

## СУПЫ

руб.	Вес, гр	Цена,
<b>Куриный суп</b> Домашний суп с курицей	350	255
<b>Чихиртма</b> <i>Грузинский густой куриный суп</i>	350	275
<b>Грибной суп</b> Суп из шампиньонов	350	255
<b>Борщ</b> Классический борщ со свеклой, говядиной и укропом. Подается со сметаной и чесночной пампушкой	350	325
<b>Харчо</b> <i>Пряный суп из говяжьей грудинки</i>	350	355
<b>Бозбаш</b> <i>Густой, наваристый суп из баранины, который долго томится на тихом огне</i>	350	425
<b>Чакапули</b> <i>Наваристый суп из ягнёнка, томлёного в белом вине с ткемали и тархуном</i>	280	515
<b>Хаш</b> <i>Подается с армянским лавашом, чесноком, молоком и чачей 50мл.</i>	600	475

## ХИНКАЛИ и не только

<b>1.Хинкали «Мегобари Горец»</b> (старинный рецепт :Рубленая баранина, тесто из муки 1го сорта)	90	80
<b>2.Хинкали «Калакури» (традиционные)</b> <i>Говядина, свинина</i>	<b>ХИТ</b> 90	60
<b>6.Хинкали / сыр</b>	70	70
<b>7.Хинкали / сыр и тархун с мятой</b>	70	75
<b>3.Хинкали / говядина</b>	90	70

МЕГ ОБ А Р И

<b>4.Хинкали / баранина</b>	<b>90</b>	<b>75</b>
<b>5.Хинкали / чакпули</b> <i>(баранина томленная с ткемали и тархуном)</i>	<b>НОВИНКА</b> <b>90</b>	<b>100</b>
<b>8.Хинкали поджарить</b>	<b>1шт</b>	<b>+ 10</b>
<b>Пельмени собственной лепки в говяжьем бульон</b> <i>Подаются в глиняном горшочке</i>	<b>350</b>	<b>335.-</b>
<i>Чебурек / говядина-свинина</i>	<i>140</i>	<i>155.-</i>
<i>Чебурек / баранина</i>	<i>140</i>	<i>165.-</i>
<b>СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА</b>		
<b>Лобиани</b> <i>Грузинский пирог с красной фасолью и специями</i>	<b>500</b>	<b>355</b>
<b>Хачапури "Пеновани"</b> <i>из слоёного теста</i>	<b>240</b>	<b>315</b>
<b>Хачапури по-имеретински (имерули)</b> <i>Домашний рецепт нежного теста на мацони и рассольного имеретинского сыра</i>	<b>450</b>	<b>435</b>
<b>Хачапури по-мегрельски (мегрули)</b> <i>Ещё больше сыра: в мегрельских лепёшках начинка не только внутри, но и поверх лепешки</i>	<b>450</b>	<b>455</b>
<b>Хачапури по-аджарски (аджарули)</b> <i>Восхитительные «лодочки» с сыром, сырым яйцом и кусочком масла— это очень вкусно и питательно!\</i>	<b>ХИТ</b> <b>330</b>	<b>425</b>
<b>Хачапури по-царски</b>	<b>550</b>	<b>495</b>
<b>Хачапури со шпинатом и сыром</b>	<b>450</b>	<b>465</b>
<b>Фыдджын</b> <i>Осетинский пирог с мясом (говядина и свинина)</i>	<b>550</b>	<b>545</b>
<b>Картофджын</b> <i>Осетинский пирог с картофелем и сыром</i>	<b>600</b>	<b>425</b>
<b>Хачапури на шампуре</b>	<b>250</b>	<b>365</b>

## МЕГОВАРИ

<b>Мчади</b>	<b>90</b>	<b>105</b>
<i>Кукурузная лепешка</i>		
<b>Чвиштари</b>	<b>135</b>	<b>145</b>
<i>Кукурузная лепешка с сулугуни или копченым сулугуни</i>		
<b>Лаваш</b>	<b>150</b>	<b>65</b>

## САЛАТЫ

<b>«Тбилиси»</b>	<b>НОВИНКА</b>	<b>200</b>	<b>345</b>
<i>Нежнейшая куриная печень, романо, лола россса, айсберг, руккола, бальзамико, апельсин</i>			
<b>Фреш (лёгкий, витаминный, свежий, оригинальный)</b>	<b>250</b>	<b>325</b>	
<i>Апельсин, зелёное яблоко, морковь, мёд, кедровые орешки</i>			
<b>Сухуми</b>	<b>200</b>	<b>395</b>	
<i>Аппетитный салат из жареных шампиньонов и куриных грудок, заправленный зеленью и майонезом</i>			
<b>По-домашнему (из свежих овощей)</b>	<b>250</b>	<b>365</b>	
<i>Огурцы, зелень, лук красный, оливковое масло</i>			
<b>По-грузински</b>	<b>250</b>	<b>395</b>	
<i>Огурцы, томаты, зелень и красный лук, приправленные орехово-уксусным соусом</i>			
<b>Греческий</b>	<b>250</b>	<b>395</b>	
<i>Томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, фетакса, оливковое масло</i>			
<b>С креветками и рукколой</b>	<b>220</b>	<b>485</b>	
<i>Креветки, руккола, пармнзан, кедровый орех, фирменный соус</i>			
<b>Авокадо с сёмгой</b>	<b>200</b>	<b>495</b>	
<i>Сёмга с/с, авокадо, коньяк, романо, огурцы, фирменный соус, маслины, пармезан</i>			
<b>Авокадо с креветками</b>	<b>200</b>	<b>495</b>	
<i>Креветки, авокадо, коньяк, романо, огурцы, фирменный соус, маслины, пармезан</i>			
<b>Тёплый салат из говяжьей вырезки</b>	<b>250</b>	<b>535</b>	
<i>Поджаренная говяжья вырезка, романо, болгарский перец, соевый соус, бальзамик, пармезан, кедровые орешки</i>			

## МЕГОВАРИ

<b>Цезарь с курицей</b>	<b>220</b>	<b>395</b>
<i>Куриное филе, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан</i>		
<b>Цезарь с креветками</b>	<b>220</b>	<b>455</b>
<i>Креветки тигровые, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан</i>		
<b>Капрезе</b>	<b>250</b>	<b>455</b>
<i>Сыр моцарелла, руккола, помидоры, бальзамик выпаренный, соус песто, базилик</i>		
<b>Правильный</b>	<b>240</b>	<b>455</b>
<i>Авокадо, лимон, креветки, лук зеленый, болгарский перец гриль, каперсы, оливковое масло</i>		
<b>Тёплый салат с мини-осьминогами</b>	<b>НОВИНКА 220</b>	<b>435</b>
<i>Мини-осьминоги, авокадо, картофель черри, шампиньоны с кисло-сладкой заправкой</i>		

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти из свежей зелени</b>	<b>120</b>	<b>295</b>
<i>Реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)</i>		
<b>Овощной букет «По-грузински»</b>	<b>400</b>	<b>495</b>
<i>Розовые помидоры, огурцы, реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зеленый, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)</i>		
<b>Пхали из свеклы</b>	<b>150</b>	<b>285</b>
<i>Грузинское угощение из свёклы, зелени, специй, чеснока и орехов</i>		
<b>Лобио зелёное с орехами</b>	<b>150</b>	<b>295</b>
<i>Зелёная фасоль, грецкий орех, грузинские специи, сладкий лук, гранатовые зерна</i>		
<b>Пхали из шпината</b>	<b>150</b>	<b>345</b>
<i>Полезная, постная, вкусная холодная закуска со шпинатом, орехами и традиционными специями</i>		
<b>Ассорти из пхали</b>	<b>300</b>	<b>535</b>
<b>Баклажаны, фаршированные орехами</b>	<b>150</b>	<b>395</b>
<b>Аджапсандали</b>	<b>200</b>	<b>395</b>
<i>Это вкуснейшее блюдо из баклажанов, тушённых с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью</i>		
<b>Сациви</b>	<b>220</b>	<b>415</b>

## МЕГОВАРИ

*Сваренное в душистом бульоне филе бедра индейки в пряном ореховом соусе. Грузины традиционно сациви едят вместе с гоми*

<b>Сыр имеретинский</b>	<b>150</b>	<b>255</b>
<b>Сыр сулугуни</b>	<b>150</b>	<b>275</b>
<b>Сулугуни копченый</b>	<b>100</b>	<b>265</b>
<b>Сыр чечил</b>	<b>100</b>	<b>265</b>
<b>Ассорти из грузинских сыров</b>	<b>300</b>	<b>495</b>
<b>Капуста «по-гурийски»</b>	<b>200</b>	<b>245</b>
<i>Ароматная мжаве комбосто (маринованная капуста) обильно сдабривается кинзой, острым перцем, семенами кориандра. Яркий цвет капусте придает свекла.</i>		
<b>Огурцы малосольные</b>	<b>200</b>	<b>255</b>
<b>Ассорти из солений</b>	<b>300</b>	<b>355</b>
<i>Маринованные перец, чеснок, соленые огурцы и помидоры, джонджоли, капуста по-гурийски</i>		
<b>Джонджоли</b>	<b>ORIGINAL</b>	<b>120</b>
<i>Джонджоли – нераспустившиеся соцветия джонджолевого дерева. Одно из самых специфических блюд в грузинской кухне. Засоленные в бочке с добавлением особых специй, приправленные растительным маслом и луком, джонджоли – необыкновенно вкусная закуска! Король среди солений в Грузии!</i>		
<b>Сельдь с картофелем и луком</b>	<b>200</b>	<b>315</b>
<b>Язык говяжий отварной</b>	<b>100/10</b>	<b>275</b>
<i>Подаётся с хреном</i>		
<b>Мясное ассорти</b>	<b>300</b>	<b>790</b>
<b>Рыбное ассорти</b>	<b>300</b>	<b>845</b>
<b>Семга с/с</b>	<b>120/20/15</b>	<b>365</b>
<i>С лимоном и маслинами</i>		
<b>Бастурма</b>	<b>100</b>	<b>325</b>
<b>Оливки, маслины</b>	<b>100</b>	<b>225</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Харчо по-мегрельски</b>	<b>НОВИНКА</b>	<b>250</b>	<b>415</b>
<i>Молодая говядина, тушенная с помидорами и луком, с добавлением грецких орехов и кукурузной муки, хмели и уцхо сунели, молотым кориандром из Грузии, имеретинским шафраном и жгучим красным перцем</i>			
<b>Гоми (мамалыга) с сыром</b>		<b>250</b>	<b>295</b>
<i>Горячая, густая кукурузная каша на воде, с вложенным в неё сулугуни. Грузины традиционно едят вместе с сациви или с харчо по-мегрельски</i>			
<b>Чахохбили</b>		<b>250</b>	<b>355</b>
<i>Кусочки курицы, тушённые с томатами, грузинскими специями и зеленью</i>			
<b>Жареный картофель с грибами «По-домашнему»</b>		<b>250</b>	<b>315</b>
<b>Помидоры с сыром, жаренные на кеци</b>		<b>200</b>	<b>325</b>
<b>Шапочки шампиньонов, запеченные с сыром на кеци</b>		<b>200</b>	<b>335</b>
<b>Долма</b>		<b>200</b>	<b>395</b>
<i>Баранина в виноградных листьях. Подается со сливочным соусом</i>			
<b>Кучмачи</b>		<b>200</b>	<b>385</b>
<i>Варёные говяжьи легкие, сердце и печень мелко нарезаются и прожариваются с кусочками говядины, луком и грузинскими специями. Подаются с гранатовыми зернами на кеци</i>			
<b>Шапочки шампиньонов, запеченные с фаршем из телятины на кеци</b>		<b>250</b>	<b>355</b>
<b>Запечённый сулугуни</b>		<b>200</b>	<b>395</b>
<i>с хрустящей корочкой в сливочно-тархунном соусе</i>			
<b>Аджапсандали с сыром</b>		<b>220</b>	<b>415</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Лобио из красной фасоли в глиняном горшочке</b>		<b>300</b>	<b>355</b>
<i>Разваренная красная фасоль с обжаренным луком и ароматными грузинскими специями. Подается с соленьем.</i>			
<b>Чашушули из молочной телятины на кеци</b>	<b>ХИТ</b>	<b>250</b>	<b>445</b>
<i>Нежная и сочная телятина, тушённая с луком, помидорами и зеленью</i>			

## МЕГОВАРИ

<b>Оджахури со свининой</b>	<b>250</b>	<b>395</b>	
<i>Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с луком и картошкой, заправленные чесночным соусом с кинзой</i>			
<b>Оджахури из телятины на кеци</b>	<b>250</b>	<b>435</b>	
<b>Телятина «По-царски» на кеци</b>	<b>320</b>	<b>475</b>	
<i>Молочная телятина, тушённая с шампиньонами, свежими томатами, и сметанным соусом</i>			
<b>Чанах</b>	<b>350</b>	<b>495</b>	
<i>Баранина в глиняном горшочке, томлённая на тихом огне с баклажанами, картофелем и болгарским перцем.</i>			
<b>Цыпленок-табака на кеци</b>	<b>1 шт.</b>	<b>525</b>	
<i>Цыпленок-табака – это обрусевший вариант грузинского блюда с правильным названием «цыпленок-тапака». Тапака - от названия специальной сковороды, в которой готовится цыпленок под гнетом и крышкой.</i>			
<b>Цыпленок «Чкмерули» на кеци</b>	<b>ХИТ</b>	<b>1 шт.</b>	<b>575</b>
<i>Жареный цыплёнок в сливочном соусе с чесноком и приправами.</i>			
<b>Креветки на кеци</b>	<b>НОВИНКА</b>	<b>250</b>	<b>595</b>
<i>Креветки в сливочном соусе с чесноком и приправами</i>			

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель по-деревенски</b>	<b>150</b>	<b>155</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>150</b>	<b>165</b>
<b>Картофельное пюре</b>	<b>150</b>	<b>135</b>
<b>Картофель по-домашнему</b>	<b>200</b>	<b>225</b>
<b>Овощи на гриле</b>	<b>150</b>	<b>315</b>

## МЯСО ПТИЦЫ НА УГЛЯХ

<b>Люла Кебаб/ курица</b>	<b>200</b>	<b>345</b>
---------------------------	------------	------------

## МЕГОБАРИ

<b>Шашлык из курицы</b>	<b>200</b>	<b>375</b>
<b>Шашлык из индейки</b>	<b>200</b>	<b>410</b>
<b>Цыпленок на углях с ежевичным соусом</b>	<b>1шт</b>	<b>555</b>
<b>МЯСО НА УГЛЯХ</b>		
<b>Люля Кебаб /свинина и телятина</b>	<b>200</b>	<b>395</b>
<b>Люля Кебаб / баранина</b>	<b>200</b>	<b>425</b>
<b>Люля Кебаб / телятина</b>	<b>200</b>	<b>445</b>
<b>Шашлык из свиных ребрышек</b>	<b>220</b>	<b>395</b>
<b>Шашлык из бараньих ребрышек</b>	<b>220</b>	<b>405</b>
<b>Шашлык «бараньи семечки»</b>	<b>220</b>	<b>345</b>
<b>Шашлык из свиной шейки</b>	<b>200</b>	<b>445</b>
<b>Шашлык из баранины (седло)</b>	<b>180</b>	<b>565</b>
<b>Шашлык из телятины</b>	<b>180</b>	<b>635</b>
<b>Корейка ягненка</b>	<b>200</b>	<b>645</b>
<b>Стейк «Рибай» 1790</b>	<b>290</b>	
<i>Подается с овощами микс на углях</i>		
<b>Ассорти из шашлыков «МЕГОБАРИ» 2990</b>	<b>1400</b>	

## РЫБА НА УГЛЯХ

<b>Форель</b> <i>Подается с овощами на углях</i>	<b>1 шт.</b>	<b>445</b>
<b>Дорадо / Сибас</b> <i>Подается с овощами на углях</i>	<b>1 шт.</b>	<b>590</b>
<b>Стейк из сёмги</b>	<b>1 шт.</b>	<b>690</b>



## МЕГОВАРИ

*Подаётся с овощами на углях и лимоном*

**Фиш- Фиеста!** **4 шт.**  
**2190**

*Ассорти рыбы на углях: стейк сёмги, дорадо, сибас, форель с молодой картошкой и лимоном*

**Морепродукты на углях** **280** **990**  
*Креветки, кальмары, мини-осьминожки, морские гребешки, мидии*

**Креветки на углях** **140** **525**  
Подается с фирменным соусом

**НОВИНКА**

### ОВОЩИ НА УГЛЯХ

**Молодой картофель на углях** **200** **245**

**Шампиньоны на углях** **150** **315**

**Овощной микс на углях** **150** **395**

### СОУСЫ

**Ткемали** **50** **75**

**Сацебели** **50** **65**

**Наршараб** **40** **95**

**Аджика красная** **30** **75**

**Сметана** **60** **65**

**Соевый соус «Kikkoman»** **60** **75**

**Сметанно-чесночный соус** **60** **70**

**Мацони с чесноком** **60** **75**

**Баже** **100** **115**

*Из грецких орехов со специями из Грузии*

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

## ЧАЙ

	Объём, мл	Цена,
руб. «Букет Грузии»	500	365
Черный	500	275
Зеленый	500	275
Нахальный фрукт	500	395
Клюквенный	500	375
Имбирный	500	375
Облепиховый	500	375
Молочный улун	500	375
Ягодный	700	425
Чабрец		35
Мята		35
Жасмин		35

## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Эспрессо	60	125
Эспрессо двойной	120	185
Кофе по-восточному	60	135
Кофе по-восточному двойной	120	195
Американо	160	155
Горячее Какао	350	165
Капучино	150	195

## МЕГОВАРИ

Латте	240	215
Флэт Уайт	350	265
Фирменный Раф	350	265

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный	350	265
Шоколадный	350	295
Клубничный	350	295
Вишневый	350	295

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	200	95
	1000	425
Сок «Раго» в ассортименте	200	175
Кока-Кола, Фанта, Спрайт	330	155
Натахтари	500	175
<i>Тархун, Дюшес, Сапериави, Фейхоа, Крем-Сливки, Барбарис</i>		
Ред Булл	355	265

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный	150	235
Апельсиновый	150	255
Яблочный	150	275
Грейпфрутовый	150	325

МЕГОВАРИ

### ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

<b>Цитрус</b>	<b>300</b>	<b>215</b>
	<b>1000</b>	<b>445</b>
<b>Освежающая мята</b>	<b>300</b>	<b>205</b>
	<b>1000</b>	<b>415</b>
<b>Малина с базиликом</b>	<b>300</b>	<b>215</b>
	<b>1000</b>	<b>445</b>
<b>Тархун</b>	<b>300</b>	<b>225</b>
	<b>1000</b>	<b>465</b>
<b>Малина-маракуйя</b>	<b>300</b>	<b>245</b>
	<b>1000</b>	<b>495</b>

### МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ

<b>Саирме б/г</b>	<b>500</b>	<b>185</b>
<b>Набеглави</b>	<b>500</b>	<b>195</b>
<b>Боржоми</b>	<b>500</b>	<b>210</b>