

A top-down view of a wooden platter filled with various grilled meats, including skewers and pieces of chicken and beef. The platter is garnished with sliced red onions, fresh herbs, and flatbread. Surrounding the platter are bowls of cherry tomatoes, fresh parsley, and other fresh ingredients on a dark wooden background.

МЕНЮ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Слабосоленая семга собственного приготовления, угорь, палтус х/к, масляная рыба, каперсы, лимон.

2300

320/50 г



### СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

Слабосоленая семга собственного приготовления, лимон, лайм, сыр творожный с укропом, тарелку посыпают специей сумах.

**950** 150/40/50 г



### МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Куриный рулет, буженина, отварной язык собственного приготовления, говядина деликатесная, укроп, зерна граната, помидоры черри, подают с зернистой горчицей и консервированным хреном.

**950** 280/50 г



### АДЖАПСАНДАЛ

Тушеные помидоры со сладким перцем, баклажанами, луком и зеленью.

**470** 250 г



### ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ

Язык говяжий отварной, подают с консервированным хреном, блюдо украшают зернами граната и укропом.

**500** 125/40 г



## РУЛЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Рулетики из баклажанов с орехами, зеленью и специями, украшают зернами граната, укропом и грецким орехом.

**470** 170 г



## ОВОЩНОЙ БУКЕТ

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, перец зеленый стручковый, петрушка, укроп, кинза, базилик, лук зеленый.

**750** 460 г



## ПХАЛИ

Пхали украшают грецким орехом, зернами граната, петрушкой.

**450** 150/10 г из шпината с орехами

**350** 150/10 г из свеклы с орехами

**450** 150/10 г из курицы с орехами

**450** 150/10 г ассорти



## ЗЕЛЕНЬ

Кинза, укроп, петрушка, базилик, перец зеленый стручковый.

**350** 100 г



## СЕЛЬДЬ «ЛОДОЧКА»

Сельдь с отварным обжаренным картофелем с чесноком и укропом, красный репчатый лук, заправляют оливковым маслом, украшают пером зеленого лука, паприкой.

**450** 185 г



## СЫРНОЕ АССОРТИ

Сыры: Чанах, Имеретинский, Сулугуни, Чечил копченый; зерна граната, укроп, грецкий орех.

**790** 300 г



## ОЛИВКИ МАСЛИНЫ

**380** 130 г



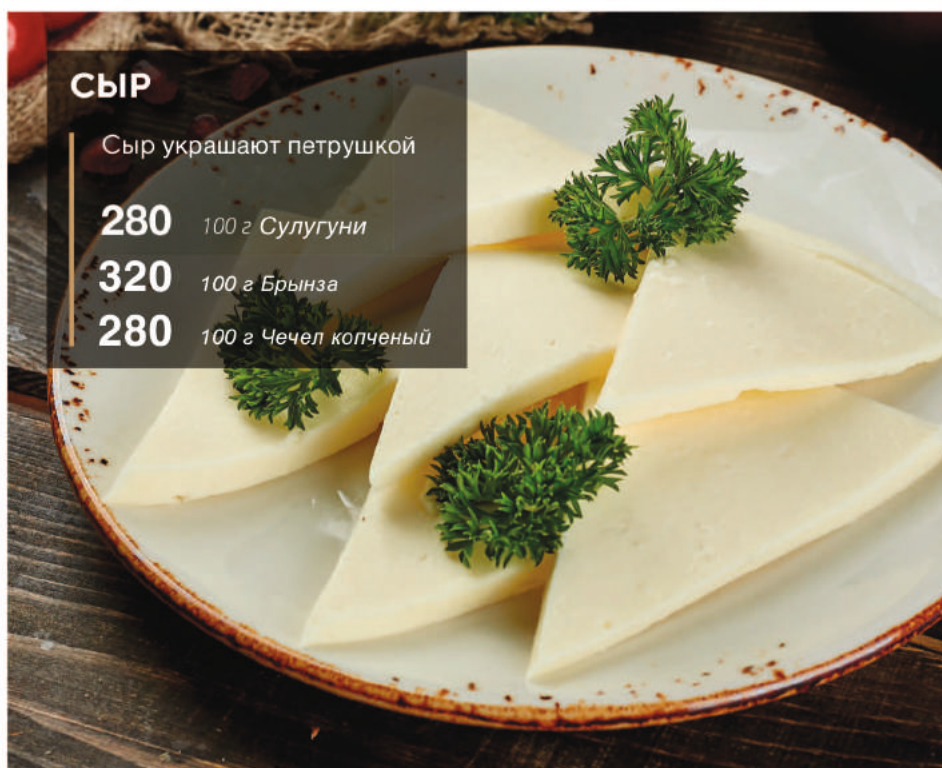
## СЫР

Сыр украшают петрушкой

**280** 100 г Сулугуни

**320** 100 г Брынза

**280** 100 г Чечил копченый



## АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Огурцы соленые, капуста Гурийская, перец Халапеньо, помидоры зеленые маринованные, черемша маринованная, чеснок маринованный.

**450** 300 г



## САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Куриное филе с соусом из грецких орехов (грецкий орех, сливки, куриный бульон, кинза, специи), украшают петрушкой, зернами граната, грецким орехом.

**650** 350 г



# САЛАТЫ



## САЛАТ МЯСНОЙ

Отварная говядина, помидор, баклажаны и болгарский перец, обжаренные во фритюре, кинза, чеснок, заправленные майонезом. Украшают зернами граната и кинзой.

**650**  
270 г

## ЦЕЗАРЬ

Салаты романо и айсберг, соус цезарь, гренки, помидоры черри, сыр пармезан.

**550**

270 г с курицей



**720**

255 г с креветками



**720**

250 г со слабосоленой семгой



## САЛАТ С ЯЗЫКОМ И БАКЛАЖАНАМИ

Отварной язык, хрустящие баклажаны, перец болгарский, кинза под пикантным соусом (соус унаги, соус устричный, сахарный песок, сок лимона), украшают кунжутными семечками.

**700**

375 г

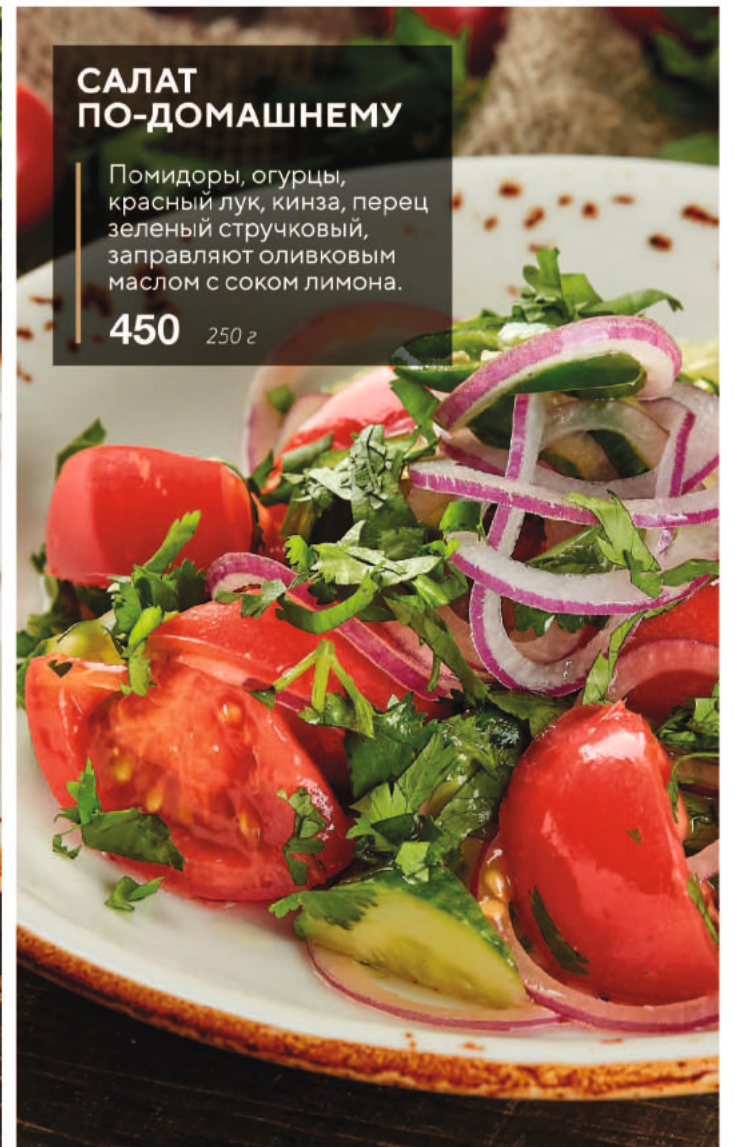


## САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ

Помидоры, огурцы, красный лук, кинза, перец, зеленый стручковый, заправляют оливковым маслом с соком лимона.

**450**

250 г



### ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ

Классический салат оливье с куриной грудкой заправленный майонезом, подается с помидорами черри.

**450** 280 г

### ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

Классический салат оливье с языком, заправленный майонезом, подается с помидорами черри, отварным перепилиным яйцом.

**500** 280 г



### САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ

Помидоры, огурцы, красный лук, кинза, перец зеленый стручковый, грецкий орех, зерна граната, заправляют оливковым маслом с соком лимона.

**480** 260 г



### САЛАТ КАПРЕЗЕ

Помидоры, сыр Моцарелла, соус песто, крем-бальзамик, кедровые орехи, свежий базилик.

**590** 260 г



### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, оливки, сыр фета, лук красный, заправляют оливковым маслом с соком лимона, посыпают орегано.

**520** 250 г



### САЛАТ ОТ ШЕФА

Обжаренная куриная печень, салаты рукола, романо, айсберг, помидоры черри, сыр пармезан, крем-бальзамик, филе апельсина и грейпфрута, кунжут, пикантная заправка (соус унаги, соус устричный, сахарный песок, сок лимона).

**680** 250 г





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЖАРЕНый СЫР СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ

Жареный сыр сулгуни  
со свежими помидорами.

450  
170 г

## ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ


Шляпки шампиньонов,  
фаршированные миксом  
сыров (моцарелла, сулгуни,  
Имеретинский).



530  
200 г



## ХИНКАЛИ

**120** 120 г с сыром сулгуни

**150** 120 г с бараниной 

**130** 120 г с говядиной и свининой  

**+10** обжарка хинкалей

## ДОЛМА

Фарш с репчатым луком, чесноком, зеленью в виноградных листьях, подают с соусом Мацони с чесноком, украшают зернами граната.

**380**

180/30 г баранина



**350**

180/30 г с говядиной и свининой

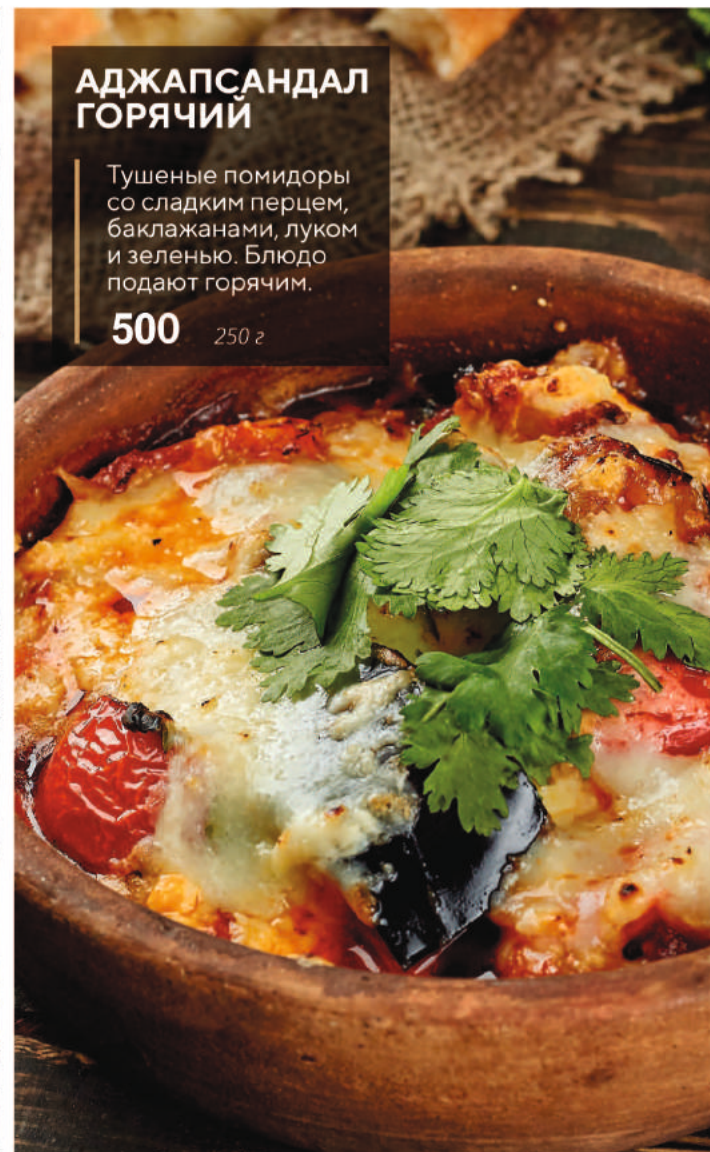


## АДЖАПСАНДАЛ ГОРЯЧИЙ

Тушеные помидоры со сладким перцем, баклажанами, луком и зеленью. Блюдо подают горячим.

**500**

250 г



## КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

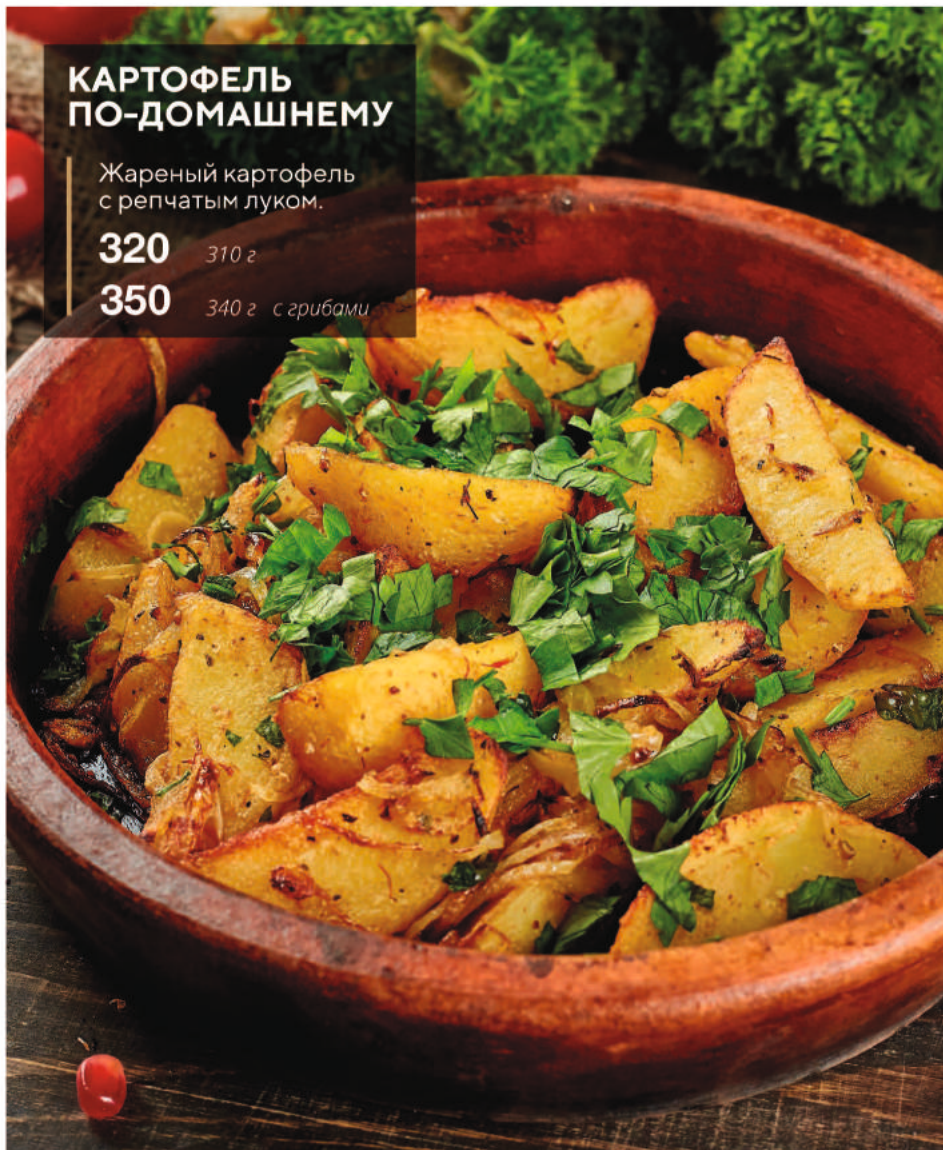
Жареный картофель с репчатым луком.

**320**

310 г

**350**

340 г с грибами

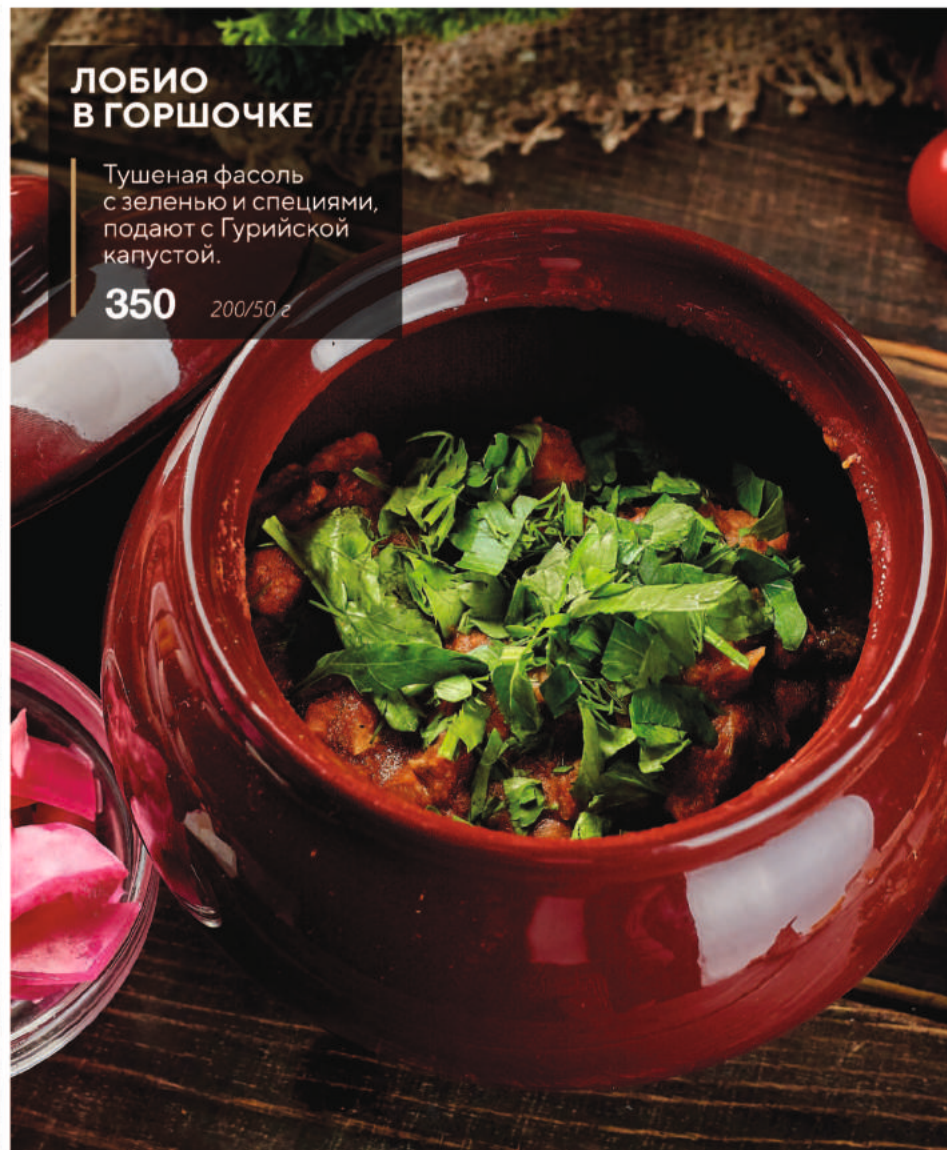


## ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ

Тушеная фасоль с зеленью и специями, подают с Гурийской капустой.

**350**

200/50 г



# СУПЫ

## УХА

Уха с отварной семгой.

550

350 г

## КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Грибной крем-суп из шампиньонов, подают с гренками из тостового хлеба.

420

350/20 г

## БОРЩ


Борщ по классическому рецепту, подается со сметаной.

**350** 350/30 г



## БУГЛАМА


Отварная баранина, овощи (болгарский перец, отварной картофель, отварная морковь, помидоры черри), мясной бульон.

**430** 360 г 



## ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯДИНЫ


Говядина в собственном соку с кинзой, зернами граната и маринованным красным луком.

**550** 400 г 



## ЧИХИРТМА

Грузинский суп из курицы со взбитым яйцом, уксусом, репчатым луком, чесноком и зеленью.

**350** 300 г 



## СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Язык отварной, отварная говядина, ветчина, колбаски охотничьи, маслины, оливки, соленые огурцы, репчатый лук, каперсы, специи. Подают с лимоном, сметаной.

**450** 350/30 г 



## ХАРЧО

Традиционный грузинский суп из говядины с рисом, зеленью, свежими помидорами и специями.

**430** 350 г 



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## ЧАШУШУЛИ

Говядина с помидорами,  
луком, болгарским перцем,  
зеленью и специями.

**670**

320 г

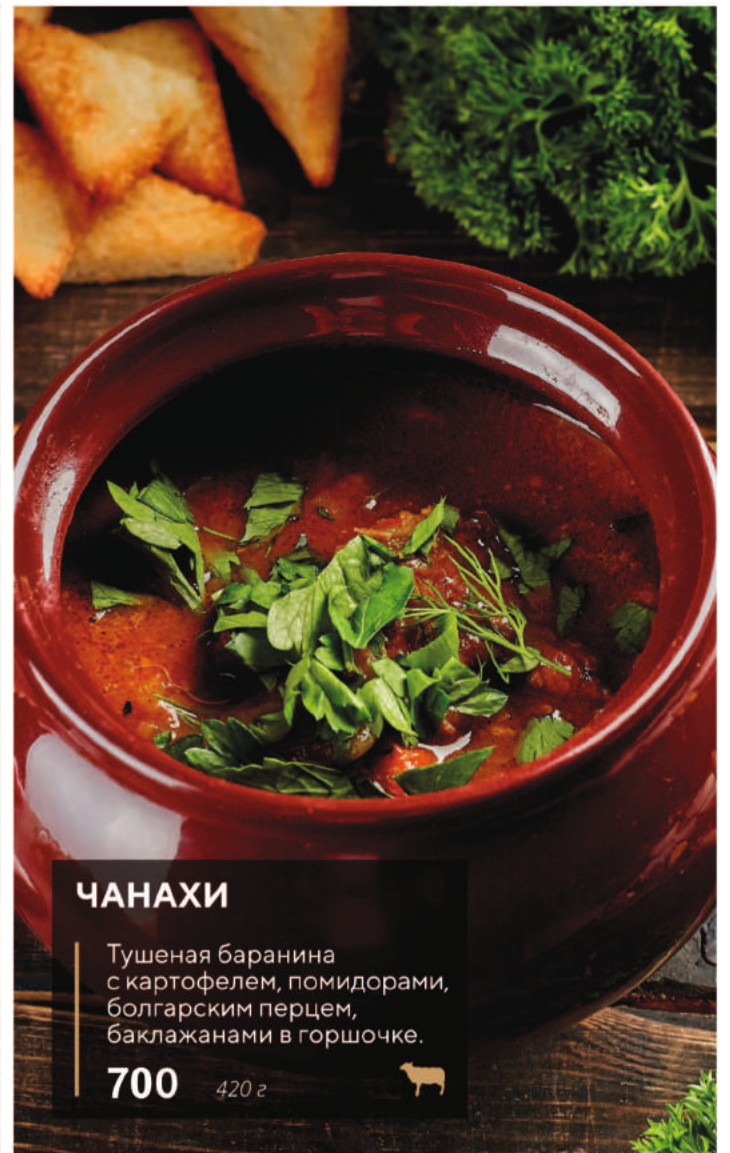


### ТЕЛЯТИНА ПО-КНЯЖЕСКИ

hit

Томленая телятина с шампиньонами, болгарским перцем, репчатым луком в сливках.

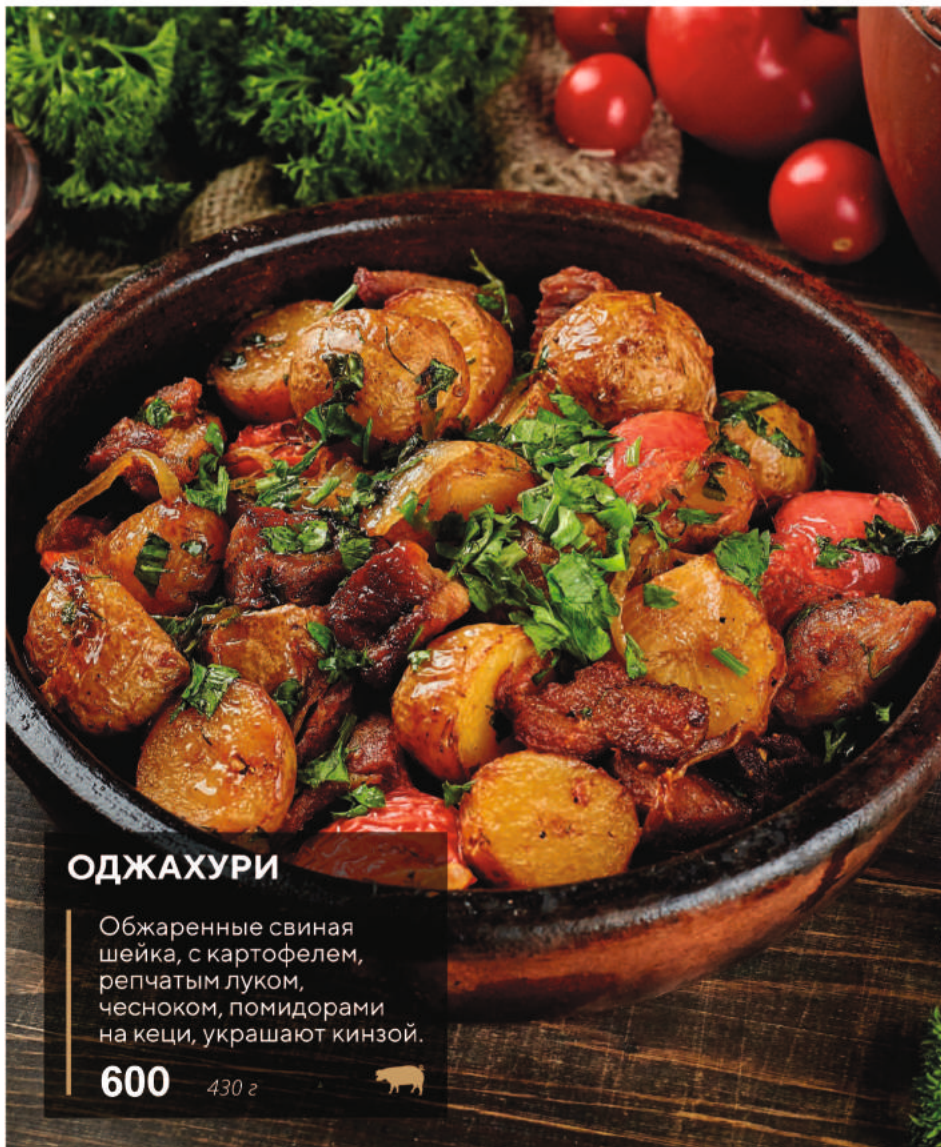
750 300 г



### ЧАНАХИ

Тушеная баранина с картофелем, помидорами, болгарским перцем, баклажанами в горшочке.

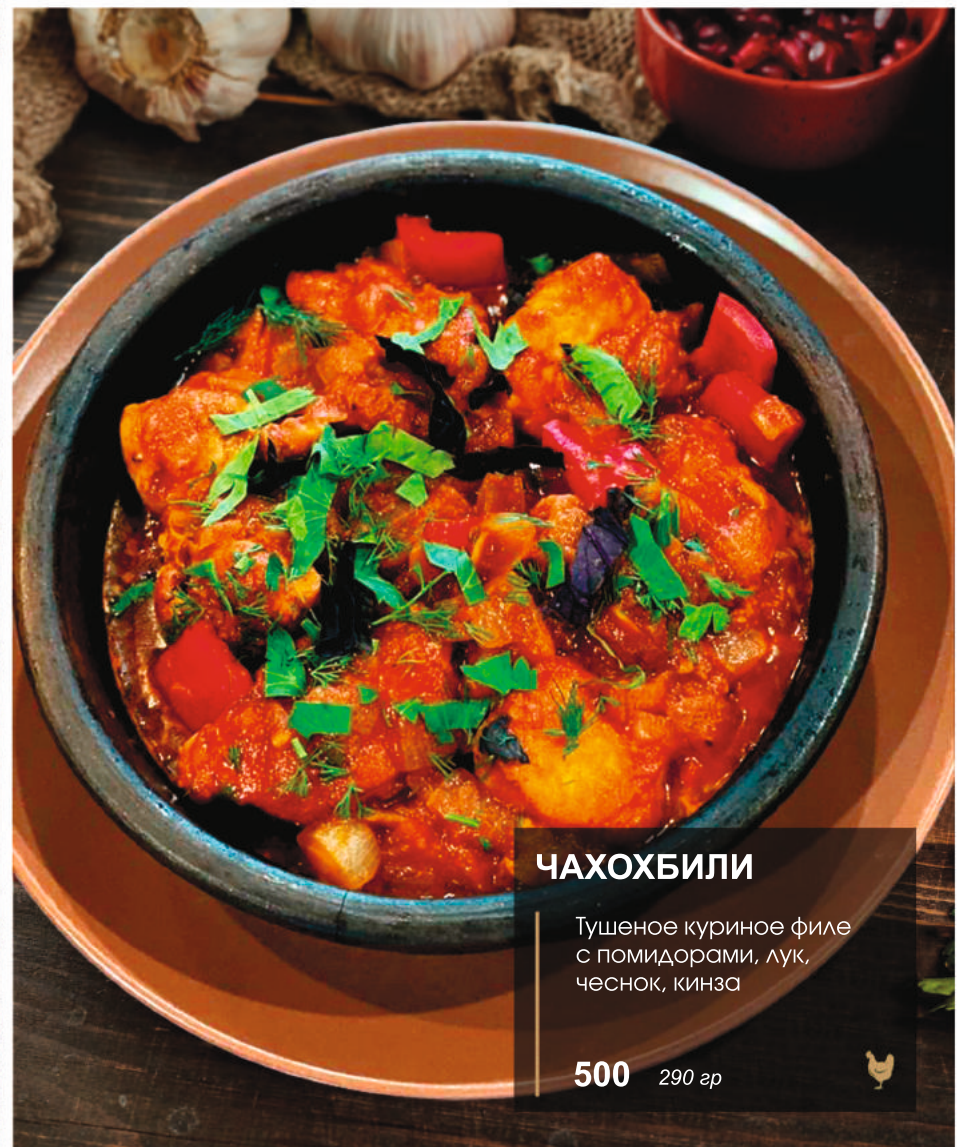
700 420 г



### ОДЖАХУРИ

Обжаренные свиная шейка, с картофелем, репчатым луком, чесноком, помидорами на кеци, украшают кинзой.

600 430 г



### ЧАХОХБИЛИ

Тушеное куриное филе с помидорами, лук, чеснок, кинза

500 290 г





### ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Цыпленок табака,  
подают со свежим  
помидором и соусом  
сацебели.

650 1 шт/60/30 г



### ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

Жареный цыпленок  
в сливочном соусе  
(сливки, сыр Пармезан,  
кинза, чеснок).

670 1 шт



### КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ

Куриная печень,  
обжаренная  
с луком, чесноком,  
шампиньонами.

500 250 г







**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ  
НА УГЛЯХ**

Стейк из семги на  
гриле, лаваш, лимон.

**1050** 150/15/30 г



**ФОРЕЛЬ**

Форель, лаваш,  
лимон.

**800** 1 шт/30/30 г



**СИБАС**

Сибас, лаваш,  
лимон.

**800** 1 шт/30/30 г

**ДОРАДО**

Дорадо, лаваш,  
лимон.

**800** 1 шт/30/30 г

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

## АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

Шашлык из баранины,  
курицы, телятины, свинины,  
люля-кебаб из баранины,  
лаваш, салат для шашлыков.

**3500**

1100/140/100 г



### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ hit


Шашлык из бараньей корейки, лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

**780** 180/15/20 г 



### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

Шашлык из бараньих ребрышек, лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

**550** 180/15/20 г 



### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина, репчатый лук, масло растительное, соль, перец черный (молотый), лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

**750** 180/15/20 г 



### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ hit

Куриные крылышки (маринованные в специях, растительном масле, томатной пасте), лаваш, салат для шашлыка.

**380** 250/15/20 г 



### ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ


Куриное филе (маринованное в специях, растительном масле, томатной пасте), лаваш, салат для шашлыка.

**400** 180/15/20 г 



### ПЕРЕПЕЛА


Запеченные перепела, лаваш, салат для шашлыков.

**620** 2 шт/140/20 г 



### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ


Курица, маринованная в специях, растительном масле, томатной пасте, лаваш, салат для шашлыка.

**400** 200/15/20 г 



### ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ

Шашлык из свиной корейки, лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

**450** 180/15/20 г 



### ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина, репчатый лук, масло растительное, соль, перец черный (молотый), лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

**850** 180/15/20 г 

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

hit

Свиная шея, репчатый лук, масло растительное, соль, перец черный (молотый), лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

450 180/15/20 г 



## РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ


Шашлык из свиных ребрышек, лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).


450 180/15/20 г 





## САДЖ

Шашлык, шампиньоны, лук репчатый, баклажаны, перец болгарский, помидоры, картофель мини.

2500 900 г из телятины 

2200 900 г из баранины 

1900 900 г из свинины 

1700 900 г из курицы 





### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина, свинина, говяжий жир, репчатый лук, соль, перец черный (молотый), лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

480

180/15/20 г



### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина, курдюк, репчатый лук, соль, перец черный (молотый), лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

530

180/15/20 г



### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Куриное филе, жир говяжий, репчатый лук, соль, перец черный (молотый), лаваш, салат для шашлыка (лук красный, лук репчатый, зелень петрушки и укропа).

400

200/15/20 г





**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
**КАРТОФЕЛЬ**  
**ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**

**| 250** 150 г



**РИС ОТВАРНОЙ**

**150** 150 гр

**РИС С ОВОЩАМИ**

сладкий перец, морковь,  
зеленый горошек

**200** 180 гр



**ШАМПИЬОНЫ**  
**НА УГЛЯХ**

**| 270** 120 г



**ОВОЩИ НА УГЛЯХ**

**200** 180 г перец

**170** 115 г помидоры

**220** 215 г баклажан



**СОУСЫ**

**| 100** 50 г

Ткемали  
красный

Тар-тар

Сметана

Наршараб

Сацебели

Ткемали  
зеленый

Ткемали  
красный

Кетчуп

Аджика  
по-грузински

# ВЫПЕЧКА



hit

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка с миксом сыров  
и куриным яйцом.

450  
320г





### ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

С начинкой из микса сыров (сыры: Сулугуни, Имеретинский).

**550** 500 г



### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

С начинкой из микса сыров в два слоя (сыры: Сулугуни, Имеретинский).

**550** 500 г



### ХАЧАПУРИ «ДВА СЫРА»

С начинкой из микса сыров (сыры: Сулугуни, Имеретинский).

**700** 550 г



### КУБДАРИ

Хачапур  
с начинкой из рубленого мяса.

**530** 500 г



### ЛОБИАНО

Хачапури с начинкой из томленной фасоли и микса сыров.

450 500 г



### ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

500 500 г



### ЛАВАШ КАВКАЗСКИЙ

Ароматный хлеб собственной выпечки.

100 140 г



### ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

С начинкой из микса сыров (сыры: Сулугуни, Имеретинский).

620 500 г



### ГРУЗИНСКАЯ ЛЕПЕШКА

100 140 г 

# ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

400  
140 г



**ЧИЗКЕЙК  
«ТРОЙНОЙ  
ШОКОЛАД»**

Чизкейк, шоколадный  
топинг, клубника, мята.

**400** 100/15 г



**ЧИЗКЕЙК  
«НЬЮ-ЙОРК»**

Чизкейк, шоколадный  
топинг, клубника,  
мята.

**400** 100/15 г



**ШТРУДЕЛЬ**

Штрудель, мороженое,  
сахарная пудра, мята.

**400** 140/60 г



**МАЦОНИ  
С ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ**

Мацони, мед,  
грецкий орех.

**290** 210 г



**МЕД ДОМАШНИЙ**

**100** 50 г

**ВАРЕНЬЕ  
ДОМАШНЕЕ  
В АССОРТИМЕНТЕ**

**300** 150 г



**ФРУКТОВАЯ  
ВАЗА СЕЗОННАЯ**

**2000** 1500 г

**1500** 1000 г

**750** 500 г



**МОРОЖЕНОЕ  
В АССОРТИМЕНТЕ**

**300** 180 г

# НАПИТКИ

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>ЛИМОНАД</b> в ассортименте	500 мл	<b>250</b>
<b>ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ</b>	1000 мл	<b>800</b>
<b>МОРС</b> клюква и черная смородина	200 мл	<b>150</b>
<b>СОК</b> в ассортименте	200 мл	<b>200</b>
<b>ФРЕШ</b> апельсин, морковь, грейпфрут, яблоко	200 мл	<b>390</b>
<b>КОКА-КОЛА</b>	330 мл	<b>270</b>
<b>ТОНИК</b>	330 мл	<b>250</b>
<b>БОРЖОМИ</b>	500 мл	<b>270</b>
<b>ДЖЕРМУК КЛАССИК</b>	500 мл	<b>210</b>
<b>АЧАЛУКИ</b>	500 мл	<b>180</b>
<b>БОН АКВА</b>	500 мл	<b>180</b>

## КОФЕ

<b>ЭСПРЕССО</b>	50 мл	<b>180</b>
<b>ЭКСПРЕССО ДВОЙНОЙ</b>	150 мл	<b>300</b>
<b>АМЕРИКАНО</b>	150 мл	<b>250</b>
<b>КАПУЧИНО</b>	150 мл	<b>300</b>
<b>ЛАТТЕ</b>	200 мл	<b>350</b>
<b>ГЛЯССЕ</b>	200 мл	<b>380</b>

## ЧАЙ

<b>ЧЕРНЫЙ ЧАЙ</b>	500 мл	<b>320</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Цейлонский чай «Ассам»</li><li>• Цейлонский чай с бергамотом «Эрл Грей Особый»</li><li>• Цейлонский чай с чабрецом «Горный чабрец»</li><li>• «Ройбуш земляника со сливками»</li></ul>		
<b>ЗЕЛЕНый ЧАЙ</b>	500 мл	<b>320</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Японский чай «Сенча классик»</li><li>• С жасмином</li></ul>		
<b>ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ</b>	500 мл	<b>320</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• «Фруктовый сад»</li></ul>		

---

Лимон 100 г **150**

Сливки 50 мл **80**

# АРГО

РЕСТОРАН

свадьбы • банкеты • юбилеи  
корпоративные праздники  
выпускные вечера • детские праздники  
живая музыка

+7 982 421-99-98  
NOVAYACHAIKA.RU



Мы в инстаграм



Мы будем рады  
вашему отзыву

