Холодные закуски | Cold appetizers

Аджапсандали Ajapsandali — 200 г — 640

Овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем,с чесноком,морковью и зеленью

A traditional Georgian vegetable stew made from eggplants, tomatoes, bell peppers, onions, and fresh herb

Красное лобио с орехами — 150/50 г — 580

Red Beans with Walnuts

Отварная фасоль с грецкими орехами и грузинскими специями с хрустящей гурийской капустой

Boiled red beans with walnuts, Georgian spices and crispy Gurian pickled cabbage

Баклажаны с орехами Eggplant with Walnuts — 150 г — 690

Рулетики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй

Eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices

Баклажаны пикантные Eggplant Rolls with Nadugi — 150 г — 650

Рулетики из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра надуги и мяты

Eggplant rolls stuffed with homemade cottage cheese with mint, served with fresh cucumbers and tomatoes

Рулетики из печёного перца рамиро Ramiro Pepper Rolls — 150 г — 590

Перец рамиро с муссом из копчёного сыра сулугуни, грецким орехом и грузинскими специями

Baked Ramiro pepper stuffed with smoked Sulguni cheese mousse, walnuts, and Georgian spices

Ассорти пхали Pkhali Assortment — 150 г — 690

Ассорти биточков из шпината, зелёного лобио и свёклы, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната

An assortment of Georgian vegetable pâtés—spinach, green beans, and beets—blended with walnut paste, garlic, and spices, served as small bites, garnished with pomegranate seeds and microgreens.

Соленья из бочки Barrel-Pickled Vegetables — 350 г — 690

Маринованные чеснок, черемша, стручковый перец, гурийская капуста, зелёные томаты, джонджоли и хрустящие огурцы

Pickled garlic, wild garlic (cheremsha), chili peppers, Gurian cabbage, green tomatoes, jonjoli, and crispy cucumbers

Грузинские роллы Georgian Rolls — 100/50 г — 720

Тонкие листья сыра сулугуни с творожной начинкой, томатом, ореховым соусом, огурцом и зеленью

Thin slices of Sulguni cheese rolled with a cottage heese mixed with mint filling, tomato, cucumber, fresh herbs, and walnut sauce

Свежие овощи Fresh Vegetables — 250 г — 680

Бакинские огурцы, розовые томаты и редис

Cucumbers, pink tomatoes, and radishes

Ассорти зелени Herb Assortment — 150 г — **590**

Краснаый базилик, тархун, зелёный лук, кинза, петрушка, укроп, редис
Red basil, tarragon, green onions, cilantro, parsley, dill, and radishes

Ассорти грузинских сыров Georgian Cheese Assortment — 250 г — **680**

Имерули, молочный сулугуни, копчёный сулугуни и копчёный чечил
Imeruli, Mild Sulguni, Smoked Sulguni, and Chechil cheese

Гебжалия Gebjalia — 250 г — **690**

Сырные рулетики, заправленные надуги, в сливочно-мятном соусе с зелёным перцем
Cheese rolls filled with nadugi, served in a creamy mint sauce with green pepper

Сациви из курицы Chicken Satsivi — 100/150 г — **640**

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха и грузинских специй
Tender pieces of chicken in a rich walnut sauce with Georgian spices

Сельдь с картофелем Herring with Potatoes — 100/100 г — **590**

Сёмга слабосолёная Lightly Salted Salmon — 100/50 г — **1140**

Салаты | Salads

Салат по-грузински Georgian Salad — 225 г — **670**

Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло
Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onion, and olive oil

Овощной салат с орехами Vegetable Salad with Nuts — 260 г — **690**

Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех
Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onion, spicy green pepper, and walnuts

Салат со слабосолёным лососем Salmon Salad — 200 г — **1190**

Лосось, апельсин, микс салат, пармезан, креметте и оливковое масло
Lightly salted salmon, orange, mixed greens, Parmesan, Crèmette cheese, and olive oil

Цезаридзе с курицей Caesaridze with Chicken — 240 г — **790**

Куриная грудка, молочный и копчёный сулугуни, вяленые томаты, романо, лаваш и соус цезарь
Chicken breast, fresh and smoked Sulguni cheese, sun-dried tomatoes, Romaine lettuce, lavash, and Caesar dressing

Цезаридзе с креветками Caesaridze with Shrimp — 200 г — **840**

Обжаренные креветки, молочный и копчёный сулугуни, вяленые томаты, романо, гренки и соус цезарь
Grilled shrimp, fresh and smoked Sulguni cheese, sun-dried tomatoes, Romaine lettuce, croutons, and Caesar dressing

Салат из хрустящих баклажанов Crispy Eggplant Salad — 300 г — **760**

Карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр, семечки, соус чили и гренки из лаваша
Caramelized eggplant, pink tomatoes, cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce, and lavash croutons

Гогрехи Gogrehi — 200 г — **720**

Куриная грудка, тыква, яблоки, шпинат, слабосолёный сыр, клубника, кедровые орехи и гранатовый соус
Chicken breast, pumpkin, apples, spinach, lightly salted cheese, strawberries, pine nuts, and pomegranate sauce

Салат с куриной печенью и грушей Chicken Liver and Pear Salad — 200 г — **820**

Обжаренная в коньяке куриная печень с грушей, шампиньоны и микс салат
Fried chicken liver with pear in cognac, mushrooms, and mixed greens

Салат по-имеретински Imeretian Salad — 250 г — **790**

Курица, шпинат, тархун, красный лук, кинза, соус наршараб и аджика по-гурийски
Chicken, spinach, red onion, cilantro, Gurian adjika, and Narsharab sauce

Салат с говядиной и красным луком Beef and Red Onion Salad — 200 г — **820**

Нежная говядина, перепелиное яйцо, красный лук и домашний майонез
Tender beef quail egg, red onion, and homemade mayonnaise

Стейк-салат из говядины Beef Steak Salad — 250 г — **890**

Ростбиф бакинские томаты, болгарский перец,
салат айсберг, красный лук, грецкий орех и медово-горчичный соус
Beef, Baku tomatoes, bell pepper, iceberg lettuce,
caramelized onion, walnuts, and mustard sauce

Большой зелёный салат Green Salad — 250 г — **740**

Салат романо, салат айсберг, бакинские огурцы, сельдерей,
яблоко, творожный мусс, грецкий орех и зелёный соус
Romaine lettuce, iceberg lettuce, cucumbers, celery, apple,
cottage cheese mousse, walnuts, and green sauce

Супы | Soups

Харчо Kharcho — 300 г — **640**

Традиционный грузинский суп с говядиной, зеленью и специями
A traditional Georgian soup made with beef, herbs, and spices

Чихиртма Chikhirtma — 300 г — **590**

Лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом
A light soup made with chicken breast, cilantro, and wine vinegar

Уха Fish Soup — 300 г — **790**

Рыбный бульон с сёмгой, картофелем, морковью, бакинскими томатами, каперсами и укропом
Rich fish broth with salmon, potatoes, carrots, tomatoes, capers, and dill

Чакапули Chakapuli — 300 г — 850

Суп из ягнёнка, тушённого в белом вине с ткемали и тархуном
A lamb soup simmered in white wine with tkemali sauce and tarragon

Суп с мини-хинкали Soup with Mini-Khinkali — 350 г — 490

Наваристый говяжий бульон с мини-хинкали из говядины с кинзой, чесноком, уксусом и соусом хойсин
A rich beef broth with mini khinkali dumplings stuffed with beef, cilantro, garlic, vinegar, and hoisin sauce

Куриный суп с домашней лапшой — 300 г — 490

Chicken Soup with Homemade Noodles

Борщ Borsch — 300 г — 540

Тыквенный крем-суп Pumpkin Cream Soup — 250 г — 550

Горячие закуски | Starters

Сыр сулугуни со свежими томатами на кеци — 250 г — 620

Sulguni Cheese with Fresh Tomatoes on Ketsi

Жареный сулугуни в кляре с вареньем из кизила — 200/50/50 г — 720

Fried Sulguni Cheese in Batter with Cornelian Cherry Jam

Шапки шампиньонов с сулугуни — 200 г — 690

Mushroom Caps with Sulguni Cheese

Кучмачи Kuchmachi — 200 г — 620

Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зёрнами граната
A fragrant dish made from tender veal offal, sautéed with spices and pomegranate seeds

Лобио по-имеретински Imeretian Lobio — 300 г — 540

Отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком
Boiled beans with Georgian spices, herbs, and onions

Элардж и Elarji — 250 г — 580

Традиционное грузинское блюдо из белой кукурузной крупы и сыра сулугуни
A traditional Georgian dish made from white cornmeal and sulguni cheese

Кесадилья по-грузински Georgian Quesadilla — 220/50 г — 740

Рубленое мясо курицы с сулугуни, специями, луком и зеленью в лепешке тортилья. Подаётся с мацони
Chopped meat with mozzarella, spices, onions, and herbs in a tortilla, served with matsoni

Выпечка | Pastries

Хачапури Имерули Imeretian Lobio — 400 г / 500 г — **490 / 690**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни
Traditional Georgian bread filled with tangy Sulguni cheese

Хачапури Мегрули Megruli Khachapuri — 450 г / 600 г — **540 / 740**

Тонко раскатанное сдобное тесто с двойной начинкой из сыра сулугуни
Cheese-filled Georgian bread with an extra layer of melted Sulguni on top

Хачапури Ачарули Acharuli Khachapuri — 280 г — **580**

Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом
A boat-shaped pastry with sulguni cheese and an egg

Хачапури Пеновани Penovani Khachapuri — 400 г — **560**

Слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни
Flaky puff pastry filled with sulguni cheese

Хачапури Лобиани Lobiani Khachapuri — 400 г — **550**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из фасоли лобио с грузинскими специями
Yeast dough filled with lobio beans and Georgian spices

Хачапури с гебжалией Khachapuri with Gebjalia — 520 г — **840**

Хачапури с рулетиками из имеретинского сыра, творога, моцареллы
с добавлением мяты, грузинских специй и масла на основе петрушки и базилика
Khachapuri with rolled Imeretian cheese, cottage cheese, mozzarella, mint, Georgian spices, and parsley-basil oil

Хачапури со шпинатом и сыром Khachapuri with Spinach and Cheese — 400 г — **580**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината
Yeast dough with a filling of sulguni cheese and spinach

Хачапури на шампуре Skewered Khachapuri — 300/30 г — **580**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни,
жаренное на шампуре. Подаётся с ореховым соусом
Yeast dough filled with Sulguni cheese, grilled on a skewer and served with walnut sauce

Мчади Mchadi — 100 г — **190**

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки
Golden-fried Georgian cornbread, crispy on the outside and soft inside, made from cornmeal, water, and salt

Чвиштари Chvishtari — 150 г — **320**

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни
Golden-fried Georgian cornbread, crispy on the outside and soft inside, filled with rich, melty Sulguni cheese

Лаваш из тандыра Tandoor Lavash — 110 г — **110**

Чебуреки | Chebureki

Чебурек с мясом Cheburek with Meat		200 г	290
Чебурек с сыром Cheburek with Cheese		150 г	290

Горячие блюда из птицы | Hot Poultry Dishes

Оджахури из курицы Ojakhuri with Chicken — 150/200 г — 720

Курица с жареным картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем
Chicken with fried potatoes, greens, garlic, onion, and bell pepper

Цыцыла табака Tsitsila Tabaka — 1 шт — 1090

Домашний цыплёнок табака Traditional pan-fried whole baby chicken

Чкмерули Chkmeruli — блюдо на двоих — 1 шт — 1290

Домашний цыплёнок, запечённый в сливочном соусе,
с добавлением грузинских специй, чеснока и кинзы
Baby chicken baked in a creamy sauce with Georgian spices,
garlic, and cilantro, served in a ketsi (traditional Georgian clay pan)

Чахохбили из цыпленка Chakhokhbili with Chicken — 350 г — 650

Кусочки цыплёнка, обжаренного в собственном соку, с суоусом из спелых томатов, овощей и зелени
Chicken pieces stewed in their own juice with a sauce made of ripe tomatoes, vegetables, and greens

Котлеты из индейки с картофельным пюре — 150/150/20 г — 690

Turkey Cutlets with Mashed Potatoes

Эларджи с курицей Elarji with Chicken — 180/120/50 г — 640

Эларджи с копчёным сыром, курицей, запечённой на гриле, и соусом баже
White corn grits with smoked cheese, grilled chicken, and bazhe sauce

Мясные блюда | Meat Dishes

Оджахури из свинины Ojakhuri with Pork — 150/200 г — 750

Свинина с жареным картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем
Pork neck with fried potatoes, greens, garlic, onion, and bell pepper

Оджахури из баранины Ojakhuri with Lamb — 150/200 г — 840

Мякоть баранины с жареным картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и томатом черри
Boneless lamb with fried potatoes, greens, garlic, onion, and cherry tomatoes

Чанахи из баранины на кеци Chanakhi with Lamb in a Ketsi — 350 г — **990**

Баранина, запечённые баклажаны и болгарский перец, молодой картофель,
свежие томаты, стручковый зелёный перец, кинза и красный базилик
Lamb baked with eggplant, bell pepper, young potatoes, fresh tomatoes, green chili peppers, cilantro, and red basil

Чашушули из говядины Chashushuli or Beef — 300 г — **950**

Аппетитные кусочки нежной телятины, тушённые с томатами и ароматными грузинскими специями
Tender or beef pieces stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices

Долма Dolma — 200/50 г — **790**

Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев,
начиненных фаршем из говядины, свинины и риса, томлённых в собственном соку
Traditional dish made from lightly salted grape leaves stuffed with minced beef, pork, and rice, stewed in its own juices

Чакондрили с ташмиджаби Chakondrili with Tashmijabi — 300 г — **840**

Маринованная говядина с кондари. Подаётся с картофельным пюре, сыром сулугуни и микро зеленью
Marinated beef with kondari (savory), served with mashed potatoes, suluguni cheese, and microgreens

Рыбные блюда | Fish Dishes

Барабулька черноморская Red Mullet — 180 г — **940**

Может быть приготовлено на углях, на сковороде и на пару:

Стейк из сёмги с овощами Salmon Steak with Vegetables grilled / steamed — 100/100 г — **1490**

Жареная семга с цукини, свёклой, болгарским перцем и соусом бальзамик
Salmon, broccoli, cauliflower, carrot, and pepper sauce

Сибас Sea Bass — 1 шт - 250 г — **1190**

Дорадо Dorado — 1 шт - 250 г — **1250**

Форель Trout — 1 шт - 250 г — **1160**

Хинкали | Khinkali

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

Хинкали традиционные Traditional Khinkali — 1 шт - 90 г

Из свинины с говядиной Pork and beef

Хинкали с говядиной Beef Khinkali — 1 шт - 90 г — **110**

Хинкали с бараниной Lamb Khinkali — 1 шт - 90 г — **140**

Хинкали с сыром Cheese Khinkali	1 шт - 90 г	110
Хинкали с чкмерули Khinkali with Chkmeruli Sauce С курицей и соусом чкмерули Juicy dumplings filled with chicken and creamy garlic sauce	1 шт - 90 г	140
Мама Хинкали Mama Khinkali Шесть хинкали в одном большом Six khinkali in one large piece	600 г	790
Мини-хинкали с курицей в соусе блю чиз Mini Chicken Khinkali in Blue Cheese Sauce	6 шт - 250 г	740

На углях | Charcoal-Grilled Dishes

Шашлык из курицы Chicken BBQ	220 г	790
Шашлык из свинины Pork BBQ	200 г	890
Шашлык из баранины Lamb BBQ	200 г	1090
Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни Chicken Lula Kebab with Suluguni Cheese	200 г	740
Люля-кебаб из свинины с говядиной Pork & Beef Lula Kebab	200 г	890
Люля-кебаб из баранины Lamb Lula Kebab	200 г	990
Каре ягненка Rack of Lamb	180 г	1390
Картофель на углях Grilled Potatoes	150 г	430
Овощи на мангале Grilled Vegetables	200 г	730
Грибы на мангале Grilled Mushrooms	150 г	470

Гарниры | Side Dishes

Картофель фри French Fries	150 г	320
Картофель по-домашнему Home-Style Roasted Potatoes	200 г	290

Соусы | Sauces

Сацебели	Tomato Sauce	50 г	130
Ткемали	Plum sauce	50 г	170
Аджика	Spicy Adjika	50 г	150
Сметана	Sour Cream	50 г	110
Сметанный соус с чесноком	Sour Cream Sauce with Garlic	50 г	150
Баже	Georgian Walnut Sauce (Baje)	100 г	180
Наршараб	Narsharab	40 г	130

Десерты | Desserts

Медовик	Honey Cake	120 г	490
Наполеон	Napoleon Cake	100 г	510
Воздушный рулет	Air-roll	130 г	650
Мацони с мёдом и орехами	Matsoni with Honey and Nuts	275 г	420
Пахлава	Baklava	110 г	350
Оджахури	Ojakhuri Cake	130 г	640
vegan **Морковный торт с грушей в карамели**	Carrot Cake with Caramelized Pear	150 г	550
vegan **Шоколадный торт**	Chocolate cake	150 г	550
Профитроли	Classic Profiteroles	3 шт - 150 г	450
Мороженое в ассортименте	Assorted Ice Cream	50 г	290
Варенье белая черешня / кизил	White Cherry / Cornelian Cherry Jam	50 г	390
Варенье грецкий орех / инжир / айва	Walnut / Fig / Quince Jam	100 г	490

Банкетные блюда

Холодные закуски | Desserts

Ассорти солений Assorted Pickles — 400 г — **850**

Гурийская капуста, черемша, чеснок, перец, томаты, малосольные огурцы и джонджоли

Gurian cabbage, wild garlic, garlic, bell pepper, tomatoes, lightly salted cucumbers, and jonjoli

Сырное ассорти Georgian Cheese Assortment — 400 г — **980**

Сыр сулугуни молочный и копчёный, имерули, мешочки из сулугуни с творожно-мятной начинкой и чечил

Suluguni (fresh and smoked), Imeretian cheese, suluguni pouches with cottage cheese and mint filling, and chechil

Мясное ассорти Assorted Meats — 300/30 г — **1290**

Куринный рулет, говяжий язык, буженина, ростбиф. Подается с хреном

Buzhenina (roast pork), boiled beef tongue, chicken roulade, basturma, and horseradish

Овощной букет Fresh Vegetable Platter — 450 г — **1190**

Бакинские огурцы, розовые томаты, болгарский перец, редис и ассорти зелени

Cucumbers, pink tomatoes, bell pepper, radish, and assorted greens

Ассорти пхали Georgian Pkhali Assortment — 700 г — **1790**

Пхали из свёклы, фасоли, моркови и шпината, баклажаны с орехами, баклажаны пикантные, болгарский перец, зёрна граната и микрозелень

Pkhali made from beets, beans, carrots, and spinach, eggplant with walnuts, spicy eggplant, bell pepper, pomegranate seeds, and microgreens

Салат Оливери Oliveri Salad — 220 г — **590**

Отварная куриная грудка, картофель, морковь, куриное яйцо, свежие огурцы, горошек и майонез

Boiled chicken breast, potatoes, carrots, chicken egg, fresh cucumbers, green peas, and mayonnaise

Фруктовая ваза Fruit Platter — 2 кг — **2590**

Сезонные фрукты и ягоды Seasonal fruits and berries

Холодные блюда | Cold Dishes

заказ за 1 день
Pre-Order 1 Day in Advance

Стерлядь запечённая Baked Sterlet		1 шт -3 кг	17000
Поросёнок молочный Roast Suckling Piglet		1 шт -4 кг	14300

На углях | Charcoal-Grilled Dishes

Мясное Оджахури Meat Ojakhuri — 1,2/0,2 кг — 6700

Шашлыки из каре ягнёнка, баранины, свиной шейки и курицы,
люля-кебаб из свинины с говядиной, люля-кебаб из баранины

Rack of lamb on skewers, pork neck skewers, chicken skewers,
pork and beef lula kebab, lamb lula kebab

Рыбное Оджахури Fish Ojakhuri — 1,2/0,15 кг — 7900

Шашлык из семги, жаренные на мангале дорадо,
сибас и форель, барабулька черноморская

Salmon shashlik, grilled dorado, sea bass, trout, and Black Sea red mullet

Десерты | Cakes

заказ за 3 дня
Pre-Order 3 Day in Advance

Оджахури Ojakhuri Cake	1 кг	4200
Наполеон Napoleon Cake	1 кг	3300
Бисквитный торт с ягодами Sponge Cake with Berries	1 кг	3500
Медовик Honey Cake	1 кг	3500
Фисташковый торт Pistachio Cake	1 кг	5500
Шоколадный торт Chocolate Cake	1 кг	3500

оджахури

Ресторан грузинской кухни

Рестораны:

Москва, Садовая-Черногрязская, 22с1

Химки, Молодёжная, 6

Королёв, Проспект Королёва, 6Г

Горки, Рублёво-Успенское шоссе, 22В

Павловская слобода, Ленина, 76к6

Кафе:

Большая Якиманка, 32