

СОЛЕНЬЯ

ДЖОНДЖОЛИ 70 г	150
КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ 100 г	100
ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ 100 г	100
БОЧКОВЫЕ ОГУРЦЫ 150 г	130
СОЛЁНЫЙ ПЕРЕЦ 100 г	150
МАРИНОВАННЫЙ ВИНОГРАД 150 г	150
СОЛЕНЬЯ КАВКАЗА джонджоли, бамиа, чеснок, капуста по-гурийски, малосольные огурчики, маринованные перец и виноград 360 г	290

ПХАЛИ традиционная грузинская закуска из овощей и трав с пряной заправкой из грецких орехов

из шпината 50 г	90
из свеклы 50 г	90
из стручковой фасоли 50 г	90
ассорти пхали 170 г	250

МЯСО и РЫБА

МЯСО ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ буженина, ростбиф, бастурма 190 г	620
РЫБА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА армянская форель, сёмга 150 г	550

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ 150 г	320
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ 475 г	350
САЦИВИ С КУРИЦЕЙ 200 г	280
БАКЛАЖАНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 175 г	295
БАКЛАЖАНЫ С ОВОЩАМИ 155 г	250
АДЖАПСАНДАЛИ баклажаны, тушённые со спелыми томатами, перцем и ароматной зеленью 200 г	280
ЛОБИО из красной фасоли с грецкими орехами 165 г	140

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КЮКЮ азербайджанский омлет с травами 250 г	250
СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ жаренный на кеци 270 г	220
ДОЛМА с мясом и домашним мацони 235 г	330
ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ с сыром чанах 185 г	280

ХИНКАЛИ И КВАРИ

ХИНКАЛИ ПО-ТБИЛИССКИ варёные/жареные 1 шт	
из сочной говядины	70
из баранины	75
КВАРИ грузинские "вареники" с сыром надуги 285 г	225



НАШ СЫР

ГРУЗИНСКАЯ ТРАДИЦИЯ

100 г	
БРЫНЗА	120
СУЛУГУНИ	130
ЧЕЧИЛ	130
ИМЕРЕТИНСКИЙ	120

ЕВРОПЕЙСКАЯ ТРАДИЦИЯ

100 г	
МОЦАРЕЛЛА	150
БУРРАТА	190
КАЧОТТА	150

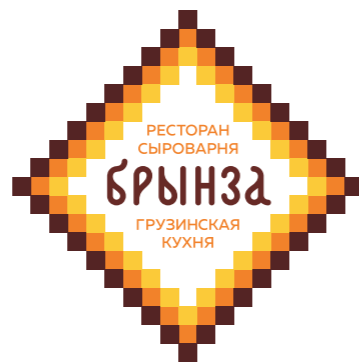
ДЕГУСТАЦИОННАЯ ТАРЕЛКА брынза, сулугуни, чечил, имеретинский, моцарелла, качотта 180 г	285
--	-----

также в нашей сыроварне мы делаем

ДОМАШНИЙ МАЦОНИ 150 г	120
-----------------------	-----

ИЗ ПЕЧИ

ПУРИ грузинский дрожжевой хлеб 100 г	60
МЧАДИ кукурузная лепёшка 100 г	100
ЧЕБУРЕК с телятиной и кинзой 160 г	165
АЧМА с сыром 220 г	290
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 350 г	295
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 390 г	355
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 350 г	295
ЛОБИАНИ пирог с начинкой из фасоли 390 г	290
КУБДАРИ острый пирог с рубленным мясом 405 г	360



[@](#) [f](#) [vk](#) #brynzarestoran

САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ из спелых овощей, заправленный пряным маслом 250г	230
САЛАТ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ и томатами с соусом Лали 270 г	230
САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ с листьями базилика и ароматным маслом 225 г	280
САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЁНКА, приготовленного в тандыре с баклажанами и грибами 265 г	330
САЛАТ ИЗ КОПЧЁНОЙ АРМЯНСКОЙ ФОРЕЛИ с джонджоли 190 г	340
САЛАТ С РОСТБИФОМ, грибами и сочными томатами 235 г	435
САЛАТ ИЗ УТКИ с маринованными виноградом и перцем 245 г	370
САЛАТ С СЫРОМ ЧАНАХ и овощами-гриль 225 г	350

ВЕСЬ СЫР,
используемый на нашей кухне,
МЫ ГОТОВИМ САМИ
из отборного молока!

СУПЫ

ХАРЧО пряный грузинский суп с бараниной, рисом, чесноком и зеленью 350 г	220
ФАСОЛЕВЫЙ СУП с мчади и капустой по-гурийски 390 г	190
ПИТИ наваристый суп из баранины с нутом 355 г	230
КЮФТА с телячьими тефтелями и тархуном 300 г	210
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП со шпинатом и перепелиным яйцом 270 г	245
УХА ИЗ СЁМГИ полезный и насыщенный рыбный суп 300 г	330
ЧИХИРТМА густой грузинский суп из фермерского цыплёнка 250 г	190

ТАНДЫР

АБХАЗУРА рубленая телятина с барбарисом 240 г	390	ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 245 г	440	ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 245 г	390
ХАН-КЕБАБ печень с курдюком 180 г	350	КАРЕ БАРАШКА 245 г	475	ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ 245 г	420
ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ с печёными овощами и соусом Лали 220 г	395	ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ 170 г	590	ОВОЩИ 220 г	290
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 245 г	350	ШАШЛЫК ИЗ СОМА 220 г	490	ГРИБЫ 150 г	250
ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЁНКА 245 г	320	ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ 245 г	330	КУКУРУЗА 260 г	290

СОУСЫ 50 г	АДЖИКА 70	САЦИБЕЛИ 90	ШАШЛЫЧНЫЙ 70
НА ВЫБОР:	ТКЕМАЛИ 80	НАРШАРАБ 90	СМЕТАННЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ 75

О Г Л А В Н О М

МЯСО

ЧАШУШУЛИ телятина, тушённая с овощами, красной аджикой и стручковым перцем 200 г	480
КЮФТА ПО-АРМЯНСКИ тефтеля из телятины в топленом масле с пловом Ачар 200 г	450
ОДЖАХУРИ свинина, тушённая с картофелем, сладким перцем и травами 300 г	390
ЧАКАПУЛИ баранина, томлённая в белом вине с тархуном, мятой и алычой 250 г	590
ЧАНАХИ баранина, тушённая с овощами и зеленью 450 г	550
КАРЕ БАРАШКА, с винным ризотто и песто из тархуна 335 г	650

ПТИЦА

ЧАХОХБИЛИ кусочки цыплёнка, обжаренные со свежими томатами, с луком и пряными специями 330 г	280
ОЦНЕБА куриная котлета с сулугуни, картофельно- базиликовым пюре и луком фри 265 г	270
ЦИЦИЛА ТАПАКА замаринованный цыплёнок, обжаренный до золотистой корочки 435 г	590
УТКА ПОД ВИШНЁВЫМ СОУСОМ, с карамелизированным виноградом и хурмой 190 г	565

РЫБА

АРМЯНСКАЯ ФОРЕЛЬ, печёная с маслом и тархуном 210 г	550
СУДАК С СЕЛЬДЕРЕЕМ и перцем чили 210 г	460
КОТЛЕТЫ ИЗ СОМА в сливочном соусе с томлёным рисом 340 г	540

НА СЛАДКОЕ

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК 120 г	250	ЭКЛЕР с заварным кремом 100 г	155
ЯГОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК 130 г	250	ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА" 50 г	85
МЕДОВЫЙ ТОРТ со сметанным кремом 100 г	250	БЕЗЕ со сливочным кремом 100 г	250
ПАХЛАВА с шариком мороженого 170 г	270	БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ 100 г	260
ТБИЛИСУРИ кофейный бисквит с орехами 150 г	240	МОРОЖЕНОЕ 100 г - пломбир с мадагаскарской ванилью; - сливочное с миндалём и карамелью; - с грецким орехом и кленовым сиропом; - фисташковое с пралине	240
ПЕЛАМУШИ мусс из виноградного сока с орехами 135 г	190	СОРБЕТ 100 г - лимон-лайм; - чёрная смородина	240
СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ и фермерской сметаной 150 г	175	ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ на выбор 120 г	120

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 130 г	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 130 г	150
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 130 г	150