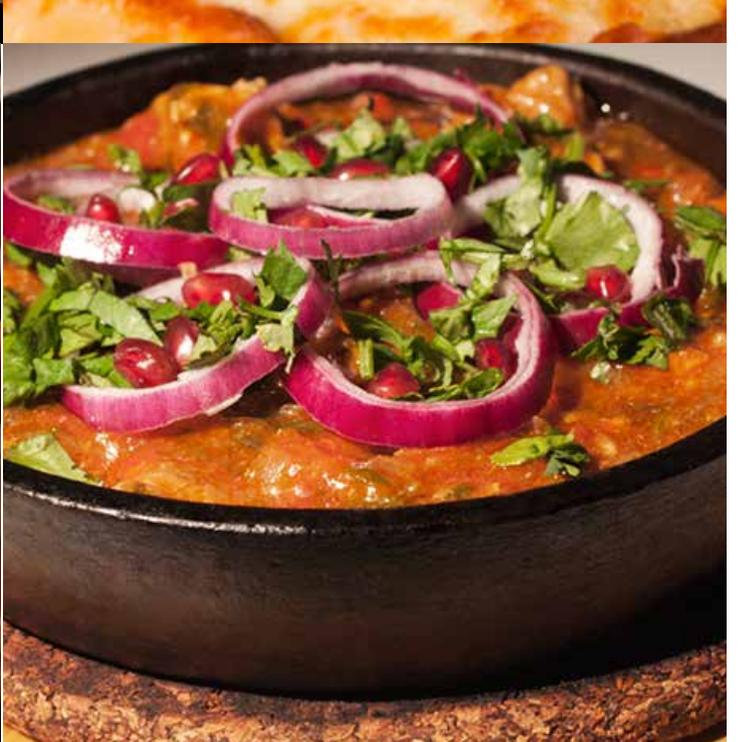


РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ



МЕНЮ

baxtrioni.ru





http





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|----------------|------------------|
| Пхали из зелёной фасоли <i>(зелёная фасоль заправленная грецким орехом)</i> | 150 гр. | 350 руб. |
| Пхали из шпината | 150 гр. | 350 руб. |
| Пхали ассорти <i>(из зелёной фасоли, шпината и свеклы)</i> | 600 гр. | 1200 руб. |
| Рулетики из баклажан <i>(с сыром)</i> | 4 шт. | 450 руб. |
| Рулетики из баклажан <i>(с грецкими орехами)</i> | 4 шт. | 450 руб. |
| Рулет из ветчины с сыром и зеленью | 5 шт. | 400 руб. |
| Баклажаны «Ацецили» | 150 гр. | 450 руб. |
| Букет из свежих овощей <i>(огурцы, помидоры, перец, редис, зелень)</i> | 300 гр. | 450 руб. |
| Мегрельская закуска <i>(ассорти овощей и грузинских сыров)</i> | 600 гр. | 800 руб. |
| Помидоры фаршированные с сыром | 3 шт. | 350 руб. |
| Сациви из курицы | 250 гр. | 400 руб. |
| Аджапсандали <i>(баклажаны, болг. перец, помидоры тушёные с ароматными специями)</i> | 200 гр. | 400 руб. |
| Сырная тарелка <i>(сулугуни классический, чечил, имеретинский)</i> | 250 гр. | 450 руб. |
| Куриный рулет <i>(с соусом баже)</i> | 150 гр. | 450 руб. |
| Мясное ассорти <i>(карбонад, буженина, с./к. колбаса, бекон)</i> | 250 гр. | 650 руб. |

| | | |
|--|------------------|-----------------|
| Язык отварной с хреном | 80/30 гр. | 400 руб. |
| Рыбное ассорти <i>(сёмга с/с, масляная)</i> | 250 гр. | 850 руб. |
| Гебжалия <i>(закуска из сыра с мятой в соусе мацони)</i> | 250 гр. | 450 руб. |
| Ассорти солений <i>(огурцы, помидоры, гурийская капуста, чеснок, перец, черемша)</i> | 250гр. | 350 руб. |
| Русская закуска <i>(сельдь с картошкой и маринованными огурчиками)</i> | 250 гр. | 400 руб. |
| Маринованные грибы <i>(шампиньоны, опята)</i> | 200 гр. | 450 руб. |
| Оливки и маслины | 150 гр. | 290 руб. |

САЛАТЫ

| | | |
|---|----------------|-----------------|
| Бахтриони <i>(филе куриное, шампиньоны, огурцы, сл. перец, романо заправленный соусом от шефа)</i> | 200 гр. | 500 руб. |
| Цезарь с курицей | 200 гр. | 400 руб. |
| Цезарь с грузинским акцентом <i>(романо, филе куриное, виноград, грецкие орехи, сулугуни)</i> | 200 гр. | 450 руб. |
| Теплый салат с креветками | 200 гр. | 550 руб. |
| Салат по-грузински <i>(помидоры, огурцы, лук, зелень, грецкие орехи, уксус, аджика)</i> | 200 гр. | 400 руб. |
| Греческий | 200 гр. | 380 руб. |
| Тёплый салат с телятиной <i>(телятина на гриле, микс салата, сыр жаренный, заправка от шефа)</i> | 200 гр. | 550 руб. |
| Мясной салат <i>(кусочки говядины, огурцы, сельдерей, картофель, шампиньоны заправленный фирменным соусом)</i> | 200 гр. | 450 руб. |
| Салат с говяжьим языком <i>(баклажан, томат, язык гов., крлук, сл.перец, листья романо заправленный базиликовым маслом)</i> | 200 гр. | 550 руб. |

| | | |
|---|----------------|-----------------|
| Тбилисо <i>(фасоль красная, филе куриное, лук, сл. перец, грецкие орехи)</i> | 200 гр. | 400 руб. |
| Удочка <i>(романно, сёмга, икра красная, огурцы, болг. перец, оливки и заправка от шефа)</i> | 200 гр. | 500 руб. |
| Тёщин язык <i>(язык говяжий, огурцы, маринованные грибы, салатный лист, соус - итальянские травы)</i> | 200 гр. | 490 руб. |

ВЫПЕЧКА

| | | |
|--|--------------------|------------------|
| Хачапури Бахтриони <i>(фирменный хачапури с сыром и аджикой из мяты)</i> | 500 гр. | 550 руб. |
| Хачапури по-царски <i>(хачапури с тройным сыром)</i> | 500 гр. | 500 руб. |
| Хачапури по-мегрельски | 500 гр. | 450 руб. |
| Хачапури по-имеретински | 500 гр. | 430 руб. |
| Хачапури с сыром и зеленью | 500 гр. | 450 руб. |
| Хачапури по-аджарски | 300 гр. | 400 руб. |
| Хачапури по-аджарский «Титаник» | 800 гр. | 1000 руб. |
| Лобиани | 400 гр. | 400 руб. |
| Ачма с сыром <i>(подаётся с мацони)</i> | 140/100 гр. | 380 руб. |
| Кубдари с мясом <i>(пирог с телятиной и со свиной)</i> | 500 гр. | 500 руб. |
| Мчади <i>(лепёшка из кукурузной муки)</i> | 2 шт. | 300 руб. |
| Чвишдари <i>(лепёшка из кукурузной муки с сыром)</i> | 2 шт. | 400 руб. |
| Лаваш | 1 шт. | 50 руб. |

СУПЫ

| | | |
|------------------------|---------|----------|
| Харчо | 250 гр. | 400 руб. |
| Лапша домашняя куриная | 250 гр. | 350 руб. |
| Борщ со сметаной | 250 гр. | 350 руб. |
| Уха из сёмги | 250 гр. | 550 руб. |
| Грибной крем-суп | 250 гр. | 400 руб. |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|------------|----------|
| Сулугуни жареный | 200 гр. | 450 руб. |
| Сулугуни жареный с помидорами | 250 гр. | 480 руб. |
| Жульен из шампиньонов | 100 гр. | 300 руб. |
| Картошка запеченная (с ветчиной, с грибами и сыром) | 3 шт. | 500 руб. |
| Пикантные баклажаны со свежей кинзой (баклажаны с помидорами, аджикой и кинзой) | 250 гр. | 400 руб. |
| Шапки шампиньонов с сыром и зеленью | 200 гр. | 450 руб. |
| Лобио по-мегрельски (отварная фасоль с приправами, подаётся в горшочке с гурийской капустой) | 250/50 гр. | 420 руб. |
| Кучмачи (говяжьи потроха, обжарены с луком и пряностями) | 200 гр. | 440 руб. |
| Мамалыга-гоми (с сыром) | 200/50 гр. | 320 руб. |
| Эларджи (каша из кукурузной муки уваренная с сыром) | 300 гр. | 400 руб. |
| Квери (мегрельские вареники с сыром подаётся с маслом и сметаной) | 3 шт. | 300руб. |

ЗАКУСКИ К ПИВУ

| | | |
|------------------------------|----------------|-----------------|
| Гренки с чесноком | 100 гр. | 250 руб. |
| Копченые свиные ребра | 200 гр. | 450 руб. |
| Сырные шарики | 150 гр. | 300 руб. |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|-------------------|------------------|
| Хинкали классические <i>(минимальный заказ 5 шт.)</i> | 1 шт. | 90 руб. |
| Хинкали из баранины <i>(минимальный заказ 5 шт.)</i> | 1 шт. | 90 руб. |
| Хинкали жаренные <i>(минимальный заказ 5 шт.)</i> | 1 шт. | 100 руб. |
| Цыпленок в ежевичном соусе | 300 гр. | 550 руб. |
| Цыплёнок табака | 1 шт. | 500 руб. |
| Цыплёнок по-чкмерски | 300 гр. | 550 руб. |
| Чахохбили <i>(кусочки курицы томленные в собственном соку с помидорами и ароматными специями)</i> | 250 гр. | 450 руб. |
| Чахохбили из перепелки со свежей кинзой | 250 гр. | 550 руб. |
| Филе курицы под жульеном | 250 гр. | 580 руб. |
| Стейк из индейки с овощами на гриле | 350 гр. | 650 руб. |
| Бечи-Лопатка баранины <i>(целиковая, запеченная со специями подается с чесночным соусом)</i> | 1 шт. | 2000 руб. |
| Чанахи из баранины <i>(баранина приготовленная в горшочке с овощами)</i> | 250 гр | 550 руб. |
| Чакапули из баранины <i>(нежные кусочки баранины с тархуном, кинзой, алычой и белым вином)</i> | 250 гр. | 550 руб. |
| Долма с чесночным соусом | 150/50 гр. | 550 руб. |

| | | |
|--|----------------|------------------|
| Каре ягнёнка с баклажаном <i>(с помидорами и базиликом)</i> | 300 гр. | 950 руб. |
| Медальоны из свиной вырезки <i>(в грибном соусе)</i> | 250 гр. | 700 руб. |
| Свиная корейка на гриле <i>(с запеченной картошкой в мундире и чесночным соусом.)</i> | 300 гр. | 550 руб. |
| Оджахури <i>(жаркое из свинины, картофелем, помидорами и с луком)</i> | 250 гр. | 550 руб. |
| Харчо по-мегрельски <i>(Кусочки говядины в ореховом соусе, рекомендуется с мамалыгой или с мчади)</i> | 250 гр. | 550 руб. |
| Мясо по «Кавказски» <i>(запеченная телятина с грибами, помидорами и сыром на кефи)</i> | 250 гр. | 550 руб. |
| Чашушули из телятины <i>(Кусочки телятины тушеные с помидорами и ароматными специями)</i> | 250 гр. | 550 руб. |
| Чашушули из кролика | 250 гр. | 500 руб. |
| Бефстроганов из телятины <i>(подается с картофельным пюре)</i> | 300 гр. | 650 руб. |
| Телятина по-королевски <i>(Сочный кусок королевской телятины запечённый сыром, увенчанной короной из томата, с салатным миксом в бальзамическом соусе)</i> | 400 гр. | 850 руб. |
| Перепёлки «Генацвале» <i>(хрустящие перепёлки в компании острых рулетов из баклажан и овощей, приправленных ежевичным соусом)</i> | 2 шт. | 1300 руб. |
| Кролик запеченный с овощами | 1 шт. | 2000 руб. |
| Поросенок запеченный по-грузински с аджикой | 1 кг. | 3000 руб. |

РЫБНЫЕ БЛЮДА

| | | |
|---|-------------------|------------------|
| Сёмга запечённая <i>(в икорном соусе)</i> | 300 гр. | 1200 руб. |
| Креветки с коньяком на кеци | 150 гр. | 800 руб. |
| Дорадо по-королевски <i>(запеченная дорадо с овощами на гриле)</i> | 300 гр. | 700 руб. |
| Барабулька с ткемали | 200/50 гр. | 600 руб. |
| Калмахи <i>(запечённая форель с сыром с грецким орехом и зеленью)</i> | 1 шт. | 600 руб. |

МАНГАЛ

Минимальный заказ 200гр.

| | | |
|--|----------------|-----------------|
| Ужин бедного грузина 200/150/100/50 гр. <i>(шашлык из свинины (или курицы), салат по-грузински, картофель, сацебели)</i> | | 800 руб. |
| Шашлык из куриного филе | 100 гр. | 200 руб. |
| Шашлык из свиной шейки | 100 гр. | 250 руб. |
| Шашлык из свиных рёбер | 100 гр. | 230 руб. |
| Шашлык из баранины | 100 гр. | 400 руб. |
| Шашлык из каре-ягнёнка | 100 гр. | 450 руб. |
| Люля-кебаб из баранины | 150 гр. | 450 руб. |
| Шашлык из телятины | 100 гр. | 400 руб. |
| Люля-кебаб из телятины | 150 гр. | 500 руб. |
| Шашлык из сёмги | 100 гр. | 450 руб. |
| Форель на гриле | 1 шт. | 450 руб. |
| Дорадо на гриле | 1 шт. | 600 руб. |

ГАРНИРЫ

| | | |
|------------------------|---------|----------|
| Овощи на гриле | 200 гр. | 350 руб. |
| Картошка по-деревенски | 100 гр. | 250 руб. |
| Рис с овощами | 100 гр. | 250 руб. |
| Фри | 100 гр. | 220 руб. |

СОУСЫ

| | | |
|----------|--------|----------|
| Сацебели | 50 гр. | 80 руб. |
| Ткемали | 50 гр. | 120 руб. |
| Наршараб | 50 гр. | 120 руб. |
| Аджика | 50 гр. | 150 руб. |
| Баже | 50 гр. | 120 руб. |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|--|---------|-----------|
| Фруктовая нарезка | 400 гр. | 600 руб. |
| Фруктовая ваза | 1 кг. | 1200 руб. |
| Мацони по-домашнему (кисломолочный напиток) | 200 гр. | 250 руб. |
| Мацони с мёдом и орехами | 250 гр. | 350 руб. |
| Мацони с вареньем | 250 гр. | 300 руб. |
| Мороженое в ассортименте | 170 гр. | 250 руб. |
| Домашний торт | 1 шт. | 350 руб. |
| Наполеон | 1 шт. | 300 руб. |
| Шоколадный торт | 1 шт. | 300 руб. |
| Варенье домашнее | 80 гр. | 250 руб. |



Сет «Грузинское гостеприимство»

на 4 персоны 12000 руб.

Пхали: из баклажана, фасоли, шпината, свеклы.

Букет из овощей и зелени.

Сырная тарелка: сулугуни, имеритински, чечил.

Сациви из нежного филе курицы (2 пор.)

Салат Тбилисо (2 пор.).

Салат Бахтриони (2 пор.).

Хачапури по-мегрельски.

Лаваш.

Сулугуни с помидорами (2 пор.).

Мясной пир

(свиная шейка, лю-ля кебаб, курица, свиные рёбра, овощи).

Соус сацебели, ткемали.

Сет на 3 персоны 4000руб.

Ассорти мини-хачапури

(хачапури по-мегрельски, бахтриони, сыром и зеленью

Салат по грузинский 300 гр.

Пхали из шпината 150 гр.

Рулет из баклажан 3 шт.

Сациви из курицы 250 гр.

Горячее: кучмачи 250 гр., чахохбили 250 гр., оджахури 250 гр.

Домашний лимонад на выбор 1л.

Сет холодных закусок 3000 руб.

Пхали ассорти, рулет из баклажан.

Букет из овощей и зелени.

Сырная тарелка: сулугуни, имеритински, чечил.

Сациви из нежного филе курицы



Сет « Мясной пир»

1.500 гр. 5000 руб.

Шашлык из свиной шейки

Люля-кебаб из телятины

Шашлык из свиных рёбер

Шашлык из куриного филе

Овощи на гриле

Картошка по-деревенски

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | | |
|--|----------|--------------|
| Лимонады (дюшес, тархун, крем-сливки) | 500 мл. | 200 руб. |
| Саамо без газа | 500 мл. | 200 руб. |
| Боржоми | 500 мл. | 300 руб. |
| Кока-кола | 250 мл. | 160 руб. |
| Сок в ассортименте | 0.2/1 л. | 120/300 руб. |
| Морс домашний | 0.2/1 л. | 130/350 руб. |

Домашние лимонады

| | | |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Клубника с базиликом | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Малина-мята | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Цитрусовый | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Огуречно-базиликовый | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Имбирно-медовый | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Ежевика с мятой | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Брусника с грейпфрутом | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |
| Мятно- имбирный с лимоном | 300 мл./1 л. | 250/400 руб. |

Кофе

| | |
|--------------------------|----------|
| Эспрессо | 140 руб. |
| Двойной эспрессо | 180 руб. |
| Кофе | 180 руб. |
| Капучино | 180 руб. |
| Латте | 250 руб. |
| Гляссе | 300 руб. |
| По-восточному | 200 руб. |
| По-восточному с коньяком | 300 руб. |
| Ирландский кофе | 450 руб. |

Чайные и кофейные наборы

| | |
|---|----------|
| Чай зеленый с мятой + вареньем (ассортимент варенье уточняйте у официанта) | 450 руб. |
| Чай черный с медом + сухофрукты | 450 руб. |
| Чай черный с чабрецом+лимон+зефир | 450 руб. |
| 2 Кофе+ 2 наполеона | 600 руб. |
| Капучино + 2 шарика мороженого | 300 руб. |

Чай

| | | |
|---------------------------------------|---------|----------|
| Чай черный | 500 мл. | 300 руб. |
| Чай чёрный эрл грей | 500 мл. | 300 руб. |
| Чай зеленый | 500 мл. | 300 руб. |
| Чай зелёный жасмин | 500 мл. | 300 руб. |
| Молочный улун | 500 мл. | 300 руб. |
| Чай с земляникой | 500 мл. | 300 руб. |
| Имбирный с лаймом и медом | 500 мл. | 450 руб. |
| Чай ягодный микс | 500 мл. | 450 руб. |
| Добавка: чабрец, мята, имбирь, молоко | | 50 руб. |
| Лимон | 1/2 | 90 руб. |
| Чай с апельсином и с медом | 1 л. | 600 руб. |
| Чай с мятой и с клубникой | 1 л. | 600 руб. |
| Чай облепиха с имбирём | 1 л. | 600 руб. |
| Чай брусничный | 1 л. | 600 руб. |
| Чай яблочно-медовый | 1 л. | 600 руб. |
| Чай малина-лимон-корица | 1 л. | 600 руб. |
| Чай клюквенный с гвоздикой | 1 л. | 600 руб. |