

грузинский ресторан



Хачапури
Марико

Рецепты Марико





Трио пхали

Ассорти нежного овощного паштета из свеклы, шпината и баклажана.

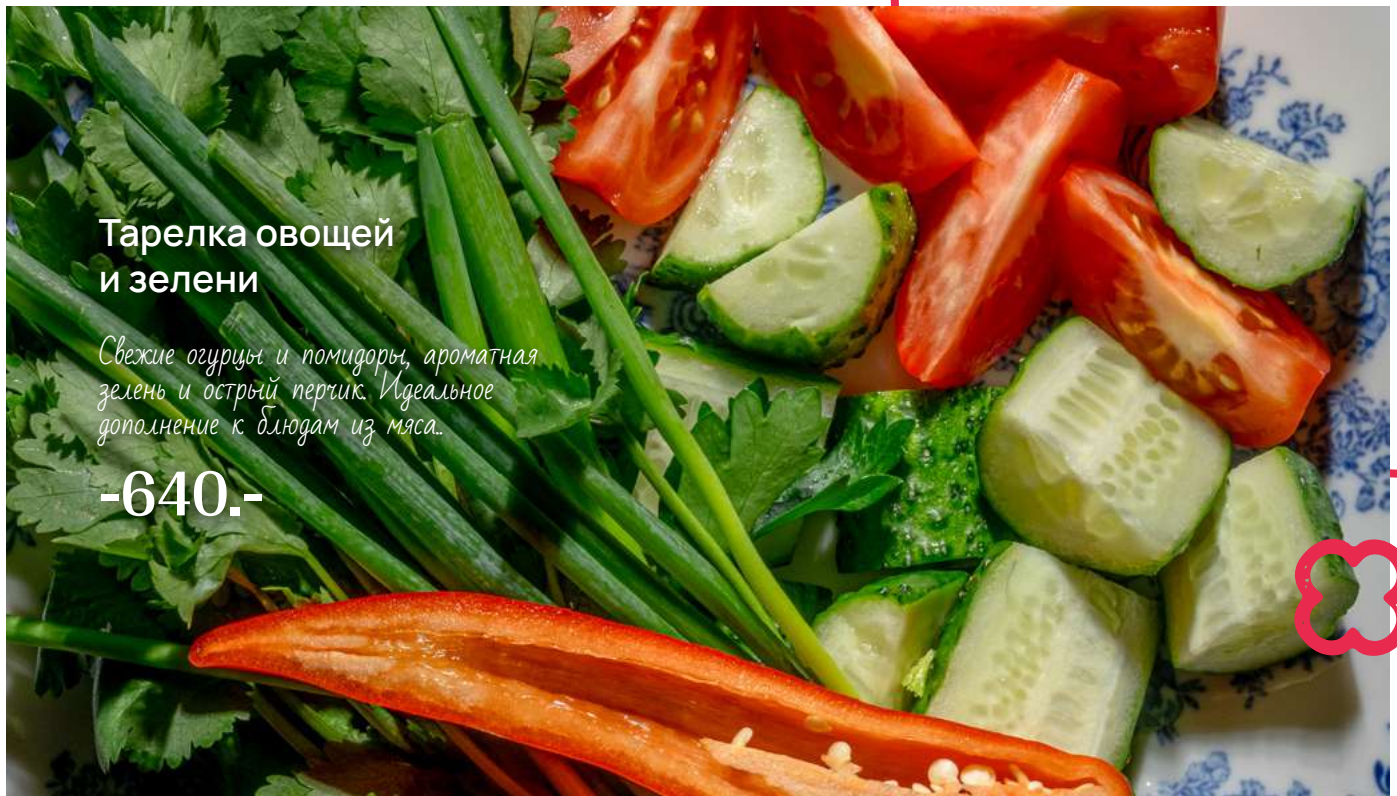
-620.-

Тарелка мясных деликатесов

Рулет из ветчины с сырно-чесночной начинкой, буженина, декон.

-855.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тарелка овощей
и зелени

*Свежие огурцы и помидоры, ароматная
зелень и острый перчик. Идеальное
дополнение к блюдам из мяса.*

-640.-



*из погреба Марико:
солёные огурцы, гурийская
квашеная капуста, маринованные
помидоры и пряная морковь.*

Соленья по-аджарски

640.-



Пряная селедочка
с запеченным
картофелем

540.-

Вай, какая закуска!

*Ассорти фирменных пхали Марико
из свеклы, шпината и баклажана,
рулетики из баклажанов и перца.*

-760.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Марико запекает сочные перцы и бережно скручивает их в рулетики, наполняя нежным сливочным сыром и подаёт со сладким чили соусом.

Рулетики из печёных перцев со сливочным сыром

640.-



Бадриджани

Сочные рулетики из баклажанов с нежным сыром и грецкими орехами.

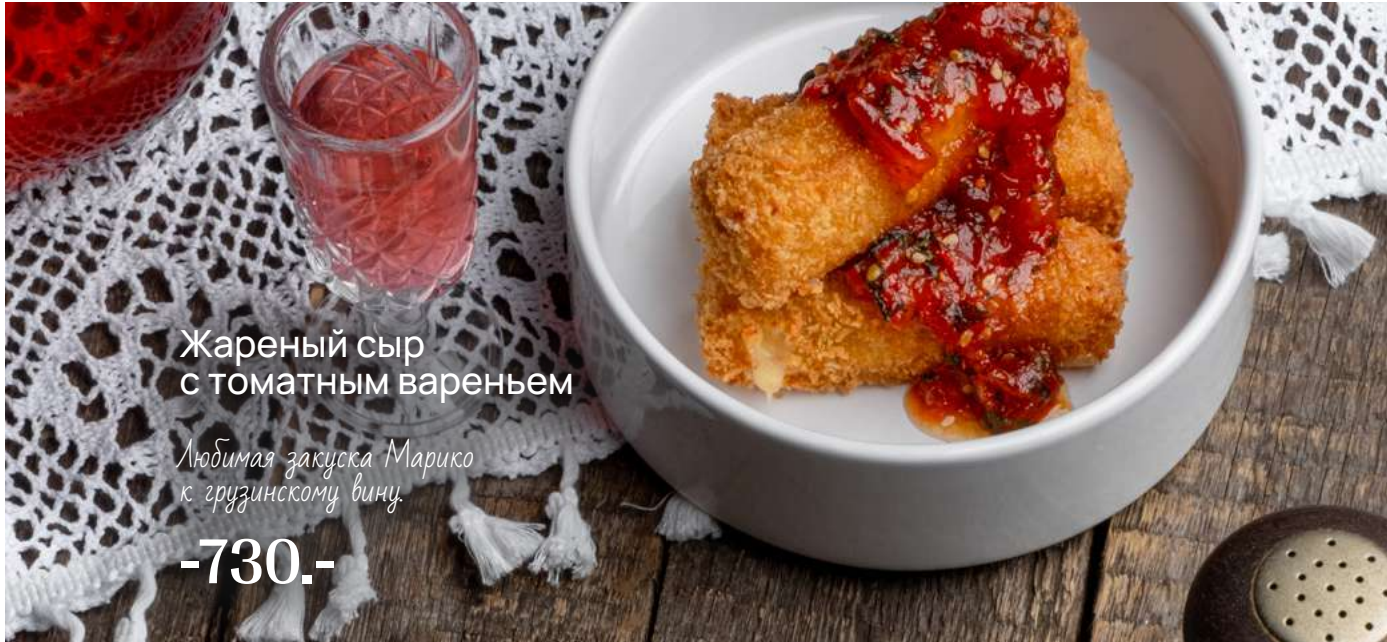
595.-



Тарелка любимых грузинских сыров

Ассорти традиционного и копченого сулгуни и имеретинский сыр в пряных специях Марико подает с черносливом и медовым соусом.

-825.-



Жареный сыр с томатным вареньем

*Любимая закуска Марико
к грузинскому вину.*

-730.-



Долма

Марико готовит долму по старинному рецепту своей прабабушки: сочный мясной фарш из свинины и говядины с грузинскими специями закручивает в малосольные листья винограда и томит в печи. Подает гостям со сливочно-чесочным соусом.

-630.-

ДОЛМА

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

соленые виноградные листья	300 г;
рис	60 г;
фарш из свинины и говядины	700 г;
кинза	15 г;
петрушка	15 г;
лук репчатый	240 г;
чеснок	40 г;
куриный бульон	20 г;
черный молотый перец	2 г;
сухая аджика	2 г.

КАК ГОТОВИМ

Соленые виноградные листья промойте. Приготовьте фарш из говядины и свинины, лука, зелени, посолите, добавьте специи.

Смешайте фарш с рисом, положите на виноградный лист и туго заверните конвертиком.

Уложите долму в кастрюлю швом вниз плотно друг к другу. Залейте холодной водой и варите 90-120 мин после закипания.

На тарелку выложите готовую долму, украсьте зернами граната, полейте соусом.

Для соуса соедините сметану с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Лобio

Традиционный рецепт фасоли, тушеной с овощами и пряностями. Подается с гурийской капустой и солеными огурчиками.

485.-



Курица и зелень, ничего лишнего!

Мини-чебуреки

485.-

Маленькие, да удаленькие. Каждый хрустящий уголок — наслаждение, а сочная начинка — просто песня.



Тонкое хрустящее тесто и много, очень много, сочной начинки. Это не просто любовь, это страсть.

**Большой чебурек
говядина-свинина**

480.-



Тигровые креветки Марико слегка подрумянивает на огне и подает в грузинском соусе чкмерули из сливок, сыра, чеснока, свежей мяты и кинзы. Получается очень нежная, слегка сладковатая и чуть пряная закуска.

Креветки чкмерули

955.-

Жареные баклажаны с соусом дзадзики

Жареные баклажаны, свежие помидоры, сладкий красный лук, кинза, свежий огурец и соус дзадзики.

-605.-

САЛАТ АЦЕЦИЛИ

ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

баклажаны	400 г;
болгарский перец	200 г;
куриное филе	100 г;
грецкие орехи	100 г;
сванская соль	5 г (чайная ложка);
майонез	60 г (4 столовые ложки);
хмели сунели	1 г;
кинза для украшения блюда	

КАК ГОТОВИМ

Запечённое в духовке куриное филе разделяем на волокна. Печеные перцы и баклажаны нарезаем тонкой соломкой, добавляем перемолотые грецкие орехи, сванскую соль и мелко нарезанную кинзу. Замешиваем с майонезом, выкладываем на тарелку.



САЛАТЫ



Ацецили

Салат из печеных баклажанов, болгарского перца и нежного куриного филе.

-675.-



Цезаршвили

с курицей

-695.-

с креветкой

-795.-



Кахетинский с ореховым соусом

*Свежие помидоры и огурцы
с красным луком под пряным соусом
из пасты грецкого ореха и ароматного
масла со сванской солью.*

-515.-



САЛАТЫ

Пряный

Салат из говядины, красной фасоли, маринованного лука и листьев салата. Заправляется майонезом.

-495.-



Солнце Тбилисо

Гелятина, печеная свекла, свежие огурцы и помидоры, пряная морковь, вареное куриное яйцо и хрустящий картофель пай с легким майонезом.

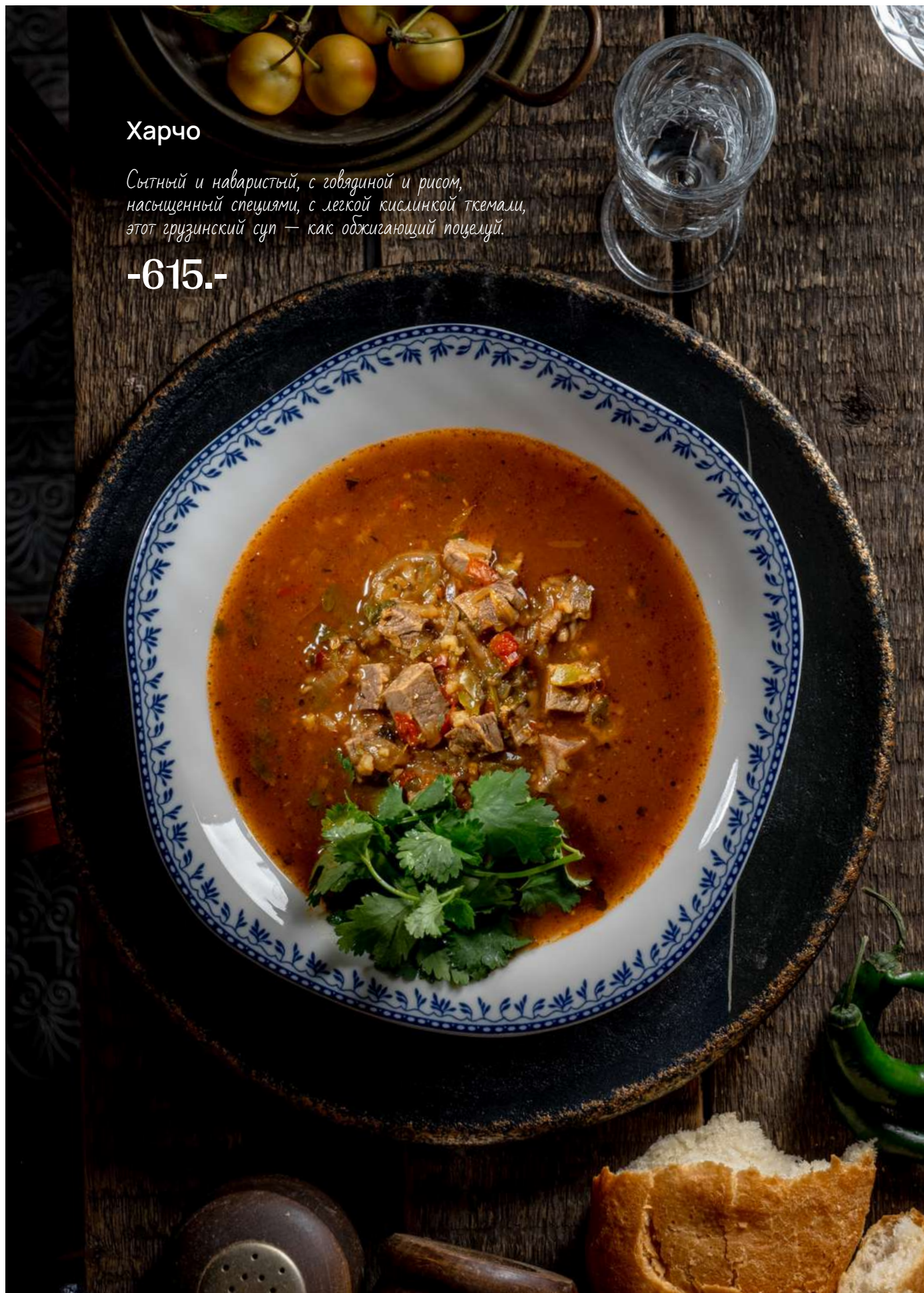
-595.-



Харчо

Сытный и наваристый, с говядиной и рисом, насыщенный специями, с легкой кислинкой ткемали, этот грузинский суп — как обжигающий поцелуй.

-615.-



СУПЫ

Борщ со свиными
ребрышками

-635.-

Солянка

*Густой наваристый суп с нежной
говядиной, ветчиной, копчеными
колбасками, овощами и маслинами.*

-630.-

Тыквенный крем-суп

*Нежный бархатистый крем-суп
из запеченной тыквы на кокосовом
молоке с карри.*

-455.-

Добавь:

креветки

-285.-

курица

-95.-

сыр домашний

-85.-

ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ ХИНКАЛИ

Выбери любимую начинку

Говядина-свинина

-95.-

Курица

-95.-

Баранина

-95.-

Два сыра:

*сулгуни
и молодой домашний*

-95.-

Соусы

Сацебели

-70.-

Сметанно-чесночный

-70.-

Ткемали

-110.-

Сметана

-60.-

Наршараб

-110.-

Барбекю

-90.-

Аджика

-95.-

Соус Цезарь

-110.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Баранина
с картофелем**

*Сочная баранина сперва томится,
а потом запекается с картофелем
в печи.*

-790.-



Сванетия

Куриный шницель с салатом.

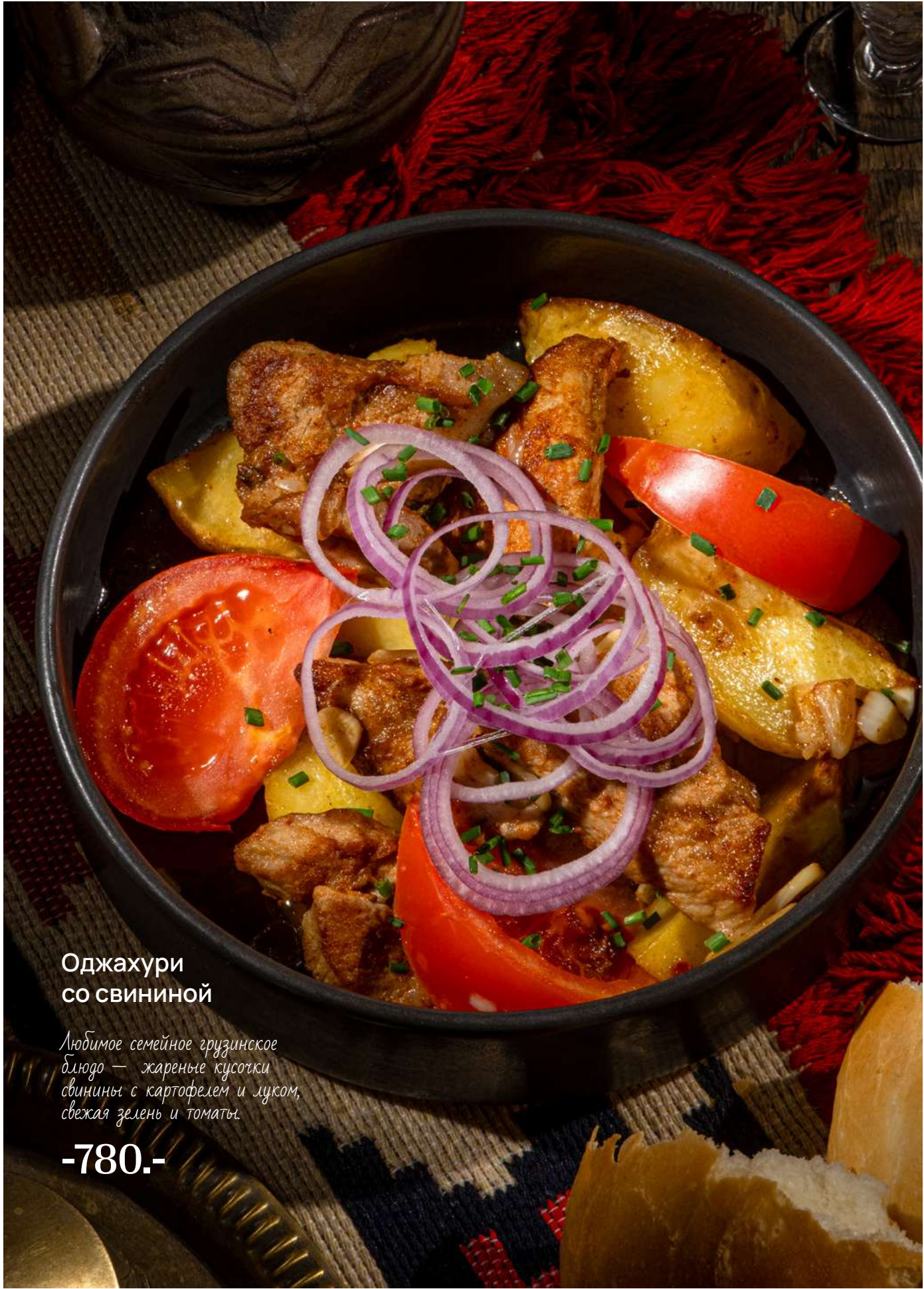
595.-



Чашушли

*Говядина, томленая с помидорами,
луком, чесноком и кинзой. Подается
с картофельным пюре на сливках.*

765.-



**Оджахури
со свиной**

*Любимое семейное грузинское
блюдо — жареные кусочки
свинины с картофелем и луком,
свежая зелень и томаты.*

-780.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Кахури


Сочная баранина, тушенная с овощами в соусе сауибели и аджике, с кинзой, луком и картофелем.

-885.-

Свинина по-мегрельски

Жареная свиная отбивная с картофелем, с чесночным маслом, соус барбекю.

-895.-



Цицила тапака

*Подается с печеным картофелем
и сливочно-чесночным соусом.*

-950.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Запеченное куриное филе с брокколи в сливочно-чесночном соусе.

Цицила с брокколи

685.-

Гурули с белыми грибами 645.-

Куриное филе, томленое в сливках с белыми грибами и луком, подается с картофельным пюре на сливках. Одно из самых нежных грузинских блюд.



Жаркое по-чкмерски

Говядина, запеченная с картофелем, грибами и сыром в сливочном соусе.

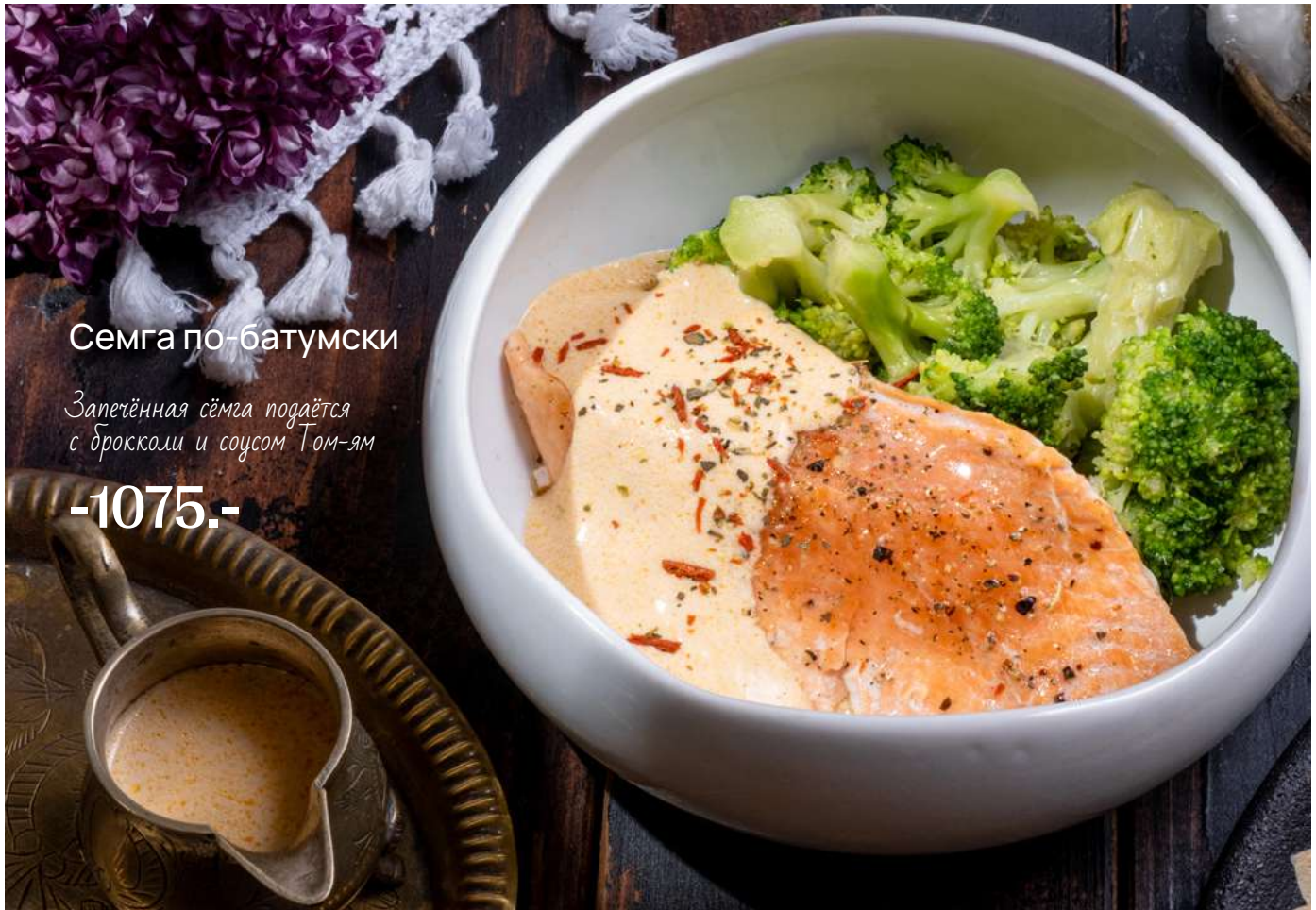
705.-



Сёмга, запеченная с картофелем, брокколи и сыром в сливочном соусе.

Жаркое по-гурийски с семгой

755.-



Семга по-батумски

*Запечённая сёмга подаётся
с брокколи и соусом Том-ям*

-1075.-



Патара хинкали
с креветками в заморском
соусе Том-ям

-465.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бадриджани запеченные с мясом

*Рулетки из баклажанов с начинкой
из свинины, в сливочно-томатном соусе.*

-535.-

Котлеты катами

*Куриные котлеты с пюре
и гурийской квашеной капустой*

-485.-



Паста Альфредо-Багратиони

В сливочном соусе с нежным куриным филе и ароматными грибами.

-635.-



Говорят, однажды в Тбилиси встретились итальянец Альфредо и грузинский князь из рода Багратиони. Один привёз с собой нежный сливочный соус, другой — любовь к щедрым вкусам и долгим застольям. И получилась паста, в которой Италия встретилась с Грузией.



ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА

Шотис-пури

Национальный грузинский хлеб на закваске.

-95.-

Хачапури по-аджарски

Нежное и мягкое тесто по фирменному рецепту Марики с начинкой из домашних сыров, подается с яичным желтком и растопленным сливочным маслом. Эта лодочка мысленно уносит в самое сердце Грузии!

-695.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА НА 4 ЛОДОЧКИ

пшеничная мука	800 г;
тёплое молоко	400 мл;
сливочное масло	150 г;
дрожжи	11 г;
сахар	2 чайных ложек;
соль	3 чайных ложек;
растительное масло	25 мл

ПРОДУКТЫ НА НАЧИНКИ

сыр сулгуни	250 г;
домашний молодой сыр	250 г;
яйцо куриное	2 шт;
сливочное масло	10 г;

КАК ГОТОВИМ

Замешиваем мягкое тесто. Оставляем его на полтора часа подняться в 2-3 раза, разминаем и снова даем отдохнуть и подняться. Мелко рубим сыр, добавляем взбитое яйцо. Раскатываем тесто в овал, в серединку кладем сырную начинку, края теста подворачиваем к центру, придавая форму лодочки. Выпекаем хачапури 12 минут до подрумянивания, кладем на лодочку 1 желток и оставляем в духовке ещё на 5 минут. При подаче добавляем кубик сливочного масла.



Лодочка болоньезде
Пиросмани

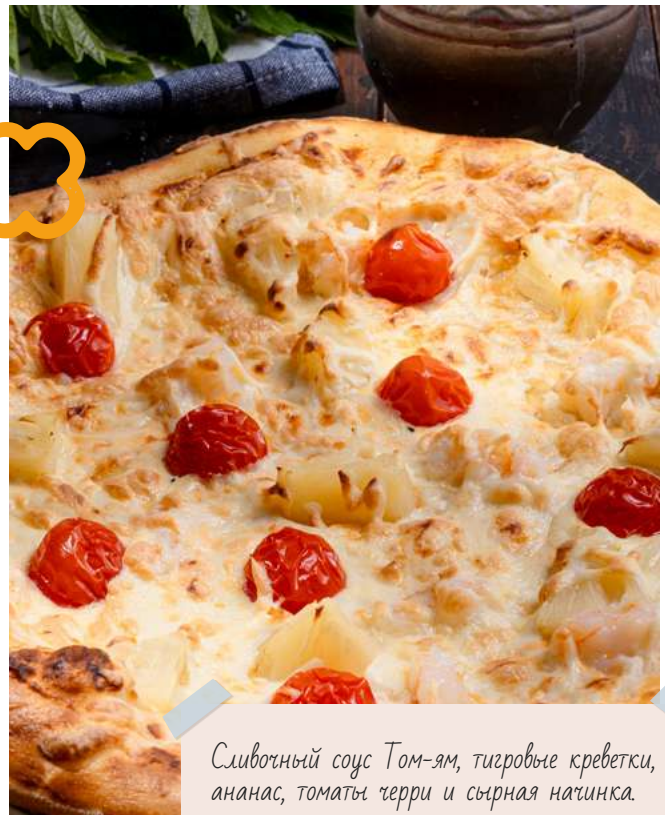
-870.-

Говорят, Пиросмани писал не только красками,
но и вкусами. Так появилась лодочка с мясным
соусом болоньезе.



Хачапури по-гурийски
С сулгуни, луком и яйцом

620.-



Сливочный соус Том-ям, тигровые креветки,
ананас, томаты черри и сырная начинка.

Хачапури с креветкой
и ананасами

855.-

ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА

Хачапури с беконом

Нежный сулгуни внутри, а сверху сочный бекон и ароматный лук-порей. Изумительное сочетание!

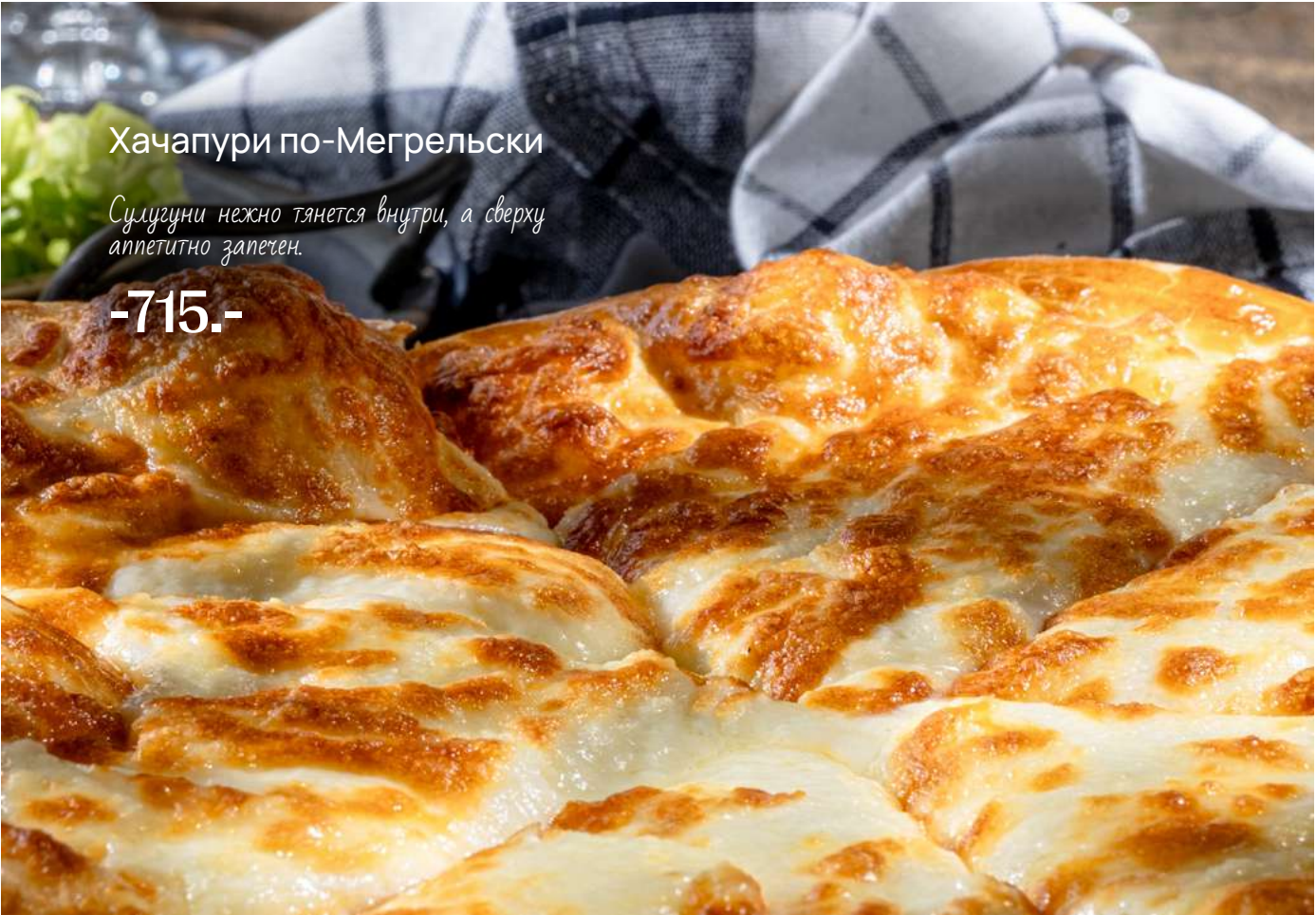
-645.-

Кубдари с рубленным мясом

С огромным количеством зелени и жгучим перцем.

-885.-






Хачапури по-Мегрельски

Сулгуни нежно тянется внутри, а сверху аппетитно запечен.

-715.-



Императорский хачапури

Насыщенная сырная начинка из сулгуни и имеретинского сыра, аппетитная корочка из запеченного сулгуни, а сверху еще один слой сыра — расплавленный сулгуни. Царское удовольствие.

-995.-

ДЕСЕРТЫ



Сырно-шоколадный торт

Сочетание терпкости и деликатной сладости шоколадного бисквита с солонватой нежностью крема из домашнего сыра.

-535.-



Ягодный штрудель
-485.-

*Подается теплым со сливочным
мороженым и карамельным соусом.*



Домашний медовый торт.

Тайная любовь Мариико
-510.-

ДЕСЕРТЫ

М

Настоящая мечта
дядюшки Дато

-515.-



Облако хрустящего теста,
пропитанное нежным заварным
кремом и прослойкой из
домашнего ягодного варенья.

Мёд

-245.-



Сулико

Сливочное мороженое с домашним
вареньем из садовых ягод.

-445.-



Домашнее варенье
из погреба Мариико

-215.-





Домашнее вино



Белое	125 мл	365
<i>сухое/ полусладкое</i>	1000 мл	2950
Красное	125 мл	365
<i>сухое/ полусладкое</i>	1000 мл	2950
Ежевичное	125 мл	385
	1000 мл	3080
Гранат	125 мл	385
	1000 мл	3800

Белое вино



Kisi Premium Askaneli Brothers	750 мл	3990
<i>Киси, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>		
Tsinandali Classic, Askaneli Brothers	125 мл	490
<i>Цинандали, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	2940
Manavi Premium, Askaneli Brothers	750 мл	2940
<i>Манави Премиум Братья Асканели, Грузия, сухое</i>		
Alazani Valley, Shalvino	750 мл	2415
<i>Алазанская Долина, Шалвино, Грузия, полусладкое</i>		
Origin Pinot Grigio №4	125 мл	430
Western Cape WO Origin Wine	750 мл	2560
<i>Пино Гриджио Ориджин Вестерн Кейп WO Ориджин Вайн, ЮАР, сухое</i>		
Urban Sun Sauvignon Blanc	750 мл	1330
<i>Совиньон Блан Урбан Сан, Россия, сухое</i>		
Kef By Karas Kangun Chenin Blanc	750 мл	2770
<i>Кангун Шенен Блан Кеф Бай Карас, Армения, сухое</i>		

Квеври



Rkatsiteli Qvevri, Askaneli Brothers	750 мл	3080
<i>Ркацители Квеври, Братья Асканели, белое, Грузия, сухое</i>		
Rkatsiteli Qvevri DORA, Askaneli Brothers	750 мл	4970
<i>Ркацители Квеври DORA Братья Асканели, белое, Грузия, сухое</i>		
Saperavi Qvevri DORA, Askaneli Brothers	750 мл	6965
<i>Саперави Квеври DORA Братья Асканели, красное, Грузия, сухое</i>		

Красное вино



Khvanchkara Kakheti	750 мл	3990
<i>Хванчкара Кахети, Грузия, полусладкое</i>		
Kindzmarauli, Shalvino	125 мл	480
<i>Киндзмараули, Шалвино, Грузия, полусладкое</i>	750 мл	2870
Mukuzani Classic, Askaneli Brothers	750 мл	3675
<i>Мукузани, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>		
Saperavi Classic, Askaneli Brothers	125 мл	525
<i>Саперави, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	3150
Alazani Valley, Shalvino	750 мл	2415
<i>Алазанская Долина, Шалвино, Грузия, полусладкое</i>		
Saperavi Muscat, Askaneli Brothers	750 мл	3990
<i>Саперави Мускат, Братья Асканели, Грузия, полусладкое</i>		
Kef By Karas Areni Malbec	750 мл	2310
<i>Арени Мальбек Кеф Бай Карас, Армения, сухое</i>		
Chianti DOCG	125 мл	430
<i>Кьянти DOCG, Италия, сухое</i>	750 мл	2560
High Roof, Cabernet Franc	750 мл	2170
<i>Хай Руф Каберне Фран, Россия, сухое</i>		



Игристое вино



Askaneli Brut	750 мл	2765
<i>Асканели Брют, Грузия, сухое</i>		
Tintonelli Prosecco DOC Spumante Extra Dry	750 мл	2625
<i>Тинтонелли Просекко DOC Спуманте Экстра Драй, Италия</i>		
Karas Sweet	750 мл	2835
<i>Карас Свит, Армения, полусладкое</i>		
Noche de Luna Brut	750 мл	1960
<i>Ноче де Луна Брют, Россия, сухое</i>		
Noche de Luna	750 мл	1960
<i>Ноче де Луна, Россия, полусладкое</i>		

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Коктейли

Апельсиновый Спритц	190 мл	520
Мартини Фиеро&Тоник	175 мл	710
Мартини Бьнко&Тоник	175 мл	710
Виски&Кола	150 мл	695
Мохито	200 мл	615
Джин&Тоник	150 мл	560
Грузинский мул	320 мл	575
<i>Чага, сок лимона, имбирь, ванильный сироп, мята</i>		
Грузинский сауэр	100 мл	550
<i>Ликер Амарето, сок лимона, белок и сахарный сироп</i>		



Чача

Chacha Platinum Askaneli Brothers	40 мл	375
<i>Чача Платиновая Братья Асканели, 40%</i>		
Chacha Gold Askaneli Brothers	40 мл	375
<i>Чача Золотая Братья Асканели, 40%</i>		
Chacha Premium Askaneli Brothers	40 мл	435
<i>Чача Премиум Братья Асканели, 45%</i>		

Русская водка

Бар Эдишн	40 мл	230
Пять озер	40 мл	265
Хаски	40 мл	280
Белая Березка	40 мл	310
Gastronom Купаж №1 <i>классический</i>	40 мл	420
Коктебель Граппа <i>виноградная</i>	40 мл	420
Чайковский	40 мл	610
Царская Оригинальная	40 мл	475
Царская Оригинальная клюква	40 мл	560
Царская Оригинальная смородина	40 мл	560
Онегин	40 мл	685
Чистые росы	40 мл	810

Импортная водка

Anaseuli из фейхоа	40 мл	625
Anaseuli хурма <i>выдержанная</i>	40 мл	640
Anaseuli из ткемали	40 мл	625

Настойки дядюшки Дато

Клюква	40 мл	260
Рябина	40 мл	260
Чернослив	40 мл	260
Сет из 5 настоек	200 мл	1030
Сет из 10 настоек	300 мл	1250



Коньяк и бренди

Gautier V.S.O.P <i>Франция</i>	40 мл	1100
Askaneli Georgian Brandy 8 y.o. Askaneli Brothers <i>Армения</i>	40 мл	590
ARARAT АХТАМАР КС, 10 лет <i>Армения</i>	40 мл	730
Айвазовский, 7 лет <i>Армения</i>	40 мл	595
Айвазовский, 5 лет <i>Армения</i>	40 мл	495
Арагат **** <i>Армения</i>	40 мл	435
Коктебель Резерв, 5 лет	40 мл	610

Виски

Шотландия

Chivas Regal 12 Y.O.	40 мл	860
Highland Cattle	40 мл	550
Highland Queen Sherry Finish	40 мл	575
High Commissioner	40 мл	370
Deawrs 12 Y.O. Special Reserve	40 мл	850
Tomintoul Speyside Glenlivet Peatet	40 мл	1200

Ирландия

Jameson	40 мл	550
---------	-------	-----

США

Jack Daniel`s	40 мл	575
Old Virginia «Original» бурбон	40 мл	350

Россия

Крутояр	40 мл	235
---------	-------	-----

Ром

Cool Skeleton Black	40 мл	250
Viejo de Caldas Roble Blanco	40 мл	270

Джин

Lockwood Original Dry	40 мл	235
Barrister Dry	40 мл	220

Текила

Don Ramon Reposado	40 мл	470
La Pavesa Plata	40 мл	395

Ликер

Jagermeister	40 мл	495
Fruko Schulz	40 мл	250

Аперитивы

Ligare Aperitivo Spritz	40 мл	195
Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry/ Fiero	40 мл	315



Пиво

Бутылочное

Национальное кавказское пиво	500 мл	525
BUD безалкогольное	330 мл	475

Разливное

Домашнее светлое фильтрованное / нефильтованное	400 мл	490
--	--------	-----

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Чай

Черный чай 700 мл

Ассам / Пуэр / Эрл Грей /
Чай с чабрецом
545

Зеленый чай 700 мл

Жасмин / Куртизанка /
Молочный улун / Великородный
545

Фруктовый чай 700 мл

Фруктовый сад / Дикая вишня
545

Травяной чай 700 мл

Тбилисо / Эликсир жизни
Цветочный нектар / Гречичный
545

Чай по рецептам Марико

из ягод и фруктов 700 мл

Груша-тимьян-чабрец
Гранат-малина-Эрл Грей
Облепиха-имбирь-ромашка
Малиновое печенье-апельсин
Таежная смородина
Гречиха-Яблочный пирог

730

Согревающие коктейли

Глинтвейн на белом вине	545
Глинтвейн на красном вине	545
Глинтвейн б/а	435

Безалкогольные напитки

Клюквенный морс	200 мл	235
	1000 мл	1165
Облепиховый морс	200 мл	285
	1000 мл	1220
Домашние лимонады	400 мл	535
Киви-огурец/ Малина-маракуйя	1000 мл	1100
Чёрная смородина-саган дайля		
Груша-тимьян/ Гранат-малина		
Мохито	400 мл	535
Б/а	1000 мл	1100
Молочные коктейли	400 мл	525
Ванильный/Клубничный/Шоколадный		

Кофе и какао

Эспрессо	215
Двойной эспрессо	250
Американо	275
Капучино	285
Латте	315
Какао	295

Вода

Саирме минеральная вода	500 мл	410
Боржоми минеральная вода	500 мл	410

Лимонады и соки

Rich	330 мл	315
Кола/ Биттер Лемон/ Биттер Тоник		
Сок Rich	200 мл	400
в ассортименте	1000 мл	1240
Кавказский лимонад	500 мл	395

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



грузинский ресторан



Хачапури
Мариико

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. Подача и внешний вид блюд могут отличаться от представленных на фото. С полным составом блюд и калорийностью вы можете ознакомиться в уголке потребителя нашего ресторана.