

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ❖ Пхали из шпината / свеклы / фасоли 150г ..... 380
- Рулетики из жареных баклажанов с орехами и томатами 170г ..... 450
- ❖ Сациви с курицей 250г ..... 420
- ❖ Сельдь с картофелем и гренками из ржаного хлеба 265г ..... 400
- Аджалсандал (на выбор: холодный, горячий) 200г 450
- Айран с зеленью 250г ..... 250

АССОРТИ ЗАКУСОК

- Ассорти солений (гурийская капуста, огурцы соленые, помидоры, чеснок) 380г ..... 500
- Овощное ассорти (огурец, помидор, редис, перец, зелень) 450г ..... 650
- Мясное ассорти (язык, бастурма, суджук, грузинская буженина) 320/35/50г ..... 850
- Ассорти грузинских сыров (сулугуни, имеретинский, чечил копченый) 240/50/2г ..... 740

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ❖ Лобио по-грузински (на выбор: в лаваше или в горшочке) 200/50г ..... 360
- Долма традиционная 180/50г ..... 450
- ❖ Жареный сулугуни 240г ..... 430
- Мчади с сыром «Сулугуни» 160/80/50г ..... 340



САЛАТЫ

- Салат с хрустящими баклажанами 290г .. 420
- ❖ Салат из свежих овощей по-грузински (на выбор: с орехами, маслом, сметаной) 270г ..... 500
- ❖ Салат со слабосоленым лососем 260г ..... 550
- Салат греческий с оливками
- Каламата 300г ..... 520
- Салат из запеченных овощей на мангале «Грузия» 200г ..... 440
- Салат Цезарь с курицей 250г ..... 420

СУПЫ

- ❖ Суп-харчо 300/2г ..... 390
- Уха по-Тбилиски 350/2г ..... 500
- ❖ Суп куриный с домашней лапшой 350/2г ..... 360
- ❖ Борщ с пампушками 330/60/50г ..... 360



ТЕСТ

- ❖ Хинкали из баранины/ говядины со свиной 90г ..... 80
- Кутаб (с зеленью/сыром) 55г ..... 125
- Чебурек (с говядиной/бараниной) 80г ..... 120
- ❖ Хачапури по-имеретински 505г ..... 440
- Хачапури по-мегрельски 410г ..... 450
- ❖ Хачапури по-аджарски 300/40г ..... 420
- Хачапури по-старинному рецепту 500г ..... 500
- Грузинский лаваш с соусом сацебели 110/50г ..... 120
- Армянский лаваш 150г ..... 100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ❖ Чахохбили (обжаренные кусочки курицы с подливой из спелых томатов) 300г ..... 460
- ❖ Куриные котлеты с картофельным пюре 160/200/40/8г ..... 550
- Цыпленок табака (подаётся с зеленым и красным ткемали) 300/50/30г ..... 680
- Чкмерули (цыпленок запеченный с чесночным соусом и пряными травами) 300/100/5г ..... 730
- Телятина по-грузински от Шеф-повара 300г ..... 680
- Чашушули из телятины (кусочки телятины тушеные с овощами и пряными травами) 300г ..... 670
- ❖ Оджахури (кусочки телятины обжаренные с картофелем) 230/8г ..... 630
- Чанахи в горшочке 430г ..... 570

❖ — На данное блюдо скидка 30% (с 12:00 до 16:00 часов)



# ТКЕМАЛИ

РЕСТОРАН



САДЖ	
НА ДВЕ ПЕРСОНЫ	
Садж из баранины 1000г .....	1350
☼ Садж из курицы 1000г .....	1100
Садж из телятины 1000г .....	1350



## БЛЮДА А МАНГАЛЕ

Шашлык из баранины 220/50г .....	650
☼ Шашлык из курицы 220/50г .....	450
Шашлык из телятины 220/50г .....	650
Люля-кебаб из баранины 220/50г .....	520
Люля-кебаб из телятины 220/50г .....	550
☼ Люля-кебаб из курицы 220/50г .....	430



Каре ягненка 190/50г .....	770
«Семечки» 200/50г .....	400
Дорадо 280/50г .....	870
Сибас 280/50г .....	780
Лосось 180/50г .....	900
Томат 100г .....	150
Баклажан 100г .....	150
Цукини 100г .....	200
Перец болгарский 100г .....	150
Картофель 100г .....	150
Шампиньоны 100г .....	200
Ассорти овощей (Баклажан, цукини, картофель, томат, шампиньон, перец) 250/70/30г .....	450

## ГАРЬРЫ

Картофель жареный по-домашнему с грибами и луком 260г .....	280
☼ Гречка с грибами и луком 330г .....	230
☼ Картофельное пюре 200г .....	200
Рис жасминовый на пару 200г .....	240

СОУСЫ 50г	
Ткемали, Сацебели, Чесночный, Наршараб .....	80

## ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка 500/1000г .....	550/950
-----------------------------------	---------

### ПИРОЖНОЕ

☼ Пахлава 140/2г .....	300
☼ Наполеон 140г .....	340
Тирамису 200г .....	330
Шоколадный флан 95/60г .....	400

### МОРОЖЕНОЕ

Ванильное 50г .....	120
Шоколадное 50г .....	120
Фисташковое 50г .....	120
Фундучное 50г .....	120

### СОРБЕТЫ

Гранат 50г .....	120
Манго 50г .....	120
Малина 50г .....	120
Черная смородина 50г .....	120

☼ — На данное блюдо скидка 30% (с 12:00 до 16:00 часов)

ул. Пушечная, д. 7/5 >>>> +7 499 681-15-42 <<<< www.tkemalirest.ru

