

БЕЛЫЙ

РЕСТОРАН



БЕЛЫЙ
РЕСТОРАН

Салаты

Салат Белый **733Р**
фирменный салат от шеф-повара

Салат с семгой **585Р**
филе семги подается с помидорами, зеленью
и бальзамическим соусом

Овощной салат по-грузински **534Р**
помидоры, огурцы, красный лук, заправленные
оливковым маслом

Овощной салат по-грузински с орехами **564Р**
помидоры, огурцы, красный лук, заправленные
оливковым маслом и грецким орехом

Теплый салат с филе цыпленка **553Р**
куриная грудка, жаренная в сливочном соусе
с грузинскими приправами

Салат с хрустящими баклажанами **578Р**
жареные баклажаны, помидоры и сыр, заправленные
остро-сладким соусом

Ацецили с курицей и говядиной **563Р**
варёная куриная грудка и говяжий язык, порезанные
со свежими огурцами и редисом, заправленные майонезом

Салат теплый с куриной печенью **497Р**
жареная куриная печень с помидорами и салатом,
заправленные оливковым маслом

Холодные закуски

Ассорти Квелли **634Р**
нарезанные сыры: сулугуни, имеритинский, чечил и сулугуни
копченый, приправленные грецким орехом

Ассорти Пхали **980Р**
пхали из свёклы пхали из фасоли пхали из шпината и рулетики
из баклажана

Пхали из свеклы и капусты традиционная грузинская закуска из свеклы и грецкого ореха	415Р
Пхали из шпината традиционная грузинская закуска из шпината и грецкого ореха	415Р
Пхали из лобио традиционная грузинская закуска из стручковой фасоли и грецкого ореха	415Р
Ассорти Соленья маринованные овощи: помидоры, огурцы, красная капуста зеленый перец и черемша	638Р
Сезонные овощи и зелень помидоры, свежая зелень, огурцы, редис и перец чили	644Р
Сациви жареная куриное мясо на оливковом масле, заправленная соусом из грецкого ореха с грузинскими специями	467Р
Рулетики из баклажан с орехами жареные баклажаны, свернутые в рулетики, фаршированные грецким орехом	460Р
Аджапсандали тушеные овощи с грузинскими специями	430Р
Язык отварной говяжий язык с душистым перцем и лавровым листом	543Р
Квелли сулугуни нарезанный сыр сулугуни	195Р
Квелли имеретинский нарезанный Имеретринский сыр	195Р
Супы	
Чихиртма	430Р
Тыквенный крем-суп	395Р
Суп харчо из говядины	434Р

Суп лапша куриная	353Р
Борщ из говядины	434Р
Грибной крем-суп	387Р
Уха	578Р

Выпечка

Хачапури по-мегрельски знаменитый ароматный закрытый грузинский пирог с сыром сулугуни внутри и запеченной сырной шапкой	498Р
Хачапури по-имеретински традиционный грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни сразу из печи	498Р
Хачапури по-аджарски традиционная хлебная лодочка с сыром сулугуни	463Р
Хачапури Пиновани слоёный хачапури с сыром	487Р
Кубдари закрытый грузинский пирог с мясной начинкой из свинины и душистой зелени	563Р
Хачапури со шпинатом воздушный закрытый пирог с начинкой из сыра сулугуни и шпината	524Р
Пури традиционный грузинский хлеб	120Р
Хачапури по-аджарски с томатами и беконом традиционная хлебная лодочка с сыром сулугуни, томатами и беконом	566Р
Лобиани традиционный закрытый грузинский пирог с овощной начинкой из фасоли	520Р

Хинкали

Хинкали свинина-говядина / 1/3шт* **87/261Р**
национальное грузинское блюдо с мясом свинины и говядины

Хинкали из баранины / 1/3шт* **110/330Р**
национальное грузинское блюдо с мясом молодого барашка

Хинкали из говядины / 1/3шт* **87/261Р**
национальное грузинское блюдо с мясом говядины

Хинкали с квели / 1/3шт* **79/237Р**
национальное грузинское блюдо с сыром сулугуни

*минимальный заказ от 3 шт

Горячие блюда и закуски

Лобио по-мегрельски **543Р**
вареная фасоль в глиняном горшочке, подается с сыром и гурийской капустой

Чахохбили **543Р**
жареная куриное бедро с томатом грузинскими специями

Чашушули **592Р**
тушёная говядина в соусе с добавлением зелени и болгарского перца

Оджахури **587Р**
жареная свинина под фирменным маринадом с картофелем и овощами

Говядина, маринованная в фирменном перечном соусе **734Р**
нежное мясо говядины, выдержанное в фирменном соусе, подается с молодым картофелем и зеленью

Эларджи по-менгрельски с куриным филе **783Р**
кукурузная каша с сыром Сулугуни, жареное куриное филе с соусом «Сациви»

Чанахи тушёное мясо баранины, подается с тушеными овощами	737₽
Семга с овощами стейк семги, жаренный на гриле, подается с овощами и соусом «Наршараб»	1150₽
Цыпленок табака молодой цыпленок, жаренный на гриле	634₽
Цыпленок чкмерули молодой цыпленок, жаренный на гриле, подается с фирменным сливочным соусом	767₽
Тигровые креветки в соусе чкмерули обжаренные тигровые креветки в молочном соусе	850₽
Квелли жареный с томатами хрустящий сыр сулугуни подаётся соусом чили	486₽
Шампиньоны с сыром запеченные шапки грибов фаршированные сыром Сулугуни	467₽
Сулугуни в томате жареный сыр в томатном соусе	
Мясо на гриле	
Шашлык из свинины нежное мясо в фирменном маринаде, жаренное на мангале, подается с соусом «Сацебели»	573₽
Шашлык из курицы нежные куриные бедра, выдержанные в авторском маринаде, жаренные на мангале, подаются с соусом «Сацебели»	524₽

Шашлык из баранины **780₽**
молодое мясо баранины под фирменным маринадом,
жаренное на мангале, подается с соусом «Сацебели»

Каре ягненка **1300₽**
нежное мясо ягненка, жареное на мангале,
подается с соусом «Сацебели»

Люля-кебаб из говядины **598₽**
фарш из говядины, жаренный на мангале, подается
с соусом «Сацебели»

Люля-кебаб из курицы **578₽**
куриный фарш, жаренный на мангале подается
с соусом «Сацебели»

Люля-кебаб из баранины **684₽**
фарш из баранины, жаренный на мангале, подается
с соусом «Сацебели»

Люля-кебаб по-грузински **590₽**
фарш из свинины и говядины, с добавлением сыра и тархуна
жаренный на мангале, подается с соусом «Сацебели»

Шашлык ассорти **4550₽**
шашлык из свинины, шашлык из курицы, каре ягнёнка, люля-кебаб из
говядины, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб
по грузински

Гарниры

Картошка с грибами **274₽**

Картофель фри **223₽**

Овощи на гриле **340₽**

Картофель пюре **220₽**

Соуса

Ткемали	120₽
Сацебели	120₽
Аджика красная/зеленая	150₽
Чесночный	120₽
Наршараб	100₽
Баже	150₽
Сметана	100₽
Кетчуп	100₽

Десерты

Згапари	450₽
Фисташковый торт	350₽
Чизкейк	350₽
Чиприане фирменный	350₽
Меренговый рулет	350₽
Медовик	350₽
Мороженое/сорбет в ассортименте	180₽
Варенье: белая черешня/айва/грецкий орех	173₽

У нас есть собственная кондитерская, в которой мы можем приготовить торт по любому вашему эскизу.

Начинки для торта

Чизкейк манго-маракуйя Классическая основа из мягкого сыра, сливок и сахара с прослойкой взрывного вкуса из пюре тропического манго и ароматом маракуйи на песочно-фундучном сабле.	100 г	350Р
Прага Невероятное шоколадное блаженство: щедро пропитанный шоколадный бисквит, прослоенный шоколадным кремом, покрыт ганашем и шоколадной стружкой.	100 г	330Р
Йогуртовый мусс с клубничным желе Воздушный йогуртовый мусс с прослойкой клубничного желе на классическом бисквите.	100 г	350Р
Три шоколада Три слоя нежного мусса на основе белого, молочного и темного шоколадов, в сочетании с шоколадным бисквитом.	100 г	350Р
Красный бархат Американская классика. Сочный плотный бисквит с легкой ноткой какао в сочетании с сырно-сливочным кремом.	100 г	330Р
Фисташковый Фисташковый белковый бисквит, воздушный, легкий, тающий во рту, с добавлением натуральной пасты из фисташек. Его дополняет фисташковый творожный крем с малиновым джемом.	100 г	350Р

Сникерс	100 г	350Р
Шикарный торт по мотивам известнейших конфет “Сникерс”. Мегашоколадный бисквит, отменный вкус с карамелью, арахисом и взбитым вишневым кремом.		
Лимонный	100 г	330Р
Лимонный бисквит, прослоенный лимонным кремом и нежным сырno-сливочным кремом.		
Чешский	100 г	330Р
Классический бисквит, пропитанный пуншем какао, прослоен шоколадным муссом и покрыт велюром.		
Маковый	100 г	350Р
Тонкий, воздушный, с равномерной пористостью, маковый бисквит с нежным кремом “пломбир”.		
Морковный	100 г	380Р
Швейцарский морковный торт. Очень сочный, легкий, с хрустящим грецким орехом, изюмом и кусочками ананаса. Эластичный апельсиново-сырный крем придаёт нежный вкус и красивый цвет торту.		
Вишня в шоколаде	100 г	330Р
Пористые шоколадные коржи с пряной пропиткой, нежнейшим кремом из взбитых сливок и тонкой кислинкой от вишни конфи.		

 +7 (985) 922-20-62
+7 (969) 704-55-55

 Banket.beliyresto.ru
beliyresto.ru