

ХАЧАПУРИ

Шоти	70 ₺
Хачапури по-имеретински	430 ₺
Хачапури по-мегрельски с зеленью	440 ₺
Хачапури по-аджарски	460 ₺

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



1 Отламываем кусочек края «ладошки»
2 Переворачиваем им сыр с мясом
3 Едим вкусный кусочек хачапури
4 От каждого края поочередно отламываем, приближаясь к центру



Наш повар - обладатель невероятного таланта и трех мишленовских звезд!



ма
ма
ра
ра
да



Онлайн-меню



фото блюд * КБЖУ * ENG / 中文

НАШИ РЕСТОРАНЫ

Санкт-Петербург, Московский пр-кт, 205
Санкт-Петербург, Невский пр-кт, 47
Санкт-Петербург, ул. Ефимова, 3С



ХИНКАЛИ

С овощами-гриль	45 ₺
С мясом *свинина-говядина	55 ₺
С вишней и творогом *осторожно, может содержать косточки	70 ₺
С сыром и вялеными томатами	80 ₺
С грибами	80 ₺
С сулугуни	80 ₺
С говядиной	80 ₺
С бараниной	80 ₺
С креветками	85 ₺

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



1 Берем за хвостик
2 Надкусываем и выливаем бульон
3 Съедаем основное
4 Оставляем хвостик

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

Тарелка сыров	340 ₺
Салат по-грузински	455 ₺
Салат с курицей и копченым сыром	455 ₺
Салат по-тбилиски	480 ₺
Теплый салат с баклажанами	490 ₺

СУПЫ

Окрошка на квасе	350 ₺
Холодный борщ	350 ₺
Куриный суп	375 ₺
Харчо	390 ₺
Лагман	390 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

Люля-кебаб из курицы	520 ₺
Люля-кебаб из телятины	640 ₺
Люля-кебаб из баранины	690 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

Люля-кебаб из курицы	740 ₺
Люля-кебаб из телятины	840 ₺
Люля-кебаб из баранины	890 ₺

ГОРЯЧЕЕ

Аджасандал	420 ₺
Долма	450 ₺
Чашушули с говядиной	550 ₺
Чкмерули из курицы	550 ₺

ДЕСЕРТЫ

Пахлава	290 ₺
Гранат новинка	395 ₺
Медовик	395 ₺
Десерт Мама Рада	395 ₺

СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели / Сметана	75 ₺
--------------------------------------	------

Если у вас есть пищевые аллергии, просьба предупредить об этом официанта.

Данный плейсмаст является рекламным материалом