



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН



МЕНЮ





ЗАКУСКИ

Starters



Жареный молодой чечил

с соусом из томатов и сацебели

*Fried young chechil cheese
with tomato sauce and satsebeli*

270г / **790.-**



Молодая домашняя бастурма

из говяжьей вырезки с айоли,
бамией и маринованным горным луком

*Homemade veal tenderloin basturma
with aioli, okra and pickled onion*

140г / **950.-**

Чи-кёфте из говядины

с черемшой, маринованной кинзой
и овечьим сыром

*Beef chi-kofte with wild garlic,
pickled cilantro and sheep cheese*

200г / **830.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

ЗАКУСКИ

Starters



Аджапсандали

из печёных овощей

Baked vegetables ajapsandali

150г / 390.-

Рулетки бадриджани

с грецкими орехами

Badrijani rolls with walnuts

160г / 430.-

Малосольный лосось

с кремом из брынзы

Lightly salted salmon with brynza cream

150г / 1150.-

Ассорти разных пхали

Pkhali assortment

280г / 490.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту.



ЗАКУСКИ

Starters



Сациви с рулетом из цыплёнка

Chicken roll satsivi

270г / **590.-**



Тартар из лосося

с авокадо и соусом
из солёных узбекских лимонов

*Salmon tartare with avocado
and salted Uzbek lemon sauce*

180г / **1150.-**

Тарелка горских сыров:

козий и овечий сыр, три вида,
сулугуни и мёд с трюфелем

*Cheese platter: three types of goat
and sheep cheese, suluguni.
Served with truffle honey*

460г / **1350.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

ЗАКУСКИ

Starters



Мясная тарелка:

рулет из баранины,
из курицы и домашняя буженина

*Meat platter: lamb roll, chicken roll
and homemade baked ham*

480г / 1450.-

Свежие салатные овощи и зелень

Fresh vegetables and greens

320г / 590.-

Любимые горские соленья:

чеснок, бутень, капуста по-гурийски,
цветная капуста, черемша, бамя,
огурцы и помидоры

*Pickles platter: garlic, buten plant,
Gurian cabbage, cauliflower, wild garlic,
okra, cucumbers and tomatoes*

680г / 830.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.





САЛАТЫ

Salads



Салат с хрустящими баклажанами,

спелыми томатами и стружкой из бастурмы

Crispy eggplant and ripe tomato salad with basturma
330г / **590.-**



Вяленая свёкла

с ежевичным соусом,

кедровыми орехами и муссом из овечьей брынзы

*Dried beetroot with blackberry sauce,
pine nuts and sheep cheese mousse*
250г / **450.-**

Тбилисский салат

из свежих овощей и зелени
с заправкой из грецких орехов

*Tbilisi salad with fresh vegetables,
greens and walnut dressing*
330г / **490.-**



«Оливье» с телячьим языком

и картофелем пай

*Olivier salad with veal tongue
and potato*
220г / **450.-**



САЛАТЫ

Salads



Греческий салат

с сыром фета и королевскими оливками

Greek salad with feta cheese and royal olives

240г / 570.-

Большой «Цезарь» по-горски

с копчёным сулугуни

и половинкой цыплёнка тапака

Large "Caesar" salad with smoked suluguni and half a chicken tapaka

360г / 750.-

Пряный «Цезарь» по-горски

с копчёным сулугуни

и креветками с мангала

Spicy "Caesar" salad with smoked suluguni and grilled prawns

270г / 1050.-

Фирменный салат «Гурмадзе»

из томатов с мухаммарой,

зеленью и молодой телятиной

Gurmadze salad with tomatoes, muhammara, greens and veal

310г / 1150.-

Мангал салат из сезонных овощей

с хумусом из баклажанов

Grilled vegetable salad with eggplant hummus

300г / 590.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту.



СУПЫ

Soups



Уральский борщ

с говяжьей грудинкой

Ural borscht with beef brisket

280г / **470.-**



Харчо

с молодым барашком

Kharcho with young lamb

400г / **830.-**

Уха из лосося и трески

Salmon and cod fish soup

350г / **670.-**

Куриный бульон

с яйцом пашот и хинкали

*Chicken broth
with poached egg and khinkali*

350г / **430.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

ХЛЕБ И МЕЗЕ

Bread and meze



Горячая пита на мацони с мезе:

мухаммарара, цахтон и бабагануш

Matsoni hot pita with meze: muhammarara, tsakhton and baba ganoush

360г / 530.-

Тёплый хлеб и лаваш

со сливочным маслом
и сванской солью

*Warm bread and lavash
with butter and Svan salt*

420г / 350.-

Мухаммара из паприки

с орехами

Paprika muhammara with nuts

60г / 190.-

Цахтон из брынзы

Brynza tsakhton

60г / 170.-

Бабагануш из баклажанов

Eggplant baba ganoush

60г / 190.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.





ХАЧАПУРИ

Khachapuri



по-аджарски

с сыром и яйцом

Adjarian. With cheese and an egg

300г / **490.-**



на слоёном тесте с сыром сулугуни

puff pastry with suluguni cheese

280г / **490.-**

по-имеретински

на одного или на компанию

Imeretian

360г / **490.-**

700г / **850.-**

по-мегрельски с двойным сыром

на одного или на компанию

Mingrelian

420г / **530.-**

700г / **950.-**



ЛАХМАДЖУН

Lahmajun



с мясным кебабом,
томатами и подпеченными овощами

*with meat kebab, tomatoes
and baked vegetables*

400г / **930.-**

с четырьмя видами сыра
и медовой грушей

*with four types of cheese
and honey pear*

400г / **830.-**



КУБДАРИ

Kubdari



с рубленой телятиной
на одного или на компанию

with chopped veal

280г / **490.-**

620г / **950.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.



ХИНКАЛИ

Khinkali



с фермерской бараниной

farm grown mutton

120г / 130.-

сванские с нежной рубленой телятиной

Svan with tenderly chopped veal

120г / 130.-

с фермерской телятиной и свиной

farm grown veal and pork

120г / 130.-

с тигровыми креветками, томатами и молодым чечилом

tiger prawns, tomatoes and young chechil

230г / 690.-

с лососем, соусом из шпината и красной икрой

farmed salmon filling, spinach sauce and red caviar

240г / 770.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту.

СОУСЫ

Sauces



Сацебели

Satsebeli

50г / 170.-

Чимичурри из кавказских трав

Caucasian herb chimichurri

50г / 170.-

Мацони с чесноком

Matsoni with garlic

50г / 170.-

Соус из зелёного перца

Green pepper sauce

50г / 170.-

Зелёный ткемали

Green tkemali

50г / 170.-

Красный ткемал

Red tkemali

50г / 170.-

Домашний томатный

Homemade tomato

50г / 170.-

Наршараб из граната

Pomegranate narsharab

50г / 230.-





ГОРЯЧЕЕ

Main dishes



Пряная мясная долма

с соусом цахтон

Meat dolma with tsakhton sauce

350г / **770.-**



Оджахури

с обжаренной свининой

Pork ojaxhuri

450г / **750.-**

Мусака из печёного на углях баклажана

с телятиной и сыром сулугуни

*Charcoal-baked eggplant moussaka
with veal and suluguni cheese*

400г / **830.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

ГОРЯЧЕЕ

Main dishes



Томлёный козлёнок

в красном вине, с толчёным трюфельным картофелем

Baby goat stewed in red wine with mashed truffle potatoes

450г / 1630.-

Каре молодого барашка

с ткемали, печёным баклажаном и томатами

Rack of young lamb with tkemali, baked eggplant and tomatoes

360г / 1450.-

Бефстроганов из говяжьей вырезки

с нежными вешенками и картофельным пюре

Beef tenderloin stroganoff with tender oyster mushrooms and mashed potatoes

330г / 1350.-

Чашошули из фермерской телятины

Farm grown veal chashushuli

300г / 750.-





ГОРЯЧЕЕ

Main dishes



Мачете прайм

с зеленью и маринованными овощами

*Machete prime with greens
and pickled vegetables*

250/100г / **1650.-**



Стейк Филе миньон

с зеленью и маринованными овощами

*Filet mignon steak with herbs
and pickled vegetables*

180/100г / **1650.-**



Стейк Рибай прайм

с зеленью и маринованными овощами

*Rib Eye prime steak with herbs
and pickled vegetables*

250/100г / **3100.-**

Чакапули

из ножки ягнёнка

с ачаром и фермерскими шампиньонами

*Lamb leg chakapuli with acar
and farmed champignons*

400г / **1630.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

ГОРЯЧЕЕ

Main dishes



Обжаренная треска

с картофельным пюре
и вялеными томатами

*Pan fried cod with mashed potatoes
and sun-dried tomatoes*

380г / 930.-



Филе сибаса,

томлённое в белом вине,
с вонголе, томатами и шпинатом

*Sea bass stewed in white wine
with vongole, tomatoes and spinach*

400г / 1330.-



Запечённый лосось

с зелёными овощами и соусом из шпината

*Salmon with green vegetables
and spinach sauce*

280г / 1150.-



Чкмерули

из цыплёнка с тыквой

Chicken and pumpkin chkmeruli

370г / 790.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Minced kebabs



из фермерского барашка

с горным луком и гранатом

from farm lamb with onion and pomegranate

160/180г / **850.-**

из сочной курицы

с горным луком и гранатом

juicy chicken with onions and pomegranate

160/180г / **730.-**



ШАШЛЫКИ

Kebabs



из свинины

pork

220/180г / **790.-**

из сочной курицы

juicy chicken

400/180г / **750.-**

ШАШЛЫКИ

Kebabs



Шашлык «Наполеон»

из телятины с курдюком,
кориандром и зирой

*Veal and fat tail "Napoleon" kebab
with coriander and cumin*

350г / **1750.-**

из мякоти барашка

lamb pulp

230/180г / **1250.-**

из нежной говяжьей вырезки

tender beef tenderloin

230/180г / **1750.-**

из креветок

с соусом из узбекских лимонов

prawns with Uzbek lemon sauce

280г / **1650.-**

из лосося

с листьями мангольда

salmon with chard leaves

250г / **1550.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.





ГАРНИРЫ

Sides



Ачар с овощами и грибами

Achar with vegetables and mushrooms

150г / **230.-**

Овощной шашлык

Vegetable kebab

250г / **370.-**

Соте из свежих вешенок

Fresh oyster mushroom saute

150г / **350.-**

Обжаренный молодой картофель с розмарином

fried baby potatoes with rosemary

150г / **190.-**

Картофельное пюре

Mashed potatoes

150г / **170.-**

Печёный румяный баклажан

Baked golden eggplant

160г / **270.-**

Шашлык из фермерских шампиньонов

Farmed champignon kebab

150г / **270.-**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту.

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Мильфей в стиле «Пахлава»

с ликерным мороженым

*Baklava-style millefeuille
with liqueur ice cream*

135г / 450.-



Frozen йогурт

с соусом из вишни и грецкими орехами

Frozen yogurt with cherry sauce and walnuts

150г / 450.-



Катаифи с фисташками

и мороженым из халвы

Pistachio kataifi with halva ice cream

150г / 490.-

Традиционная чурчхелла

с йогуртовым мороженым

Traditional churchkhela with yogurt ice cream

150г / 470.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.



ДЕСЕРТЫ

Desserts



Черёмуховый медовик

с мороженым из топлёного молока

*Bird cherry honey cake
with baked milk ice cream*

170г / 450.-



Сметанник

с соусом из вишни
и мороженым из сухофруктов

*Sour cream cake with cherry
sauce and dried fruit ice cream*

180г / 430.-

Кизилковый чизкейк

с сезонными ягодами

*Dogwood cheesecake
with seasonal berries*

180г / 530.-



Традиционный эклер

с классическим кремом
и помадкой из горького шоколада

*Traditional eclair with classic cream
and dark chocolate fudge*

70г / 290.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Крем-брюле с тархуном и лимонным пломбиром

*Tarragon creme brulee
with lemon ice cream*

170г / 530.-



Сливовый пирог с йогуртовым мороженым

Plum pie with yogurt ice cream

170г / 530.-



Малиновое домашнее мороженое

со свежими ягодами

*Raspberry homemade
ice cream with fresh berries*

120г / 490.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.

КОФЕ

Coffee

Кофе в турке,
приготовленный на песке

Turkish coffee

50мл / **270.-**

Эспрессо *Espresso*

40мл / **210.-**

Американо *Americano*

200мл / **210.-**

Капучино *Cappuccino*

250мл / **270.-**

Флэт уайт *Flat white*

250мл / **310.-**

Латте *Latte*

300мл / **270.-**

Фреш кофе *Fresh coffee*

250мл / **310.-**

Пряный раф *Spicy raph*

300мл / **310.-**

ЧАЙ

Tea

Ассам

Assam

1л / **350.-**

Сенча

Sencha

1л / **350.-**

Эрл Грей

Earl Grey

1л / **350.-**

Молочный улун

Milk Oolong

1л / **350.-**

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Fruit tea

Клубника и фейхоа

Strawberries and feijoa

600мл / **530.-**

Облепиха и кизил

Sea buckthorn and dogwood

600мл / **530.-**

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Herbal tea

«Восточная мелисса»

ганпаудер, груша, календула,
роза, мелисса

Oriental Melissa

(gunpowder, pear, calendula,

rose, lemon balm)

«Золото Кавказа»

чёрный чай, розовый перец,
апельсин, имбирь, бадьян, мальва

Gold of the Caucasus

(black tea, pink pepper, orange,

ginger, star anise, mallow)

«Долина семи озёр»

чёрный чай, груша,
лист толокнянки, сафлор

Valley of Seven Lakes

(black tea, pear, bearberry leaf, safflower)

«Сердце Алтая»

чёрный и зелёный чай, айва, чабрец,
липа, ромашка, зверобой, сафлор

Valley of Seven Lakes

(black tea, pear, bearberry leaf, safflower)

1л / **390.-**

Можно добавить к чаю:

Add to your tea

Чабрец свежий *Fresh thyme*

2г / 30.-

Мята свежая *Fresh mint*

2г / 30.-

Розмарин свежий *Fresh rosemary*

2г / 30.-

Бутоны роз *Rose buds*

2г / 90.-

Шиповник *Rose hip*

3г / 60.-

Календула *Calendula*

2г / 30.-

Хризантема *Chrysanthemum*

3г / 90.-

Липа *Linden*

2г / 90.-

Ромашка *Chamomile*

2г / 90.-

Молоко *Milk*

100мл / 90.-

Альтернативное молоко *Alternative milk*

100мл / 90.-

Сливки *Cream*

50мл / 90.-

Лимон *Lemon*

30г / 70.-

Горный мёд *Mountain honey*

30г / 90.-

Варенье *Jam*

100г / 150.-

ДОМАШНИЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Homemade soft drinks

**Щербет из имбиря,
мяты и лимона**
Ginger, Mint and Lemon Sherbet
1л / 590.-

**Щербет
из цветков каркаде**
Hibiscus Flower Sherbet
1л / 590.-

**Джулеп
из эстрагона с мятой**
Tarragon & Mint Julep
400мл / 290.-

**Джулеп из вишни
с розмарином**
Cherry & Rosemary Julep
400мл / 290.-

**Клубничный лимонад
с базиликом**
Strawberry & basil lemonade
1л / 590.-

**Абрикосовый лимонад
с мятой**
Apricot & mint lemonade
1л / 590.-

Лимонад тархун
Tarragon
1л / 590.-

**Клюквенно-
брусничный морс**
Cranberry-lingonberry fruit drink
250мл / 170.-
1л / 590.-

Компот из сухофруктов
Dried fruit compote
250мл / 150.-
1л / 550.-

СЛАДКИЕ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Sweet fizzy drinks

«Легидзе» тархун
"Lagidze" tarragon
500мл / 370.-

«Легидзе» Исинди
"Lagidze" isindi
500мл / 370.-

«Легидзе» крем-сода
"Lagidze" cream soda
500мл / 370.-

Кока-кола
Coca-Cola
250мл / 370.-

Gardenist тоник
Gardenist tonic
250мл / 370.-

Gardenist роза
Gardenist rose
250мл / 370.-

Gardenist бузина
Gardenist elderberry
250мл / 370.-

В О Д А

Water

Даусуз, Карачаево-Черкесия
Dausuz, Karachay-Cherkessia
275мл / 290.-
850мл / 450.-

Боржоми, Грузия
Borjomi, Georgia
500мл / 390.-

С О К

Juices

Соки Assorted juices
250мл / 250.-

Гранатовый фреш
Pomegranate fresh
250мл / 990.-

Апельсиновый фреш
Orange fresh
250мл / 470.-

Морковный фреш
Carrot fresh
250мл / 400.-

Томат фреш
Tomato fresh
250мл / 490.-

Яблочный фреш
Apple fresh
250мл / 400.-

**Вы можете заказать любимые горские блюда,
а мы доставим их в любую точку города.
Заказы по основному меню принимаем с 12 до 22:00,
а по обеденному с 12:00 до 16:00**



**Условия доставки
и подробности по телефонам
(343) 317-18-02
+7 912 640 19 27**



Заказы принимаем на сайте



или в мобильном приложении





ГОРСКИЙ РЕСТОРАН

