



# ХИНКАЛЬНАЯ СТУМАРИ

Добрые грузинские традиции



## Меню

### Салаты

<b>Салат «Гнездо»</b>	<b>380</b>	<b>Салат «Греческий»</b>	<b>360</b>	<b>Салат «По-грузински» из свежих овощей</b>	<b>310</b>
телятина, перепелинские яйца, лук, зелень, майонез		помидоры, огурцы, зелень, брынза, болгарский перец, оливковое масло		огурцы, помидоры, грецкий орех, лук, зелень, уксус	
180 гр., 80 ккал.		200 гр., 87 ккал.		200 гр., 180 ккал.	
<b>Салат «По-имеретински»</b>	<b>320</b>	<b>Салат «Руккола» с креветками</b>	<b>395</b>	<b>Салат «Стумари»</b>	<b>375</b>
огурцы, помидоры, грецкие орехи, лук, зелень, уксус		руккола, креветки, томаты черри, сыр пармезан, кисло-сладкий соус		язык говяжий, болгарский перец, орех, гранат, фирменный соус	
200 гр., 162 ккал.		180 гр., 210 ккал.		180 гр., 170 ккал.	
<b>Салат «Тбилиси»</b>	<b>410</b>	<b>Салат «Цезарь» с креветками</b>	<b>360</b>	<b>Салат «Цезарь» с курицей</b>	<b>310</b>
салатный микс, помидоры, черри, кур. печень, кедровые орехи, сыр пармезан, фирменный соус от повара		салат «Айсберг», гренки, кветки, соус цезарь, тертый сыр «Пармезан»		салат «Айсберг», гренки, курица, соус цезарь, тертый сыр «Пармезан»	
200 гр., 162 ккал.		200 гр., 360 ккал.		200 гр., 310 ккал.	
<b>Теплый салат «На углях»</b>	<b>400</b>				
баклажаны, болгарский перец, свежие помидоры, тархун, цицмат, кинза, масло оливковое, уксус					
200 гр., 210 ккал.					

### Холодные закуски

<b>Аджасандали</b>	<b>320</b>	<b>Ассорти из домашних солений</b>	<b>260</b>	<b>Ассорти из пхали</b>	<b>750</b>
баклажаны тушеные с перцем, чесноком, помидорами, зеленью		помидоры, перец, чеснок, черемша, капуста гурийская		лобио зеленый, шпинат, свекла, баклажаны с орехами	
150 гр., 200 ккал.		150 гр., 100 ккал.		120/120/120/120 гр., 370 ккал.	
<b>Ассорти из сыра</b>	<b>530</b>	<b>Баклажаны с орехами</b>	<b>245</b>	<b>Бастурма</b>	<b>400</b>
сулугуни, имеретинский, копченый сулугуни, чечил		баклажаны фаршированные грецкими орехами со специями		бастурма	
200 гр., 120 ккал.		150 гр., 200 ккал.		180 гр., 210 ккал.	
<b>Гебжалия</b>	<b>320</b>	<b>Джонджоли</b>	<b>250</b>	<b>Капуста по-Гурийски</b>	<b>180</b>
рулет из сулугуни с мятой в соусе из мацони		джонджоли, лук		капуста	
130/70 гр., 250 ккал.		150 гр., 190 ккал.		150 гр.	
<b>Лимон</b>	<b>70</b>	<b>Лоббио зеленый с орехами</b>	<b>290</b>	<b>Лоббио харкалия</b>	<b>230</b>
лимон		зеленая стручковая фасоль, зелень, орехи, специи, гранат		красная фасоль, зелень, орехи, специи, гранат	
50 гр., 33 ккал.		120 гр., 120 ккал.		150 гр., 120 ккал.	
<b>Маслины, оливки</b>	<b>190</b>	<b>Мясное ассорти</b>	<b>750</b>	<b>Овощи натуральные</b>	<b>230</b>
маслины, оливки		свинная шейка, куриный рулет, язык говяжий		помидоры, огурцы, перец зеленый острый	
150 гр., 145 ккал.		135/135/135 гр., 400 ккал.		150 гр., 155 ккал.	
<b>Овощной букет</b>	<b>520</b>	<b>Пхали из шпината</b>	<b>280</b>	<b>Рулетики из семги с сыром</b>	<b>495</b>
огурцы, помидоры, петрушка, зеленый лук, редис, базилик, кинза, укроп, зеленый перец острый		шпинат, орехи, зелень, специи, гранат		семга, сыр фетучини, укроп	
350 гр., 300 ккал.		70/130 гр., 250 ккал.		100/80 гр., 600 ккал.	



# ХИНКАЛЬНАЯ СТУМАРИ

Добрые грузинские традиции



<b>Сациви из курицы</b> 320 филе курицы в ореховом соусе со специями 70/130 гр., 250 ккал.	<b>Сельдь "по-русски"</b> 290 сельдь, лук, маринад 200/40 гр., 272 ккал.	<b>Семга слабосоленая</b> 390 семга слабосоленая домашнего приготовления 100/20 гр., 220 ккал.
<b>Сыр Сулугуни</b> 230 сыр Сулугуни 150 гр., 190 ккал.	<b>Язык с хреном</b> 330 говяжий язык, подается с хреном 150 гр., 231 ккал.	

## Первые блюда

<b>Харчо</b> 295 говяжья вырезка, рис, помидоры, зелень, специи 300 гр., 205 ккал.	<b>Борщ со сметаной</b> 260 300 гр., 400 ккал.	<b>Хашлама</b> 330 отварные говядина, подается с бульоном 300 гр., 225 ккал.
<b>Сборная солянка</b> 280 250/100 гр., 235 ккал.	<b>Уха по-царски</b> 310 семга, морепродукты, икра красная, сливки 300 гр., 175 ккал.	<b>Суп-пюре из грибов</b> 265 Шампиньоны, сливки, сыр «Пармезан», гренки 300 гр., 120 ккал.
<b>Суп-лапша с курицей</b> 250 курица, лапша домашнего приготовления 300 гр., 245 ккал.	<b>Чакапули</b> 430 Баранина вареная в белом вине с тархуном и ткемали 250 гр., 795 ккал.	<b>Хаш с сюрпризом</b> 550 450 гр.

## Паста

<b>Фетучини карбонара</b> 320 200 гр., 340 ккал.	<b>Фетучини с семгой</b> 335 250 гр., 527 ккал.
--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

## Горячие закуски

<b>Вареники с сыром</b> 320 вареники с сыром подаются с мацони 4 шт. - 200 гр., 340 ккал.	<b>Долма</b> 330 на виноградных листьях, фарш из говядины и свинины с рисом, подается с соусом мацони 150 гр., 420 ккал.	<b>Жульен грибной</b> 210 грибы, сыр 150 гр.
<b>Купаты «По-имеретински»</b> 480 подается на кеци с лавашом и ткемали 200 гр., 775 ккал.	<b>Кучмачи</b> 380 говяжьих потроха, лук, специи, гранат, подается на кеци 180 гр., 420 ккал.	<b>Лобио «По-мегрельски»</b> 320 отварная фасоль с зеленью и специями, подается в горшочке с гурийской капустной и лепешками 300 гр., 290 ккал.
<b>Мамалыга с сыром</b> 310 каша из дробленой кукурузы, подается с сыром 250/50 гр., 874 ккал.	<b>Сыр сулугуни жареный</b> 350 сыр сулугуни жареный с помидорами на кеци 150 гр., 420 ккал.	<b>Тигровые креветки в чесночно-сливочном соусе</b> 480 креветки, соус, подается на кеци 150/100 гр., 130 ккал.
<b>Шапочки шампиньонов с сыром запеченные</b> 315 подаются на кеци 160 гр., 290 ккал.	<b>Шаурма по-домашнему</b> 250 курица, салат, помидоры, зелень, лаваш, соус 200 гр., 270 ккал.	<b>Эларджи</b> 350 кукурузная каша с добавлением сыра 250 гр., 430 ккал.



# ХИНКАЛЬНАЯ СТУМАРИ

Добрые грузинские традиции



## Горячие мясные блюда

<b>Оджахури</b>	<b>350</b>	<b>Ребра баранины в аджиковом соусе</b>	<b>420</b>	<b>Цыпленок по-чкмерски на кеци (чкимерули)</b>	<b>480</b>
Свинина, картофель жаренный со специями на кеци		ребра баранины, соус		цыпленок, подается в чесночно-молочном соусе	
150/100 гр., 820 ккал.		200/40 гр.		300/100 гр., 650 ккал.	
<b>Цыпленок Табака на кеци</b>	<b>400</b>	<b>Чахохбили из курицы</b>	<b>340</b>	<b>Чашушули из телятины</b>	<b>395</b>
Цыпленок, перец, чеснок, пряности		Курица тушеная с помидорами, луком, зеленью и специями на кеци		Телятина, овощи, пряности	
300 гр., 520 ккал.		200 гр., 790 ккал.		250 гр., 610 ккал.	

## Блюда на углях

<b>VIP Шашлык</b>	<b>565</b>	<b>Корейка ягненка</b>	<b>590</b>	<b>Люля-кебаб из баранины</b>	<b>330</b>
свинина, телятина, баранина, подается с салатом, картофелем и соусами		подается с картофелем и соусом на кеци		подается с тонким лавашом	
200/200/200/30 гр, 720 ккал.		200/100/30 гр.,		150 гр.. 380 ккал.	
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	<b>295</b>	<b>Люля-кебаб из телятины и свинины классический</b>	<b>320</b>	<b>Овощи на углях</b>	<b>310</b>
подается с тонким лавашом		подается с тонким лавашом и соусом сацебели		перец, баклажаны, помидоры, грибы	
150 гр., 340 ккал.		180/50 гр., 250 ккал.		200 гр.	
<b>Перепелка</b>	<b>410</b>	<b>Ребра свиные</b>	<b>330</b>	<b>Шашлык «Стумари»</b>	<b>2500</b>
перепелка на углях (2 шт.)		ребра свиные, подаются с картофелем и соусом на кеци		баранина, телятина, свинина, курица, свиные ребрышки, люля-кебаб, семга, подается с фруктами	
240 гр.		200/100/30 гр.		1500 гр.	
<b>Шашлык из курицы</b>	<b>300</b>	<b>Шашлык из мякоти баранины</b>	<b>400</b>	<b>Шашлык из свинины</b>	<b>350</b>
подается с картофелем фри и соусом сацебели		баранина		свинина	
200/100/30 гр.,		180/15 гр.		180/15 гр.	
<b>Шашлык из телятины по-домашнему</b>	<b>420</b>	<b>Шашлык на 4 персоны</b>	<b>1200</b>	<b>Садж по-грузински из баранины с овощами на сковороде на 4 персоны</b>	<b>1850</b>
телятина		телятина, свинина, каре ягненка, картофель по-домашнему		Баранина, шампиньоны, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, морковь, картофель, баклажан, лаваш	
180/15 гр.		650 гр.		900 гр.	
<b>Садж по-грузински из курицы с овощами на сковороде на 4 персоны</b>	<b>1100</b>	<b>Садж по-грузински из свинины с овощами на сковороде на 4 персоны</b>	<b>1500</b>	<b>Садж по-грузински из телятины с овощами на сковороде на 4 персоны</b>	<b>1750</b>
Курица, шампиньоны, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, морковь, картофель, баклажан, лаваш		Курица, шампиньоны, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, морковь, картофель, баклажан, лаваш		Телятина, шампиньоны, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, морковь, картофель, баклажан, лаваш	
900 гр.		900 гр.		900 гр.	

## Горячие рыбные блюда

<b>Дорадо запеченная</b>	<b>570</b>	<b>Стейк из семги</b>	<b>520</b>	<b>Форель запеченная «Покоролевски»</b>	<b>580</b>
Подается в кисло-сладком соусе		Стейк из семги		Форель запеченная по-королевски	
240/50 гр., 260 ккал.		150/1050 гр., 310 ккал.		240/50 гр., 260 ккал.	



# ХИНКАЛЬНАЯ СТУМАРИ

Добрые грузинские традиции



## Хинкали

<b>Хинкали с бараниной</b>	<b>55</b>	<b>Хинкали с грибами</b>	<b>45</b>	<b>Хинкали традиционные</b>	<b>50</b>
1 шт., 90 гр.		1 шт., 90 гр.		1 шт., 90 гр.	
<b>Хинкали с сыром</b>	<b>45</b>				
1 шт., 90 гр.					

## Гарниры

<b>Картофель отварной</b>	<b>100</b>	<b>Картофель с грибами</b>	<b>230</b>	<b>Картофель фри</b>	<b>100</b>
Картофель отварной		Шампиньоны, картофель, помидоры, болгарский перец, лук, кефи		Картофель фри	
150 гр.		200 гр.		100 гр.	
<b>Картошка по-домашнему</b>	<b>160</b>	<b>Брокколи</b>	<b>160</b>	<b>Дикий рис</b>	<b>210</b>
Картошка по-домашнему		Брокколи вареный		Дикий рис	
150 гр.		100 гр.		100 гр.	
<b>Рис отварной с овощами</b>	<b>120</b>				
100 гр.					

## Соусы

<b>Аджика лайт</b>	<b>70</b>	<b>Аджика острая</b>	<b>70</b>	<b>Наршараб</b>	<b>70</b>
50 гр.		50 гр.		50 гр.	
<b>Сацебели</b>	<b>70</b>	<b>Тартар</b>	<b>70</b>	<b>Сметана</b>	<b>50</b>
50 гр.		50 гр.		50 гр.	
<b>Ткемали</b>	<b>70</b>				
50 гр.					

## Выпечка

<b>Ассорти из хачапури</b>	<b>1300</b>	<b>Хачапури по-аджарски</b>	<b>380</b>	<b>Хачапури по-аджарски</b>	<b>360</b>
5 шт.		лодочка с яйцом		сыр, помидоры, перец юлгарский, оливки	
1000 гр., 1500 ккал.		350 гр., 990 ккал.		350 гр., 810 ккал.	
<b>Хачапури слоеный «Письмо из Грузии»</b>	<b>310</b>	<b>Хачапури по-имеретински</b>	<b>370</b>	<b>Хачапури по-мегрельски</b>	<b>390</b>
Хачапури слоеный		Хачапури по-имеретински		Хачапури по-мегрельски	
360 гр., 920 ккал.		400 гр., 990 ккал.		450 гр., 810 ккал.	
<b>Хачапури "Стумари"</b>	<b>550</b>	<b>Хачапури</b>	<b>350</b>	<b>Лобиани</b>	<b>320</b>
Хачапури "Стумари"		с сыром и зеленью		Пирог с фасолью	
550 гр., 840 ккал.		500 гр., 670 ккал.		500 гр., 180 ккал.	
<b>Сванский Кубдари</b>		<b>Мчади</b>	<b>100</b>	<b>Лаваш</b>	<b>60</b>
Сванский Кубдари с рубленой телятиной		Лепешка из кукурузной муки		Лаваш	
500 гр., 580 ккал.		100 гр., 150 ккал.		120 гр., 480 ккал.	
<b>Чвиштари</b>	<b>170</b>				
Лепешка из кукурузной муки с сыром					
100 гр., 150 ккал.					



# ХИНКАЛЬНАЯ СТУМАРИ

Добрые грузинские традиции



## Десерт

<b>Домашний торт "Стумари"</b>	<b>300</b>	<b>Мацони</b>	<b>100</b>	<b>Мацони с медом и орехами</b>	<b>150</b>
180 гр.		130 гр.		150/130/30 гр.	
<b>Мёд из Грузии</b>	<b>200</b>	<b>Мороженое в ассортименте</b>	<b>90</b>	<b>Варенье в ассортименте</b>	<b>150</b>
100 гр.		1 шар.		100 гр.	
<b>Пирожное «Наполеон»</b>	<b>250</b>	<b>Пирожное «Медовик»</b>	<b>250</b>	<b>Штрудель Яблочный</b>	<b>290</b>
180 гр.		150 гр.		180 гр.	
<b>Чурчхела</b>	<b>150</b>	<b>Фруктовый салат</b>	<b>220</b>	<b>Фруктовая нарезка</b>	<b>900</b>
100 гр.		150 гр.		1000 гр.	
<b>Фруктовая ваза</b>	<b>1400</b>				
2000 гр.					

## Холодные напитки

<b>Вода «Боржоми»</b>	<b>190</b>	<b>Вода «Кока-Кола»</b>	<b>130</b>	<b>Вода «Рычал-су»</b>	<b>160</b>
0.5 л.		200 гр.		без газа, газированная	
				0.5 л.	
<b>Вода «Саирме»</b>	<b>160</b>	<b>Лимонад «Натахтари»</b>	<b>180</b>	<b>Лимонад домашний</b>	<b>590</b>
без газа, газированная		Дюшес, тархун, саперави, лимонный, сливочный		Тархун, груша, цитрус	
0.5 л.		0.5 л.		1 л.	
<b>Морс домашний</b>	<b>80</b>	<b>Морс домашний</b>	<b>400</b>	<b>Соки в ассортименте</b>	<b>70</b>
200 мл.		1 л.		200 гр.	
<b>Спрайт</b>	<b>130</b>	<b>Вода «Набеглави»</b>	<b>190</b>	<b>Свежевыжатый сок</b>	<b>220</b>
200 гр.		газированная		морковный, апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый	
		0.5 л.		200 гр.	

## Горячие напитки

<b>Чай «Наглый фрукт»</b>	<b>300</b>	<b>Чай «Облепиховый»</b>	<b>350</b>	<b>Чай зеленый (жасмин)</b>	<b>250</b>
500 мл.		500 мл.		500 мл.	
<b>Чай Сенча</b>	<b>250</b>	<b>Чай черный Ассам с чабрецом</b>	<b>300</b>	<b>Чай черный Эрл Грей</b>	<b>250</b>
500 мл.		500 мл.		500 мл.	
<b>Американо</b>	<b>130</b>	<b>Капучино</b>	<b>170</b>	<b>Кофе на песке</b>	<b>160</b>
150 мл.		150 мл.		80 мл.	
<b>Латте</b>	<b>180</b>	<b>Эспрессо</b>	<b>90</b>	<b>Молоко</b>	<b>40</b>
200 мл.		80 мл.		50 мл.	
<b>Сливки</b>	<b>60</b>				
50 мл.					

## Пиво

<b>Пиво «Бавария» «0% (б/а)»</b>	<b>210</b>	<b>Пиво «Натахтари»</b>	<b>250</b>
0.5 л.		0.5 л.	