



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН

М Е Н Ю

ЗАКУСКИ

- Молодая домашняя бастурма 140г / 890.-
из говяжьей вырезки с айоли, бамией
и маринованным горным луком
- Чи-кёфте из говядины с черемшой, 200г / 770.-
маринованной кинзой и овечьим сыром
- Жареный молодой чечил 270г / 650.-
с соусом из томатов и сацебели
- Разные пхали на карпаччо 350г / 450.-
из печёных баклажанов
- Хумус из баклажанов 190г / 590.-
с гранатовым соусом
и тёплой питой,
приготовленной на мацони

- Малосольный лосось с кремом из брынзы. 150г / 970.-
- Сациви с рулетом из цыплёнка 270г / 550.-
- Тартар из лосося с авокадо и соусом 180г / 990.-
из соленых узбекских лимонов
- Тарелка горских сыров: козий и овечий сыр, . 460г / 1150.-
три вида сулугуни и мед с трюфелем
- Мясная тарелка: 480г / 1150.-
бастурма из говяжьей вырезки, рулет из баранины,
из курицы и домашняя буженина
- Свежие салатные овощи и зелень 320г / 490.-
- Любимые горские соленья: 680г / 790.-
чеснок, бутень, капуста по-гурийски, цветная
капуста, черемша, бамия, огурцы и помидоры

САЛАТЫ

- Салат с хрустящими баклажанами, 330г / 490.-
спелыми томатами и стружкой из бастурмы
-  Тбилисский салат из свежих овощей 330г / 450.-
и зелени с заправкой из грецких орехов
- Салат с разными томатами и брынзой 380г / 550.-
- Большой зелёный салат с овощами гриль .. 360г / 650.-
и ореховой заправкой
- Хоровац-салат из овощей с мангала 300г / 550.-
с хумусом из баклажанов
- Большой «Цезарь» по-горски 360г / 690.-
с копчёным сулугуни и половинкой
цыплёнка тапака
- Вяленая свёкла 250г / 390.-
с ежевичным соусом, кедровыми
орехами и муссом из овечьей брынзы
- «Оливье» с телячьим языком 220г / 390.-
- Пряный «Цезарь» по-горски 270г / 990.-
с копчёным сулугуни
и креветками с мангала
-  Салат «Гурмадзе» из томатов 310г / 990.-
с мухаммарой, зеленью и молодой телятиной

ХЛЕБ И МЕЗЕ

- Горячая пита на мацони с мезе: 360г / 450.-
мухаммарара, цахтон и бабагануш
- Тёплый хлеб и лаваш 420г / 300.-
со сливочным маслом и сванской солью
- Мухаммара из паприки с орехами 60г / 170.-
- Цахтон из брынзы 60г / 150.-
- Бабагануш из баклажанов 60г / 130.-

СУПЫ

- Уральский борщ с говяжьей грудинкой 280г / 390.-
- Куриный бульон 350г / 390.-
с яйцом пашот и хинкали
- Уха из лосося и трески 350г / 590.-
- Харчо с молодым барашком 400г / 750.-

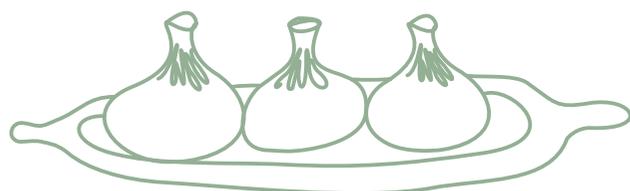
Х А Ч А П У Р И

По-аджарски с сыром и яйцом	300г / 450.-
По-мегрельски	420г / 490.- 700г / 890.-
По-имеретински	360г / 450.- 700г / 790.-
На слоёном тесте с сыром сулугуни	280г / 450.-

К У Б Д А Р И

Кубдари с рубленой телятиной	280г / 430.- 620г / 890.-
------------------------------	---------------------------

Х И Н К А Л И



С бараниной	1шт/120г / 110.-
Сванские с рубленой телятиной	1шт/120г / 110.-
С телятиной и свиной	1шт/120г / 110.-
С лососем и соусом из шпината с красной икрой	3шт/240г / 690.-
С креветками томатами и молодым чечилом	3шт/230г / 650.-

Г О Р Я Ч Е Е

 Мясная долма с соусом цахтон	350г / 690.-
Оджахури со свиной	450г / 650.-
Мусака из печёного на углях баклажана с телятиной и сыром сулугуни	400г / 730.-
 Козлёнок, томлёный в красном вине, с толчёным трюфельным картофелем	450г / 1350.-
Каре молодого барашка с ткемали, печёным баклажаном и томатами	360г / 1250.-
 Чакапули из ножки ягнёнка с ачаром и грибами	400г / 1350.-
Цыплёнок тапака с соусом из печёного чеснока с картофелем и шпинатом	550г / 890.-
Бефстроганов из говяжьей вырезки с вешенками и картофельным пюре	330г / 1250.-
 Обжаренная треска с картофельным пюре и вялеными томатами	380г / 790.-
Сибас, томлёный в белом вине, с вонголе, томатами и шпинатом	400г / 870.-
Лосось с зелёными овощами и соусом из шпината	280г / 950.-

Л А Х М А Д Ж У Н

 С четырьмя видами сыра и медовой грушей	400г / 790.-
С мясным кебабом, томатами и подпечёнными овощами	400г / 790.-
 С копчёным сулугуни и домашней бастурмой из говяжьей вырезки	350г / 990.-

С Т Е Й К И

Все стейки подаём с соусом «зеленый перец» и с маринованными овощами

Рибай прайм	250/100г / 2500.-
Филе миньон	180/100г / 1550.-
Мачете прайм	250/100г / 1550.-

М А Н Г А Л

из свинины	200/180г / 750.-
из молодого цыплёнка	400/180г / 950.-
из мякоти барашка	200/180г / 1250.-
из говяжьей вырезки	230/180г / 1650.-
«Наполеон» из говяжьей вырезки с красным луком в особом маринаде из мацони	300г / 1650.-
из креветок с соусом	280г / 1550.-
из солёных узбекских лимонов	
из лосося с листьями мангольда	250г / 1250.-
из барашка с горным луком и гранатом	160/180г / 790.-
из цыплёнка с горным луком и гранатом	160/180г / 690.-
из креветок с салатом из томатов и лука	150/180г / 1150.-

Г А Р Н И Р Ы

Обжаренный молодой картофель с розмарином	150г / 150.-
Картофельное пюре	150г / 150.-
Овощной шашлык	250г / 350.-
Печёный баклажан	160г / 200.-
Соте из вешенок	150г / 250.-
Ачар с овощами и грибами	150г / 200.-
Шашлык из шампиньонов	150г / 200.-



С О У С Ы

Сацебели	50г / 100.-
Чимичурри из кавказских трав	50г / 100.-
Мацони с чесноком	50г / 100.-
Соус из зеленого перца	50г / 100.-
Зеленый ткемали	50г / 100.-
Красный ткемали	50г / 100.-
Домашний томатный	50г / 100.-
Наршараб из граната	50г / 100.-

Д Е С Е Р Т Ы



Сметанник с соусом из черешни
и мороженым из сухофруктов

180г / 370.-



Мильфей в стиле «Пахлава»
с ликёрным мороженым

135г / 390.-

Frozen йогурт с соусом из черешни
и грецкими орехами

150г / 430.-

Шоколадный frozen йогурт
с голубикой и грецкими орехами

150г / 430.-

Черёмуховый медовик с мороженым
из топленого молока

170г / 390.-



Катаифи с фисташками
и мороженым из халвы

150г / 430.-



Фирменная чурчхела
с грецким орехом
и мороженым из ежевики

150г / 550.-

Кизилковый чизкейк
с сезонными ягодами

180г / 450.-

Крем-брюле с тархуном
и лимонным пломбиром

170г / 490.-

Традиционный эклер
с масляным кремом и помадкой
из горького шоколада

70г / 230.-

Ежевичное или малиновое домашнее
мороженое со свежими ягодами

120г / 430.-

Ч А Й и К О Ф Е

К О Ф Е

Кофе в турке, приготовленный на песке	80мл / 250.-
Эспрессо	40мл / 190.-
Американо	200мл / 190.-
Капучино	250мл / 250.-
Флэт уайт	250мл / 290.-
Латте	300мл / 250.-
Фреш кофе	250мл / 290.-
Пряный раф	300мл / 290.-



Ч А Й и Т Р А В Ы

Ассам	1000мл / 330.-
Сенча	1000мл / 330.-
Эрл Грей	1000мл / 330.-
Молочный улун	1000мл / 330.-
«Восточная мелисса» ганпаудер, груша, календула, роза, мелисса	1000мл / 370.-
«Золото Кавказа» чёрный чай, розовый перец, апельсин, имбирь, бадьян, мальва	1000мл / 370.-
«Сердце Алтая» чёрный чай, груша, лист толокнянки, сафлор	1000мл / 370.-
«Долина семи озер» чёрный и зелёный чай, айва, чабрец, липа, ромашка, зверобой, сафлор	1000мл / 370.-

Можно добавить к чаю:

Чабрец свежий 3г / 30.-
 Мята свежая 3г / 30.-
 Розмарин свежий 3г / 30.-
 Бутоны роз 3г / 60.-
 Хризантема 3г / 90.-
 Шиповник 3г / 30.-

Календула 1г / 30.-
 Липа 3г / 60.-
 Ромашка 3г / 90.-
 Лимон 30г / 50.-
 Горный мёд 30г / 70.-

Молоко 100мл / 50.-
 Сливки 50мл / 50.-
 Альтернативное ... 100мл / 50.-
 молоко
 Варенье 100г / 150.-
 из белой черешни
 или грецких орехов

ДОМАШНИЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Щербет из имбиря, мяты и лимона 1000мл / 350.-
 Щербет из цветков каркаде 1000мл / 350.-
 Клубничный лимонад с базиликом 1000мл / 550.-
 Абрикосовый лимонад с мятой 1000мл / 550.-

Джулеп из эстрагона с мятой 400мл / 250.-
 Джулеп из вишни с розмарином 400мл / 250.-

 Клюквенно-брусничный морс 250мл / 150.-
 1000мл / 550.-

 Компот из сухофруктов 250мл / 130.-
 1000мл / 450.-

СЛАДКИЕ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Лимонад «Лагидзе» тархун 500мл / 350.-
 Лимонад «Лагидзе» Исинди 500мл / 350.-
 Лимонад «Лагидзе» крем-сода 500мл / 350.-
 Кока-кола 250мл / 290.-
 Gardenist тоник 250мл / 350.-
 Gardenist роза 250мл / 350.-
 Gardenist бузина 250мл / 350.-

В О Д А

Даусуз, Карачаево-Черкесия 275мл / 250.-
 850мл / 390.-

 Боржоми, Грузия 500мл / 370.-

С О К

Гранатовый фреш 250мл / 990.-
 Апельсиновый фреш 250мл / 350.-
 Морковный фреш 250мл / 350.-
 Яблочный фреш 250мл / 350.-
 Томатный фреш 250мл / 450.-
 Пакетированный сок в ассортименте 250мл / 190.-



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН

Эта брошюра носит рекламный характер.
 Полную информацию о составе и калорийности блюд можно уточнить в уголке потребителя.
 Если у вас есть аллергия на какой-то продукт, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.
 Все цены указаны в рублях. Не является публичной офертой.