest
50ml | 430.- 0,7L | 6020.-

Дюарс Кариббиан Смуз 8 лет
Dewar's 8 y.o. Caribbean Smooth
50ml | 430.- 0,7L | 6020.-

Вильям Лоусонс
William Lawsons
50ml | 350.- 0,7L | 4900.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ
ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky

Деверон 12 лет
Deveron 12 y.o.
50ml | 720.- 0,7L | 10080.-

Макаллан Трипл Каск
Мэйчурд 12 лет
Macallan Triple Cask Matured 12 y.o
50ml | 1250.- 0,7L | 17500.-

Бруклади Классик Лади
Bruichladdich The Classic Laddi
50ml | 680.- 0,7L | 9520.-

ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум
Саперави Мускат

*Askaneli Premium
Saperavi Muscat*

50ml | 410.-

500ml | 4100.-

Асканели
Премиум
Askaneli Premium

50ml | 410.-

700ml | 5740.-

Асканели
Платинум
Askaneli Platinum

50ml | 280.-

500ml | 2800.-

Асканели
Голд
Askaneli Gold

50ml | 280.-

500ml | 2800.-



КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Мартель VS

Martell VS

50ml | **600.-** 0,5L | 6000.-

Барон Отард VSOP

Baron Otard VSOP

50ml | **710.-** 0,7L | 9940.-

Реми Мартан VSOP

Rémy Martin VSOP

50ml | **780.-** 0,5L | 7800.-

Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5* Ararat 5 y.o.

50ml | **330.-** 0,5L | 3300.-

Арарат Абрикос

Ararat Apricot

50ml | **330.-** 0,5L | 3300.-

Арарат Кофе

Ararat Coffee

50ml | **330.-** 0,5L | 3300.-

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

Askaneli 8 years

50ml | **330.-** 0,5L | 3300.-

ДЖИН Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

50ml | **420.-** 0,7L | 5880.-

ТЕКИЛА

Мексика / Tequila, Mexico

Ольмека Бланко

Olmeca Blanco

50ml | **450.-** 0,7L | 6300.-

РОМ Мексика

Rum, Mexico

Бакарди Карта Бланка

Bacardi Carta Blanca

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

Бакарди Спайсд

Bacardi Spiced

50ml | **340.-** 0,7L | 4760.-

Бакарди Аньехо 4

Bacardi Anejo 4

50ml | **420.-** 0,7L | 5880.-

ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

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

Ягермайстер Jagermeister

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

БИТТЕР

Bitter

Мартини Ризерва Биттер

Martini Riserva Bitter

50ml | **290.-** 0,7L | 4060.-

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ
ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

225ml | **390.-**

БОМБЕЙ-ТОНИК

Bombay & Tonic

150ml | **450.-**

МАРТИНИ НЕГРОНИ

Martini Negroni

90ml | **400.-**

БАКАРДИ
КВАТРО ХАЙБОЛЛ

Bacardi Quatro Highball

155ml | **450.-**

ГРЕЙ ГУЗ ФИЗЗ

Grey Goose Fizz

150ml | **400.-**

ДЮАРС ИМБИРНЫЙ
ХАЙБОЛЛ

Dewar's Ginger Highball

150ml | **400.-**

СПРИТЦ

Spritz

300ml | **450.-**

МАРГАРИТА

Margarita

100ml | **350.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | **480.-**

ДЖОРДЖИЯ

Georgia

200ml | **420.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **350.-**

ГРУШЕВЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **350.-**

МАРТИНИ ФИЕРО & ТОНИК

закажи 2 коктейля и получи 3-й в подарок

2 + 1 = 780.-