



НИНО

ГРУЗИНСКОЕ ГРАНД-БИСТРО

20
25

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ბგობი

3 ВИДА МХАЛИ

490.-

Традиционная грузинская закуска из свеклы, шпината и стручковой фасоли с грецкими орехами и грузинскими специями.

БАДРИДЖАНИ

545.-

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой



МАРИНОВАННЫЙ ДЖОНДЖОЛИ

290.-

Маринованные цветочные бутоны клекачки колхидской. Прекрасная закуска к чаче и сочному мясу.

ГЕБЖАЛИЯ

460.-

Рулетики из сулугуни с мятой, в соусе из мацони.



ЧАРХАЛИ ТКЕМАЛИ

480.-

Закуска из запеченой свеклы в соусе Ткемали на сырно-сливочной подушке.



САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ СУ-ВИД

690.-

Индейка в густом ореховом соусе с грузинскими специями. Употреблять строго с Игристым.



МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ

390.-

СОКО

560.-

Шляпки шампиньонов, наполненные сулугуни и запеченные в печи.

АДЖАПСАНДАЛИ

460.-

Традиционное грузинское овощное рагу. Можем подать в холодном и горячем виде.



ВИТАЛИЙ ТАМАРА

640.-

Молодая телятина праймбиф с нежным соусом из тунца и анчоусов

МАЦОНИ ДОМАШНИЙ

240.-

Традиционный напиток на основе фермерского молока и натуральной закваски.

ТОЛМА ПО-АВЛАБАРСКИ

560.-

Крученое мясо говядины и свинины , завернутое в виноградный лист. Подается с соусом мацони с чесноком



АССОРТИ МЕЗЕ

390.-

Намазки на домашний хлеб из сузьмы, бабагануш и белой фасоли.



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ГРЕНКАМИ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

360.-



САЛАТЫ

სალათები

ПАНТЕЛИ

540.-

Листья салата с копченой курицей, отварной свеклой, жареным лавашом и соусом эна.

ТАМАРИ

590.-

Салат с помидорами, киса (сыр) сулугуни, персиками и пряным маслом.



САЛАТ ОТ ГОГИ

560.-

Салат с обжаренными баклажанами, болгарским перцем, красным луком, помидорами черри со сливочным сыром и соусом эна.



АЛАЗАНИ

520.-

Яркий салат с помидорами, красным луком, ароматными специями, с кахетинским маслом и овечьим сыром.

КАРТУЛИ

560.-

Огурцы, помидоры по-грузински с грецкими орехами, красным луком и уксусом, кинза и гранат.

АНТРЕ БАТОНО

740.-

Маринованная телятина праймбиф, обжаренная на мангале, микс салата, овощи, фирменный соус, овечий сыр, тыквенные семечки.

ХОХБИС БУДЕ

620.-

Говядина с маринованными огурцами, яичным белком, домашним майонезом и картофелем пай.

ГЕНАЦВАЛЕ

540.-

Индейка су-вид с соусом по-Шкмерски, миксом салата, сельдереем, жареными баклажанами в гранатово-сметанном соусе и сузьма с грецким орехом.



ЗАМТАРИ

540.-

Салат из запеченой свеклы и отварной говядины, с маринованными огурцами, соусом Эна и копченым сыром Сулугуни.



НИНО

640.-

Нежный салат, как яркое утро в горах, с шариками Сулугуни, маринованными персиками, миксом салата, свежим огурцом, с соусом ткемали и оливковым маслом



В СТОЛ

სუფრაზე



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

1280.-

Сулугуни, копченый сулугуни, рулет сулугуни с аджикой, козий(овечий) сыр, лепестки сулугуни с надуги (рикота). Подается с пряно-грузинским медом и перчиками черри.

АССОРТИ ИЗ МХАЛИ

740.-

Топ ассорти национальных закусок на одной тарелке - Ассорти из Мхали, Бадриджани, Рулетики из печеного перца.

ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ В ОДНОМ БЛЮДЕ

580.-

Капуста квашеная по-грузински, перец цикака, джонджоли, помидоры зеленые, огурцы бочковые.



МЯСНОЕ АССОРТИ

1190.-

Буженина бибоси, ростбиф праймбиф, язык говяжий, куриный паштет, копченая курица с соусом хардали (хрен). Лучшее начало любого застолья !

АССОРТИ МЯСА НА МАНГАЛЕ

2550.-

Шашлыки из курицы и свинины, кабаби из баранины и домашним фаршем, подается с мятым картофелем, маринованным луком и соусом сацебели.

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ НА ВЫБОР ГОСТЯ

240.-

ЗЕЛЕНЬ СЕЗОННАЯ

90.-

СУПЫ

ჭაჭაჭა

ХАРЧО ОТ ХАТУНЫ

590.-

Грузинский суп с говядиной, грузинскими специями, помидорами, рисом, чесноком и кинзой. Подается с соусом Ткемали.

ЧИХИРТМА

420.-

Куриный суп с болтуньей из яйца. Рекомендуем употреблять с дзмари (уксусом)

САЛАШКРО

620.-

Традиционная походная уха, приготовленная из лосося с болгарским перцем, картофелем, помидорками черри с лимоном и зеленью.

ОСПИ

440.-

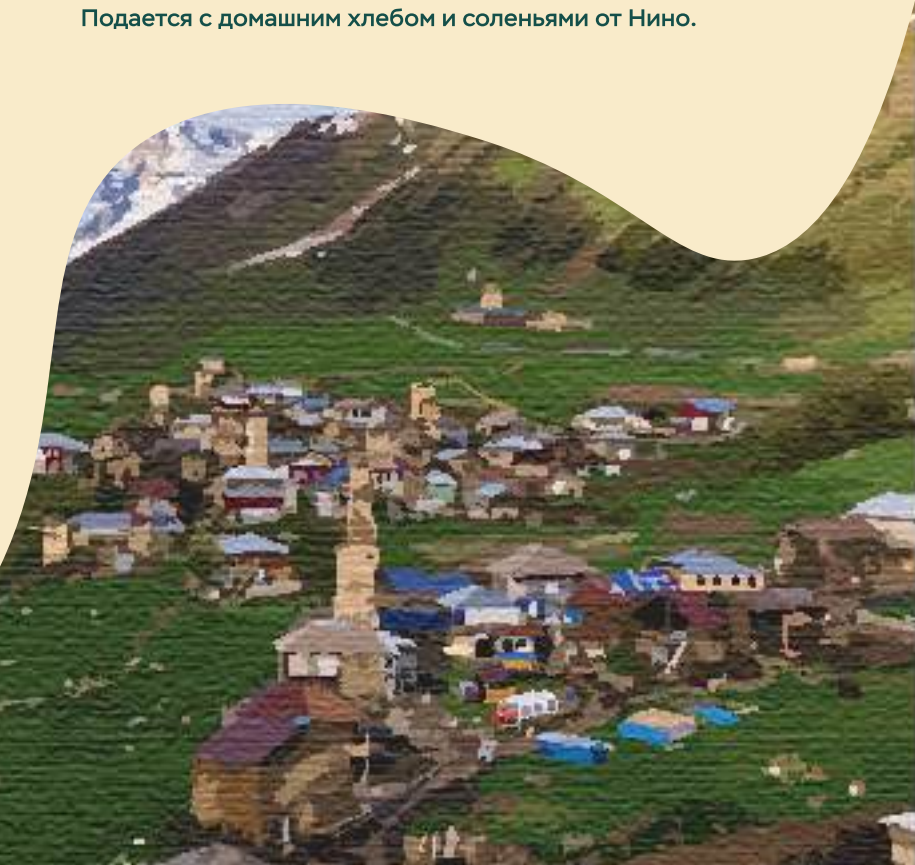
Чечевичный крем-суп, подается с грезинами и попкорном из гречки.



ЛОБИО БАТУМЕЛА

420.-

Густой фасолевый суп с грузинскими травами. Подается с домашним хлебом и соленьями от Нино.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ცხელი კერძები

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ 560.-

Нежные кусочки свинины, обжаренные с молодым картофелем и томатами, с добавлением грузинских трав и уксуса.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА 590.-

Традиционное блюдо из птицы в томатном соусе с обилием специй и пряной зелени.

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 720.-

Тушенные кусочки телятины, томленные с национальными специями. Подается с картофельным пюре.



ДЖИГАРИ КЕЦИ 560.-

Жареха из куриной печени по-грузински с репчатым луком, барбарисом, кинзой.

ЖУЖУНА 640.-

Нежное филе курицы, обжаренное с грибами, в сливках с сулугуни, запеченное в печи с картофельными спичками.



ШКМЕРУЛИ 690.-

Жаренные кусочки цыпленка в сливочно-чесночном соусе.

СИНОРИ 660.-

Обжаренная куриная грудка с луком и сметаной, тонкий лаваш, топленое масло, домашняя сметана, копченый сулугуни на кеци, запеченная в печи.



СУДАК НА МАНГАЛЕ

1120.-

С тушеным папоротником и шпинатом на сливочной подушке.

КОРЧИЛА

1240.-

Окунь , жаренный на гриле под гранатовым соусом Наршарап . Рекомендуем с бокалом киндзмараули.

СЁМГА НА ГРИЛЕ

1540.-

Ломтики семги на гриле



ХИНКАЛИ

ხინკალი



ХИНКАЛИ КАЛАКУРИ

210.-

С домашним фаршем.



ХИНКАЛИ ТУШУРИ

260.-

С мясом барашка.



ХИНКАЛИ СОКО

240.-

С грибами.

ХИНКАЛИ ПО-ШКМЕРСКИ

260.-

С курицей.

ХИНКАЛИОЛИ

640.-

В сливочном соусе и копченым сулугуни.



ХАЧАПУРИ

ხაჭაპური



АДЖАРУЛИ

540.-

Хачапури по-аджарски

ХАЧАПУРИ СОКО

570.-

С грибами, сыром и сливками

МЕГРУЛИ

580.-

Хачапури по-мегрельски

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

490.-

КУБДАРИ

560.-

Закрытый пирог с мясом

ПЕНОВАНИ

620.-

Сулугуни в слоеном тесте

ПЕНОВАНИ ЛОБИАНИ ПО-РАЧИНСКИ

640.-

С беконом и копченым сулугуни



АЧМА В КЕЦИ

560.-

Вареный хачапури в кеци, запеченый в печи под сулугуни



БЛЮДА НА УГЛЯХ

მწვანე



ТАВАДУРИ

1640.-

Баранья голень с овощами, салатом и сырной лепешкой, с соусом Мацори.

КАРЕ ЯГНЕНКА

1980.-

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

1200.-

С домашней лепешкой, маринованным луком и гранатом, с соусом Ткемали.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

740.-

С домашней лепешкой, маринованным луком и гранатом, с соусом Ткемали.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

580.-

С домашней лепешкой, маринованным луком и гранатом, с соусом Ткемали.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

560.-

С домашней лепешкой, маринованным луком и гранатом, с соусом Сацибели.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

580.-

С салом и соусом Ткемали.

КАБАБИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ

540.-

Подается на свежем лаваше, с маринованным луком, гранатом и соусом Сацибели.



КАБАБИ ИЗ БАРАНИНЫ

580.-

Подается на свежем лаваше, с маринованным луком, гранатом и соусом Сацибели.

КАБАБИ ИЗ КУРИЦЫ

520.-

Подается на лаваше , с маринованным луком, гранатом и соусом Сацибели

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

480.-

КАРТОФЕЛЬ МЯТЫЙ НА МАНГАЛЕ

440.-

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

480.-

Подаются с аджикой



ДЕСЕРТЫ

ბამცხვანი

БАКЛАВА КОБУЛЕТУРИ	340.-
ТИРАМИСУ С КРЕМОМ ФИСТАШКА-МАЛИНА	480.-
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН (С МОРОЖЕНЫМ)	460.-
МОЛОЧНЫЙ ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ	380.-
МОРКОВНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ ПЛОМБИР	390.-
ПЕЧЕНЬЕ ОТ ХАТУНЫ	80.-



ГАРНИРЫ

გარნირები

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	360.-
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ Под сыром сулгуни	420.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	360.-

СОУСЫ

სოუსები

АДЖИКА КРАСНАЯ	120.-
САЦИБЕЛИ	80.-
БАЖЕ	120.-
МАЦОНИ С МЯТОЙ	120.-
КЕТЧУП	90.-
СЫРНЫЙ СОУС	90.-
ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ	80.-
СМЕТАНА	80.-
НАРШАРАП	120.-



შОТИ

შოთი

შოტი

60.-

СЕРЫЙ ХЛЕБ ПО-ДОМАШНЕМУ

60.-

