



La Georgia

МЕИЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ <i>Рулеты из прожаренного баклажана, начиненные протертым грецким орехом и украшенные зернами граната</i>	150 г	240 ₺
ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ <i>Стручковая фасоль, кинза, репчатый лук и грецкие орехи с добавлением специй</i>	150 г	170 ₺
САЦИВИ <i>Нежнейшая курица под традиционным грузинским соусом</i>	200 г	280 ₺
АДЖАПСАНДАЛИ <i>Восхитительное овощное блюдо из баклажанов, томатов, перцев, зелени и специй</i>	250 г	250 ₺
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ <i>Сулгуни, имеретинский, копченый сулгуни, чечил</i>	300 г	350 ₺
СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Черемша, чеснок, капуста, помидор, огурец, перец, джонджоли</i>	350 г	260 ₺
ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ <i>Нежные биточки из свеклы, грецких орехов с добавлением зелени и грузинских специй</i>	150 г	170 ₺
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА <i>Нежные биточки из шпината, кинзы и грецких орехов с добавлением специй, украшенные гранатовыми зернами</i>	150 г	175 ₺
СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ	280 г	250 ₺
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА <i>Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и зелень</i>	300 г	270 ₺
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА <i>Бастурма, суджук, буженина, язык</i>	250 г	490 ₺



ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК

С СЫРОМ И ГРИБАМИ	60 ₺
С БАРАНИНОЙ	55 ₺
КАЛАКУРИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	50 ₺



САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Огурцы, томаты, острый стручковый перец, красный лук с петрушкой, кинзой и базиликом</i>	250 г	250 ₺
САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ <i>Телятина, редис, перечный соус</i>	180 г	290 ₺
ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Куриное филе, перец, салатные листья, сулгуни, специи, соус</i>	250 г	280 ₺
САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ <i>Томаты, базилик, сулгуни, эстрагон, гранатово-оливковый соус</i>	250 г	190 ₺
ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250 г	290 ₺
ЛА ДЖОРДЖИЯ <i>Микс салатов, сладкий перец, цукини, томаты, ореховый соус</i>	250 г	250 ₺



СУПЫ



ХАРЧО

Традиционный грузинский говяжий суп с рисом, зеленью и томатом

350 г **240 ₹**

ЧИХИРТМА

Густой грузинский суп из курицы со взбитым яйцом, уксусом, луком, чесноком и зеленью

350 г **190 ₹**

БОРЩ МЖАУНА (ЩАВЕЛЬ)

350 г **250 ₹**

ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка, тушёное с помидорами, болгарским перцем, луком и зеленью в собственном соку

350 г **290 ₹**

БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ

350 г **260 ₹**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК)

Популярное блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями

500 г **510 ₹**

ЧАНАХИ

Баранина, тушеная в глиняном горшочке, с баклажанами, картофелем, сладким перцем, томатом, острым стручковым перцем и зеленью

350 г **410 ₹**

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Свинина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями

300 г **320 ₹**

ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями

300 г **350 ₹**

ЧАШУШУЛИ

Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, кинзой, чесноком и стручковым перцем

300 г **400 ₹**

ШКМЕРУЛИ

Кусочки цыпленка, запеченные по шкмерскому рецепту, в специях и сливочно-чесночном соусе

250 г **390 ₹**

МЯСО ПО-БАТУМСКИ

Свинина и овощи, запеченные с сулугуни

300 г **380 ₹**

ДОЛМА

Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем из говядины, свинины и риса. Подается с мацони и чесноком

200/50 г **350 ₹**

ЧАКАПУЛИ

Баранина, тушеная в белом вине с ткемали и зеленью

300 г **430 ₹**

ЛОБИО

Красная фасоль, лук, чеснок, зелень, специи. Подается с капустой по-гурийски

300 г **270 ₹**

ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ

Телятина, грибы, лук, сливки, специи

300 г **430 ₹**

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ

220 г **320 ₹**

КУЧМАЧИ (ГОВЯЖИЙ)

Сердце, печень, легкие с зеленью и со специями

280 г **320 ₹**

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ

ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150 г **110 ₹**

ПЮРЕ 200 г **110 ₹**

ФРИ 150 г **110 ₹**

РИС С ОВОЩАМИ 200 г **120 ₹**



СОУСЫ 50г 50₽

АДЖИКА
САЦЕБЕЛИ
ТКЕМАЛИ: КРАСНЫЙ, ЗЕЛЕНый
НАРШАРАБ
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ
СМЕТАНА
ХРЕН
КЕТЧУП



ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ

КАРЕ БАРАШКА 200/50г 495₽
ИЗ ЦЫПЛЕНКА 200/50г 320₽
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 200/50г 450₽
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 200/50г 300₽
ИЗ СЕМГИ 200/50г 530₽
ЛЮЛЯ БАРАШКА 200/50г 320₽
ЛЮЛЯ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 200/50г 290₽
ЛЮЛЯ ЦЫПЛЕНКА 200/50г 265₽
ОВОЩИ ГРИЛЬ 200/50г 195₽

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ с сыром сулгуни внутри 450г 390₽ 300г 270₽
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ с сыром сулгуни внутри и сверху 450г 390₽ 300г 270₽
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ С СУЛУГУНИ с сыром сулгуни и яйцом 300г 290₽
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ с курицей и грибами 300г 290₽
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ со шпинатом и зеленью 300г 290₽
КУБДАРИ Лепешка с рубленным мясом 350г 330₽
МЧАДИ Лепешка из кукурузной муки 100г 50₽
ШОТИ Традиционный хлеб Грузии 130г 60₽

ДЕСЕРТЫ

МАЦОНИ с медом и грецкими орехами 200г 100₽
ТАПЛИАНИ медовое пирожное 200г 190₽
ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ 200г 130₽
НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ 150г 200₽
ПЕЛАМУШИ Грузинский густой пудинг из виноградного сока 100г 130₽
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ в ассортименте 150/50г 190₽
МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР 150г 160₽
ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное
ЧУРЧХЕЛА ДОМАШНЯЯ 100г 200₽
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ на выбор 0,25л 250₽
ПЕЧЕНЬЕ С МЯТОЙ И ФЕЙХОА 50г 50₽
МЕД 100г 90₽
ВАРЕНЬЕ 100г 80₽

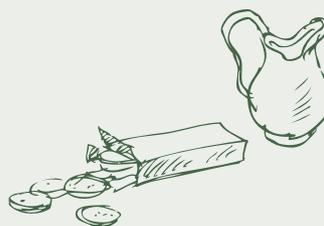
К ПИВУ

ГРЕНКИ 150г 150₽
КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ ЖАРЕННЫЕ 200г 300₽
ЧИПСЫ в ассортименте 40г 90₽
ФИСТАШКИ 70г 200₽
АРАХИС ЖАРЕНый 100г 90₽



НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ		0,5 л	210 ₺
КОКА-КОЛА		0,5 л	120 ₺
ФАНТА		0,5 л	120 ₺
СПРАЙТ		0,5 л	120 ₺
БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА		0,5 л	120 ₺
ШВЕПС ТОНИК		0,5 л	120 ₺
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ		0,5 л	120 ₺
ЭНЕРГЕТИК		0,25 л	190 ₺
СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ»	0,25 л	70 ₺	1 л 260 ₺
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ	0,25 л	60 ₺	1 л 220 ₺
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК		0,25 л	180 ₺
<i>яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей</i>			
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ		0,5 л	150 ₺



КОФЕ

ЭСПРЕССО		40 мл	80 ₺
АМЕРИКАНО		150 мл	95 ₺
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО		90 мл	120 ₺
КАПУЧИНО		250 мл	130 ₺
ЛАТТЕ <i>с сиропом на выбор</i>		250 мл	130 ₺



ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ		0,5 л	120 ₺
АССАМ			
ПУЭР (3 ГОДА)			
ЭРЛ ГРЕЙ			
С ШИПОВНИКОМ			
ЗЕЛЕНый		0,5 л	120 ₺
ЖАСМИН			
КОРОЛЬ ОБЕЗЬЯН			
МОЛОЧНЫЙ УЛУН			
ПОЛЕТ ДРАКОНА			
ФРУКТОВЫЙ		0,5 л	120 ₺
ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА			
ДИКАЯ СМОРОДИНА			
ТРАВЯНОЙ		0,5 л	120 ₺
СВЯЩЕННЫЙ НЕКТАР			
ФИТНЕС «СИЛА И КРАСОТА»			







La Georgia