

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## Contents

Завтраки   Breakfast .....	2
Выпечка   Baked goods .....	4
Холодные закуски   Cold appetizers .....	8
Салаты   Salads .....	14
Горячие закуски   Hot appetizers .....	18
Супы   Soups .....	22
Хинкали   Khinkali .....	26
Гриль   Grill .....	28
Горячие блюда   Hot dishes .....	32
Мангал   Barbecue .....	34
Десерты   Desserts .....	38
Детское меню   Children's menu .....	42



## ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Это едва ли не самая главная достопримечательность страны. Традиционное грузинское застолье – это уже неотъемлемый элемент общей культуры народа. Грузинскую кухню можно сравнить с грузинской песней – она такая же душевная!

*New* - блюдо-новинка

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

Если у вас есть аллергия или непереносимость какого-либо продукта, сообщите официанту перед тем, как блюдо начнут готовить.

# ЗАВТРАКИ до 16:00

Breakfasts until 16:00

К каждому завтраку -  
чай, кофе, морс  
на выбор

Breakfast includes tea,  
coffee or berry drink  
for your choice

## Чирбули яичница по-грузински Georgian-style eggs with tomatoes

Традиционный грузинский  
завтрак из яиц с томатами,  
красным луком, зеленью  
и грузинскими специями

230 г | 490

## Хачапури с лососем и яйцом пашот Khachapuri with salmon and a poached egg

Лодочка из воздушного  
теста с сырной начинкой,  
лососем слабой соли,  
листьями салата и яйцом  
пашот

260 г | 650

## Каша овсяная на молоке или на воде Porridge (whole milk or water – based)

Овсяная каша со сливочным  
маслом на натуральном  
молоке или воде

300 г | 290

## Топпинги к каше Porridge toppings

## Сырники с карамельным соусом Curd fritters with caramel

Мёд  
Honey  
50 г | 120

Грецкие орехи  
Walnuts  
30 г | 120

## Сырники с карамельным соусом Curd fritters with caramel

Домашние нежные сырники  
с курагой, карамельным  
соусом и мацони

160 г | 460



## Европейский завтрак Continental breakfast

Сытный завтрак с яйцом  
пашот, авокадо, свежими  
томатами, огурцами,  
сосисками и молодым  
запечённым картофелем.  
Подаётся с подпечённым  
хрустящим тостом

430 г | 660

## Оладьи из кабачков с лососем Zucchini fritters with salmon

Оладьи из кабачков  
со слабосолёным лососем,  
яйцом пашот и голландским  
соусом

300 г | 850

# ВЫПЕЧКА

# Baked goods

A large, golden-brown khachapuri with a single egg yolk in the center, served on a wooden board. The background features a pomegranate, walnuts, and a small bowl of crumbled cheese.

Один из самых популярных  
грузинских хачапури!

Аджарская лодочка

Считается, что таким хачапури в форме лодочки угощали моряков, когда те ступали на берег.

Желток в центре символизирует Солнце – моряка, вернувшегося домой к семье

## Хачапури по-аджарски Adjarian khachapuri

одочка из воздушного теста с сырной начинкой, ичным желтком и сливочным маслом

одочка из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом

**S** 380 **M** 610 **XL** 690

## **Хачапури по-мегрельски** Megrelian khachapuri

Традиционный хуаревы из региона Магра

традиционный хачапури из региона Мегрелия, его особенность – сыр внутри и снаружи

520 ⚡ | 690

| 690

## Грузинский хачапури из региона Чхеретио



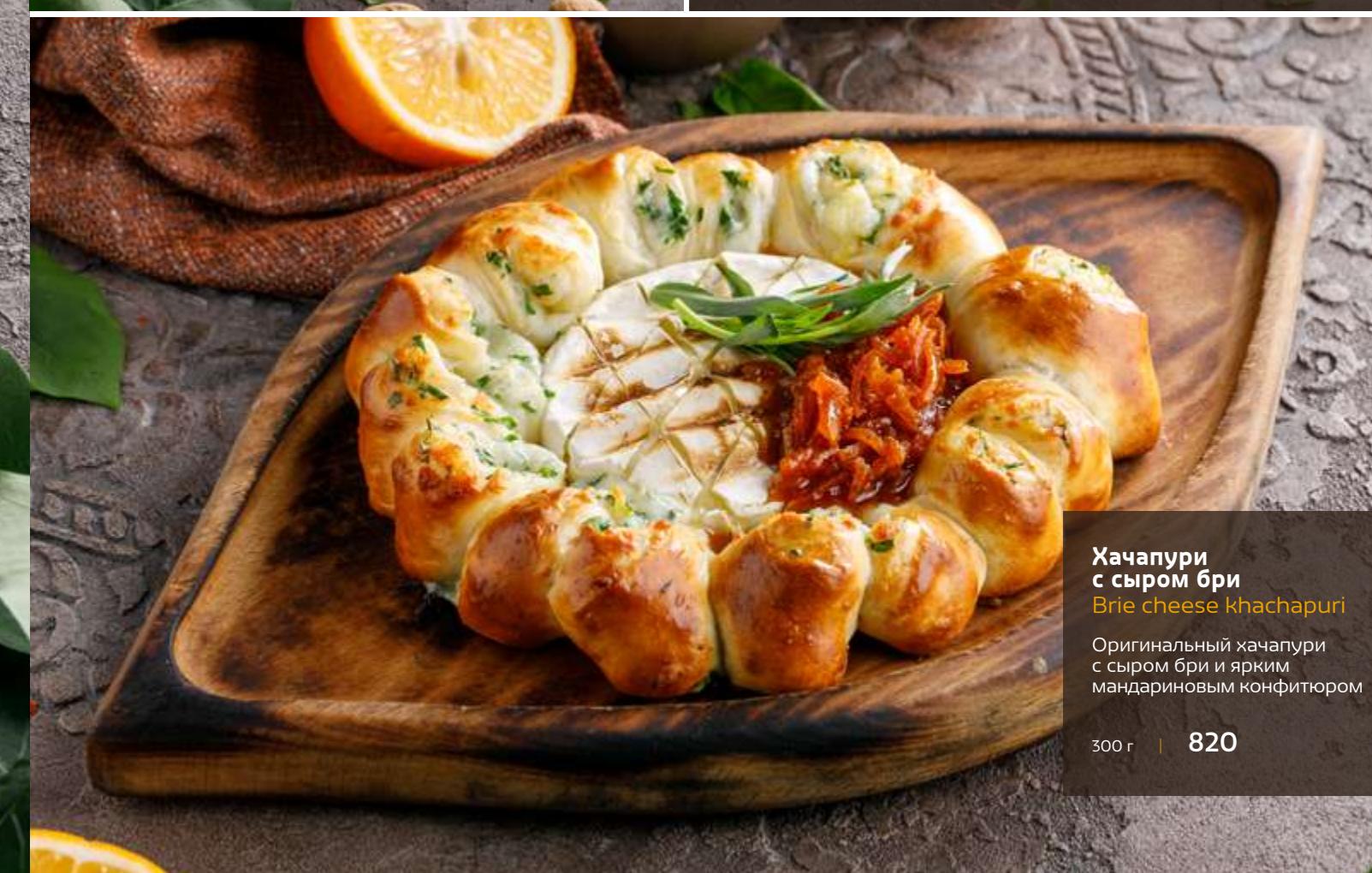
## Грузинский хачапури из региона Мегрелия

## **Хачапури по-имеретински** Imereti khachapuri

## Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой



0 г | 670



## Хачапури с сыром бри

## Brie cheese khachapuri

## Оригинальный хачапури с сыром бри и ярким мандиновым конфитюром

300 г | 820

**Кубдари сванети**  
Kubdari svaneti

440 г | 610

Пирог с пряной начинкой из говядины и свинины  
с грузинскими специями, острым перцем и кинзой



Аутентичное  
грузинское блюдо  
региона Сванетия



Грузинский хачапури  
из региона Рача

**Хачапури по-рачински**  
Rachi khachapuri

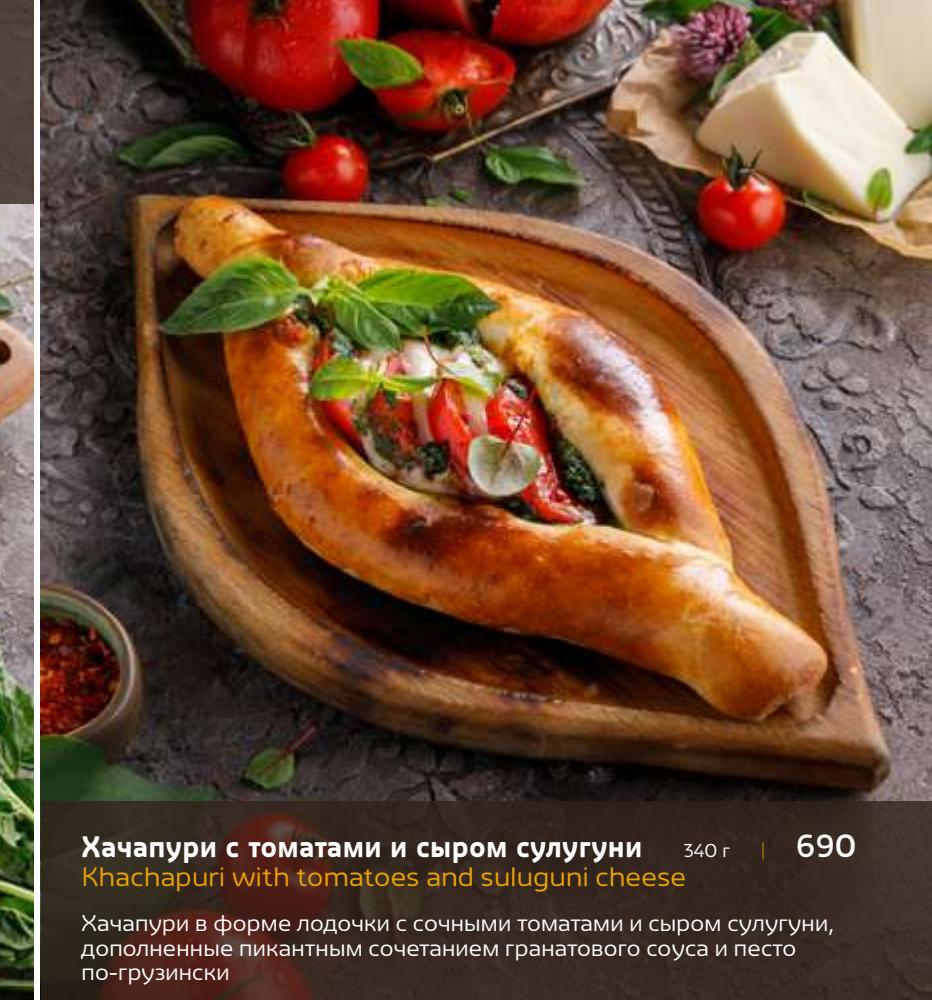
270 г | 650

Хачапури, приготовленный по грузинскому рецепту региона Рача,  
с начинкой из маринованного куриного бедра, шампиньонов  
в сливочном соусе с добавлением шафрана и чеснока

**Хачапури со шпинатом**  
Khachapuri with spinach

380 г | 710

Хачапури с начинкой из шпината и сыра

**Хачапури с томатами и сыром сулугуни**  
Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese

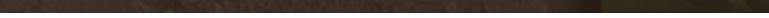
340 г | 690

Хачапури в форме лодочки с сочными томатами и сыром сулугуни,  
дополненные пикантным сочетанием гранатового соуса и песто  
по-грузински

**Хачапури «Карталиния»**  
«Kartaliniya» khachapuri

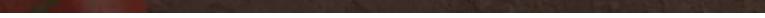
560 г | 890

Авторский взгляд на традиционное грузинское блюдо.  
В нём сочетаются традиционные сыры, бастurma, джонджоли,  
томаты, кинза и сыр надуги

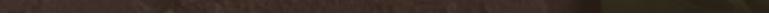
**Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю**  
«Mskhali» khachapuri with dorblu cheese

520 г | 860

Хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров  
сулугуни и дорблю



Авторский взгляд на традиционное грузинское блюдо.  
В нём сочетаются традиционные сыры, бастurma, джонджоли,  
томаты, кинза и сыр надуги

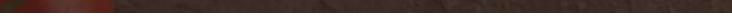
**Хачапури по-гурийски**  
Gurian khachapuri

300 г | 560

Хачапури в форме полумесяца под ароматной сырной  
корочкой с начинкой из отварного яйца и микса  
душистой зелени



Оригинальная выпечка,  
вдохновлённая  
городом Мухета

**Хачапури на шампуре**  
Khachapuri on a skewer

290 г | 610

Уникальный хачапури с большим количеством сыра,  
запечённый на шампуре в дровяной печи

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



① с лососем и авокадо  
with salmon and avocado

110 г | 590

② с пармой и вялеными томатами  
with Parma ham with sun-dried tomatoes

90 г | 590

③ с оливковым тапенадом  
with olive tapenade

90 г | 390

Ассорти батумских брускетт  
Set of Batumi-style bruschettas

250 г | 830

- томаты черри и страчателла
- оливковый тапенад
- пармская ветчина с вялеными томатами
- креветка с авокадо
- лосось с авокадо

④ с помидорами и страчателлой  
with tomatoes and stracciatella

100 г | 390

⑤ с креветками и авокадо  
with shrimp and avocado

110 г | 490



Ассорти грузинских брускетт  
Set of Georgian bruschettas

250 г | 690

- с утиным паштетом
- грузинским песто
- луковым мармеладом

Идеально к вину

Паштет из утки  
Duck pate

Деликатесный паштет из утки, приготовленный с добавлением сливок и грузинских специй. Подаётся с луковым мармеладом, томлёном в красном вине

150 г | 550



Луковый мармелад  
Onion marmalade

Карамелизированный лук, приготовленный на вине с грузинскими специями. Закуска идеально подходит к мясу и вину

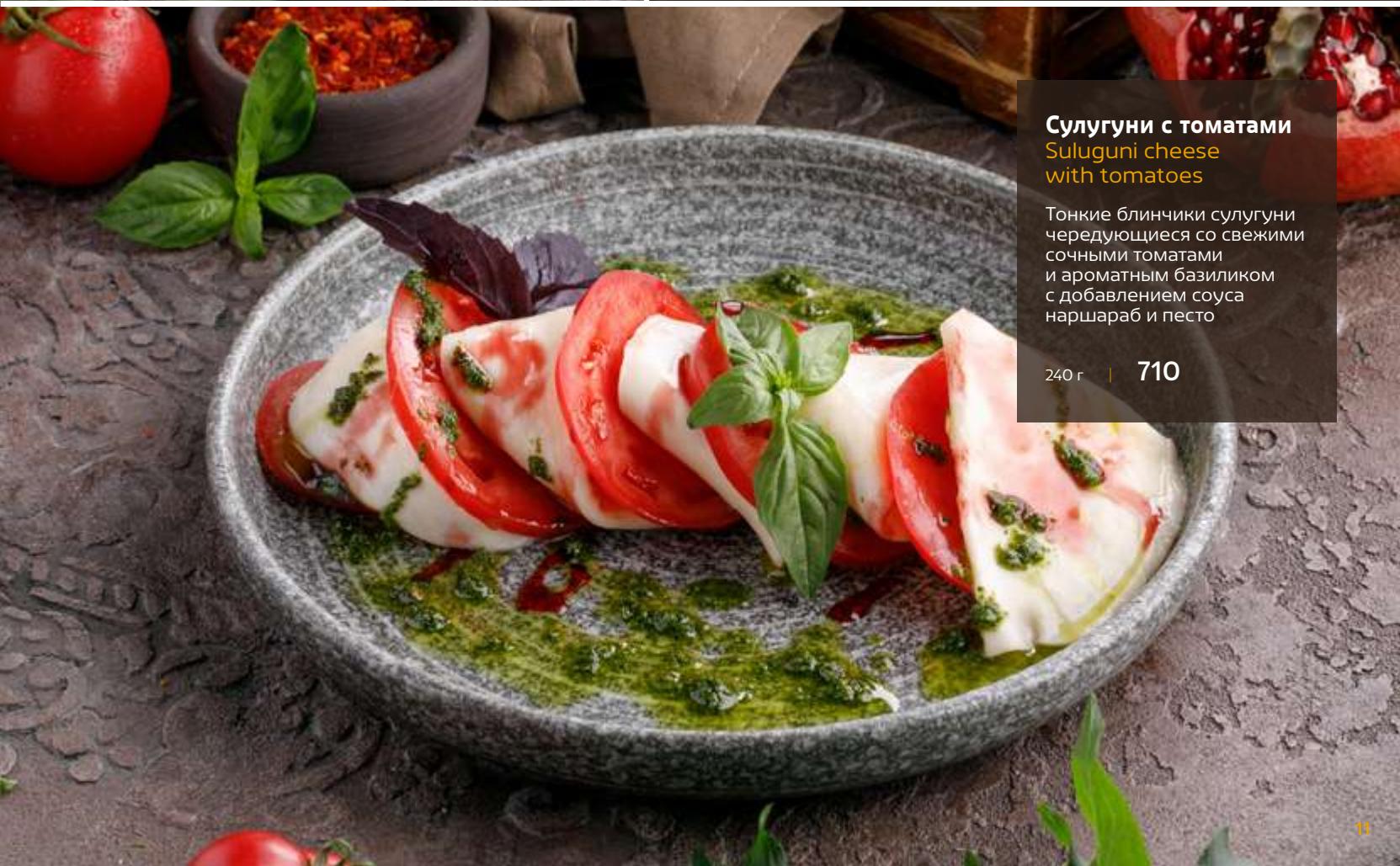
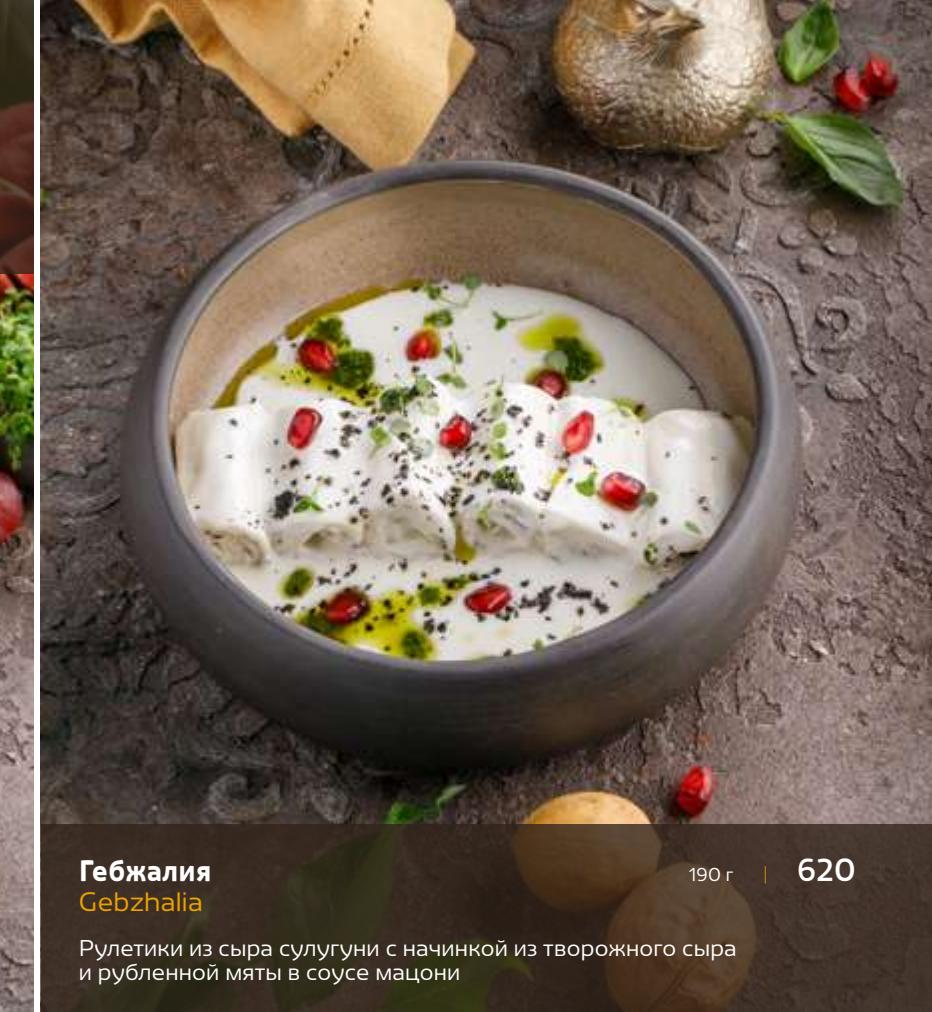
150 г | 360

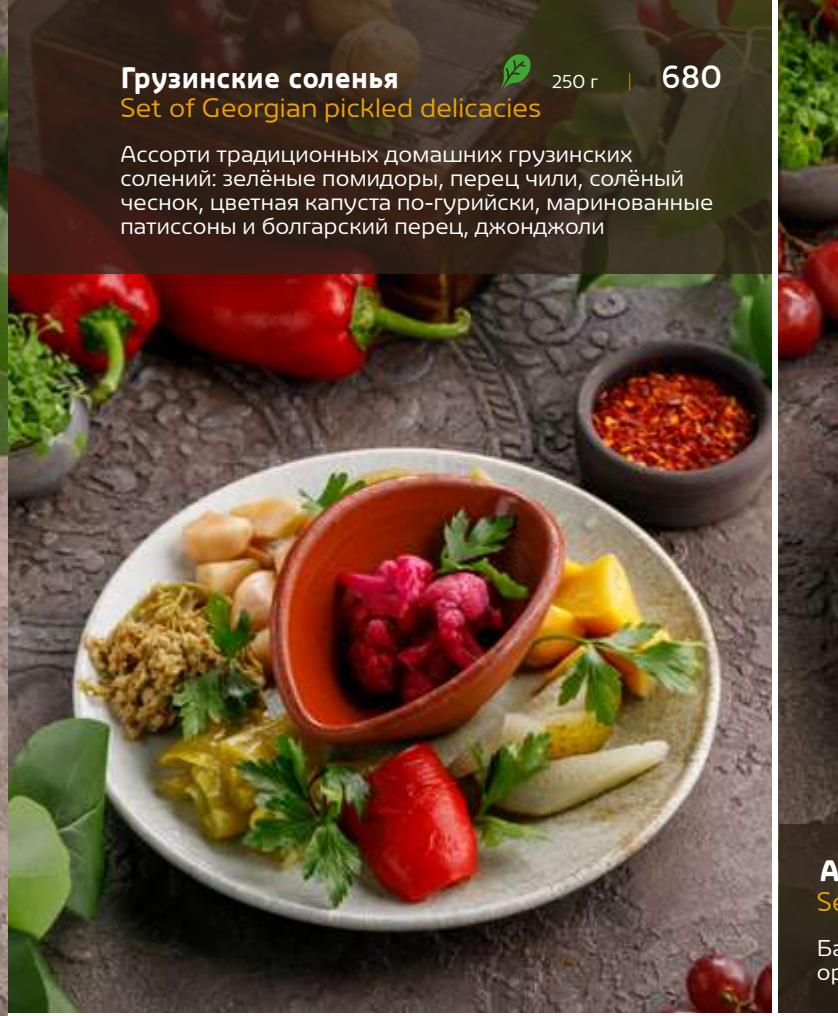
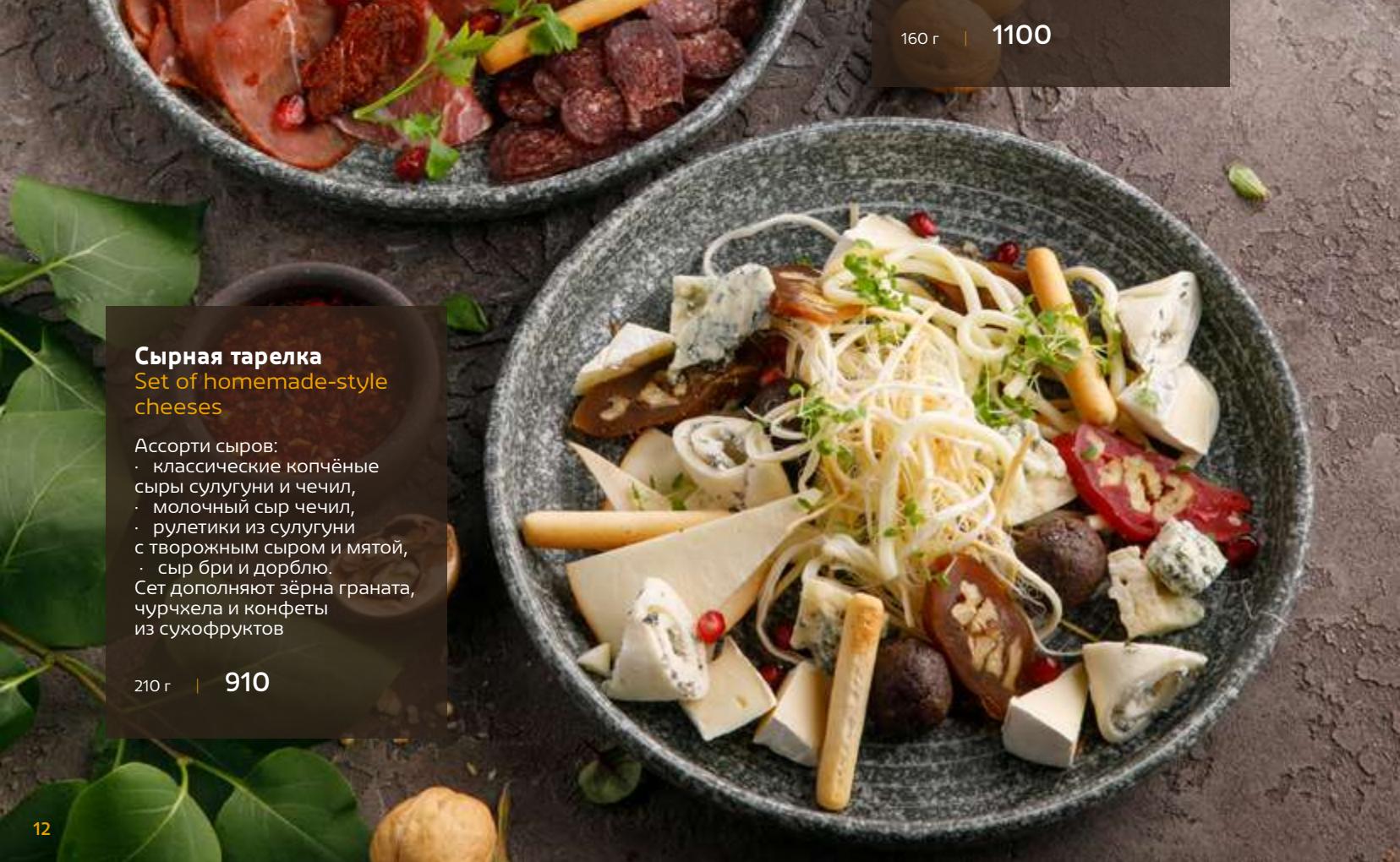


Песто по-грузински  
Georgian-style pesto

Яркая закуска из базилика, кинзы, шпината и грецкого ореха

150 г | 380





# САЛАТЫ

# Salads



## **Салат с уткой, баклажанами и авокадо**

Duck, aubergine, and avocado salad

**Салат с сочной утиной грудкой, тёплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами, заправленный фирменной заправкой с добавлением сладкого чили**

210 r | 930



## **Салат с креветками и авокадо**

### Shrimp and avocado salad

Лёгкий салат с креветками и авокадо в сочетании со спелыми томатами, пряной руколой и кисло-сладкой заправкой на основе мёда и сока лайма

270 г | 930



## **Салат восточный с языком и грибами** Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms

По рецепту дедушки Мамуки! Говяжий язык с шампиньонами, помидорами, солёными огурцами и зеленью



## **Салат грузинский с пряностями**

Georgian salad with herbs

Грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени, пряного базилика и красного лука. Фирменная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают этот салат особенным

www.orientalmedicine.com





**Салат с говядиной**  
Beef salad

240 г | 770

Сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом



**Салат с тёплым баклажаном**  
Warm aubergine salad

260 г | 710

Запечённые ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями



**Тёплый салат на мангале с цыпленком**  
Warm chicken salad

270 г | 790

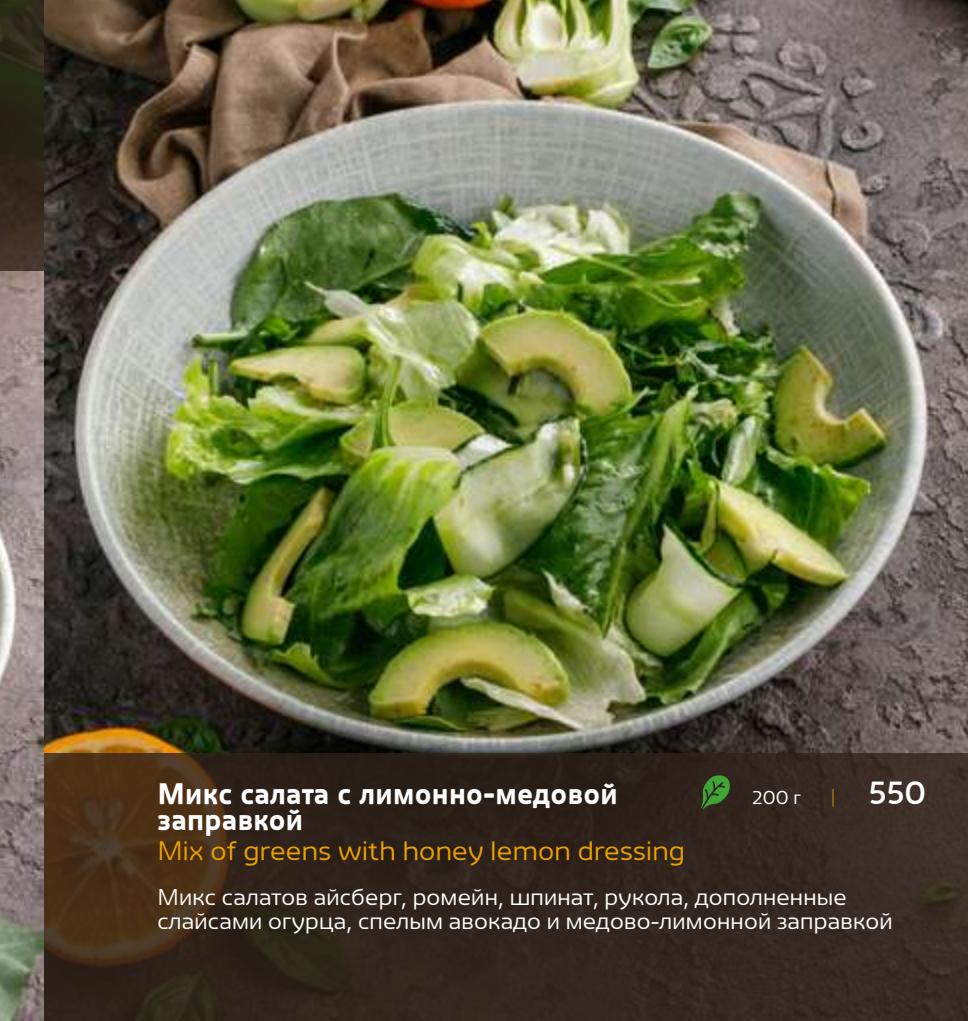
Салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой



**Цезарь с копчёным сыром и куриным бедром**  
Caesar salad with chicken Georgian-style

260 г | 670

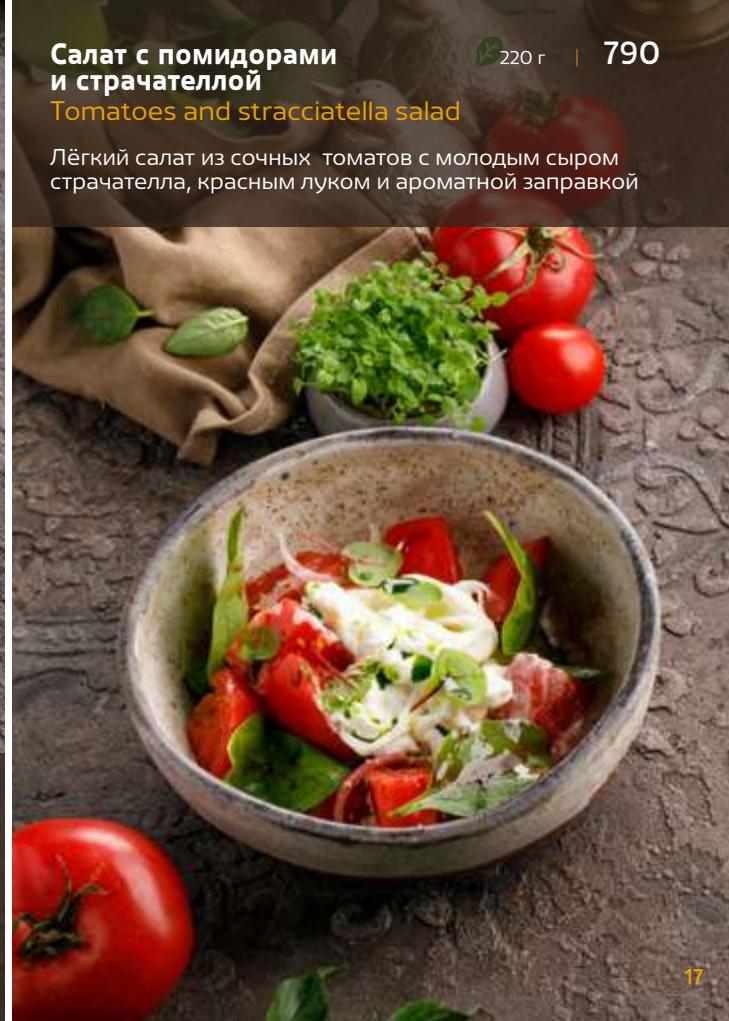
Тонко нарезанный куриный шашлык со слайсами копчёного сыра сулугуни, хрустящими листьями салатов айберг и ромейн, свежими помидорами, заправленный соусом цезарь по-грузински



**Микс салата с лимонно-медовой заправкой**  
Mix of greens with honey lemon dressing

200 г | 550

Микс салатов айберг, ромейн, шпинат, рукола, дополненные слайсами огурца, спелым авокадо и медово-лимонной заправкой



**Салат с помидорами и страчателлой**  
Tomatoes and stracciatella salad

220 г | 790

Лёгкий салат из сочных томатов с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers



Запечённый баклажан с креветками и страчателлой  
Baked aubergine with shrimp and stracciatella

Запечённый баклажан с креветками, сыром страчателла и помидорами, с добавлением соуса песто по-грузински

280 г | 840

Идеально  
к вину



Печь

Мидии в соусе с тархуном и сливками

Mussels in sauce with tarkhun and cream

Мидии в грузинском соусе на основе ряцители и сливок с добавлением тархуна

Мидии в соусе том ям

Mussels in tom yum sauce

Мидии в сливочном соусе с добавлением пасты том ям

Подаются с хрустящим зерновым багетом

300 г | 990

Идеально  
к вину



Долма с бараниной и говядиной  
Lamb and beef dolma

Традиционное блюдо из баранины и говядины с грузинскими специями в виноградных листьях

270 г | 720



Шампиньоны, запечённые с сыром  
Champignons baked with cheese

Шампиньоны, запечённые под сыром и украшенные миксом ароматной зелени

200 г | 570



Kutab  
Kutab

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри

с картофелем  
with potato filling

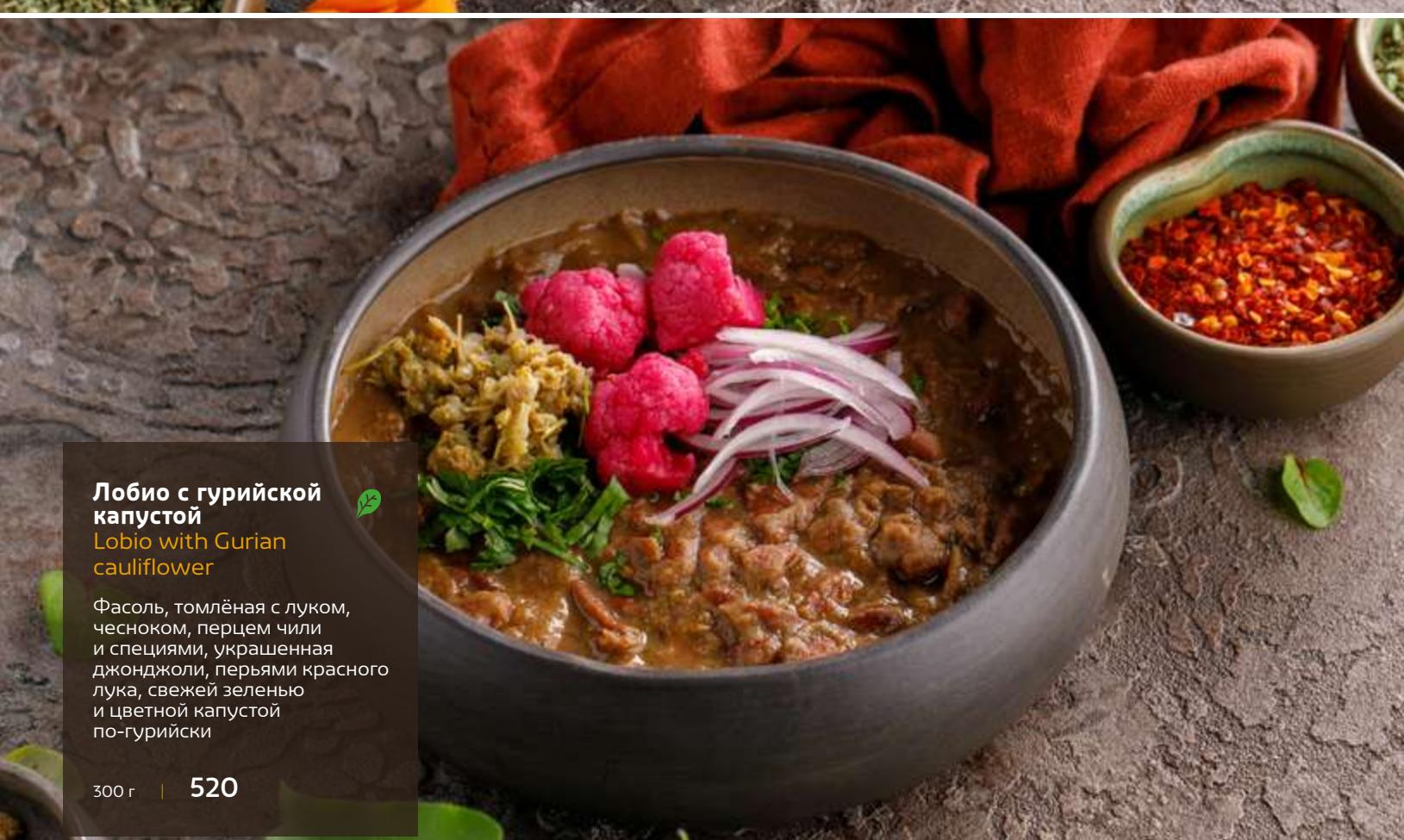
100 г | 340

со свежей зеленью и сыром  
with fresh herbs and cheese filling

100 г | 390

с ягненком и тархуном  
with lamb and tarkhun filling

100 г | 490



# СУПЫ

Soups

## Суп «Хачо и Пури» Khacho and Puri soup

Авторский сырный суп  
с сыром чечил, копчёным  
сулугуни и ароматным  
шалфаем

300 г

690

Подается  
с лавашом

Фирменный сырный суп  
«Хачо и Пури»

## Лаваш Грузинский Georgian pita bread

Традиционный грузинский  
хлеб из печи без добавления  
молока и яиц

100 г

140

Идеально  
к супу

## Уха из лосося и судака с тархуном Fish soup of salmon and pikeperch

Изысканное сочетание красной  
и белой рыбы: лосось и судак  
в сопровождении томатов  
и тархуна

300 г

820

Идеально  
с лавашом

## Суп Харcho Kharcho soup

Легендарный суп  
из говядины с рисом, луком,  
томатами, зеленью  
и грузинскими специями

300 г

630

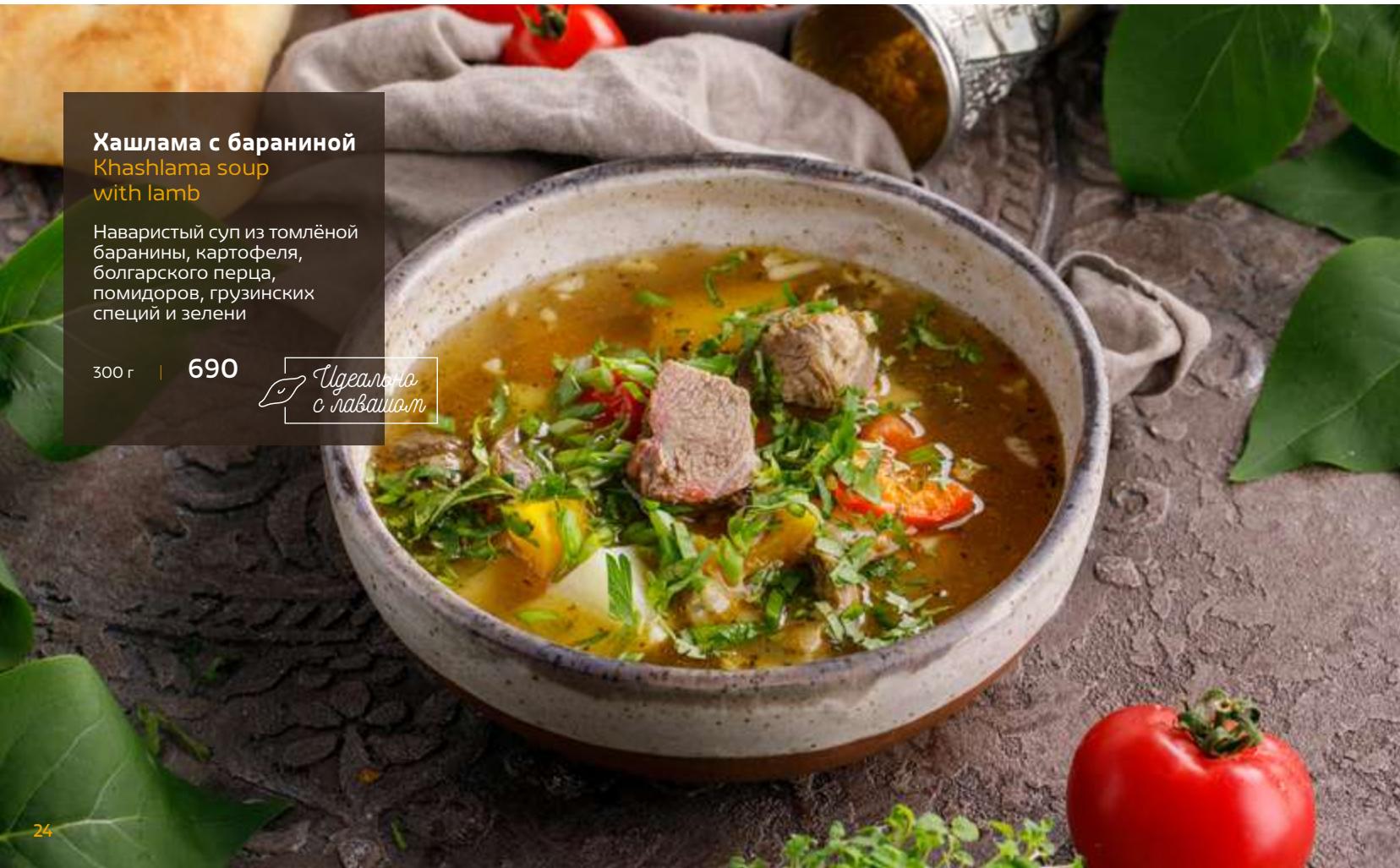
Идеально  
с лавашом



**Борщ со сметаной**  
Borsch soup  
with sour cream

Классический борщ  
с говядиной, подаётся  
с салом на чёрном хлебе  
и зелёным луком

400 г | 640



**Хашлама с бараниной**  
Khashlama soup  
with lamb

Наваристый суп из томлённой  
баранины, картофеля,  
болгарского перца,  
помидоров, грузинских  
спices и зелени

300 г | 690

Идеально  
с лавашом

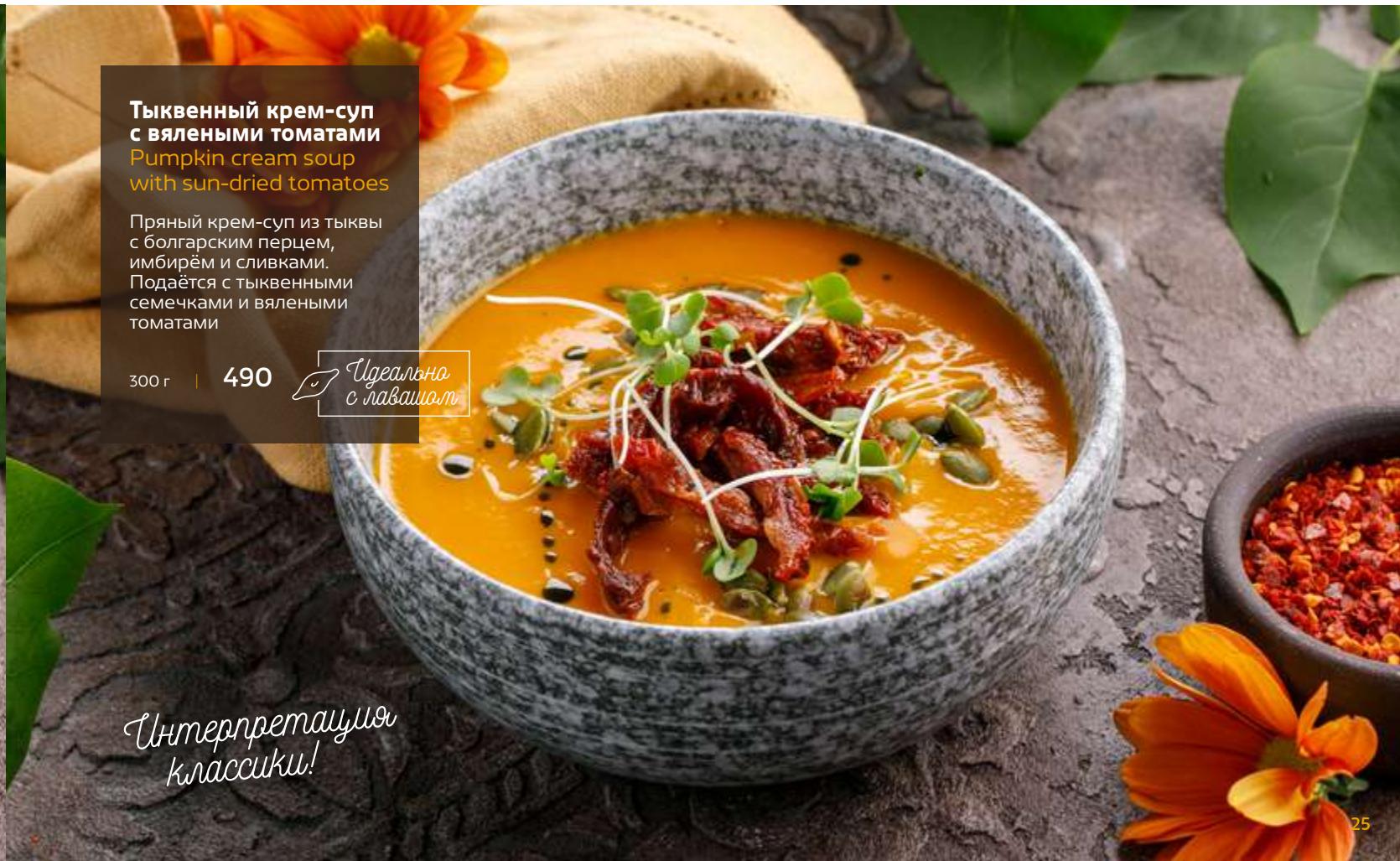


**Куриный бульон  
с пшеничной лапшой**  
Chicken broth  
with noodles

Куриный бульон с домашней  
лапшой, морковью, зеленью  
и яйцом

300 г | 460

Идеально  
с лавашом



**Тыквенный крем-суп  
с вялеными томатами**  
Pumpkin cream soup  
with sun-dried tomatoes

Пряный крем-суп из тыквы  
с болгарским перцем,  
имбирём и сливками.  
Подается с тыквенными  
семечками и вялеными  
томатами

300 г | 490

Идеально  
с лавашом

Интерпретация  
классики!

# ХИНКАЛИ

**Khinkali**



**Хинкали ассорти**  
Set of khinkali

400 г | 600

Хинкали – блюдо, без которого невозможно представить грузинскую кухню. Мы собрали для Вас ассорти из наиболее популярных классических начинок:

- говядина со свининой
- баранина с говядиной
- мраморная говядина
- сыр сулугуни



**Хинкали с бараниной и говядиной**  
Beef and lamb khinkali

**с говядиной и свининой**  
Beef and pork khinkali

**с сыром сулугуни**  
Suluguni cheese khinkali

**с мраморной говядиной**  
Marble beef khinkali

100 г | 150

**Соусы**  
Sauce

50 г

**Аджика**  
Adjika

120

**Сацебели**  
Satsebeli

120

**Мацони**  
Matsoni

120

**Чесночный**  
Garlic

120

**Баже**  
Walnut

120

**Наршараф**  
Pomegranate

120

**Ткемали**  
Tkemali

120

**Сметана**  
Sour cream

120

**Мини-хинкали со свининой и грибным соусом**  
Mini-khinkali with pork and mushroom sauce

Печь 210 г | 480

Мини-хинкали со свининой в сочетании с ароматным грибным соусом на основе белых грибов



**Мини-хинкали с мраморной говядиной и перечным соусом**  
Mini-khinkali with marble beef and pepper sauce

Печь 210 г | 480

Мини-хинкали с мраморной говядиной дополняются пряным перечным соусом с лёгкой остротой перца чили



220 г | 480

**Мини-хинкали со свининой и креветками в соусе биск**  
Pork and shrimp khinkali with bisque sauce

Мини-хинкали со свининой и креветками. Подаются с бархатным креветочным соусом



**Мини-хинкали с креветками и соусом том ям**  
Mini-khinkali with shrimp and tom yum sauce

Печь 210 г | 480

Мини-хинкали с необычной начинкой из креветок с грибами. Подаются с насыщенным соусом том ям

# ГРИЛЬ

Grill

ХИМКИ

## Стейк Рибай

Ribeye steak  
with pepper sauce

Премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма, замаринованный в аджике со сванской солью, подаётся с перечным соусом

310 г | 2850 ₽  
 Идеально к вину

## Овощи на гриле

Grilled vegetables

Ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями

150 г | 430 ₽

## Стейк «Палаш»

Georgian-style steak

Альтернативный стейк из мраморной говядины, выдержаный в авторском грузинском маринаде, подаётся с соусом на основе легендарного красного вина Киндзмараули

250 г | 1710 ₽  
 Идеально к вину



Блюда для истинных ценителей мяса!

## Шампиньоны на гриле

Grilled champignons

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле



## Запечённый картофель

Roast potatoes

Любимая классика – запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком

150 г | 260 ₽



**Креветки  
с соусом тартар**  
Shrimp barbecue

Креветки, маринованные  
в соусе песто с чесноком  
и сванской солью.  
Подаются с соусом тартар

160 г | 960



**Стейк из сёмги  
с брокколи**  
Salmon steak  
with broccoli

Стейк из сёмги  
в сопровождении брокколи  
альянте и бархатистого  
соуса тартар

270 г | 1700

Идеально  
к вину



**Кальмар на гриле  
с подкопчёнными  
томатами**

Grilled squid with smoked  
tomatoes

Ароматный кальмар на гриле  
с авокадо и подкопчёнными  
томатами

200 г | 890



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

**Шкмерули  
из цыпленка**  
Chicken shkmeruli

Сочное куриное бедро в плотном пряном сливочном соусе с добавлением грецкого ореха, запечённое под золотистой корочкой из теста

340 г | 820

 Название блюда произошло от «Шкмери» - леста, где был придуман рецепт

**Чашушули  
по-мегрельски**  
Megrelian chashashuli

Нежная говядина, тушеная в томатном соусе с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью

320 г | 850

**Оджахури со свининой**  
Odjakhuri with pork

Обжаренная свинина с запечённым картофелем, репчатым луком, болгарским перцем, томатами и чесноком, грузинскими специями и зеленью

320 г | 720

**Шкмерули с креветками**  
Shrimp shkmeruli

Хрустящие креветки в сливочно-чесночном соусе с добавлением душистого имеритинского шафрана, сванской соли и микса грузинской зелени

230 г | 980

**Щучьи котлеты  
с тыквенным пюре**  
Pike cutlets with pumpkin puree

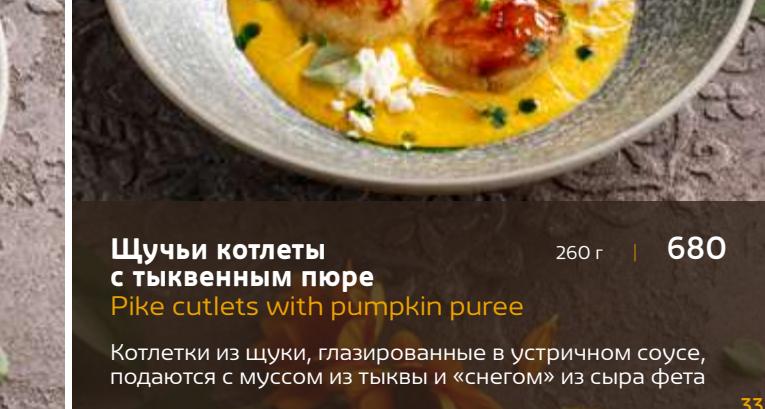
Котлетки из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета

260 г | 680

**Чахохбили с креветками**  
Shrimp chakhokhbili

Золотистые креветки, томлённые в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй

300 г | 980



# МАНГАЛ

Barbecue

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Сочные шашлыки, маринованные в авторском купаже грузинских специй, индивидуально подобранных под каждый вид мяса, которые мы готовим на углях

Садж –  
ассорти шашлыков  
Saj-set of barbecued meats

Садж – отличный выбор для компании. Шашлыки из баранины, свинины и курицы, маринованные по традиционным рецептам. Подаются с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом

1500 г | 3400

Садж – это название как блюда, так и сковороды, в которой она готовится



Шашлык из баранины  
Lamb barbecue

260 г | 1090



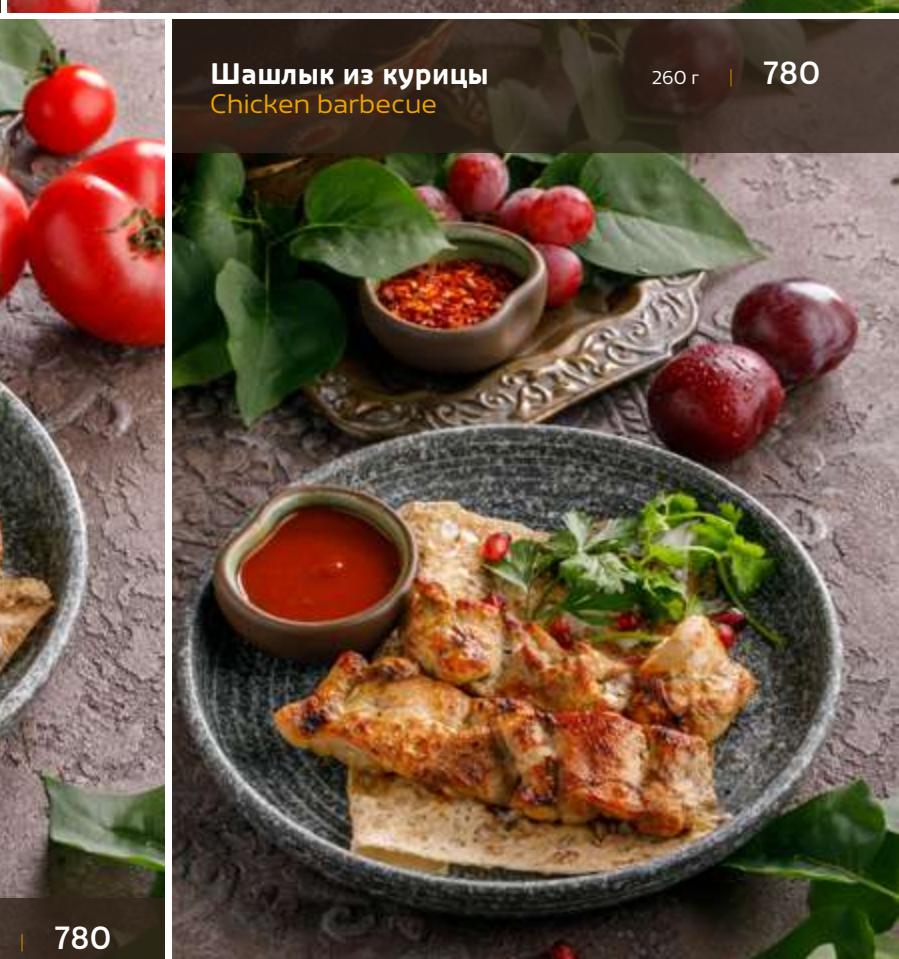
Шашлык из свинины  
Pork barbecue

260 г | 780



Шашлык из курицы  
Chicken barbecue

260 г | 780



260 г

790

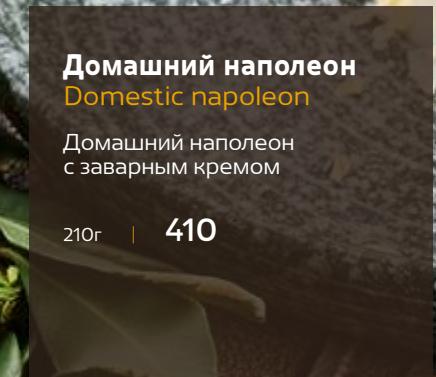
Шашлык из индейки  
Turkey barbecue

790



# ДЕСЕРТЫ

Desserts



**Домашний настолон**  
Domestic napoleon

Домашний настолон  
с заварным кремом

210 г | 410



**Шоколадный чизкейк**  
Chocolate cheesecake

Шоколадный чизкейк с ванильным муссом, карамелью и орехом

170 г | 490



**Чурчхела**  
Churchkhela

Традиционная грузинская сладость –  
орехи в загущенном фруктовом сиропе

120 г | 390



**Жареные пончики**  
Tbilisi fried donuts

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного  
ванильного крема

70 г | 180



**Пахлава**  
Baklava

Хрустящая пахлава  
с греческим орехом,  
пропитанная медовым  
сиропом

100 г | 450

+ + Графический элемент  
+ + Традиционный  
десерт из Тбилиси

### Десерт «Зайка» Bunny

Нежный муссовый десерт с начинкой на выбор:  
ваниль-клубника/ежевика/  
манго-кокос

90 г | 520



### Торт «Аражани» Arajani honey cake

Классический медовик, в котором пряность медового теста оттеняется кислинкой сметанного крема, а грузинский акцент придает соус из клюквы с саперави и специями

165 г | 560



### Торт «Згапари» Zgapari

Сочетание шоколадно-ме-довых коржей с нежным сметанным кремом и пря-ной клюквой

140 г | 410



Классическое  
сочетание!

### Мороженое шоколадное/ ванильное Chocolate or vanilla ice cream

50 г | 210



### Сорбет лимон-лайм/ малиновый Sorbet lemon-and-lime or raspberry

50 г | 230



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Children's menu

**Набор 1** 380 г | 500  
Set 1

- наггетсы куриные
- картофель фри/
- картофельное пюре
- на выбор гостя
- овощные палочки
- Chicken nuggets
- French fries
- Vegetable sticks

**Набор 3** 410 г | 530  
Set 3

- детский хачапургер
- картофель фри/
- картофельное пюре
- на выбор гостя
- овощные палочки
- Kids' khachaburger
- French fries
- Vegetable sticks

**Набор 2** 410 г | 490  
Set 2

- сосиска в тесте
- картофель фри/
- картофельное пюре
- на выбор гостя
- овощные палочки
- Sausage roll
- French fries
- Vegetable sticks



**Молочный коктейль**  
ваниль/шоколад

Vanilla/chocolate  
milkshake

450 мл | 320

**Пиццури**  
с сыром и ветчиной

Pizzuri with cheese and ham

150 г | 240



**Сосиска в тесте**  
Sausage roll

150 г | 260



**Мегрелик**  
Megrulik

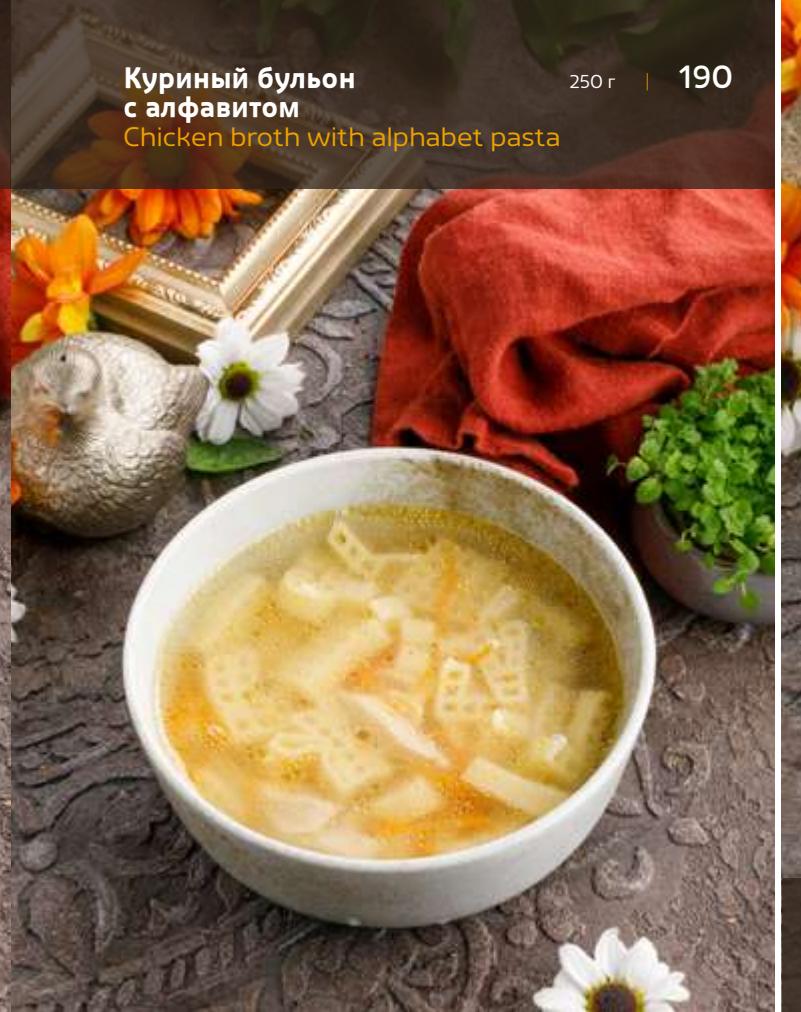
150 г | 290

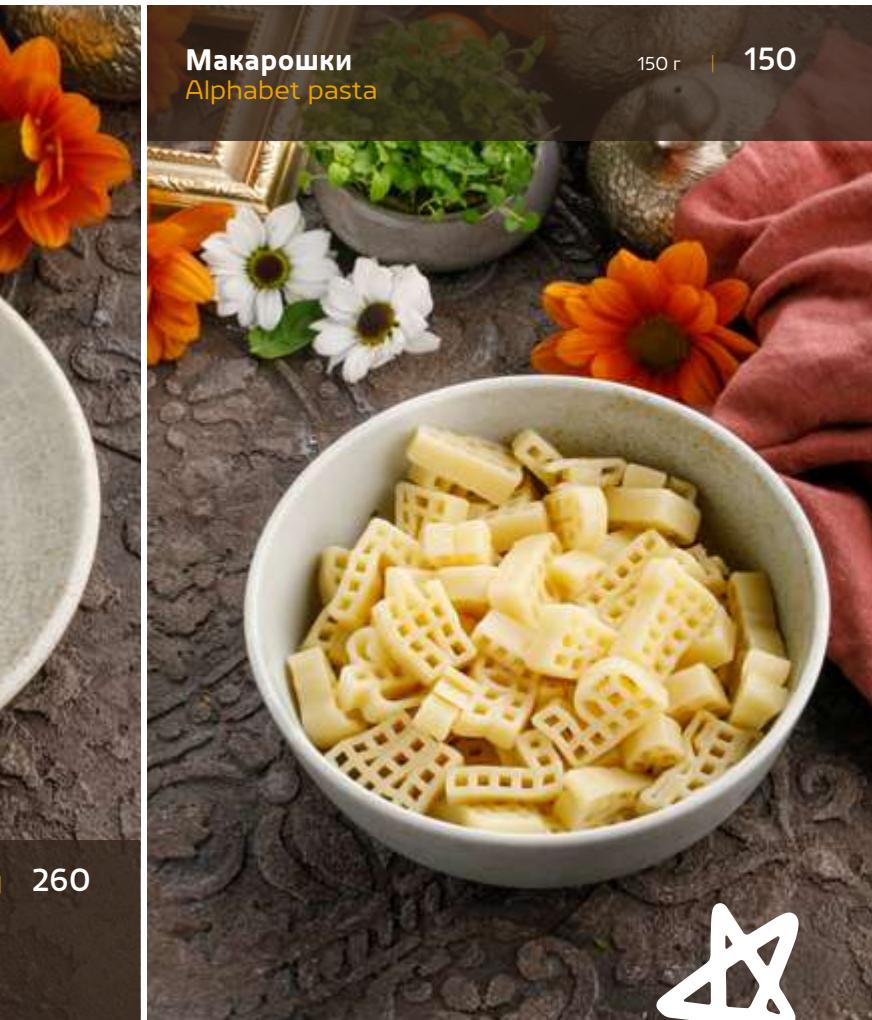


**Пицца «Маргаритка»**  
Kids margarita pizza

180 г | 290









**БАНКЕТЫ**  
*в наших ресторанах*