



.....  
**კვარი  
ი ხინკალი**  
.....

**«კვარი და ხინკალი»**

**MEHO**

.....



**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

<b>Сациви</b> Курица под соусом из грецких орехов	200 г	300 руб.
<b>Пхали</b> Пхали из шпината, из фасоли, из капусты и свеклы	240 г	300 руб.
<b>Баклажаны с орехами</b> Баклажан, грецкий орех, специи, чеснок, зелень	5 шт.	250 руб.
<b>Сырная тарелка</b> “Сулугуни”, “Сулугуни копченый”, “Имеретинский”, “Брынза”, “Каматели”	350 г	400 руб.
<b>Сырные рулетики</b> С грецким орехом, с мятой, с маком	6 шт.	430 руб.
<b>Мясная нарезка</b> Буженина, язык, бастурма	240 г	450 руб.
<b>Овощная тарелка</b> Свежие овощи и зелень	250 г	350 руб.
<b>Соленья</b> Разносол		400 руб.
<b>Аджапсандали</b> Баклажан, болгарский перец, лук, помидора, зелень	200 г	250 руб.
<b>Лимон</b>	50 г	70 руб.
<b>Маслины/Оливки</b>	50 г	80 руб.
<b>Гебжалия</b> Сырные рулеты с мятой и зеленью в соусе из мацони	200 г	270 руб.



## САЛАТЫ

<b>«Греческий»</b> Огурец, черри, фета, маслины, листья салата, заправка	200 г	300 руб.
<b>«Каприз»</b> Телятина вареная, огурцы, помидора, "Пармезан", соус	200 г	300 руб.
<b>«Соблазн»</b> Язык, ветчина, курица, сыр, соленые огурцы, шампиньоны, соус	200 г	350 руб.
<b>«Салат по-грузински»</b> Свежие огурцы, помидора, лук, базилик, зелень	200г	300 руб.



**СУШЫ**

<b>Куриный бульон</b> Куриная грудка, чеснок, укроп и специи	300г	180 руб.
<b>Харчо</b> Телятина, рис, помидоры, томатная паста, лук, чеснок, зелень и специи	300 г	300 руб.
<b>Хашлама</b> Наваристый грузинский суп с телятиной и зеленью	300 г	300 руб.
<b>Чанахи из телятины (в горшочке)</b> Мясо, тушеное в глиняном горшочке, с зеленью	300 г	350 руб.
<b>Чанахи из баранины (в горшочке)</b> Мясо, тушеное в глиняном горшочке, с зеленью	300 г	460 руб.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

<b>Квари</b> Нежное тесто, сулугуни, сливочное масло	3 шт.	180 руб.
<b>Хинкали</b> Телятина и свинина	2 шт.	120 руб.
<b>Хинкали (баранина)</b> Баранина	2 шт.	140 руб.
<b>Жареные хинкали</b> Телятина и свинина	2 шт.	140 руб.
<b>Жареные хинкали (баранина)</b> Баранина	2 шт.	160 руб.
<b>Чахохбили</b> Курица, помидора, зелень, грузинские специи	250 г	250 руб.
<b>Чашушули</b> Телятина, тушеная в ароматном соусе, с зеленью	250 г	330 руб.



<b>Оджахури</b> Свинина, картошечка жареная, грузинские специи	300 г	290 руб.
<b>Форель с овощами</b> Форель, овощи, грузинские специи	1 шт.	520 руб.
<b>Лобио по-мегрельски в горшочке</b> Фасоль, лук, зелень, грузинские специи	200 г	160 руб.
<b>Цыпленок табака</b> Цыпленок, чеснок, грузинские специи	1 шт.	490 руб.
<b>Жюльен с грибами</b> Грибы в нежном соусе с сыром	100 г	230 руб.
<b>Жюльен с курицей</b> Курица в нежном соусе с сыром	100 г	200 руб.
<b>Чкмерули</b> Цыпленок в соусе из сливок со специями	200 г	290 руб.
<b>Эларджи</b> Блюдо из кукурузной муки и сыра сулугуни	150 г	190 руб.
<b>Жареный сулугуни</b> Сыр сулугуни копченый жареный	120 г	200 руб.
<b>Шампиньоны на кецах</b> Шампиньоны, сыр, зелень	190 г	255 руб.
<b>Кучмач</b> Потрошки, обжаренные с луком, аджикой и специями	250 г	300 руб.
<b>Харчо по-мегрельски</b> Телятина в ореховом соусе с аджикой и специями	250 г	350 руб.



## **БЛЮДА НА КЕЦАХ**

<i>Свинина на кецах</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Баранина на кецах</i>	<i>400 руб.</i>
<i>Люля-кебаб (телятина и свинина)</i>	<i>400 руб.</i>
<i>Люля-кебаб из баранины</i>	<i>450 руб.</i>

## **СОУСЫ И ПРИПРАВЫ**

<i>Соус «Ткемали»</i>	<i>50 г</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Соус «Сацебели»</i>	<i>50 г</i>	<i>70 руб.</i>
<i>Аджика классическая</i>	<i>50 г</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Аджика с мятой</i>	<i>50 г</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Аджика с грецким орехом</i>	<i>50 г</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Чесночный соус</i>	<i>50 г</i>	<i>60 руб.</i>

«ПОСЛЕ ТОГО КАК Я ПОПРОБОВАЛ ГРУЗИНСКИЙ СОУС ИЗ СЛИВ, - писал  
Дюма, - ФРАНЦИЯ УТРАТИЛА ДЛЯ МЕНЯ ЗВАНИЕ КОРОЛЕВЫ СОУСОВ».



**ГАРНИР**

<i>Картофель по-мексикански</i>	100 г	130 руб.
<i>Овощи на кецах</i>	250 г	350 руб.

**ВЫШЕЧКА**

<i>Хачапури по-мегрельски</i>	400 г	350 руб.
<i>Хачапури с базиликом</i>	400 г	500 руб.
<i>Хачапури по-имеретински</i>	400 г	300 руб.
<i>Хачапури по-аджарски «Лодочка»</i>	200 г	300 руб.
<i>Хачапури по-аджарски «АРГО»</i>	700 г	650 руб.
<i>Шотис пури</i>	160 г	60 руб.
<i>Мчади – лепешка из кукурузной муки</i>	3 шт.	130 руб.



**ДЕСЕРТЫ**

<i>Десерт дня</i>	100 г	150 руб.
<i>«Козинаки»</i>	50 г	110 руб.
<i>Чурчхела</i>	1 шт	150 руб.
<i>Мороженое</i>	80 г	110 руб.
<i>Варенье в ассортименте</i>	80 г	110 руб.

**БАЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

<i>Лимонад «Бардзими» (тархун, вишня, груша)</i>	0,5 л	150 руб.
<i>Компот домашний</i>	0,2 л	60 руб.
<i>Кока-Кола</i>	0,25 л	120 руб.
<i>Вопаца негазированная</i>	0,33 л	110 руб.
<i>Вопаца газированная</i>	0,33 л	120 руб.
<i>Вопаца негазированная</i>	0,75 л	160 руб.
<i>Вопаца газированная</i>	0,75 л	170 руб.
<i>Чай (черный, зеленый)</i>	400 мл	200 руб.
<i>Чай (черный, зеленый)</i>	700 мл	250 руб.
<i>Добавки (мята, чабрец)</i>		20 руб.
<i>Кофе по-восточному</i>		100 руб.

«ПОКА НА УЛИЦАХ ЛЕЖИТ СНЕГ, ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ ДЛЯ МЕНЯ –  
ЛУЧШЕЕ ЛЕКАРСТВО». Эрих Мария Ремарк.