

A chef's hand is shown in the upper left, carefully pinching the edges of a golden-brown khachapuri dumpling. The dumpling is being prepared over a steaming pot, with wisps of white steam rising from it. In the background, a cornucopia of fresh Georgian ingredients is displayed: a large ear of yellow corn with its husk partially peeled, several ripe red tomatoes, and several small, rustic brown ceramic bowls containing various condiments like red tomato sauce, a dark red chili sauce, and a mixture of walnuts and cheese. In the foreground, a large, shallow, dark brown ceramic plate is filled with several more khachapuri dumplings. Some are golden-brown and slightly puffed, while others are still pale and uncooked. The dumplings have a characteristic pleated, flower-like shape. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a table or countertop, with soft, natural lighting that highlights the textures of the food and the chef's hand.

КУКУРУЗА

уютный грузинский ресторан



1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АЙРАН 320

① ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 520
закуска из печени цыпленка
подается с домашним вареньем из черной
смородины, грецкими орехами и хрустящей
чабаттой

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ
И КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ 590

② 🌶️ РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 680

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ 480
хлеб черный, лук маринованный, зеленый лук,
картофель жареный

АССОРТИ СОЛЕНИЙ 590
черемша, огурцы, чеснок, томаты





САЛАТЫ

- | | | |
|---|---|-----|
| ① | ЗЕЛЕНЬ СЛАТ
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ | 690 |
| ② | САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ
<i>сочные томаты, хрустящие баклажаны, соус
сладкий Чили, зелень, творожный сыр, кунжут</i> | 720 |
| | САЛАТ ТБИЛИСИ
<i>нежная говядина, фасоль, красный
лук, кинза, грецкий орех</i> | 690 |
| | ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ | 690 |
| | ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ | 720 |
| | ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ | 550 |
| | ОВОЩНОЙ САЛАТ
ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ | 590 |
| | САЛАТ ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ
С ЦЫПЛЕНКОМ | 690 |



1



2

СУП

① СУП КУКУРУЗНЫЙ	550
② СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ	420
ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	750
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ	590
ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ	490
ОКРОШКА НА МАЦОНИ / КВАСЕ С КОЛБАСОЙ	490



1

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

① КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ 1090

тигровые креветки, обжаренные с добавлением белого вина и чеснока
подаются с ароматной кинзой и чили перцем

③ КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ 390

КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КРЕВЕТКАМ 490

ДОЛМА СВИНИНА/ГОВЯДИНА 680
завернутый в виноградные листья фарш с рисом и специями, подается с чесночным соусом

КВАРИ 480
грузинские вареники с сыром сулугуни, подаются с мацони

ЛОБИО "ХАРКАЛИЯ" 480
тушеная, красная фасоль со специями, подается с зеленью



2

ТАШМИДЖАБИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ 390

шарики из картофеля и копченого сулугуни, обжаренные во фритюре

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ 590



КУТАБЫ

*тонкие лепешки из пресного теста
с разными начинками*

подаются с соусом мацони

	2 шт	4 шт
С ГОВЯДИНОЙ	450	790
С СЫРОМ	420	790
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	450	790



ХАЧАПУРИ

- | | | |
|---|---|-----|
| ① | ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ | 750 |
| ② | ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ | 750 |
| ③ | ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ | 790 |
| ④ | ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
в форме полумесяца с отварным яйцом,
зеленым луком и сыром | 650 |
| | ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ
И СЫРОМ СУЛУГУНИ | 590 |

ХИНКАЛИ

национальное грузинское блюдо, особенностью которого является необычная форма, разнообразные начинки и сочный мясной бульон

можно приготовить отварными или обжаренными

	1 шт	3 шт	6 шт
С ГОВЯДИНОЙ	150	420	790
- ЖАРЕНый	160	450	850
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	150	420	790
- ЖАРЕНый	160	450	850
С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ	140	390	720
- ЖАРЕНый	150	420	790



ГОРЯЧЕЕ

1 ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ 790

классическое блюдо грузинской кухни из курицы, обжаренной до золотистой корочки на мангале, с добавлением томатов, аджики, чеснока, красного лука и молодого картофеля

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ 890

2 ЧАШУШУЛИ 750

аппетитные кусочки телятины, тушеные с овощами и грузинскими специями

ЧАХОХБИЛИ 750

КАХЕТИНСКАЯ КОТЛЕТА 690

куриное филе начиняется свежей зеленью, сливочным маслом и копченым сулугуни и обжаривается в сухарях, подается с пюре

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС 690



МАНГАЛ

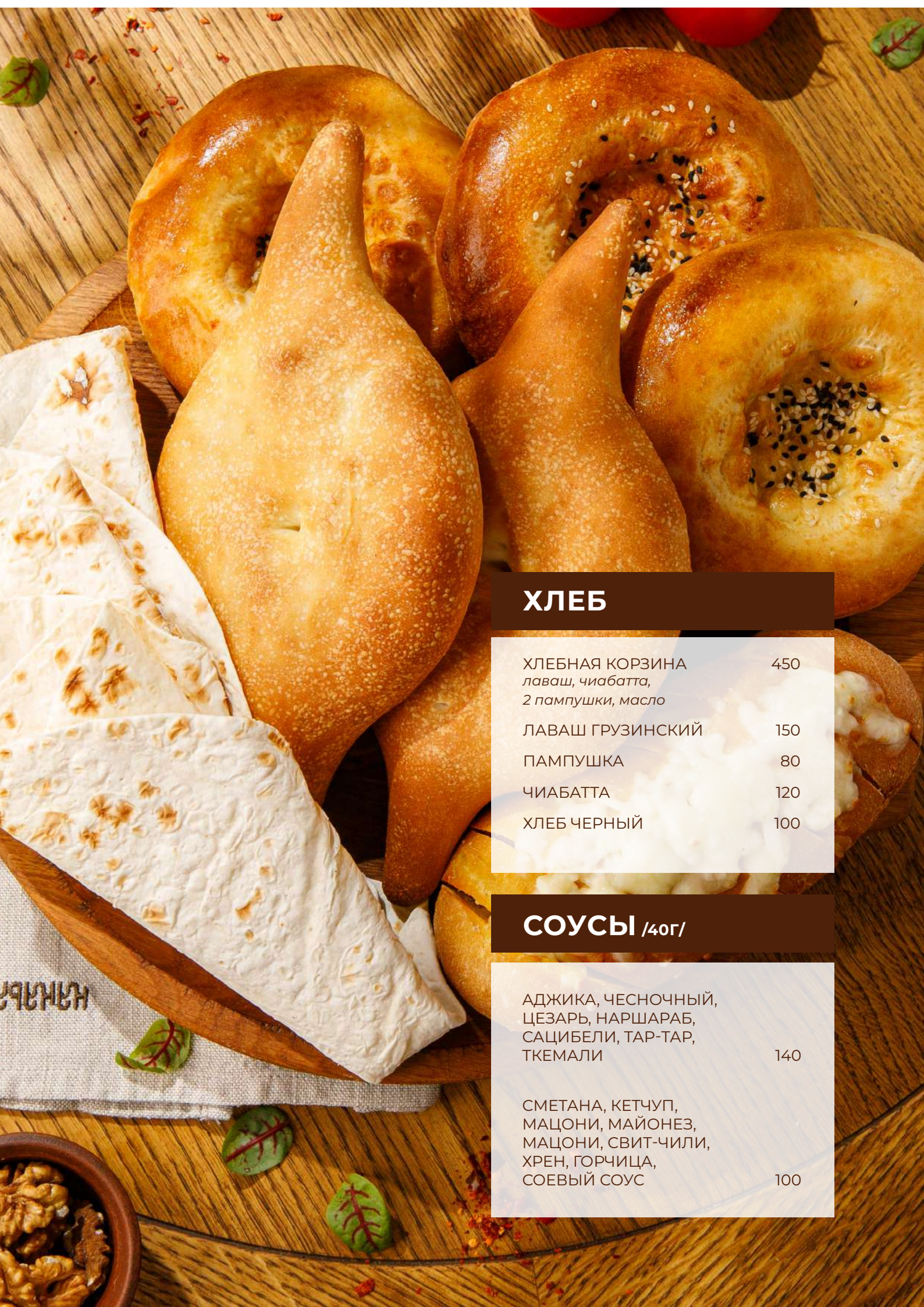
подаётся с салатом, лавашом и соусом

РЕБРА СВИНЫЕ	890
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	790
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	890
ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ	790
ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ	890
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	550
КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ	390
КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ	290



ГАРНИРЫ

①	КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ	290
②	РИС ОТВАРНОЙ	290
③	КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ	390
	АЙДАХО	290
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	290



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА <i>лаваш, чиабатта, 2 пампушки, масло</i>	450
ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ	150
ПАМПУШКА	80
ЧИАБАТТА	120
ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ	100

СОУСЫ /40г/

АДЖИКА, ЧЕСНОЧНЫЙ, ЦЕЗАРЬ, НАРШАРАБ, САЦИБЕЛИ, ТАР-ТАР, ТКЕМАЛИ	140
СМЕТАНА, КЕТЧУП, МАЦОНИ, МАЙОНЕЗ, МАЦОНИ, СВИТ-ЧИЛИ, ХРЕН, ГОРЧИЦА, СОЕВЫЙ СОУС	100



1



2



3

ДЕСЕРТЫ

①	АБРИКОСЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	490
②	МЕДОВИК ФИРМЕННЫЙ	520
③	ЗГАПАРИ ФИРМЕННЫЙ	550
	НАПОЛЕОН ФИРМЕННЫЙ	650
	1/2 ПОРЦИИ	390
	МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	230