

шеф-повар ресторана
«Хмели Сунели»

АЛЕКСАНДР КАРГИН

Я хочу, чтобы каждый гость, попробовав нашу еду, навсегда влюбился в грузинскую кухню, как когда-то влюбился в неё я! В «Хмели Сунели» я готовлю не только традиционные блюда со всех уголков Грузии, но и современные, созданные мною в авторском прочтении. Я считаю своей миссией делать жителей и гостей нашего города счастливее в стенах нашего грузинского дома.

Я знаю, что такое вкусно! И, небезосновательно считаю, что любое грузинское блюдо с вином только лучше!



БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Eggplant rolls with tender Nadugi cheese filling



160/35g | 500.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold apptizers*



АДЖАПСАНДАЛ

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

Ajapsandal – vegetable ragout with stewed eggplant,
tomatoes and bell pepper seasoned with spicy herbs



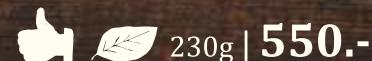
210g | 470.-



САЦИВИ

нежный цыпленок,
приготовленный
на пару под соусом
из грецких орехов
и мегрельских специй

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



230g | 550.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ПХАЛИ

нежный паштет из грецких орехов
нескольких видов: со шпинатом,
фасолью, свёклой,
с белокочанной капустой

Pkhali: tender walnut paté selection:
spinach, beans, beetroot and white cabbage



340g | 750.-



(МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ:

with new walnuts

БАДРИДЖАНИ

рулетики из баклажанов
с грецкими орехами
и зёрнами граната

Badrijani – eggplant rolls with
walnuts and pomegranate seeds



200/25g | 570.-



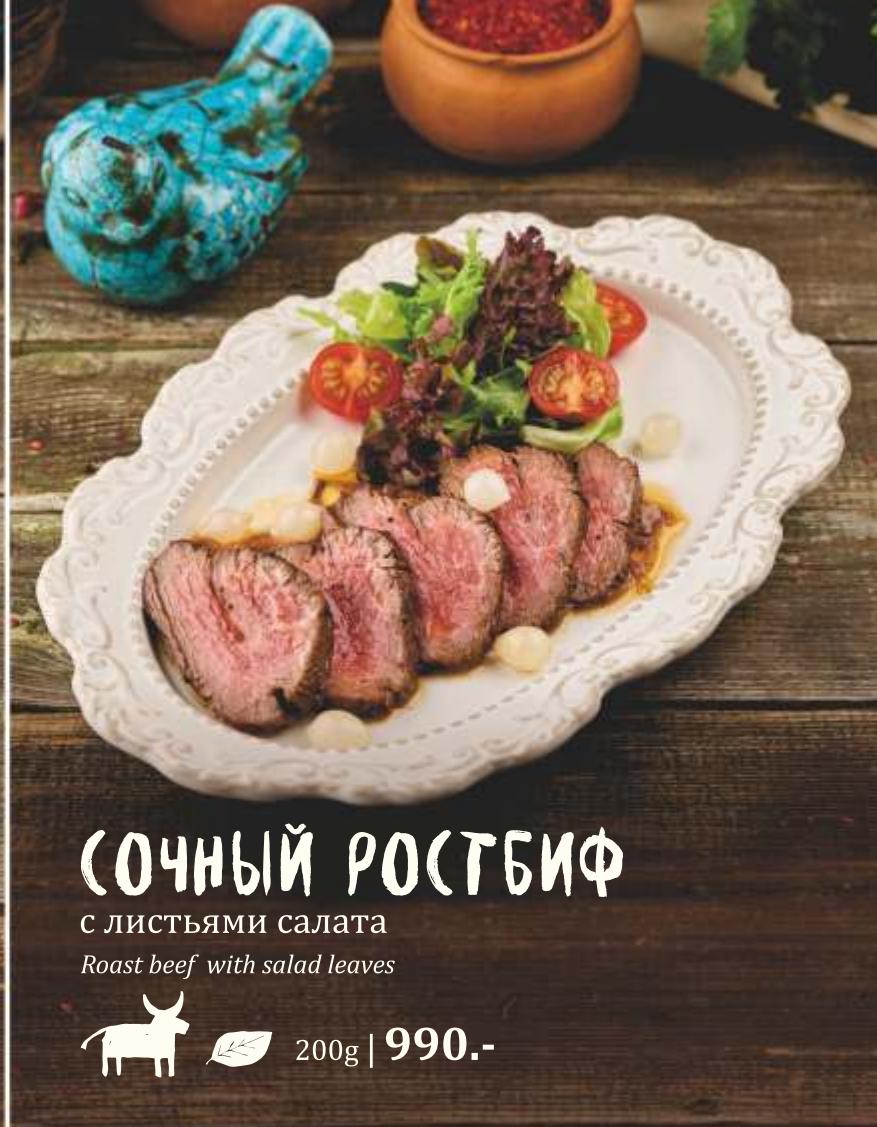


ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Season vegetables



300g | 530.-



СОЧНЫЙ РОСТБИФ

с листьями салата

Roast beef with salad leaves



200g | 990.-

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

куриный рулет двух видов,
буженина и рулет из баранины

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



330/50/20g | 1150.-



ДЕЛАЕМ САМИ!

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

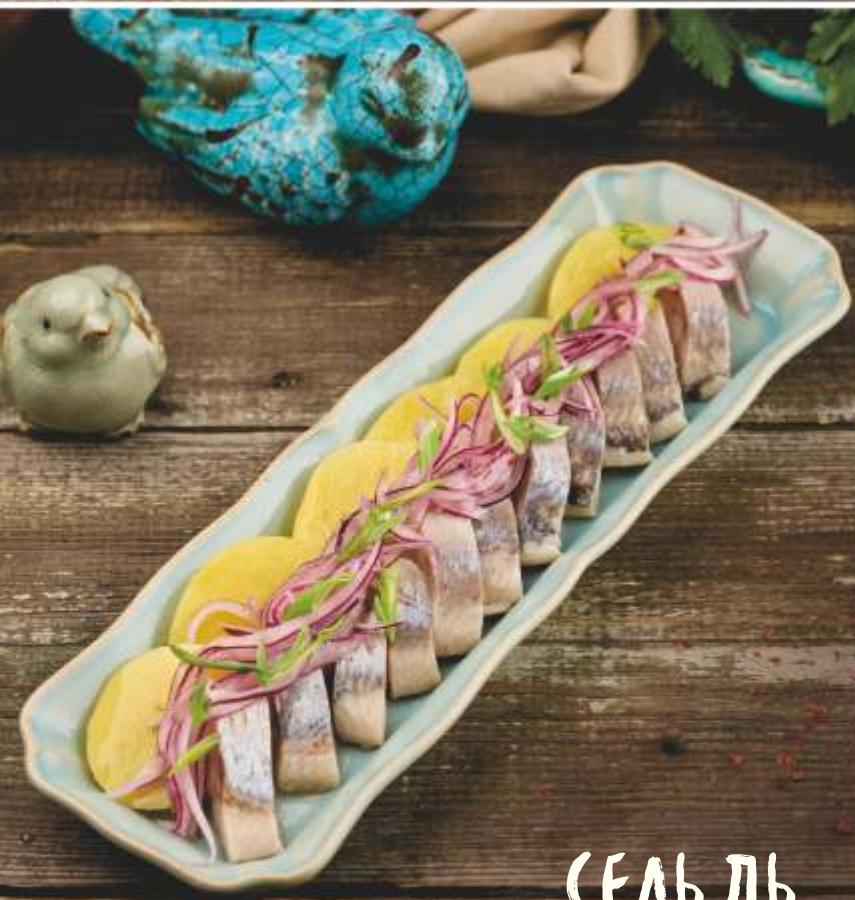


РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

лосось слабой соли,
муксун и балык из масляной рыбы

*Fish platter: lightly salted salmon,
muksun and salted and dried butterfish*

210/90g | 1650.-

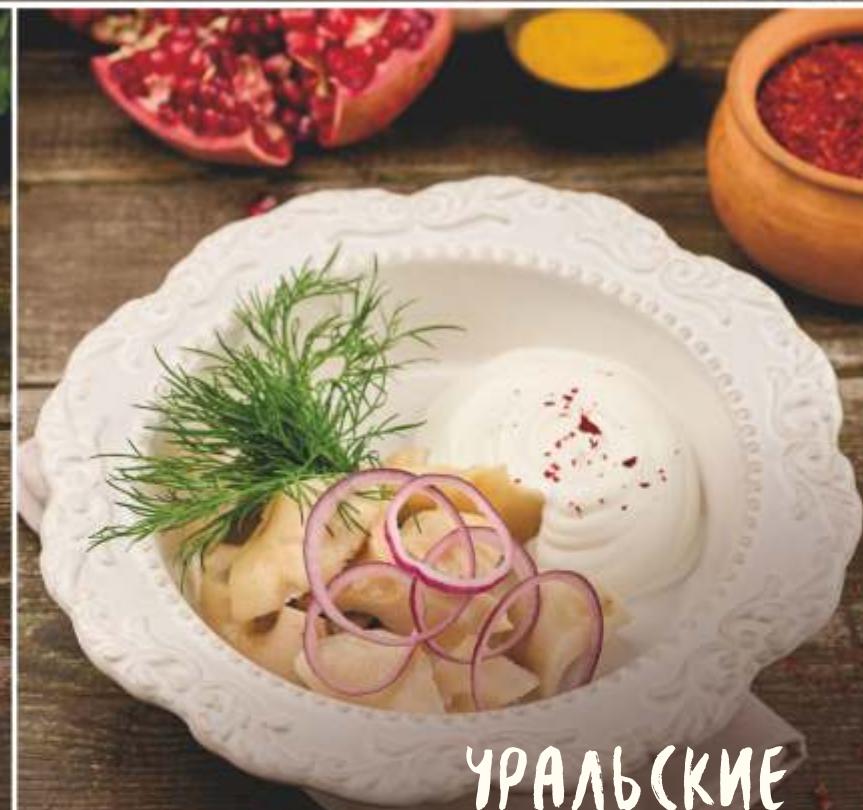


СЕЛЬДЬ

слабого посола с тёплым картофелем

Lightly salted herring served with warm potatoes

100/135g | 430.-



УРАЛЬСКИЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ

с луком и сметаной

*Ural peppery milk caps mushrooms
with onion and sour-cream*

160g | 690.-

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

свежий и копчёный сулугуни,
имеретинский сыр, рулеты
из сулугуни с орехами и с зеленью,
гебжалия с надуги

Assorted Georgian cheeses: fresh
and smoked suluguni,
Imeretian cheese,
suluguni rolls with nuts
and herbs, gebzhalia
with naduga

370/80/30g

1330.-



ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

джонджоли, огурцы,
томаты, капуста
и паприка,
маринованные
по-грузински

Pickled Vegetable Assortment:
Jonjoli, cucumbers,
tomatoes, cabbage
and paprika
marinated in
Georgian style



515g | 870.-



ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ *Salads*



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДЖОНДЖОЛИ

и сырным кремом из аджики

Vegetable salad with jonjoli and adjika cheese cream

240g | 630.-

АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

от шеф-повара

Chef's signature Caesar salad

240g | 690.-



РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом и имеретинским сыром

Various colored tomatoes salad with red basil and Imeretian cheese

330g | 630.-



СЕЗОННЫЕ ПОМИДОРЫ

с крымским луком и свежим тархуном,
с оливковым маслом или соусом наршарааб

Seasonal tomatoes, Crimean onion and fresh tarragon salad,
dressed with olive oil or Narsharab sauce

245g | 470.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ТБИЛИССКИЙ ЛЕГНИЙ САЛАТ

из свежих овощей с ореховой заправкой
Tbilisi salad with fresh vegetables and walnut dressing

  255g | 530.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим языком

Green salad with veal tongue

  230g | 790.-

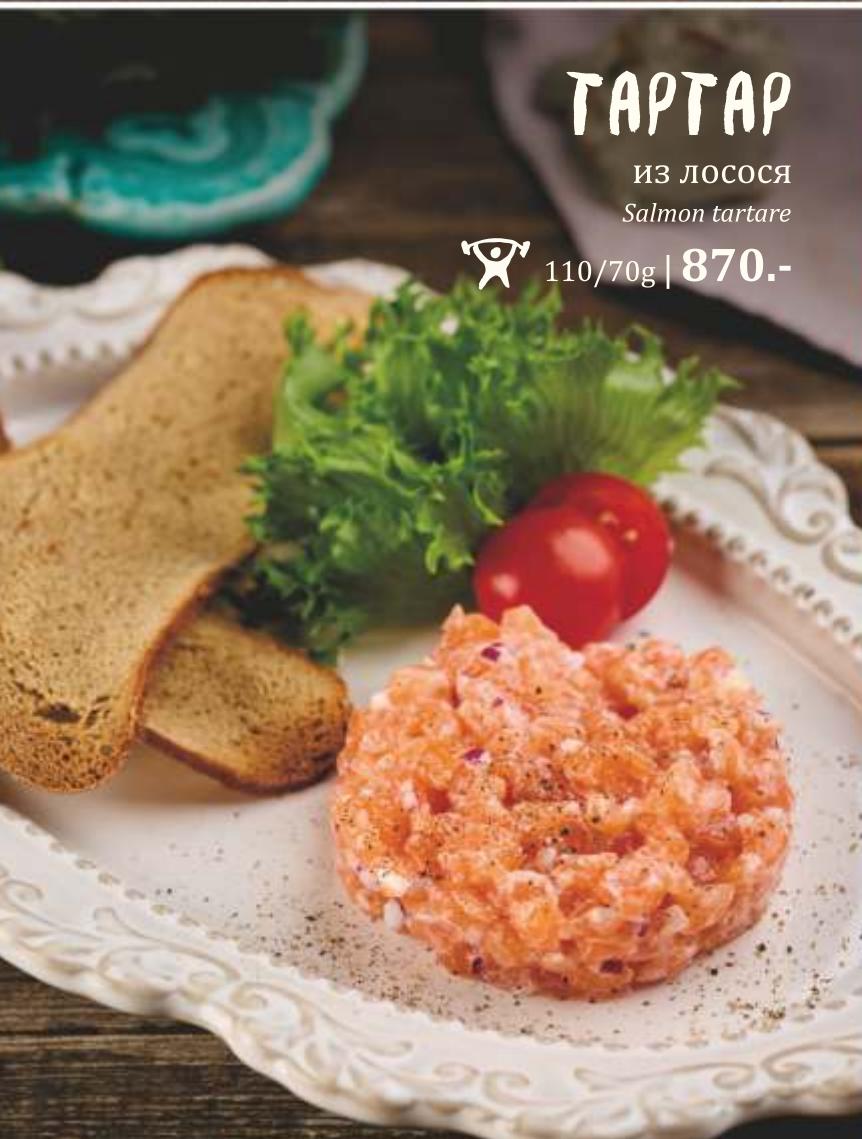


ТАРТАР

из лосося

Salmon tartare

 110/70g | 870.-



САЛАТ

С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем и гебжалия

Salad with crispy salmon, baby potatoes and gebzhalia

  200g | 950.-



«ОЛИВЬЕ»

с телячьим языком и молодым горошком

"Olivier" salad with veal tongue and peas

120/20g | 450.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КИНЗОЙ

шпинатом и куриной печенью

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

160g | 490.-



ЛЁГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

с печёной свёклой
и кремом из курицы

Light vegetable salad with baked
beetroot and creamy chicken pate

280g | 570.-



НАШИ ХИНКАЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

Khinkali

ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ -

ХАГУНА

и

ИНГА

научилась
стряпать
хинкали
еще у своей
прабабушки

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



ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ

с ягнёнком, тархуном и ткемали в бульоне

Lamb, tarkhun and tkemali Khinkali-chakapuli in broth

390.-



285/35/8 g | 390.-



С ТЕЛЯТИНОЙ

обжаренные в масле

Veal khinkali stir-fried in oil



330g | 450.-

110g | 150.-



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)

*10 khinkali of your choice
(lamb / veal and pork / stir fried in oil)*

~1200g  | 1350.-

~120g  | 150.-



С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

Veal and pork khinkali



120g | 150.- 360g | 450.-

АЛАЗАНСКИЕ С БАРАШКОМ

Lamb Alazani khinkali



120g | 150.- 360g | 450.-

С ЛОСОСЕМ

Salmon khinkali



120g | 230.- 360g | 690.-



СВАНСКИЕ

с рубленой говядиной, салом
и острым перцем, как принято
в грузинских деревнях

*Chopped veal, lard and hot pepper Svan Khinkali,
as is common in Georgian villages*



120g | 150.- 360g | 450.-

ХАЧАПУРИ

и другая домашняя выпечка,
которые с радостью готовят для вас

Home-
made
pastry

ГИЧЛИ

умеет приготовить,
мягкое, податливое
и воздушное тесто

и

РУССО

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



ОЧЕНЬ ЩЕДРЫЙ ХАЧАПУРИ, ГДЕ МНОГО СЫРА

Very GENEROUS KHACHAPURI
with a LOT of cheese

1150g | 1590.-

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.



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ

с копчёной телячьей грудинкой

Crusty Adjarian Khachapuri with Smoked Veal Brisket

370g | 750.-



ДЕТСКИЙ, но тоже АДЖАРСКИЙ

с сыром и перепелиными яйцами

*Adjarian Khachapuri with cheese
and quail egg, smaller version for kids*

150g | 350.-

СЧАСТЬЕ ПО-АДЖАРСКИ

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром и яйцом

*Adjarian Khachapuri
with cheese and chicken egg*

300g | 490.-

ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ «Ч СЫРА»

(сулугуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

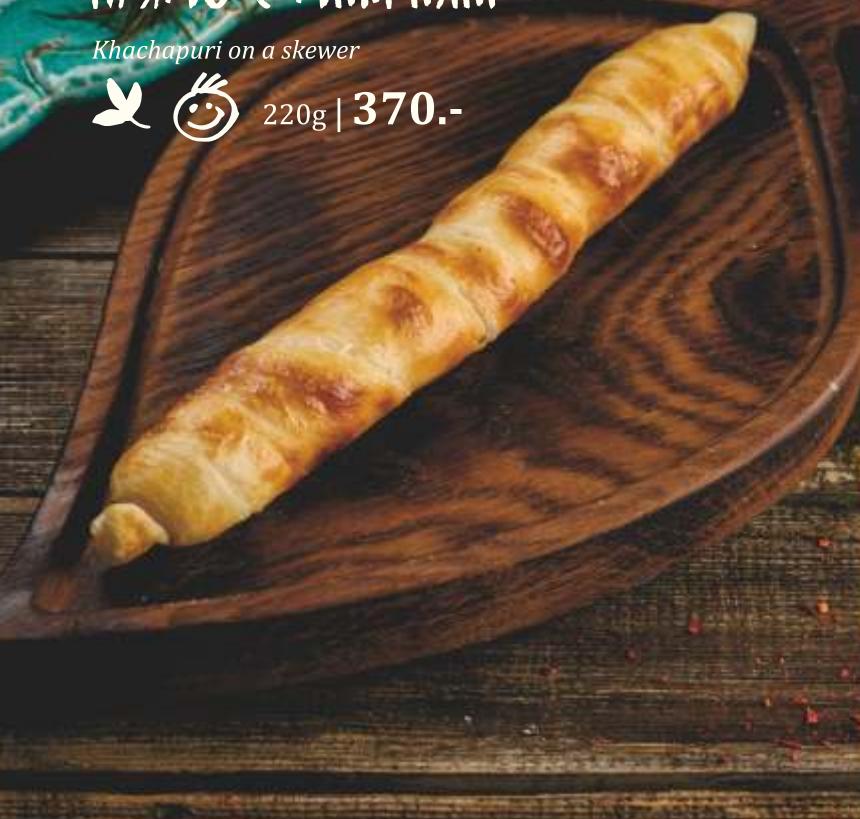
370g | 730.-

} 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.

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!

Khachapuri on a skewer

220g | 370.-



ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Suluguni cheese Penovani made of homemade puff pastry

260g | 370.-



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian Khachapuri

300g | 430.-



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

✖ МЕГРÉЛЬСКИЙ ☺ ХАЧАПУРИ

с двойным сыром

Double cheese Mingrelian Khachapuri



на двоих

420g | 570.-



на всех

840g | 990.-

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

✖ КУБДÁРИ

сванский хачапури с мясом

Kubdari - Svan meat khachapuri



на одного

250g | 550.-



на всех

500g | 950.-

✖ ИМЕРЕТИНСКИЙ ☺ ХАЧАПУРИ

с сыром сулугуни

Sulguni cheese Imeretian Khachapuri



на двоих

360g | 490.-



на всех

720g | 950.-

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ГЕЛЯГИНОЙ 🐃

Veal crispy chebureki

С БАРАНИНОЙ 🐄

Lamb crispy chebureki



180g | 370.-



ПИНЁРЛИ

с лососем, шпинатом
и сливочным соусом

Salmon and spinach pinerli with cream sauce



250/50/30g | 990.-

КУТАБЫ

с зеленью

Kutabs stuffed with herbs

с сыром и зеленью

Kutabs stuffed with cheese

с бараниной

Kutabs stuffed with lamb

100g | 270.-

} 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.

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 | 430.-



# ГУСТОЙ ОСТРЫЙ ХАРЧО ИЗ БАРАНИНЫ

*Thick & spicy lamb kharcho*



550g | 890.-



# НАВАРИСТАЯ ЧХА ИЗ ФОРЕЛИ

со слоёным расстегаем

*Rich trout soup  
with fish puff pastry*

300/70g | 790.-



НАШ ФИРМЕННЫЙ

# ХАРЧÓ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Our signature veal kharcho



350g | 750.-



# КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины, разваренной  
с овощами и ароматными травами

Kahetian khashlama with veal,  
vegetables and herbs



450g | 950.-



А ЕЩЁ ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ...



# БОРЩ

с грузинской булочкой  
с салом и чесноком

*Borsch, served with georgian pastry  
with lard and garlic*

260/20/60g | 490.-

# КРЕМ-СУП ИЗ СЛАДКОЙ ГЫКВЫ

с копчёным сулугуни

Pumpkin cream soup with smoked sulguni cheese

290g | 430.-



# ТБИЛИССКИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП

на мацони, с хрустящим  
огурцом и редисом

Tbilisi cold yogurt soup  
with crunchy cucumber and radish

250g | 370.-



# ХАШИ ПО-ТБИЛИССКИ

с тонким лавашем и маринадами

Tbilisi style khashi with thin lavash and marinades

350/170g | 690.-



# МЦВАДИ

*Mtsvadi*

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

ЧТО ЗНАЧИТ ЖАРЕННОЕ НА УГЛЯХ МЯСО, Т.Е. ШАШЛЫК

НО НАШИ ПАРНИ ЖАРЯТ НЕ ТОЛЬКО МЯСО...

И ДЕЛАЮТ ЭТО ЛУЧШЕ ВСЕХ!

## РУБЕН и РАЗМИК

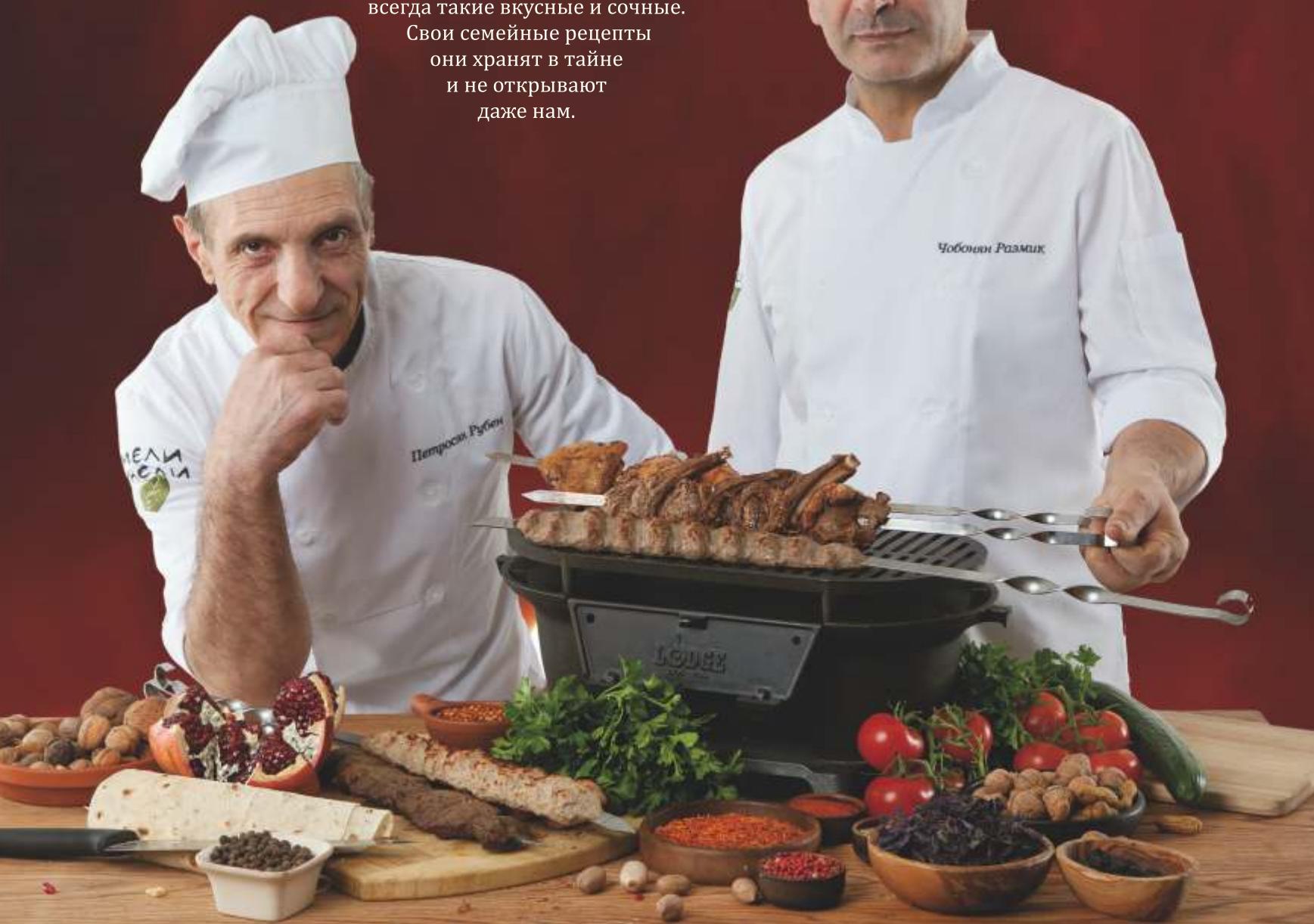
Дядя и племянник.

Знают один секрет,  
благодаря которому их мцвади  
всегда такие вкусные и сочные.

Свои семейные рецепты  
они хранят в тайне  
и не открывают  
даже нам.



Чобонян Размик



# МЦВÁДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab

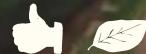


210/210g | 1550.-



# МЦВÁДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab



260/210g | 790.-



СОЧНЫЕ  
И АРОМАТНЫЕ

# МЦВÁДИ

ПОДАЁМ НА ТОНКОМ ЛАВАШЕ  
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ!

## ИЗ БАРАШКА

Lamb kebab

220/210g | 1250.-

## ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ

Lamb on the bone kebab

260/210g | 1550.-

## ИЗ СВИНИНЫ

Pork kebab

220/210g | 890.-

## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal kebab

220/210g | 1850.-

## ИЗ КУРИЦЫ

Chicken kebab

260/210g | 730.-



# ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

*Sevan sturgeon kebab*

140/185/30g | **2650.-**

# ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ  
И 2 КЕБАБОВ

со свежей зеленью и тонким лавашем:  
шашлыки из свинины, баранины, курицы  
и овощей и два люля-кебаба из курицы и баранины

*Tagan (kebab mix) served with fresh herbs and thin lavash: pork, lamb, chiken, grilled vegetables, minced chicken and minced lamb kebabs*

1270/625g | 4750.-



# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ГЕЛЯТИНЫ  
И КУРИЦЫ

*Minced Veal and chicken kebab*

160/210g  
**830.-**

ИЗ  
БАРАНИНЫ

*Minced Lamb kebab*

160/210g  
**830.-**

ИЗ  
КУРИЦЫ

*Minced Chicken kebab*

160/210g  
**730.-**

ИЗ  
КАРТОФЕЛЯ

*Mashed Potato kebab*

160g  
**330.-**

# БОСТНЕУЛИ

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

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

Bostneuli – eggplant, white onion, bell pepper, courgette and tomato on skewer

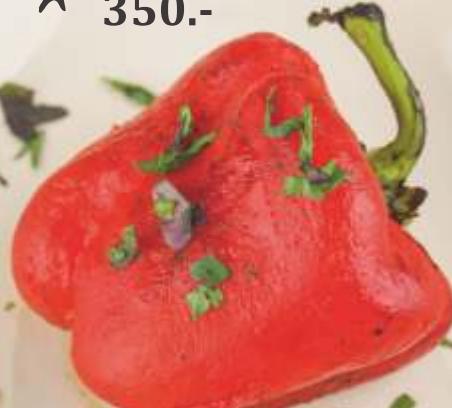
  250/75g | 530.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## ПАПРИКА С ЧГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

  150/2g  
350.-



## БАКЛАЖАН С ЧГЛЕЙ

Eggplant cooked on coals

  190/2g  
430.-



## ТОМАТЫ С ЧГЛЕЙ

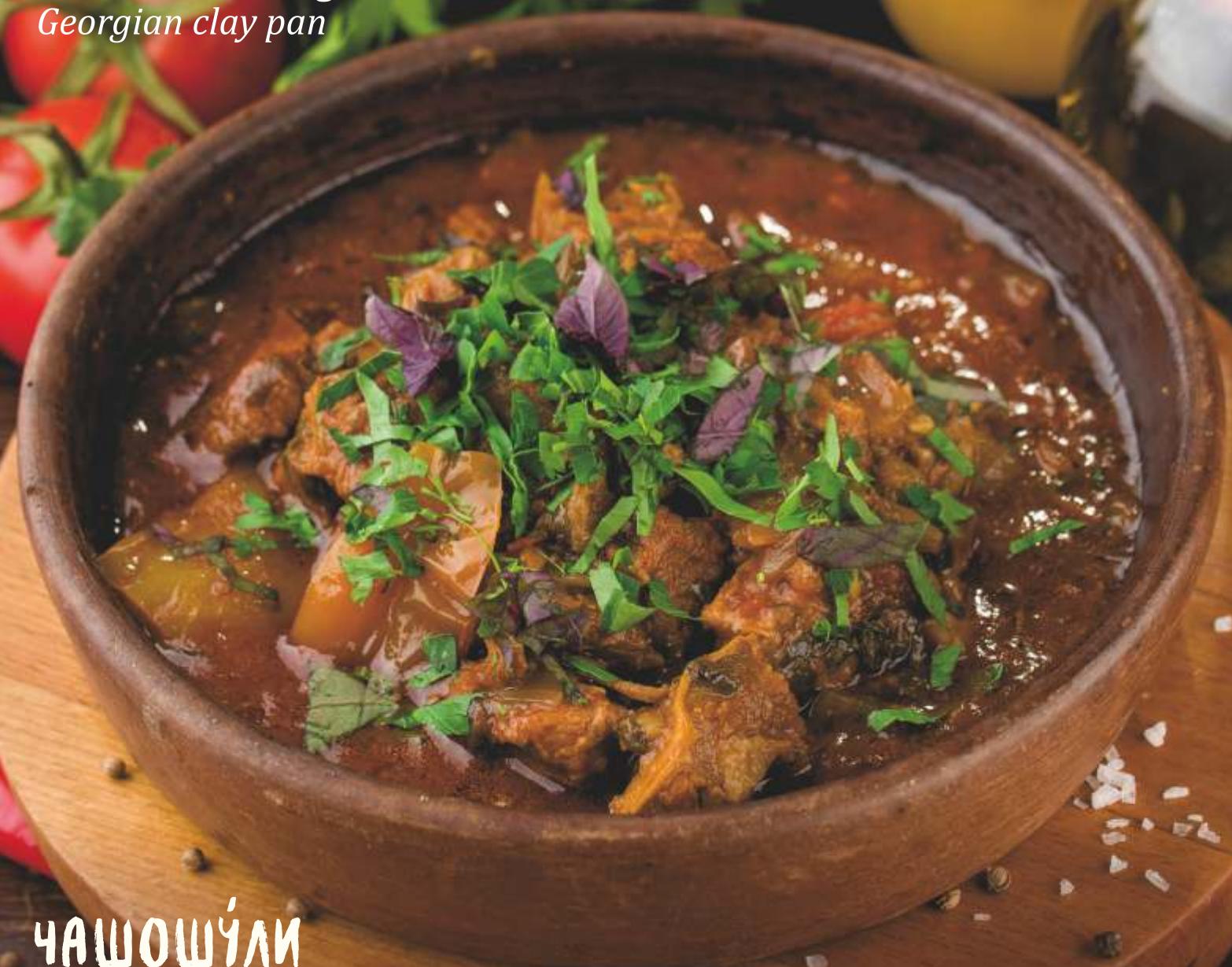
Tomatoes cooked on coals

  200/2g  
350.-



# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ, НА КЕЦИ

*Hot meat and vegetables in Ketsi  
Georgian clay pan*



## ЧАШОШУЛИ

– кусочки молодой говядины,  
тушёные с овощами и острыми специями

*Chashoshuli - veal, vegetables and hot spices stew*



300g | 790.-

## ДОЛМА

из рубленного 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 | **730.-**

## ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

с маринованным  
джонджоли

*Hot lobio with pickled jonjoli*



250/25g | **490.-**

## КУЧМАЧЙ ИЗ ТЕЛЯЧИХ МОЗГОВ

с грибами

*Veal brain and mushroom Kuchmachi*

  250g | 490.-

## КУЧМАЧЙ ИЗ ТЕЛЯЧИХ ПОТРОШКОВ

*Veal giblets Kuchmachi*

  300g | 570.-

} Кучмачи – самое настоящее грузинское блюдо. Колоритное, пряное, огненно-острое. А подавать кучмачи нужно сразу, горячими, посыпав душистой кинзой и зёрнами граната.

## ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом  
из горгонзолы

*Ricotta stuffed  
baked champignons  
with gorgonzola mousse*

200g | 630.-



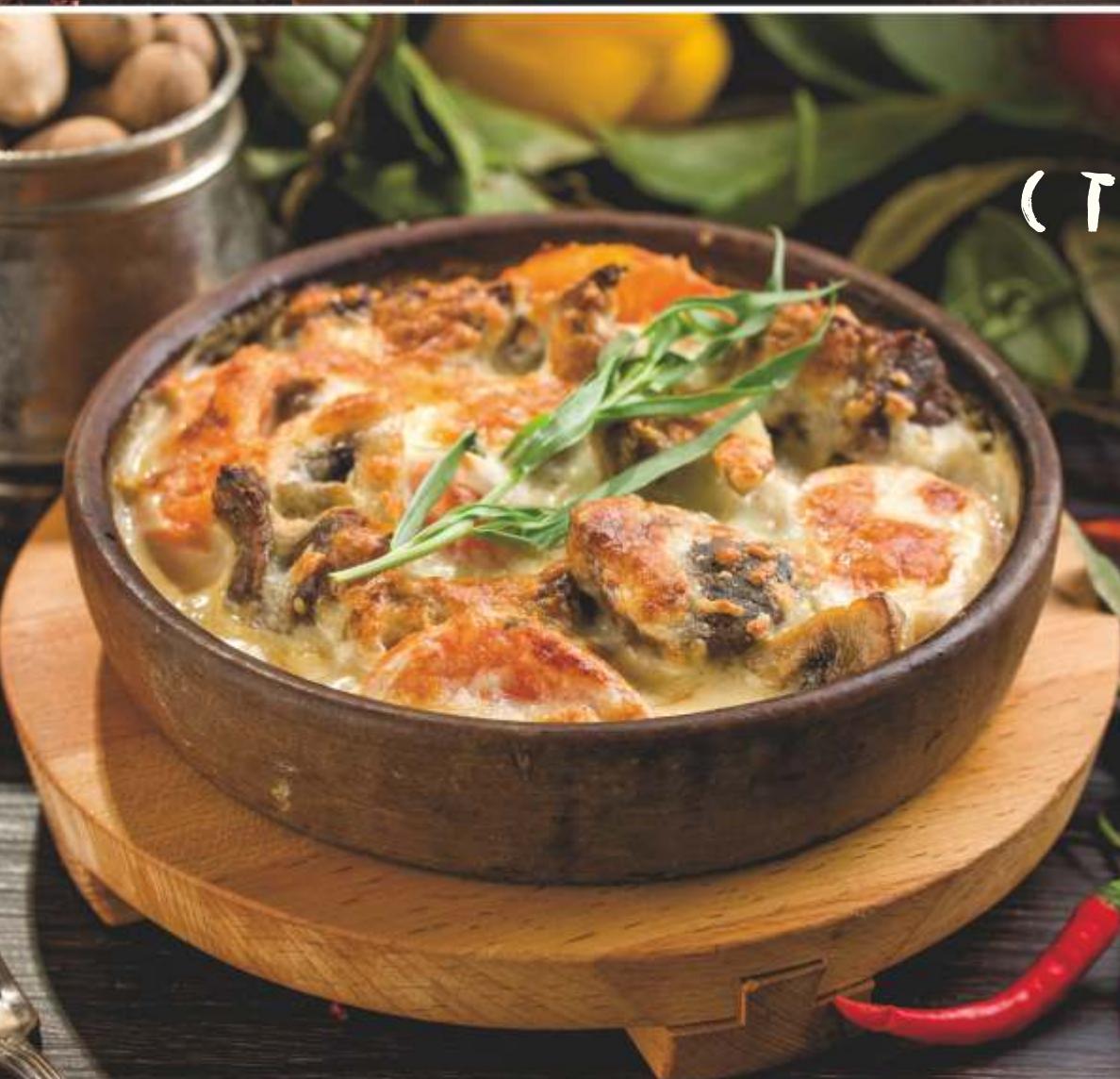


## ОДЖАХУРИ

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 | 690.-



## БАРАШЕК С ТОМАТАМИ

запечённый под сыром на кеци

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

cook 🍃 380g | 1250.-

} Об истории появления оджакури ходит легенда. В одной из горных грузинских деревень в обычной семье столкнулись с проблемой: семья большая, а мяса осталось совсем немного. Чтобы всех накормить, мать добавила в кастрюлю равное мясу количество картофеля и заправила традиционными специями. Детям так понравилось кушанье, что они просили готовить его чаще. С годами в него добавились новые ингредиенты и оджакури начало своё путешествие по грузинским деревням и городам, пока не стало одним из главных блюд национальной кухни.

# ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем  
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes  
and aromatic herbs*



260/210/95g | 1050.-



АРОМАТНЫЙ И СОЧНЫЙ ЦЫПЛЁНОК -  
ГРУЗИНСКАЯ КЛАССИКА!

## ЧАХОХБИЛИ

кусочки цыпленка, томлённые  
в густом соусе из томатов и пряностей

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



380g | 690.-



## ЧКМЕРУЛИ

запечённые кусочки цыпленка  
с соусом из сливок и чеснока

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

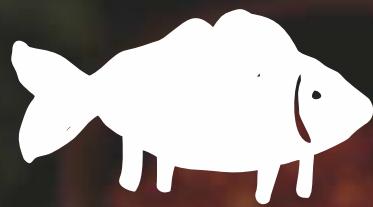


380g | 930.-

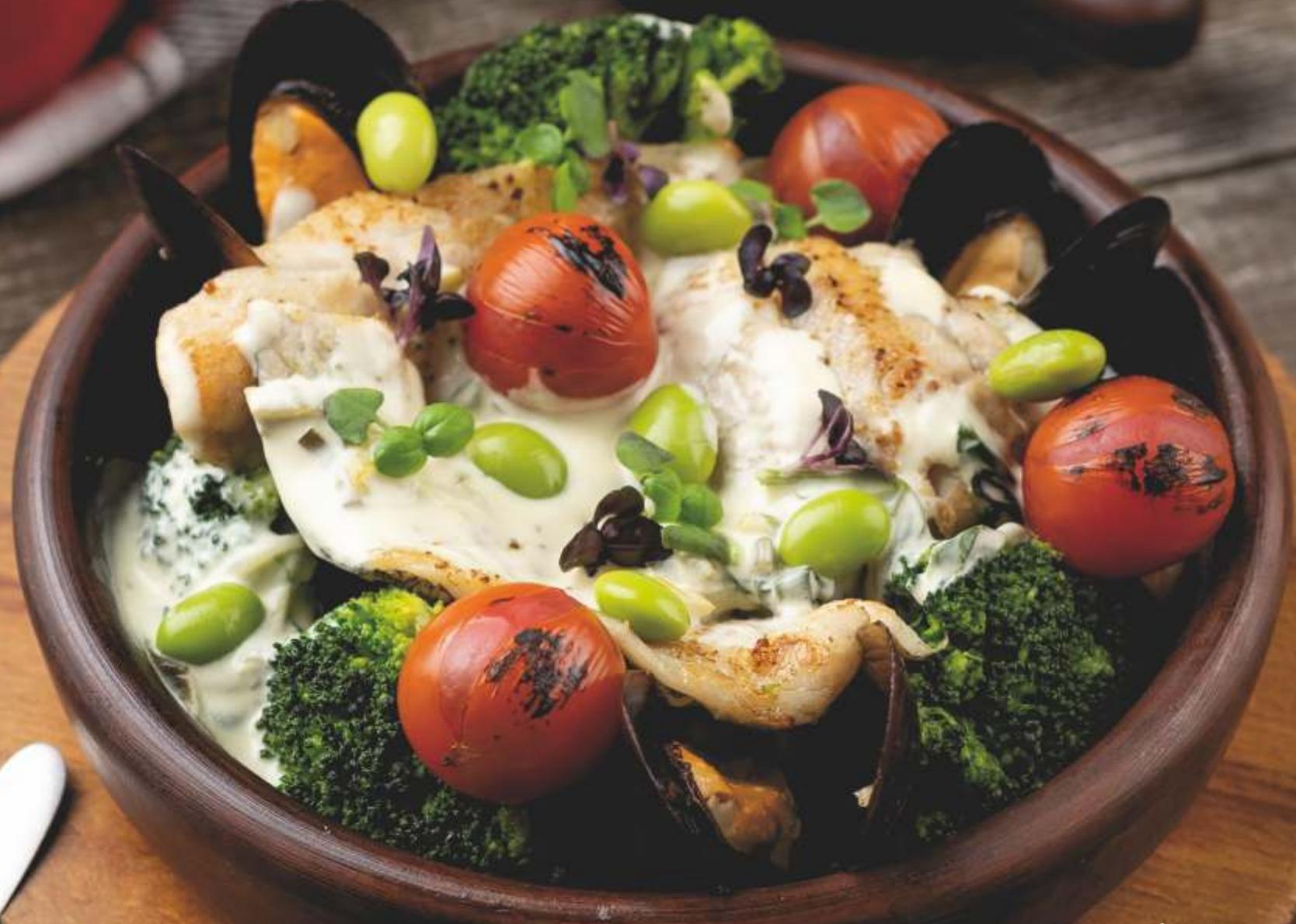


ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



*Fish and seafood*



## ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА

с мидиями,  
брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,  
broccoli and edamame*

380g | 890.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## СИБАС

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

*Sea bass cooked on open fire  
with aromatic herbs, spinach,  
country egg and onion*



320/80/90g | 1750.-

## ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом «Белое вино»  
и паровыми овощами  
на ваш выбор готовим  
на пару или на открытом огне

*Salmon fillet with "white wine" sauce  
and steamed vegetables. Choose cooking method:  
steamed or over an open fire*

130/130/50g | 1550.-

# ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

со шпинатом и томатами

Prawn chkmeli with spinach  
and tomatoes

230g | 1250.-



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком и соусом «Ранч»

Grilled tiger prawns with garlic and ranch sauce

130/50/40g | 1590.-

## БУЛГУР с припущенными томатами

Bulgur with stewed tomatoes

160g | 270.-



## КАРТОФЕЛЬ

обжаренный с белыми грибами и луком

Potatoes stir-fried with porcini mushrooms and onion

160g | 330.-



# ГАРНИРЫ

Side dishes

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с чесноком и розмарином

Baby potatoes  
with garlic and rosemary

160g | 270.-



## БРОККОЛИ и цветная капуста, приготовленные на пару

Steamed broccoli and cauliflower

160g | 270.-



## БАКЛАЖАНЫ

с помидорами и чесноком

Egg-plant with tomatoes and garlic

160g | 390.-



# ШОТИ

воздушный  
грузинский хлеб.  
Печем сами!

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

180g | 110.-

...а еще есть

# ТОНКИЙ ЛАВАШ

покупаем у армянских друзей  
*Thin lavash bread*

130g | 170.-

# СОЧСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread  
and sauses*

**АМИРАНИ**  
наш фирменный  
сацебели  
с грузинскими  
травами

*Amirani –  
our signature  
Satsebeli sauce  
with Georgian herbs*

50g | 130.-

**СВЕЖИЕ  
ТРАВЫ**

с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*

50g | 130.-

**ТКЕМЛАЛИ**  
из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | 130.-

**ТКЕМЛАЛИ**  
из зелёной  
алычи

*Green cherry plum  
Tkemali*

50g | 130.-

**САЦЕБЕЛИ**  
из спелых  
помидоров

*Ripe tomatoes  
Satsebeli*

50g | 130.-

**МАЦОНИ**  
с чесноком  
и зеленью

*Matsoni  
with garlic  
and herbs*

50g | 130.-

**НАРШАРАБ**  
из сочных  
гранатов

*Juicy pomegranates  
Narsharab*

50g | 190.-

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,  
ЧЧУРЧХЁЛА

ДЕЛАЕТ ЕЕ  
НАША ОБАЯТЕЛЬНАЯ

ИНГА

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



# ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ

с ягодами по сезону  
и сливочным кремом

*Fluffy Mille-Fruille  
with ripe berries and cream*

170g | **690.-**





## ЧИЗКЕЙК-ПАХЛАВА

*Baklava cheesecake*

140g | 500.-

## ШОКОЛАДНЫЙ ГОРГ

с муссом из горького шоколада  
и соусом из терпкой вишни

*Chocolate cake with dark  
chocolate mousse  
and tart cherry sauce*

130/30g | 470.-





## ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА

от бабушки Нани

*Chocolate sausage,*

*Nani's grandmother's recipe*



120/30g | 470.-



## ТАРХУННЫЙ ЧИЗКЕЙК

со сливочным кремом и киви

*Tarragon cheesecake*

*with cream and kiwi*

135g | 470.-



## ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого  
виноградного сока

*Churchkhela - Georgian traditional  
delicacy made of dense  
grape juice and nuts*

120/55g | 470.-

## ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ

*Esterhazy Cake*

120g | 490.-





## МЕДОВИК

с нежным кремом  
и душистым мёдом

*Honey cake with delicate cream  
and fragrant honey*

80g | 430.-

## ГРУЗИНСКИЕ СЛАДОСТИ НА КОМПАНИЮ

ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.  
ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА. БУРМА  
(ТРУБОЧКИ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА  
С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ). ЧЁРНОСЛИВ  
В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ И ЖАРЁННЫЙ ФУНДУК  
В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ  
С МАРЦИПАНОМ

*Georgian sweets for a company*

280g | 1270.-

К СЛАДОСТЯМ  
ПОДАЁМ ЧАЙНИК  
ЧЁРНОГО ИЛИ ЗЕЛЁНОГО  
ЧАЯ НА ВАШ ВЫБОР!



# СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

с курагой, черносливом и грецким орехом

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | 250.-

СЛИВОЧНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

СМОРОДИНА



ХМЕЛЬ  
СУНЕЛ

МАЛИНА



КРЫЖОВНИК

# СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(крыжовник, смородина, малина)

*Seasonal sorbet (gooseberry, currant, raspberry)*

100g | 200.-

# КОФЕ Coffee

Вы можете заказать любой кофе без кофеина!

Эспрессо Espresso 40<sup>ml</sup> | 200.-

Американо Americano 120<sup>ml</sup> | 230.-

Капучино Cappuccino 250<sup>ml</sup> | 290.-

Латте Latte 200<sup>ml</sup> | 270.-

Кофе по-ирландски  
Irish coffee 180<sup>ml</sup> | 490.-

Кофе по-восточному  
подаем с бурмой  
(трубочка из хрустящего  
теста с ореховой начинкой)  
Oriental style coffee  
50/30/100<sup>ml</sup> | 330.-

Капучино Айс  
Iced cappuccino 200<sup>ml</sup> | 300.-

Если вы любите пряный вкус кофе,  
то рекомендуем добавить корицу,  
кардамон, мускатный орех или  
дущистый 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 | 55.-  
+ Молоко Milk 50g | 55.-  
+ Сливки Cream 50g | 75.-  
+ Мёд Honey 30g | 85.-

# ЧАЙ Tea

Ассам Assam

Эрл Грей Earl Grey

Сенча Sencha

Жасмин Jasmin

Молочный улун  
Milk Oolong

Травяной (чабрец,  
ромашка, смородина, мелисса)  
Herbal ( Thyme, Chamomile,  
Currant, Melissa)

900<sup>ml</sup> | 370.-

# ВАРЕНИЕ

Jam for tea

из грецкого ореха  
with walnut

из белой черешни  
with cornel

из кизила with dogwood

50g | 170.-

# Фирменный

# ЧАЙ по рецептам горцев

Branded tea

Облепиховый Sea buckthorn

Шиповник и чабрец

Rosehip and thyme

Яблоко и можжевельник  
Apple and juniper

Черная смородина  
black currant

Пряный глинтвейн  
Spicy mulled wine

600<sup>ml</sup> | 470.-

# СВЕЖЕВЫЖАТАЙ

# СОК Fresh

squeezed juices

Апельсин Orange 250<sup>ml</sup> | 390.-

Морковь Carrot 250<sup>ml</sup> | 390.-

Яблоко Apple 250<sup>ml</sup> | 390.-

Грейпфрут Grapefruit 250<sup>ml</sup> | 450.-

Гранат Pomegranate 250<sup>ml</sup> | 950.-



# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

КЛАССИЧЕСКИЙ

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 ежевики и маракуйи  
*from blackberry and passionfruit*

из груши *from pear*

Классический *classical*

320<sup>ml</sup> | 350.- 1000<sup>ml</sup> | 850.-

## СОКИ и МОРС

*Juices and fruit drinks*

Морс домашний

*Home-made Mors (berry drink)*

Морс из облепихи

*Sea buckthorn Mors*

250<sup>ml</sup> | 170.-

Сок в ассортименте

*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | 170.-

## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов

*dried fruits*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | 170.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural  
mineral water*

Боржоми *Borjomi*

500<sup>ml</sup> | 450.-

Родники Саирме

*Springs Sairme*

500<sup>ml</sup> | 420.-

Даусуз (газ./негаз.), Россия

*Dausuz, still / sparkling*

850<sup>ml</sup> | 550.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

*Non-alcoholic cocktails*

Мохито *Mojito*

300<sup>ml</sup> | 490.-

Милкшейк:

ванильный,

шоколадный,

клубничный

*Milkshake: Vanilla,  
Strawberry, Chocolate*

250<sup>ml</sup> | 350.-

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

*Soft drinks*

Rich Индиан Тоник

*Rich Indian Tonic*

330<sup>ml</sup> | 270.-

Кока-Кола

*Coca-Cola*

250<sup>ml</sup> | 350.-

# КАРТА ГРУЗИНСКИХ (И НЕ ТОЛЬКО) ВИН

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
ПОЛУСЛАДКОЕ

Palavani Prestige semi-sweet

750ml | 3300.-

ПАЛАВАНИ  
"ПРЕСТИЖ" БРЮТ

Palavani Prestige Brut

750ml | 3300.-

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

Palavani Prestige Rose semi-dry

750ml | 3300.-

# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### *Sparkling wine*

Асканели Брют  
*Askaneli Brut*  
0,75L | 3700.-

Палавани "Престиж"  
полусладкое  
*Palavani "Prestige" Semi-Sweet*  
0,75L | 3300.-

Палавани "Престиж"  
розовое полусухое  
*Palavani "Prestige" Rose Semi-Dry*  
0,75L | 3300.-

Палавани "Престиж"  
Брют  
*Palavani "Prestige" Brut*  
0,75L | 3300.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### *White wine*

## ЦИНАНДАЛИ

### *Tsinandali*

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

Г Цинандали Бесини  
*Tsinandali Besini*  
150ml | 700.-  
0,75L | 3500.-

Г Цинандали  
Шато Орхеви  
*Tsinandali Chateau Orkhevi*  
150ml | 690.-  
0,75L | 3450.-

Г Цинандали  
Братья Асканели  
*Tsinandali Askaneli Brothers*  
150ml | 710.-  
0,75L | 3550.-

## РКАЦИТЕЛИ

### *Rkatsiteli*

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

Г Ркацители Палавани  
*Rkatsiteli Palavani*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

Г Телавури Марани  
ординарное сухое  
*Telavuri White Dry*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА

### *Rose wine*

Г Пиросмани Палавани  
полусухое  
*Pirosmani Rose Palavani*  
150ml | 720.-  
0,75L | 3600.-

## УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА

### *Unique and autochthonous varieties*

Г Телавури Марани  
ординарное полусладкое  
*Telavuri White Medium Sweet*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

Г Твиши, полусладкое  
*Twishi, semi-sweet*  
150ml | 700.-  
0,75L | 3500.-

Киси Квеври Кончо и Ко  
*Kisi Kvevri Konco & Co*  
0,75L | 3850.-

## 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 | **680.-**  
0,75L | 3400.-

- Саперави Бесини  
*Saperavi Besini*  
150ml | **690.-**  
0,75L | 3450.-

- Мукузани Палавани  
*Mukuzani Palavani*  
150ml | **700.-**  
0,75L | 3500.-

- Телавури Марани  
ординарное сухое  
*Telavuri Red Dry*  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

Мукузани  
Киндзмараули Марани  
*Mukuzani Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3700.-

- Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
*Mukuzani Duruji Valley*  
150ml | **800.-**  
0,75L | 4000.-

- Кварели Кончо и Ко  
*Kvareli Konco & Co*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА

*Orange and red  
qvevri wines*

- Ркацители Квеври  
Артвайн Асканелли  
*Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli*  
150ml | **740.-**  
0,75L | 3700.-

- Саперави Квеври  
Кончо и Ко  
*Saperavi Kvevri Konco & Co*  
150ml | **800.-**  
0,75L | 4000.-

- Саперави Квеври  
*Saperavi Kvevri*  
0,75L | **4500.-**

- Саперави Дом  
Грузинского вина  
*Saperavi House of Georgian Wine*  
0,75L | 5500.-

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

- Киндзмараули Алаверди  
*Kindzmarauli Alaverdi*  
150ml | **690**  
0,75L | 3450.-

- Киндзмараули  
Телиани Велли  
*Kindzmarauli Teliani Valley*  
150ml | **720.**  
0,75L | 3600.-

- Киндзмараули  
Киндзмараули Марани  
*Kindzmarauli Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3850.-

- Хванчкара Марани  
*Khvanchkara Marani*  
150ml | **860.-**  
0,75L | 4300.-

- Оджалеши Марани  
*Ojaleshi Marani*  
150ml | **720.-**  
0,75L | 3600.-

# ВИНА ДРУГИХ СТРАН

## КРАСНЫЕ ВИНА

### *Other red wine*

Вальполичелла  
Классико Домини Венети,  
*Венето, Италия*  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,*  
*Veneto, Italy*  
0,75L | 5000.-

Луиджи Боска Мальбек,  
*Мендоса, Аргентина*  
*Luigi Bosca Malbec,*  
*Mendoza, Argentina*  
0,75L | 5000.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### *Other white wine*

Прадио Приара  
Пино Гриджио  
*Италия*  
*Pinot Grigio Priara Pradio*  
*Italy*  
150ml | 890.-  
0,75L | 4450.-

Гави Вилла ла Сколька,  
*Пьемонт, Италия*  
*Gavi Villa La Scolca,*  
*Piemont, Italy*  
0,75L | 5000.-

Шабли Жан-Марк Брокар,  
*Бургундия, Франция*  
*Chablis Jean-Marc Brocard,*  
*Burgundy, France*  
0,75L | 6900.-

## ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Мартини Просекко  
*Италия*  
*Martini Prosecco, Italy*  
0,187L | 1150.-  
0,75L | 3450.-

Мартини Асти  
*полусладкое, Италия*  
*Martini Asti, Italy*  
0,187L | 1150.-  
0,75L | 3450.-

Мартини Просекко Розе  
*Италия*  
*Martini Prosecco Rose, Italy*  
0,75L | 3450.-

## ШАМПАНСКОЕ *Champagne*

Дом Периньон  
*Франция*  
*Dom Perignon, France*  
0,75L | 40950.-

Мумм Кордон Руж  
*Франция*  
*Mumm Cordon Rouge, France*  
0,75L | 9350.-

## КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА *Fortified wine*

Херес Вальдеспино  
Амонтильядо  
Контрабандиста  
*Испания*  
*Jerez Valdespino Amontillado*  
*Contrabandista, Spain*  
100ml | 780.-  
0,75L | 5850.-

Портвейн Копке Файн Руби  
*Португалия*  
*Kopke, Fine Ruby Porto,*  
*Portugal*  
100ml | 780.-  
0,75L | 5850.-

## НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО *Homemade wine*



Домашнее  
вино  
*красное сухое*  
*Homemade wine red dry*

150ml | 400.-  
0,75L | 2000.-

Домашнее  
вино  
*белое сухое*  
*Homemade wine white dry*

150ml | 400.-  
0,75L | 2000.-



## ГРУЗИНСКОЕ ПИВО *Georgian beer*

Натахтари, светлое  
*Natakhvari*  
500ml | **600.-**

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО *Draught beer*

Генацвале, светлое, Россия  
*Genatsvala, Russia*  
300ml | **330.-** 500ml | **430.-**

Шпатен, светлый лагер, Россия  
*Spaten Light Lager, Russia*  
300ml | **420.-** 500ml | **580.-**

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО *Bottled beer*

Клаусталер Драй Хоппед  
безалкогольное  
*"Clausthaler" Dry Hopped,  
Non-Alcoholic*  
0,33L | **550.-**

Францисканер  
*Franziskaner*  
0,45L | **550.-**

Стелла Артуа  
безалкогольное, Россия  
*Stella Artois, Rusia*  
0,44L | **430.-**

## ВЕРМУТ Италия *Vermouth, Italy*

Мартини Фиеро  
*Martini Fiero*

Мартини Бьянко  
*Martini Bianco*

Мартини Россо  
*Martini Rosso*

---

50ml | **160.-** 1L | **3200**

## ВОДКА Vodka

Белая Сова Классическая  
от Белуга Групп, Россия  
*White Owl Classic  
by Beluga Group, Russia*  
50ml | **330.-** 0,5L | **3300.-**

Белуга Нобл, Россия  
*Beluga Noble, Russia*  
50ml | **450.-** 0,5L | **4500.-**

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
*Grey Goose Original, France*  
50ml | **500.-** 0,7L | **7000.-**

## ЧАЧА и БРЕНДИ

*Грузия / Chacha & Brandy*

Асканели Платинум 40°  
*Askaneli Platinum 40°*  
50ml | **450.-** 0,5L | **4500.-**

Асканели Голд 40°  
*Askaneli Gold 40°*  
50ml | **450.-** 0,5L | **4500.-**

Асканели Премиум Дора  
*Askaneli Premium DORA*  
50ml | **630.-** 0,5L | **6300.-**

Асканели Премиум  
Саперави Мускат  
*Askaneli Premium Saperavi Muscat*  
50ml | **600.-** 0,5L | **6000.-**

Домашняя гранатовая  
настойка на чаче  
*Homemade pomegranate tincture  
on a chacha*  
50ml | **390.-**

## CHIVAS REGAL® Шотландия

Чивас Ригал 12 лет  
*Chivas Regal 12 y.o.*  
50ml | **730.-**

## ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

*Irish whiskey*  
Джемесон *Jameson*  
50ml | **610.-**

Бушмилс ориджинал  
*Bushmills Original*  
50ml | **530.-**

## ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ *Scotch whisky*

Вильям Лоусонс  
*William Lawson's*  
50ml | **420.-**

Дюарс Уайт Лейбл  
*Dewar's White Label*  
50ml | **480.-**

Дюарс 8 лет  
*Dewars 8 Years Old*  
50ml | **540.-**

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

*Single Malt Scotch whisky*

Аберфелди 12 лет  
*Aberfeldy 12 Years Old*  
50ml | **910.-**

## БУРБОН

*Bourbon*

Джим бим  
*Jim Beam*  
50ml | **580.-**

# ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум  
Саперави Мускат

*Askaneli Premium  
Saperavi Muscat*

50ml | **600.-**

500ml | **6000.-**

Асканели  
Платинум  
*Askaneli Platinum*

50ml | **450.-**

500ml | **4500.-**

Асканели  
Голд  
*Askaneli Gold*

50ml | **450.-**

500ml | **4500.-**



ЕСЛИ У ВАС БЫТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВОЗМОЖНОСТИ ОФИЦИАНТУ

## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Реми Мартан VSOP  
Rémy Martin VSOP  
50ml | 1200.-

## Коньяки из гаммы АРАПАТ®

Армения  
Ararat Cognac, Armenia

Арапат 5\* Ararat 5 y.o.  
50ml | 470.- 0,5L | 4700.-

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет Askaneli 8 y.o.  
50ml | 450.- 0,5L | 4500.-

## ТЕКИЛА

Tequila

Лей 925 Ley 925  
50ml | 490.- 0,75L | 7350.-

## ДЖИН Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир  
Bombay Sapphire  
50ml | 480.- 0,7L | 6720.-

## POM

Мексика  
Rum, Mexico

Оакхарт Ориджинал  
Oakheart Original  
50ml | 460.-

## ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

50ml | 500.-

Ягермайстер Jagermeister  
50ml | 500.-

## БИТТЕР

Bitter

Мартини Ризерва Биттер  
Martini Riserva Bitter

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

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

БОМБЕЙ-ТОНИК  
Bombay & Tonic  
150ml | 550.-

МАРТИНИ  
НЕГРОНИ  
Martini Negroni  
90ml | 550.-

БЕЛУГА НОБЛ  
ЭСПРЕССО  
Beluga Noble Espresso  
95ml | 550.-

СПРИТЦ Spritz  
300ml | 650.-

ЕЖЕВИЧНЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН  
Blackberry mulled wine  
200ml | 500.-

ГРУШЕВЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН  
Mulled wine pear white wine  
200ml | 500.-

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Signature cocktails

КБИЛИВИСКИ Kbiliwhisky  
200ml | 610.-

СИАХЛЕС Siakhles  
200ml | 610.-

ТЕКИЛИДЗЕ Tequilidze  
200ml | 610.-

ДЖОРДЖИЯ Georgia  
200ml | 610.-

ГРАНАДЗЕ Granadze  
280ml | 690.-

СУЛИКО Suliko  
200ml | 690.-

MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



MARTINI  
FIERO & TONIC  
SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* 900.-

1 коктейль  
Martini Fiero & Tonic\* 450.-

\*Мартини Фiero и Тоник Сет, Мартини Фiero и Тоник