

Иберия Хаус

МЕНЮ

Иберия Хаус

И берия – древнее грузинское царство на территории исторической области Картли, упоминаемое античным и византийским авторами.

Это место, где грузинское гостеприимство приправлено наследием византийской и греческой культур, их вкусом, кухнями и обычаями.

И берия - ваше личное царство.

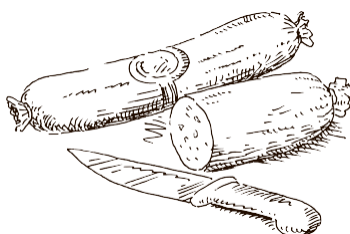
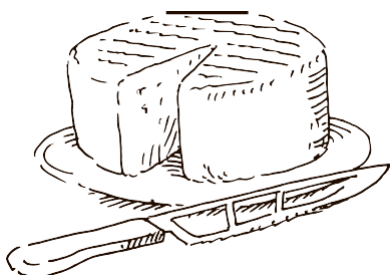


Иберия Хаус



Холодные закуски

Букет из свежих овощей баканские помидоры и огурцы, редис, зеленый лук, кинза, укроп, тархун, кир-салат, реган и острый перец	500	960р.
Соленая из бочки квашеная капуста, грузинская капуста, зеленые помидоры, соленые огурцы, маринованный чеснок, чеснок, черемша, стручковый перец	300	570р.
Ассорти из мясных закусок буженина из свинины, язык, рулет куриный, бастурма	50/50/50/50	1230р.
Ассорти рыбное семга слабосоленая, угорь, осетрина г/к	75/75/75/30/20	1785р.
Ассорти из домашних сыров (Сулугуни, Сулугуни копченый, Чечил, Чанах, Мотал)	200	610р.
Ассорти европейских сыров (Бри, Дорблю, Гюйс, Маасдам, Чеддер)	200	900р.
Ассорти из пхали шпинат, лобио, капуста со свеклой	75/75/75	610р.
Пхали со шпинатом	150	455р.
Пхали с лобио	150	425р.
Пхали с капустой и свеклой	150	395р.
Рулеты из баклажанов с ореховой начинкой	150	490р.
Лобио по-грузински	200	470р.
Грузинский аджаб-сандал	200	585р.
Сациви из курицы	150	425р.
Буженина из свинины	100	440р.
Говяжий язык с хреном	100	535р.
Рулетки из семги	200/20	715р.
Атлантическая сельдь с молодым картофелем	150/70	385р.



Иберия Хаус



Салаты

Овощной салат по-грузински со специями	200	465р.
Салат из свежих овощей по-домашнему Заправляется по вашему желанию	200	420р.
Греческий	220	435р.
Капрезе моцарелла с помидорами биф, соусом Песто и вялеными томатами	280	575р.
Руккола с креветками	250	740р.
Салат Цезарь с лососем	250	715р.
Салат Цезарь с креветками	250	615р.
Салат Цезарь с курицей	250	470р.
Иберия Хаус Руккола с говяжьим языком, свежими помидорами и сыром Пармезан. Подается в хрустящей сырной корзинке	220	540р.
Теплый салат с телятиной Обжаренные ломтики телятины, печеный картофель, помидоры черри, руккола, сыр Пармезан, соус Табаско	250	515р.
Классический «Оливье» с языком	200	385р.



Супы

Крем-суп из шампиньонов	250	425р.
Суп Минестроне Легкий овощной суп с соусом песто	250	440р.
Домашняя лапша с цыпленком	250	360р.
Королевская уха Приготовлена из семги, осетрины и королевских креветок	250	830р.
Харчо грузинский пикантный суп из телятины с салочкой, рисом, томатами и красным перцем	250	475р.
Борщ с говядиной	250	420р.
Сюлянка	250	430р.
Пити суп из баранины с картофелем и горохом 'Нуг'	250	575р.

Иберия Хаус



Паста

С пагетти «Карбонара»	350	475р.
Тальятелле с белыми грибами	350	505р.
Тальятелле с лососем	350	745р.
Спагетти Нери с морепродуктами	350	610р.

Хинкали

Хинкали традиционные	3 шт.	270р.
Хинкали из баранины	3 шт.	270р.
Хинкали из говядины	3 шт.	270р.
Хинкали с сыром	3 шт.	270р.

Выпечка

Хачапури по-имеретински	450	500р.
Хачапури по-мегрельски	500	530р.
Хачапури по-аджарски	300	455р.
Хачапури со шпинатом	450	590р.
Хачапури слоеный	250	365р.
Кубдари	400	520р.
Лобиани	500	430р.
Чвиштари	120	235р.
Мчади	100	170р.
Лаваш по-грузински	100	85р.
Лаваш армянский	30	50р.



Иберия Хаус



Горячие блюда

Мясо

Чаш уш ули из телятины кусочки телятины тушеные с томатами, овощами и специями в кеце	250	660р..
Харчо по-мерельски тушеная телятина в орехово-томатном соусе со специями	250	745р.
О дж ахури из свинины кусочки свинины с деревенским картофелем, обжаренные с луком, чесноком и свежей зеленью на кеце	250	560р.
О дж ахури из телятины кусочки телятины с деревенским картофелем, обжаренные с луком, чесноком и свежей зеленью на кеце	250	700р.
Ф илетто ди манзо говяжья вырезка с картофелем черри и сырным соусом	340	850р.
Беф строганов подается с картофельным пюре	180/150	600р.
Свинные медальоны с томатами гриль	300	830р.
Кучм ачи Обжаренные говяжьи потроха с луком и специями, подаются на кеце	300	480р.
Долма	200	540р.

Птица



Ц ыпленок чкмерули... жареный на кеце цыпленок в сливочно-чесночном соусе	300	750р.
Чахохбили из курицы кусочки обжаренной курицы в соусе из томатов, со специями и зеленью	250	500р.
Ц ыпленок табака	400	710р.

Рыба



Королевская ф орель	1шт	900р.
Дорадо со овощами в фольге	1шт	840р.
Ф иле лосося со сливочным соусом	200	990р.
Барабулька по-домашнему	200	760р.
Ж ареные тигровые креветки	150	850р.

Иберия Хаус



Блю да на садже

Садж из баранины	800	2000р.
Садж из телятины	800	2400р.
Садж из свинины	800	1850р.
Садж из курицы	800	1600р.
Садж из осетрины	800	4700р.
Садж ассорти	1100	4000р.

Меню живого огня

Мясо

Шашлык из телячьей мякоти	150	690р.
Шашлык из свиной мякоти	150	460р.
Шашлык из свиной корейки	200	530р.
Шашлык из свиной шейки	150	520р.
Шашлык из свиных ребрышек	150	540р.
Шашлык из бараньей мякоти	160	840р.
Шашлык из бараньей корейки	170	620р.
Шашлык из бараньих ребрышек	150	500р.
Люля-кебаб из баранины	180	570р.

Птица

Шашлык из курицы	200	440р.
Шашлык из куриных крылышек	170	420р.
Цыпленок на мангале	400	780р.
Люля-кебаб из курицы	150	430р.



Иберия Хаус

Рыба

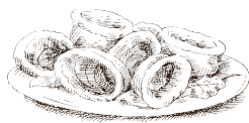


Ш аш лык из отборной семги	170	900р.
Ф орель на мангале	250	580р.
С ибас на мангале	1шт	800р.
Дорадо на мангале	1шт	840р.
О сетрина на мангале	170	2200р.

Овощи



Ш аш лык из сладкого перца	60	250р.
Ш аш лык из молодого картофеля с курдюком	150	260р.
Л ю ля-кебаб из картофеля	150	280р.
Ш аш лык из свежих помидоров	100	250р.
Ш аш лык из баклажанов с курдюком	150	300р.
Ш аш лык из грибов	100	350р.



Гарниры

Картофельно-домашнему	150	260р.
Картофельное пюре	150	220р.
Рисотварной со овощами	150	220р.
Соте из шпината с сыром Дорблю	150	360р.
Спаржа	100	410р.



Соусы

Аджика /Ткемали красный/Ткемали зеленый/ Хрен домашний/Чесночный/Сацебели/ Тар-тар / Горчица / Сметана / Наршараб	50	130р.
---	----	-------

Иберия Хаус



Десерты

Домашний Наполеон	150	350р.
Чизкейк	150	385р.
Яблочный штрудель	150	420р.
Крем маскарпоне с мандаринами	265	565р.
Мильфей с клубничным кремом	300	710р.
Пахлава	100	315р.
Мацони с горным медом и орехами	130	420р.
Ассорти сезонных фруктов	1000	1820р.
Ассорти из орехов и сухофруктов	150	550р.
Мороженое в ассортименте	150	290р.
Домашнее варенье	120	360р.



Иберия Хаус