

Холодные закуски

Аджапсандали / Adjapsandali овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью / eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens	200 г	510 ₺
Красное лобио с орехами и капустой по-гурийски / Red lobio with nuts and Gurian cabbage отварная фасоль с грецкими орехами и грузинскими специями с хрустящей гурийской капустой. Подаётся с вафлями из кукурузной муки и сыра / boiled beans with walnuts and Georgian spices with crispy cabbage. Served with cornmeal and cheese waffles	150/50 г	450 ₺
Баклажаны с орехами / Eggplants with nuts рулетики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй. Подаётся с вафлями из кукурузной муки и сыра / eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices. Served with cornmeal and cheese waffles	150 г	550 ₺
Баклажаны пикантные / Spicy eggplant рулетики из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра надуги и мяты, со свежими огурцами и томатами. Подаётся с вафлями из кукурузной муки и сыра / eggplant rolls stuffed with homemade curd cheese, snowballs and mint, with fresh cucumbers and tomatoes. Served with cornmeal and cheese waffles	150 г	530 ₺
Ассорти пхали с кукурузными вафлями с сыром / Assorted pkhali with corn waffles with cheese ассорти биточков из шпината, зелёного лобио и свёклы, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната с вафлями из кукурузной муки и сулугуни / assorted rolls of spinach, green lobio and beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut and pomegranate with corn flour and suluguni waffles	150/20г	550 ₺
Сациви из курицы / Chicken Satsivi нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха и грузинских специй / tender chicken pieces with flavored spicy sauce, ground walnut and Georgian spices	150/100 г	550 ₺
Сельдь с картофелем / Herring with potatoes	100/100 г	450 ₺
Соленья из бочки / Pickles from a barrel маринованные чеснок, черемша, стручковый перец, гурийская капуста, зелёные томаты и хрустящие огурцы / marinated garlic, wild garlic, capsicum, Gurian cabbage, green tomatoes and crispy cucumbers	300 г	550 ₺
Джонджоли / Johnjoli	100 г	510 ₺

Грузинские роллы / Georgian rolls	200/30 г	610 ₺
тонкие листья сыра сулугуни с творожной начинкой, томатом, ореховым соусом, огурцом и зеленью / thin leaves of suluguni cheese with curd filling, tomato, peanut sauce, cucumber and greens		
Свежие овощи / Fresh vegetables	300 г	610 ₺
бакинские огурцы, розовые томаты и редис / Baku cucumbers, pink tomatoes and radishes		
Ассорти из зелени / Assorted and herbs	120 г	550 ₺
базилик красный, тархун, лук зеленый, кинза, петрушка, укроп, редис / red basil, tarragon, green onion, coriander, parsley, dill, radish		

СЫРЫ

Имерули / Imeruli	150 г	450 ₺
Сулугуни молочный / Milk suluguni	150 г	450 ₺
Сулугуни копчёный / Smoked suluguni	150 г	450 ₺
Ассорти грузинских сыров / Assorted Georgian cheeses	250 г	610 ₺
имерули, молочный сулугуни, копчёный сулугуни и чечил / imeruli, milk suluguni, smoked sulugini and cheshil		

Салаты

Салат по-грузински / Georgian salad	250 г	530 ₺
розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло / pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil		
Салат овощной с орехами / Vegetable salad with nuts	250 г	550 ₺
розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех / pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions, hot green peppers and walnuts		
Тёплый салат из куриной грудки / Warm chicken breast salad	200 г	690 ₺
куриная грудка, хрустящие листья романо, сыр пармезан, гренки, помидоры черри и сливочный соус / chicken, crispy romano leaves, Parmesan cheese, croutons, cherry tomatoes and cream sauce		
Салат из хрустящих баклажанов / Crispy eggplant salad	300 г	650 ₺
карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр, семечки, соус чили и гренки из лаваша / caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce and lavash toasts		

Салат Птичье гнездо / Salad Bird`s nest	200 г	590 ₺
нежная телятина, перепелиное яйцо, красный лук и домашний майонез / teander veal, quail egg, red onion and homemade mayonnaise		
Салат Пьяная груша / Warm chicken liver salad	200 г	650 ₺
обжаренная куриная печень с грушей в коньяке, грибы шампиньоны и микс салат / fried chicken liver with pear in the ridge, mushrooms champignons and lettuce mix		
Салат Гогрехи / Gogrechi salad	200 г	650 ₺
куриная грудка, тыква, яблоки, шпинат, слабосоленый сыр, клубника, кедровые орехи. Заправляется гранатовым соусом / chicken breast, pumpkin, apples, spinach, slightly salted cheese, strawberries, pine nuts. Topped with pomegranate sauce		
Салат из куриной печени / Salad with chicken lever	200 г	650 ₺
куриная печень тушёная в сливках, салат романо, клубника / chicken liver stewed in cream, romaine lettuce, strawberries		
Большой зелёный салат / Large green salad	200 г	690 ₺
салат романо, микс-салат, бакинские огурцы, цукини, сыр надуги и осетинский, кинза. Заправляется соусом песто и оливковым маслом / romaine lettuce, mixed salad, Baku cucumbers, zucchini, naduga and Ossetian cheese, cilantro. Dressed with pesto sauce and olive oil		
Куриный салат по-имеретински / Imeretian chicken salad	250 г	650 ₺
курица, шпинат, тархун, красный лук, кинза. Заправляется соусом наршараб и аджикой по-гурийски / chicken, spinach, tarragon, red onion, cilantro. Dressed with narsharab sauce and adjika in Gurian style		

СУПЫ

Харчо / Kharcho	350 г	510 ₺
традиционный грузинский суп с говядиной, зеленью и специями / traditional Georgian soup with beef, greens and spices		
Чихиртма / Chihirtma	350 г	420 ₺
лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом / light soup with chicken breast, cilantro and wine vinegar		
Куриный суп с домашней лапшой / Chicken soup with homemade noodles	350 г	390 ₺
Чакапули / Chakapuli	300 г	650 ₺
суп из ягненка, тушённого в белом вине с ткемали и тархуном / soup made out of lamb in white wine with tkemali and tarragon		
Борщ / Borsch	350 г	390 ₺
Тыквенный крем-суп / Pumpkin cream soup	250 г	490 ₺

Горячие закуски

Сыр сулугуни со свежими томатами на кеци / Suluguni cheese with fresh tomatoes on ketsi	250 г	510 ₺
Жареный сулугуни в кляре с вареньем из кизила / Fried breaded suluguni with dogwood jam	200/50/50 г	590 ₺
Шапки шампиньонов с сулугуни / Champignons caps with suluguni	200 г	510 ₺
Кучмачи / Kuchmachi ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зёрнами граната / flavored dish of delicate veal giblets fried with spices and pomegranate seeds	200 г	510 ₺
Лоббио по-имеретински / Lobio in the Imeretian style отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком / boiled beans with Georgian spices, herbs and onion	250 г	490 ₺
Эларджи / Elarji традиционное грузинское блюдо, готовится из белой кукурузной крупы и сыра сулугуни / traditional Georgian dish, prepared from white corn groats and suluguni cheese	250 г	510 ₺
Кесадилья по-грузински / Georgian quesadilla рубленое мясо с моцареллой, специями, луком и зеленью в лепешке тортилья. Подается с мацони / minced meat with mozzarella, spices, onions and herbs in a tortilla. Served with matsoni	250 г	610 ₺

Выпечка

Хачапури Имерули / Khachapuri Imeruli	300 г / 500 г	430/590 ₺
тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни / thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese, baked in the oven		
Хачапури Мегрули / Khachapuri Megruli	350 г / 550 г	450/610 ₺
тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, с добавлением ещё одного слоя сыра, придающего ему пикантность и золотистый цвет / thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese and the addition of another layer of cheese, which gives it piquancy and golden color		

Хачапури Ачарули / Khachapuri Acharuli лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом / dough boat made of butter with suluguni cheese and egg	350 г	490 ₺
Хачапури Пеновани / Khachapuri Penovani слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни / envelope made of puff pastry stuffed with suluguni cheese	400 г	490 ₺
Хачапури на шампуре / Khachapuri on a skewer тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, жаренное на шампуре. Подаётся с ореховым соусом / thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese fried on a skewer. Served with walnut sauce	350/30 г	550 ₺
Хачапури со шпинатом и сыром / Khachapuri with spinach and cheese тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината / thinly rolled homemade dough with stuffed with suluguni cheese and spinach, baked in the oven	350 г	450 ₺
Хачапури с фасолью Лобиани / Khachapuri with beans Lobiani начинка из фасоли лобио с грузинскими специями / lobio bean filling with Georgian spices	350 г	450 ₺
Кубдари / Kubdari хачапури с начинкой из свиного и говяжьего фарша / khachapuri stuffed with minced pork and beef	350 г	550 ₺
Мчади / Mchadi обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки / fried to golden crust corn tortillas	100 г	150 ₺
Чвиштари / Chwishtari обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни / fried to golden crust corn tortillas with a filling of suluguni cheese	120 г	250 ₺
Лаваш из тандыра / Lavash from tandoor	110 г	90 ₺

Чебуреки

Чебурек с мясом / Cheburek with meat	170 г	250 ₺
Чебурек с сыром / Cheburek with cheese	150 г	250 ₺

Горячие блюда из птицы

Оджахури из курицы / Ojakhuri of chicken	150/200 г	590 ₺
Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем / chicken with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers		
Цыцыла табака / Home Chicken Tobacco	1 шт - 400 г	790 ₺
Домашний цыплёнок табака		
Чкмерули / Chkmeruli (блюдо на двоих)	400/150 г	950 ₺
домашний цыплёнок, запечённый в сливочном соусе, с добавлением грузинских специй, чеснока и кинзы. Подается на кеци / homemade chicken baked in creamy sauce with Georgian spices, garlic and cilantro. Served on ketsi		
Котлеты из индейки с картофельным пюре / Turkey cutlets with mashed potatoes	150/150/20 г	550 ₺
Чахохбили из цыплёнка / Chahokhbili from chicken	350 г	590 ₺
кусочки цыплёнка, обжаренного в собственном соку, с подливкой из спелых томатов, овощей и зелени / Fried chicken with ripe tomatoes, vegetables and herbs		
Эларджи с курицей / Elarji with chicken	180/120/50 г	610 ₺
эларджи с копчёным сыром, курочка, запечённая на гриле, соус баже / Elarji with smoked cheese, grilled chicken, bazhe sauce		

Мясные блюда

Оджахури из свинины / Ojakhuri of pork	150/200 г	610 ₺
свинная шейка с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем / pork neck with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers		
Оджахури из баранины / Ojakhuri of lamb	150/200 г	680 ₺
мякоть баранины с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и помидором черри / lamb fillet with fried potatoes, fresh green, garlic, onion and cherry tomato		
Чанахи из баранины на кеци / Lamb chanakhi on ketsi	350 г	780 ₺
баранина, запечённые баклажаны и болгарский перец, молодой картофель, свежие томаты, стручковый зелёный перец, кинза и красный базилик / Lamb, baked eggplants and bell peppers, potatoes, tomatoes, green peppers, coriander and red basil		
Чашушули из говядины / Beef chashushuli	300 г	880 ₺
аппетитные кусочки нежной говядины, тушённые с томатами и ароматными грузинскими специями / appetizing pieces of tender beef stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices		

Долма / Dolma	200/40 г	590 ₺
традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных фаршем из говядины, свинины и риса, томлённых в собственном соку / a traditional dish from lightly salted grape leaves stuffed with minced beef, pork and rice, languid in their own juice		

Чакондрили с ташмиджаби / Chakondrili with tashmijhabi	300 г	690 ₺
маринованная говядина с кондари. Подаётся с картофельным пюре, сыром сулугуни и микро зеленью / marinated beef with kondari. Served with mashed potatoes, suluguni cheese and micro greens		

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Барабулька черноморская / Black Sea Varabul	180 г	750 ₺
--	-------	--------------

МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНО НА УГЛЯХ, НА СКОВОРОДЕ, НА ПАРУ:

Сибасс / Sea bass	1 шт - 250 г	910 ₺
--------------------------	--------------	--------------

Дорадо / Gilt-head bream	1 шт - 250 г	1100 ₺
---------------------------------	--------------	---------------

Форель / Trout	1 шт - 250 г	830 ₺
-----------------------	--------------	--------------

ХИНКАЛИ

Минимальный заказ 3 штуки одного вида / Minimal order is 3 pcs. of one type

Хинкали Традиционные / Khinkali Traditional	1 шт - 90 г	90 ₺
с говядиной и свининой / with beef and pork		

Хинкали с говядиной / Khinkali with beef	1 шт - 90 г	90 ₺
---	-------------	-------------

Хинкали с сыром / Khinkali with cheese	1 шт - 90 г	90 ₺
---	-------------	-------------

Хинкали из баранины с тархуном / Khinkali with lamb and tarragon	1 шт - 90 г	120 ₺
Мякоть баранины, тархун, перец острый зелёный и кинза / lamb pulp, tarragon, hot green pepper and cilantro		

Мама Хинкали / Mom Khinkali	600 г	630 ₺
Шесть хинкали в одном большом / Six khinkali in one big		

Мини Хинкали из курицы в соусе блю чиз / Mini Khinkali with chicken in blue cheese sauce	250 г	650 ₺
---	-------	--------------

На углях

Шашлык из курицы / Shashlik of chicken	220 г	590 ₺
Шашлык из свиной шейки / Shashlik of pork neck	200 г	690 ₺
Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни / Lula kebab of chicken with suluguni cheese	200 г	650 ₺
Люля-кебаб из свинины с говядиной / Lula kebab of pork and beef	200 г	690 ₺
Люля-кебаб из баранины / Lula kebab of lamb	200 г	750 ₺
Шашлык из баранины / Shashlik of lamb	200 г	780 ₺
Каре ягненка / Sheep flank	180 г	1190 ₺
Картофель запечённый на углях / Potatoes baked on charcoal	200 г	310 ₺
Овощи запечённые на мангале / Vegetables baked on the grill	300 г	680 ₺
Грибы жаренные на мангале / Mushrooms fried on the grill	180 г	350 ₺

Гарниры

Картофель-фри / French fries	150 г	250 ₺
Картофель по-домашнему / Homemade potatoes	200 г	250 ₺

Соусы

Сацебели / Satsebeli	50 г	110 ₺
Ткемали / Tkemali	50 г	150 ₺
Аджика / Adjika	50 г	150 ₺
Сметана / Sour cream sauce	50 г	90 ₺
Сметанный соус с чесноком / Sour cream sauce with garlic	50 г	110 ₺
Баже / Bazhe	100 г	170 ₺
Наршараб / Narsharab	40 г	110 ₺

Десерты

Медовик / Medovik	120 г	350 ₺
Наполеон / Napoleon	100 г	310 ₺
Воздушный рулет / Air-roll	130 г	530 ₺
Профитроли / Profiteroles	3 шт - 150 г	290 ₺
Мацони с мёдом и орехами / Sour milk with honey and nuts	275 г	290 ₺
Торт Оджахури / Ojakhuri cake	130 г	440 ₺
Мороженое в ассортименте / Ice-cream	50 г	220 ₺
Варенье белая черешня/кизил / White cherry/dogwood jam	50 г	260 ₺
Варенье грецкий орех/инжир/айва / Walnut/fig/quince jam	100 г	260 ₺

Банкетные блюда

Ассорти холодных закусок

Ассорти из солений / Assortment of pickles гурийская капуста, черемша, чеснок, перец, томаты, малосольные огурцы и джонджоли / Gurian cabbage, wild garlic, garlic, pepper, tomatoes, lightly salted cucumbers and jonjoli	350 г	690 ₺
Сырное ассорти Оджахури/ Cheese platter Ojahuri сыр сулугуни молочный, копчёный, имерули, мешочки из сулугуни с творожно-мятной начинкой и чечил / milk suluguni cheese, smoked, ginger, bags from suluguni with curd-mint filling and cheshil	400 г	790 ₺
Мясное ассорти / Meat assortment буженина, отварной язык, куриный рулет и бастурма и хрен / cold boiled pork, boiled tongue, chicken roll and basturma	300/30 г	850 ₺
Овощной букет / Vegetable bouquet бакинские огурцы, розовые томаты, болгарский перец, редис и ассорти зелени / Baku cucumbers, pink tomatoes, Bulgarian pepper, radish and assorted greens	400 г	950 ₺
Пхали «Оджахури» / Phali "Ojahuri" пхали из свёклы, фасоли, моркови и шпината, баклажаны с орехами, баклажаны пикантные, болгарский перец и зёрна граната, кукурузные вафли / phalis of beets, beans, carrots and spinach, eggplants with nuts, eggplant with a bouquet, Bulgarian pepper and pomegranate seeds, corn waffles	700/150 г	1450 ₺
Гебжалия / Gebzhaliya сырные рулетики, заправленные с надуги в сливочно-мятном соусе и зелёным перцем / cheese rolls, seasoned with nadugi in creamy-mint sauce and green	250 г	550 ₺
Салат Оливери / Oliveri salad отварная куриная грудка, картофель, морковь, перепелиное яйцо, свежие огурцы и сливочный соус / boiled chicken breast, potatoes, carrots, quail egg, fresh cucumber and cream sauce	220 г	450 ₺
Фруктовая ваза / Fruit Vase сезонные фрукты и ягоды / seasonal fruits and berries	2000 г	2190 ₺

Холодные блюда (заказ за 1 день)

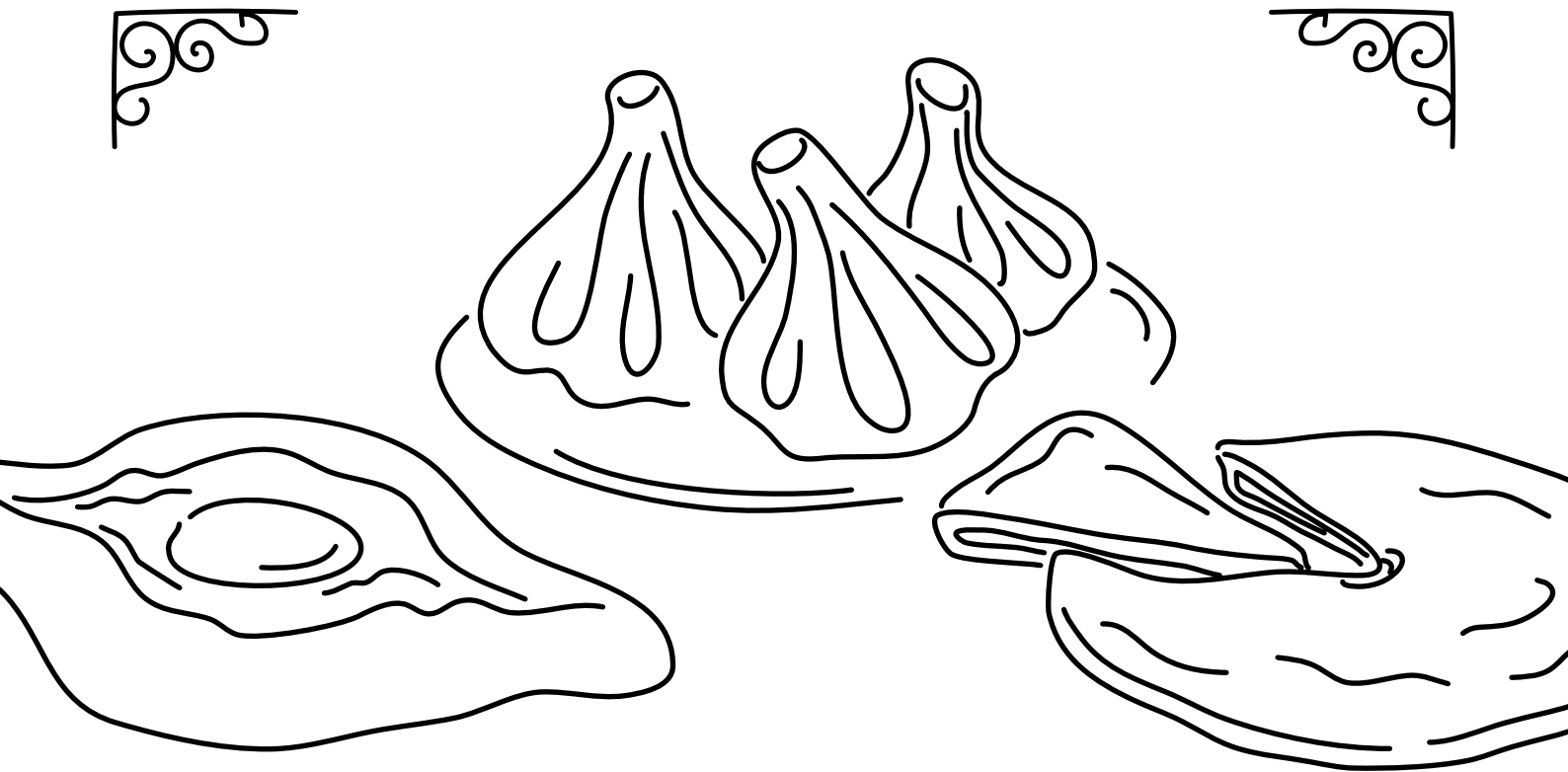
Стерлядь запечённый / Baked sterlet	1 шт -3 кг	14500 ₹
Поросёнок молочный / Piglet milk	1 шт -4 кг	12000 ₹

Горячие блюда

Мясное Оджахури / Meat Ojakhuri шашлыки из каре ягнёнка, баранины, свиной шейки и курицы, люля-кебаб из свинины с говядиной, люля-кебаб из баранины / Kebabs of rack of lamb, mutton, pork neck and chicken, pork kebab with beef, lamb kebab	1,5/0,3 кг	5600 ₹
Рыбное Оджахури / Fish Ojakhuri	1,6 кг	6900 ₹

Десерты

Торт Оджахури безе / Cake Ojakhuri with meringue	1 кг	4000 ₹
Наполеон / Napoleon	1 кг	3300 ₹
Торт Бисквитный с ягодами / Cake with berries	1 кг	3500 ₹
Медовик / Honey cake	1 кг	3500 ₹
Торт Фисташковый / Pistachio cake	1 кг	5500 ₹
Шоколадный торт / Chocolate cake	1 кг	3300 ₹



оджахури

Рестораны «Оджахури»

МОСКВА, УЛ. САДОВАЯ-ЧЕРНОГРЯЗСКАЯ, 22, СТР. 1

ХИМКИ, УЛ. МОЛОДЕЖНАЯ, 6

КОРОЛЕВ, ПР-Т КОРОЛЕВА, 6

