

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.-



ТАРТАР

из лосося

Salmon tartare



110/70g | 1050.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ Cold aptizers



ТАРТАР

из бычка с кремом
из копчёного сулугуни

Beef tartare with smoked suluguni cream



165g | 950.-

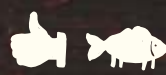


РУЛЕТКИ

из лосося

с лимонной аджикой

Salmon rolls with lemon adjika



140g | 1190.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ 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.-

С 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 с паприкой, телячий язык, сочный ростбиф и рулет из баранины

Homemade meat platter: chicken roulade with paprika, veal tongue, juicy roast beef, lamb roulade



420/70g | 1790.-



ДЕЛАЕМ САМИ



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

лосось слабой соли,
муксун и балык из масляной рыбы

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



210/90g | **1830.-**



СЕЛЬДЬ

слабого посола
с обжаренным молодым картофелем

Lightly salted herring with fried baby potatoes



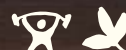
80/165g | **430.-**



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

1450.-

ЗЕЛЁНАЯ
АДЖИКА

РУЛЕТ
(ЗЕЛЕНЬЮ)

СВЕЖИЙ
СУЛУГУНИ

КОПЧЕНЫЙ
СУЛУГУНИ

ИМЕРЕТИНСКИЙ

РУЛЕТ
(ОРЕХАМИ)

ГЕБЖАЛИЯ
(НАДУГИ)

ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

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

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



400g | 730.-

ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ *Salads*



ЛЁГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

с печёной свёклой и кремом из курицы

Light vegetable salad with baked beetroot and creamy chicken pate

280g | **570.-**

ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables
and walnut dressing*



255g | 530.-



РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом и имеретинским сыром

Various colored tomatoes salad with red basil and Imeretian cheese



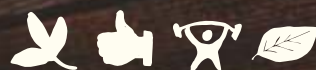
330g | 630.-



СЕЗОННЫЕ ПОМИДОРЫ

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

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



245g | 470.-

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

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем и гебжалия
Salad with crispy salmon, baby potatoes and gebzhalia



200g | 990.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим языком

Green salad with veal tongue



230g | 790.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КИНЗОЙ


шпинатом и куриной печенью

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



160g | 490.-



A white oval plate with a decorative border holds several golden-brown fried eggplant cubes. They are topped with a dollop of white stracciatella cheese, fresh green basil leaves, and halved cherry tomatoes in red and yellow. The background shows a rustic wooden table with a red bell pepper and two small terracotta pots containing spices.

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

со страчателлой

Crispy eggplant with stracciatella cheese

👍 240g | **670.-**

A white oval plate with a decorative border is filled with a Caesar salad. It includes green lettuce, shredded chicken, cherry tomatoes, hard-boiled egg halves, and a generous topping of shredded white cheese. The plate is set on a dark wooden table.

АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

от шеф-повара

Chef's signature Caesar salad

240g | **690.-**

A white oval plate with a decorative border features a Caesar salad with green lettuce, cherry tomatoes, hard-boiled egg halves, and a thick layer of shredded white cheese. Several large, cooked prawns are arranged on the side of the plate. The background shows a rustic wooden table with a small bowl of dressing.

АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

с креветками

Chef's signature prawn Caesar salad

200g | **1230.-**

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

Хинкали с лесными грибами

Forest mushroom khinkali



285g | 360.- 95g | 120.-



АВТОР БЛЮДА:
ИНГА БАГАШВИЛИ

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

ХИНКАЛИ С КУРИЦЕЙ

Chicken khinkali



360g | 450.-



120g | 150.-



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 свиной,
сванские или обжаренные
в масле)

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

~1200g



1350.-

~120g



150.-

(ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ) *Veal and pork khinkali*



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

АЛАЗАНСКИЕ (БАРАШКОМ) *Lamb Alazani khinkali*



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

(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 *Home-made pastry*

И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА,

КОТОРЫЕ С РАДОСТЬЮ ГОТОВЯТ ДЛЯ ВАС

ГИҰЛИ

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.

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.-



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 «4 СЫРА»

(сулгуни, 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.

✂ МЕГРЁЛЬСКИЙ 😊 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 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.

🐂 🐷 🌶 КУБДАРИ

сванский хачапури с мясом

Kubdari - Svan meat khachapuri



на одного

250g | **550.-**



на всех

500g | **950.-**

✂ ИМЕРЁТИНСКИЙ 😊 ХАЧАПУРИ

с сыром сулгуни

Sulguni cheese Imeretian Khachapuri



на двоих

360g | **490.-**




на всех

720g | **950.-**

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ТЕЛЯТИНОЙ 

Veal crispy chebureki

С БАРАНИНОЙ 

Lamb crispy chebureki



180g | 370.-



ПИНÉРЛИ

с лососем, шпинатом
и сливочным соусом

Salmon and spinach pinerli with cream sauce



250/50/30g | 990.-



КУТАБЫ

(ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with herbs

(СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with cheese

(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 УХА ИЗ ФОРЕЛИ

со слоёным расстегаем

*Rich trout soup  
with fish puff pastry*

300/70g | 790.-

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



# НАШ ФИРМЕННЫЙ ХАРЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Our signature veal kharcho*



350g | 750.-



# КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины, разваренной  
с овощами и ароматными травами

*Kakhetian 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.-**

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



# КРЕМ-СУП ИЗ СЛАДКОЙ ТЫКВЫ

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*

350/285g | 730.-



# 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

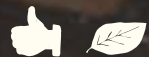
Дядя и племянник.  
Знают один секрет,  
благодаря которому их мцвади  
всегда такие вкусные и сочные.  
Свои семейные рецепты  
они хранят в тайне  
и не открывают  
даже нам.





# МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

*Lamb's tongues kebab*



210/210g | 1550.-



# МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

*Lamb's liver kebab*



260/210g | 790.-





# СОЧНЫЕ И АРОМАТНЫЕ МЦВАДИ

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, chicken,  
grilled vegetables, minced chicken and minced lamb kebabs*

1270/625g | **4750.-**






# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ


## КЕБАБИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И КУРИЦЫ

*Minced Veal and chicken kebab*

  $\frac{160/210g}{830.-}$



## КЕБАБИ ИЗ БАРАНИНЫ

*Minced Lamb kebab*

  $\frac{160/210g}{830.-}$

## КЕБАБИ ИЗ КУРИЦЫ

*Minced Chicken kebab*

  $\frac{160/210g}{730.-}$   


## ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ С САЛОМ

*Baby potatoes with pork fat skewer*

  $\frac{240g}{390.-}$   






# 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 ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## ПАПРИКА (УГЛЕЙ)

 *Paprika cooked on coals*  
 150/2g  
**350.-**





## БАКЛАЖАН (УГЛЕЙ)

 *Eggplant cooked on coals*  
 190/2g  
**430.-**



## ТОМАТЫ (УГЛЕЙ)

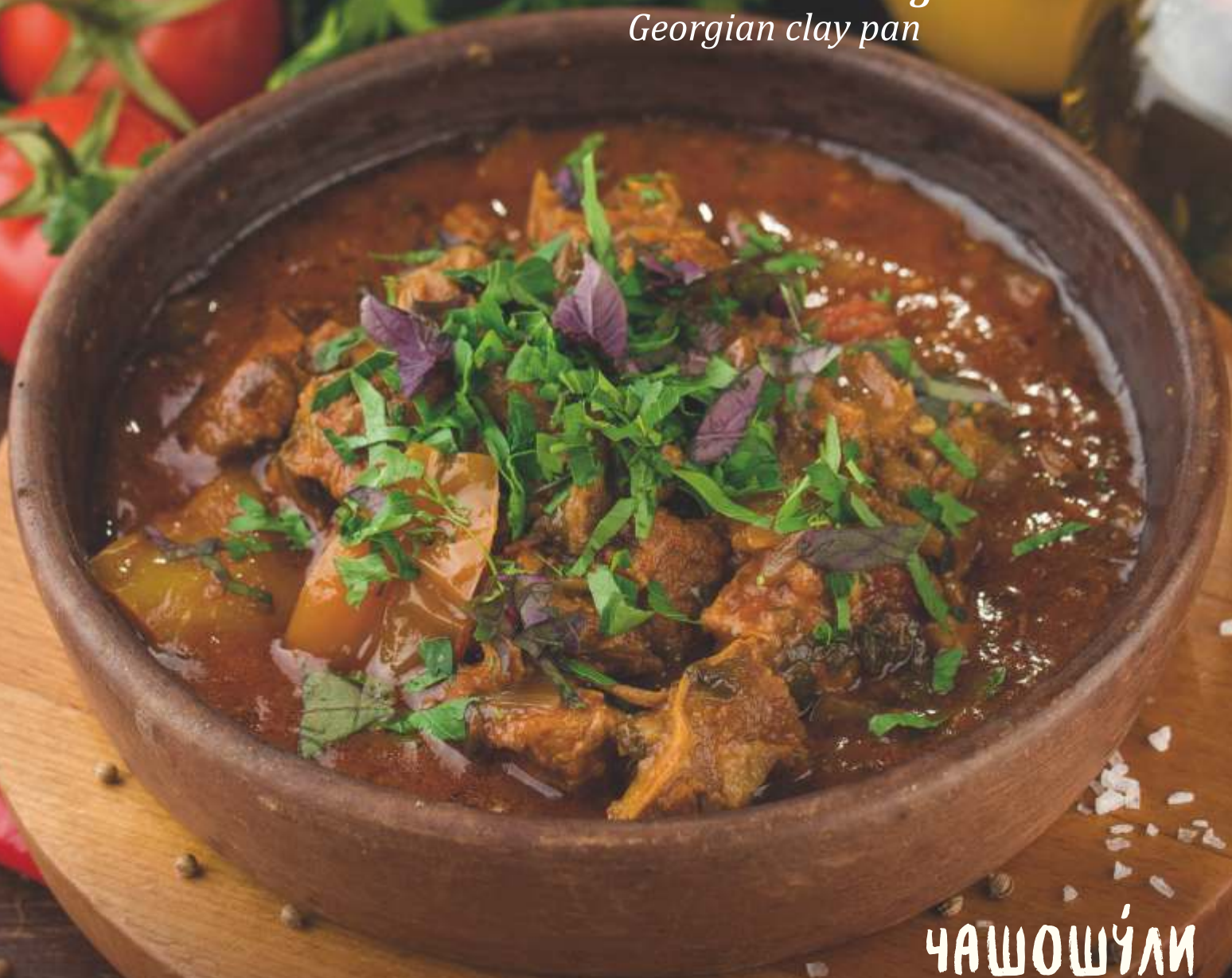
 *Tomatoes cooked on coals*  
 200/2g  
**350.-**





# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ, НА КЕЦИ

*Hot meat and vegetables in Ketsi  
Georgian clay pan*



## ЧАШОШЎЛИ

– кусочки молодой говядины,  
тушённые с овощами и острыми специями

*Chashoshuli - veal, vegetables and hot spices stew*



300g | 790.-



# 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 | **730.-**

# ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

с маринованным  
джонджоли

*Hot lobio with pickled jonjoli*



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







## КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧИХ МОЗГОВ

с грибами


*Veal brain and mushroom Kuchmachi*

  250g | **490.-**

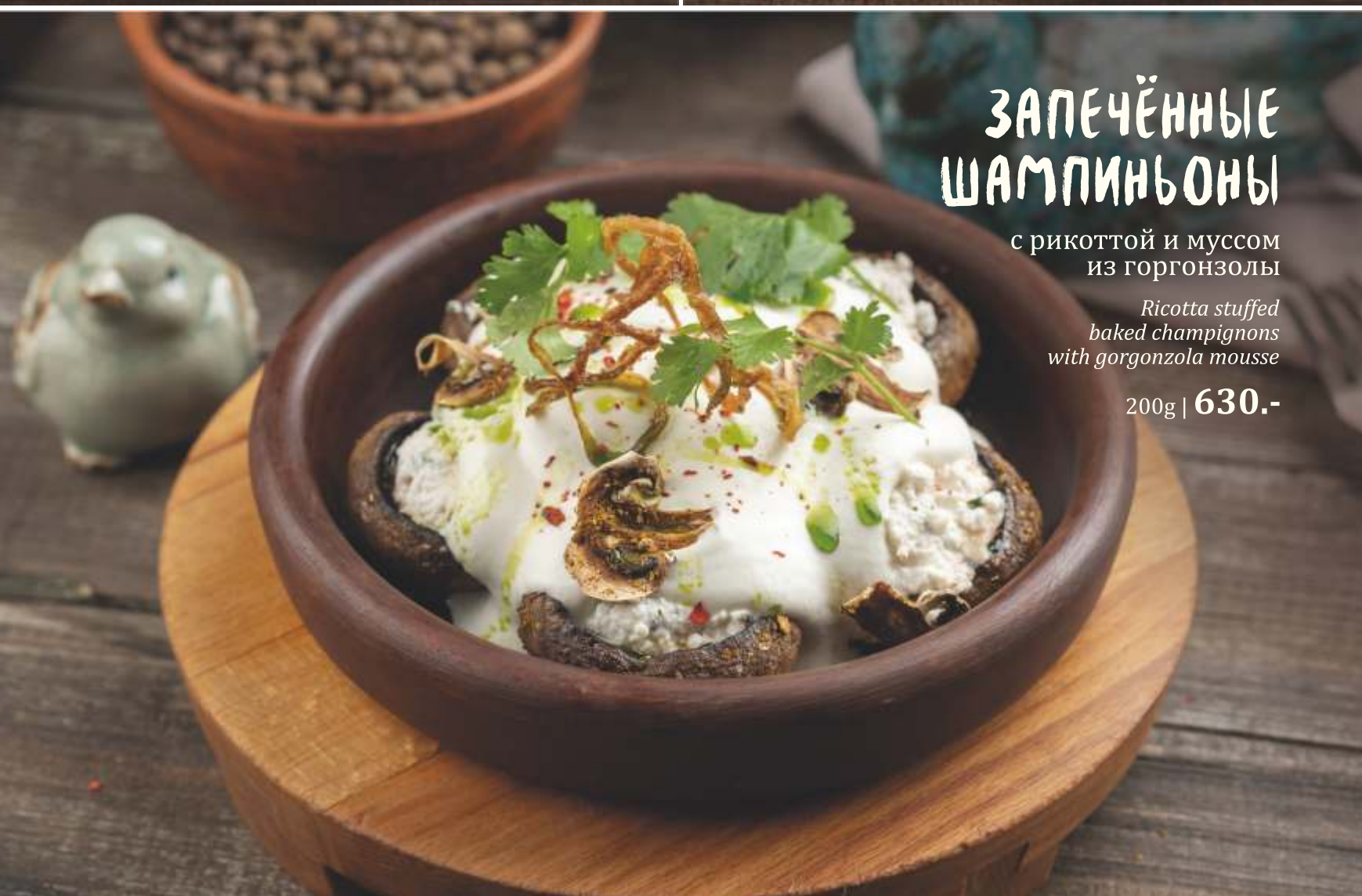


## КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧИХ ПОТРОШКОВ

*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.-**



Об истории появления оджахури 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 новое, что они просили готовить его чаще. С годами в него добавились новые ингредиенты и оджахури начало своё путешествие по грузинским деревням и городам, пока не стало одним из главных блюд национальной кухни.

## 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 (ТОМАТАМИ)

запечённый под сыром на кеци

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



380g | 1250.-





# 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!



## ЧКМЕРУЛИ

запечённые кусочки цыплёнка  
с соусом из сливок и чеснока

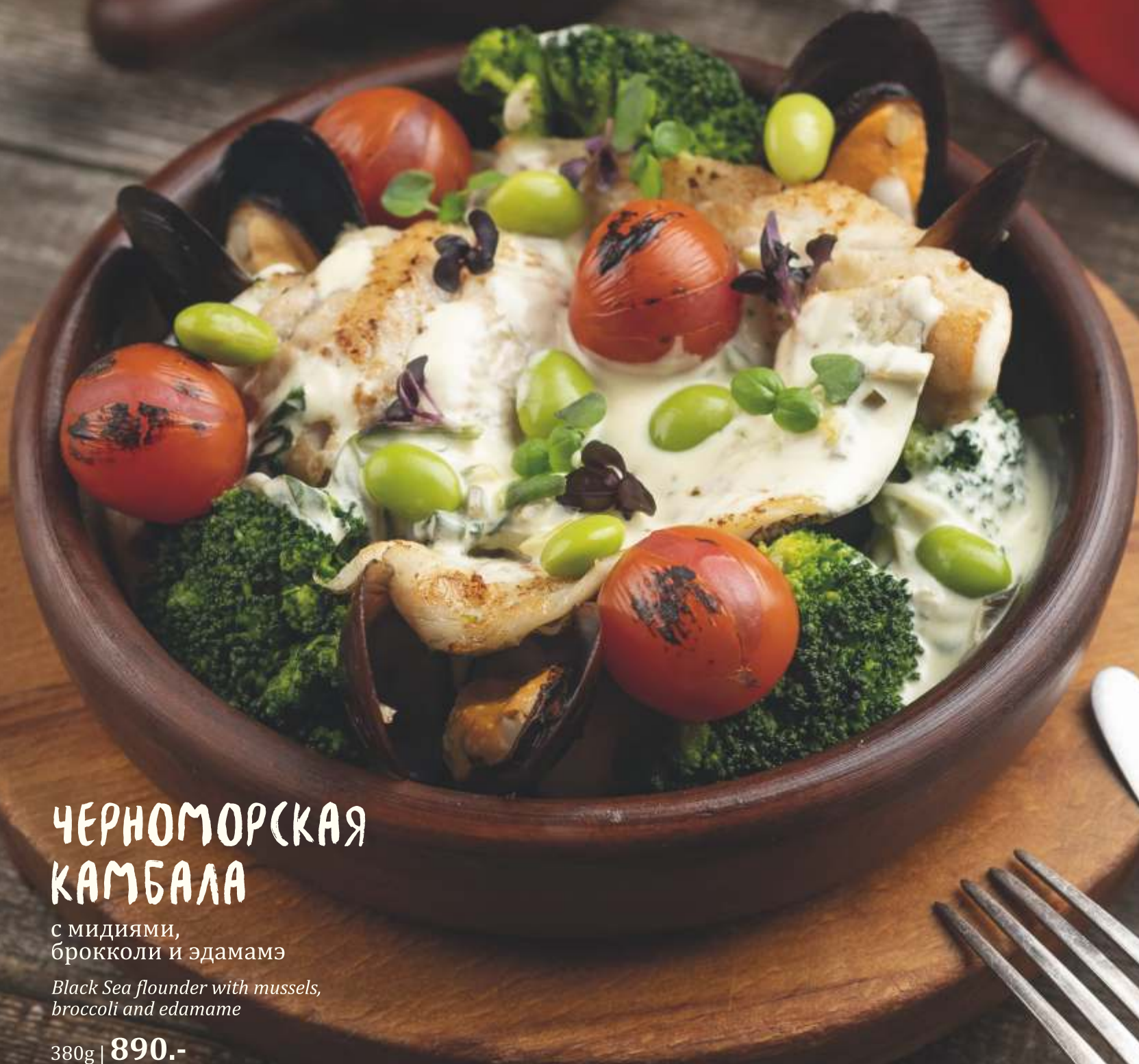
*Chkmeruli - baked pieces of baby chicken  
with cream and garlic sauce*



380g | **930.-**



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ *Fish and seafood*



## ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА

с мидиями,  
брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,  
broccoli and edamame*

380g | **890.-**

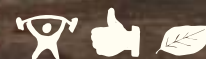




## СИБАС

со шпинатом, яйцом  
и соусом Ркацители

*Seabass with spinach, egg  
and Rkatsiteli sauce*



100/160g | **1450.-**



## ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом «Белое вино»  
и паровыми овощами  
готовим на ваш выбор –  
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 | **1650.-**



# ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

со шпинатом и томатами

*Prawn chkmeruli with spinach  
and tomatoes*

230g | **1390.-**



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком и соусом «Ранч»

*Grilled tiger prawns with garlic and ranch sauce*

👍 🌿 130/50/40g | **1690.-**







АВТОР БЛЮДА:  
**ФАРРУХ ПИРОВ**

## ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ

в сливочном соусе  
с горгонзолой

*Black Sea mussels in creamy gorgonzola sauce*

370g | **1550.-**



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ с пармезаном

*French fries with Parmesan*

100g | **320.-**



## БАГАТ ФРИ с трюфельным и зелёным маслом

*Sweet potato fries with truffle & herb oil*

100g | **350.-**



# ГАРНИРЫ

*Side dishes*

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

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с чесноком  
и розмарином

*Baby potatoes  
with garlic and rosemary*

160g | **290.-**



## КАРТОФЕЛЬ обжаренный с белыми грибами и луком


*Potatoes stir-fried with porcini mushrooms and onion*

160g | **330.-**



## 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.-**

# СОУСЫ 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.-**

## ТКЕМАЛИ

из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | **130.-**

## ТКЕМАЛИ

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,  
ЧУРЧХЕЛА

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.-**





НОВЫЙ!  
ОТ ДУШИ

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с ванильным мороженым  
*Chocolate fondant with vanilla ice cream*

135/30g | **530.-**

## ЧИЗКЕЙК-ПАХЛАВА

*Baklava cheesecake*

140g | **530.-**

## МЕДОВИК

с нежным кремом  
и душистым мёдом

*Honey cake with delicate cream  
and fragrant honey*

 80g | **450.-**





## 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 | **490.-**



## 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*

110g | **490.-**





# СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

с курагой, черносливом и грецким орехом

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | **250.-**

СЛИВОЧНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

СМОРОДИНА

КРЫЖОВНИК

МАЛИНА

# 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> | **250.-**

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

Латте *Latte* 200<sup>ml</sup> | **290.-**

Кофе по-шотландски  
*Scottish 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  
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 | **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> | **390.-**

## ВАРЕНЬЕ

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> | **490.-**

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

СОК Fresh  
squeezed juices

Апельсин *Orange* 250<sup>ml</sup> | **450.-**

Морковь *Carrot* 250<sup>ml</sup> | **420.-**

Яблоко *Apple* 250<sup>ml</sup> | **450.-**

Грейпфрут *Grapefruit* 250<sup>ml</sup> | **490.-**

Гранат *Pomegranate* 250<sup>ml</sup> | **990.-**

ЧЕРНАЯ  
СМОРОДИНА

ОБЛЕПИХОВЫЙ

ШИПОВНИК  
И ЧАБРЕЦ

ЯБЛОКО И  
МОЖЖЕВЕЛЬНИК

ПРЯНЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН



# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

КЛАССИЧЕСКИЙ

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 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> | 190.-

Сок в ассортименте  
*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | 190.-

## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов  
*dried fruits*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | 190.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural  
mineral water*

Боржоми *Borjomi*

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

Родники Саирме

*Springs Sairme*

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

Даусуз (газ./негаз.), Россия

*Dausuz, still / sparkling*

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

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*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*

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




# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*


### ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*

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

 Чинебули Цинандали  
*Chinebuli Tsinandali*   
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

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

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

 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.

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


## УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА *Unique and autochthonous varieties*

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

## ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА *Semi-sweet wines*

 "АСТ" Твиши", полусладкое  
*AST Twishy, semi-sweet*  
150ml | **700.-**  
0,75L | 3500.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

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



## КРАСНЫЕ ВИНА

Redwine

### 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.

 Чинебули Мукузани  
Chinebuli Mukuzani

150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-


 Чинебули Пиросмани,  
полусухое


Chinebuli Pirosmani, semi-dry  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

 Кварели Кончо и Ко  
Kvareli Konco & Co

150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

 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.-

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

 Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
Mukuzani Duruji Valley

150ml | **800.-**  
0,75L | 4000.-

## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА

Orange and red  
qvevri wines

 Ркацители Квеври  
Артвайн Асканелли  
Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli

150ml | **740.-**  
0,75L | 3700.-


Вино Коллекция GRW  
Саперави Квеври  
Wine GRW Saperavi  
Kvevri Collection

150ml | **800.-**  
0,75L | 4000.-


"Коллекция Вин  
Александрова"  
Саперави,  
Дом Грузинского Вина  
"Alexandrov Wine Collection"  
Saperavi, Georgian Wine House  
0,75L | 5500.-

## ЗНАМЕНИТЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ

Famous  
semi-sweetwines

 Киндзмараули  
Алаверди, Тамариани  
Kindzmarauli Alaverdi, Tamariani

150ml | **690**  
0,75L | 3450.-

 Киндзмараули  
Телиани Велли  
Kindzmarauli Teliani Valley

150ml | **720.**  
0,75L | 3600.-

 Оджалеши Марани  
Ojaleshi Marani

150ml | **720.-**  
0,75L | 3600.-

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

 Хванчкара Марани  
Khvanchkara Marani

150ml | **860.-**  
0,75L | 4300.-



# ВИНА ДРУГИХ СТРАН

## КРАСНЫЕ ВИНА


### Other red wine

Вальполичелла  
Классико Домини Венети,  
Венето, Италия  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,*  
*Veneto, Italy*  
0,75L | 5500.-

Луиджи Боска Мальбек,  
Мендоса, Аргентина  
*Luigi Bosca Malbec,*  
*Mendoza, Argentina*  
0,75L | 5500.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Other white wine


 Прадио Приара  
Пино Гриджио  
Италия  
*Pinot Grigio Priara Pradio*  
*Italy*  
150ml | 980.-  
0,75L | 4900.-

Гави Вилла ла Сколька,  
Пьемонт, Италия  
*Gavi Villa La Scolca,*  
*Piemont, Italy*  
0,75L | 6500.-

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*  
0,75L | 3450.-

Мартини Брют  
Италия  
*Martini Brut, Italy*  
0,75L | 3450.-

 Инкерман Кокур  
Зеро Дозаж Экстра  
Брют белое, Крым  
*Inkerman White Kokur*  
*Zero Dosage, Russia*  
125ml | 400.-  
0,75L | 2400.-

## ШАМПАНСКОЕ

### Champagne

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

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

## КРЕПЛЕННЫЕ 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

Казбеги, светлое  
Kazbegi  
500ml | **600.-**

# РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Draught beer

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

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

# БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Bottled beer

Бордер Стар Дарк,  
темный лагер  
Border Star Dark, dark lager  
0,45L | **550.-**

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

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

# ВЕРМУТ

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.-**

# БУРБОН

Bourbon

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

# ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

Irish whiskey

Джемесон Jameson  
50ml | **610.-**

# ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

Scotch whisky

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

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

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

# ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky

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



# 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.-**





## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

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

## Коньяки из гаммы АРАРАТ®

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 Бланко  
Ley 925 Blanco  
50ml | **490.-** 0,75L | 7350.-

## ДЖИН Gin

Россия

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

## РОМ Мексика

Rum, Mexico

Оакхарт Ориджинал  
Oakheart Original  
50ml | **460.-**

## ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka  
50ml | **500.-**

Егермайстер Jagermeister  
50ml | **500.-**

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК  
Martini Fiero & Tonic  
225ml | **490.-**

ДЖИН-ТОНИК  
Gin & Tonic  
150ml | **550.-**

НЕГРОНИ  
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.-**

БАЗИЛИ-ДЖИННИ  
Basili-Ginny  
200ml | **610.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze  
280ml | **690.-**

СУЛИКО Suliko  
200ml | **690.-**

### MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



### MARTINI FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* **980.-**

1 коктейль  
Martini Fiero & Tonic\* **490.-**

\*Мартини Фиеро и Тоник Сет, Мартини Фиеро и Тоник