



МЕНЮ



WIFI:GUEST
PASS: 11111111



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Час приготування 15-20 хвилин

БАДРІДЖАНИ

Баклажани, олія, волоський горіх, часник, спеції: імеретинський шафран і уцхо-сунелі.

220г 145ГРН

ОВОЧЕВИЙ БУКЕТ

Сезонні овочі та зелень.

500г 265ГРН

СИРНА ПАЛІТРА

Дор-блю, пармезан, брі, гауда, грецький горіх, мед.

260г 375ГРН

СОЛІННЯ В ГРУЗИНСЬКОМУ СТИЛІ

Помідори, огірки, капуста, слива, перець маринований, часник.

350г/700г 195ГРН/295ГРН

АСОРТІ СИРІВ В ГРУЗИНСЬКОМУ СТИЛІ

Сир бринза, сир сулугуні, копчений сулугуні, моцарела бейбі, мед.

280г 175ГРН

АСОРТІ М'ЯСНЕ В ГРУЗИНСЬКОМУ СТИЛІ

Ковбаса копчена, балик, шинка, аджика.

350г 350ГРН

ЦИЦАКА

Запечений болгарський перець, крем-сир, перець чілі, грецький горіх.

250г 195ГРН

ОСЕЛЕДЧИК

Оселедець, хліб бородинський, цибуля маринована, маслини, оливки.

210г 150ГРН

ЯЗИК ПО-КАВКАЗЬКИ

Відварний телячий язик, соєвий соус, часник, мікс салата.

200г 255ГРН

БАКЛАЖАНИ З БЕКОНОМ

Запечений баклажан, свіжий помідор, бекон, часниковий соус.

225г 155ГРН

БАСТУРМА КУРЯЧА/ТЕЛЯЧА

ПІДЧЕРЕВИНА

Підчеревина, бородинський хліб, хрін, зелена цибуля.

50г 95/110ГРН

250г 185ГРН

ПОМІДОРИ ШЕФ ПОСОЛУ

Помідори чері мариновані з травами за рецептом нашого шеф-кухаря.

150г 125ГРН

ТРАДИЦІЙНІ ГРУЗИНСЬКІ САЛАТИ

Час приготування 15-20 хвилин

САЛАТ З ЛОСОСЕМ

Айсберг, помідори чері, лосось слабосолений, квасоля спаржева, яйця перепелині, соус апельсиновий, огірок, насіння соняшника.

250г 255ГРН

САЛАТ СВАНСЬКИЙ З ТЕЛЯТИНОЮ

Печені овочі такі як болгарський перець, цукіні, печериці, телятина, насіння соняшника, смажена цибуля, заправляється все пікантним соусом з часником та кінною.

300г 215ГРН

САЛАТ КАРТЛІ

Болгарський перець, стегно куряче, горіх грецький, цибуля червона, кінза, часник, соус фірмовий.

300г 175ГРН

САЛАТ З КРЕВЕТКОЮ

Айсберг, креветки, квасоля спаржева, авокадо, пармезан, помідор чері, соус айолі.

275г 275ГРН

ЦЕЗАР З ІНДИЧКОЮ

Айсберг, помідори чері, чабата, пармезан, яйця перепелині, філе індички, соус цезар.

250г 195ГРН

САЛАТ З КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ ТА ГРУШЕЮ

Печінка куряча, шпинат, помідор чері, груша, горіх грецький, соус медово гірчичний.

250г 165ГРН

САЛАТ "ГЛЕХУРАД" З ГОРІХОВОЮ ПАСТОЮ

Свіжі огірки, помідори, маринована ріпчаста цибуля, кінза та горіхова паста.

300г 155ГРН

САЛАТ "ІМЕРУЛІ"

Свіжі огірки, помідори, маринована ріпчаста цибуля, солодкий перець з додаванням свіжої бринзи.

300г 155ГРН

САЛАТ З ЯЗИКОМ

Відварний телячий язик, мікс салата, помідор чері, обсмажені печериці, слабосолений огірок і фірмовий соус від шефа.

270г 210ГРН



ГАРЯЧІ СТРАВИ

Час приготування 20-35 хвилин

КРЕВЕТКИ В СОУСІ ЧКМЕРУЛІ <small>NEW!</small>	250г	275ГРН
Креветки тигрові, печериці, цибуля ріпчаста, часник, вершковий.		
ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ <small>NEW!</small>	300г	285ГРН
Щоки телячі приготовлені за технологією су-від, печериці, вершки, слива маринована.		
СТЕЙК З ІНДИЧКИ	100г	100ГРН
готуємо від 300г Ніжне філе індички замариноване в грузинських спеціях, подається з салатним міксом, помідорами чері та авокадо гриль.		
КУРЧА ПО-ЧКМЕРСЬКИ (ЧКМЕРУЛ)	350г	185ГРН
В порції половина курча, тушкованого в вершково-часниковому соусі, з додаванням грузинських спецій.		
КУРЧА ТАПАКА	450г	245ГРН
Соковита, ніжна, ароматна курочка з рум'яною скоринкою. Змащена часником.		
КУЧ-МАЧІ	280г	105ГРН
Печеня з курячої печінки з цибулею.		
ЯЗИК У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ	380г	275ГРН
Відварний телячий язик, печериці, грецький горіх, вершки і свіжі помідори.		
ЧАШУШУЛІ З ТЕЛЯТИНИ	320г	210ГРН
Тушкована телятина з помідорами, болгарським перцем, ріпчастою цибулею, часником, кінзою та спеціями, аджикою і томатною пастою.		
КЕЦЯ З КУРОЧКОЮ ТА ОВОЧАМИ	300г	185ГРН
Куряче філе, болгарський перець, печериці, квасоля спаржева, соус гостро-солодкий.		
КЕЦЯ З ТЕЛЯТИНОЮ ТА ОВОЧАМИ	300г	210ГРН
Філе телятини, квасоля спаржева, помідори чері, сир пармезан.		
ДОЛМА	240г	195ГРН
Виноградне листя, фаршироване м'ясом яловичини та свинини з рисом, ріпчастою цибулею, кінзою та спеціями.		
ОДЖАХУРІ	450г	160ГРН
Запечені в кеці смажені шматочки свинини разом із картоплею, цибулею, часником та спеціями.		
ЛОБІО	300г	115ГРН
Червона квасоля з цибулею, спеціями та кінзою. Подаємо разом із соліннями в казанку.		
СОМ ПО-ГРУЗИНСЬКИ	200г	215ГРН
Ніжне філе сома тушковане в білому вині з додаванням вершків, розмарина, часнику та спецій.		
СВИННА РУЛЬКА В ТЕМНОМУ ПИВІ	100г	80ГРН
Подається з соліннями, хроном та гірчицею. Час приготування 35-45хв.		

ГАРНІРИ

Час приготування 25-35 хвилин

ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ ПО-КАВКАЗЬКИ	250г	95ГРН
Картопля, приправлена часником та сванською сіллю. Трохи гостренька.		
ГРИБОЧКИ В КЕЦІ	200г	155ГРН
Печериці, фаршировані фірмовою начинкою на основі сиру сулугуні.		
КАРТОПЛЯ З ВЕРШКАМИ	250г	95ГРН
Запечена картопля, в ароматному соусі на основі вершків, часнику та зелені.		
ОВОЧІ ГРИЛЬ З СИРОМ СУЛУГУНІ	200г	155ГРН
Асорті з баклажанів, помідорів, кабачка обсмажуємо на грилі. Після чого запікаємо з сиром сулугуні.		



ХІНКАЛІ

Час приготування 25-45 хвилин

ХІНКАЛІ З ІНДИЧКОЮ NEW!

Філе індички, зелень, приправи, часник.

КАЛАКУРІ

Кінза, на основі яловичого і свинного фаршу.

МТИЧУЛРІ

Без кінзи, на основі яловичого і свинного фаршу.

ХІНКАЛІ З СИРОМ СУЛУГУНІ ТА КРОПОМ

ХІНКАЛІ З ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНИМ МАСЛОМ

ХІНКАЛІ СМАЖЕНІ (В АСОРТИМЕНТІ)

5шт 185ГРН

5шт 160ГРН

5шт 160ГРН

5шт 145ГРН

5шт 145ГРН

5шт 205ГРН

ХАЧАПУРІ

Час приготування 25-45 хвилин

ХАЧАПУРІ З ЛОСОСЕМ

Сир сулугуні, сир бринза, лосось, помідор, шпинат.

ХАЧАПУРІ З БЕКОНОМ

Сир бринза, сир сулугуні, бекон, грузинські трави.

ХАЧАПУРІ ПО-АДЖАРСЬКИ

форма човника з сиром сулугуні в бортиках. Подається з вершковим маслом і сирим яєчним жовтком. При подачі замішується.

ХАЧАПУРІ ПО-ГУРІЙСЬКИ

Хачапурі у формі полумісяця з вареним яйцем та сиром.

ХАЧАПУРІ ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ

Начинка із сиру сулугуні, змащується яйцем.

КУБДАРІ

з фаршем яловичини і свинини з додаванням ріпчастої цибулі, невеликої кількості часнику з грузинськими спеціями.

СОНЯЧНИЙ ХАЧАПУРІ

Хачапурі, що робить цей світ трішечки кращим. Адже з кожного "Сонячного хачапурі", що Ви замовляєте, ми перераховуємо 10 грн в організацію "Вінниця Даун Синдром" для підтримки центру по роботі з дітьми з синдромом Дауна.

До складу входять: соковитий курячий фарш, суміш грузинських сирів та яєчний жовток.

ХАЧАПУРІ "СИТИЙ ГРУЗИН"

Сир бринза, сир сулугуні, печериці, люля-кебаб з телятини, тархун.

ХАЧАПУРІ "ТИТАНІК"

Найбільший хачапурі в меню. Включає в себе в чотири рази більше сиру, яєчних жовтків та вершкового масла.

ХАЧАПУРІ З СИРОМ ДОР-БЛЮ ТА ГРУШЕЮ

Сир бринза, сир сулугуні, сир дор-блю, груша.

500г 315ГРН

450г 225ГРН

450г 175ГРН

450г 185ГРН

600г 245ГРН

350г 155ГРН

450г 195ГРН

700г 310ГРН

1000г 450ГРН

650г 325ГРН

СУПЧИКИ

Час приготування 20 хвилин

ХАРЧО

Яловичий бульйон з рисом, обсмаженою ріпчастою цибулею, томатною пастою, червоним перцем, часником і спеціями (коріандр, хмель-сунелі, чебрець). доволі гострий.

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ЯЙЦЕМ

Куряче філе, яйце, вермішель, зелень.

350г 195ГРН

350г 105ГРН



СЕТИ "ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЄ!"

Час приготування 35-45 хвилин

ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЄ L

1500г 685ГРН

Салат "Імерулі", хачапурі по-аджарськи, чашушулі з телятини, хінкалі мтиулурі, лаваш, компот 1л.

ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЄ XL

1700г 865ГРН

Бадриджані, картопля по-кавказьки, хачапурі по-аджарськи, хінкалі калакурі, хінкалі мтиулурі, шашлик з курочки, лаваш, компот 1л.

ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЄ XXL

2000г 1375ГРН

Салат "Глехурад", хачапурі по-аджарськи, шашлик зі свинини, телятина на мангалі, шашлик із овочів, шашлик із курочки, лаваш, картопля по-кавказьки, компот 1л.

ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЄ XXXL

3500г 2115ГРН

Салат "Імерулі", салат "Тбілісурі", картопля по-кавказьки, шашлик з овочів, шашлик з курочки, люля-кебаб, хінкалі Калакурі, хінкалі мтиулурі, хачапурі "Титанік", реберця на мангалі, соус ткемалі, соус сацебелі, соус аджика, лаваш, компот 1л.

СОУСИ ТА ХЛІБЧИК

Час приготування 10-15 хвилин

АДЖИКА

70г 40ГРН

Дуже гостра.

НАРШАРАБ

70г 40ГРН

Солодкий гранатовий соус.

ТКЕМАЛІ

70г 40ГРН

Кисленький соус з аличі.

САЦЕБЕЛІ

70г 40ГРН

Томатний соус з грузинськими спеціями та часником.

ГРУЗИНСЬКИЙ ЛАВАШ (МІНІ-ШОТІ)

150г 40ГРН

Домашній грузинський хліб.

МАЦОНІ

70г 40ГРН

Сметанно-часниковий соус.

ВИННИЙ ОЦЕТ (РЕКОМЕНДОВАНО ДО ХІНКАЛЬ)

50г 25ГРН



МАНГАЛЬНЕ МЕНЮ

ДІЄ З 12:00

РИБКА НА ВОГНІ

Ціна за 100 грам підготовленої до смаження на мангалі риби. Кінцева вага може бути на 25-30% менше, смажимо від 400г.
Час приготування 25-45 хвилин

КОРОП
ДОРАДО

100г 95ГРН
100г 110ГРН

МАНГАЛ

Ціна вказана за 100 грам підготовленої до смаження страви. Кінцева вага менша на 30-35%.
Час приготування 25-45 хвилин

РЕБЕРЦЯ НА МАНГАЛІ

Мінімальне замовлення 400г.

100г 80ГРН

ШАШЛИК ЗІ СВИНИНИ (ОШИЙОК)

Ніжний та пряний, соковитий і смачний. Смажимо від 300г.

100г 85ГРН

ШАШЛИК З БАРАНИНИ

Справжній кавказький шашлик з молоденького баранчика. Смажимо від 300г.

100г 95ГРН

ШАШЛИК З КУРОЧКИ

Ніжна куряча грудка, маринована за фірмовим рецептом. Смажимо від 300г.

100г 75ГРН

ТЕЛЯТИНА НА МАНГАЛІ

Шашлик з ніжної телятини по старовинному грузинському рецепту. Смажимо від 300г.

100г 95ГРН

КУКУРУДЗА НА МАНГАЛІ

Смажимо від 300г.

100г 45ГРН

ГРУЗИНСЬКІ КОВБАСКИ З КІНЗОЮ

Смажимо від 300г.

100г 90ГРН

КАРЕ ТЕЛЯТИНИ

Готуємо за кавказьким рецептом. Смажимо від 300г.

100г 110ГРН





ПОРЦІЙНІ СТРАВИ З МАНГАЛУ

Час приготування 25-45 хвилин

ЛАВАШ З СУЛУГУНІ ТА ТОМАТАМИ

Традиційна кавказька страва. Вага 150-200г.

1шт 135ГРН

ШАШЛИК З ОВОЧІВ

Асорті з печериць, цукіні, болгарського перцю та баклажанів. Вага готової страви близько 220г - 240г.

1шт 190ГРН

РЕБЕРЦЯ В ГРАНАТОВОМУ СОУСІ

Свинні реберця карамелізовані в кисло-солодкому гранатовому соусі.

200г 195ГРН

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Готується на відкритому вогні з відбірного м'яса телятини та баранини. Вага готової страви 180-200г.

1шт 175ГРН

ЛЮЛЯ-КЕБАБ З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ

Чудова дієтична страва, яку можна замовити для дитини. Вага готової страви 180-200г.

1шт 175ГРН

НАБІР ДО САДЖУ

Садж - це спеціальна конструкція для подачі з мангалу. Справжня знахідка для поціновувачів м'яса - грузини на цьому розуміються.
Час приготування 25-45 хвилин

НАБІР ДО САДЖУ #1

Шашлик курячий, люля з курочки, овочі на мангалі, соуси: сацебелі, аджика і ткемалі.
1літр крафтового компоту в подарунок.

900г 680ГРН

НАБІР ДО САДЖУ #2

Шашлик зі свинини, шашлик курячий, овочі на мангалі, соуси: сацебелі, аджика, і ткемалі.
1літр крафтового компоту в подарунок.

1100г 825ГРН

НАБІР ДО САДЖУ #3

Телятина на мангалі, реберця на мангалі, овочі на мангалі, соуси: сацебелі, аджика і ткемалі.
1літр крафтового компоту в подарунок.

1200г 1120ГРН

НАБІР ДО САДЖУ #4

Шашлик зі свинини, телятина на мангалі, люля з курочки, соуси: сацебелі, аджика і ткемалі.
1літр крафтового лимонаду в подарунок.

1400г 1195ГРН

НАБІР ДО САДЖУ #5

Шашлик зі свинини, телятина на мангалі, люля-кебаб, овочі на мангалі, соуси: сацебелі, аджика і ткемалі.
1літр крафтового лимонаду в подарунок.

1800г 1395ГРН

НАБІР ДО САДЖУ #6

Шашлик зі свинини, телятина на мангалі, реберця на мангалі, овочі на мангалі, соуси: сацебелі, аджика і ткемалі.
1літр вина в подарунок.

2000г 1635ГРН



