

Pimpili

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

МЕНЮ

Pimpili

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы рады вас приветствовать
в семейном ресторане PIMPILI.

Для нас важен комфорт гостей
и качество блюд: большие порции,
кавказское гостеприимство
и уютная атмосфера не оставят
вас равнодушными.

А для маленьких посетителей у нас есть
просторная детская комната, любимые
блюда в меню и разнообразные
мастер-классы.

ЖЕЛАЕМ ВАМ ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ПХАЛИ НА ПУРИ

ассорти традиционной закуски из овощей и грецкого ореха на пури: свекла, шпинат, морковь

380 ₺

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

грузинская закуска из свеклы с ореховой пастой, зеленью и грузинскими специями

350 ₺

ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

рулетки из обжаренных баклажанов с начинкой из ореховой пасты и зелени

470 ₺

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ НА ПУРИ

домашняя икра, приготовленная из запеченных баклажанов с болгарским перцем. Подается на пури.

790 ₺

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

грузинская закуска из шпината с ореховой пастой, зеленью и грузинскими специями

350 ₺

ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ

грузинская закуска из моркови с ореховой пастой, зеленью и грузинскими специями

350 ₺

АССОРТИ ПХАЛИ

традиционная закуска из овощей и грецкого ореха — свекла, шпинат, морковь, баклажан

490 ₺

ВЯЛЕНОЕ МЯСО

бастурма из говядины,
суджук из говядины

730 ₺

САЛО С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

ассорти сала с ржаными гренками,
маринованным луком и свежим чесноком.

490 ₺

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

и зелень

390 ₺

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

грибы, маринованные в специях. Подается
с отварным картофелем и зеленью

380 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

АССОРТИ ФИРМЕННЫХ СЫРОВ

сыр Сулугуни, сыр Имеретинский,
сыр Чечил, сыр Адыгейский, сыр
Пармезан, яблоко, мед, грецкий
орех

630 ₺



АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

куриный рулет с творожным сыром,
перцем и ароматными специями,
домашняя буженина, пикантный
говяжий язык. Подается с хреном
и горчицей.

790 ₺



КУРИНЫЙ РУЛЕТ

рулет с творожным сыром, перцем
и ароматными специями. Подается
с хреном и горчицей

490 ₺

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

отварной говяжий язык
со специями. Подается
с хреном и горчицей

690 ₺

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

огурцы, капуста по-гурийски,
халапеньо, черемша, помидоры,
чеснок

420 ₺

САЛАТЫ

ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ

листья салата ромейн, филе грудки курицы, свежие помидоры, сыр Пармезан, соус Цезарь. Подается с хрустящими гренками

540 ₺

СУРАТЫ

свинина, запеченная с беконом, свежие помидоры, микс салата, горчичный соус

530 ₺

КОБУЛЕТИ

листья салата ромейн, авокадо, тигровые креветки, свежие помидоры, сыр Пармезан, фирменный соус

790 ₺

АЧИК-ЧУКЧУК

свежие помидоры, красный лук, кинза, перец чили

390 ₺

ГРУЗИНСКИЙ

свежие помидоры, огурцы, красный лук, базилик, кинза, грецкий орех. Салат заправлен винным уксусом. Подается на выбор — с чили перцем или без

390 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



ТБИЛИСУРИ

листья салата ромейн, филе бедра цыпленка, жареный Адыгейский сыр, свежие помидоры, красный лук, фирменная заправка с добавлением аджики и грецкого ореха

550 ₹



С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

хрустящие баклажаны, свежие помидоры, кинза, творожный сыр, семена подсолнечника и кунжута, заправка на основе кисло-сладкого соуса

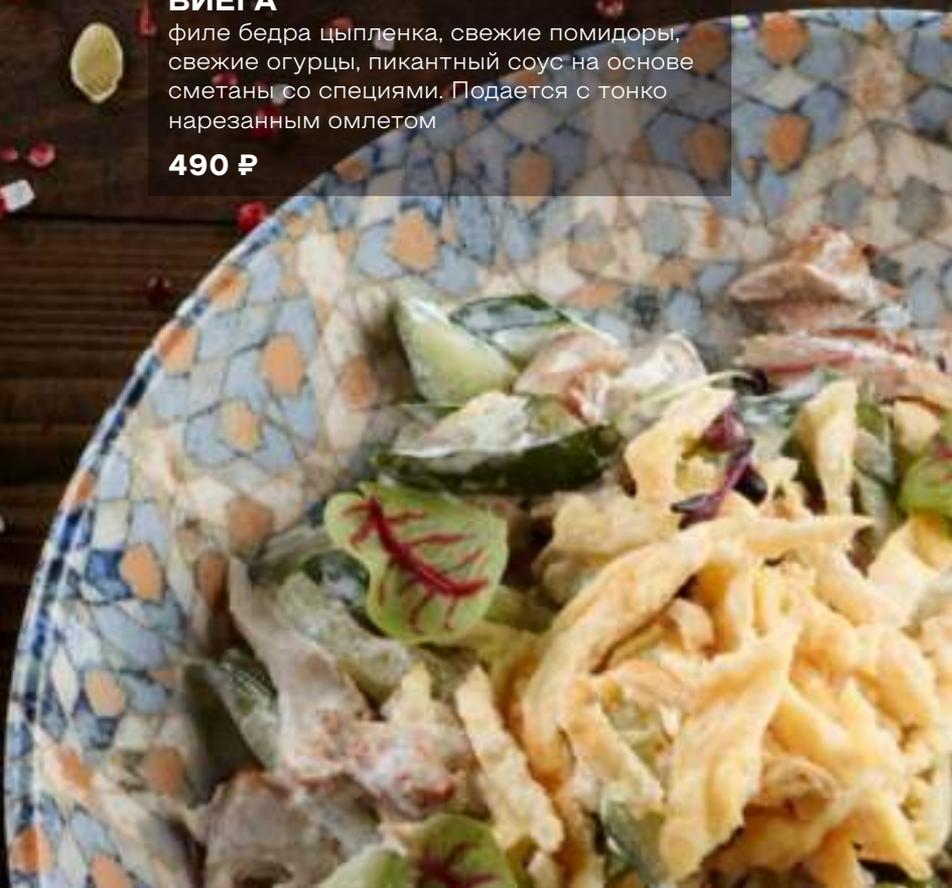
560 ₹



ФРЕШ САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

свекла, свежие огурцы, микс салата, творожный сыр, семена подсолнечника, заправка на основе цитрусового сока с медом и специями

440 ₹



ВИЕГА

филе бедра цыпленка, свежие помидоры, свежие огурцы, пикантный соус на основе сметаны со специями. Подается с тонко нарезанным омлетом

490 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КВАРИ С СЫРОМ

грузинские вареники с сыром. Подаются со сметаной

470 ₽

ЛОБИО

пряная тушёная фасоль с зеленью и ароматными специями. Подается с капустой по-гурийски

450 ₽

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

сыр Сулугуни, запеченный с томатами, ароматными специями и зеленью

450 ₽

ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ с сыром Сулугуни

490 ₽

АДЖАПСАНДАЛ

овощи, томленные в томатном соусе с ароматными специями

490 ₽

**ГРЕНКИ С СЫРОМ И
ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**

ржаные гренки с сыром Пармезан.
Подаются с Чесночным соусом

350 ₺

**СЫРНЫЕ ШАРИКИ
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

жареный сыр в панировке.
Подается с Брусничным соусом

390 ₺

ДОЛМА

сочный фарш из баранины с грузинскими специями, завернутый в малосольные листья винограда. Подается с Чесночным соусом

590 ₺



**ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ**

89 ₺ / 1 штука

**ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ
И СЫРОМ СУЛУГУНИ**

79 ₺ / 1 штука

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

119 ₺ / 1 штука

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ
СЕТ ХИНКАЛИ**

ассорти хинкали

360 ₺

**ХИНКАЛИ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ, ЗЕЛЕНЬЮ
И ЯЙЦОМ**

79 ₺ / 1 штука

СУПЫ

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

подается со сметаной, ржаными гренками, салом и зеленым луком

630 ₺



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
подается с хрустящими гренками
490 ₺

ГРИБНОЙ КАПУЧИНО

нежный крем-суп на основе шампиньонов и сливок. Подается с сыром Пармезан и зеленым маслом

490 ₺

ХОШЛАМА С ГОВЯДИНОЙ

наваристый суп с томленой говядиной, картофелем, нут, томатами, болгарским перцем и зеленью

580 ₺

ЧИХИРТМА

насыщенный суп с курицей, куриным желтком и грузинскими пряностями

490 ₺

ХАРЧО

острый суп с говядиной, рисом, томатами и ароматными специями

530 ₺

УХА СЛИВОЧНАЯ

филе форели со сливками и нежным плавленным сыром. Подается с хрустящими гренками

740 ₺

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ

домашний куриный бульон с добавлением филе бедра цыпленка, фирменной лапшой, зеленью и яйцом

390 ₺

ЧАНАХИ

наваристый бульон с ягненком, печеными томатами, баклажаном и паприкой, картофелем, чесноком, ароматными грузинскими специями и свежей зеленью

740 ₺

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ

слоёное хачапури с двумя видами сыра

590 ₺

ХАЧАПУРИ С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

хачапури с двумя видами сыра, шпинатом и зеленью

590 ₺

КУБДАРИ С ГРИБАМИ

грузинский пирог с грибами, обжаренными с зеленью и ароматными специями

690 ₺

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

классическое хачапури с двумя видами сыра

590 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



**КУБДАРИ С КАРТОФЕЛЕМ
И ГОВЯДИНОЙ**

грузинский пирог с рубленным мясом
из говядины с картофельным пюре,
зеленью и ароматными специями

590 ₺

КУБДАРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

грузинский пирог с двумя видами сыра,
зеленью и ароматными специями

530 ₺

КУБДАРИ С КУРИЦЕЙ

грузинский пирог с рубленным мясом
из курицы, зеленью и ароматными
специями

590 ₺

КУБДАРИ С ГОВЯДИНОЙ

грузинский пирог с рубленным мясом
из говядины с зеленью и ароматными
специями

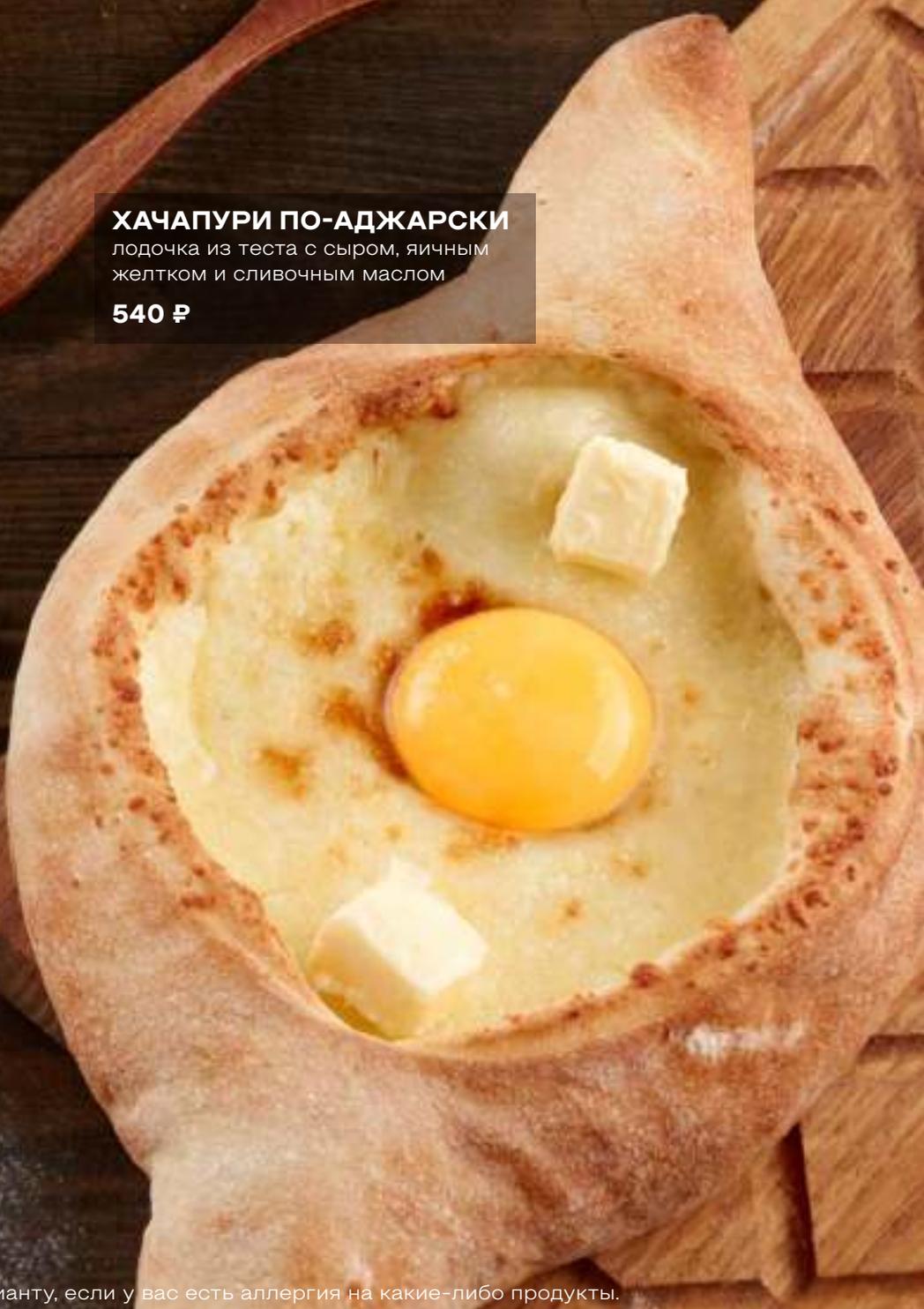
690 ₺



ХАЧАПУРИ С ЧАШУШУЛИ 🌶️

лодочка из теста с начинкой из говядины, томленной с овощами и томатами в собственном соку

750 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

лодочка из теста с сыром, яичным желтком и сливочным маслом

540 ₺



ХОТИ-ПУРИ

традиционный грузинский хлеб

120 ₺

ЛАВАШ

140 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПИРОСМАНИ

говядина с грибами в сливочном соусе, запеченная с сыром Сулугуни. Подается с гранатом

760 ₺

ОДЖАХУРИ

свинина, обжаренная с картофелем в ароматном винном соусе с красным луком, чесноком, гранатом и зеленью

570 ₺

КАБАКИЯ

филе бедра цыпленка, обжаренное с овощами в томатном соусе. Подается с обжаренным цукини

530 ₺

КАРТАПИЛИ

свинина, обжаренная с овощами в томатном соусе с картофелем

530 ₺



ЧАШУШУЛИ

говядина, томленная с овощами и красным луком в томатном соусе с зеленью

740 ₺

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

цыпленок, обжаренный с ароматными специями. Подается с капустой по-гурийски и соусом Сацебели

890 ₺



ЧКМЕРУЛИ

филе бедра цыпленка в сливочно-чесночном соусе с зеленью и ароматными специями

570 ₺



МЕГРУЛИ

томленая говядина в томатно-ореховом соусе с гранатом

730 ₺

ЧАХОХБИЛИ

филе бедра цыпленка в томатном соусе с базиликом, луком, зеленью и ароматными специями

540 ₺





ОРАГУЛИ

филе форели, томленное в сливочном соусе со шпинатом, луком и гранатом

1190 ₺



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Праздничный плов с бараниной, рисом Басмати, барбарисом и ароматными специями. Подается с нуттом в хрустящей корзинке из лаваша. Рекомендуем заказать к плову салат Ачик-Чукчук

690 ₺



КОТЛЕТА КУРИНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

котлета, приготовленная из рубленого мяса со специями, картофельное пюре со сливочным маслом. Подается с соленым огурцом и чесночным соусом

520 ₺



БЕЛАЯ РЫБА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

белая рыба, томленная в сливочном соусе с ароматными специями. Подается с картофельным пюре

650 ₺

МЯСО НА УГЛЯХ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

мякоть баранины с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

810 ₺

ШАШЛЫК КАРЕ ЯГНЕНКА

ребра молодой баранины с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

1190 ₺

ЦЫПЛЕНОК НА УГЛЯХ

цыпленок с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

1190 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

рубленый фарш из курицы с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

590 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

рубленый фарш из баранины с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

790 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

рубленый фарш из говядины с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

690 ₺

ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ

филе форели с ароматными специями. Подается с запеченным лимоном и лавашом

1290 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ НА КОМПАНИЮ

ассорти шашлыков на компанию: шашлык из свинины, шашлык из цыпленка, шашлык из индейки, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из баранины, овощи-микс на углях. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

5190 ₺

САДЖ НА КОМПАНИЮ

ассорти шашлыков на компанию — шашлык из каре ягненка, шашлык из свиных ребер, цыпленок на углях, шашлык из свинины, шашлык из индейки, овощи-микс на углях. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

5690 ₺

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

филе индейки с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

580 ₺

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

свиная шея с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

690 ₺

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБЕР

ребра молодой свинины с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

750 ₺

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА

филе бедра цыпленка с ароматными специями. Подается с маринованным луком, лавашом и соусом Сацебели

530 ₺

ОВОЦИ НА ГРИЛЕ

БАКЛАЖАН	250
ГРИБЫ	290
КАРТОФЕЛЬ	230
ПАПРИКА	250
ПОМИДОРЫ	250
ЦУКИНИ	250
ОВОЦИ ГРИЛЬ МИКС 350 г	690
МИКС ОВОЩЕЙ-ГРИЛЬ на компанию	1390



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 190 ₺



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 240 ₺



РИС БАСМАТИ 240 ₺



КАРТОФЕЛЬ ФРИ 240 ₺



АДЖИКА 110 ₺



СМЕТАНА 100 ₺



САЦЕБЕЛИ 100 ₺



ТКЕМАЛИ 110 ₺



ЧЕСНОЧНЫЙ 100 ₺



СЛАДКИЙ ЧИЛИ 120 ₺



НАРШАРАБ 120 ₺



КЕТЧУП 100 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 420 ₺

ТИРАМИСУ 430 ₺

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1190 ₺
сезонные фрукты в ассортименте

НАПОЛЕОН 420 ₺

МОРОЖЕНОЕ 160 ₺
в ассортименте

ТОППИНГ 69 ₺

ПАХЛАВА 430 ₺

 — острое блюдо

НАПИТКИ

ГАЗИРОВАННЫЕ

КОЛА 250 мл **330 ₺**

ТОНИК 250 мл **330 ₺**

ЛИМОНАД ГРУЗИНСКИЙ 500 мл **390 ₺**
в ассортименте

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 400 мл / 1 л
Тархун-Мята / Малина-Лимон /
Апельсин-Ваниль / Фиалка-Клубника **390 / 870 ₺**

СОК И МОРС

СОК В СТЕКЛЕ 200 мл **260 ₺**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК **420 / 390 ₺**
апельсин / грейпфрут

МОРС 200 мл / 1 л
клюквенный **160 / 750 ₺**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

SAIRME 500 мл
с газом / без газа **350 ₺**

ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА 330 / 750 мл
с газом / без газа **290 / 390 ₺**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МОХИТО 400 мл
классический **390 ₺**

МОХИТО 400 мл
клубничный **410 ₺**

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 400 мл
ванильный, шоколадный,
клубничный **290 ₺**

ГЛИНТВЕЙН

ЯБЛОЧНЫЙ 340 ₺
безалкогольный

ВИШНЕВЫЙ 340 ₺
безалкогольный

БЕЛЫЙ 390 ₺
алкогольный

КРАСНЫЙ 390 ₺
алкогольный

**ЯБЛОЧНЫЙ
ПУНШ** 530 ₺



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ЧАЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ

500 мл / 900 мл

Ассам / Таежный / Эрл Грей / Пуэр /
Байховый с чабрецом / Сенча /
Жасминовый / Молочный улун

330 / 490 ₺

АВТОРСКИЙ

500 мл / 900 мл

Груша-облепиха / Лесные ягоды /
Имбирь-мята / Апельсин-маракуйя /
Согревающий клен (**алкогольный**) /
Пряная клюква / Малина-бергамот /
Масала

510 / 690 ₺

ДОБАВКИ К ЧАЮ

лимон, мед, мята, варенье

100 ₺

КОФЕ

АМЕРИКАНО

240 ₺

КАПУЧИНО

270 ₺

ЭСПРЕССО

240 ₺

ЛАТТЕ

340 ₺

АЙС ЛАТТЕ

340 ₺

БАМБЛ

340 ₺

ДЕКАФ

260 ₺

РАФ

340 ₺

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ

270 ₺

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ

+50 ₺

к стоимости напитка

ПИВО НА РОЗЛИВ

300 мл / 500 мл

ЧЕШСКОЕ ЭЛИТНОЕ

светлое фильтрованное

310 / 350 ₺

СИНЯЯ БОРОДА

темное нефильтованное

330 / 370 ₺

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДР

500 мл

HEIDEGGER HELL

светлый лагер

450 ₺

AUSWEIS

пшеничный эль

430 ₺

СИДР DOUBLE TREE

в ассортименте

420 ₺

ROUGE DE FLEUR

вишневое пиво

440 ₺

BRAINSTORM

безалкогольный эль

440 ₺



Pimpili

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ!



Яндекс



2ГИС

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию
О стоимости блюд, выходе и пищевой ценности вы сможете найти в прейскуранте, который
находится на доске потребителя и предоставляется гостям по их первому требованию.
Внешний вид блюда может отличаться от изображения на картинке

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

 PIMPILIREST

+7 911 003-48-88