

Chacha

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

Осеннее меню

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ
ЦЫПЛЕНКА ПОД СОУСОМ
«ПОРТО»

479 ₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУГИ
И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

399 ₽

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ДОМАШНИМИ
КОЛБАСКАМИ ГРИЛЬ

349 ₽



ХИНКАЛИ
С ТЫКВОЙ

1 ШТ / 89 ₽

КУТАБЫ
С ТЫКВОЙ

219 ₽

КРЕМ-СУП
ИЗ КАШТАНОВ

369 ₽

КРЕМ-СУП
ИЗ ТЫКВЫ

349 ₽

ТОМЛЕННЫЕ
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

649 ₽

КАЗАН-КАБАБ

899 ₽



ПЕРЕПЕЛКА ГРИЛЬ С ПШЕНОМ
И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

599 ₽

**БОКАЛ
ДОМАШНЕГО
МОРСА
(МАЛИНА, КЛЮКВА)**

GLASS OF HOMEMADE
MORS BERRY DRINK
(RASPBERRY, CRANBERRY)

120 ₽

Холодный клюквенный, малиновый
морс подается в стакане

Drink served in a glass

**БАНОЧКА
ДОМАШНЕГО
МАЦОНИ**

SMALL JAR OF HOMEMADE
GEORGIAN YOGURT
MATSONI

169 ₽

Кисломолочный соус домашнего
приготовления (густой как сметана)

*Homemade fermented milk product
very similar to yogurt*

АЙРАНИ ОТ НАНИ
NANI'S AYRANI

139 ₽

Питьевой мацони с зеленью
(зеленый лук, кинза, петрушка, укроп)
и со свежерубленными огурцами.

*Drinking Georgian yogurt matsoni
with herbs (spring onions, dill, parsley,
Italian parsley, dill) and freshly
chopped cucumbers.*

**ДОМАШНИЕ НАПИТКИ
И ЗАГОТОВКИ**

Homemade Drinks & Sauces



**КУВШИН
ДОМАШНЕГО МОРСА**
JUG OF HOMEMADE MORS
BERRY DRINK

600 ₽

Малина, клюква

Raspberry, cranberry

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers & Cold Platter

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН ПО-ГРУЗИНСКИ 439 Р

GEORGIAN EGGPLANT ROLLS

Рулетики из обжаренного баклажана с начинкой из пасты из грецких орехов, кинзой и красной аджикой. Украшаются гранатом, редиской и кинзой.

Small rolls of fried eggplant with a filling of walnut paste, cilantro and red ajika. Garnished with garnish, radish and cilantro.



КАЗЫ

сыровяленая колбаса из конины

QAZI

*Sausage-like Food
Made of Horse Meat*

790 Р



БАСТУРМА

вяленая говядина со специями

PASTIRMA

beef jerky with spices

449 Р



АССОРТИ БОЧКОВЫХ СОЛЕНИЙ

PICKLE BARREL
VEGETABLE PLATTER

529 Р

ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ GEORGIAN CHEESE PLATTER

699 Р



АДЖАПСАНДАЛИ

AJAPSANDALI

459 Р

АССОРТИ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

SEASONAL VEGETABLE
& HERB PLATTER

529 ₺

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

SATSIVI WITH CHICKEN

479 ₺

Кусочки домашней курицы под преным соусом
на основе куриного бульона, грецкого ореха
и острых грузинских специй

*Chicken pieces with spicy sauce based
on chicken broth, walnut and spicy
Georgian seasonings*

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ

HERRING WITH
POTATO CHERRY

169 ₺

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

SPINACH PKHALI

389 ₺

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

BEET PKHALI

239 ₺



САЛАТЫ Salads

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

479 ₽

WARM SALAD
WITH CHICKEN LIVER

Микс салатов, заправленный бальзамическим
соевым соусом, куриная печень, обжаренная
с шампиньонами и репчатым луком.

*Salad mix (romano, corn, lol-rosso, chard)
with roasted chicken liver and mushrooms dressed
with sauce and decorated with cherry tomatoes*



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

479 ₽

SALAD WITH CRISPY EGGPLANT, GREENS AND CREAM CHEESE

Баклажаны обжаренные, до хрустящей корочки, с бакинскими помидорами, зеленью(укроп, кинза, петрушка)
и сливочным сыром "Кремете". Заправляются сладким соусом чили и кунжутным маслом.

*French fried eggplant with crispy crust. Baku tomatoes, herbs (dill, cilantro, Italian parsley)
and cream cheese "Kremetto". Dressed with sweet chilli sauce and sesame oil.*

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С СОУСОМ "МАЦОНИ"

SALAD WITH TOMATOES
AND "MATSONI"

Томаты, красный лук, мацони, узелки сулугуни
и мятная аджика.

*Sauce: tomatoes, red onion, yogurt,
nodules pepper and mint sauce.*

439 ₽



САЛАТ КВЕЛИ SALAD KHVELI

519 ₽

**РУККОЛА
С КРЕВЕТКАМИ**

ARUGULA SALAD
WITH SHRIMPS 690 Р



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ
И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

599Р



**ТЕПЛЫЙ МИКС-САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ПОД СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛИ**

WARM MIX - SALAD WITH SALMON WITH SWEET CHILI SAUCE

790Р



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
С ОРЕХАМИ И ВИННЫМ УКСУСОМ**

VEGETABLE SALAD WITH NUTS
AND WINE VINEGAR
GEORGIAN STYLE

399Р

Нарезанные свежие огурцы, томаты, острый
зеленый стручковый перец, красный лук,
мелко нарубленная зелень (петрушка, кинза,
базиллик), винный уксус и соль по вкусу.

*Sliced fresh cucumbers, tomatoes, hot green
bell peppers, red onions, finely chopped herbs
(Italian parsley, cilantro, basil), wine vinegar
and salt to taste.*



**САЛАТ
ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ**

GEORGIAN STYLE
SALAD WITH SPICES

349 Р

САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

SALAD WITH LIGHTLY SALTED SALMON AND AVOCADO

790₽



МИКС-САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

MIX - SALAD WITH LIGHTLY SALTED SALMON,
CHERRY TOMATOES, PINE NUTS,
CREAM CHEESE
AND BALSAMIC VINEGAR

Микс-салат (романо, корн, лоло-россо, мангольд),
помидоры черри, лосось с/с, заправляется
бальзамическим уксусом и оливковым маслом.
Украсается кедровыми орешками.

*Mix Salad (romano, corn, lolo-rosso, chard),
cherry tomatoes 1/2 salmon with balsamic
vinegar and olive oil dressing and decorated
with pine nuts.*

790₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot Appetizers

ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN LOBIO (BEEN DISH)

Цельная красная фасоль тушеная с томатами, луком и кинзой, приправленная традиционными грузинскими специями, украшается кинзой и солеными огурцами, подается с рогаляком

Whole red beans stewed with tomatoes, onions and dill, seasoned with traditional Georgian spices, decorated with dill and pickled cucumbers, served with a bagel

389 Р

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MEGRELIAN LOBIO
(GEORGIAN
BEEN DISH)

329 Р



ТОМАТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

340 Р

TOMATOES BAKED
WITH SULUGUNI CHEESE



ДОЛМА DOLMA

569 Р

Фарш (баранина или свинина с говядиной) с рисом, завернутый в виноградный лист, подается с чесночным мацони
Minced meat (lamb or pork with beef) with rice wrapped in grape leaves, served with garlic matsoni



**ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТИ ЭЛИСО**
AUNT ALISO'S KHACHAPURI

610 ₽



**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**
ADJARULI KHACHAPURI

449 ₽

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN KHACHAPURI

449 ₽



**ХАЧАПУРИ С ЗЕЛЕНЬЮ
И СЫРОМ**

KHACHAPURI WITH HERBS
AND CHEESE

469 ₽



**КУТАБЫ
С СЫРОМ (2ШТ)**

KUTABY
WITH CHEESE (2 PCS)

249 ₽

Тонко-раскатанное тесто
с начинкой из сулугуни, обжаренное
с двух сторон. Подается с мацони

*Thinly-rolled dough stuffed
with Suluguni, fried on both
sides. Served with matseni*

**КУТАБЫ
С ЗЕЛЕНЬЮ**

KUTABS WITH GREENS

249 ₽

**КУТАБЫ
С ТАРХУНОМ
И СЫРОМ**

KUTABY WITH
TARRAGON AND CHEESE

249 ₽

**КУТАБЫ
С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ**

KUTABY WITH
CHEESE AND HERBS

249 ₽



**КУТАБЫ
С БАРАНИНОЙ (2ШТ)**

KUTABS WITH LAMB MEAT (2 PCS)

279 ₽

СУПЫ

Soups

СУП ПИТИ 590 ₺

PITI SOUP

Мясо ягненка с горохом нут, картофелем и аличей в бульоне подается в горшочке с обработанным луком, перцем маринованным

Broth with meat of lamb, chickpeas, potatoes and cherry plum is served in a pot with boiled onions and pickled peppers

ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ BEEF KHARCHO SOUP

419 ₺

Традиционный грузинский суп с кусочками баранины, рисом и ароматными грузинскими специями.

Traditional Georgian soup with pieces of beef, rice and fragrant Georgian spices



БОРЩ ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СМЕТАНОЙ

CLASSIC BEEF BORSHT
WITH SOUR CREAM

349 ₺



РЫБНЫЙ СУП ПО-ГРУЗИНСКИ GEORGIAN FISH SOUP

Наваристый рыбный суп из трески и лосося

Rich fish soup with cod and salmon

590 ₺



ДОМАШНЯЯ СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ

HOMEMADE SOUP
NOODLES WITH CHICKEN

349 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot Dishes

СТЕЙК ПО-ГРУЗИНСКИ GEORGIAN STEAK

Вырезка говяжья, перец чили, помидоры,
кукуруза, зелень, соус сацебели, аджика.

*Beef tenderloin, chili, tomatoes,
corn, herbs, Satsabeli sauce, adzhika.*

999 ₺

ХИНКАЛИ:

1 штука

KNINKALI:

1 piece

89 ₺

**ИЗ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ**

PORK AND BEEF

89 ₺

**ИЗ БАРАНИНЫ
MUTTON**

89 ₺

**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И ГОВЯДИНЫ**

VEAL AND BEEF



ХАЧАПУРГЕР

HACHAPURGER

399 ₺



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

790 ₺

САДЖ:

Обжаренное мясо с луком и помидорами, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны, яблоко, перец чили, картофель черри и кинза.

Fried meat with onions and tomatoes, eggplant, bell pepper, tomatoes, mushrooms, apple, chili, cherry potatoes and cilantro.

ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

THE FLESH
OF LAMB ROASTED

2499 ₺

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

FROM THE CHICKEN THIGH

2199 ₺

ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

FROM VEAL FLESH
ROASTED LAMB

2799 ₺

ИЗ СВИНИНЫ

PORK

2499 ₺

НА КОМПАНИЮ

Big Platter



НА КОМПАНИЮ

Big Platter



ТАХТА-КОВУРМА:

TAKHTA-KHOVURMA:

Обжаренное мясо с луком, алычой, каштаном, кургаой, бакинскими помидорами, кинзой, запеченное под тестом.

Fried meat with onions, cherry plum, chestnut, dried apricots, Baku tomatoes, cilantro, baked under the dough.

ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

MUTTON

1890/709 ₺

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

CHICKEN THIGH

1690/590 ₺

ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

VEAL

1990/709 ₺

ЧАХОХБИЛИ CHAKHOKHILI

429 ₺

Кусочки обжаренного куриного бедра в соусе из спелых томатов с добавлением лука, грузинских специй и свежей зелени.

Pieces of roasted chicken thigh in a sauce of ripe tomatoes with onion, Georgian spices and fresh herbs.

ЧАШУШУЛИ CHASHANULI

Телятина, тушенная с овощами и ароматными грузинскими специями

Veal stewed with vegetables and flavored Georgian spices

690 ₺



СВИННАЯ КОРЕЙКА С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

PORK LOIN WITH FRIED POTATO

739 ₺

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

CHICKEN MEATBALLS
WITH POTATO PUREE

419 ₺



ЦЫЦАЛА ТАБАКА CICALA TOBACCO

Цыпленок, маринованный в ароматных специях и обжаренный по желанию с чесноком или без чеснока под гнетом, подается с соусом ткемали и бакинскими помидорами.

Chicken marinated in aromatic spices and roasted to desire with garlic or without garlic under the yoke, served with tkemali sauce and Baku tomatoes.

710 ₺

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL STROGANOFF WITH
MASHED POTATOES

619 ₺



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

BEEF STROGANOFF MADE FROM BEEF TENDERLOIN
AND WITH MASHED POTATOES

689 ₺



ДОМАШНЯЯ ШАУРМА:

HOMEMADE SHAWARMA:

419 ₺

ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN

549 ₺

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

MUTTON



**ЧАНАХИ
ИЗ БАРАНИНЫ**
MUTTON CHANAKHI

480 Р

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ
GEORGIAN PORK OJAKHURI

510 Р

ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
GEORGIAN VEAL OJAKHURI

649 Р



**СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ**

SALMON BAKED IN FOIL
WITH VEGETABLES

999 Р

ГАРНИРЫ

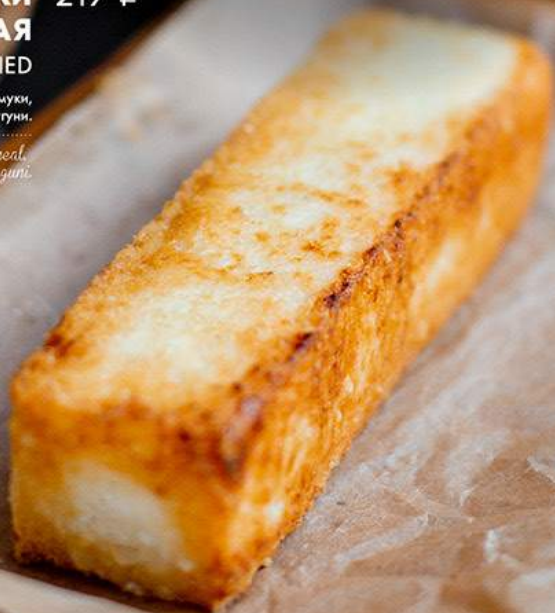
Sides

ЭЛАРДЖИ ЖАРЕНАЯ

219 ₺
ALARGE FRIED

Обжаренные брусочки из кукурузной муки, крупы и сыра сулугуни.

Fried cubes of cornmeal, grits and cheese Suluguni.



МАМАЛЫГА ЖАРЕННАЯ

НОМИНЫ FRIED

Обжаренные брусочки из кукурузной муки и крупы.

Fried cubes of cornmeal and grits

189 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

POTATO PUREE

219 ₺

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ

SPINACH

219 ₺



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

EAR OF CORN

219 ₺



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

FRIED POTATO WITH ONIONS AND MUSHROOMS

219 ₺

ХЛЕБ
Bread

**ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА
С СОУСОМ
САЦИБЕЛИ**

LAVASH BREAD
WITH SATSIBELI SAUSE
BAKED IN TANDYR

99 p

МЧАДИ
MCHADI

Обжаренная на растительном
масле кукурузная лепешка

*Flat cornmeal cake fried
in vegetable oil*

99 p

**БОРОДИНСКИЙ
РЖАНОЙ ХЛЕБ**

BORODINSKY
RYE BREAD

99 p

ДЕСЕРТЫ

ФИСТАШКОВЫЙ
РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ

599 ₺



НАПОЛЕОН

479 ₺

МЕДОВИК

369 ₺



СМЕТАННИК 399 ₺

ДОМАШНЯЯ
ЧУРЧХЕЛА
РУЧНОЙ РАБОТЫ
С ФУНДУКОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

319 ₺



КИДОБАНИ 439 ₺

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Kids menu

УШАСТИК 349 Р

(КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ)

USHASTICK
(CHICKEN MEATBALLS WITH POTATO PUREE)

Картофельное пюре подаем с котлетками из куриного фарша, украшаем зеленым луком, маслинами, помидорами черри и зернами граната.

Mashed potatoes are served with chicken meatballs and decorated with spring onions, olives, cherry tomatoes and pomegranate seeds.

КОРЗИНКА- ВИТАМИНКА

VITAMIN BASKET

Перетертые яблоки и морковь в корзинке из обжаренного сыра.

Crushed apples and carrots in a basket of fried cheese.

229 Р

ОВОЩНОЙ САЛАТ СО СМЕТАНОЙ В СЫРНОЙ КОРЗИНКЕ

VEGETABLE SALAD
WITH SOUR CREAM
IN CHEESE BASKET

310 Р



ГНЕЗДО КАР-КАРЫЧА (МАКАРОНЫ С МАСЛОМ)
NEST OF KAR-KARYCH (PASTA WITH BUTTER)

219 Р



СПАГЕТТИ С СЫРОМ

SPAGHETTI WITH CHEESE

279 Р

МИНИ-ПИЦЦА МАРГАРИТА

MINI PIZZA MARGARITA

279₽

Мини-пицца с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского сыра и соуса, украшенная помидорами черри.

Mini pizza with a filling of Suluguni cheese and Imeretian cheese and sauce, decorated with cherry tomatoes.

СУП "АЗБУКА"

SOUP "AZBUKA"

279₽

ЯХТА КАПИТАНА

(МИНИ-ХАЧАПУРИ

ПО-АДЖАРСКИ)

YACHT CAPTAIN

(MINI ADJARIAN KHACHAPURI)

Лодочка из сладкого теста с сыром сулугуни и яичным желтком.

Boat form Khachapuri made of sweet dough with cheese suluguni and egg yolk.

249₽

ХАЧАПУРИ КОКОРИ

KOKORN KHACHAPURI

279₽

МИНИ-ХИНКАЛИ:

- С ТЕЛЯТИНОЙ

- С КУРИЦЕЙ

MINI VEIL KHINKALI OR
MINI CHICKEN KHINKALI

49₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

FRENCH FRIES WITH KETCHUP

129₽