



РЕСТОРАН

*Вкус  
Грузии*

*Меню*



*Аренда vip залов - 500руб./час*



## САЛАТЫ

### *Царица Тамара*

Куриное филе, грецкий орех, виноград, огурец свежий, фирменный соус

200 гр 480 р.

### *Летняя феерия*

Жареный сулугуни, морковь, огурец, болгарский перец, салат микс, помидор, соус цитронет

200 гр 440 р.

### *Гость из Норвегии*

Семга с/с, зернистый творог, свежие огурцы, помидоры, салат микс, гранат, оливковое масло

200 гр 460 р.

### *Гнездо*

Мясо птицы, шампиньоны, пармезан, перепелиные яйца, майонез

200 гр 480 р.

### *Салат Магдалена*

Семга с/с, помидор черри, айсберг, пармезан, фирменный соус

180 гр 460 р.

### *Салат домашний с языком*

Говяжий язык, сол.огурец, сыр пармезан, болгарский перец, шампиньоны, айсберг, фирменный соус

180 гр 440 р.

### *Теплый салат с куриной печенью, апельсинами и кедровыми орешками*

Куриная печень, микс салатов, апельсин, кедровые орехи, соус демиглас

200 гр 460 р.

### *Салат овощной по-Грузински*

Свежие помидоры и огурцы с луком, стручковым перцем, грецким орехом и зеленью, с добавлением растительного масла

200 гр 380 р.

### *Салат овощной по-домашнему*

Свежие помидоры и огурцы с луком, зеленью и растительным маслом

200 гр 360 р.

### *Цезарь с курицей (классический)*

200 гр 420 р.

### *Цезарь с креветками (классический)*

200 гр 480 р.

### *Греческий (классический)*

200 гр 380 р.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Пхали в ассортименте* 150 гр 320 р.  
Шпинат, зелёная фасоль, морковь, свекла

*Ассорти из пхали* 300 гр 680 р.  
Зеленая фасоль, шпинат, свекла, морковь, грецкие орехи, зелень, специи, гранат

*Баклажаны, фаршированные грецкими орехами* 150 гр 380 р.  
Жареные баклажаны, грецкие орехи, специи, гранат

*Баклажаны, фаршированные сыром и чесноком* 150 гр 360 р.  
Жареные баклажаны, сыр, чеснок, майонез

*Аджасандалы* 200 гр 400 р.  
Соте из баклажанов, томатов, болгар.перца, зелени со специями

*Букет из свежих овощей и зелени* 400 гр 460 р.  
Огурцы, помидоры, редис, стручковый перец, зелень

*Соленья ассорти по-домашнему* 300 гр 420 р.  
Ассорти из солений: огурцы, помидоры, чеснок, перец, гурийская капуста, черемша

*Гурийская капуста собственного посола* 150 гр 220 р.

*Ацецили* 150 гр 380 р.

## РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

*Семга слабосоленая с лимоном* 150/30 гр 480 р.

*Сельдь с картофелем и луком* 100/130 гр 320 р.

## МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Мясная нарезка</i> Буженина, говяжий язык, куриный рулет, хрен	240/30 гр	560 р.
<i>Язык отварной с хреном</i>	100/30 гр	440 р.
<i>Бастурма</i> Сырокопченая острая говяжья вырезка в красном перце – отличная закуска и к пиву и к сухому вину	100 гр	320 р.
<i>Сациви из курицы</i> Мясо птицы в ореховом соусе со специями	200 гр	420 р.

## СЫРЫ И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

<i>Ассорти сыров</i> Сыры: сулугуни, имеретинский	300 гр	400 р.
<i>Сыр сулугуни</i>	120 гр	240 р.
<i>Сыр имеретинский</i>	120 гр	240 р.
<i>Мацони</i>	200 гр	220 р.
<i>Мацони с медом и орехами</i>	230 гр	260 р.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Кучмачи по-Менгрельски</i>	250 гр	520 р.
<small>Телячье сердце, печень, трюха, легкие, обжаренные с луком и специями, гранат</small>		
<i>Лобио по-Имеретински в горшочке под хлебной шапкой</i>	300 гр	400 р.
<small>Отварная фасоль со специями, зелень</small>		
<i>Грибные шапочки, фаршированные сыром на кефи</i>	250 гр	420 р.
<i>Жульен с грибами</i>	100 гр	200 р.
<i>Жульен с курицей</i>	100 гр	200 р.
<i>Картофель жареный с грибами и луком</i>	250 гр	380 р.
<i>Жареные овощи под сырной шапкой на кефи</i>	250 гр	420 р.
<i>Шампиньоны по-Грузински с тархуном на кефи</i>	200 гр	440 р.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Суп Харчо</i>	350 гр	380 р.
<i>Суп-пюре грибной со сливками и гренками</i>	250/30 гр	360 р.
<i>Уха по-королевски со сливками</i>	300 гр	440 р.
<small>Семга, икра красная, креветки коктейльные, картофель, укроп, сливки</small>		
<i>Борщ с мясом</i>	350 гр	300 р.
<i>Суп куриный с лапшой</i>	350 гр	280 р.

## ГАРНИРЫ

<i>Картофель Фри</i>	<i>150 гр</i>	<i>220 р.</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>200 гр</i>	<i>240 р.</i>
<i>Рис с овощами</i>	<i>180 гр</i>	<i>220 р.</i>
<i>Картофель по-домашнему жареный с луком</i>	<i>220гр</i>	<i>300р.</i>

## СОУСЫ

<i>Ткемали</i> <small>Соус из кислой сливы</small>	<i>50 гр</i>	<i>80 р.</i>
<i>Сацебели</i> <small>Острый соус из томатов</small>	<i>50 гр</i>	<i>80 р.</i>
<i>Наршараб</i> <small>Гранатовый соус</small>	<i>50 гр</i>	<i>80 р.</i>
<i>Аджика острая</i>	<i>30 гр</i>	<i>80 р.</i>
<i>Сметанный соус с чесноком</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Сметана</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Хрен</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Уксус</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>

## ВЫПЕЧКА

*Золотая коллекция* 1000 гр 1 400 р.

Мини хачапури 10 видов: менгрельский, имеретинский, с копченым сыром, с мятой, с баклажаном, лобиани, гурийский, кубдари, аджарский, хорчула

*Серебряная коллекция* 500 гр 700 р.

Мини хачапури 5 видов: менгрельский, с копченым сыром, кубдари, аджарский, хорчула

*Хачапури ТПавадури (по-княжески)* 1 000 гр 1 400 р.

*Хачапури по-Менгрельски* 500 гр 420 р.

*Хачапури по-Имеретински* 450 гр 400 р.

*Хачапури по-Аджарски* 400 гр 380 р.

*Хачапури со шпинатом и сыром* 450 гр 400 р.

*Кубдари* 400 гр 540 р.

*Лобиани* 500 гр 400 р.

*Чвиштары* 140 гр (1 шт.) 220 р.

*Мчади* 160 гр (2 шт.) 200 р.

*Лаваш по-Грузински* 130 гр 80 р.

## ХИНКАЛИ

*Хинкали из говядины* 1 порц (5 шт.) 300 р.

*Хинкали из телятины и свинины* 1 порц (5 шт.) 300 р.

*Хинкали из баранины* 1 порц (5 шт.) 300 р.

*Хинкали с сыром сулугуни и с мятой* 1 порц (5 шт.) 300 р.



## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<i>Рулетики из семги с креветками</i>	210 гр	640 р.
Семга с/с, тигровые креветки		
<i>Ла-сааль</i>	260/20 гр	800 р.
Стейк из семги с икрой в сливочном соусе		
<i>Семга по-деревенски на кеци</i>	250 гр	560 р.
Семга, помидор, картофель, лук, зелень, лимон		
<i>Царская трапеза</i>	1 шт.	580 р.
Форель, фаршированная грибами и сыром, запеченная в духовке		

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<i>Садж из баранины</i>	800 гр	1 600 р.
Баранина, ассорти овощей, грибы, лаваш, зелень, соус		
<i>Оджахури из свинины на кеци</i>	320 гр	480 р.
Свинина, картофель, помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, зелень, специи		
<i>Чанахи из баранины в горшочке</i>	380 гр	520 р.
Каре барашка, запеченное с овощами в горшочке		
<i>Чашушули из телятины на кеци</i>	250 гр	500 р.
Тушеная телятина с помидорами, болгарским перцем и зеленью на кеци		
<i>Чақапули из баранины в горшочке</i>	300 гр	520 р.
Баранина тушеная в белом вине с зеленью и специями		
<i>Цыпленок чкмерули</i>	350 гр	480 р.
Жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе		
<i>Цыпленок табақа</i>	500 гр	480 р.
<i>Пьяная чихиртма</i>	500 гр	600 р.
Цыпленок, жареный лук, белое вино		
<i>Долма в виноградных листьях с чесночным соусом</i>	200/30 гр	420 р.

## МАНГАЛ

### *Старый Тбилиси*

1 400 гр 3 900 р.

Ассорти: Каре барашка, телятина, курица, свиная шейка, свиные ребра, люля-кебаб классика, люля-кебаб из курицы

<i>Шашлык из телятины</i>	180 гр	640 р.
<i>Шашлык из свиной шейки</i>	180 гр	440 р.
<i>Шашлык из баранины</i>	180 гр	540 р.
<i>Каре барашка</i>	220 гр	620 р.
<i>Шашлык из свиных ребрышек</i>	200 гр	420 р.
<i>Шашлык из курицы</i>	180 гр	380 р.
<i>Люля-кебаб из баранины</i>	200 гр	480 р.
<i>Люля-кебаб классика</i>	200 гр	460 р.
<i>Люля-кебаб из курицы</i>	200 гр	400 р.
<i>Семга на углях</i>	180 гр	720 р.
<i>Форель на углях</i>	1 шт.	400 р.
<i>Сибас на углях</i>	1 шт.	580 р.
<i>Дорадо на углях</i>	1 шт.	600 р.
<i>Овощи на углях в ассортименте</i>	250 гр	480 р.

## ДЕСЕРТЫ

<i>Наполеон</i>	<i>100 гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Медовик</i>	<i>100г р</i>	<i>280р.</i>
<i>Шорт Мишка</i>	<i>100 гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Шорт Нежность</i>	<i>100 гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Райское наслаждение</i> <small>Виноград, апельсин, мороженое, сироп</small>	<i>200 гр</i>	<i>300р.</i>
<i>Мороженое (1шарик)</i>	<i>50 гр</i>	<i>100р.</i>
<i>Варенье в ассортименте</i>	<i>100 гр</i>	<i>220р.</i>
<i>Мед</i>	<i>50 гр</i>	<i>150р.</i>
<i>Фруктовая ваза</i>	<i>600 гр</i>	<i>750р.</i>
<i>Мацони с медом и орехами</i>	<i>230 гр</i>	<i>260р.</i>



РЕСТОРАН

*Вкус  
Трузии*

*Уважаемые дамы и господа!*

*Приветствуем Вас  
в ресторане Вкус Трузии.*

*Мы всегда рады Вас видеть!*

*Желаем Вам здоровья, счастья  
и благополучия!*

Москва, Сущевский Вал, д. 43

тел. 8 (499) 400 02 92; 8 (910) 002 25 10

[www.hinkali.pro](http://www.hinkali.pro)