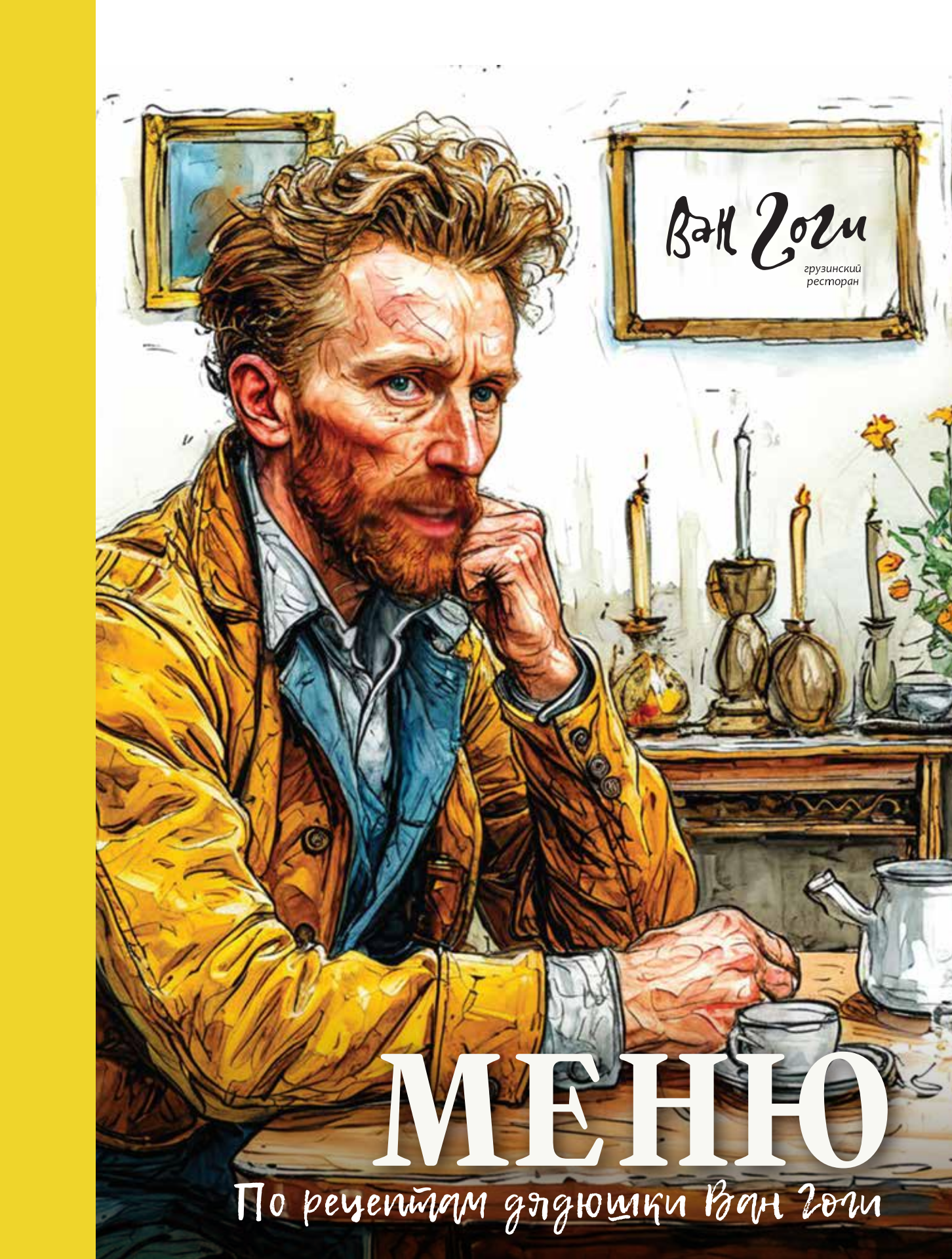




Ван Зогли

грузинский
ресторан

МЕНЮ

По рецептам дядюшки Ван Зогли

გენაშვალე,

добро пожаловать в мой грузинский ресторан!

Я счастлив, что Вы выбрали именно нас для того, чтобы насладиться аутентичной грузинской кухней и атмосферой гостеприимства. Пусть каждый кусочек, каждый аромат погружает Вас в культуру и традиции Грузии. Все рецепты передавались в моей семье из поколения в поколение, и я горжусь каждым блюдом. Приятного аппетита!

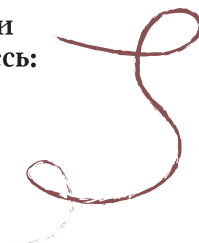
И помните, что я всегда рад доставить наши блюда прямо к Вам домой — наслаждайтесь грузинской кухней в любое время, не выходя из дома!

Ваши Ван Гот

Заказать
доставку
здесь:



Следить
за актуальными
событиями здесь:



Холодные закуски

Ассорти пхали

из красной фасоли с грузинскими специями, молодого зеленого горошка и мяты, тыквы и тархуна. Подается с лепешкой

160 г

590

Рулетки из баклажанов

165 г

470



Блюда на компанию

Овощное ассорти

спелые бакинские томаты, свежий огурец, томаты черри, редис, болгарский перец, свежая зелень

430 г

760

Ассорти солений

маринованные огурцы и капуста, соленый чеснок, малосольные огурчики и томаты, свежая зелень, грузди, джонджоли

415 г

690

Ассорти сыров

«Чечил» копченый, «Чечил» сливочный, копченый сыр «Сулугуни», сыр «Адыгейский»

260 г

690

**Сациви
с цыпленком/баклажаном**
под пряным ореховым соусом

200 г 460

Рыбное ассорти

сельдь пряного посола, нерка слабой соли, нерка холодного копчения, картофель жареный, лимон

280 г 1400

Мясное ассорти

буженина, ростбиф, куриный рулет, бастурма, маринованный красный лук и мятная аджика

260/30 г 1300

Салаты

Кавказский

жареный ростбиф со сладким перцем, томатами, маринованными и свежими огурцами, репчатым луком, Адыгейским сыром, перцем чили и соусом «Мцванили»

220 г 690

По-грузински с орехами, маслом или мацони на выбор

спелые томаты, огурцы,
лук и кинза

200 г 390

Цезаридзе

популярный салат на грузинский лад с куриным шашлыком, сыром «Сулугуни», листьями салата, слоеным хачапури «Пеновани», вкуснейшим соусом и грецкими орехами

200 г 650

**Салат с жареным сыром
«Сулугуни»**

225 г

510

Тбилиси

салат с красной фасолью,
свежим болгарским перцем,
огурцом, красным луком
и ростбифом

200 г

730

**С баклажанами
и соусом «Чили»**

190 г

490

Горячие закуски

Лобio из красной фасоли с реберным мясом

подаётся с домашними соленьями

325 г

430

Жареный сыр «Сулугуни»

180 г

360

Долма с бараниной

160 г

630

Шампиньоны с сыром «Сулугуни», запеченные в кеци

160 г

450

Хинкали

Тбилисские с говядиной
в бульоне с тархуном

300 г

390

ХИНКАЛИ

🕒	с говядиной	100 г	110
🕒	со свининой и говядиной	100 г	110
🕒	с сыром «Сулугуни»	100 г	120
🕒	с бараниной	100 г	130

Блюда из печи

Хачапури по-аджарски классический

традиционный хачапури из дрожжевого теста в виде лодочки с расплавленным сыром «Сулгуни» и яичным желтком

280 г

430

**Хачапури
по-имеретински**

350 г

520

**Хачапури
по-мегрельски**
из дрожжевого теста
с сыром «Сулугуни»

400 г

530

Хачапури

из слоёного бездрожжевого теста с сыром «Сулугуни»

250 г

430

Хачапури на мангале

из дрожжевого теста с сыром «Сулугуни», приготовленный на углях

200 г

410

Кубдари

Сванский открытый мясной пирог с сыром и зеленью

350 г

630

КУТАБ

- 🕒 со свининой и говядиной 130 г 240
- 🕒 с сыром и кинзой 130 г 240



Супы

**Харчо
из говядины**

250 г 410

**Грибной суп-пюре
с жареными шампиньонами**

250 г 390

**Борщ
с говядиной**

250/30 г 390

**Суп с мини хинкали
и тархуном**

425 г 390

Куриный бульон

270 г 370

Горячее

Томленные свиные ребра

в глазури «Ткемали-барбекю»
с картофелем и квашеной капустой

350 г

650

Чкмерули

куриное бедро в сливочном
соусе «Чкмерули»

285 г

620

Чахохбили

куриное филе на мангале с томатами,
луком и кинзой

280 г

460



Оджахури со свиной

свиная шея, обжаренная с картофельными дольками, свежими томатами, репчатым луком, кинзой и сванской солью

260 г

490

Чашашули с картофельным пюре

350 г

590

Томленная голяшка ягненка с овощами

330 г

990



Мангал

ШАШЛЫК

🕒	из куриного бедра	200 г	490
🕒	из свиной шеи	220 г	590
🕒	из семги	195 г	1200

Ассорти шашлыков

шашлык из свиной шеи, курицы, люля-кебаб из баранины, курицы, свинины и говядины, овощи, приготовленные на мангале

1300 г 4 350

Люля-кебаб

из свинины и говядины

230 г

540

Люля-кебаб

из баранины

200 г

690

Люля-кебаб

из курицы

200 г

490

Сибас на мангале

за 100 г

490

Гарниры

Овощи на мангале

томаты, баклажаны, цукини,
перец болгарский,
соус «Мцванили»

200 г

420

Кукуруза-
гриль

150 г

380

Картофель
печеный

150 г

280

Пюре
картофельное
с Сулугуни

200 г

320

Соусы



Decorative background featuring a wooden mortar and pestle, fresh green herbs, and a plate of grilled corn.

Мцванили	30 г	90
Сацебели	30 г	90
Ткемали/ ткемали из черной смородины	30 г	90
Аджика	30 г	90
Чесночный	30 г	90
Мацони	30 г	90
Гранатовый соус	30 г	90

Десерты

Пахлава

с медом и грецкими орехами

120 г

380

Медовик

с соусом «Мацони» и медом

150 г

420

Гранат

из белого шоколада
с нежным муссом
и зернышками граната

120 г

490

Мацони панна-котта

140 г

310

Орешки

с вареной сгущенкой

150 г

330

Шоколадная колбаска

как в детстве

115 г

250



Нанули



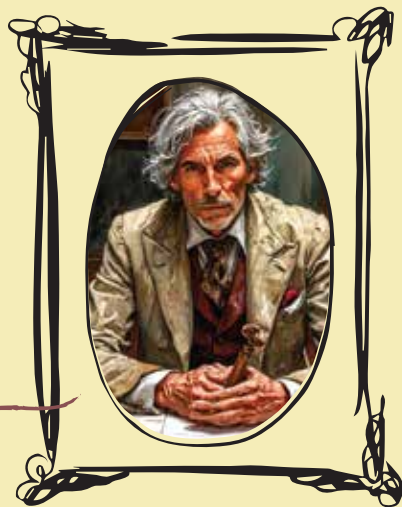
Дариқо



Бабушка Нино



Гулиқо



Шапо