

Весной 2012 года легендарный шеф-основатель ресторана «ХМЕЛИ-СУНЕЛИ» Амира́н Харшила́дзе 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 хачапу́ри фермеры поставляют свежайший имеретинский сыр и сулугу́ни. 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 хме́ли-суне́ли, 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 ХИНКА́ЛИ

Khinkali

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ: ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ –

ХАТУ́НА научилась стряпать хинкали еще у своей прабабушки

И

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





ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ С ЯГНЕНКОМ, ТАРХУНОМ И ТКЕМАЛИ В БУЛЬОНЕ

Khinkali-chakapuli with lamb, tarkhun and tkemali in broth

285/35/8g | **300.-**

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 | **300.-**

120g | **100.-**

С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

Khinkali with veal and pork

360g | **300.-**

120g | **100.-**

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!***



С ТЕЛЯТИНОЙ

обжаренные в масле

Khinkali with veal, stir-fried in oil

330g | **300.-**

110g | **100.-**



С ЛОСОСЕМ

Khinkali with salmon

360g | **750.-**

120g | **250.-**

СВА́НСКИЕ

с рубленой 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 тысячи башен» населяют свободолюбивые сваны. Они говорят на старинном бесписьменном языке и готовят блюда по особым семейным рецептам.*

ХАЧАПУ́РИ

Home-made pastry

И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА,

КОТОРЫЕ С РАДОСТЬЮ ГОТОВЯТ ДЛЯ ВАС

ГИУ́ЛИ

умеет приготовить, мягкое, податливое и воздушное тесто

и

РУ́ССО

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 ХАЧАПУ́РИ

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.-**



МЕГРЕ́ЛЬСКИЙ

ХАЧАПУ́РИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Mingrelian with double cheese

на одного	на двоих *(на фото)*	на всех
250g	420g	840g
320.-	**390.-**	**750.-**

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



ИМЕРЕТИ́НСКИЙ ХАЧАПУ́РИ

с сыром сулугуни

Imeretian khachapuri with sulguni cheese

на одного	на двоих	на всех
250g	360g	720g
280.-	**340.-**	**680.-**



КУБ ДА́РИ

СВА́НСКИЙ ХАЧАПУ́РИ С МЯСОМ

Svan khachapuri with meat

на одного	на всех
250g	500g
340.-	**650.-**



ПЕНОВА́НИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Penovani with home-made flacky pastry

250g | **280.-**



ХАЧАПУ́РИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!

Khachapuri on a skewer

220g | **330.-**



ХАЧАПУ́РИ 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

ПИНЕ́РЛИ

С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Pinerli pie with salmon, spinach and creamy sauce

250/50/30g **570.-**

360/50/30g **810.-**

КУТА́БЫ

*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.*

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.-

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.





МЦВА́ДИ 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.-



МЦВА́ДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ

Lamb joint shish kebab

260/225g

890.-



МЦВА́ДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab

220/225g

1050.-

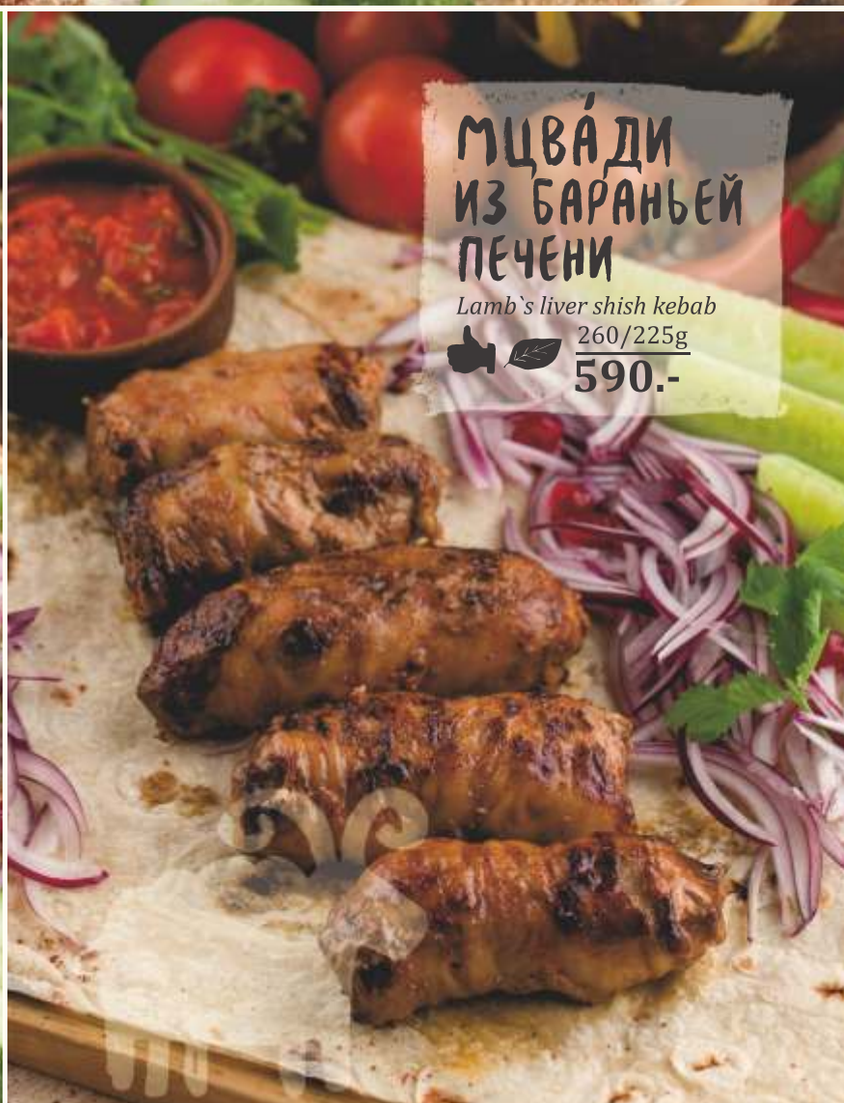


МЦВА́ДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb`s tongues shish kebab

210/225g

950.-



МЦВА́ДИ 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 С УГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

150/2g

260.-



БАКЛАЖАН С УГЛЕЙ

Egg-plant cooked on coals

190/2g

360.-

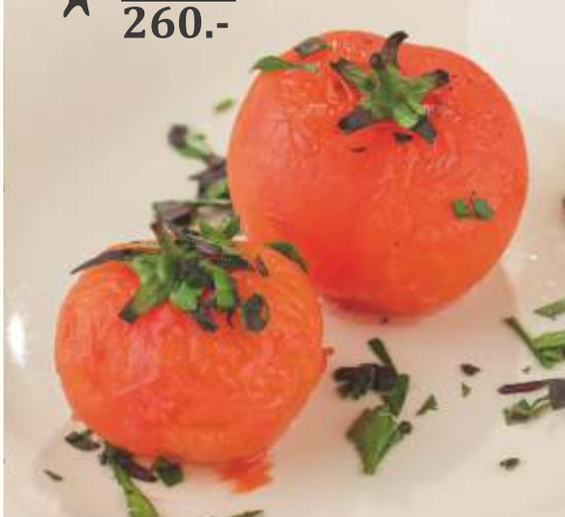


ТОМАТЫ С УГЛЕЙ

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

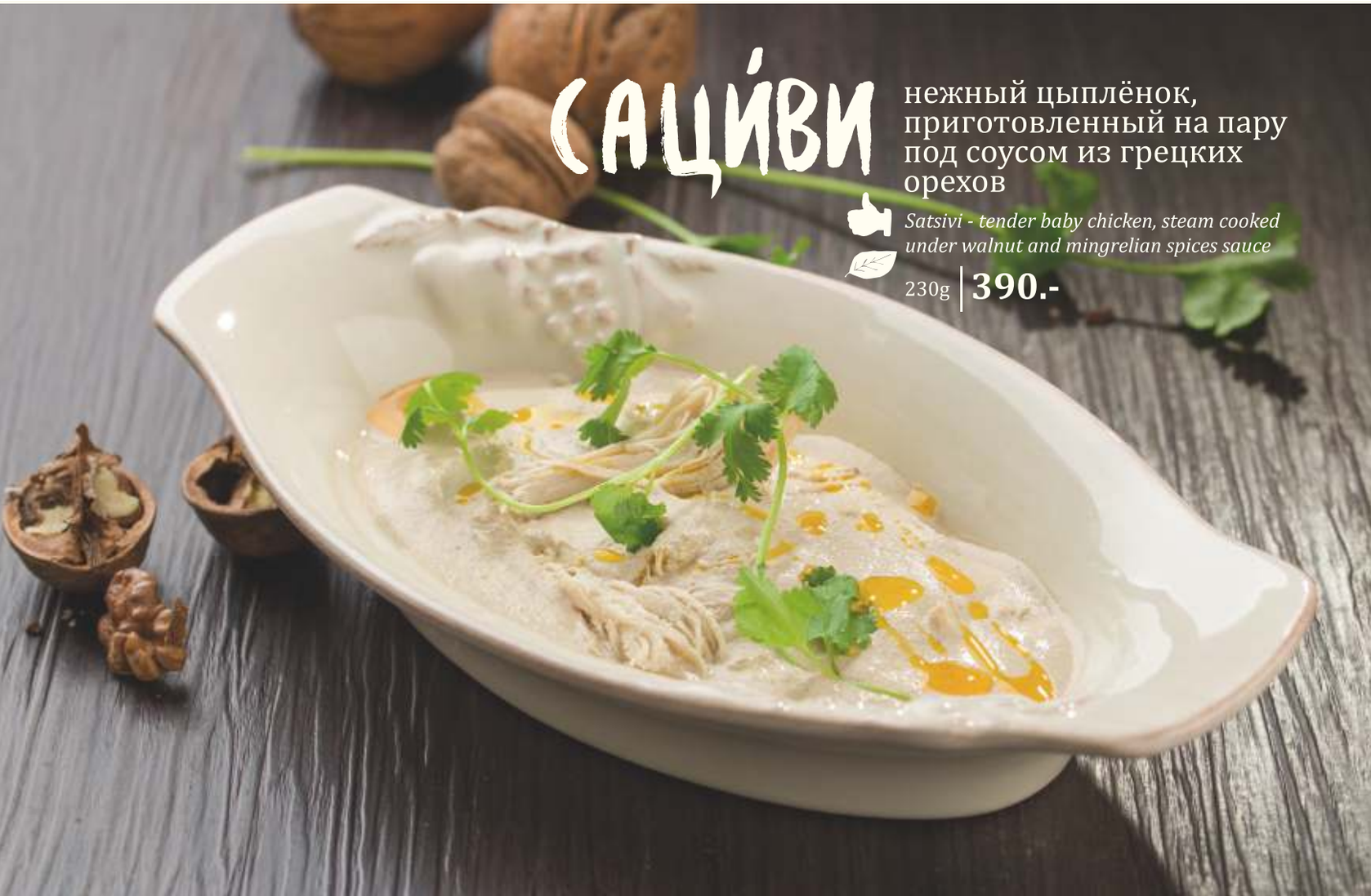
200/25g | **470.-**



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Seasonal vegetables

255g | **390.-**



САЦИ́ВИ

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

Пха́ли

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.-**



Пха́ли
со свеклой
Pkhali with beetroot

160g | **270.-**



Пха́ли
со шпинатом
Pkhali with spinach

160g | **330.-**



Пха́ли
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 сулугуни,
имеретинского сыра и сыра чéчил

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

220/185g

590.-





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.-**



ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей
с ореховой заправкой

Tbilisi salad with fresh vegetables and walnut dressing

235g | **390.-**

ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

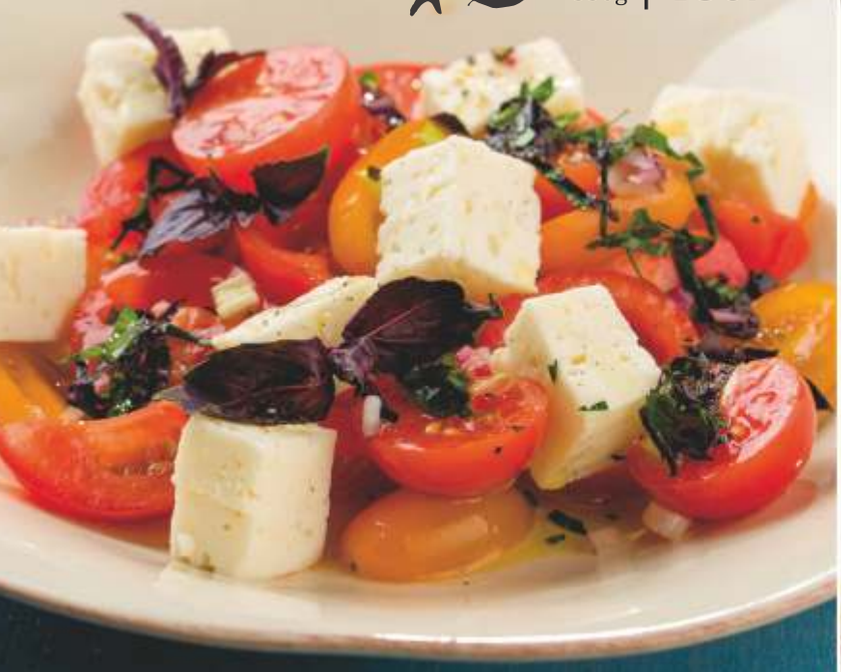
Salads

РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом
и имеретинским сыром

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

330g | **480.-**

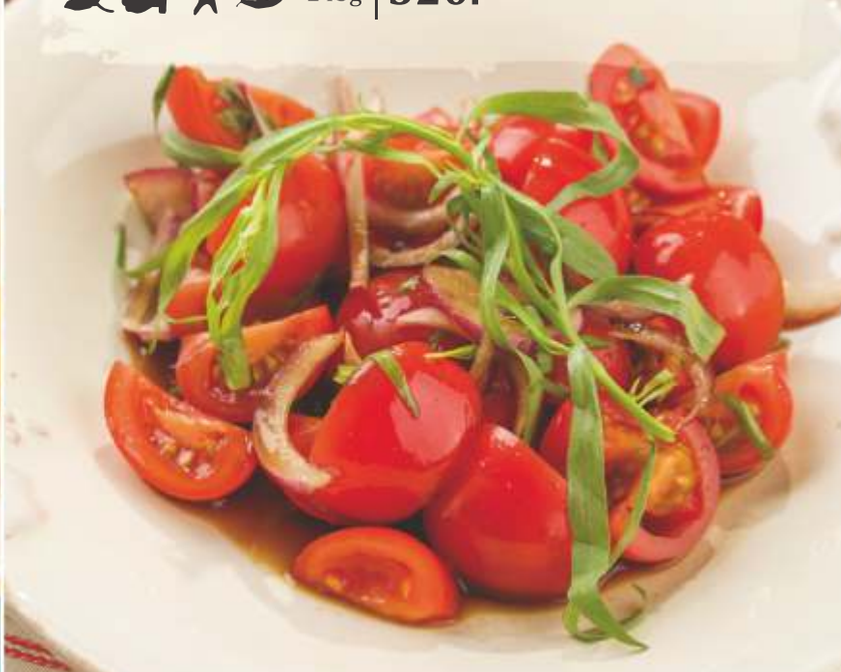


СЕЗОННЫЕ ПОМИДОРЫ

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

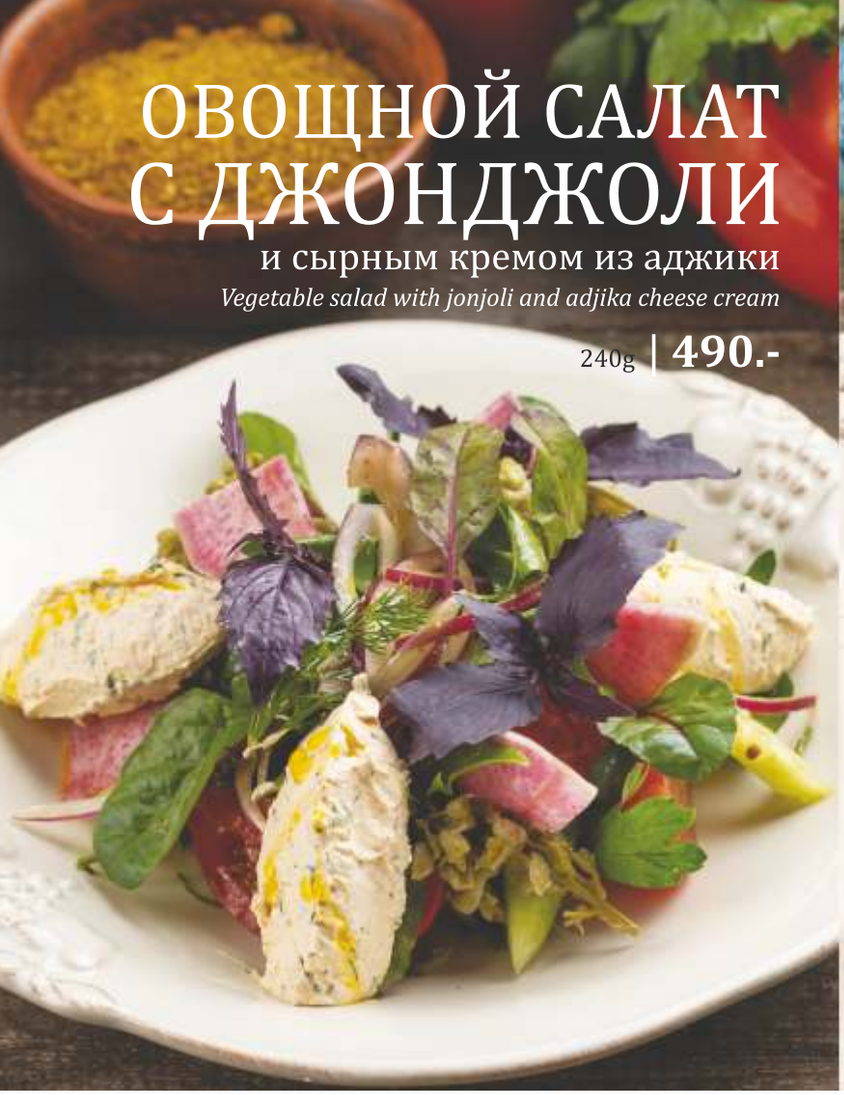
160g | **370.-**

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!

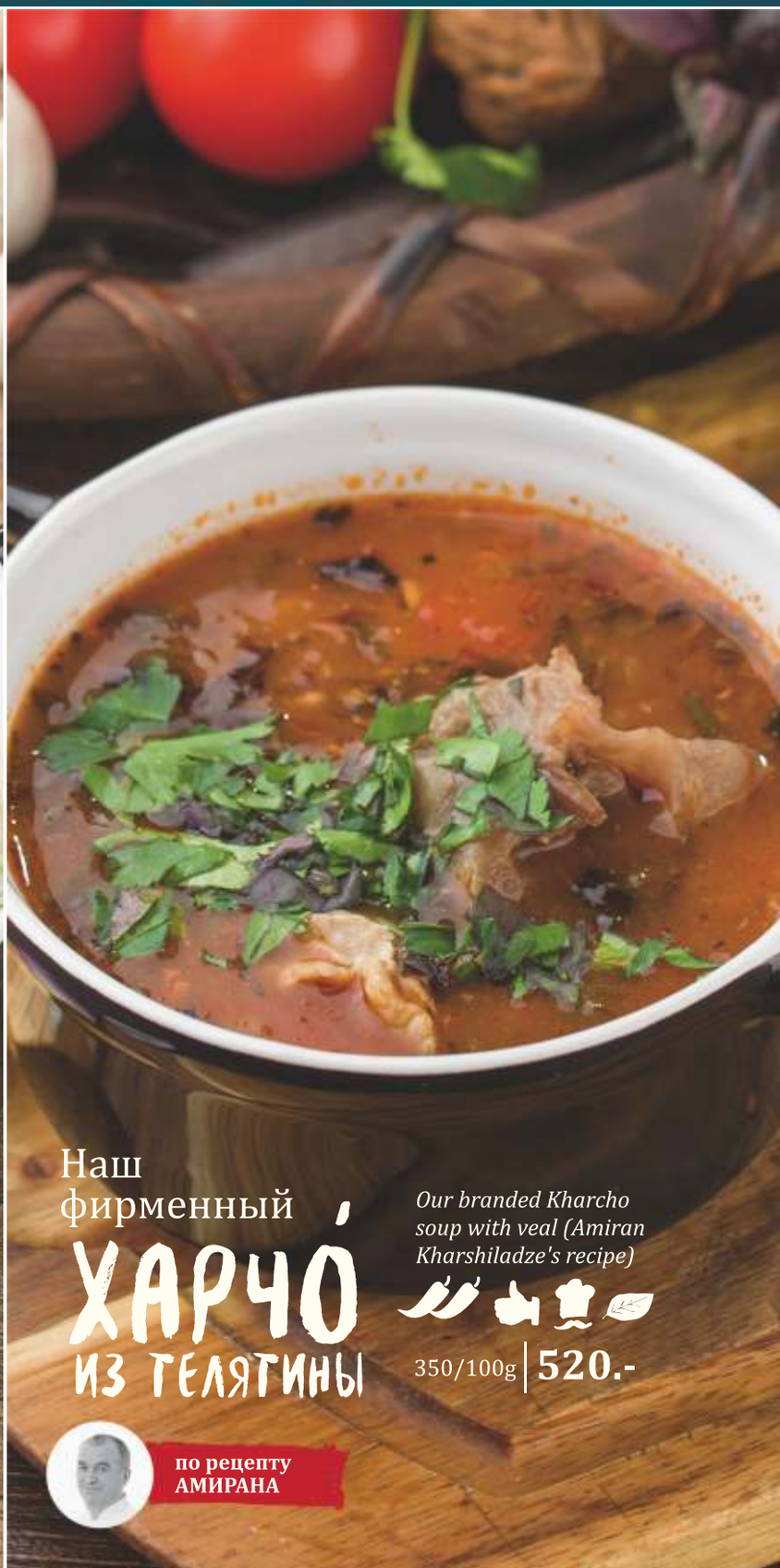
СУПЫ
Soups



КУРИНЫЙ БУЛЬОН
с мацони и маленькими хинка́ли

Chicken broth with Matsoni yogurt and small khinkali

350g | **280.-**

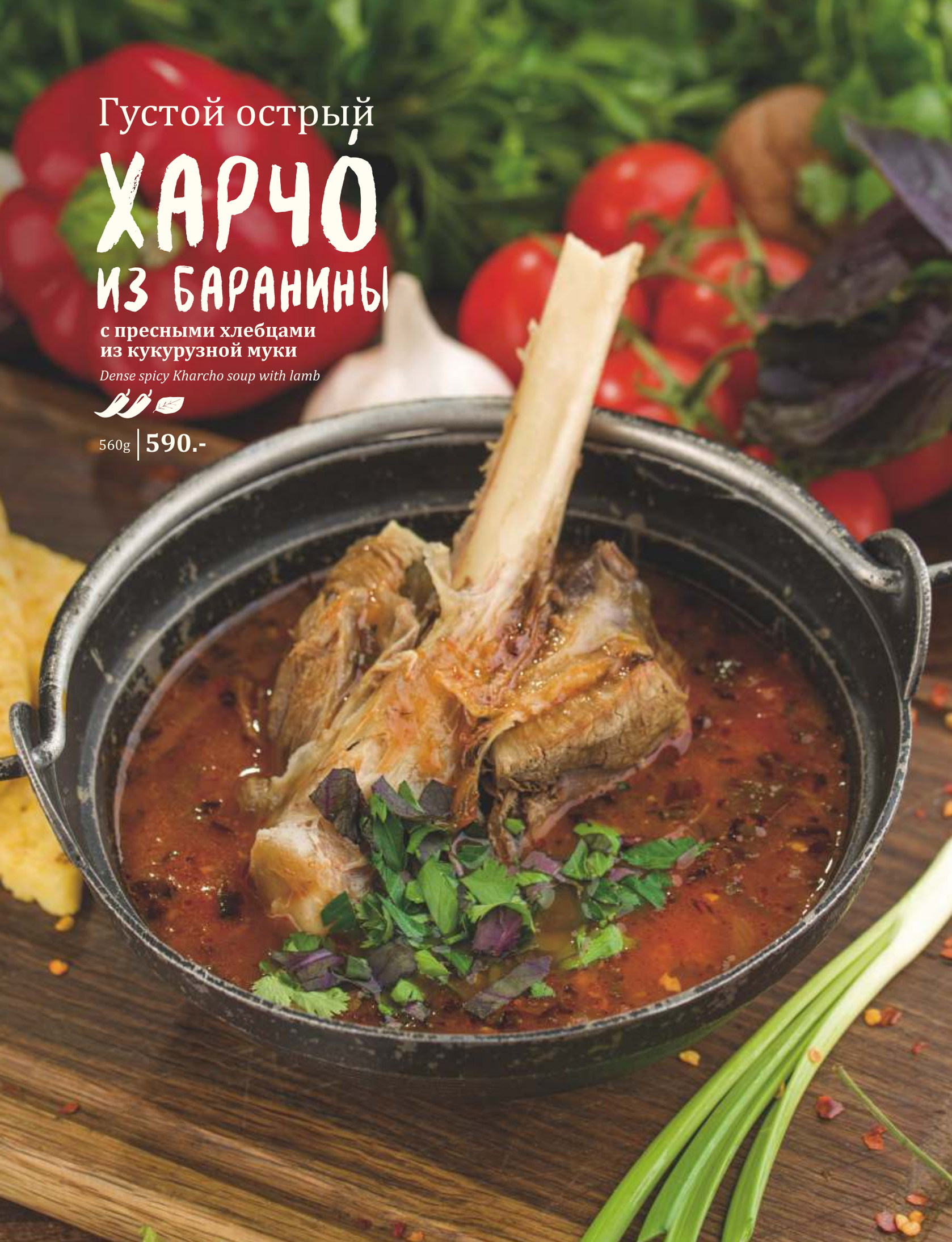


Наш фирменный
ХАРЧО́ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

350/100g | **520.-**

по рецепту АМИРАНА



Густой острый

ХАРЧО́
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
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.-



ЧИХИРТМА́

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

Chikhirtma - dense chicken soup

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



ХАШИ ПО-ТБИЛИССКИ

для тех, кому
не помогает
чихиртма́

Tbilisi style Khashi

350/30/140g

550.-

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦИ́

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!



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
520.-

ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом из горгонзолы

Baked champignons with ricotta and gorgonzola mousse

200g | **580.-**

ЧАКАПУ́ЛИ

барашек, приготовленный с белым вином, тархуном и соусом ткемали

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

330g
730.-



БАРАШЕК С ТОМАТАМИ,

запечённый под сыром на кеци

Lamb with tomatoes and tarragon, baked with cheese in ketsi

380g

730.-



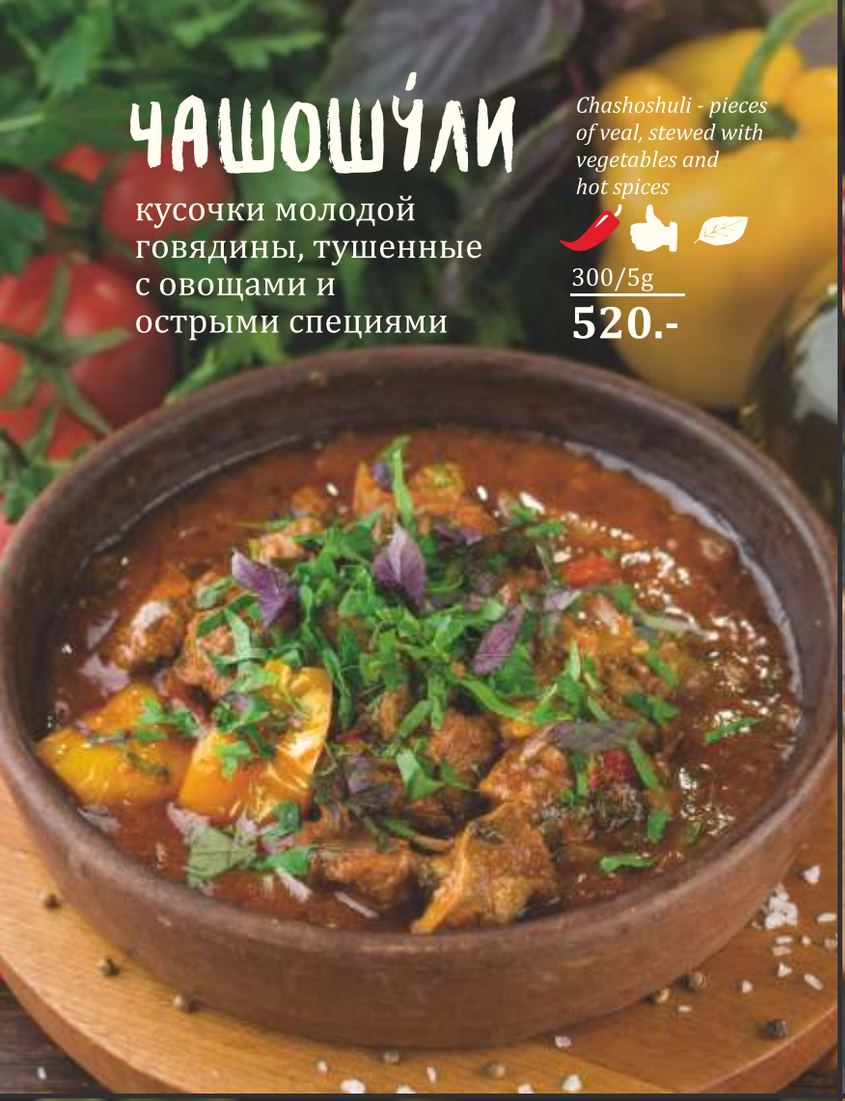
ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

подаём с лепёшками из кукурузной муки и маринованным джонджоли

Hot lobio

350g

390.-



ЧАШОШУ́ЛИ

кусочки молодой говядины, тушенные с овощами и острыми специями

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

300/5g

520.-



ОДЖАХУ́РИ

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.-



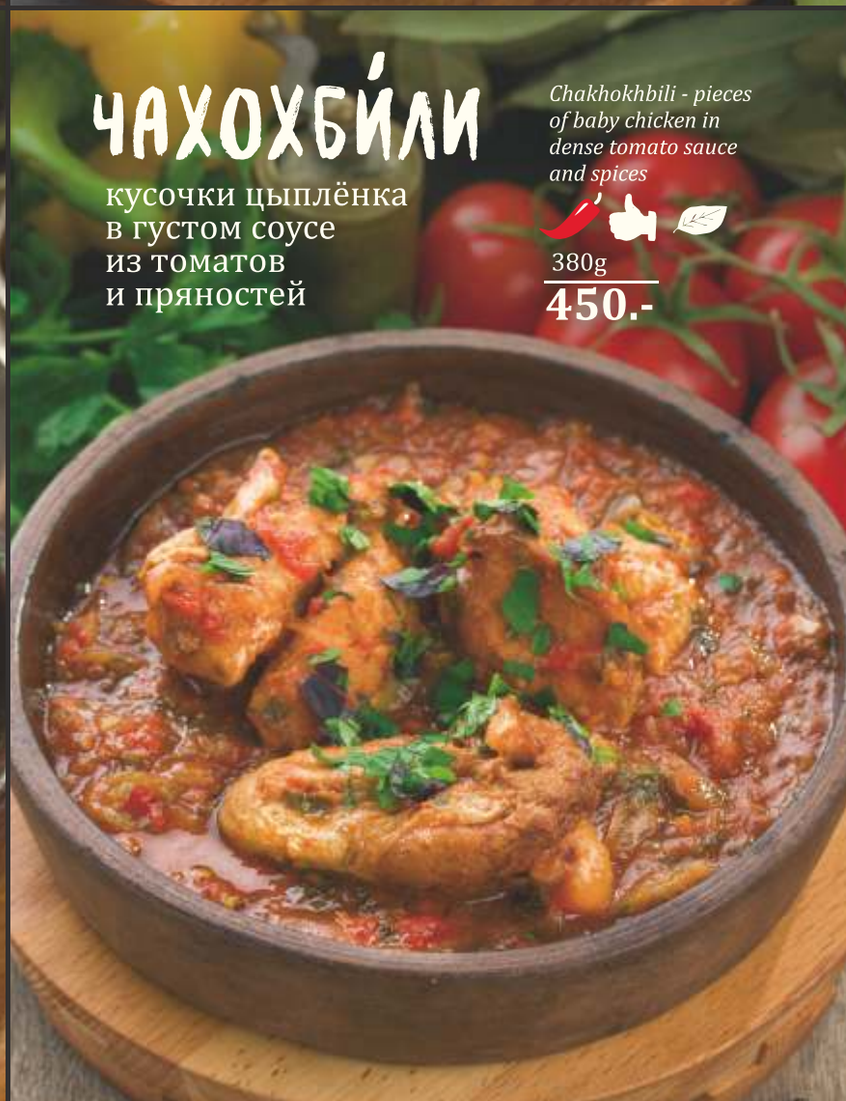
ЧКМЕРУ́ЛИ

запечённые кусочки цыплёнка с соусом из сливок и чеснока

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

380g

710.-



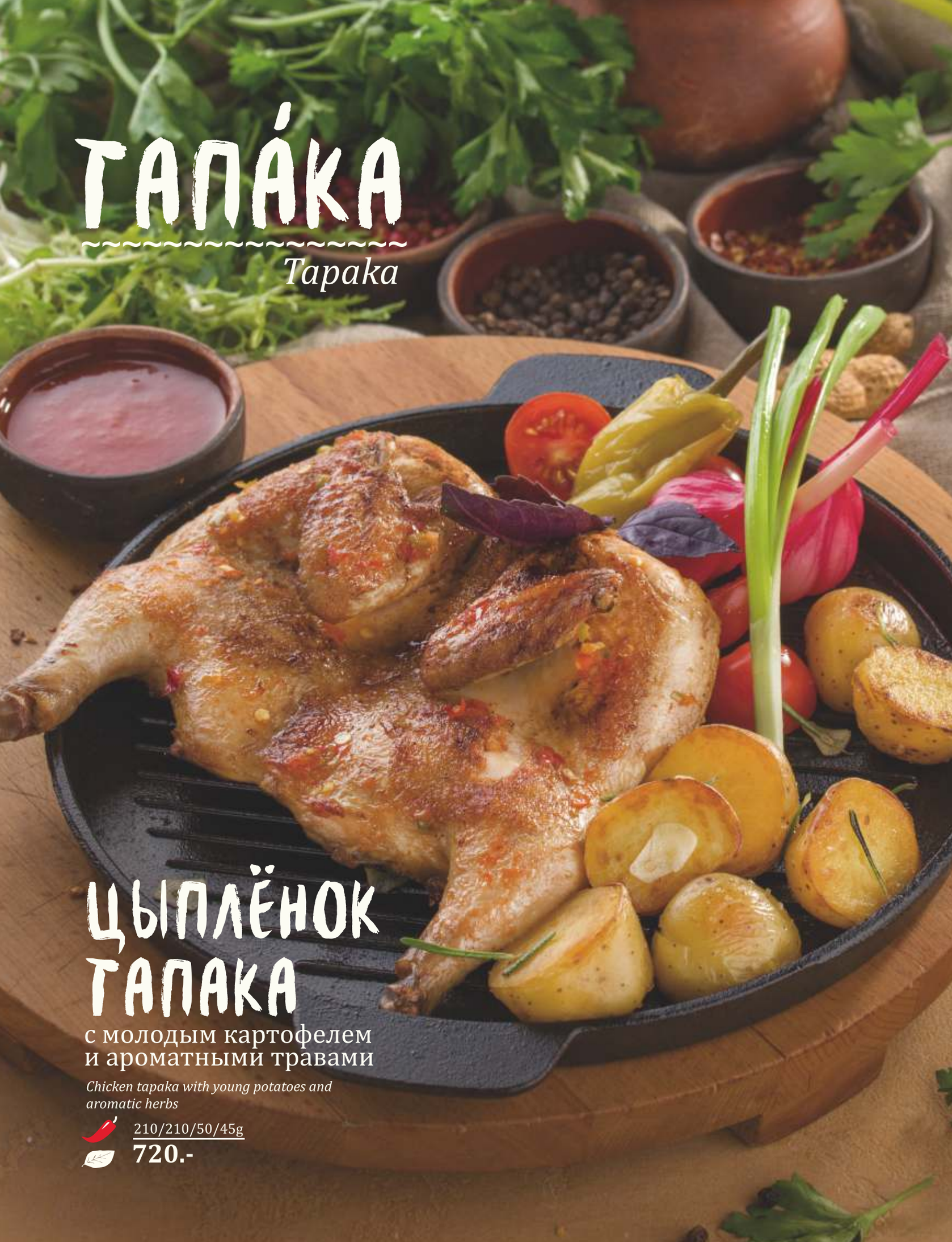
ЧАХОХБИ́ЛИ

кусочки цыплёнка в густом соусе из томатов и пряностей

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

380g

450.-



ТАПА́КА

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 С 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.-**



СИБА́С

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 лосося

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.-

Булгу́р
с припущенными
томатами
Bulgur with stewed tomatoes

160g
190.-

Молодой картофель
с зеленью и чесноком
New potatoes with herbs and garlic

160g
190.-

СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Bread and sauses

ШО́ТИ
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.-**

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.-**

ТКЕМА́ЛИ
из красной алычи

Tkemali with red cherry plum

50g | **80.-**

ТКЕМА́ЛИ
из зелёной алычи

Tkemali with green cherry plum

50g | **80.-**

САЦЕБЕ́ЛИ
из спелых помидоров

Satsebeli with tomatoes

50g | **80.-**

МАЦО́НИ
с чесноком и зеленью

Matsoni with garlic and herbs

50g | **80.-**

НАРШАРА́Б
из сочных гранатов

Narsharab with pomegranates

50g | **90.-**

ДЕСЕРТЫ *Desserts*

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО, ЧУРЧХЕ́ЛА

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 ПАХЛАВА́

с орехами и мёдом

Pakhlava - traditional oriental delicacy with nuts and honey

85/20g

320.-



ЧУРЧХЕ́ЛА

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.-**



МАЦО́НИ

с лесным мёдом

Matsoni with forest honey

240g

240.-



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 | **320.-**

ГРУЗИНСКИЕ СЛАДОСТИ НА КОМПАНИЮ

ПАХЛАВА. ЧУРЧХЕЛА 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 ЗЕЛЕНОГО 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* 40ml | **160**.-

Американо *Americano* 120ml | **180**.-

Капучино *Cappuccino* 200ml | **230**.-

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

Кофе по-восточному
подаем с бурмой
(трубочка из хрустящего
теста с ореховой начинкой)
Oriental style coffee
50/30/100ml | **280**.-

Капучино Айс
Iced cappuccino 200ml | **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

600ml | **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

600ml | **350**.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК Fresh sqieezed juices

Апельсин *Orange* 250ml | **300**.-

Ананас *Pineapple* 250ml | **400**.-

Грейпфрут *Grapefruit* 250ml | **350**.-

Груша *Pear* 250ml | **350**.-

Морковь *Carrot* 250ml | **200**.-

Яблоко *Apple* 250ml | **250**.-





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

320ml | **210**.- 1100ml | **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

250ml | **120**.- 1000ml | **480**.-

КОМПОТЫ
Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250ml | **110**.- 1000ml | **440**.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Natural mineral water

Боржоми *Borjomi*
500ml | **330**.-

Родники Саирме
Springs Sairme
500ml | **310**.-

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

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ
Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*
300ml | **260**.-

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

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ
Soft drinks

Рич Кола,
Индиан Тоник
Rich Cola , Indian Tonic
250ml | **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.-
GIUAANI
2019
Saperavi - Cabernet Sauvignon
DRY RED WINE
Produced and bottled in Georgia
Kakheti, Manavi
LUKASI
Saperavi
2017

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 микрозоне 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 сортом 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.-

Оджалеши 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,
Mendosa, 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 Империаль
Франция
Moët & Chandon Imperial, France
0,75L | 9900.-

Дом Периньон
Франция
Dom Perignon, France
0,75L | 39000.-

КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА
Fortified wine

Херес Вальдеспино
Амонтильядо
Контрабандиста
Испания
Jerez Valdespino Amontillado
Contrabandista, Spain
100ml | **600**.-
0,75L | 4500.-

Порто Уор'с Кинг'с Тони
Португалия
Porto Warre's King's Tawny,
Portugal
100ml | **520**.-
0,75L | 3900.-

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Homemade wine

РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ
ХМЕЛИ СУНЕЛИ

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 | **230.-**
500ml | **290.-**

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 | **290.-** 0,5L | 2900.-

Асканели Голд 40°
Askaneli Gold 40°
50ml | **290.-** 0,5L | 2900.-

Асканели Премиум Дора
Askaneli Premium DORA
50ml | **490.-** 0,5L | 4900.-

Асканели Премиум Саперави Мускат
Askaneli Premium Saperavi Muscat
50ml | **490.-** 0,5L | 4900.-

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 | 490.-
500ml | 4900.-

Асканели Платинум
Askaneli Platinum
50ml | 290.-
500ml | 2900.-

Асканели Голд
Askaneli Gold
50ml | 290.-
500ml | 2900.-



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
Coctails

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.-**

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.-