



# МЕНЮ

Меню в **Жарим по-грузински**

— это новая грузинская кухня, которая держит связь поколений.  
Каждое блюдо – это забытые домашние рецепты из той самой  
**«маминой тетрадки»**,  
которая заботливо передаётся из поколения в поколение.  
Мы взяли их и вдохнули новое, современное прочтение.

**ЖАРИМ**  
ПО - ГРУЗИНСКИ

# ДЛЯ НАЧАЛА

НОВИНКА  
СЕЗОНА

**КОНВЕРТИ МАНГОЛЬД/  
МОЛОЧНЫЙ СУЛУГУНИ/ ЗЕЛЁНЫЙ СОУС**  
хрустящие конвертики с молочным сулугуни и свекольной ботвой

200 / 50 / **700**

**РУЛЕТ МОЛОЧНЫЙ СУЛУГУНИ/ ОВОЩИ /  
ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ/ ДЖОН-ДЖОЛИ**

150 / **780**

**АССОРТИ ОСТРЫХ МАРИНОВАННЫХ ПЕРЦЕВ И ОЛИВОК**

100 / **685**

**СЕЛЬДЬ БАТУМСКАЯ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ  
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

150 / **785**

*Шеф рекомендует добавить опционал карлиораль*

**ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ**

подберезовики и маслята подаются с ялтинским луком и сметаной

200 / **785**

**БАСТУРМА ГРУЗИНСКАЯ**

80 / **750**

**ПАСТРОМА ИЗ ГОВЯДИНЫ**

80 / **850**

**РАЧУЛИ ЛОРИ**

знаменитая ветчина, копченая на медленном огне. Визитная карточка региона Рача

100 / **850**

**ДОМАШНЕЕ САЛО**

шпик венгерский с паприкой, сало домашнее с перцем и чесноком, гренки бородинские

200 / **895**

**ПХАЛЕУЛИ**

Пхали из шпината — испанахи и пхали из свеклы, запечённого на углях с традиционными хрустящими грейнсами

250 / **895**

**БАДРИДЖАНИ И БУЛГАРУЛИ ФАРШИРОВАННЫЕ  
ОРЕХ/СУЗЬМА /ТВОРОЖНАЯ БРЫНЗА**

200 / **985**

**КАЛМАХИ БАТУМСКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ** 🐟  
**С РЕДИСОМ И ОГУРЦОМ**

150 / **1655**

**КРЕВЕТЕБИ АРГЕНТИНУЛИ НА ЛЬДУ** 🐟  
**С ДИППЕРАМИ И СЫРНЫМ СОУСОМ**

200 / 100 / 50 / **1995**

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

**ЛОБИО ИМЕРУЛИ С ШОТИ И СЮЗЬМОЙ**

180 / 50 / 100 / **685**

**КВИТЕЛИ СУЛУГУНИ С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ**  
варенье на выбор : грецкий орех, кизил, белая черешня, инжир

150 / 50 / **695**

**КВЕЛИ И ТОМАТЫ**

запечённый молочный сулугуни с узбекскими томатами

200 / **785**

**ДОЛМА ГОВЯДИНА/ КАИМАГИ**

каймаги-кисломолочный продукт, который получают из собранных с поверхности топленого или парного молока или сливок

200 / 50 / **895**

**ДОЛМА БАРАНИНА/ КАИМАГИ**

200 / 50 / **895**

**МИНДАЛЬНЫЙ БАЖЕ С ЛОСОСЕМ** 🐟

250 / **1785**

**КРЕВЕТЕБИ «ALLA GEORGIANA»** 🐟  
жареные креветки в сливочно-масляном соусе Велюте подаются с деревенским хлебом на закваске

180 / 50 / **1350**

# САЛАТЫ

БОЛЬШОЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ БРЫНЗА *Большая порция* 800 / **1550**  
томаты узбекские, огурцы, перец рамиро, лук ялтинский,  
оливки гриль, брынза творожная, крем бальзамик, масло оливковое

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ	250 / <b>755</b>
заправка на выбор: Кахетинское масло или соус Баже ореховый	
САЛАТ МАНГАЛ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ С ГРУЗИНСКИМИ ТРАВАМИ	250 / <b>795</b>
ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ / СУШЕНЫЙ АБРИКОС / ТВОРОЖНЫЙ СЫР	220 / <b>755</b>
ТОМАТ / ЯЛТИНСКИЙ ЛУК / ТВОРОЖНАЯ БРЫНЗА	250 / <b>895</b>
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	250 / <b>895</b>
ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИНЫМ ШАШЛЫКОМ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	250 / <b>950</b>

НОВИНКА  
СЕЗОНА

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ СЕРДЦЕМ И МАРИНОВАННЫМИ ПОДБЕРЕЗОВИКАМИ	220 / <b>895</b>
МАНГО / МАРАКУЙЯ / КРЕВЕТКА / МЯТА 🐟	230 / <b>1495</b>
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КАЛМАХИ, АВОКАДО И ОГУРЦОМ 🐟	200 / <b>1295</b>
КРАБАБУЛИ НА ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ 🐟	250 / <b>1685</b>

## ПЕЧЕМСЯ О ВАС

Каждое утро мы выпекаем для Вас свежий хлеб.  
подаем со взбитым сливочным маслом и четверговой копченной солью  
**Хлеб из фермерской муки на живой закваске**

ХЛЕБ ЛУКОВЫЙ	100 / 50 <b>155</b>
БОРОДИНСКИЙ С КОРИАНДРОМ	100 / 50 <b>155</b>

## СУПЫ

НОВИНКА  
СЕЗОНА

БОРЩ ЗЕЛЕНый СО ЩАВЕЛЕМ, ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	300 / <b>755</b>
ХОЛОДНИК СО СВЕКЛОЙ, КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ 🐟	200 / 50 / <b>985</b>



БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	200 / <b>675</b>
ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ <i>острый</i>	300 / <b>735</b>
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, САЛОМ, ЛУКОМ, ХРУСТЯЩИМИ БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ	300 / 50 / 60 / <b>985</b>

ХАРЧО ПО-ГОРСКИ С МОЛОЧНЫМ СУЛУГУНИ *Большая порция* 550 / 100 / **1375**  
И ДЕРЕВЕНСКИМ ХЛЕБОМ НА ЗАКВАСКЕ

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*Традиции Грузии*

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ/ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ ТЕТИ МАРИКО	350 / 70 / <b>1100</b>
ОДЖАХУРИ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКОЙ/ МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ ТЕТИ МАРИКО	350 / 70 / <b>1550</b>
ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	350 / <b>1150</b>
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА/ КАРТОФЕЛЬ/ ЗЕЛЕНЬ	200 / 100 / <b>1150</b>
КУЧМАЧИ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА С КИНЗОЙ И ГРАНАТОМ	350 / <b>1195</b>
ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ	350 / <b>1350</b>

ОСТРИ СВИНИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150 / 140 / <b>925</b>
МАКАРОНИ КАРБОНАРА	330 / <b>925</b>
УТИНАЯ НОЖКА/ СПАРЖА/ЦУКИНИ/БРУСНИЧНЫЙ СОУС	250 / 70 / 50 / <b>1985</b>
ОДЖАХУРИ С СУДАКОМ 	350 / <b>1095</b>
МАКАРОНИ КРАБ/ ОРЗО 	250 / <b>1985</b>

*Выбирай глазами*



*Скажи, не молчи!*



*Вааай-погача*

# БЛЮДА С ИСТОРИЕЙ

МАМА ХИНКАЛИ	500 / <b>995</b>
ПАПА ХИНКАЛИ	500 / <b>1095</b>
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА С БУЛГУРОМ	200 / 200 / <b>1855</b>
ЧЕБУРЕК МЯСНИКА ДАТО С ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ	450 / <b>2355</b>



## «ОГОНЬ И СПЕЦИИ» НА ДУБЕ

шашлык из свинины, из курицы, люля из цыпленка, овощи на мангале, соус на выбор

750 / 50 / **3900**

## «ГОРСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ» НА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ

шашлык из курицы, каре баранины, люля из цыпленка, овощи на мангале, соус на выбор

800 / 50 / **5500**

*Традиции Грузии*



## КАВКАЗСКИЕ НАПИТКИ

### Айран и каимаги

– древние напитки Кавказа, которые издавна называют секретом здоровья и долголетия.

АЙРАН ГРУЗИНСКИЙ С МЯТОЙ И УКРОПОМ	250 / <b>455</b>
КАИМАГИ С ГОРСКИМ МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	250 / <b>695</b>

# УГЛИ

ЛЮЛЯ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	150 / 140 / <b>895</b>
ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА	180 / 140 / <b>895</b>
ШАШ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	170 / 140 / <b>1100</b>
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	250 / 50 / <b>1150</b>
ЛЮЛЯ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ	150 / 140 / <b>1550</b>
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАШКА	170 / 140 / <b>1555</b>
ДОРАДА НА УГЛЯХ 	300 / <b>1855</b>
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ЛЁГКИМ САЛАТОМ 	220 / <b>1985</b>
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ БАРАНИНЫ	200 / 140 / <b>2550</b>
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	160 / 90 / <b>2550</b>
КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ С АДЖИКОЙ	200 / 50 / <b>555</b>
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ	250 / <b>855</b>
помидор, перец болгарский, кабачки, баклажан	

## *Идеально добавить*

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ	150 / <b>355</b>
ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ	150 / <b>355</b>
СУЛУГУНИ МОЛОЧНЫЙ	100 / <b>475</b>
КАВКАЗСКИЙ ГОРНЫЙ СЫР	100 / <b>475</b>
СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ	100 / <b>600</b>
ТЕНИЛИ	100 / <b>500</b>
вытяжной сыр, который внесен в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО	
ДАЧА МАМЫ НАНЫ	300 / <b>1250</b>
помидоры узбекские, огурцы, петрушка, редис, укроп, базилик, тархун, лук зеленый, перец Цицака острый	

# ИЗ ПЕЧИ

## АДЖАРУЛИ

Хачапури-лодочка из Аджарии с желтком и двумя видами сыра

400 / **695**

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

500 / **790**

## КЕБАБ КАЛАКУРИ С МОЛОЧНЫМ СУЛУГУНИ

350 / **790**

## ИМЕРУЛИ

Хачапури из Имерети с сулугуни и имеретинским сыром внутри

350 / **830**

## ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА

500 / **855**

## МЕГРУЛИ

Хачапури из Самегрело с сулугуни внутри и сырной корочкой

400 / **870**

## ИМЕРУЛИ С АШМЕЛО И ГРУШЕЙ

450 / **1150**

Ашмело- традиционный сыр из коровьего молока с белой плесенью и угольной корочкой, по вкусу похож на европейский Камамбер

НОВИНКА  
СЕЗОНА

## ЛЕПЕШКА

450 / **1350**

## ТРЮФЕЛЬНЫЙ СУЛУГУНИ / СТРАЧАТЕЛЛА

## ЛЕПЕШКА РАЧУЛИ ЛОРИ / АРТИШОК

450 / **1350**

## ЛЕПЕШКА ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА / КАИМАГИ / ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ

450 / **1755**

Наше тесто отличается от привычного грузинского:  
**в замесе нет молочных продуктов.**

Мы готовим его по итальянской технологии

— из двух видов муки, воды, живых дрожжей и оливкового масла.

Поэтому в каждой выпечке оно раскрывается по-разному.

**Попробуйте несколько видов выпечки в «Жарим по-грузински»**  
и убедитесь сами!

# КРУТИМ

## ЛЮЛЯРМА С КУРИНЫМ КЕБАБОМ

350 / **695**

## ШАУРМА С ЦЫПЛЕНКОМ И АДЖИКОЙ

350 / **695**

# ЛЕПИМ, ВАРИМ И ЖАРИМ

ХИНКАЛИ ГОРСКИЕ С АДЖИКОЙ *пожарить +60р* 3 шт / 300 / **415**

с говядиной

ХИНКАЛИ ГОРОДСКИЕ *пожарить +60р* 3 шт / 300 / **415**

с свиной –говядиной

ХИНКАЛИ БАРАНИНА *пожарить +60р* 3 шт / 300 / **525**



ХИНКАЛИ С СЫРОМ ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

3шт/ 300 / **425**

ХИНКАЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ ТЕРИЯКИ

3шт/ 300 / **555**

*Дополним?*

ТОПЛЕННОЕ МАСЛО/ СМЕТАНА/ УКСУС 50 / **150**

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 / **410**

КАРТОФЕЛЬ БЭБИ ОТВАРНОЙ С ФЕРМЕРСКИМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 150 / **390**

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150 / **390**

РИС С ОВОЩАМИ 200 / **435**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДИППЕРЫ С ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ 150 / **495**

## СЛАДЕНЬКОЕ

МОРОЖЕНОЕ 1 шарик / 50 / **250**

пломбир, ваниль-соленая карамель, кленовый сироп, грецкий орех

СОРБЕТ 1 шарик / 50 / **250**

манго, малина, лайм, черная смородина, клюква

ВАРЕНЬЕ 150 / **395**

грецкий орех, кизил, белая черешня, инжир

МЁД ГОРНЫЙ 150 / **395**

## СОУСЫ

МАЦОНИ ДОМАШНИЙ / САЦЕБЕЛИ / СЫРНЫЙ 60 / **170**

ТКЕМАЛИ ЖЕЛТАЯ СЛИВА / КРАСНАЯ / ЗЕЛЕНАЯ 60 / **195**

СОУС ЦАХТОН 60 / **175**

мацони, сметана, чеснок

НАРШАРАБИ 60 / **175**

гранатовый

АДЖИКА КАВКАЗСКАЯ С ТОМАТАМИ *острый* 60 / **175**

ЧИЛИ И ЧЕСНОК *острый* 60 / **175**

