



ВИНОГРАД

РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сациви с креветками в кукурузном кляре	760
Сациви из цыпленка на мангале ..	670
Пхали из шпината	440
Пхали из зеленой фасоли	440
Пхали из свеклы	440
Аджапсандали.....	590
Баклажаны с ореховой пастой.....	540
Икра из баклажанов, запеченных на мангале.....	480
Печеный перец с ореховой пастой	490
Ассорти пхали.....	890
Овощное плато.....	990
Сырное плато	1150
Мясное плато.....	1190
<small>(бастурма, парма свинина сыровяленая, прошутто)</small>	
Тартар из говядины.....	820
Тартар из лосося	950
Вителло тоннато.....	890
Ассорти домашних солений	620

САЛАТЫ

Фирменный салат «Виноград»	990
Салат Georgia со сладкими томатами/с орехами и сладкими томатами	690/720
Большой зеленый салат с горчишно-медовой заправкой....	820
Теплый салат с говядиной и сыром Дор Блю.....	1150
Салат с хрустящими баклажанами	770
Салат с креветками	940
Салат с томатами и сливочным муссом	670
Буррата со сладкими томатами и соусом песто	840

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки в сливочном соусе	980
Мини-хинкали с сыром в сливочно-брусничном соусе.....	670
Мини-хинкали из говядины в соусе из свежих томатов.....	730
Мини-хинкали с лососем и соусом Том Ям.....	830
Шампиньоны с сыром сулугуни в томатном соусе	630
Лобио по-мегрельски.....	530
Долма из свинины-говядины в виноградных листьях	670

СУПЫ

Суп харчо с говядиной.....	670
Борщ с говядиной и домашним салом.....	670
Крем-суп из тыквы	590
Уха с лососем.....	630
Куриный суп с лапшой по-домашнему.....	540

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оджахури из говяжьей вырезки....	870
Оджахури из свинины.....	770
Цыпленок табака	890
Биточки из цыпленка с пюре и шпинатом	650
Цыпленок в сливочном соусе	890
Стейк из лосося.....	1450
Стейк из говядины	1800
Бургер из говядины на мангале	950
Бургер со свиными ребрами	850
Бефстроганов с пюре	950
Дорадо на гриле или на пару.....	1150

ПАСТЫ

Паста с томатами и креветками.....	850
Паста карбонара	750

ХИНКАЛИ (заказ от 3 шт)

Хинкали с говядиной	140
Хинкали со свиной-говядиной ...	130
Хинкали с бараниной	140
Хинкали с сыром сулгуни и зеленью.....	140

ГАРНИРЫ

Батат фри с сыром сулгуни	470
Картофель фри	320
Картофель бейби	320
Картофельное пюре	350
Киноа с овощами	450
Овощи на мангале	570

МАНГАЛ

Свинные ребра в соусе Джек Дэниэлс	890
Шашлык из свинины	760
Шашлык из мякоти баранины.....	970
Шашлык из курицы	690
Люля из баранины	830
Люля из свинины-говядины	780
Люля из курицы	690
Корейка баранины	1570
Корейка телятины	1570
Ассорти из шашлыков 1 кг.....	4900

СОУСЫ

Цицака/сацебели/ткемали	150
Соус Джек Дэниэлс	150
Соус из мацони с зеленой аджикой	150

ХАЧАПУРИ

Фирменный хачапури «Виноград»	920
Хачапури по-мегрельски	730
Хачапури по-аджарски	690
Мини-пирог с мясом	560
Хачапури пеновани с курицей, грибами и зеленью.....	850
Хачапури пеновани с шпинатом и зеленью	670
Хачапури пеновани с сыром сулгуни	650
Свежеиспеченный домашний хлеб.....	160

ДЕСЕРТЫ

Фисташковый рулет.....	550
Классический наполеон.....	570
Медовый десерт.....	560
Шоколадный десерт.....	550
Мороженое, 1 шарик (ванильное, шоколадное, фисташковое)	230
Сорбет, 1 шарик (черная смородина, маракуйя-апельсин).....	250

С 12:00 до 16:00 в будни
СКИДКА 20% НА ВСЕ МЕНЮ.

Заказать доставку



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно сообщите об этом персоналу ресторана.



В восьмидесятых годах в долине Алазани в Грузии жили две сестры и брат: Эсма, Нана и Гурам. Они унаследовали от отца, а тот от своего отца, старую винодельню, где создавали лучшие вина по семейным рецептам, передаваемым из поколения в поколение.

Однажды сестры и брат решили расширить семейное дело и открыть ресторан грузинской современной кухни в Москве, чтобы расширить традиции семьи и рассказать об истинном грузинском гостеприимстве.

Нана стала главным шеф-поваром, создавая изысканные блюда, вдохновленные традиционной кухней, Эсма взяла на себя организацию и обслуживание гостей, а Гурам занимался управлением винодельни и подбором вин к каждому блюду.

Наш ресторан становится местом, где собираются гости, которые хотят насладиться не только изысканными блюдами, но и ароматными винами, выращенными в Грузии на семейной винодельне. Вечерами, когда ресторан наполняется гостями, а аромат вина витает в воздухе, сестры и брат поняли — их семейное наследие живет в каждой глотке и в каждом взгляде благодарных гостей.