

*Веселидзе*  
МЕНЮ

*Жикакиа Ругадзе!  
Только Веселидзе!*

ГРУЗИЯ



**Гаморджоба-Генацвале!!!**

**Считаю, что каждое блюдо должно быть  
приготовлено с любовью - как в большой  
грузинской семье!!!**

**Я так думаю!**



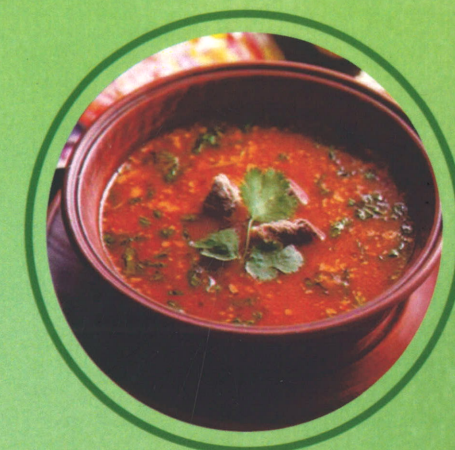
**Гаморджоба-Генацвале!!!**

**Считаю, что каждое блюдо должно быть  
приготовлено с любовью - как в большой  
грузинской семье!!!**

**Я так думаю!**

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Хаш** 1000



**Суп харчо** 800  
*/наваристый говяжий бульон, рис, зелень/*

**Чихиртма** 750  
*/нежные кусочки куриного мяса  
в яичном бульоне/*



**Татари яхне** 800  
*/говяжий бульончик с зеленью  
и чесночком/*

**Боз-Баш** 800  
*/наваристый бульон  
с бараньей лытки с зеленью/*



**Солянка по-грузински** 750



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Брынза с зеленью** 1500



**Гебжалия** 1850  
*/сырные трубочки из сулугуни  
в мятно-молочном соусе/*

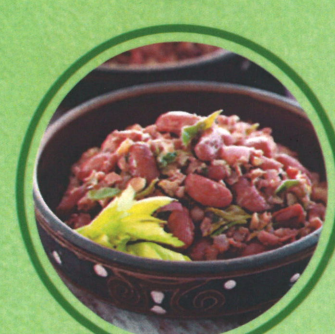


**Тбилисури** 1600  
*/огурец, помидор, бальзамический уксус,  
грецкий орех/*



**Пхали Испанахи** 1300  
*/шпинат, сливочно-ореховый соус/*

**Ассорти пхали** 2100  
*/баклажан, красный болгарский перец,  
свекла, шпинат, капуста/*



**Мацони** 600  
*/дом. кефир/*

**Бадрижани** 1400  
*/баклажан фаршированный  
в сливочно-ореховом соусе/*

**Лобио** 1350  
*/красная, зеленая фасоль, специи/*



**Сациви** 2100  
*/курица, грецкий орех, грузинские специи/*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури Самефо 2500

Хачапури по-Мегрельски 2300

Хачапури по-Имеретински 2200

Хачапури по-Аджарски 1800

Хачапури на шампуре 1700

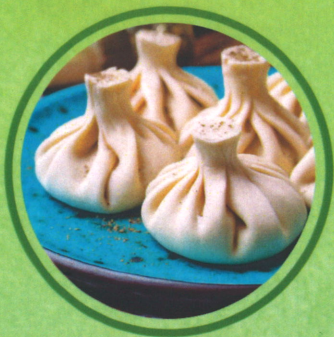
Лобиани 1800  
*/лепешка с фасолью/*

Сулугуни в хрустящей корочке 1700

Шапочки шампиньонов  
в сыре на кецы 1850



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Хинкали** 1500

**Хинкали с сыром** 1300

**Мимино** 1950

*/говядина, картофель, сулугуни, шампиньон/*

**Хашлама** 1800

*/говядина, зелень, специи/*

**Чанахи** 1900

*/баранина с овощами в горшочке/*

**Цхели лобио** 1350

*/отварная красная фасоль, зелень, специи/*

**Грибы на кецы** 1700

*/жареные шампиньоны, лук, зелень, специи/*

**Джигари** 1500

**Оджахури** 1800

*/антрекот баранины или свинины с картофелем/*

**Чкмерули** 1600

*/цыпленок в сливочном соусе/*

**Чашашули** 1950

*/тушеная телятина, помидор, специи/*

**Долма** 1400

**Чахохбили** 1650

*/курица в томатном соусе/*

**Аджап-санда** 1350

*/тушеные овощи, специи/*

**Цыпленок табака** 2100

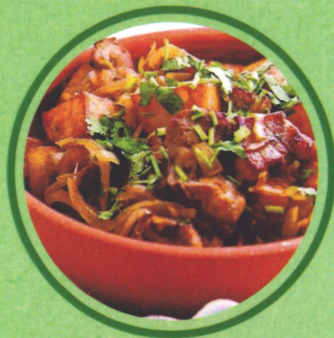
*/куриное филе, лук, сметана/*

**Баткани по-цагерски** 4200

*/печенные бараньи ребрышки, медово-соевый соус, картофель, грузинские соленья, специи, зелень/*

**Хорци тапазе /2 персоны** 4000

*/телячьи ребрышки, томленные в грузинском соусе, на основе соевого, грузинской аджики, ткемали с печеным картофелем и овощами гриль на шпажке/*



## ШАШЛЫКИ

Фирменный шашлык	2000
Шашлык из семги	2000
Антрекот	1400
Шашлык из форели	1300
Перепелка	1200
Кавказский шашлык	1000
Ребрышки	800
Люля кебаб	800
Люля из курицы	800
Люля в оболочке	800
Курица	800
Куриное филе	800
Крылышки	800
Шашлык из индейки	800
Утка	800
Печень в оболочке	800
Шампиньоны	800
Овощи	700
Сердце	600
Почки	600
Свинина	900
Свинина антрекот	1200



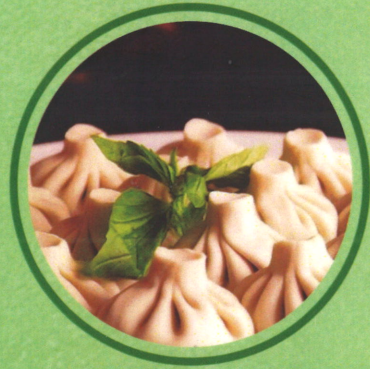
## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



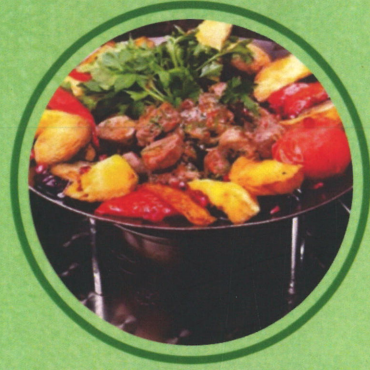
**Фирменное блюдо Канчи** 18000  
*/жига на 7 персон/*



**Ягненок по-грузински** 45000  
*/10-15 персон/*



**Дэдали** 5500  
*/отварная цликот курица  
с добавлением чеснока и зелени/*



**Поросенок по-грузински** 18000  
*/7 персон/*



**Хашлама** 6000  
*/4-5 персон/*

**Хинкали** 5500  
*/4 персоны/*

**Долма** 5500  
*/4 персоны/*

**Садж** 6500  
*/5 персон/*

**Семга, запеченная целиком** 48000  
*/10 персон/*