



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН

М Е Н Ю

ЗАКУСКИ

- Молодая домашняя бастурма 140г / 890.-
из говяжьей вырезки с айоли, бамией
и маринованным горным луком
- Чи-кёфте из говядины с черемшой, 200г / 770.-
маринованной кинзой и овечьим сыром
- Жареный молодой чечил 270г / 650.-
с соусом из томатов и сацебели
- Разные пхали на карпаччо 350г / 450.-
из печёных баклажанов
- Хумус из баклажанов 190г / 590.-
с гранатовым соусом
и тёплой питой,
приготовленной на мацони

- Малосольный лосось с кремом из брынзы. 150г / 970.-
- Сациви с рулетом из цыплёнка 270г / 550.-
- Тартар из лосося с авокадо и соусом 180г / 990.-
из солёных узбекских лимонов
- Тарелка горских сыров: козий и овечий сыр, . 460г / 1150.-
три вида сулугуни и мёд с трюфелем
- Мясная тарелка: 480г / 1150.-
бастурма из говяжьей вырезки, рулет из баранины,
из курицы и домашняя буженина
- Свежие салатные овощи и зелень 320г / 490.-
- Любимые горские соленья: 680г / 790.-
чеснок, бутень, капуста по-гурийски, цветная
капуста, черемша, бамия, огурцы и помидоры

САЛАТЫ

- Салат с хрустящими баклажанами, 330г / 490.-
спелыми томатами и стружкой из бастурмы
-  Тбилисский салат из свежих овощей 330г / 450.-
и зелени с заправкой из грецких орехов
- Салат с разными томатами и брынзой 380г / 550.-
- Большой зелёный салат с овощами гриль .. 360г / 650.-
и ореховой заправкой
- Хоровац-салат из овощей с мангала 300г / 550.-
с хумусом из баклажанов
- Большой «Цезарь» по-горски 360г / 690.-
с копчёным сулугуни и половинкой
цыплёнка тапака
- Вяленая свёкла 250г / 390.-
с ежевичным соусом, кедровыми
орехами и муссом из овечьей брынзы
- «Оливье» с телячьим языком 220г / 390.-
- Пряный «Цезарь» по-горски 270г / 990.-
с копчёным сулугуни
и креветками с мангала
-  Салат «Гурмадзе» из томатов 310г / 990.-
с мухаммарой, зеленью и молодой телятиной

ХЛЕБ И МЕЗЕ

- Горячая пита на мацони с мезе: 360г / 450.-
мухаммара, цахтон и бабагануш
- Тёплый хлеб и лаваш 420г / 300.-
со сливочным маслом и сванской солью
- Мухаммара из паприки с орехами 60г / 170.-
- Цахтон из брынзы 60г / 150.-
- Бабагануш из баклажанов 60г / 130.-

СУПЫ

- Уральский борщ с говяжьей грудинкой 280г / 390.-
- Куриный бульон 350г / 390.-
с яйцом пашот и хинкали
- Уха из лосося и трески 350г / 590.-
- Харчо с молодым барашком 400г / 750.-

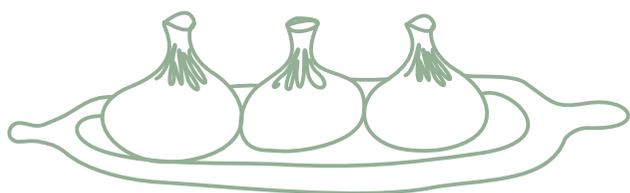
Х А Ч А П У Р И

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| По-аджарски с сыром и яйцом | 300г / 450.- |
| По-мегрельски | 420г / 490.- 700г / 890.- |
| По-имеретински | 360г / 450.- 700г / 790.- |
| На слоёном тесте с сыром сулугуни | 280г / 450.- |

КУБДАРИ

| | |
|------------------------------|---------------------------|
| Кубдари с рубленой телятиной | 280г / 430.- 620г / 890.- |
|------------------------------|---------------------------|

Х И Н К А Л И



| | |
|---|------------------|
| С бараниной | 1шт/120г / 110.- |
| Сванские с рубленой телятиной | 1шт/120г / 110.- |
| С телятиной и свиной | 1шт/120г / 110.- |
| С лососем и соусом из шпината с красной икрой | 3шт/240г / 690.- |
| С креветками, томатами и молодым чечилом | 3шт/230г / 650.- |

Г О Р Я Ч Е Е

| | |
|---|---------------|
|  Мясная долма с соусом цахтон | 350г / 690.- |
| Оджахури со свиной | 450г / 650.- |
| Мусака из печёного на углях баклажана с телятиной и сыром сулугуни | 400г / 730.- |
|  Козлёнок, томлённый в красном вине, с толчёным трюфельным картофелем | 450г / 1350.- |
| Каре молодого барашка с ткемали, печёным баклажаном и томатами | 360г / 1250.- |
|  Чакапули из ножки ягнёнка с ачаром и грибами | 400г / 1350.- |
| Цыплёнок тапака с соусом из печёного чеснока с картофелем и шпинатом | 550г / 890.- |
| Бефстроганов из говяжьей вырезки с вешенками и картофельным пюре | 330г / 1250.- |
|  Обжаренная треска с картофельным пюре и вялеными томатами | 380г / 790.- |
| Сибас, томлённый в белом вине, с вонголе, томатами и шпинатом | 400г / 870.- |
| Лосось с зелёными овощами и соусом из шпината | 280г / 950.- |
| Чашошули из телятины | 300г / 690.- |
| Кучмачи из телячьих потрошков | 300г / 490.- |

Л А Х М А Д Ж У Н

| | |
|--|--------------|
|  С четырьмя видами сыра и медовой грушей | 400г / 790.- |
| С мясным кебабом, томатами и подпечёнными овощами | 400г / 790.- |
|  С копчёным сулугуни и домашней бастурмой из говяжьей вырезки | 350г / 990.- |

С Т Е Й К И

Все стейки подаём с соусом «Зеленый перец» и с маринованными овощами

| | |
|--------------|-------------------|
| Рибай прайм | 250/100г / 2500.- |
| Филе миньон | 180/100г / 1550.- |
| Мачете прайм | 250/100г / 1550.- |

М А Н Г А Л

| | | |
|---|---|-------------------|
| И | из свинины | 200/180г / 750.- |
| К | из курицы | 400/180г / 690.- |
| Ы | из мякоти барашка | 200/180г / 1250.- |
| Л | из говяжьей вырезки | 230/180г / 1650.- |
| Ш | из креветок с соусом | 280г / 1550.- |
| А | из солёных узбекских лимонов | |
| Ш | из лосося с листьями мангольда | 250г / 1250.- |
| К | из барашка с горным луком и гранатом | 160/180г / 790.- |
| Е | из цыплёнка с горным луком и гранатом | 160/180г / 690.- |
| Б | из креветок с салатом из томатов и лука | 150/180г / 1150.- |

Г А Р Н И Р Ы

| | |
|---|--------------|
| Обжаренный молодой картофель с розмарином | 150г / 150.- |
| Картофельное пюре | 150г / 150.- |
| Овощной шашлык | 250г / 350.- |
| Печёный баклажан | 160г / 200.- |
| Соте из вешенок | 150г / 250.- |
| Ачар с овощами и грибами | 150г / 200.- |
| Шашлык из шампиньонов | 150г / 200.- |



С О У С Ы

| | |
|------------------------------|-------------|
| Сацебели | 50г / 100.- |
| Чимичурри из кавказских трав | 50г / 100.- |
| Мацони с чесноком | 50г / 100.- |
| Соус из зелёного перца | 50г / 100.- |
| Зелёный ткемали | 50г / 100.- |
| Красный ткемали | 50г / 100.- |
| Домашний томатный | 50г / 100.- |
| Наршараб из граната | 50г / 100.- |

Д Е С Е Р Т Ы



Сметанник с соусом из вишни и мороженым из сухофруктов



Мильфей в стиле «Пахлава» с ликёрным мороженым

Frozen йогурт с соусом из вишни и грецкими орехами

Шоколадный frozen йогурт с голубикой и грецкими орехами

Черёмуховый медовик с мороженым из топлёного молока



Катаифи с фисташками и мороженым из халвы



Фирменная чурчхела с грецким орехом и мороженым из ежевики

Кизилковый чизкейк с сезонными ягодами

Крем-брюле с тархуном и лимонным пломбиром

Яблочный пирог с ликёрным мороженым

Традиционный эклер с масляным кремом и помадкой из горького шоколада

Ежевичное или малиновое домашнее мороженое со свежими ягодами

Ч А Й и К О Ф Е

К О Ф Е

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Кофе в турке, приготовленный на песке | 80мл / 250.- |
| Эспрессо | 40мл / 190.- |
| Американо | 200мл / 190.- |
| Капучино | 250мл / 250.- |
| Флэт уайт | 250мл / 290.- |
| Латте | 300мл / 250.- |
| Фреш кофе | 250мл / 290.- |
| Пряный раф | 300мл / 290.- |



Ч А Й и Т Р А В Ы

| | |
|--|----------------|
| Ассам | 1000мл / 330.- |
| Сенча | 1000мл / 330.- |
| Эрл Грей | 1000мл / 330.- |
| Молочный улун | 1000мл / 330.- |
| «Восточная мелисса» ганпаудер, груша, календула, роза, мелисса | 1000мл / 370.- |
| «Золото Кавказа» чёрный чай, розовый перец, апельсин, имбирь, бадьян, мальва | 1000мл / 370.- |
| «Сердце Алтая» чёрный и зелёный чай, айва, чабрец, липа, ромашка, зверобой, сафлор | 1000мл / 370.- |
| «Долина семи озер» чёрный чай, груша, лист толокнянки, сафлор | 1000мл / 370.- |

Можно добавить к чаю:

Чабрец свежий 3г / 30.-
 Мята свежая 3г / 30.-
 Розмарин свежий 3г / 30.-
 Бутоны роз 3г / 60.-
 Хризантема 3г / 90.-
 Шиповник 3г / 30.-

Календула 1г / 30.-
 Липа 3г / 60.-
 Ромашка 3г / 90.-
 Лимон 30г / 50.-
 Горный мёд 30г / 70.-

Молоко 100мл / 50.-
 Сливки 50мл / 50.-
 Альтернативное... 100мл / 50.-
 молоко
 Варенье 100г / 150.-
 из белой черешни
 или грецких орехов

ДОМАШНИЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Щербет из имбиря, мяты и лимона 1000мл / 350.-
 Щербет из цветков каркаде 1000мл / 350.-
 Клубничный лимонад с базиликом 1000мл / 550.-
 Абрикосовый лимонад с мятой 1000мл / 550.-

Джулеп из эстрагона с мятой 400мл / 250.-
 Джулеп из вишни с розмарином 400мл / 250.-

 Клюквенно-брусничный морс | 250мл / 150.-
 | 1000мл / 550.-

 Компот из сухофруктов | 250мл / 130.-
 | 1000мл / 450.-

СЛАДКИЕ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Лимонад «Лагидзе» тархун 500мл / 350.-
 Лимонад «Лагидзе» Исинди 500мл / 350.-
 Лимонад «Лагидзе» крем-сода 500мл / 350.-
 Кока-кола 250мл / 290.-
 Gardenist тоник 250мл / 350.-
 Gardenist роза 250мл / 350.-
 Gardenist бузина 250мл / 350.-

В О Д А

Даусуз, Карачаево-Черкесия | 275мл / 250.-
 | 850мл / 390.-

 Боржоми, Грузия 500мл / 370.-

С О К

Гранатовый фреш 250мл / 990.-
 Апельсиновый фреш 250мл / 350.-
 Морковный фреш 250мл / 350.-
 Яблочный фреш 250мл / 350.-
 Томатный фреш 250мл / 450.-
 Пакетированный сок в ассортименте 250мл / 190.-



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН

Эта брошюра носит рекламный характер.
 Полную информацию о составе и калорийности блюд можно уточнить в уголке потребителя.
 Если у вас есть аллергия на какой-то продукт, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.
 Все цены указаны в рублях. Не является публичной офертой.