

Пхали – традиционная закуска грузинской кухни. Есть много разновидностей этого блюда. Неизменной составляющей остается ореховая основа, что является изюминкой этого блюда.

## АССОРТИ ПХАЛИ

Assorted pkhali  
230 г / 390

5 С баклажаном  
390

7 Со шпинатом  
290

6 Со свеклой  
290

8 Со стручковой  
фасолью  
290

4 С грибами

1 С бараниной  
и говядиной

2 С говядиной  
и свиной

3 С сыром сулугуни

## ХИНКАЛИ

Khinkali

45 РУБ  
1 ШТ.

1 С БАРАНИНОЙ  
И ГОВЯДИНОЙ  
Lamb and beef khinkali

2 С ГОВЯДИНОЙ  
И СВИНОЙ  
Beef and pork khinkali

3 С СЫРОМ СУЛУГУНИ  
Khinkali with cheese

4 С ГРИБАМИ  
Khinkali with mushrooms

## ПХАЛИ

Pkhali

5 ПХАЛИ С БАКЛАЖАНОМ  
aubergine pkhali  
240 г / 390

6 ПХАЛИ СО СВЕКЛОЙ  
beetroot pkhali  
260 г / 290

7 ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ  
spinach pkhali  
260 г / 290

8 ПХАЛИ СО СТРУЧКОВОЙ  
ФАСОЛЬЮ  
pkhali with green beans  
260 г / 290

Хинкали – крупные мешочки из тугого теста с мясной начинкой, приправленной острыми перцем и ароматной зеленью.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

### 9 СОЛЕНЬЯ

Pickles (Gurian cabbage, mild-pickled cucumbers, tomatoes, ramsons, garlic)  
360 г / 390

### 10 ГОВЯДИНА СЫРОВАЯ

Dried beef  
80 г / 300

### 11 СУДЖУК

Sujuk (Traditional dry and spicy beef sausage)  
80 г / 290

### 12 БАСТУРМА

Pastirma (Cold-smoked beef in spicy ajika coating)  
80 г / 290

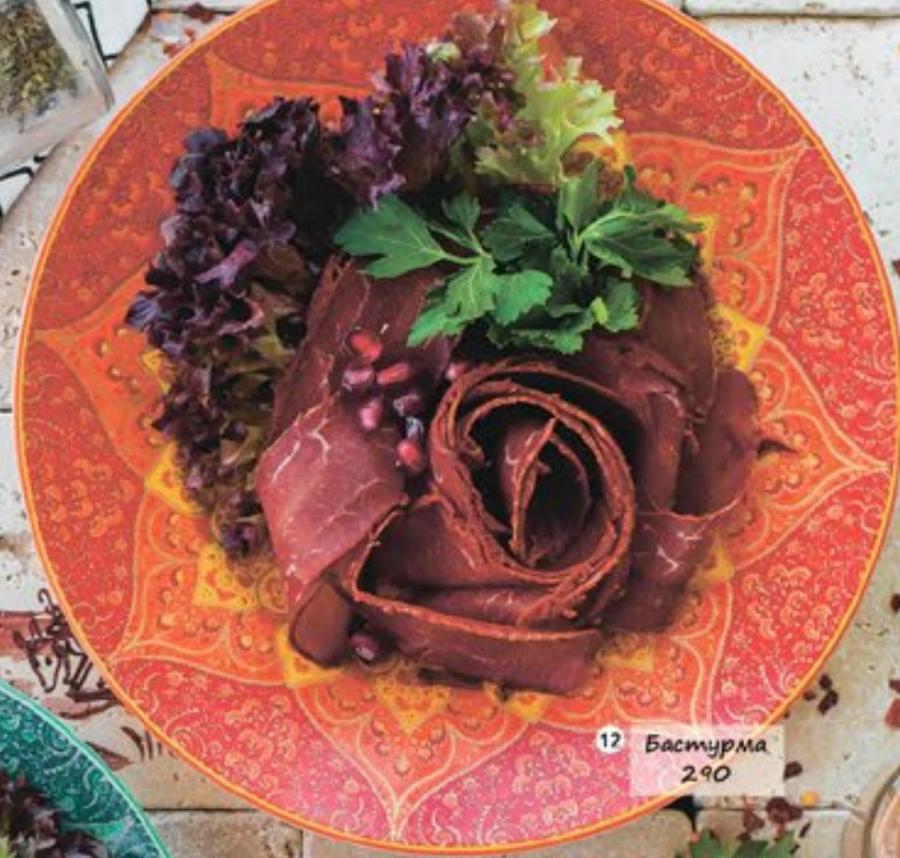
### 13 СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Seasonal fresh vegetables  
250 г / 270

Любой гость –  
праздник  
для хозяев!



9 Соленья  
390



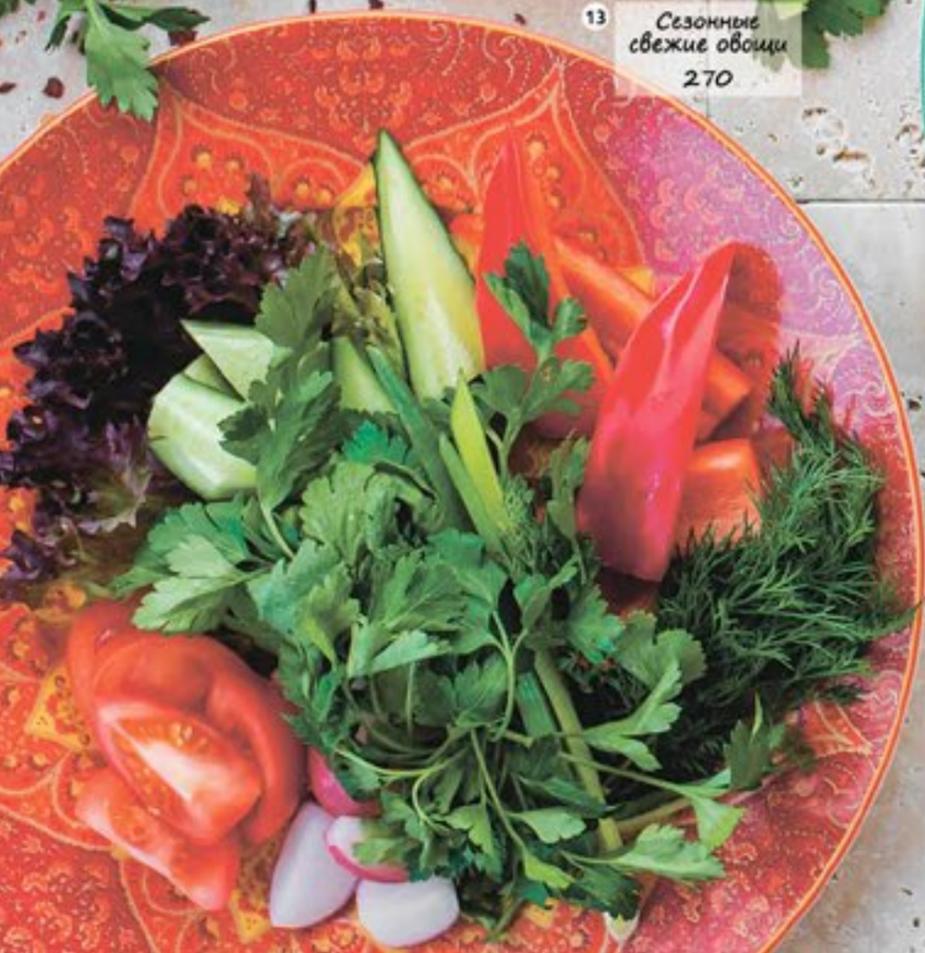
12 Бастурма  
290



11 Суджук  
290



10 Говядина сыровяленая  
300



13 Сезонные свежие овощи  
270

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

### 14 АССОРТИ ВЯЛЕННОГО МЯСА

Dried meat plate  
100 г / 390

### 15 АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheese plate  
130 г / 350

### 16 КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Kveli with tomatoes (Eastern caprese)  
250 г / 320

### 17 САЦИВИ С КУРОЙ

Satsivi with chicken (Chicken in «Satsivi» walnut sauce)  
230 г / 310

### 18 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian cabbage (Hot and spicy red cabbage)  
150 г / 90

16 Капрезе по-восточному  
320

17 Сациви с курой  
310

14 Ассорти вяленого мяса  
390

18 Капуста по-гурийски  
90

15 Ассорти грузинских сыров  
350

Самое популярное мнение о происхождении названия «сулугуни», гласит, что оно образовано от слов «сули» (душа) и «зули» (сердце)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

19 **ДОЛМА С БАРАНИНОЙ**  
Dolma with lamb (Minced lamb, wrapped in grape leaves)  
240 г / 370

20 **ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ОРЕХАМИ**  
Suluguni baked with tomatoes and nuts in the oven  
240 г / 360

21 **АДЖАБСАНДАЛИ**  
Ajapsandali (Aubergine, paprika, onions, tomatoes)  
300 г / 350

22 **БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ**  
Eggplant baked with cheese  
250 г / 350

23 **ЛОБИО**  
Lobio (Red beans, ajika, spices and herbs)  
350 г / 260

Слово «лобио» по грузински значит «фасоль»

22  
Баклажан запеченный  
350



20  
Запеченный сыр сулугуни с томатами и орехами  
360



21  
Аджабсандали  
350

23  
Лоблио  
260



19  
Долма с бараниной  
370



## РЕЦЕПТ

Салат с запеченым баклажаном, томатами и брынзой

## ВАМ ПОНАДОБИТСЯ: НА 5 ПОРЦИЙ

Баклажаны - 3 шт.  
Томаты - 5 шт.  
Красный перец, чили - 2 шт.  
Брынза - 300-350 г  
Листья салата - пучок  
Зелень кинзы - пучок  
Петрушка - пучок  
Масло растительное  
Сухая аджика  
Сванская соль

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Баклажаны нарежьте крупными кусочками
- 2) Марируйте минут 15-20 в сванской соли и растительном масле (можете поперчить, если любите поострее)
- 3) Выложите баклажаны равномерно на противень
- 4) Поставьте в духовку на 160 градусов на 20 минут, после чего переложите их в сито, чтобы стекло масло
- 5) Нарежьте томаты на дольки
- 6) Порвите листья салата
- 7) Нарежьте брынзу кубиками
- 8) Для заправки - добавьте в растительное масло сванскую соль и сухую аджику по вкусу
- 9) На большое плоское блюдо выложите листья салата, томаты с баклажанами и на самый верх кусочки брынзы
- 10) Палейте сверху растительным маслом со специями (перед заправкой перемешать!)
- 11) Украсьте листьями кинзы, петрушки и колечками красного перца Чили

Осталась Брынза?  
Не спешите убирать  
в холодильник!

Брынзу можно замешать с чесноком  
и намазать на грузинский лаваш  
- это очень вкусно!

Время  
приготовления  
60 мин.



## САЛАТЫ *Salads*

24 **ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ  
С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**  
Caesar in oriental style with  
smoked suluguni  
270г / 360

25 **САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ  
СО СПЕЦИЯМИ**  
Georgian spicy salad  
210г / 250

26 **САЛАТ С ПОМИДОРАМИ  
И СУЛУГУНИ**  
Salad with tomatoes and  
suluguni  
210г / 220

24 Цезарь  
по-восточному  
360

26 Салат с  
помидорами  
и сулугуни  
220

25 Салат  
грузинский  
со специями  
250

Хочешь понять  
человека - сядь  
с ним за стол.

## САЛАТЫ *Salads*

27 Салат с запечённым баклажаном, томатами и брынзой 380



27 САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ  
Salad with baked aubergine, tomatoes and cheese  
300 г / 380

30 Салат с помидорами и красным луком 190



28 САЛАТ БАБУШКИ НИНО  
Grandmother Nino salad (beef tongue, champignons, pickled cucumbers, red onion and tomatoes)  
250 г / 340

28 Салат бабушки Нино 340



29 СЫТНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ  
Salad with beef tongue and croutons  
200 г / 270

29 Сытный салат с языком и гренками 270



30 САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ  
Salad with tomatoes and red onions  
180 г / 190

◆  
Грузинское застолье-мистический ритуал, рожденный в любви  
◆

## РЕЦЕПТ

Хачапури

**ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**  
НА 6 ПОРЦИЙ

Мука - 660 г  
Дрожжи - 3 г  
Молоко - 330 мл  
Маргарин - 40 г  
Яйцо - 3 шт.  
Вода - 100 мл  
Масло раст. - 25 мл  
Соль - 15 г  
Сахар песок - 25 г  
Сыр сулгуни - 1.1 кг

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Растапливаем маргарин
- 2) В него добавляем воду, молоко, соль, сахар, яйцо, дрожжи все замешиваем
- 3) Полученную смесь соединяем с мукой, замешиваем и даем настояться
- 4) Готовое дрожжевое тесто разделяем на равные части примерно по 200 г
- 5) Тесто раскатываем в небольшую лепешку
- 6) Кладем внутрь основное количество крупно тёртого сыра сулгуни и заворачиваем так, что бы получился шар
- 7) Получившийся шар аккуратно раскатываем примерно до 25 см
- 8) Выкладываем на жарочный лист или противень, смазываем лезоном, посыпая оставшимся сыром и ставим запекаться на 7-8 минут при температуре 240 градусов.

Не делайте слишком крутое тесто, в идеале оно должно немного прилипать к рукам.

Время приготовления  
90 мин.

Поэтому не добавляйте много муки, ведь лепешки должны получиться мягкими.



**31 ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**

Khachapuri with smoked suluguni  
370 г / 350

**32 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
Megrelian Khachapuri  
390 г / 350

**33 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**  
Adjarian khachapuri  
350 г / 320

**34 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ**  
Khachapuri on the skewer  
280 г / 310

**35 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
Imeretian khachapuri  
380 г / 290

**АДЖАРИК**  
(1/2 по-аджарски)  
Adjarik (1/2 Adjarian khachapuri)  
185 г / 200

Хачапури –  
"сырный шедевр"  
грузинской кухни.  
Его название происходит  
от слов "творог" (хачо)  
и "хлеб" (пури).

32 Хачапури по-мегрельски  
350

34 Хачапури на шампуре  
310

33 Хачапури по-аджарски  
320

31 Хачапури с копченым сыром  
350

35 Хачапури по-имеретински  
290

## СУПЫ *Soups*

**СУП ДНЯ**  
Soup of the day  
350 г / 290

**38 ХАШЛАМА С  
БАРАНИНОЙ**  
Khashlama with lamb (Lamb,  
baked potatoes, garlic)  
380 г / 290

**39 БОЗБАШ**  
Bozbash (Beef, pork, onions,  
garlic, Georgian spices)  
300 г / 260

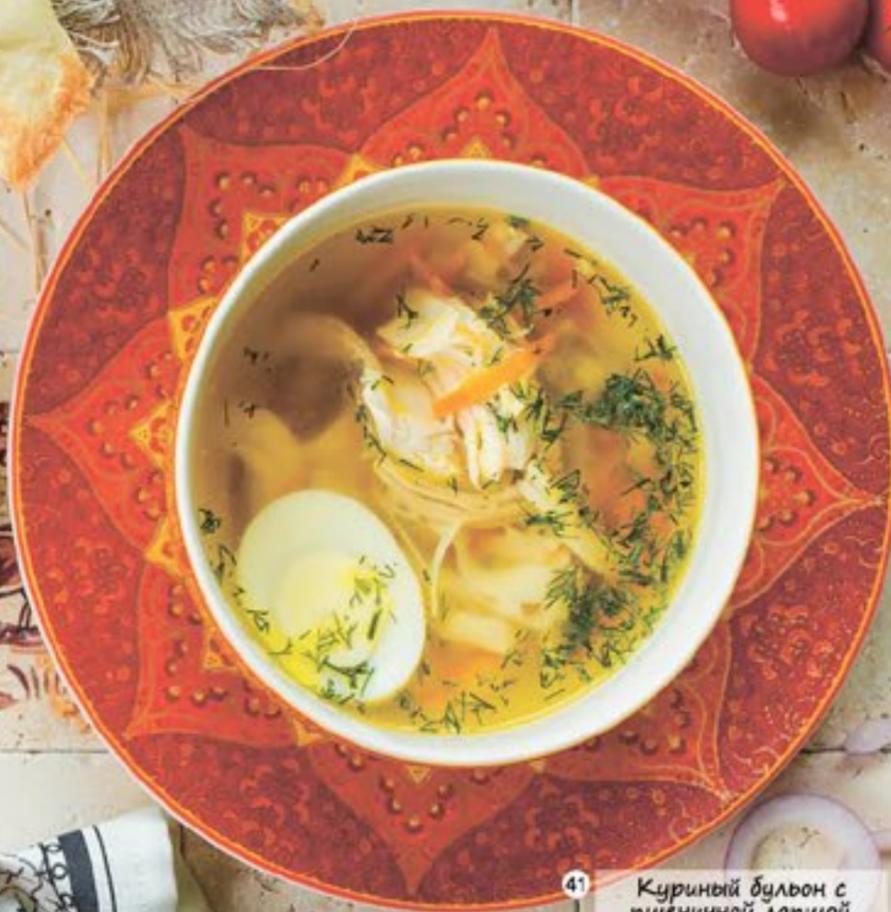
**40 ХАРЧО**  
Kharcho (Beef, rice, onions,  
Georgian spices, coriander)  
350 г / 250

**41 КУРИНЫЙ БУЛЬОН С  
ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ**  
Chicken broth with wheat  
noodles  
340 г / 190

**В Грузии говорят:**  
«Когда мы садимся за  
стол – стрелки часов  
останавливаются»



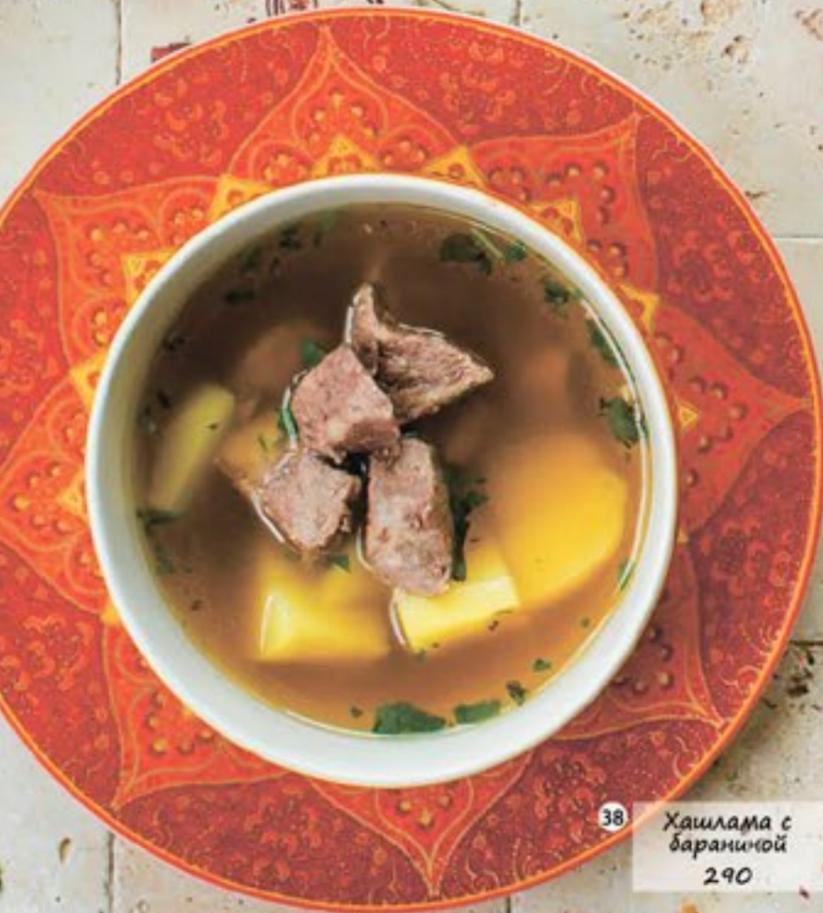
39 Бозбаш  
260



41 Куриный бульон с  
пшеничной лапшой  
190



40 Харчо  
250



38 Хашлама с  
бараниной  
290

В Грузии есть **традиция**:  
во время пиршества всегда  
делается резерв для случайных  
гостей. Мы всегда ждём новых  
друзей, **мы всем рады!**

## ГОРЯЧЕЕ. Entrees and charcoal brazier БЛЮДА С МАНГАЛА

Shish kebab of chicken, shish kebab of pork, shish kebab of lamb, grilled vegetables, baked potato and pita.

### АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ НА 8 ПЕРСОН

Assorted shish kebabs (8 persons)  
1600г / 2300

### АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ НА 4 ПЕРСОНЫ

Assorted shish kebabs (4 persons)  
1110г / 1500

Шашлык  
из баранины

Шашлык  
из свиной шеи

Шашлык  
из куриного  
бедра

Т. П. СУЛАКВЕЛИДЗЕ



## ГОРЯЧЕЕ. Entrees and charcoal brazier БЛЮДА С МАНГАЛА

42 **РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ**  
Delicious trout, stuffed with spinach pkhali and baked with flavored oil  
240 г / 650

43 **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**  
Shish kebab of lamb (Lamb meat, flatbread, red onions, gurian cabbage)  
270 г / 520

44 **ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**  
Shish kebab of pork neck (Pork neck, flatbread, gurian cabbage and red onions)  
270 г / 430

45 **ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**  
Shish kebab of chicken thigh (Chicken thigh, flatbread, gurian cabbage and red onions)  
270 г / 380

◆  
Грузинское пиршество всегда сопровождается **музыкой**, исполняются весёлые, **зажигательные танцы**, затягиваются красивые многоголосные песни.  
◆

42 Радужная форель, запеченная в фольге  
650

45 Шашлык из куриного бедра  
380

44 Шашлык из свиной шеи  
430

43 Шашлык из баранины  
520

## РЕЦЕПТ

### Чамушули

## ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

НА 7 ПОРЦИЙ

Говядина - 1,2 кг  
Лук репчатый - 1 шт.  
Масло раст. - 8 мл  
Перец болгарский - 3 шт.  
Зелено кинзы - 6 г  
Соль, перец - 2 г  
Талатная паста - 20 г  
Бульон говяжий - 2 л  
Чеснок - 1 зубчик  
Чили перец - 1 шт.  
Сванская соль - 1 г  
Масло сливочное - 8 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1) Мясо говядины (желательно парное-лопатка) зачищаем от плёнок и жил
- 2) Нарезаем на крупные кубики размером 3 сантиметра
- 3) Подготовленное мясо кладем в кастрюлю и заливаем холодной водой
- 4) Доводим до кипения, снимаем пенку и заправляем солью, чёрным перцем (также можно добавить подпечённые овощи (морковь и лук) для насыщенности)
- 5) Варим бульон до готовности мяса
- 6) Пока готовится мясо, очищаем болгарский перец от плодоножки и семян, лук чистим от шелухи, так же обрабатываем свежий чеснок, всё хорошо промываем
- 7) Все овощи (перец болгарский, репчатый лук и чеснок) нарезаем средним кубиком
- 8) Обжариваем овощи до полуготовности на смеси растительного и сливочного масла, потом вводим талатную пасту, пару минут обжариваем и вводим в горячий говяжий бульон с мясом
- 9) Чамушули доводим до готовности овощей и заправляем по вкусу специями, и зеленью кинзы.

**Не готовьте мясо сильно охлаждённым!**

Дайте ему время дойти до комнатной температуры, хорошенько перед этим обваляв его в специях

Время приготовления  
120 мин.



## ГОРЯЧЕЕ Main courses

46 **СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ**  
Pork loin on bone  
270 г / 490

47 **ЧАНАХИ С БАРАНИНОЙ**  
Chanakhi with lamb (Lamb stew with tomatoes, aubergines, baked potatoes, greens and paprika)  
470 г / 450

48 **ОДЖАХУРИ**  
Ojahuri (Pork neck, potatoes, onions)  
320 г / 430

49 **КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ**  
Chicken cutlets with mashed potatoes  
350 г / 390

50 **ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ**  
Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herbs and spices)  
370 г / 370

51 **ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ**  
Chakhokhbili with chicken (Chicken, paprika, onions, herbs and spices)  
420 г / 340

52 **ШАУРМА НА ТАРЕЛКЕ**  
Shawarma on a plate (Chicken fillet, tomatoes, cucumbers, onions, «Matsoni»)  
350 г / 320

50 Чашушули с говядиной  
370

47 Чанахи с бараниной  
450

51 Чахохбили с цыпленком  
340

46 Свинная корейка на кости  
490

48 Оджахури  
430

52 Шаурма на тарелке  
320

49 Куриные котлеты с пюре  
390

Любой гость –  
праздник  
для хозяев!

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность на одну порцию

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Аджабсандали	0,64	3,29	13,28	72,03
Аджарик (1/2 по-аджарски)	20,00	26,51	48,03	478,15
Аджика красная	4,57	0,81	3,30	57,54
Ассорти вяленого мяса	19,32	19,39	1,22	256,47
Ассорти грузинских сыров	21,75	20,88	12,30	328,42
Баже	9,08	2,58	3,45	105,81
Баклажан запеченный	30,57	9,78	10,68	356,96
Бастурма	12,09	9,12	0,89	148,85
Бозбаш	13,66	12,58	8,22	206,20
Говядина сыровяленая	4,12	12,42	1,85	94,21
Долма с бараниной	10,38	15,50	15,81	218,61
Картофель запеченный	8,55	2,74	23,37	181,38
Капуста по-гурийски	0,30	2,57	10,29	54,15
Картофель по-домашнему	55,30	3,07	25,78	613,13
Картофельное пюре	11,79	3,75	28,86	236,58
Квели с томатами (Капрезе по-восточному)	42,49	20,27	11,83	510,84
Куриные котлеты с пюре	30,68	28,67	20,33	472,11
Куриный бульон с пшеничной лапшой	5,06	13,60	10,41	141,64
Лобио	5,42	13,37	46,34	287,59
Мациони с зеленью	0,90	1,64	2,48	24,50
Ассорти шашлыков на 4 персоны	107,48	91,07	77,35	1 641,00
Ассорти шашлыков на 8 персон	136,55	110,48	82,48	2 000,70
Наршараб	0,10	0,25	30,30	123,10
Овощи на гриле	6,18	1,88	5,38	84,62
Оджахури	79,17	21,25	30,87	921,00
Пхали ассорти	34,51	11,88	20,01	438,13
Пхали с баклажаном	54,49	13,17	20,14	623,70
Пхали с фасолью	34,03	12,93	25,81	461,19
Пхали со свеклой	25,02	10,97	25,70	371,90
Пхали со шпинатом	42,22	17,02	18,53	522,20
Радужная форель запеченная в фольге	15,42	31,32	5,16	284,67
Салат Бабушки Нино	38,30	7,87	8,73	411,13
Салат грузинский	20,61	3,97	10,23	242,37
Салат с баклажаном и брынзой	32,30	11,39	14,75	395,30
Салат с помидорами и красным луком	8,45	1,77	7,36	112,62
Салат с помидорами и сыром сулугуни	15,05	7,92	7,48	197,10
Салат с языком и гренками	26,69	9,00	18,88	351,76
Сацебели	0,36	1,38	4,21	25,64
Сациви с курой	37,04	24,77	10,34	473,78
Свежие овощи	0,27	1,09	4,12	23,25
Свиная корейка на кости	81,98	31,40	5,00	883,43

Сезонные свежие овощи	0,50	2,97	9,97	56,32
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Соленья	5,66	5,82	19,63	152,79
Суджук	22,77	18,42	0,89	282,17
Сулугуни запеченный	34,24	36,12	6,23	477,57
Ткемали	20,00	2,50	5,00	210,00
Харчо	9,30	9,73	12,23	171,50
Хачапури на шампуре	38,83	45,17	70,80	813,30
Хачапури по-аджарски	43,79	48,28	83,52	921,25
Хачапури по-имеретински	33,95	41,28	93,88	846,20
Хачапури по-мегрельски	43,23	55,36	102,03	1 018,56
Хачапури с копченым сыром	41,51	52,30	107,23	1 011,74
Хашлама с бараниной	3,38	6,79	18,98	133,50
Хинкали с бараниной и говядиной	2,74	7,65	26,15	159,85
Хинкали с говядиной и свининой	4,51	7,38	26,15	174,72
Хинкали с грибами	2,31	4,13	27,42	146,98
Хинкали с сыром сулугуни	8,56	12,67	25,77	230,73
Хлебная корзина	3,61	7,82	49,04	259,99
Цезарь по-восточному	57,91	27,43	9,18	667,63
Чанахи с бараниной	7,27	11,58	23,55	205,98
Чахохбили с цыпленком	19,04	22,98	10,50	305,24
Чашушули с говядиной	11,77	8,91	12,76	192,61
Чесночный соус	23,09	1,14	1,99	220,34
Шаурма на тарелке	44,56	23,43	37,85	646,08
Шашлык из баранины	20,75	26,88	18,77	369,38
Шашлык из куриного бедра	28,55	28,25	22,97	461,79
Шашлык из свиной шеи	24,83	16,19	16,18	352,94

## АЛЛЕРГИЯ?

В случае непереносимости какого-либо продукта, обязательно сообщите об этом Вашему официанту.

#малмахакиевкуснвехинкали

Wi-Fi  
Vkusnovkusno

РЕКЛАМНЫЙ МАТЕРИАЛ. МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОСИТЬ У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС 18%. В случае, если гостей 6 и более, сервисный сбор 10% будет включен в счет.

