

МЕНЮ



КАФЕ-ГИД  
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



КЕТО & КОТЕ

ქეთო და კოტე

# КАФЕ-ГИД ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

## КЕТО & КОТЕ

ქეთო და კოტე



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### Баклажаны с орехами

##### Eggplants with nuts

(Рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй/ Eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices)

180 гр **530 ₺**

#### Баклажаны с надухи

##### Eggplant with cheese

(Рулетки из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра надухи и мяты/ Eggplant rolls stuffed with homemade curd cheese, snowballs and mint, with fresh cucumbers and tomatoes)

180 гр **530 ₺**

#### Аджасандали

##### Adjapsandali

(Овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью/ Eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens)

200 гр **630 ₺**

#### Ассорти пхали

##### Assorted pkhali

(Ассорти биточков из шпината, зелёного лобio и свёклы, приправленных грузинскими специями, с добавлением чеснока, грецкого ореха, граната и микрозелени, с мчади и кусочками ломаного чанахи/ Assorted rolls of spinach, green lobio and beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut, pomegranate and microgreens, with mchadi and pieces of broken chanakhi)

300 гр **730 ₺**

#### Ассорти грузинских сыров

##### Assorted Georgian cheeses

(Имерули, молочный сулугуни, копчёный сулугуни и чечил/ Imeruli, milk suluguni, smoked suluguni and cheshil)

300 гр **990 ₺**

#### Соленья из бочки

##### Pickles from a barrel

(Маринованные чеснок, стручковый перец, гурийская капуста, зелёные томаты и хрустящие огурцы/ Marinated garlic, wild garlic, capsicum, Gurian cabbage, green tomatoes and crispy cucumbers)

350 гр **820 ₺**

#### Свежие овощи

##### Fresh vegetables

(Бакинские огурцы, розовые томаты, редис/ Baku cucumbers, pink tomatoes, radishes)

300 гр **750 ₺**

#### Ассорти зелени

##### Assorted herbs

(Красный базилик, тархун, зелёный лук, кинза, петрушка, укроп, редис/ Red basil, tarragon, green onion, cilantro, parsley, dill, radish)

120 гр **590 ₺**

#### Сациви из курицы

##### Chicken Satsivi

(Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха и грузинских специй/ Tender chicken pieces with flavored spicy sauce, ground walnut and Georgian spices)

100/150 гр **650 ₺**

#### Сельдь с картофелем

##### Herring with potatoes

250 гр **590 ₺**

#### Сёмга слабосоленая с творожным сыром и кусочками горячего пури

##### Lightly salted salmon with curd cheese and hot puri pieces

100/100 гр **1100 ₺**

#### Мясное ассорти

##### Assorted meat

(Буженина, отварной язык, куриный рулет и хрен/ Cold boiled pork, boiled tongue, chicken roll and basturma)

300/30 гр **1200 ₺**

#### Хвели с томатами

##### Khveli with tomatoes

(Сыр имеритинский, сладкие помидоры, начинка из микса зелени, под соусом песто и кедровыми орешками/ Imeritianian cheese, sweet tomatoes, mixed greens filling, pesto sauce and pine nuts)

250 гр **520 ₺**

### СЕТ имеретинский

#### SETH Imereti

(Ассорти пхали, сациви, аджасандали, рулетки из баклажан с ореховой начинкой, мчади, кусочки сыра чанахи/ assorted pkhali, satsivi, ajapsandali, eggplant rolls with nut filling, mchadi, chunks of chanakhi cheese)

430 гр **1650 ₺**

### САЛАТЫ

#### Салат по-грузински

##### Georgian salad

(Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло/ Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil)

230 гр **620 ₺**

#### Салат по-грузински с орехами

##### Georgian salad with nuts

(Розовые томаты, бакинские огурцы, грецкие орехи, красный лук и оливковое масло/ Pink tomatoes, Baku cucumbers, walnuts, red onions and olive oil)

250 гр **640 ₺**

#### Салат из хрустящих баклажанов

##### Crispy eggplant salad

(Карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр, семечки, соус чили/ Caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce and lavash toasts)

300 гр **670 ₺**

#### Салат из куриной печени

##### Salad with chicken liver

(Куриная печень, тушённая в в своем соусе, микс салат/ Chicken liver, romaine lettuce)

230 гр **590 ₺**

#### Тёплый салат с цыпленком

##### Warm chicken salad in honey mustard sauce

(цыпленок, хрустящие листья салата, сыр капченый, томаты черри и медово-горчичный соус/ chicken, crispy lettuce, smoked cheese, cherry tomatoes and honey mustard sauce)

250 гр **780 ₺**

#### Теплый салат с курицей в сливочном соусе Keto&Kote

##### Warm salad with chicken in creamy sauce Keto&Kote

(Грибы шампиньоны, обжаренная курица, микс салат, политая сливочным соусом/ Champignon mushrooms, fried chicken, mixed salad, topped with creamy sauce)

250 гр **760 ₺**

#### Оливье

##### Olivier

200 гр **550 ₺**

#### Цезарь с курицей

##### Caesar with chicken

(Листья романо, куриное филе на мангале, сыр пармезан, соус на основе анчоуса/ Romaine leaves, grilled chicken fillet, parmesan cheese, anchovy sauce)

230 гр **750 ₺**

#### Теплый салат из семги

##### Warm Salmon Salad

(Кусочки семги на мангале, микс салат, сыр кремлето, кисло-сладкий соус чили/ Grilled salmon pieces, mixed salad, cherry tomatoes, creamy sauce)

220 гр **1100 ₺**

#### Теплый салат из говядины

##### Warm Beef Salad

(Говядина, ломтиками обжаренная в своем соусе, шампиньоны, томат вяленый, микс салат, заправленный азиатским соусом/ Beef, sliced, fried in soy sauce, mixed salad, seasoned with Asian sauce)

220 гр **830 ₺**

#### Салат «Чоги»

##### Chogi Salad

(Запеченная свекла нарезанная кубиками, сыр кремлето, кедровый орех, рукола, заправленная соусом от шефа/ Roasted diced beets, cremetto cheese, pine nuts, arugula, dressed with chef's sauce)

200 гр **550 ₺**

#### Теплый салат с «Гупта»

##### Warm salad with "Gupta"

(Сырные шарики в кляре, микс салат, чили соус, помидор черри/ Cheese balls in batter, mixed salad, chili sauce, cherry tomatoes)

220 гр **580 ₺**

## СУПЫ

<b>Харчо</b> Kharcho (Традиционный грузинский суп с говядиной, зеленью и специями/ Traditional Georgian soup with beef, greens and spices)	350 гр	<b>620 ₺</b>
<b>Чихиртма</b> Chihirtma (Лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом/ Light soup with chicken breast, cilantro and wine vinegar)	350 гр	<b>560 ₺</b>
<b>Куриный суп с домашней лапшой</b> Chicken soup with homemade noodles	350 гр	<b>490 ₺</b>
<b>Борщ</b> Borsch	350 гр	<b>520 ₺</b>
<b>Тыквенный крем-суп</b> Pumpkin cream soup	270 гр	<b>550 ₺</b>
<b>Крем-суп грибной с ломтиками грузинского копченого сыра</b> Mushroom cream soup with Georgian slices smoked cheese (Крем - суп грибной с ломтиками грузинского копченого сыра/ cream of mushroom soup with slices of Georgian smoked cheese)	270 гр	<b>550 ₺</b>
<b>Уха</b> Ukha (Наваристый рыбный бульон с сёмгой, палтусом, морковью, молодым картофелем и помидорами/ Rich fish broth with salmon, halibut, carrots, potatoes and tomatoes)	350 гр	<b>730 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Сыр сулугуни со свежими помидорами на кеци</b> Suluguni cheese with fresh tomatoes on ketsi	250 гр	<b>560 ₺</b>
<b>Шапки шампиньонов с сулугуни</b> Champignons caps with suluguni	250 гр	<b>610 ₺</b>
<b>Кучмачи</b> Kuchmachi (Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зёрнами граната/ Flavored dish of delicate veal giblets fried with spices and pomegranate seeds)	200 гр	<b>590 ₺</b>
<b>Лобио по-имеретински</b> Lobio in the Imeretian style (Отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком, подается в горшочке, с мчади с гурийской капустой и кусочками сыра чанахи/ Boiled beans with Georgian spices, herbs and onions, served in a pot, with mchadi with Gurian cabbage and pieces of Chanakhi cheese)	350 гр	<b>630 ₺</b>
<b>Куриная печень на кеци</b> Chicken liver on ketsi (Куриная печень, обжаренная с луком на кеци, с добавлением соли, грузинские специи, украшенные зеленью и гранатом/ Fried chicken liver with onions on ketsi, with the addition of salt, Georgian spices, garnished with herbs and pomegranate)	300 гр	<b>620 ₺</b>
<b>Долма со сметанно-чесночным соусом</b> Dolma with sour cream and garlic sauce (Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных фаршем из говядины, свинины и риса, томлённых в собственном соку/ A traditional dish from lightly salted grape leaves stuffed with minced beef, pork and rice, languid in their own juice)	200/40 гр	<b>690 ₺</b>
<b>Блинчики с мясом с сацебели</b> Pancakes with meat with satsebel	3 шт	<b>690 ₺</b>
<b>Блинчики с сыром со сметаной</b> Pancakes with cheese and sour cream	3 шт	<b>680 ₺</b>
<b>Чебуреки с мясом</b> Cheburek with meat	200 гр	<b>240 ₺</b>
<b>Чебуреки с сыром</b> Cheburek with cheese	200 гр	<b>240 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Оджахури из индейки</b> Turkey Ojakhuri (индейка с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем/ Turkey with golden-fried potatoes, fresh herbs, garlic, onion and bell pepper)	350 гр	<b>740 ₺</b>
<b>Оджахури из свинины</b> Ojakhuri of pork (Свиная шейка с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем/ Pork neck with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers)	350 гр	<b>730 ₺</b>
<b>Цыпленка табака с соусом ткемали</b> Home Chicken Tobacco (Домашний цыплёнок табака)	1 шт	<b>830 ₺</b>
<b>Чкмерули</b> Chkmeruli (Домашний цыплёнок, запечённый в сливочном соусе, с добавлением грузинских специй, чеснока и кинзы. Подается на кеци/ Homemade chicken baked in creamy sauce with Georgian spices, garlic and cilantro. Served on ketsi котлеты из индейки с картофельным пюре)	400 гр	<b>910 ₺</b>
<b>Чахохбили из курицы</b> Chakhobili from chicken (Кусочки цыплёнка, обжаренного в собственном соку, с подливкой из спелых помидоров, овощей и зелени/ Fried chicken with ripe tomatoes, vegetables and herbs)	350 гр	<b>660 ₺</b>
<b>Эларджи с курицей с соусом баже</b> Elarji with chicken (Белая кукурузная крупа с сыром, запечённой на гриле курицей и соусом баже/ White corn groats with smoked cheese, grilled chicken and bagheera sauce)	200/170/50 гр	<b>760 ₺</b>
<b>Мамалыга начиненная сыром и мятой</b> Mamalyga stuffed with cheese and mint (Варенная кукурузная мука начиненная сыром и мятой/ Boiled cornmeal stuffed with cheese and mint)	200/50 гр	<b>520 ₺</b>
<b>Картофель с грибами на кеци</b> Potatoes with mushrooms on a ketsi	280 гр	<b>520 ₺</b>
<b>Картофель жаренный на кеци с курдюком и луком</b> Potatoes fried in a ketsi with fat tail and onions	280 гр	<b>550 ₺</b>
<b>Феттучини с курицей и грибами в сливочном соусе</b> Fettuccine with chicken and mushrooms in a creamy sauce	300 гр	<b>650 ₺</b>
<b>Бефстроганов из индейки с картофельным пюре</b> Turkey beef stroganoff with mashed potatoes	150/200 гр	<b>680 ₺</b>
<b>Чанахи из баранины в горшочке</b> Lamb vats in a pot (Баранина, запечённые баклажаны и болгарский перец, молодой картофель, свежие томаты, стручковый зелёный перец, кинза и красный базилик/ Lamb, baked eggplants and bell peppers, potatoes, tomatoes, green peppers, coriander and red basil)	400 гр	<b>850 ₺</b>
<b>Чашушули из телятины</b> Veal chashushuli Аппетитные кусочки нежной телятины, тушённые с помидорами и ароматными грузинскими специями/ Appetizing pieces of tender veal stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices	300 гр	<b>850 ₺</b>
<b>Харчо по-мегрельски подается с жареной мамалыгой, копченый сыр, зелень и аджика</b> Kharcho in Megrelian served with fried mamaiga, smoked cheese, herbs and adjika	250/150/40/10/5 гр	<b>850 ₺</b>
<b>Стейк из семги с овощами</b> Salmon steak with vegetables (Цукини, свекла, болгарский перец, соус песто от шефа)	100/100 гр	<b>1800 ₺</b>

## ГАРНИРЫ

Картофель фри French fries	150 гр	360 ₺
Картофель мини с розмарином Mini Potatoes with Rosemary	200 гр	340 ₺
Картофельное пюре Mashed potatoes	150 гр	320 ₺
Рис отварной Boiled rice	100 гр	290 ₺
Овощи гриль Grilled vegetables (Перец красный, желтый, цукини, лук, баклажан, помидор, лук, грибы)	250 гр	420 ₺

## СОУСЫ

Сацебели Satsebeli	50 гр	180 ₺
Ткемали Tkemali	50 гр	180 ₺
Аджика Adjika	50 гр	170 ₺
Барбекю B-B-Q	50 гр	160 ₺
Сметана Sour cream sauce	50 гр	130 ₺
Сметанный соус с чесноком Sour cream sauce with garlic	50 гр	170 ₺
Баже Bazhe	100 гр	240 ₺
Наршараб Narsharab	40 гр	180 ₺

## НА МАНГАЛЕ

Шашлык из курицы Shashlik of chicken	220 гр	620 ₺
Шашлык из свинины Shashlik of pork neck	200 гр	740 ₺
Шашлык из баранины Hshlik of lamb	200 гр	1100 ₺
Люля-кебаб из свинины с говядиной Lula kebab of pork and beef	200 гр	860 ₺
Люля-кебаб из баранины Lula kebab of lamb	200 гр	990 ₺
Люля-кебаб из курицы Lula kebab of chicken	200 гр	650 ₺
Каре ягненка Sheep flank	3 шт/220 гр	1400 ₺
Сибас на мангале с овощами Grilled sea bass with vegetables	1 шт/120 гр	1350 ₺

## ВЫПЕЧКА

Хачапури Имерули Khachapuri Imeruli (Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни/ Thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese, baked in the oven)	500 гр	590 ₺
Хачапури по-Мегрули Khachapuri Megreli (Тонко раскатанное сдобное тесто с двойной начинкой из сыра сулугуни/ Thinly rolled pastry with a filling of suluguni cheese and a second layer of cheese, giving it piquancy)	530 гр	650 ₺
Хачапури Аджарский Khachapuri Acharuli (Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом/ Dough boat made of butter with suluguni cheese and egg)	380 гр	655 ₺

Хачапури Пеновани Khachapuri Penovani (Слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни/ Envelope made of puff pastry stuffed with suluguni cheese)	400 гр	630 ₺
---	--------	-------

Хачапури Лобиани Khachapuri Lobiani (Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из фасоли лобио с грузинскими специями/ Thinly rolled pastry with lobio bean filling with Georgian spices)	520 гр	590 ₺
--	--------	-------

Хачапури со шпинатом и сыром Khachapuri with spinach and cheese (Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината/ Thinly rolled homemade dough with stuffed with suluguni cheese and spinach, baked in the oven)	520 гр	610 ₺
--	--------	-------

Кубдари «пирог с мясом» Kubdari meat pie (Тонко раскатанное тесто с начинкой из мяса/ Thinly rolled dough with meat filling)	510 гр	720 ₺
---	--------	-------

Мчади Mchadi (Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки/ Fried to golden crust corn tortillas)	100 гр	190 ₺
---	--------	-------

Чвиштари Chwishtari (Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни/ Fried to golden crust corn tortillas with a filling of suluguni cheese)	150 гр	210 ₺
---	--------	-------

Лаваш из тандыра Lavash from tandoor	110 гр	130 ₺
---	--------	-------

Шотис Shottis (Грузинский хлеб из печи/ Georgian bread from the oven)	1 шт	100 ₺
---	------	-------

## ХИНКАЛИ В ПОРЦИИ 3 ШТ

Хинкали микс Khinkali mix		299 ₺
------------------------------	--	-------

С говядиной и свиной With beef and pork		299 ₺
--	--	-------

Хинкали с говядиной Khinkali with beef		299 ₺
---	--	-------

Хинкали с бараниной Khinkali with lamb		299 ₺
---	--	-------

Хинкали с сыром Khinkali with cheese		299 ₺
---	--	-------

Мини Хинкали с телятиной в сливочном соусе Mini Khinkali with Veal in Creamy Sauce		580 ₺
---	--	-------

Обжарка	1 шт	90 ₺
---------	------	------

## ДЕСЕРТЫ

Грузинское профитроль «ШУ» с заварным кремом Georgian profiterole "SHU" with custard cream		330 ₺
--	--	-------

Мацони с медом и орехом Matsoni with honey and nuts		350 ₺
--	--	-------

Чизкейк с кусочками свежей клубники Cheesecake with fresh strawberry pieces		550 ₺
--	--	-------

Медовик домашний Homemade honey cake		450 ₺
---	--	-------

Наполеон с заварным кремом Napoleon with custard		450 ₺
---	--	-------

Варенье в ассортименте Jam in assortment	100 гр	230 ₺
---	--------	-------

КАФЕ-ГИД  
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

КЕТО & КОТЕ

ქეთო და კოტე

ДОРОГИЕ НАШИ ГОСТИ!

Кафе – гид грузинской кухни “Keto&Kote”  
поздравляет вас с началом великого поста  
и подготовил для вас специальное  
постное меню

ПОСТНОЕ МЕНЮ/ LENTEN MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/ COLD APPETIZERS

Рулетки из баклажан с ореховой начинкой  
Eggplants with nuts

(Рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй/ Eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices)

200 гр 530 ₺

Сациви с жареными баклажанами  
Satsivi with fried eggplants

200 гр 550 ₺

Аджапсандали

Adjapsandali

(Овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью/ Eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens)

200 гр 630 ₺

Ассорти пхали с кусочками мчади

Assorted pkhali

(Ассорти биточков из шпината, зелёного лоблио и свёклы, приправленных грузинскими специями, с добавлением чеснока, грецкого ореха, граната и микрозелени/ Assorted rolls of spinach, green loblio and beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut, pomegranate and microgreens)

270 гр 730 ₺

САЛАТ\ SALADS

Салат по-грузински

Georgian salad

(Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло/ Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil)

230 гр 610 ₺

Овощной салат с орехами

Vegetable salad with nuts

(Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех/ Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions, hot green peppers and walnuts)

250 гр 630 ₺

Салат из хрустящих баклажанов

Crispy eggplant salad

(Карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, семечки, соус чили/ Caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, seeds, chili sauce and lavash toasts)

210 гр 650 ₺

Теплый салат из грибов шампиньонов

Warm salad of champignon mushrooms

(Микс салат, грибы обжаренные в медово-горчичном соусе/ Mixed salad, mushrooms fried in honey-mustard sauce)

210 гр 620 ₺

СУПЫ/ SOUPS

Борщ

Borsch

350 гр 450 ₺

Тыквенный крем-суп

Pumpkin cream soup

270 гр 550 ₺

Крем – суп грибной

cream of mushroom soup

270 гр 550 ₺

Суп овощной «Министроне по-грузински»

«Vegetable soup "Ministrone in Georgian style»

(Горох, стручковая фасоль, цветная капуста, картофель, морковь)

350 гр 410 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ\ HOT APPETIZERS

Лоблио по-имеретински

Loblio in the Imeretian style

(Отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком, подается в горшочке, с мчади с гурийской капустой/ Boiled beans with Georgian spices, herbs and onions, served in a pot, with mchadi with Gurian cabbage)

350 гр 630 ₺

Харчо из грибов по «мегрельски»

Mushroom kharcho «Mingrelian style»

350 гр 560 ₺

Кучмачи из грибов с хоми

Mushroom kuchmachi with khomi

300 гр 730 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/ HOT DISHES

Оджахури с грибами

Ojakhuri with mushrooms

(Жаренный картофель с грибами и луком на кеци/ fried potatoes with mushrooms and onions on a ketsi)

350 гр 660 ₺

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ/ OVEN-BAKED DISHES

Хачапури шпинат с зеленью

Khachapuri spinach with greens

500 гр 610 ₺

Лобиани

Lobiani

500 гр 580 ₺

Пирог с картошкой

Potato pie

500 гр 550 ₺

ХИНКАЛИ/ HINKALI

Хинкали с картошкой

3 шт 299 ₺

Хинкали с грибами

3 шт 360 ₺