



GIORGIO SULUGUNI
LUXURY KAVKAZ RESTAURANT



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

☞ Паштет из печени цыпленка с сезонными ягодами	690
☞ Вителло Тоннато с вялеными томатами	890
Тартар из телятины с трюфельным айоли	1090
Печёные перцы Тоннато с сыром страчателла и белой черешней	820
🔥☞ Спайси-томаты черри by Giorgio Suluguni	630
🔥☞ Маринованные огурчики по-мегрельски	450

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

☞ Ассорти домашних деликатесов Галантин, буженина, домашнее сало, соленые огурчики и зелень	1190
Рекомендуем добавить галантин / буженина 100 г	360/300
☞ Большая овощная тарелка	790
☞ Кавказские сыры Сулугуни с паприкой, имеретинский сыр, рассольный сулугуни, чечил копчёный, балык копчёный	720
☞ Кавказские мясные деликатесы Балык, бастурма, сало, суджук	890
☞ Рулетики из баклажанов с орехово-сырным кремом	590

САЛАТЫ

☞ Домашний овощной салат с яйцом Заправка на выбор: кахетинское масло / сметана / ореховая	720
☞ Салат с ростбифом, розовыми томатами и печеным картофелем	930
☞ Хрустящие баклажаны, томаты и ялтинский лук Рекомендуем добавить сыр стратчателла 30 г	790 250
☞ Цезаридзе с цыплёнком / с креветками	820/890
Винегрет с тыквой и пряной черноморской килькой	680
Розовые томаты, страчателла и крем бальзамик	680

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

☞ Долма в виноградном листе с мацони	720
☞ Жареный сулугуни с брусничным соусом	640
Баклажаны пармиджано	780
Хрустящий цукини с кремом дзадзики	620
Аджапсандали по-кавказски	680

ПАСТА И РИЗОТТО

🔥☞ Лингвини Арабьята с креветками	1050
Равиоли с лососем и соусом из ферментированных томатов	870
☞ Фетучини с ростбифом в сливочном соусе	970

СУПЫ

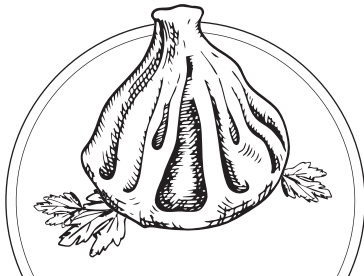
☞ Суп-лапша с цыплёнком и зеленью	530
Тыквенный крем-суп с печеными креветками	670
☞ Уха с лососем и черноморскими мидиями	790
🔥 Харчо с говядиной	680
Хашлама из говядины	770

☞ Блюда, которые можно заказать круглосуточно
🔥 Блюда с повышенной пикантностью

ХИНКАЛИ - ВЫБОР КОРОЛЕЙ

☞ С томатом, сыром и эстрагоном	590
🔥☞ Баранина и зелень	590
🔥☞ Говядина и свинина	590
☞ Цыпленок и грибы в сливочном соусе	590
☞ Трюфельные с грибами	680
🔥☞ BLACK EDITION с морепродуктами и соусом том-ям	890
Пожарь по-братски	100
СОУСЫ	
Сацебели 🔥 / Цахтон / Аджика 🔥 / Сладкий чили	120

SPECIAL



🔥 ХИНКАЛИ BLACK EDITION
LUXURY SIZE
из книги рекордов аномальной гастрономии
111 111 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

☞ Бефстроганов из говядины с картофельным пюре и луком фри	980
Биштекс из мраморной говядины с брусничным соусом	1250
☞ Стейк из лосося с мангольдом и эспумой из пармезана	1340
Куриная грудка с овощами и перечным соусом	990

ПЕЧЕМ ПО-КАВКАЗСКИ

Хачапури Berlusconi	830
Хачапури по-братски на шампуре	780
Хачапури по-аджарски	690
Хачапури по-имеретински	750
Хачапури с курицей и грибами	790
Хачапури болоньезе с говядиной и томатным соусом	850
Хачапури с лососем и эспумой из пармезана	890
☞ Хлеб шоти	99
Хлебная корзина	299
Чиабатта, ремесленный зерновой хлеб, шоти	

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания - сообщите об этом своему официанту

МАНГАЛ

МЯСО выход готового блюда 180 г	
Шашлык из свиной шеи	890
Шашлык из цыпленка	890
Шашлык из ягненка	1140
Люля-Кебаб из цыпленка	870
Люля-Кебаб из ягненка	1100
Люля-Кебаб из теленка	990
Говяжья печень на гриле	860
Кавказское застолье 1700 г сырого продукта Люля-кебаб: ягненок, цыпленок, теленок / каре, шашлык из ягненка, шашлык из цыпленка	7700

СТЕЙКИ стоимость за 100 г сырого продукта	
Томагавк / Воронеж	1850
Рибай / Воронеж	1470
Портер Хаус / Воронеж	1510
Каре ягненка / Дагестан	1050
Обернуть в золото	2000

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ стоимость за 100 г сырого продукта	
Форель / Адлер	590
Кальмар / Владивосток	610
Тигровые креветки в пряных травах / Эквадор	740
Лосось / Мурманск	990
Дорадо в соли / на гриле / Турция	720
Ассорти морепродуктов 1220 г сырого продукта Форель, кальмар, креветки, барабулька, стейк из лосося	7500

ОВОЩИ С ОГНЯ стоимость за 100 г	
Шампиньоны / Цукини / Баклажан / Кукуруза / Томаты / Перец болгарский / Мини-картофель	250
СОУСЫ	
Ткемали 🔥 / Дзадзики / Перечный 🔥	250

ГАРНИРЫ

☞ Батат фри с пармезаном	540
☞ Картофель фри с трюфельным маслом	350
☞ Картофельное пюре	550

ДЕСЕРТЫ

☞ Мороженое и сорбет 50 гр	250
☞ Баскский чизкейк с ягодным конфитюром	680
☞ Медовик	620
☞ Наполеон с кремом Англез и сезонными ягодами	690
Шоколадный Фондан с домашним мороженым	740
☞ Хинкали с вишней	680
☞ Тарт с кремом шантильи и сезонными ягодами	690

☞ Тирамису GOLD на основе коньяка Франсуа де Мартиньяк VS	670
---	-----



Сезонные ягоды и фрукты уточняйте у официанта

