

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Лаваш	70
Айран	130
Кофе по-сухумски	150
↪ Суп-харчо с бараниной	250
↪ Суп-харчо с телятиной	270
<i>Традиционный грузинский суп с рисом, зеленью и специями</i>	
↪ Харчо по-мегрельски из цыпленка	410
<i>Обжаренные кусочки цыпленка с лесными орехами и кавказскими специями. По мегрельской традиции подается с Гоми</i>	
↪ Харчо по-мегрельски из телятины	490

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

↪ Пхали	240
Сыр Сулугуни	230
↪ Пхали из стручковой фасоли	250
↪ Овощной салат по-грузински со специями	250
<i>Салат из свежих томатов и огурцов, приправленный ароматной зеленью и острым перцем</i>	
Баклажанная икра	250
<i>Приготовленные на углях баклажаны, томаты и сладкая паприка с добавлением кавказских специй, чеснока и зелени</i>	
↪ Пхали из шпината	250
↪ Овощной салат по-грузински с орехами	260
<i>Салат из свежих томатов и огурцов, приправленный ароматной зеленью и измельченным грецким орехом</i>	
Овощной салат на углях	270
<i>Приготовленные на углях сладкая паприка, баклажан и томат, заправленные ароматной зеленью и чесноком</i>	
Сыр Сулугуни копченый	270
Гебжалия	270
<i>Сырные рулетики из сыра «Сулугуни» с мятной начинкой в соусе «Мацони»</i>	
Салат по-гальски	280
<i>Отварной картофель, свежие томаты и огурцы с кусочками домашней курочки, заправленные майонезом</i>	
↪ Сациви	280
<i>Нежное куриное бедро под соусом из грецких орехов и домашних мегрельских специй</i>	
Домашние соленья	290
<i>Томаты, огурцы и капуста, маринованные по грузинской традиции</i>	
↪ Соления из бочки	300
<i>Капуста по-гурийски, маринованные бурые томаты, черемша, чеснок</i>	
↪ Сотолия	310

Цены указаны в рублях. Prices in rubles.

Букет душистой зелени с домашним сыром	320
Куриный рулет	330
Сезонные овощи и зелень	330
Отварной говяжий язык	340
Бажа из лосося	350
<i>Кусочки лосося под ароматным соусом из грецких орехов</i>	
↪ Рулеты из жареных баклажанов по-мегрельски	350
<i>Рулеты из обжаренных баклажанов с начинкой из острой ореховой пасты с зернами граната</i>	
Салат из бакинских томатов с щавелем ...	350
Салат из имеретинского сыра	360
Бастурма	390
Ассорти из домашних сыров	390
<i>Домашний сыр, «Сулугуни», копченая косичка, Чечил</i>	
Буженина	390
Ростбиф	520

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кутабы с картофелем	200
Чебурек с сыром	210
Кутабы с зеленью	210
Квари	220
<i>Грузинские вареники с сыром «Сулугуни»</i>	
Кутабы с сыром	220
Мчади с сыром «Сулугуни»	220
<i>Лепешки из кукурузной муки. Подается с сыром «Сулугуни» и соусом «Сацибели»</i>	
Чвиштари с мацони	220
<i>Нежная домашняя запеканка по-мегрельски</i>	
Гоми	230
<i>Традиционное мегрельское кушанье — круто заваренная белая кукурузная крупа, подается с сыром «Сулугуни»</i>	
↪ Кутабы с сыром и тархуном	230
Лобио по-мегрельски	240
<i>Красная перетертая отварная фасоль с особой аджикой, кинзой и специями</i>	
Кутабы с бараниной	250
Чебурек с бараниной	250
Эларджи	260
<i>Гоми, заваренная вместе с сыром «Сулугуни».</i>	
↪ Подается с соусом «Мацони»	
Лобио «Харкалия»	270
<i>Цельная красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью</i>	
Аджапсанда	280
<i>Овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов,</i>	

Цены указаны в рублях. Prices in rubles.

<i>картофеля и болгарского перца, приправленное зеленью</i>	
Чебурек с телятиной	290
Долма	300
<i>С начинкой на выбор: свинина-говядина или баранина</i>	
Ачма	300
<i>Домашний многослойный пирог с сыром «Сулугуни»</i>	
Домашний пирог с картофелем	310
Хачапури по-имеретински	330
<i>Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра «Сулугуни» и имеретинского сыра</i>	
Хачапури по-гурийски	330
<i>Пирог в виде полумесяца с начинкой из сыра «Сулугуни» и рубленого отварного яйца</i>	
Жареный сыр сулугуни со свежими помидорами	340
Хачапури по-мегрельски	360
<i>Традиционный круглый пирог с начинкой и запеченным до золотистой корочки сыром «Сулугуни»</i>	
Хачапури по-аджарски	370
<i>Пышный открытый пирог в виде лодочки с начинкой из сыра «Сулугуни» со слегка запеченным куриным яйцом и маслом</i>	
↪ Кубдари	400
<i>Острый пирог с рубленным мясом свинины и говядины с добавлением специально привезённой сванской ароматной специи</i>	
Хачапури от тети Элисо	410
<i>Домашний хачапури с начинкой из сыра «Сулугуни», приготовленный по старинному семейному рецепту</i>	

СУПЫ

Фасолевый суп из свиных ребрышек по-мегрельски	240
Домашняя суп-лапша с курой и грибами	240
Хаш по-мегрельски	290
<i>Аппетитный бульон из говяжьих ножек и рубца. Варится на медленном огне 8 часов. Подается с «Чачей»</i>	
Пити	310
<i>Наваристый суп из баранины с добавлением гороха нухут, картофеля и алычи. Подается в глиняном горшочке</i>	
Хашлама	390
<i>Наваристый прозрачный говяжий бульон. Подается с зеленью и отварными кусочками нежной телячьей грудинки в отдельной пиале</i>	
Кюфта-бозбаш	390
<i>Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нухут</i>	

Цены указаны в рублях. Prices in rubles.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

↪ Хинкали (за одну штуку)	95
<i>Большие грузинские пельмени с сочным мясным фаршем на выбор: свинина-говядина или баранина</i>	
Котлеты домашние от Петровны с пюре	320
Чахохбили	360
<i>Нежные кусочки куриного бедра, обжаренные с луком и пряными специями</i>	
↪ Куч-мачи	380
<i>Нежные телячьи потрошка со специями и гранатовыми зернами</i>	
Плов с бараниной	380
Плов с бараниной и сухофруктами	380
↪ Чанахи	390
<i>Баранина в глиняном горшочке, тушеная с баклажанами, картофелем, паприкой, зеленью и кавказскими специями</i>	
↪ Чашушули	390
<i>Аппетитные кусочки молодой говядины, тушеные с овощами и острыми специями</i>	
↪ Солянка по-грузински	390
<i>Обжаренные кусочки свиной шеи с луком, аджикой и томатами</i>	
Сёмга запечённая в фольге с овощами ...	490
Вариа	620
<i>Нежный отварной цыпленок с добавлением кинзы и легкой чесночно-перечной подливки</i>	
Цицила по-гальски	650
<i>Цыпленок, запеченный по старинному рецепту со специями и аджикой. Подается с соусом «Ткемали»</i>	
Чкмерули	650
<i>Цыпленок, запеченный по-чкмерскому рецепту в специях и чесночном соусе</i>	

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ

↪ Купаты по-мегрельски	400
<i>Домашние купаты из телячьих потрошков и свинины со специями</i>	
↪ Лори по-рачински	510
<i>Копченые свиные ребрышки, гарнированные картофелем с «дымком»</i>	
Скумбрия с отварным картофелем и соусом тар-тар	510
Сибас с овощами	670

ХЛЕБ

Тонкий лаваш	40
Домашняя выпечка	40
Лаваш из гандыра	70



ДОСТАВКА БЕСПЛАТНО
952-00-46; 640-33-73

Минимальная сумма заказа 1000 р.
Уважаемые гости, мы заботимся о качестве и свежести наших блюд, поэтому доставка производится в радиусе 5 км от ресторана.

РЕЗЕРВ СТОЛОВ: 310-32-36

FREE DELIVERY
952-00-46; 640-33-73

Your order should be no less than 1000 roubles.
Dear guests, we care about the quality and freshness of our courses and, therefore, we deliver within 5 km of the restaurant.

TO BOOK A TABLE: 310-32-36

Ваше мнение очень важно для нас
delivery.ginza@gmail.com
Пишите, мы ответим на все ваши вопросы.



Данная брошюра является рекламной продукцией.
Информацию о выходе, составе и калорийности блюд вы найдете в уголке потребителя.

Блюда на углях

Люля-кебаб из курицы	360
Куриные крылышки	370
Куриное бедро с рулетом	400
Печень телянка в сетке	420
Шашлык из индейки с ежевичным соусом	450
Шашлык из свинины	450
Лосось на углях	470
Люля-кебаб из барашка	490
Шашлык из мякоти ягнёнка	540
Шашлык из каре ягнёнка	550
Шашлык из телянка	560
Шашлык из вырезки телянка с ломтиками курдючного жира	590
Сибас на углях	650
Вырезка телянка на гриле	690
Люля-кебаб из краба	2500

Овощи на углях по-кавказски

Картофель на углях	110
<i>С курдючным жиром или свиным салом на выбор</i>	
Томат на углях	120
Паприка на углях	120
Баклажан на углях	160

Гарниры

Картофельное пюре	120
Початок кукурузы	130
Золотистый картофель с луком	140
Припущенный шпинат	230
Жареный картофель по-домашнему с грибами	240

Соусы

Сацебели	60
Ткемали	60
Чесночный	60
Хрен	60
Тар-тар	60
Ежевичный соус	60
Наршараб	60
Цицака	60
Мацони	80
Сотолія	80

Цены указаны в рублях. Prices in rubles.

Десерты

Домашнее печенье	30
Мороженое в ассортименте (за один шарик)	80
Сорбет	80
Пеламуши по-мегрельски	140
<i>Традиционный нежный десерт из сока винограда «Изабелла» и кукурузной муки</i>	
Мацони с мёдом и грецкими орехами	170
Чурчхела	170
<i>Национальная сладость, приготовленная на основе «пеламуши». На выбор с фундуком или грецким орехом</i>	
Домашнее варенье в ассортименте	200
Ассорти из сухофруктов	240
<i>Кизил, киш-миш, грецкий орех, фундук, арахис, финики, каштан, инжир</i>	
Пахлава	250
Домашний миндальный торт	260
Маковый торт	270
<i>Бисквит с обилием мака и грецкого ореха. Подается с карамельным и ванильным соусом</i>	
Морковный торт	280
<i>Морковно-ореховые бисквитные коржи с корицей, прослоенные кремом на основе сыра «Филадельфия»</i>	
Яблочный наполеон	280
Безе со сливочным кремом и ягодным соусом	290
Наполеон	290
Медовик	290
Згапари	290
Кидобани	300
<i>Нежный шоколадный бисквит с начинкой из горячего шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого</i>	
Фруктовая ваза	750

Свежевыжатый сок (250 ml / 500 ml / 1000 ml)

Апельсин	180/360/720
Яблоко	180/360/720
Морковь	180/360/720
Грейпфрут	190/380/760
Сельдерей	210/420/840
Томат	300/600/1200
Ананас	300/600/1200
Гранат	600/1200/2400

Цены указаны в рублях. Prices in rubles.

Безалкогольные напитки

Pepsi-Cola (250 ml)	120
Pepsi-Cola Light (250 ml)	120
7UP (250 ml)	120
Mirinda (250 ml)	120
Tonic (250 ml)	120
Aqua Minerale газированная (250 ml)	120
Нарзан (500 ml)	160
<i>Россия</i>	
Бжни, газированная (аналог «Боржоми») (500 ml)	160
<i>Армения</i>	
Harrogate, still/sparkling (330 ml/750 ml)	180/380
<i>England</i>	
Evian (330 ml/750 ml)	190/420
<i>France</i>	
Badoit (330 ml/750 ml)	190/420
<i>France</i>	
Voss, still/sparkling (375 ml/800 ml) ...	350/750
<i>Norway</i>	

Фруктовые воды «Лагидзе» (200 ml / 500 ml / 1000 ml)

Тархун	100/250/500
Лимон	100/250/500
Крем-Сода	100/250/500
Дюшес	100/250/500
Исинди	100/250/500

Национальные морсы (250 ml / 500 ml / 1000 ml)

Алыча	190/380/760
Абрикос	190/380/760
Красная черешня	190/380/760
Фейхоа	190/380/760

Напитки домашнего приготовления (250 ml / 500 ml / 1000 ml)

Облепиховый морс	140/280/560
Малиновый морс	140/280/560
Клюквенный морс	140/280/560
Тархун	140/280/560

Цены указаны в рублях. Prices in rubles.

Бутылочное пиво

Beck's. Non-alcoholic (330 ml)	220
<i>Germany</i>	
Maisel's Weisse. Non-alcoholic (500 ml) ...	360
<i>Germany</i>	
William's Bros. Froal Ale (500 ml)	360
<i>Scotland</i>	
Maisel's. Weisse Dunkel (500 ml)	290
<i>Germany</i>	

Разливное пиво (300 ml / 500 ml)

Klaster. Светлое	190/290
<i>Czech</i>	
Maisel's Weisse. (светлое пшеничное нефильтрованное)	190/290
<i>Germany</i>	

Игристое вино (750 ml)

NV Prosecco — Casa Defra	1920
<i>Italy</i>	

Белые вина (750 ml)

2010 Macabeo — Yuntero	950
<i>La Mancha. Spain</i>	
2010 Riesling, Muller-Thurgau — Klaus Langhoff (безалкогольное, полусладкое)	1200
<i>Pfalz. Germany</i>	
2010 Vina Esmeralda — Torres (полусухое) 1400	
<i>Catalunya. Spain</i>	

Красные вина (750 ml)

2009 Merlot Reserva Takun — Vina Caliterra	1100
<i>Colchagua Valley. Chile</i>	
2008 Coronas (Tempranillo) — Torres	1200
<i>Rioja. Spain</i>	
2010 Malbec «Punto Final» — Bodegas Renacer	1400
<i>Mendoza. Argentina</i>	
2009 Barista (Pinotage) — Boekenhoutskloof	1900
<i>Franschhoek. South Africa</i>	

Ресторан работает
24 часа



РЕСТОРАН

МЕГРЕЛЬСКОЙ КУХНИ

Садовая ул., 39/41

Доставка

+7 (812) 952-00-46

+7 (812) 640-33-73

GINZA
PROJECT
www.ginzaproject.ru