

РЕСТОРАН ГОСТЕПРИИМНОЙ КУХНИ

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

САЛАТЫ

Салат Бадриджани Хрустящие баклажаны с помидорами, кинзой и фирменным соусом	230 г	480 руб
Грузинский овощной Традиционный овощной салат с заправкой из грецкого ореха	180 г	480 руб
Салат Тбилиси Легкий салат с овощами и курицей, с ароматными травами и фирменной заправкой	240 г	520 руб
Овощной с брынзой Свежие овощи с брынзой. Заправляется оливковым маслом и бальзамическим соусом	250 г	480 руб
Руккола с ростбифом Листья рукколы с фирменным ростбифом, пармезаном и имбирной заправкой	170 г	540 руб
Цезарь с курицей Микс салата с запеченным куриным филе, гречками из багета, соусом Цезарь, пармезаном и помидорами черри	220 г	490 руб
Цезарь с креветками Микс салата с креветками, гречками из багета, соусом Цезарь, пармезаном и помидорами черри	260 г	540 руб
Пилпили с говядиной Пикантный салат с овощами и говядиной с фирменной заправкой	170 г	480 руб
Пилпили с курицей Пикантный салат с овощами и курицей с фирменной заправкой	170 г	450 руб
Салат с узбекскими помидорами Свежие томаты с маринованным луком и кинзой	180 г	450 руб
Салат из рукколы с лососем и моцареллой Свежая руккола со слабосоленым лососем, шариками моцареллы, дольками апельсина и фирменной заправкой	250 г	530 руб
Салат с грушей и дор-блю Свежая руккола с карамелизированной грушей, сыром дор-блю, авокадо, шафраном и кисло-сладким соусом	250 г	510 руб
Теплый салат с куриной печенью Куриная карамелизированная печень, с микс салатом и рукколой, дольками апельсина и грейпфрута, цитрусовым соусом и кешью	250 г	460 руб

ЗАКУСКИ

Мясное ассорти Ассорти из языка, ростбифа, вяленой индейки, бастурмы и вяленой свинины, подается с горчицей и хреном.	250/25 г	690 руб
Слабосоленый лосось Лосось собственного посола, подается с халерсами и лимоном	100 г	650 руб
Сельдь пряного посола с миии картофелем Пряная сельдь с беби-картофелем и маринованным луком	100/50 г	420 руб
Ассорти сырное Ассорти из сулугуни, имеритинского сыра, пармезана, чечела классического и копченого	240/40 г	530 руб
Овощное ассорти Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, зелень	300 г	480 руб
Соленья в ассортименте Маринованная капуста, томаты-черри, огурцы, маринованный чеснок, черемша, перец стручковый	100 г	100 руб
Ассорти закусок Пхали из тыквы, шпината и свеклы, рулетки из баклажан с сыром и орехами	220 г	450 руб

Рулетки из баклажан с сырной начинкой	120 г	390 руб
Рулетки из баклажан с ореховой начинкой	120 г	390 руб
Сациви с курицей Куриное филе в классическом ореховом соусе со специями	280 г	490 руб
Пхали из тыквы	3 шт.	340 руб
Пхали из свеклы	3 шт.	340 руб
Пхали из шпината	3 шт.	340 руб
Ростбиф маринованный Запеченный ростбиф с фирменным соусом на основе кужжутного масла и соевого соуса. Подается с Рукколой, томатами черри и пармезаном	120 г	580 руб
Аджапсандад Печеные овощи, приправленные специями, кинзой и чесноком	200 г	490 руб

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма из телятины и баранины Виноградные листья, начиненные фаршем из баранины и говядины, подаются с мацони	150/30 г	470 руб
Лобно Классическая грузинская закуска из фасоли, с ароматными травами и специями	250 г	410 руб
Запеченные шляпки шампиньонов	200 г	390 руб
Жареный сулугуни Обжаренные дольки сыра, подаются с ягодным соусом	150/30 г	430 руб

МОРЕПРОДУКТЫ

Чкмерули с лососем Кусочки лосося, тушеные в сливочно-чесночном соусе со специями, подаются с зернами граната и кинзой	260 г	650 руб
Чкмерули с креветками Креветки, тушеные в сливочно-чесночном соусе с ароматными специями, подаются с зернами граната и кинзой	250 г	680 руб
Чахохбили с креветками Креветки, тушеные в соусе из томатов, сладкого перца и лука со специями, подаются с кинзой	300 г	680 руб
Мидии в сливочном соусе Мидии, томленные в соусе на основе сливок, с чесноком и сыром дор-блю	440 г	810 руб
Мидии в соусе Том-ям Мидии, томленные в пикантном соусе Том-Ям	440 г	810 руб
Запеченный баклажан с тигровыми креветками Лодочка из баклажана, запеченная с шампиньонами, креветками, сливочным соусом и сулугуни, подается на кеца	300 г	650 руб

СУПЫ

Харчо Традиционный суп с говядиной	350 г	420 руб
Уха Уха из трески, лосося и мидий, заправляется сливками	300 г	420 руб

Суп тыквенный 300 г.	290 руб
Суп-пюре из тыквы, подается с гречками и тыквенными семечками, заправляется сливками	
Шурпа Традиционный суп из баранины с овощами	400 г 480 руб
Куриная лапша	300 г 360 руб
Грибной крем-суп Крем-суп из шампиньонов	300 г 390 руб
Лагман с говядиной	300 г 420 руб

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чашушули Традиционная тушеная говядина со свежими томатами, сладким перцем, луком и специями. Подается на кеца с кинзой и острым перчиком	300 г	620 руб
Оджахури со свинойной Традиционное грузинское блюдо со свинойной и картофелем. Подается на кеца	420 г	600 руб
Чахохбили Классическое грузинское блюдо из курицы и тушеных овощей. Подается на кеца	300 г	560 руб
Чкмерули Курица в сливочном соусе с ароматными специями	370 г	520 руб
Цыпленок табака Подается с тонким лавашом, маринованным луком и маринованными огурцами и соусом сгцибели	1 шт.	760 руб
Запеченный баклажан Лодочка из баклажана, запеченная с овощами и сулугуни	300 г	480 руб
Кучмачи Куриные потрошки, тушеные в вине и специях, подается на кеца	300 г	520 руб
Телятина по-грузински Маринованная мякоть телятины, тушеная с овощами и вином. Подается на кеца под шапкой из запеченного теста	400 г	720 руб
Лагман с говядиной Лагман, тушеная говядиной со сладким перцем, фасолью, луком, соусом и специями	300 г	600 руб

ХАЧАПУРИ

По-аджарски	300 г	450 руб
По-мигрельски	400 г	470 руб
По-царски	450 г	540 руб
Хачапури Том-ям	350 г	540 руб
Хачапури с грушей и дор-блю	450 г	560 руб
Хачапури на компанию	800 г	900 руб
Хачапури карбонара	420 г	550 руб
Хачапури с куриным люля	400 г	580 руб

РЕСТОРАН ГОСТЕПРИИМНОЙ КУХНИ

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

ХИНКАЛИ

Хинкали с бараниной	3 шт./1 шт.	310/110 руб
Хинкали свинина-говядина	3 шт./1 шт.	300/100 руб
Хинкали с сыром	3 шт./1 шт.	290/100 руб
Хинкали с креветками Том-ям	3 шт./1 шт.	350/120 руб
Хинкали с индейкой и сулугуни	3 шт./1 шт.	300/100 руб
Сет хинкалей	5 шт.	500 руб
Хинкали запеченные	400 г	600 руб

Свинина-говядина, сливочный соус, сулугуни, подается на кеба

МАНГАЛ

Шашлык из баранины	150/80 г	750 руб
Маринованная мякоть баранины, подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели.		
Каре баранины	200/80 г	850 руб
Каре баранины, подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Шашлык из говядины	150/80 г	850 руб
Говяжья вырезка, подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Шашлык из индейки	150/80 г	680 руб
Мякоть индейки, подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Шашлык из свинины	150/80 г	680 руб
Свинная шея, подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Шашлык из куриного бедра	150/80 г	650 руб
Филе куриного бедра, подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Люля из баранины	150/80 г	750 руб
Подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Люля из говядины	150/80 г	680 руб
Подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Люля куриный	150/100 г	590 руб
Подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		
Дорадо	1 шт.	780 руб
Подается на доске с гарниром из салата огурцов, черри, лимоном и соусом наршараб		
Скумбрия	1 шт.	700 руб
Подается на доске с гарниром из салата огурцов, черри, лимоном и соусом наршараб		
Семга на гриле	150/80 г.	900 руб
Подается на доске с гарниром из салата огурцов, черри, лимоном и соусом наршараб		
Ассорти шашлыков для компании	1000/100/100 г	3 500 руб
Шашлык из свинины, шашлык из баранины, шашлык из индейки, люля куриный, люля из говядины, люля из баранины. Подается на доске с тонким лавашом, маринованным луком и соусом сацебели		

ГАРНИРЫ

Мини картофель с розмарином	150 г	300 руб
Подается на тарелке, сверху крупная соль, веточка розмарина		
Картофель фри	150 г	190 руб
Овощи на мангале	250 г	500 руб

СОУСЫ

Аджика	50 г	120 руб
Сацебели	50 г	120 руб
Наршараб	50 г	120 руб
Ткемали	50 г	120 руб
Мацони	50 г	120 руб
Сметана	50 г	100 руб
Кетчуп	50 г	100 руб

ЛАВАШ

Лаваш грузинский	120 руб
Лаваш тонкий	120 руб

ДЕСЕРТЫ

Медовик	120 г	390 руб
Чизкейк ванильный	150 г	370 руб
Эклеры с заварным кремом	120 г	270 руб
Мороженое (ваниль, шоколад, клубника)	50 г	100 руб
Яблочный Штрудель, с ванильным мороженым	200г	390 руб
Пахлава	150 г	350 руб
Поцелуй Нино	250 г	420 руб

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	120 руб
Капучино	250 мл	270 руб
Американо	250 мл	220 руб
Латте	200 мл	270 руб
Раф классический	200 мл	330 руб
Флет уайт	200 мл	260 руб
Кофе Гляссе	250 мл	330 руб
Молоко	50 мл	120 руб

ЧАЙ

Ассам	0,9 л	450 руб
Эрл Грей	0,9 л	450 руб
Молочный Улун	0,9 л	500 руб
Жасминовый	0,9 л	450 руб
Ройбуш	0,9 л	500 руб
Горный чабрец	0,9 л	500 руб
Краснополюнский сбор	0,9 л	500 руб

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Апельсин-корица	0,9 л	650 руб
Медово-имбирный	0,9 л	650 руб
Облепихово-имбирный	0,9 л	650 руб
Чай Смородиновый с мятой	0,9 л	650 руб
Чай грузинская вишня	0,9 л	650 руб
Кавказский пряный	0,9 л	650 руб

ЛИМОНАДЫ И КОКТЕЙЛИ Б/А

Лимонад классический	1 л	800 руб
	300 мл	380 руб
Лимонад Тархун	1 л	800 руб
	300 мл	380 руб
Лимонад Дюшес	1 л	800 руб
	300 мл	380 руб
Лимонад облепиховый	1 л	900 руб
	300 мл	420 руб
Мохито	1 л	800 руб
	300 мл	400 руб
Мохито вишневый	1 л	800 руб
	300 мл	400 руб
Молочный коктейль ванильный/клубничный/шоколадный	400 мл	400 руб
Молочный коктейль Орео	400 мл	460 руб
Морс домашний	1 л	450 руб
	250 мл	150 руб

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Джержук с/г	0,5 л	250 руб
Тассай с/г	0,5 л	270 руб
Тассай б/г	0,5 л	270 руб
Жемчужина Байкала	0,5 л	250 руб
Байкал Резерв	0,5 л	250 руб
Кока-кола	0,25 л	270 руб
	0,9 л	650 руб

СОКИ

Сок в ассортименте:	1 л	380 руб
апельсин, яблоко, томат, вишня	200 мл	100 руб
Сок свежевыважатый	200 мл	400 руб
Апельсиновый/грейфрутовый		