

АЧАРУЛИ

восточный ресторан



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ
ASSORTED HOMEMADE CHEESES
ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ, ОРЕХАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ
SERVED WITH HONEY, NUTS AND HERBS

220 Г 290-



АССОРТИ СОЛЕНИЙ 350 Г 190-
SELECTION OF PICKLES
МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ И ЧЕСНОК, КВАШЕНАЯ
БЕЛАЯ И КРАСНАЯ КАПУСТА
PICKLED TOMATOES, CUCUMBERS AND GARLIC, SAUERKRAUT
AND RED CABBAGE



СЕЛЬДЬ 250/50 Г 190-
С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ
HERRING WITH BABY POTATOES
ПОДАЕТСЯ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
SERVED WITH PICKLED ONIONS AND HERBS



АРАГВИ

ARAGVI

РУЛЕТКИ ИЗ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

SALMON ROLLS WITH CREAM CHEESE AND WALNUTS

200 Г 340-



РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT ROLLS

С ТОМАТАМИ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ
WITH TOMATOES, WALNUTS AND HERBS

180 Г

240-



ХУМУС
HUMMUS

С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ТАХИНИ, ПОДАЕТСЯ С ЛЕПЕШКОЙ
WITH OLIVE OIL AND TAHINI, SERVED WITH BREAD

150 Г

170-



ПХАЛИ АССОРТИ
PKHALI ASSORTED

150 Г 290-

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ
PKHALI OF BEETROOT

150 Г 190-

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА
PKHALI OF SPINACH

150 Г 290-

ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ
PKHALI OF CARROT

150 Г 190-



ОВОЩИ С ГРЯДКИ

350 Г

190-

VEGETABLES FROM THE GARDEN
НАРЕЗКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ
FRESH VEGETABLES WITH HERBS



АЙРАН / МАЦОНИ

200 Г

150-

AYRAN / FERMENTED MILK

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЖАРЕННЫЙ
СУЛУГУНИ С ТОМАТОМ
FRIED SULUGUNI WITH TOMATO
ПОДАЕТСЯ НА СКОВОРОДКЕ КЕЦИ
SERVED ON A KETSI PAN

190 Г 290-



ЛОБИО
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

LOBIO IN IMERETI
ЗАКУСКА ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ С БАЗИЛИКОМ И КИНЗОЙ
RED BEAN APPETIZER WITH BASIL AND CORIANDER

300 Г

260-



САЦИВИ
SATSIVI

НЕЖНОЕ ФИЛЕ КУРИЦЫ ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ,
ЗЕЛЕНИ И СПЕЦИЙ
CHICKEN FILLET WITH WALNUTS, HERBS AND SPICES SAUCE

200 Г

280-

САЛАТЫ



САЛАТ С ПХАЛИ И ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ

200 г

310-

SALAD WITH PHALI AND BAKED PUMPKIN

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ И ШПИНАТА, ТЫКВА, СЫР КРЕМЕТТЕ, КИНЗА, ОРЕХОВЫЙ И ГРАНАТОВЫЙ СОУС

PKHALI FROM BEETS AND SPINACH, PUMPKIN, CHEESE KREMETTE, CILANTRO, WALNUT AND POMEGRANATE SAUCE



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

220 г

260-

WARM CHICKEN SALAD

ФИЛЕ КУРИЦЫ, СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ, КИНЗА, ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА, АДЫГЕЙСКИЙ СЫР С СОУСОМ ОТ ШЕФА

SALAD WITH CHICKEN, CHERRY TOMATOES, ICEBERG AND SULUGUNI



САЛАТ БАХОР

220 г

290-

BAHOR SALAD

С КУРИЦЕЙ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

WITH CHICKEN, FRESH CUCUMBERS, RIPE TOMATOES WITH SPICY SAUCE



ЧОБАН САЛАТ

220 г

190-

CHOBAN SALAD

СВЕЖИЕ ОВОЩИ, КРАСНЫЙ ЛУК, ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА

FRESH VEGETABLES, RED ONIONS, SPICY HERBS WITH OLIVE OIL DRESSING



АЧИК ЧУЧУК

170 г

190-

ACHIK CHUCHUK

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ, ЖГУЧИЙ ПЕРЕЦ, СОЧНЫЙ ЛУК И АРОМАТНЫЙ БАЗИЛИК

RIPE TOMATOES, HOT PEPPERS, JUICY ONIONS AND BASIL



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ**
SALAD WITH CRISPY EGGPLANT

250 г 360-

ОБЖАРИВАЕТСЯ С ТОМАТАМИ, СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

FRIED WITH TOMATOES, CHEESE IN SWEET AND SOUR SAUCE



ОЛИВЬЕ 250 г 290-
С ЛОСОСЕМ

OLIVIER WITH SALMON

РЕЦЕПТ ЛЮБИМОГО САЛАТА ДЛЯ
ГУРМАНОВ И ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

RECIPE FOR YOUR FAVORITE SALAD FOR
FOODIES AND VEGETARIANS



САЛАТ 200 г 260-
ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN SALAD

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
И ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

FRESH VEGETABLES WITH WALNUTS AND
SPICY SAUCE



САЛАТ 220 г 310-
С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP SALAD

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, СПЕЛЫЕ ОВОЩИ,
АЙСБЕРГ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ПИКАНТНЫМ
СОУСОМ

TIGER PRAWNS, RIPE VEGETABLES, ICEBERG.
DRESSED WITH A SPICY SAUCE

СУПЫ

ЛАГМАН

LAGMAN

ТРАДИЦИОННЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ И ЛАПШОЙ
ДОМАШНЕЙ РАБОТЫ

TRADITIONAL SOUP WITH BEEF, VEGETABLES AND HOMEMADE NOODLES

300 Г 260-



ХАРЧО

KNARCHO

ПИКАНТНЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ И ГОРНЫМИ
СПЕЦИЯМИ

SPICY SOUP WITH BEEF, VEGETABLES AND MOUNTAIN SPICES

300 Г

260-



ШУРПА

САМАРКАНДСКАЯ

SHURPA OF SAMARKAND

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С БАРАНИНОЙ, НУТОМ И СВЕЖИМИ
ОВОЩАМИ

RICH BROTH WITH LAMB, CHICKPEAS AND FRESH VEGETABLES

300 Г

280-



БАЛЫК ШУРПА ИЗ СЕМГИ
BALIK SHURPA WITH SALMON
УХА ПО-УЗБЕКСКИ
EAR IN UZBEK

300 Г 390-



ЧИХИРТМА 300 Г 240-
CHIHIRTMA
ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ СУП С КУРИЦЕЙ
И ВЗБИТЫМИ ЯЙЦАМИ
GEORGIAN THICK SOUP WITH CHICKEN AND BEATEN EGGS



ТЫКВЕННЫЙ 300 Г 240-
КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP
НЕЖНЫЙ И ПОЛЕЗНЫЙ СУП ИЗ СВЕЖЕЙ ТЫКВЫ СО СЛИВКАМИ
TENDER AND HEALTHY SOUP OF FRESH PUMPKIN WITH CREAM

ВЫПЕЧКА



АДЖАРУЛИ С ЛОСОСЕМ
KNACHAPURI IN ADJARIAN
WHIS SALMON

380 Г 490-



АДЖАРУЛИ
KNACHAPURI IN ADJARIAN

380 Г

330-



КУТАБЫ С СЫРОМ
KUTABS WITH CHEESE

180 Г

140-

КУТАБЫ С ГОВЯДИНОЙ
KUTABY WITH BEEF

180 Г

190-



МЕГРУЛИ 400/800 Г 330/560-
KHACHAPURI IN MEGRELIAN

ИМЕРУЛИ 400/800 Г 330/560-
KHACHAPURI IN IMERETI

ХАЧАПУРИ 400/800 Г 330/560-
С КАРТОФЕЛЕМ

KHACHAPURI WITH POTATOES

ХАЧАПУРИ 400/800 Г 390/660-
СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ
KHACHAPURI WITH SPINACH AND CHEESE



КУБДАРИ 400/800 Г 390/660-
С ГОВЯДИНОЙ
KUBDARI WITH BEEF

КУБДАРИ 400/800 Г 490/840-
С БАРАНИНОЙ
KUBDARI WITH LAMB

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ 85 г 80-
KHINKALI WITH BEEF

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ 85 г 90-
KHINKALI WITH LAMB

ХИНКАЛИ С КУРИЦЕЙ 85 г 70-
KHINKALI WITH CHICKEN



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ 300 г 350-

PILAF IN BUKHARA

ТРАДИЦИОННЫЙ ПЛОВ С КУРИЦЕЙ, МОРКОВЬЮ,
ЛУКОМ И КАРРИ

TRADITIONAL PILAF WITH CHICKEN, CARROTS, ONIONS
AND CURRY



ЧАЙХАНСКИЙ ПЛОВ 300 г 390-

PILAF WITH LAMB

С ДОБАВЛЕНИЕМ НУТА И БАРБАРИСА

WITH THE ADDITION OF CHICKPEAS AND BARBERRIES



КАУРМА ЛАГМАН
С КРЕВЕТКАМИ
KAURMA LAGMAN WITH SHRIMP

320 Г 380-

КАУРМА ЛАГМАН
С ГОВЯДИНОЙ
KAURMA LAGMAN WITH BEEF

350 Г

340-

ОБЖАРИВАЕТСЯ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ И ЛАПШОЙ РУЧНОЙ РАБОТЫ
GRILLED WITH VEGETABLES AND HANDMADE NOODLES



ОДЖАХУРИ
С КУРИЦЕЙ
OJAXURI WITH CHICKEN

300 Г 290-

ОДЖАХУРИ
С ТЕЛЯТИНОЙ
OJAXURI WITH VEAL

300 Г 410-

ЖАРКОЕ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN ROAST



МАЦОНИ КЕБАБ

300 Г 420-

MATZONI KEBAB

МЯКОТЬ БАРАНИНЫ С ОБЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ. ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКИ С СОУСОМ МАЦОНИ

THE FLESH OF LAMB WITH ROASTED VEGETABLES. SERVED ON A BED OF HOMEMADE FLAT BREAD WITH MATSONI



ЧАШУШУЛИ

300 Г 420-

CHASHUSHULI

ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ, ПРЯНОСТЯМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

STEWED VEAL WITH VEGETABLES, SPICES IN TOMATO SAUCE



ФИЛЕ СУДАКА

250 Г 360-

С СЕЛЬДЕРЕЕВЫМ ПЮРЕ

ZANDER FILLET WITH CELERY PUREE



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА
TOBACCO CHICKEN

300 г 320-



ДОЛМА
DOLMA

230 г

360-

БАРАНИНА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ, ЗАВЕРНУТАЯ
В ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ
PIECES OF LAMB WITH HERBS WRAPPED IN GRAPE LEAVES



АДЖАПСАНДАЛ
AJAPSANDAL

300 г

330-

СПЕЛЫЕ ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ.
ПОДАЮТСЯ В ГОРЯЧЕМ ИЛИ ХОЛОДНОМ ВИДЕ
RIPE VEGETABLES, ROASTED ON THE GRILL.
SERVED HOT OR COLD



**ЧАХОХБИЛИ
СНАКНОКНВИЛ**

РУБЛЕНАЯ КУРИЦА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ
И СПЕЦИЯМИ

CHOPPED CHICKEN WITH RIPE TOMATOES AND SPICES

300 Г 390-



**ЧАНАХИ
СНАНАКНИ**

БАРАНИНА С ОВОЩАМИ, ПОДАЕТСЯ В ГОРШОЧКЕ
LAMB WITH VEGETABLES, SERVED IN A POT

450 Г 420-



**ЧКМЕРУЛИ
СНКМЕРУЛИ**

НЕЖНОЕ ФИЛЕ КУРИЦЫ, ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ
В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ
TENDER CHICKEN FILLET, GRILLED
IN A CREAMY GARLIC SAUCE

250 Г 320-



КАЗАН КЕБАБ

KAZAN KEVAB

БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

LAMB ON A BONE WITH BABY POTATOES, RED ONIONS AND CHERRY TOMATOES

320 Г 460-



ДУРМЕК С КУРИЦЕЙ

DURMEK WITH CHICKEN

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ЛУКОМ, КИНЗОЙ И АРАБСКИМ ХУМУСОМ.

TENDER CHICKEN FILLET WITH FRESH VEGETABLES, ONIONS, CORIANDER AND ARABIC HUMMUS. SERVED IN PITA BREAD

300 Г

240-



ДУРМЕК С БАРАНИНОЙ

DURMEK WITH LAMB

БАРАНИНА, ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ, С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, КИНЗОЙ, МЯТОЙ И МАЦОНИ.

GRILLED LAMB WITH ONION, CORIANDER AND MINT. REFUELED BY MATSONI

300 Г

380-

МАНГАЛ

Все шашлыки подаются с красной капустой, маринованным луком, соусом и лавашом
All kebabs are served with red cabbage, pickled onions, sauce and pita bread



ШАШЛЫЧНЫЙ СЕТ

550/140 г

690-

BARBECUE SET

ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, ЛЮЛЯ КЕБАБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КУРИЦЫ.
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ, КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И СОУСОМ САЦИБЕЛИ

FILLET OF CHICKEN, KEBABS OF LAMB AND CHICKEN. SERVED WITH BABY POTATOES, CABBAGE AND SATSEBELI SAUCE



ШАШЛЫК 150 г 340-
ИЗ КУРИЦЫ
BARBECUE OF CHICKEN

ШАШЛЫК 150 г 540-
ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА
BARBECUE OF YOUNG LAMB

ШАШЛЫК 150 г 460-
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
BARBECUE OF VEAL

ШАШЛЫК 120/150 г 580-
ИЗ ЛОСОСЯ
BARBECUE OF SALMON
ГАРНИРУЕТСЯ РИСОМ С ОВОЩАМИ
GARNISHED WITH RICE AND VEGETABLES



КАРЕ ЯГНЕНКА
RACK OF LAMB

240 Г

580-



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON STEAK

150/500 Г

580-

ПОДАЕТСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СОУСОМ НАРШАРАБ
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND NARSHARAB SAUCE



ЛЮЛЯ КЕБАБ 150 Г 540-
ИЗ БАРАНИНЫ
LULA KEBAB OF LAMB

ЛЮЛЯ КЕБАБ 150 Г 460-
ИЗ ГОВЯДИНЫ
LULA KEBAB OF BEEF

ЛЮЛЯ КЕБАБ 150 Г 340-
ИЗ КУРИЦЫ
LULA KEBAB OF CHICKEN

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES

220 г 260-



КАРТОФЕЛЬ
АЙДАХО 100 г 90-
IDAHO POTATOES
КАРТОФЕЛЬ БЭБИ 100 г 90-
BABY POTATOES
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100 г 60-
FRENCH FRIES



ПЮРЕ
КАРТОФЕЛЬНОЕ 120 г 90-
MASHED POTATOES

ПЮРЕ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 150 г 120-
CELERY PUREE



РИС С ОВОЦАМИ 150 г 90-
RICE WITH VEGETABLES

ХЛЕБ

ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ
GEORGIAN BREAD

145 Г 55-

УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА
UZBEK FLATBREAD

120 Г 55-

ПШЕНИЧНЫЙ ЛАВАШ
WHEAT PITA BREAD

45 Г 40-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
BREAD BASKET

310 Г 90-

СОУСЫ

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ
MATSONI WITH GARLIC

45 Г 40-

АДЖИКА
ADJIKA

45 Г 40-

САЦИБЕЛИ
SATSEBELI

45 Г 40-

БАЖЕ
SATSIVI SAUCE

45 Г 40-

НАРШАРАБ
NARSHARAB

45 Г 40-

ТКЕМАЛИ
TKEMALI

45 Г 40-

СМЕТАНА
SOUR CREAM

45 Г 40-

ДЕСЕРТЫ



ЗГАПАРИ
ZGAPARI

140 Г

180-



МАНГО-МАРАКУЙЯ
MANGO-PASSION FRUIT

160 Г

215-



МОРОЖЕНОЕ 50 Г
ICE-CREAM

90-

КЛУБНИКА, ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД,
ФИСТАШКА
STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE,
PISTACHIO



МЕДОВАЯ
ПАХЛАВА
HONEY BAKLAVA

115 Г

180-



МЕДОВИК
MEDOVIK

90 Г

180-



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
CARROT CAKE

120 Г

215-



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ
THE RUINS OF THE EARL

120 Г

180-



НАПОЛЕОН
NAPOLEON

110 Г

180-



ВАРЕНЬЕ
JAM

55 Г

70-

БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ / ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ /
/ БЕЛАЯ ШЕЛКОВИЦА
WHITE CHERRY / WALNUT / WHITE MULBERRY