



ГАМАРДЖОБА

грузинское кафе

ЗАКУСКИ

წასახუმსებული

◆ Кучмачи на кукурузном пралине ◆

Холодная закуска из куриных потрошков на кукурузном пралине

180 г

350 ₾



NEW

◆ Бадриджани ◆

Грузинская закуска из баклажана и спелого помидора с соусом баже под копченым сулугуни

210 г

370 ₾



◆ **Ассорти солений** ◆

Корнишоны, черемша, перец
цицак, патиссоны, квашеная
капуста

290 г

430 ₺

◆ **Сельдь с картофелем** ◆

120/120/50 г

320 ₺

◆ **Мясное ассорти** ◆

Бастурма, буженина, отварной
говяжий язык, варено-копченый
куриный рулет

210 г

540 ₺

◆ Рулетики из языка ◆

Отварной говяжий язык, фаршированный нежным творожным сыром с хреном и свежим огурцом. Подается на подушке из зеленого говяжьего бульона

160 г

370 ₺

◆ Рулетики из свежих огурцов ◆

Слайсы свежего огурца, фаршированные творожным сыром с хреном

160 г

240 ₺

◆ Рулетики из баклажана ◆

Обжаренные баклажаны, фаршированные грецким орехом

160 г

350 ₺

◆ Ассорти свежей зелени ◆

135 г

300 ₺



◆ Ассорти свежих овощей ◆

390 г

360 ₺



◆ Ассорти сыров ◆

Сулугуни, сулугуни копченый, брынза, чечил

190/ 20 г

430 ₺

Аджапсандали

Баклажаны, помидоры и болгарский перец с репчатым луком, чесноком и перцем чили

200 г

360 ₺

NEW



Сациви с курицей

Отварная грудка цыпленка под соусом из грецких орехов и специй

220 г

370 ₺



Пхали ассорти

Три вида: лук-порей, шпинат и шампиньон

120/ 10 г

300 ₺

◆ Соко кецзе ◆

Шампиньоны, запеченные под сыром
сулугуни

250 г

370 ₺



◆ Запеченный сулугуни
с помидорами на кеци ◆

300 г

370 ₺

САЛАТЫ

საღათები



◆ Салат из шпината на сулгуни ◆

Свежие помидоры с листьями шпината и зернами граната на подушке из расплавленного сыра сулгуни

225 г

370 ₴



NEW

◆ Салат Гарнетти ◆

Хрустящие баклажаны с помидорами, сливочным сыром и зеленым луком с зернами граната и тыквенными семечками под соусом квас

195 г

390 ₴



◆ Салат Кутаиси ◆

Сытный салат из отварного куриного филе с обжаренным луком, морковью и шампиньонами. Заправка на основе белого соуса с имеретинским шафраном

230 г

320 ₺



◆ Салат с языком ◆

Нежный салат из отварного говяжьего языка, куриного рулета и свежего огурца. Под заправкой на основе майонеза, сливочного хрена и зернистой горчицы

190 г

410 ₺

◆ Салат овощной с орехами ◆

Свежий салат из огурца, помидора, болгарского перца, красного лука, базилика, зелени кинзы, зерен граната, молотого грецкого ореха и сванской соли. С соусом на основе винного уксуса, кахетинского масла и зеленой аджики

240 г

350 ₴

◆ Овощной салат ◆

Свежий салат из огурца, помидора, красного лука и кинзы. Заправляется винным уксусом

180 г

290 ₴

Салат с морковью

Свежая морковь с обжаренными шампиньонами под ореховой заправкой и винным уксусом

230 г

310 ₺



Салат Тбилиси

Сытный салат из отварной говядины, свежего болгарского перца, красной фасоли. Заправка на основе винного уксуса и растительного масла

170 г

410 ₺



Зеленый салат

Пряный салат из свежей зелени: кинзы, эстрагона, петрушки, укропа и мяты, с дольками помидора и зернами граната. Под заправкой из оливкового масла, соуса наршараб и сахарной пудры

115 г

280 ₺



Теплый салат с курицей

Теплый салат из обжаренных баклажанов и куриного филе с чесноком, зеленью кинзы и зернами граната под соевой заправкой. Оформляется кольцами красного лука

220 г

390 ₺



Салат под соусом аджика

Пикантный салат из отварной говядины, картофеля и помидоров с красным луком и брынзой под соусом аджика

290 г

NEW

410 ₺

Салат с творожными кнелями

Салат из листьев Айсберга и Романо с куриным шашлыком, свежей морковью, болгарским перцем и кольцами красного лука. Заправка на основе майонеза, зернистой горчицы, соевого соуса и сливочного хрена. Оформляется творожными кнелями

215 г

350 ₺



Салат с виноградом и жареным сулгуни

Легкий салат из листьев Айсберга и Романо, винограда, жареного сыра сулгуни и зерен граната. Под кисло-сладкой заправкой

200 г

320 ₺

სუპი

ჭვნიანი

◆ Пури ◆

Грузинский хлеб

230 г

110 ₺



NEW

◆ Харчо с говядиной ◆

360 г

350 ₺

◆ Харчо с грибами ◆

360 г

300 ₺

◆ Куриный бульон
С мини-хинкали

250 г

240 ₺

◆ Хашлама
по-кахетински

Насыщенный говяжий бульон
с ребрами, чесноком и кинзой

360 г

370 ₺

◆ Чихиртма

Загущенный куриный бульон,
с куриными желтками, репчатым
луком и волокнами куриного мяса.
Подается с винным уксусом

360 г

290 ₺

ХИНКАЛИ

ხინკალი



◆ Хинкали ◆

◆ Со свиной и говядиной	90 ₺
◆ С бараниной	90 ₺
◆ С говядиной	90 ₺
◆ С курицей	80 ₺
◆ С картофелем и сыром	80 ₺
◆ С шампиньонами	80 ₺
◆ С сыром	80 ₺
◆ С вишней	80 ₺
90 г	



NEW

◆ Хинкали
с креветками
в соусе Том Ям
240 г

350 ₺

ХАЧАПУРИ

ცომეული

◆ Хачапури по-мегрельски ◆

◆ Хачапури по-мегрельски
с копченым сулугуни ◆

380 г

430 ₺



◆ Хачапури лобиани ◆

Пирог с начинкой из вареной фасоли

460 г

320 ₺ ◆

◆ Хачапури
с картофелем и сыром

440 г

360 ₺ ◆

◆ Кубдари со свиной ◆ **430 ₺** ◆

Закрыва́тый пирог с рубленой свиной,
луком и зеленой аджикой

450 г

◆ Хачапури
по-имеретински

360 г

420 ₺ ◆



NEW

◆ Хачапур
по-гурийски ◆

Пирог с начинкой из сыра сулгуни,
отварного яйца и зелени

390 г

430 ₺



◆ Пеновани ◆

Закрýтый пирог из слоеного теста
с сыром сулгуни

350 г


360 ₺

◆ Пеновани с зеленью ◆

Закрýтый пирог из слоеного теста
с сыром сулгуни и зеленью

340 г

360 ₺



Хачапури
по-аджарски

280 г

380 ₺



NEW

Хачапури по-аджарски
с креветками

280 г

490 ₺



◆ Хачапури по-аджарски ◆
с томатной сальсой

280 г

420 ₺

◆ Хачапури по-аджарски ◆
со шпинатом

280 г

420 ₺



◆ Хачапури по-аджарски ◆
с беконом

280 г

430 ₺



ყენყრენა

ჩებურეკი



NEW

◆ Чебурек с вишней ◆

390 г

280 ₾



◆ Чебуреки ◆

С сыром/ с говядиной/ с бараниной
300 г

280 ₺

რძრყუნ

ცხელი კურძები



◆ Оджахури с курицей/
со свиной шей/ с бараниной

Сочное куриное филе/ свиная шея/ баранина, обжаренные с картофелем и грибами, зеленью кинзы, базилика, петрушки и зеленым луком.

Подается на горячей кеци под пряной ароматной солью

275 г

420/ 460/ 490 ₾

Чашушули

Томленая телятина с болгарским перцем, томатами в собственном соку и зеленью кинзы

360 г

470 ₺



Чахохбили

Томленое куриное филе с томатами в собственном соку

280 г

390 ₺



◆ Лобио ◆

Отварная красная фасоль со специями и репчатым луком, украшается острым перцем цикак

300/ 25 г

280 ₺

◆ Картули Сачмели ◆

Свиная шея с шампиньонами в белом соусе со сванской солью, запеченная под сыром сулугуни

350 г

470 ₺

◆ Жареный картофель
со сванской солью ◆

160 г

180 ₺

◆ Самархва Сачмели ◆

Жареный картофель с луком,
шампиньонами, сванской солью

200 г

240 ₺



NEW

◆ Чашушули из грибов ◆
Томленое грибное ассорти с зеленью и специями
250 г **390 р**

Цыпленок Тапака

Зажаристый цыпленок, маринованный с грузинскими специями, подается с черемшой

300/ 50 г

590 ₺



Чкмерули

Обжаренный цыпленок в молочном-чесночном соусе

385 г

610 ₺



MAHRI

მაცალი



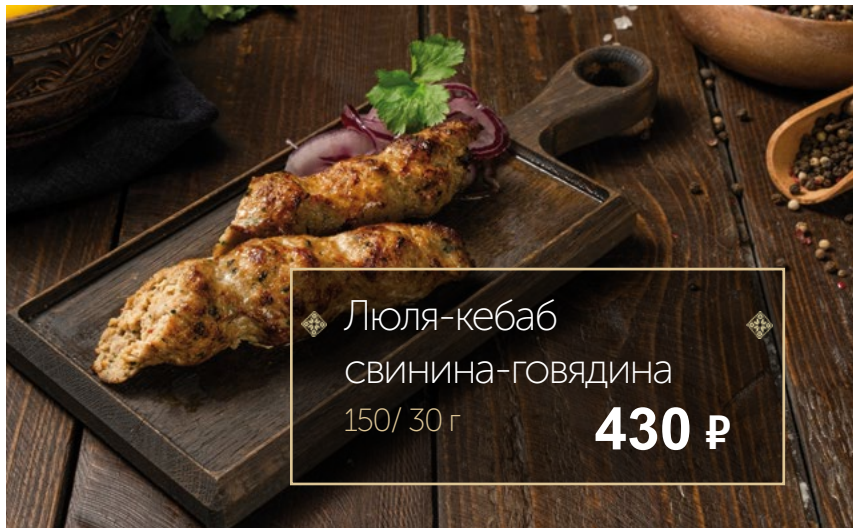
◆ Каре ягненка ◆

150/ 30г

680 ₾



Шашлык из кижуча
150/ 30 г **520 ₺**



Люля-кебаб
СВИНИНА-ГОВЯДИНА
150/ 30 г **430 ₺**



Шашлык из курицы
150/ 30 г **410 ₺**



Люля-кебаб
из баранины
150/ 30 г **460 ₺**



Шашлык из свинины
150/ 30 г **460 ₺**



Люля-кебаб из курицы
150/ 30 г **390 ₺**



Шашлык из баранины
150/ 30 г **540 ₺**



Хачапури на мангале
150/ 30 г **320 ₺**



NEW

◆ Мцвадеби ◆

Ассорти шашлыков и люля-кебабов из баранины и курицы, овощей на гриле (баклажан, болгарский перец, шампиньоны) в хрустящем хачапури. Подается со сливочно-чесночным соусом и сацебели

340/ 175/ 210/ 60 г

1450 ₺



◆ Хрен сливочный



◆ Кетчуп



◆ Сметана



◆ Сацебели



◆ Аджика красная



◆ Аджика зеленая



◆ Сливочно-чесночный



◆ Ткемали классический



◆ Ткемали ранний



◆ Наршараб

30 г

60 ₽



◆ Овощи на гриле ◆

◆ Помидор

120/5 г

170 ₽

◆ Баклажан

120/5 г

170 ₽

◆ Шампиньоны

120/5 г

170 ₽

◆ Перец болгарский

120/5 г

170 ₽

მცენარე

დესერტი

◆ Пинча шоколадный ◆

Шоколадный бисквит со сметанным кремом и прослойкой шоколадного ганаша

160 г

240 ₾



◆ МОХИТО ◆

Мятный бисквит со сливочно-йогуртовым кремом и прослойкой из клубники

130 г

240 ₾

Гемриели

Сливочный крем с эстрагоном и слоеными палочками. Оформляется карамелью

210 г

280 ₺



Пахлава

Грузинский десерт из тонкого теста фило и семи видов орехов в сливочном сиропе

150/10 г

280 ₺



Не фондан

Нежный шоколадный бисквит с наполнением из цитрусавого заварного крема, с миксом свежих ягод под горячим шоколадом

190 г

310 ₺



Гамарджоба, генацвале!

Грузинская кухня – это симбиоз колорита, вкуса и эмоций! В нее невозможно не влюбиться, поэтому наша задача не только подарить незабываемое удовольствие от национальных блюд, но и погрузить каждого гостя в атмосферу солнечных Тбилиси и Батуми!

Обучение у лучших мастеров своего дела в разных регионах Грузии – вот что помогло мне собрать все особенности культуры и кухни, чтобы создать неповторимое авторское меню для нашего менталитета!

Приятного аппетита, друзья!

С уважением,
бренд-шеф Сергей Рябов

ГАМАРДЖОБА

грузинское кафе

Самара



Пенза



Казань

