компаниям от
6
человек
в счёт
включено обслуживание 7%

ChaChaПури

МОЯ ЛЮБИМАЯ КУХНЯ

ХИНКАЛИ
KHINKALI

3 шт.

НАШЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Хинкали — грузинское блюдо, обладающее неповторимым вкусом и оригинальной формой

Our special dish. Khinkali is a Georgian dish with an amazing taste and unique form

С фаршем из мяса свинины и говядины With pork and beef forcemeat	**250** р.
С бараниной With Lamb	**280** р.
С фаршем из говядины With beef forcemeat	**250** р.
С сыром сулугуни и тархуном With suluguni cheese and tarragon	**250** р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ / EGGPLANTS WITH NUTS — **370** р. 180 гр.

Рулеты из обжаренных баклажанов с начинкой из грецких орехов
Rolls of fried Eggplants filled with walnut sauce

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ — **360** р. 180 гр.
GREEN BEANS PKHALI

Стручковая фасоль, перетертая с грецкими орехами и грузинскими специями / Green beans with walnuts and Georgian spices

ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ — **360** р. 180 гр.
CABBAGE PKHALI WITH BEET

Капуста со свеклой, перетертые с грецкими орехами и грузинскими специями / Cabbage and beet with walnuts and Georgian spices

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА — **360** р. 180 гр.
SPINACH PKHALI

Шпинат, перетертый с грецкими орехами и грузинскими специями
Spinach with walnuts and Georgian spices

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

ГЕБЖАЛИЯ
GEBZHALIA

Рулетики из сулугуни с мятой под соусом Надуги
Rolls of suluguni cheese with mint and Nadugi sauce

250 гр. **390** р.

БУКЕТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ
FRESH GREENERY

120 гр. **290** р.

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN SATSIVI

Курица под ореховым соусом Баже
Chicken with walnut sauce Bazhe

250 гр. **390** р.

МЖАВЕ
MZHAVE

Капуста по-грузински
Georgian Sauerkraut

220 р.
200 гр.

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА
VEGETABLE SET

290 р.
250 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА — **750** р.
CHIEF'S SALTED SALMON — 200 гр.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА — **420** р.
CHEESE PLATE — 200 гр.

Сыр сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр с укропом и паприкой, копченый чечил

Suluguni cheese, smoked Suluguni cheese, Imeretian cheese with dill and paprika, smoked chechil

БУЖЕНИНА ОТ ШЕФА — 180 гр. **490** р.
CHIEF'S COLD BOILED PORK

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ — **360** р.
HOMEMADE PICKLES — 250 гр.

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ
RUSSIAN HERRING TO VODKA

350 р.
300 гр.

ЯЗЫК С ХРЕНОМ
TONGUE WITH HORSERADISH

520 р.
200 гр.

САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ
SALAD WITH CRISPY EGGPLANT

Баклажаны, томат, сливочный сыр, красный лук, кинза, базилик, семена подсолнуха, кунжут, соус сладкий Чили

Eggplant, tomato, cream cheese, red onion, cilantro, basil, sunflower seeds, sesame seeds, sweet chili sauce

220 гр. **390** р.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ
GREEK SALAD

Огурец, томаты, болгарский перец, красный лук, лист салата, оливковое масло, бальзамический уксус

Cucumber, tomatoes, bell pepper, red onion, lettuce, olive oil, balsamic vinegar

360 р.
220 гр.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Филе куриной грудки, салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, сухарики, соус «Цезарь» с анчоусами

Chicken breast fillet, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, crackers, Caesar dressing with anchovy

390 р.
200 гр.

САЛАТ РЫБНЫЙ / FISH SALAD
490 р.
200 гр.

Семга, картофель обжаренный, микс листьев салата, томаты, медово-горчичная заправка

Salmon, fried potatoes, lettuce mix, tomatoes, honey mustard dressing

САЛАТ С ЯЗЫКОМ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ
TONGUE SALAD IN HONEY-MUSTARD SAUCE
410 р.
200 гр.

Микс из листьев салата, говяжий язык и соус

Mixed salad, beef tongue and sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ЧАЧАПУРИ / CHACHAPURI SALAD
420 р.
200 гр.

Фирменный салат с телятиной, баклажанами, кабачками и жареным картофелем, заправленный соусом ЧачаПури

Signature salad with veal, eggplants, zucchini, fried potatoes, served with homemade mayonnaise dressing

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN VEGETABLE SALAD

Салат из свежих томатов и огурцов с зеленью, красным луком, орехами / без орехов

Fresh tomatoes, cucumbers, greens, red onion, (with nuts/ without nuts)

350 р.
220 гр.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА
FIRST COURSES

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ **350** р.
300 гр.
CHICKEN SOUP WITH HOME RECIPE NOODLES

ХАШЛАМА / KHASHLAMA 300 гр. **390** р.
Отварная говядина с овощами в мясном бульоне
Boiled beaf with vegetables in meat broth

СУП-ХАРЧО / KHARCHO-SOUP 300 гр. **370** р.
Традиционный грузинский суп с говядиной / Traditional Georgian soup with Beef

ЧАКАПУЛИ / CHAKAPULI 300 гр. **580** р.
Отварная баранина с зеленью и тархуном / Boiled lamb with greens and tarragon

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ
MIXED MEAT SOLYANKA

370 р.
300 гр.

УХА ПО-ЦАРСКИ
TSAR FISH SOUP

Наваристый рыбный бульон с лососем, сливки
Rich Broth with salmon, cream

450 р.
300 гр.

ВЫПЕЧКА
BAKERY

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / MEGRELIAN KHACHAPURI 500 гр. **430** р.

ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ / TSAR KHACHAPURI 600 гр. **580** р.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ КЛАССИЧЕСКИЙ) **430** р.
ADJARIAN TSOMGAMOTSLILI KHACHAPURI 450 гр.

КУБДАРИ Мясной пирог с рубленой телятиной и специями **580** р.
CUBDARI Meat pie with chopped veal and spices 500 гр.

ВЫПЕЧКА
BAKERY

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ
POTATO PIE WITH SPINACH
390 р.
400 гр.

ЛОБИАНИ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ)
LOBIANI TSOMGAMOTSLILI
390 р.
450 гр.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
MERETIAN KHACHAPURI
430 р.
450 гр.

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ
KHACHAPURI (PUFF)
430 р.
350 гр.

ХАЧАПУРИ С ТАРХУНОМ И СЫРОМ (ЦОМГАМОЦЛИЛИ)
KHACHAPURI WITH TARRAGON AND CHEESE (TSOMGAMOTSLILI)
430 р.
450 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

ДОЛМА / DOLMA

Традиционное кавказское блюдо из листьев винограда с начинкой из мяса свинины, говядины и риса / Traditional Caucasian dish with grape leaves stuffed with pork, beef and rice

390 р.
220 гр.

ЧВИШТАРИ
CHWICHTARI

Лепешка из кукурузной муки и сыра сулугуни
Cornflour biscuit with suluguni cheese

320 р.
220 гр.

МЧАДИ С СУЛУГУНИ
MCHADI

250 р.
120/100 гр.

ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ
LOBIO IN POT

Перетертая красная фасоль с ароматными специями
Crushed red beans with aromatic spices

370 р.
250 гр.

АДЖАПСАНДАЛ
AJAPSANDAL

Овощное рагу по-грузински из баклажанов, томатов, болгарского перца, моркови, лука, зелени и специй
Georgian vegetable Ragout with eggplants, tomatoes, bell peppers, carrots, onions, herbs

360 р.
250 гр.

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ СУЛУГУНИ
MUSHROOMS STUFFED WITH CHEESE SULUGUNI

350 р.
250 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ — **380** р. / 200 гр.
GRILLED SULUGUNI

АБХАЗУРА / ABKHAZURA — **490** р. / 250 гр.
Рубленое мясо свинины и говядины со специями и зернами граната в жировой сетке, зажаренное на открытом огне
Minced pork and beef with spices and pomegranate grains in fatty mesh, grilled over open fire

ГРИБНОЙ СОУС ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СО СЛИВКАМИ И ШПИНАТОМ — **390** р. / 220 гр.
MUSHROOM CHAMPIGNON SAUCE WITH CREAM AND SPINACH
Шампиньоны, шпинат, сливки, сливочное масло
Mushrooms, spinach, cream, butter

ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ — **390** р. / 300 гр.
STUFFED VEGETABLES WITH MUSHROOMS
Томат, болгарский перец, баклажаны, фаршированные шампиньонами, запеченные с сыром
Tomato, bell pepper, eggplant stuffed with mushrooms, baked with cheese

ЭЛАРДЖИ
ELARDJI
Кукурузная крупа, заваренная с сыром сулугуни
Corn grits brewed with suluguni cheese
350 р.
300 гр.

МАМАЛЫГА
MAMALIGA
Традиционное грузинское блюдо из кукурузной крупы с кусочками сулугуни
Ttraditional Georgian dish of corn grits with pieces of Suluguni cheese
330 р.
300 гр.

ЛАВАШ
PITA BREAD
90 р.
100 гр.

ГОРЯЧИЕ ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА
MAIN GEORGIAN COURSES

ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА **680** р.
CHICK CHEKMERULI 600 гр.
Цыпленок с обжаренной корочкой в сливочно-чесночном соусе
Grilled crusty chick with creamy garlic sauce

ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF CHASHUSHULI
490 р.
300 гр.
Молочная говядина с томатами и травами по-грузински
Veal with tomatoes and Georgian greens

БАРАНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ **690** р.
HOMEMADE LAMB 250 гр.

ЧКМЕРУЛИ ИЗ КУРИЦЫ **410** р.
CHICKEN CHEKMERULI 300 гр.
Запеченная ароматная курица в майонезно-чесночном соусе
Flavourful baked chicken with mayonnaise-garlic

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN CHAKHOKHBILI
410 р.
300 гр.
Обжаренная кура в соусе из спелых томатов, приправленная грузинскими специями
Roasted Chicken with fresh tomatoes sauce and Georgian spices

ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ **470** р.
MEGRELIAN ODJAHURI 350 гр.
Ароматная свинина, жареная с картофелем и грузинскими специями, подаётся с томатами и красным луком / Flavourful pork, fried with potatoes and Georgian spices, served with tomatoes and red onions

ХАРЧО ОРЕХОВОЕ
NUT KHARCHO
Аппетитные кусочки молодой говядины в ореховом соусе
Tempting pieces of veal with walnut sauce
490 р.
300 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА / CHAR-GRILLED CHICKEN — 500 гр. **650** р.

ГОВЯДИНА ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN BEEF — 220 гр. **490** р.

Говядина, тушеная с луком, специями и зернами граната / Stewed beef with onions, spices and pomegranate

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛЯС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ — **550** р. 300 гр.

SAUCED "VEAL CHEEKS" WITH DEMI-GLACE DRESSING AND MASHED POTATOES

ДОРАДО, ЗАПЕЧЁННАЯ В ТРАВАХ — **790** р. 300 гр.

BAKED DORADO WITH HERBS

СТЕЙК ПО-ТБИЛИССКИ — **750** р. 270 гр.

STEAK IN TBILISI

Сёмга, листья шпината, сливочный соус с сыром пармезан
Salmon, spinach leaves, cream sauce with parmesan cheese

РЫБА
FISH

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА МАНГАЛЕ / GRILLED SALMON STEAK — 150/30 гр. — **750** р.

СИБАС НА УГЛЯХ / BARBECUED SEA BASS — 250 гр. — **790** р.

МАНГАЛ
BRAZIER DISHES

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ / ASSORTED KEBABS — **3600** р. — 1400 гр.

Шашлык из курицы, свинины, телятины, баранины, каре баранины, овощи гриль, картофель на мангале / Chicken, pork, veal, lamb, mutton rack, grilled vegetables, grilled potatoes

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
ASSORTED KEBABS

Люля-кебаб из курицы, люля-кебаб по-грузински, люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни, шашлык из курицы, свинины, телятины, баранины, каре баранины, овощи гриль, шампиньоны на мангале, картофель на углях

Chicken kebab, Georgian kebab, chicken kebab with suluguni cheese, chicken, pork, veal, lamb, lamb rack, grilled vegetables, champignons on the grill, potatoes on the coals

5700 р.
2100 гр.

МАНГАЛ
BRAZIER DISHES

КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА
RACK OF VEAL CALF
970 р.
240 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
LAMB LULYA-KEBAB
450 р. 180/70 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN LULYA-KEBAB
420 р. 180/70 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN LULYA-KEBAB
390 р. 180/70 гр.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С СУЛУГУНИ
CHICKEN LULYA-KEBAB WITH SULUGUNI CHEESE
410 р. 180/70 гр.

КАРЕ ИЗ БАРАНИНЫ **720** р.
RACK OF LAMB 240 гр.

МОЛОДАЯ ГОВЯДИНА НА КОСТИ **1390** р.
CALVE BONE BLADE STEAK 360/80 гр.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / PORK BARBECUE 180/70 гр. **450** р.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / VEAL BARBECUE 180/70 гр. **520** р.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ / LAMB BARBECUE 180/70 гр. **720** р.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN BARBECUE 180/70 гр. **420** р.

СТЕЙК ПО-ГРУЗИНСКИ **490** р.
GEORGIAN STEAK 200/70 гр.

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ — **290** р. / 180 гр.
GRILLED MUSHROOMS

ОВОЩИ ГРИЛЬ — **310** р. / 200 гр.
GRILLED VEGETABLES

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ — **190** р. / 200 гр.
GRILLED POTATO

КУКУРУЗА НА УГЛЯХ — **290** р. / 150 гр.
CORN ON THE GRILL

КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ — **190** р. / 150 гр.
POTATO WEDGES

СОУСЫ
SAUCES

70 р. / 50 гр.

САЦЕБЕЛИ / SATSEBELI
ТКЕМАЛИ / TKEMALI
БАЖЕ / WALNUT SAUCE
ТАР-ТАР / TAR-TAR
НАРШАРАБ (ГРАНАТОВЫЙ СОУС) / NARSHARAB (POMEGRANATE SAUCE)
АДЖИКА / ADJIKA
СМЕТАНА / SOUR CREAM
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС / GARLIC SAUSE
МАЦОНИ / MATSONI

ДЕСЕРТЫ
DESSERT

РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
ROLL WITH PRUNES AND WALNUTS
350 р.
110 гр.

ВИШНЕВЫЙ СУП С МОРОЖЕНЫМ
CHERRY SOUP WITH SCOOP OF ICE CREAM
350 р.
250 гр.

МЕДОВИК
HONEY CAKE
290 р.
150 гр.

ТИРАМИСУ
TIRAMISU
320 р.
120 гр.

«НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
"NAPOLEON" CAKE WITH CUSTARD
320 р.
150 гр.

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

Традиционный, грузинский кисломолочный продукт с мёдом и грецким орехом

Exquisite Georgian yogurt with honey and walnut

250 р.
180 гр.

ПЛОМБИР КЛАССИЧЕСКИЙ
CLASSIC PLOMBIÈRES ICE CREAM
270 р.
100 гр.

ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ
CHOCOLATE PLOMBIERE
270 р.
100 гр.

ПЛОМБИР ФИСТАШКОВЫЙ
PISTACHIO PLOMBIERE
270 р.
100 гр.

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ
LEMON SORBET

Благодаря свежим и сочным лимонам этот сорбет удивительно легкий и освежающий

270 р.
100 гр.

Некоторые блюда могут не соответствовать фотографии, актуальную информацию вы всегда можете уточнить у официанта!

Some dishes may not match the photo, you can always check with the waiter for the latest information!

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ