



ГАМАРДЖОБА

грузинское кафе

პაკუცხა

წასახემსებელი



◆ Запеченный сулгуни
с помидорами на кеци
300 г **410 ₾**



◆ Сырные палочки
с брусничным соусом
185/ 35 г **320 ₾**



◆ Ролетики
из баклажана
Обжаренные баклажаны,
фаршированные грецким орехом
160 г **410 ₾**

◆ Аджапсандали ◆
Баклажаны, помидоры и болгарский перец с репчатым луком, чесноком и перцем чили
200 г **410 ₺**



◆ Сациви с курицей ◆
Филе бедра цыпленка под соусом из грецких орехов и специй
220 г **410 ₺**



◆ Запеченные шампиньоны ◆
под сыром сулугуни
250 г **410 ₺**

◆ Пхали ассорти ◆
Три вида: лук-порей, шпинат и шампиньон
120/10 г **360 ₺**



◆ Ассорти солений ◆

Черемша, корнишоны, джонджоли, перец бочковой, квашеная капуста, кинза и зерна граната

270 г

490 ₺

◆ Сельдь с картофелем ◆

120/100/50 г

390 ₺

◆ Мясное ассорти ◆

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

210 г

680 ₺

◆ Ассорти свежей зелени ◆

135 г

350 ₺



◆ Ассорти свежих овощей ◆

390 г

510 ₺



◆ Ассорти сыров ◆

Сулугуни, сулугуни копченый, брынза, чечил

190/ 20 г

550 ₺

САЛАТЫ

საღათები



◆ Салат Тевзи ◆

Спелые помидоры,
сыр Страчателла, филе лосося,
салатный микс и соус Песто

160 г

540 ₺



◆ Салат Гарнетти ◆

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

195 г

450 ₺


A bowl of Salat Kutaisi, a chicken salad with sautéed onions, carrots, and mushrooms, garnished with fresh cilantro. The bowl is light-colored with a rustic, hand-painted finish. The background is a dark wooden surface with a small wooden bowl of cherry tomatoes and a glass bottle of oil.

◆ Салат Кутаиси ◆

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

230 г

390 ₺

A bowl of Salat s yazykom, a tender salad with beef tongue, chicken roulade, and fresh cucumber, garnished with fresh cilantro and cherry tomatoes. The bowl is light-colored with a rustic, hand-painted finish. The background is a dark wooden surface with several cherry tomatoes scattered around.

◆ 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

510 ₺

◆ 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

330 ₺



◆ Салат под соусом аджика

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

290 г

490 ₺



◆ 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

410 ₺



◆ Салат с виноградом и жареным сулугуни ◆

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

200 г

410 ₺





◆ Салат овощной с орехами

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

240 г

390 ₺



◆ Овощной салат

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

180 г

350 ₺



◆ Салат Тбилиси

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

170 г

490 ₺

СУПЫ

ჭვბიჭვი



◆ Хашлама по-кахетински
Насыщенный говяжий бульон с ребрами,
чесноком и кинзой
360 г **490 ₺**



◆ Харчо
С ГОВЯДИНОЙ
360 г **410 ₺**



◆ Чихиртма
Загущенный куриный бульон,
с куриными желтками, репчатым луком и
волокнами куриного мяса. Подается
с винным уксусом
360 г **350 ₺**



◆ Куриный бульон
С МИНИ-ХИНКАЛИ
250 г **310 ₺**



◆ Шечаманды
Сырный суп с шафраном и креветками
290 г **290 ₺**







ХИНКАЛИ

ხინკალი



Хинкали  270 г **290 ₺**

3 шт. 270 г

-  Со свиной и говядиной
-  С бараниной
-  С говядиной
-  С курицей
-  С сыром
-  С вишней

Хинкали на морковном
фреше с лососем

3 шт. 270 г

470 ₺



ХАЧАПУРИ

ცომეული

◆ Хачапури по-аджарски ◆
с томатной сальсой
280 г **470 ₺**



◆ Хачапури
по-аджарски
280 г **450 ₺**



◆ Хачапури по-аджарски ◆
с беконом
280 г **490 ₺**

◆ Хачапури по-аджарски ◆
со шпинатом
280 г **470 ₺**



◆ Хинкапури **890 ₺** ◆

Хачапури с сулугуни и хинкали (баранина, говядина, курица, вишня, сыр, лосось)

720 г



◆ Хачапури по-мегрельски ◆

◆ Хачапури по-мегрельски ◆

с копченым сулугуни **490 ₺**

380 г

◆ Хачапури **490 ₺** ◆

по-имеретински

360 г

◆ Хачапури **390 ₺** ◆

с картофелем и сыром

440 г

◆ Кубдари со свининой **470 ₺** ◆

Закрытый пирог с рубленой свининой, луком и зеленой аджикой

450 г

◆ Хачапури с горгонзолой **490 ₺** ◆

и грушей

370 г

◆ Пури с соусом сацебели **110 ₺** ◆

200/ 30 г



◆ Хачапурн с сыром Страчателла ◆
рукколой и соусом Песто
380 г **560 ₺**



◆ Пеновани ◆
Закрýтый пирог из слоеного теста с сыром сулугуни
350 г **410 ₺**

◆ Пеновани с зеленью ◆
Закрýтый пирог из слоеного теста с сыром сулугуни и зеленью
340 г **430 ₺**



◆ Хачапурн по-гурийски ◆
Пирог с начинкой из сыра сулугуни, отварного яйца и зелени
390 г **470 ₺**

გორჩენე

ცხელი კერძები

◆ Оджахури с курицей/
со свиной шейкой/
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

510/ 530/ 620 ₾



◆ Долма с говядиной

подается с мацони

200/ 30 г

490 ₾



◆ Чашушули ◆

Телятина с болгарским перцем,
томатами в собственном соку
и зеленью кинзы

360 г



570 ₺

◆ Чахохбили ◆

Куриное филе с томатами
в собственном соку

280 г



470 ₺

◆ Жареный картофель
со сванской солью ◆

160 г

230 ₺



◆ Лобио ◆

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

300/ 25 г

310 ₺




◆ Картули Сачмели
со свининой/ с рыбой ◆

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

350 г

560/ 510 ₺



◆ Чкмерули ◆
Обжаренный цыпленок в молочно-чесночном соусе
385 г **680 ₺**



◆ Цыпленок Тапака ◆
Зажаристый цыпленок, маринованный с грузинскими специями, подается с черемшой
280/ 50 г **650 ₺**



◆ Говяжий язык с молодым картофелем ◆
Шашлык из говяжьего языка под соусом Глазурь горчичная с обжаренным молодым картофелем
250 г **490 ₺**

მანგალი

მკყაღი

◆ Ассорти шашлыков ◆

Ассорти шашлыков (из баранины, свинины и курицы) и овощей на гриле (баклажан, шампиньоны и болгарский перец) в хрустящем пури. Подается с сацебели и сливочно-чесночным соусом

320/ 210/ 150/ 60 г

1850 ₾





❖ Шашлык из куриного филе
Подается с красным луком
и кинзой
150/ 50 г **490 ₺**



❖ Шашлык из мякоти баранины
Подается с красным луком
и кинзой
150/ 50 г **690 ₺**



❖ Шашлык из свиной шеи
Подается с красным луком
и кинзой
150/ 50 г **540 ₺**

◆ Дорадо гриль

Дорадо, запеченная на углях,
подается с лимоном

180/ 25 г

850 ₺





◆ Спаржа на гриле
100 г **310 ₺**



◆ Перец болгарский
120/ 5 г **290 ₺**



◆ Шампиньоны
110/ 3 г **210 ₺**



◆ Баклажан
120/ 5 г **230 ₺**

Соусы 80 ₺

30 г



- Кетчуп
- Хрен сливочный
- Сметана
- Сацебели
- Наршараб
- Аджика красная
- Аджика зеленая
- Сливочно-чесночный
- Ткемали классический
- Ткемали ранний

მცენერტყ

ღუსურტი

◆ **მოროჟენოე** **100 ₴**
კლუბნიკა/ შოკოლად/
პლომბირ-ვანილ
50 გ

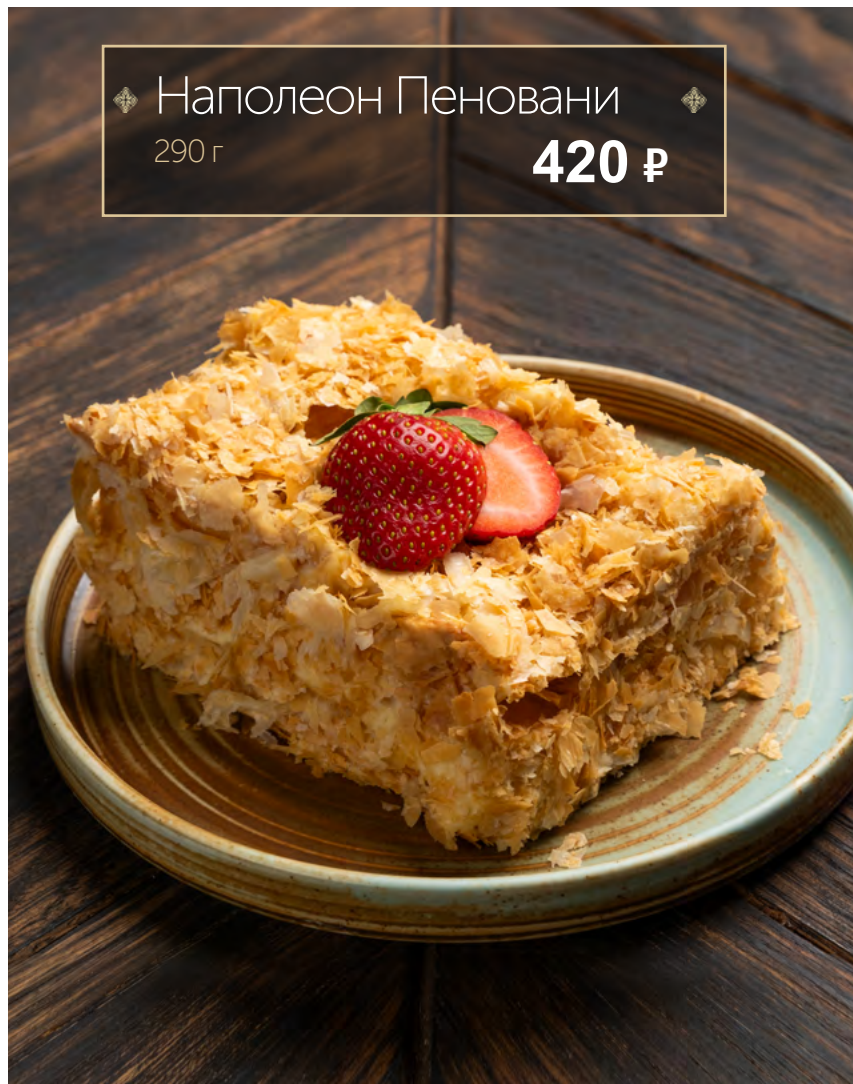
◆ **კრეიზი-მოროჟენოე** **420 ₴**
კლუბნიკა/ შოკოლად
210/ 220 გ

◆ **პინჩა შოკოლადნყ** ◆
შოკოლადნყ ბისკვიტ სო სმეტანნყმ
კრემომ ი პროსლოიკოყ
შოკოლადნოე განაშა
160 გ **370 ₴**



◆ **გრანადები** ◆
ნეჟნყ ტორტ ნა ოსოვე სლივოჩნოე
მუსსა ი გრანატოე კონფი
125 გ **320 ₴**

◆ **ნაპოლეონ პენოვანი** ◆
290 გ **420 ₴**



◆ Гемриели ◆

Сливочный крем с эстрагоном и слоеными палочками. Оформляется карамелью

210 г

370 ₺



◆ Пахлава Гамарджоба ◆

1 шт. / 85 г

320 ₺



◆ Не фондан ◆

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

190 г

390 ₺



НАПИТКИ

დასერტი

КОФЕ

Кофе по-восточному	50 мл	210.-
Эспрессо	30 мл	150.-
Двойной эспрессо	60 мл	230.-
Американо	220 мл	250.-
Капучино	220 мл	290.-
Флэт Уайт	200 мл	330.-
Латте	260 мл	340.-
Раф	310 мл	340.-

Мы можем приготовить для вас кофе на кокосовом молоке

ЧАЙ

ФИРМЕННЫЙ		
Малина & Базилик	500 мл	450.-
Малина, базилик, лимон, сироп, вода		
Облепиховый	500 мл	420.-
Облепиха, мед, вода		
Сосновые шишки	500 мл	420.-
Шишки сосновые, сироп, лимон, розмарин, кумкват, вода		
Имбирно-кленовый	500 мл	420.-
Имбирь, кленовый сироп, лимон, вода		
КЛАССИЧЕСКИЙ		
Ассам	800 мл	360.-
Эрл Грей	800 мл	360.-
Черный с чабрецом	800 мл	360.-
Сенча	800 мл	360.-
Молочный Улун	800 мл	360.-
Жасминовый	800 мл	360.-
ТРАВЯНОЙ*ФРУКТОВЫЙ		
Каркаде	800 мл	360.-
Ромашка	800 мл	360.-
Здоровый дух	800 мл	360.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс домашний	250 мл	200.-
малина/ клюква		
Грузинский компот	1000 мл	540.-
в ассортименте		
Грузинские лимонады	500 мл	260.-
в ассортименте		
Аква Дью	500 мл	250.-
вода минеральная природная питьевая столовая б/газ		
Набеглави	500 мл	320.-
минеральная лечебно-столовая вода газ		
Рич Кола/ Рич Тоник/		
Рич Мандарин/ Рич Гранат	330 мл	230.-
Сок Рич в ассортименте	200 мл	230.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсин	200 мл	350.-
Грейпфрут	200 мл	350.-

ШЕЙКИ

Клубника & Кинза	260 мл	330.-
Мацони, клубника, молоко, кинза, сироп, лед		
Ореховый мацони	265 мл	330.-
Мацони, орех грецкий, молоко, эстрагон, сироп, лед		
Манго & Сельдерей	280 мл	330.-
Мацони, манго, сельдерей, молоко, лед		
Манго & Гранола	260 мл	330.-
Манго, гранола орех, молоко, сироп, сливки, лед		
Клубника & Банан	260 мл	330.-
Клубника, банан, молоко, сироп, сливки, лед		

СМУЗИ И ЛАССИ

Клубника & Базилик	260 мл	380.-
Клубника, сироп, базилик, содовая, лед		
Манго & Кинза	260 мл	380.-
Манго, сироп, кинза, содовая, лед		
Ласси черная смородина	260 мл	380.-
Черная смородина, сок, сливки, сироп, лед		

ЛИМОНАДЫ

400/ 900 мл

Хечечури манго

Сироп, манго, лайм, розмарин, содовая, чипс груши, лед

360/ 650.-

Лимонад классический

Лимон, лайм, сироп, содовая, лед

320/ 590.-

Виноградно-

СМОРОДИНОВЫЙ

Черная смородина, сироп, лайм, эстрагон, содовая, лед

360/ 650.-

Малина & Маракуйя

Маракуйя, сироп, лайм, сельдерей, содовая, лед

360/ 650.-

Тархун

Эстрагон, лимон, лайм, сироп, содовая, лед

360/ 650.-

Мохито классический

Мята, сироп, лайм, содовая, лед

390.-

Мохито малиновый

Мята, малина, сироп, лайм, содовая, лед

390.-

Пиво

БУТИЛИРОВАННОЕ

Доктор Дизель Вишня-Персик 450 мл

290.-

Крушовице безалкогольное 330 мл

250.-

Крушовице темное 450 мл

290.-

Мистер Лис яблочный сидр 400 мл

290.-

РАЗЛИВНОЕ

Крушовице светлое 500 мл

310.-

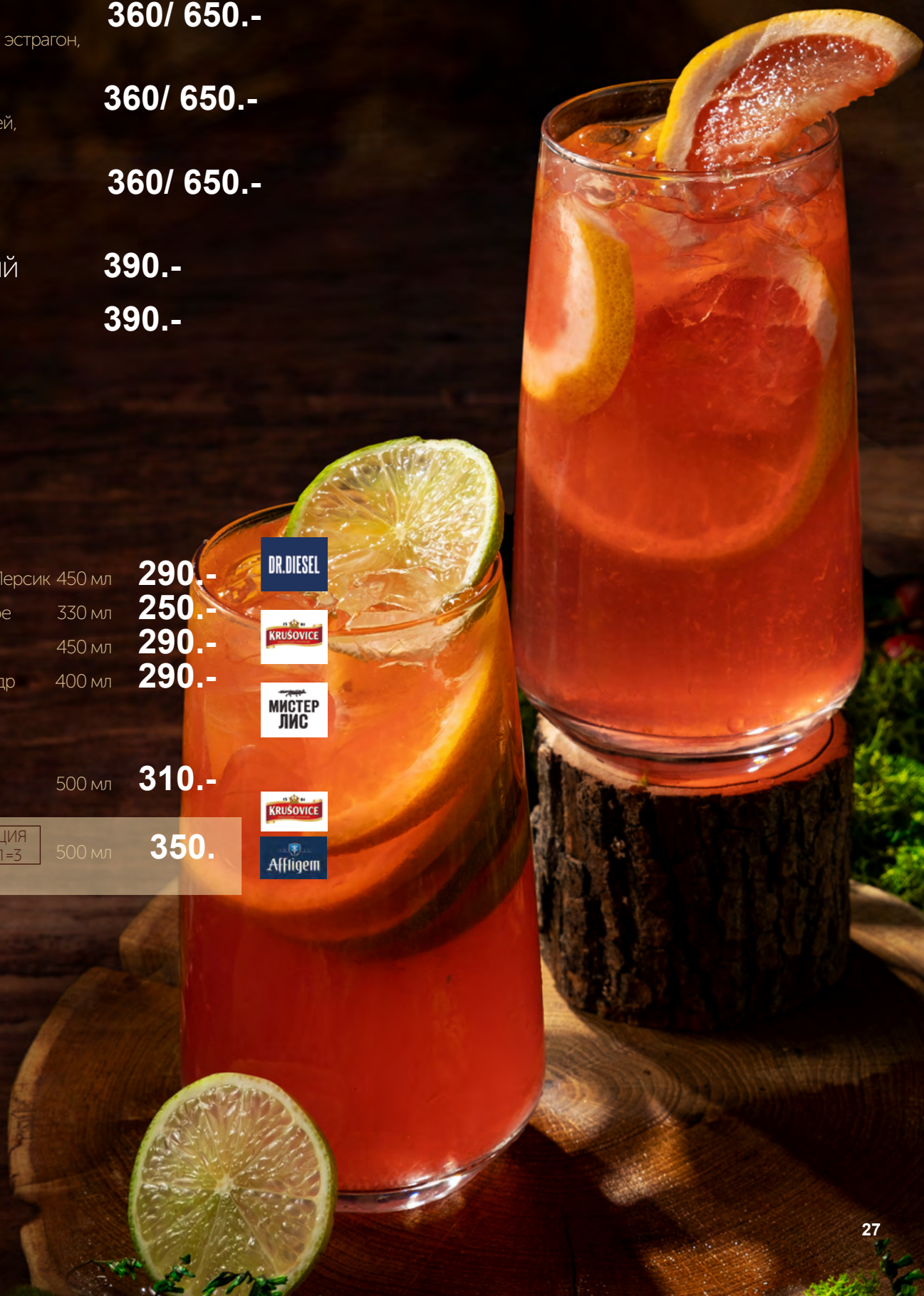
Аффлигем Блонд

АКЦИЯ
1+1=3

500 мл

350.-

*акция действует во все дни, кроме пятницы и субботы





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

Екатеринбург



Самара



Пенза



Казань



Пермь



Саратов



Санкт-Петербург

