



Маймун

ресторан
24 часа

Ул. Кораблестроителей, д. 14
+7 (812) 640-33-73
+7 (812) 904-23-03



www.ginzadelivery.ru

САЛАТЫ



●●● Теплый салат с вешенками 250	● Квели с томатами 420
Салат из запеченной свеклы, свежих огурцов, красного лука и обжаренных в соусе вешенок	Салат из бакинских томатов, имеретинского сыра и душистой зелени
● Овощной салат по-деревенски с кахетинским маслом 290	● Салат с хрустящими баклажанами 430
Салат из свежих огурцов, красной паприки, редиса, томатов и свеклы	Обжаренные баклажаны с томатами, сливочным сыром и зеленью
●●● Овощной салат по-грузински со специями 290	● Теплый салат с курицей и копченым сыром сулугуни 460
Салат из свежих огурцов, томатов, красного лука с добавлением острого стручкового перца	Свежие листья салата ромейн с кусочками куриного бедра, приготовленного на мангале, заправленные сырно-ореховым соусом с гречками с бакинскими томатами и рулетиками из копченого сыра сулугуни
● Оливье 310	● Цезарь с цыпленком 470
●●● Овощной салат по-грузински с орехами 330	●●● Зеленый салат с брокколи и авокадо 500
Салат с яйцом-пашот 330	Минс-салат с руколлой, фризе, ромейном, маш, мангольдом в сочетании со свежим фенхелем, брокколи, авокадо и грецким орехом
Салат из запеченной свеклы с соусом из манго 370	● Салат с копченым лососем 520
Салат из запеченной свеклы, козьего сыра, сочной хурмы и свежего манго	Минс из салатных листьев с авокадо, томатами, свежим огурцом и ломтиками копченого лосося
●● Салат Янгюль 380	● Цезарь с креветками 530
Салат с кусочками говядины, свежим огурцом, томатами, паприкой, стручковым перцем и чесноком	● Салат с беби-картофелем и говяжьим языком 530
●●● Гуанамоле 400	Сытный салат из обжаренного беби-картофеля, говяжьего языка, репчатого лука с добавлением свежей зелени, оливкового масла и бальзамического уксуса
Спелые томаты с авокадо, кинзой и красным базиликом	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



● Селедка с картофелем 390	●●● Сезонные овощи и зелень 420
●● Свеклольная икра 240	Ароматные бакинские томаты, огурцы, стручковый перец и редис со свежим зеленым луком, петрушкой, кинзой, базиликом и укропом
●● Кабачковая икра 300	●●● Рулеты из обжаренных баклажанов по-мергельски 420
●●● Пхали 300	Обжаренные баклажаны с начинкой из острой ореховой пасты
●●● Пхали из стручковой фасоли 310	●● Бадриджан с орехами 440
●●● Пхали из шпината 320	Баклажан, запеченный на мангале, измельчается с обжаренным луком, чесноком, специями, грецкими орехами и кинзой
●●● Гевжалия 330	● Отварной язык 430
Рулетики из имеретинского сыра с мятой и зеленой аджигой под соусом мацони	Подается с хреном и горчицей
●●● Домашние соленья 350	● Буженина 450
Хрустящие малосольные огурцы, томаты и напуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту	● Бастурма 460
● Тартар из свеклы с подкопченной домашней курицей 350	● Ассорти из домашних сыров 510
● Куриный рулет 360	Имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный сыр чечил, копченый сыр чечил
● Сациви 380	● Тартар из лосося 530
● Рулеты из баклажанов с надуги 390	Подается с ржаными гречками
Подается с соусом из спелых томатов	● Ростбиф 540
● Сотолия с мчади 540	● Ассорти сала с чесноком 550
Свежий припущенный шпинат с зеленью, соусом мацони и фирменной аджигой	Классическое, грудинка и копченое
● Малосольная скумбрия с картофелем 400	● Карпаччо из говядины 640
●●● Соленья из бочки 410	● Мясное ассорти 890
Маринованные черешка, чеснок, бурые томаты, стручковый перец, напуста по-гурийски и джонджоли	Ассорти из ростбифа, куриного рулета, отварного говяжьего языка, бастурмы и буженины

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Кутабы с картофелем 240	Чучвара 380
Кутабы с сыром 250	Манты с ягненокм 380
Кутабы с зеленью 260	● Аджасандал 380
Кутабы с бараниной 280	● Шаверма с соусом сацебели 390
Самса с курицей 240	● Жареный сыр сулугуни со свежими томатами 390
Самса с бараниной 290	● Хачапури по-гурийски 390
Самса с телятиной 340	● Хачапури по-имеретински 390
Чебурек с сыром 270	● Долма 410
Чебурек с телятиной 290	● Хачапури по-мергельски 430
Чебурек с бараниной 310	● Хачапури по-аджарски 440
Хачапури с овощами 240	● Хачапури с копченым сыром сулугуни 550
Домашний пирог с картофелем 250	● Хачапури от тети Элисо 560
●●● Лоблио по-мергельски 310	● Кубдари 580
●●● Лоблио по-аджарски 320	
● Квари 320	
● Мчади с сыром сулугуни 340	
●●● Лоблио Харкалия 360	
● Ачма с мацони 370	

СУПЫ

Домашний суп-лапша с курицей и грибами 310	● Суп-харчо с бараниной 420
Томатный суп 310	● Пити 520
Щавелевый суп 330	Наваристый бульон из бараньих ребрышек с горохом нухут, картофелем, алычой, зеленью и чесноком
Борщ классический 340	● Кюфта-бозбаш 530
Чучвара-шурпа 380	Насыщенный бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нухут
Легкий ароматный суп на костном бульоне с отварнымипельменями и фаршем из баранины	● Хашлама 560
● Грузинский рыбный суп 400	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



● Хинкали 100	Подкопченные колбаски с цуккини 540
Телятина/баранина/свинина-говядина	● Чакондрили 540
● Мамалыга 390	Котлеты из индейки с салатом на углях 560
Круто заваренная кукурузная крупа	Котлетки из индейки (4 шт.) подаются с овощами на углях и сливочным соусом на основе шпината
● Чохохбили 420	● Паста с цуккини и креветками 630
● Котлеты от Петровны 440	● Паста с копченым лососем 650
● Эларджи 450	● Бефстроганов с пюре 660
Гоми, заваренное вместе с сыром сулугуни	● Оджахури 670
● Плов с бараниной 490	Кусочки свинины, приготовленной на мангале с обжаренным до золотистой корочки, томленные с картофелем, свежей зеленью, паприкой, томатами, чесноком и луком с аджигой
На выбор: со свежими овощами или домашними соленьями	● Семга, запеченная в фольге с овощами 690
●● Куч-мачи 490	● Копченые свиные ребра с соусом сацебели 730
Телячьи потрошки, обжаренные с луком и пикантными специями и украшенные зернами граната	●●● Филе морского окуня на зеленой подушке 730
●●● Солянка по-грузински 490	● Чкмерули 740
Кусочки свинины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями и зеленью	Цыпленок, запеченный в соусе на основе сметаны, с добавлением пряных специй и чеснока
● Чанахи 490	● Цицила по-гальски 740
Кусочки баранины в горшочке, тушеные с баклажанами, томатами, картофелем, паприкой, зеленью и специями	Целый цыпленок, маринованный в аджике и запеченный в ароматных специях. Подается с соусом ткемали
● Рыбные котлеты 520	● Паста болоньезе 530
● Чашушули 520	● Паста карбонара 540
Кусочки молодой говядины, тушеные с овощами, зеленью, луком и острыми специями	Телячьи щечки 790
● Ковурма-лагман 530	
Домашняя лапша, обжаренная в аджике с отварнымипельменями и овощами	

АЗИАТСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Спринг-ролл с курицей 320	Рисовая лапша Pad Thai с говядиной и креветками 540
● Жареный рис с курицей 370	● Лапша Chow Mein с говядиной 550
● Лапша Chow Mein с курицей 390	● Креветки с овощами в сливочно-томатном соусе 550
● Куриный суп с креветками и лапшой 430	● Судак в кисло-сладком соусе 560
● Тайское зеленое карри 450	● Язык молодого барашка 580
● Кольца кальмара в панко 470	● Густой суп с уткой 590
● Курица с ананасом 480	● Том Ям 590
● Лапша Chow Mein с креветками 480	● Говядина в медовом соусе 750
● Жареный рис с морепродуктами 490	● Стейк 890

ХЛЕБ

Тонкий армянский лаваш 100
Лаваш из тандыра 110
Узбекская лепешка 120
Домашний хлеб 130



КОПТИЛЬНЯ

Скумбрия 490
Свиные ребра 730
Сибас 740

