

დედა

ხინკალი

ВКУСНО, КАК У МАМЫ

დედა

DeDa
khinkali

DELICIOUS LIKE AT MOM'S

დედა



white-group.ru

WHITE GROUP
WEG CLUB


Ferma
Restaurant
NATURAL FOOD



ПОДКЛЮЧАЙСЯ



С НАМИ ВКУСНЕЕ!

ХИНКАЛИ KHINKALI

С аджапсандалом
Ajapsandal khinkali

90 ₺
110 гр / g

Со свининой и говядиной
With pork and beef

90 ₺
110 гр / g

С курицей
With chicken

90 ₺
110 гр / g

С сыром
With cheese

90 ₺
110 гр / g

С бараниной
With lamb

100 ₺
110 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece

С СОУСОМ ВКУШЕЕ
BETTER WITH SAUCE



Жареные мини хинкали с
бараниной с соусом от ДеДа

Fried mini lamb khinkali with
special DeDa sauce

420 ₺

250/40 гр / g

Цена указана за 5 штук
The price is for 5 pieces

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes



**Хинкали со свиной и
говядиной в сливочном
соусе с копченым сыром
сулугуни**

**Smoked suluguni khinkali
with pork and beef with
creamy sause**

420 ₺

300 гр / g

**ХИНКАЛИ ПО-ТИФЛИССКИ
TIFLIS STYLE KHINKALI**

**Со свиной и говядиной
With pork and beef**

130 ₺

140 гр / g

**С бараниной
With lamb**

180 ₺

140 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece

Щави хинкали

с начинкой из обжаренных грибов, томатов, репчатого лука и сливок

Tshavi khinkali

Khinkali stuffed with mushrooms, tomatoes, onion and cream

130 ₺

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



Цитэли хинкали

с начинкой из сыра сулугуни, томатов и сливок

Tsiteli khinkali

Khinkali stuffed with suluguni cheese, tomatoes and cream

150 ₺

110 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS

Ассорти пхали Assorted pkhali

 **490 ₺**
225 gr / g

Из стручковой фасоли

Стручковая фасоль, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **180 ₺**
70 gr / g

Green beans pkhali

Green beans, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

Из свеклы

Свекла, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **180 ₺**
70 gr / g

Beetroot pkhali

Beetroot, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

Из шпината

Шпинат, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **180 ₺**
70 gr / g

Spinach pkhali

Spinach, cilantro, onions and walnuts with adjika and spices

Пхали из тыквы

Тыква запеченная, кинза, репчатый лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **180 ₺**
70 gr / g

Pumpkin pkhali

Baked pumpkin, cilantro, onion and walnut with adjika and spices

Пхали из курицы

Куриное филе, сливки, кинза, репчатый, лук и грецкий орех с добавлением аджики и специй

 **180 ₺**
70 gr / g

Chicken pkhali

Chicken fillet, cream, cilantro, onion and walnut with adjika and spices

Ассорти пхали на одного

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, рулетики из обжаренных баклажанов и паприки с начинкой из острой ореховой пасты

Assorted pkhali per 1 person

Green beans pkhali, beetroot pkhali, spinach pkhali, fried aubergines and paprika rolls with spicy nut paste

 **430 ₺**

175 гр / g

Ассорти пхали «Знакомство»

Пхали из стручковой фасоли, пхали из свеклы, пхали из шпината, пхали из курицы, пхали из тыквы

Assorted pkhali «Introduction»

Green beans pkhali, beetroot pkhali, spinach pkhali, chicken pkhali, pumpkin pkhali

 **410 ₺**

175 гр / g

Рулетики из обжаренных баклажанов

с начинкой из острой ореховой пасты и зернами граната

Fried aubergines rolls

stuffed with spicy walnut paste with pomegranate seeds

 **480 ₺**

140 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes



Аджапсандал

Печеные баклажаны, томаты, болгарский перец с ароматной зеленью. По вашему желанию подается горячим или холодным.

Ajapsandal

Baked aubergine, tomatoes, sweet pepper with greens. Can be served cold or hot

 **450 ₺**

260 гр / g

Паприка гриль с орехами по-грузински

Рулетики из запеченного сладкого перца с начинкой из острой ореховой пасты и зелени

Georgian grilled sweet pepper with nuts

Baked paprika rolls with spicy nut stuffing and herbs

 **480 ₺**

140 гр / g



Сезонные овощи Seasonal vegetables

 **370 ₺**

250 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

Мацони

Освежающий кисломолочный напиток

Matsoni

Refreshing sour milk beverage

 **140 ₺**

200 гр / g



Мацони похмельный

Кисломолочный напиток с минеральной водой и зеленью

Matsoni georgian hangover remedy

Sour milk beverage with soda and herbs

 **140 ₺**

200 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ ASSORTED CAUCASIAN CHEESES

Чечил молочный, чечил копченый, сулугуни домашний, сулугуни копченый, сыр Имеретинский, виноград, мед

Goat's milk cheese, smoked goat's milk cheese, homemade suluguni, smoked Suluguni, Imeretian cheese, grape, honey

420 ₺

200 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



Рулетики из слабосоленой семги со сливочным сыром, сегментами грейпфрута и сметанно-ягодным соусом

Slightly salted salmon rolls with cream cheese, grapefruit and sour cream and berry sauce

620 ₺

175 гр / g



Куриный паштет с вишневым соусом и пшеничными гренками

Chicken pate with cherry sauce and wheat toasts

390 ₺

185 гр / g



Сациви с курицей

Ароматный пряный соус из молодых грецких орехов и острых кавказских специй с кусочками куриной мякоти

Satsivi with chicken

Fragrant spicy sause made of young walnuts and hot Caucasian spices with pieces of boneless chicken meat

 **490 ₺**

200 гр / g



 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

АССОРТИ СОЛЕНЫХ PICKLES

Маринованный стручковый
перец, красная капуста из бочки,
маринованный чеснок, соленые
помидоры, малосольные огурчики,
черемша

Marinated bell pepper, pickled red
sour cabbage, marinated garlic,
salted tomatoes, freshly-salted
cucumbers, leek

 **440 Р**

285 гр / g

Маринованные грибы,
с красным луком и ароматным маслом

Pickled mushrooms
with red onion and fragrant oil

370 Р

150/2 гр / g



Сельдь с молодым картофелем и маринованным луком

Pickled herring with boiled potato and pickled onion

410 ₺

255 гр / g



Рулетики из ветчины с сыром, чесноком и зеленью

Ham rolls with cheese, garlic and greens

390 ₺

135 гр / g



Ассорти сала

подается с ржаным хлебом, зеленым луком, хреном и горчицей

Assorted lard

Served with rye bread, spring onion, mustard and horseradish

460 ₺

200 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Бастурма

Вяленая говядина в специях

Basturma

Dried beef in spices

 **400 Р**

50 гр / g



Домашняя буженина

Свинина, запеченная с чесноком и горчицей, подается с хреном

Homemade backed ham

Ham baked with garlic and mustard, served with horseradish

350 Р

70/25 гр / g



Суджук

Сырокопченая говядина

Sudzhuk

Smoked beef

400 Р

50 гр / g



Мясное ассорти

Домашняя буженина, говядина вяленая, бастурма, суджук, подается с хреном

Assorted meat plate

Homemade backed ham, dried beef, pastrami, sudzhuk, served with horseradish

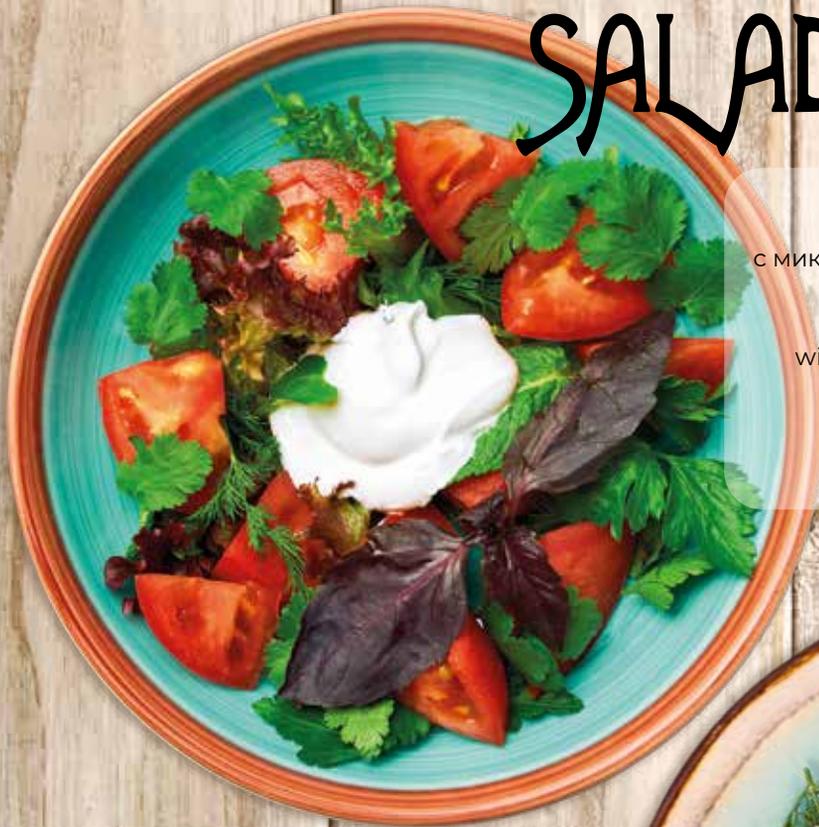
820 Р

170/45 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

САЛАТЫ SALADS



Ароматные помидоры
с миксом салатов, красным луком и сметаной

Fragrant tomatoes
with salad mix ,red onion and sour cream

 **490 ₺**
210 гр / g

Салат с семгой слабой соли,
перепелиными яйцами, стручковой фасолью
и картофелем с медово-горчичной заправкой

Slightly salted salmon salad
with quail eggs, green beans,
potato and honey-mustard dressing

630 ₺
200 гр / g



**Салат из говяжьего языка, жареных
шампиньонов и картофеля пай**

Отварной говяжий язык, свежий огурец, жареные
шампиньоны, домашний майонез с ароматными специями.

**Beef tongue salad with fried mushrooms
and potatoes**

Boiled beef tongue, cucumber, fried mushrooms, potatoes and
homemade mayo with greens

480 ₺
200 гр / g



 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes



**Теплый салат
с куриной печенью и овощами**

Жареная куриная печень, шампиньоны, цуккини, томаты, сливочно-медовая заправка

Warm chicken liver salad

Fried chicken liver, champignons, zucchini, tomatoes, cream-honey dressing

540 Р

225 гр / g



Сулико

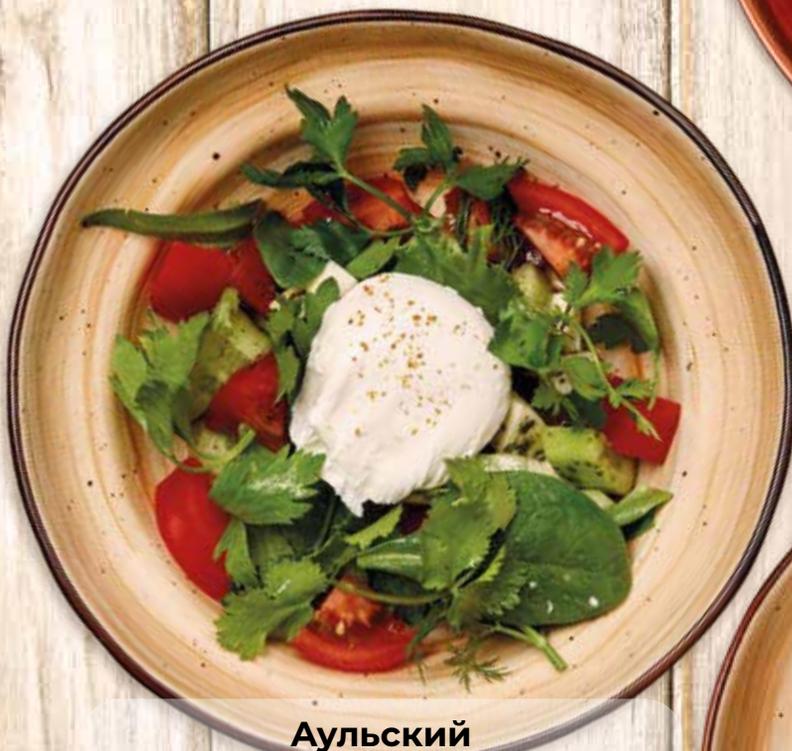
Мякоть подкопченного цыпленка, соломка жареного картофеля, свежие огурцы и томаты, яйцо пашот, заправка на основе домашнего майонеза с хрустящими корнишонами

Suliko

The meat of smoked chicken, French fried potatoes, fresh cucumbers, tomatoes, poached egg and dressing based on homemade mayonnaise with crispy gherkins

440 Р

200 гр / g



Аульский

Много зелени, ароматные помидоры и огурцы с ломтиками сулугуни и яйцом пашот

Aul

A lot of herbs, fragrant tomatoes and cucumbers with slices of suluguni cheese and poached egg

490 Р

210 гр / g



Глехурад

Огурцы, томаты, паприка, листья салата, красный лук с заправкой из грецкого ореха, чеснока и кинзы

Glekhurad

Cucumbers, tomatoes, salad leaves, red onion with dressing made of walnut, garlic and cilantro

490 Р

200 гр / g



Салат с языком и соусом сацебели

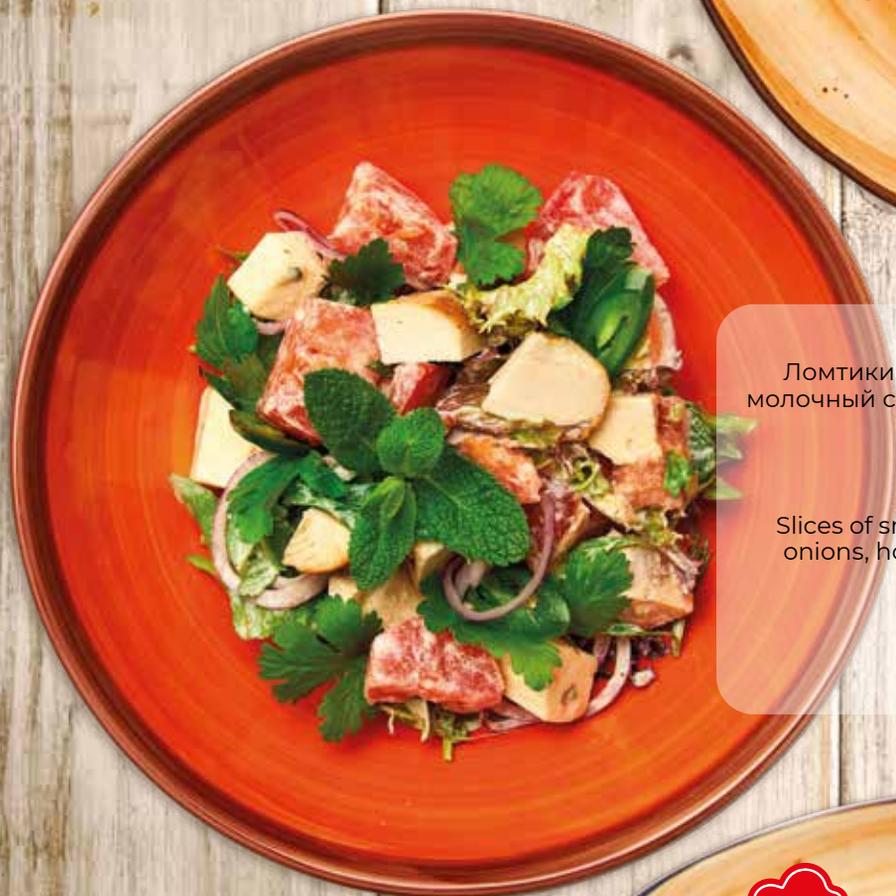
Отварной говяжий язык, салатная капуста, томаты, кунжут, заправка из домашнего майонеза с соусом сацебели

Salad with tongue and sotsibeli sauce

Boiled beef tongue, bok choy, tomatoes, sesame seeds, homemade mayo and sotsibeli dressing

430 ₺

160 гр / g



Хатусин

Ломтики подкопченной курицы, свежие томаты, молочный сыр, красный лук, острый перец, домашняя сметана, зелень

Hatusin

Slices of smoked chicken, ripe tomatoes, cheese, red onions, hot peppers, homemade sour cream, herbs

500 ₺

210 гр / g



Салат из печеных баклажанов с томатами и грецким орехом

Печеные баклажаны, розовые томаты, зерна граната, зелень, заправка на основе грецкого ореха с чили и ароматными специями.

Baked aubergine salad with tomatoes and walnut

Baked aubergine, pink tomatoes, pomegranate seeds, herbs, walnut and spices dressing

430 ₺

160 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes



**Салат с печеными овощами
и куриной грудкой**

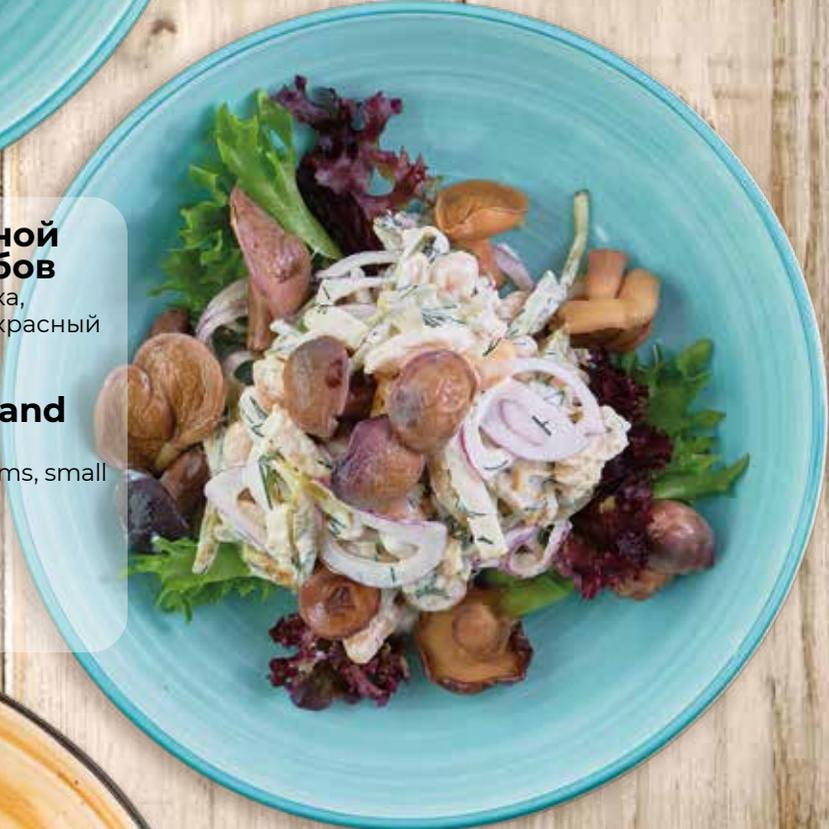
Печеная паприка и баклажан, обжаренная куриная грудка, лук, зерна граната, заправка на основе грецкого ореха и соуса сацебели, с добавлением чеснока

Baked vegetables and chicken salad

Baked sweet pepper and aubergine, fried chicken breast, onion, pomegranate seeds, dressing made of sotsibeli sauce and walnut with garlic

470 ₺

180 гр / g



**Салат из белой фасоли, куриной
грудки и маринованных грибов**

Белая фасоль, обжаренная куриная грудка, маринованные грибы, хрустящие корнишоны, красный лук, домашний майонез

**White bean salad with chicken and
pickled mushrooms**

White beans, fried chicken breast, pickled mushrooms, small cucumbers, red onion, homemade mayo

460 ₺

200 гр / g



**Салат с печеной тыквой,
сливочным сыром и
облепиховой заправкой**

Печеная карамелизированная тыква, кнели из сливочного сыра с кунжутом, микс салатов, заправка из облепихи

**Baked pumpkin salad
with cream cheese
and sea-buckthorn dressing**

Baked caramelized pumpkin, cream cheese dumplings with sesame seeds, salad mix, sea-buckthorn dressing

400 ₺

160 гр / g

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS



Долма

Фарш из говядины, завернутый в свекольные листья, томленный в собственном соку. Подается с чесночным соусом на основе мацони

Dolma

Minced beef, wrapped in beet leaves, stewed in its own juice. Served with garlic sauce on matzoni

490 ₺

250 гр / g

Драники картофельные
со сливочно-грибным
соусом

Shredded potato pancakes
with creamy mushroom sauce

350 ₺

185/50 гр / g



Баклажаны запечённые
с томатами и сыром сулугуни

Baked aubergine with
tomatoes and suluguni cheese

380 ₺

180 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

**Запеченный сыр сулугуни
с томатами**

**Baked suluguni
with tomatoes**

420 ₺

220 гр / g



**Шампиньоны запеченные
с сыром сулугуни**

**Baked mushrooms
with suluguni cheese**

360 ₺

165 гр / g

Лобио

Традиционное грузинское блюдо из фасоли с зеленью и пряными специями

Lobio

Traditional georgian dish made of boiled beans with spices

 **330 ₺**

350 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

COLD SOUPS

Холодный борщ

Традиционный холодный борщ с куриным филе

Cold borsch

Traditional cold borsch with chicken fillet

360 ₺

300 гр / g



Окрошка на квасе

Куриное филе, огурец, редис, картофель отварной с квасом, заправленным горчицей и хреном

Okroshka

Russian cold soup with chicken fillet, fresh cucumber, radish, boiled potatoes, kvas, mustard, horseradish

360 ₺

300 гр / g



Окрошка на мацони

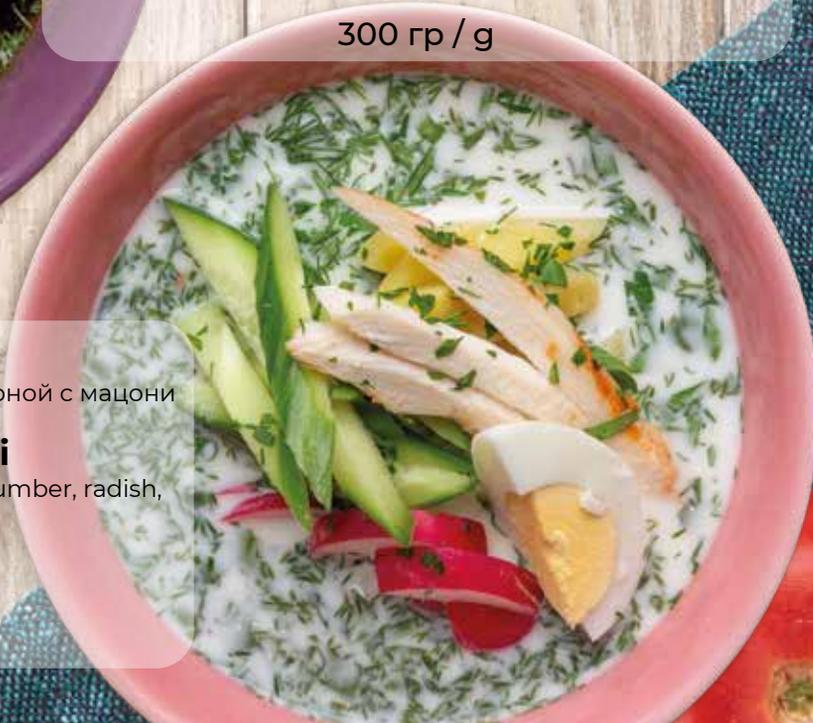
Куриное филе, огурец, редис, картофель отварной с мацони

Okroshka with matsoni

Russian cold soup with chicken fillet, fresh cucumber, radish, boiled potatoes and matsoni

360 ₺

300 гр / g



 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

СУПЫ SOUPS

Хашлама по рецепту Светланы Алавидзе

Грудинка телянка в ароматном бульоне с овощами, кинзой и чесноком

Hashlama cooked according to Svetlana Alavidze's recipe

Calf brisket in fragrant broth with vegetables, coriander and garlic

470 ₺

350 гр / g

Уха на крепком бульоне с семгой и овощами

Fish broth with salmon and vegetables

490 ₺

350 гр / g

Бульон куриный с фрикадельками, домашней лапшой и грибами

Chicken broth with meatballs, homemade noodles and mushrooms

350 ₺

350 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



**Суп по-тбилиски
с мини хинкали**

Мини хинкали в курином бульоне с
овощами и грузинскими специями

Tbilisi soup with mini khinkali
Chicken broth with mini khinkali, vegetables
and Georgian spices

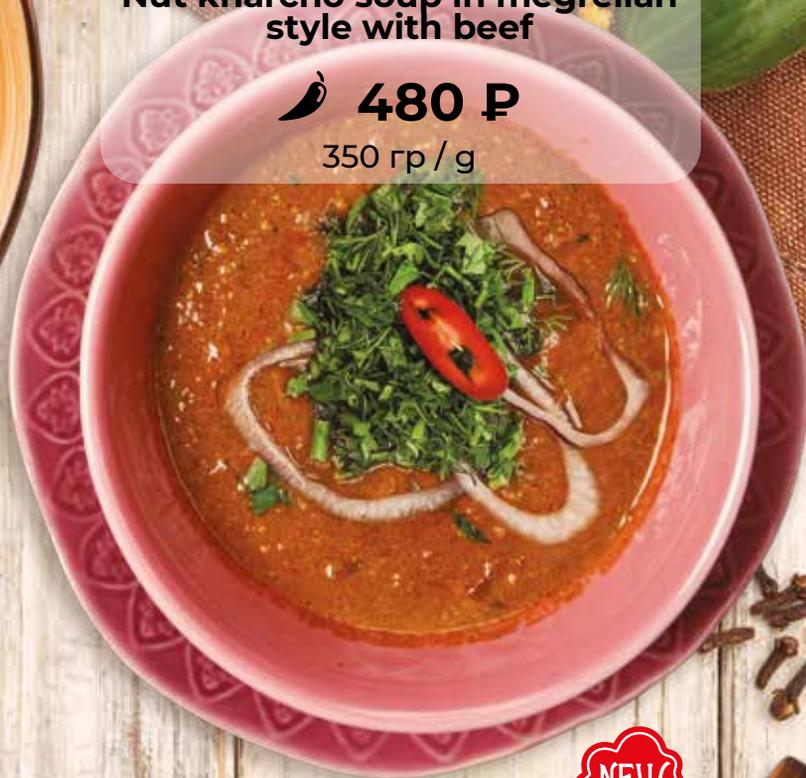
380 ₺
330 гр / g

**Ореховое харчо
по-мегрельски с говядиной**

Густое харчо с говядиной, грецкими
орехами и пикантными специями

**Nut kharcho soup in megrelian
style with beef**

 **480 ₺**
350 гр / g



**Борщ с говядиной,
пшеничным хлебом
и сметаной**

**Borsch with beef,
wheat bread and sour cream**

450 ₺
320/80 гр / g



Солянка по-грузински

Острая солянка с говядиной, томатами и
грузинскими специями

Solyanka in georgian style

 **480 ₺**
350 гр / g



 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

ГОРЯЧЕ БЛЮДА HOT DISHES



Цыпленок «Тапака»

Цыпленок, зажаренный на сковороде под специальным тяжелым гнетом

Chicken «Tapaka»

Chicken fried on a special pan under pressure

 **710 Р**

400 gr / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

Свинные ребра в маринаде по-грузински

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Pork ribs with georgian style marinade

On a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

780 ₺

250/110 гр / g



Чкмерули

Курица, запечённая в сливках с белым вином и сванской солью

Chkmeruli

Chicken baked in savory cream sauce with walnuts

480 ₺

300 гр / g



Чахохбили

Курица, запеченная в томатном соусе с паприкой, помидорами, луком, чесноком и сванской солью

Chakhobilli

Chicken baked with tomato sauce, paprika, tomatoes, onion, garlic and Georgian savory salt

530 ₺

300 гр / g



 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes



Оджахури с курицей

Курица и картофель запеченные со свежей зеленью, болгарским перцем, баклажанами, томатами, аджикой и сванской солью

Odzhakhuri with chicken

Chicken and potatoes baked with fresh greens, sweet pepper, aubergine, tomatoes, adjika and Georgian spices

610 ₺

300 гр / g



Оджахури со свиной

Свинина и картофель, запеченные со свежей зеленью, сыром сулугуни, болгарским перцем, томатами, аджикой, специями и сванской солью

Odzhakhuri with pork

Pork and potatoes baked with fresh greens, suluguni, sweet pepper, aubergine, tomatoes, adjika and Georgian spices

630 ₺

300 гр / g



Баранина томленая с овощами

Баранина и картофель, томленные со свежей зеленью, болгарским перцем, томатами, специями и сванской солью

Lamb stewed with vegetables

Stewed mutton and potatoes with herbs, paprika, tomatoes and spices

 **750 ₺**

300 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

**Жареная говядина с овощами
в гранатовом соусе**

**Roast beef with vegetables
and pomegranate sauce**

710 ₺

300 гр / g

Жареный картофель с грибами

Fried potato with mushrooms

400 ₺

250 гр / g

Шаверма от Деда с курицей

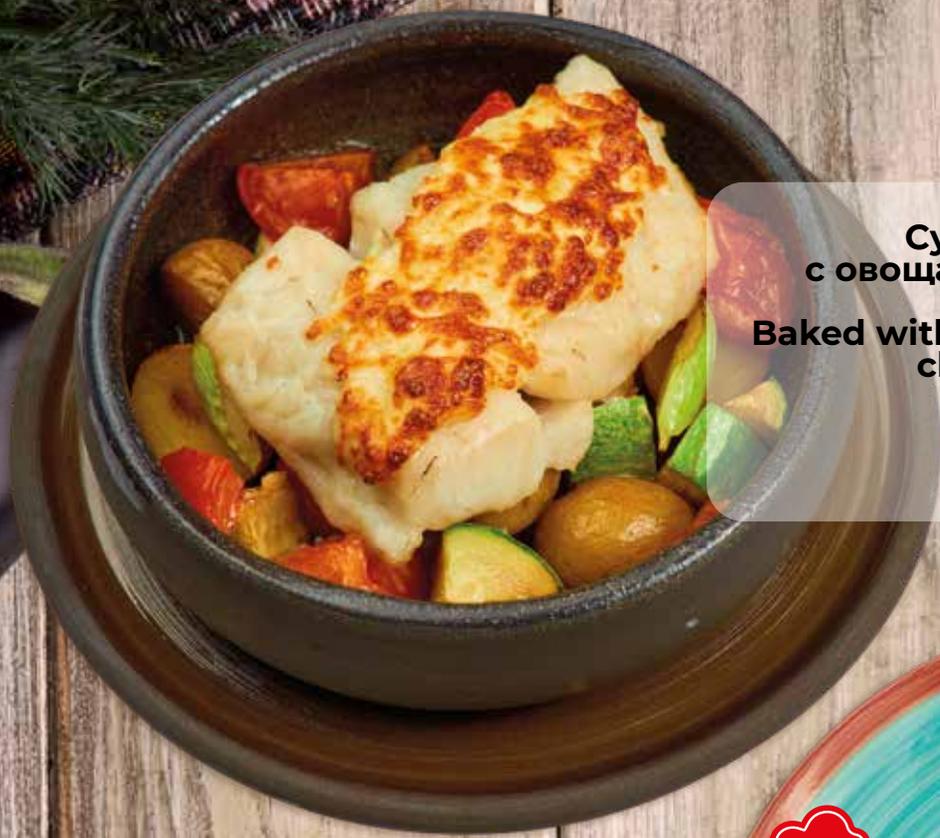
Chicken wrap by Deda

450 ₺

290 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes



NEW

**Судак запечённый
с овощами и сыром сулугуни**

**Baked with vegetables and suluguni
cheese pike perch**

990 Р

270 гр / g



NEW

**Стейк из форели с лимоном гриль
и ароматной зеленью**

**Trout steak with grilled
lemon and herbs**

910 Р

160/40 гр / g



Котлеты из судака

с картофельным пюре и малосольным огурцом,
подаются с соусом мацони с чесноком

Pike perch cutlets

with mashed potatoes and pickled cucumber, served
with garlic matsoni sause

590 Р

300/30 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

МАНГАЛ CHARCOAL GRILL

Мангал ассорти

Шашлык из куриного бедра, шашлык из свинины, люля-кебаб из баранины, люля кебаб из курицы на тонком лаваше с маринованными овощами

Assorted barbecue

Chicken and pork shashlik, luleh kebab made of lamb and luleh kebab made of chicken on a thin pita with pickled vegetables

2070 ₺

600/300 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes



Люля-кебаб из баранины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Luleh kebab made of lamb
on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

750 ₺

280 гр / g



Люля-кебаб из говядины

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Luleh kebab made of beef
on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

610 ₺

280 гр / g



Люля-кебаб из курицы

на тонком лаваше с маринованным красным луком и красной гурийской капустой

Luleh kebab made of chicken
on a thin pita bread with pickled red onion and red gurian cabbage

520 ₺

280 гр / g

Шашлык из свинины
на тонком лаваше с маринованным красным луком
и красной гурийской капустой

Pork shashlik
on a thin pita with pickled red onion
and red gurian cabbage

550 ₺

270 гр / g



Шашлык из баранины
на тонком лаваше с маринованным красным луком
и красной гурийской капустой

Lamb shashlik
on a thin pita with pickled red onion
and red gurian cabbage

890 ₺

270 гр / g



Шашлык из куриного бедра
на тонком лаваше с маринованным красным луком
и красной гурийской капустой

Chicken shashlik
on a thin pita with pickled red onion
and red gurian cabbage

500 ₺

270 гр / g



SOUSY SAUCES

Мацони с
зеленью и
чесноком

Matsoni with
herbs and garlic

90 ₺

40 гр / g

Ткемали

Tkemali

 **100 ₺**

40 гр / g

Аджика

Adjika

 **100 ₺**

40 гр / g

Бажа

Vazha

140 ₺

85 гр / g

Сацебели

Sotsibeli

90 ₺

40 гр / g

Цахтон

Tsakhton

90 ₺

40 гр / g

Сметана

Sour cream

90 ₺

40 гр / g

Наршараб

Narsharab

90 ₺

30 гр / g

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ГАРНИРЫ GARNISHES

**Картофель жареный
по-грузински**

**Potato fried
in georgian style**

 **220 ₺**

180 гр / g

**Картофель молодой
отварной**
с укропом и домашним маслом

Baby potatoes
with dill and homemade butter

 **200 ₺**

180 гр / g

Овощи гриль
Кабачок, баклажан, паприка гриль
с ароматными специями

Grilled vegetables
Zucchini, eggplant, grilled paprika
with aromatic spices

 **350 ₺**

170 гр / g

Тыква печеная
Baked pumpkin

 **240 ₺**

190 гр / g

Картофель фри
French fries

 **220 ₺**

100 гр / g

Картофельное пюре
Mashed potatoes

 **200 ₺**

150 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

ДОМАШНИЙ ЛАВАШ HOMEMADE PITA BREAD

Лаваш пшеничный

Wheat pita bread

100 ₺

120 гр / g

Лаваш ржаной

Rye pita bread

100 ₺

120 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

КВАРИ • САМСА • КУТАБЫ

KVARI • SAMSA • KUTABY



Квари

Традиционные грузинские вареники с сыром

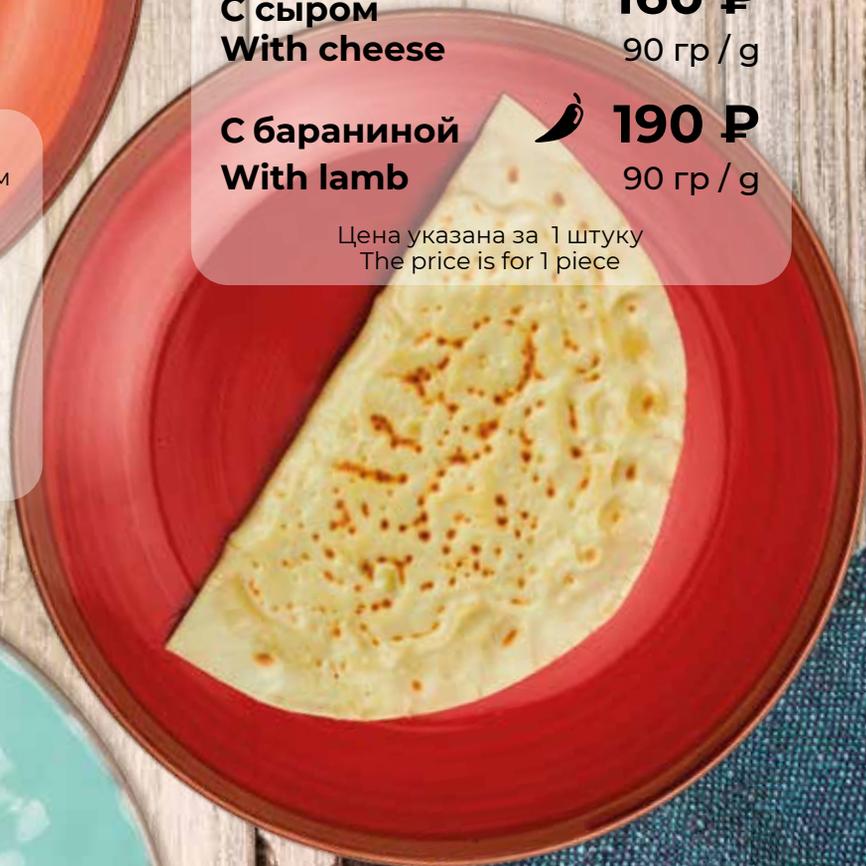
Kvari

Traditional georgian dumplings with cheese

240 Р

150 гр / g

Цена указана за 2 штуки
The price is for 2 pieces



КУТАБЫ KUTABY

С зеленью
With herbs

150 Р

70 гр / g

С сыром
With cheese

160 Р

90 гр / g

С бараниной
With lamb



190 Р

90 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



Самса с бараниной и говядиной

Samsa with lamb and beef

190 Р

150 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

ЧЕБУРЕКИ CHEBUREKS

МЕГА ЧЕБУРЕК

Со свиной
и говядиной
With pork
and beef

310 Р
250 гр / g

С бараниной
With lamb

400 Р
250 гр / g

ЧЕБУРЕКИ CHEBUREKS

Со свиной
и говядиной
With pork
and beef

 **190 Р**
100 гр / g

С сыром
With cheese

190 Р
100 гр / g

С бараниной
With lamb

 **200 Р**
100 гр / g

Цена указана за 1 штуку
The price is for 1 piece

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ХАЧАПУРИ KHACHAPURI

NEW

Пирог Харцула

Грузинский пирог с фаршем из говядины и свинины, сливками, розовыми томатами, красным луком и ароматной зеленью

Khartsula pie

Georgian minced meat pie with cream, pink tomatoes, red onion and herbs

630 ₺

360 гр / g



По-аджарски

Хачапури "лодочка" с сыром сулугуни, желтком и сливочным маслом

In adzharian style

480 ₺

300 гр / g



По-аджарски со шпинатом и яйцом

Хачапури "лодочка" с сыром сулугуни, шпинатом, желтком и сливочным маслом

In adzharian style
with spinach and egg

480 ₺

300 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

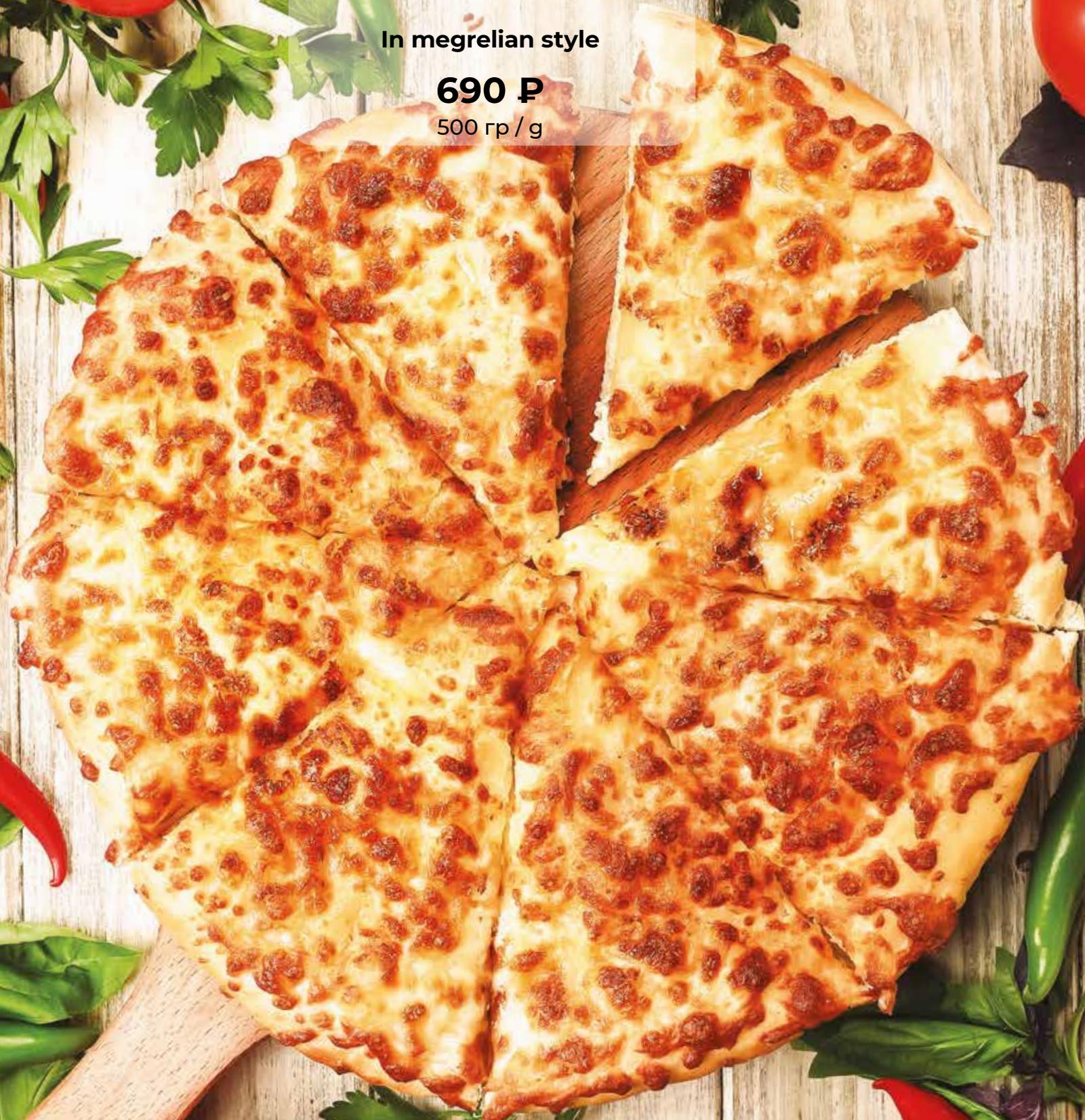
По-мегрельски

Закрывтая хачапури с начинкой из сыра,
запеченная под сырной корочкой

In megrelian style

690 Р

500 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

По-имеретински

Закрyтая хачапури с сыром сулугуни

In imeretian style

640 ₺

490 гр / g

Хачапури по-мегрельски на ржаном тесте с семечками подсолнуха и тыквы

Megrelian style khachapuri on a rye dough with sunflower and pumpkin seeds

690 ₺

500 гр / g

Хачапури на шампуре

Khachapuri on a skewer

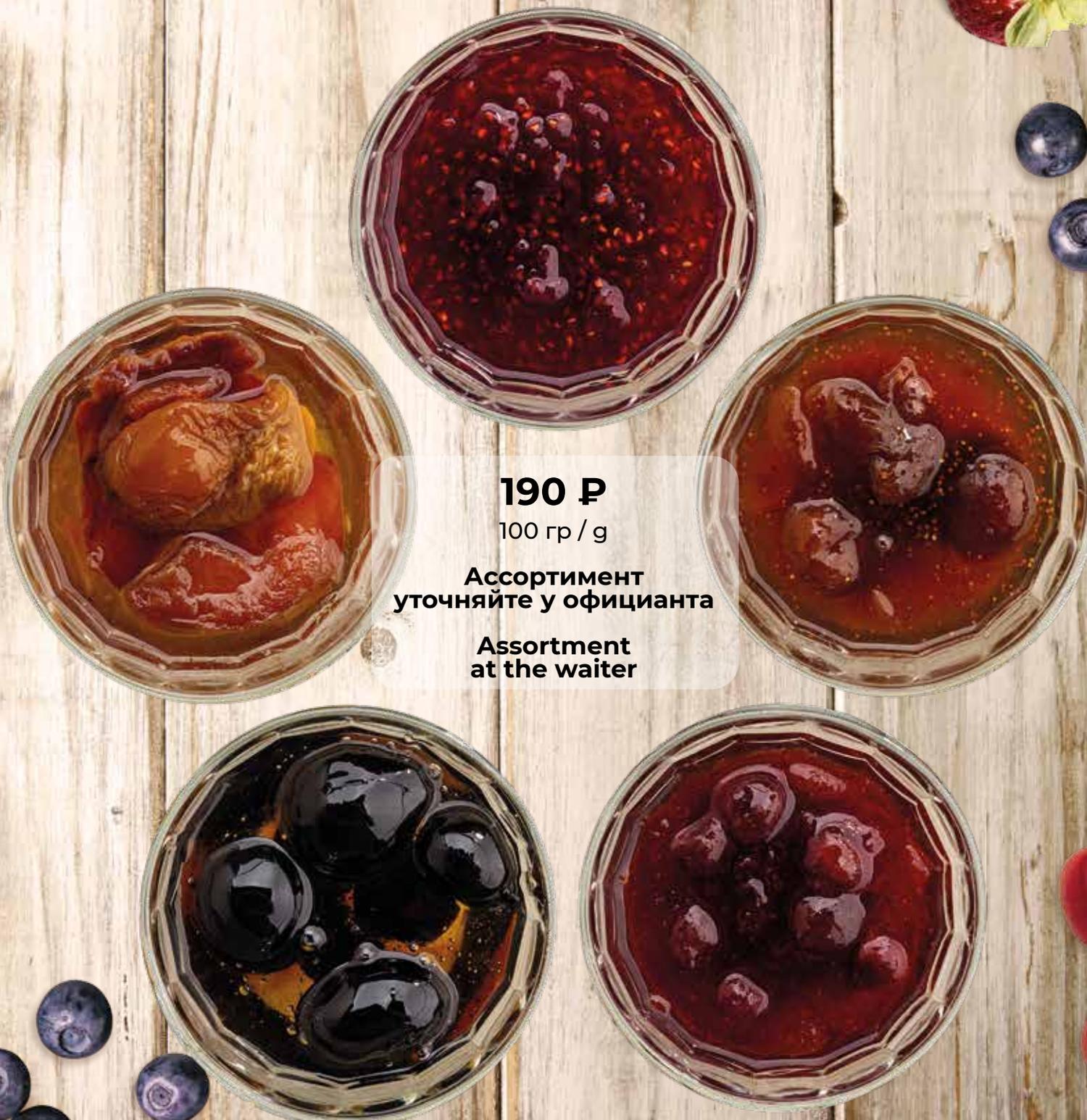
410 ₺

220 гр / g

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ HOMEMADE JAM



190 ₺

100 гр / g

**Ассортимент
уточняйте у официанта**

**Assortment
at the waiter**

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS



Фисташково-вишневый рулет

Sweet cherry-pistachio roll

380 Р

120 гр / g



Манговый торт

Mango cake

360 Р

120 гр / g

Сезонные фрукты*

Seasonal fruits*

840 / 1420 Р

500/1000 гр / g

* Спрашивайте у официанта
* Ask the waiter

Мороженое в ассортименте

Assorted ice cream

150 / 390 Р

50/150 гр / g

Цена указана за 1/3 шарика
The price is for 1/3 balls



Пахлава

Baklava

320 Р

130 гр / g

Цена указана за 2 штуки
The price is for 2 pieces

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes



Ванилис мусси
Домашний ванильный мусс

Vanilis moussies
Homemade vanilla mousse

310 ₺
145 гр / g

Орешки со сгущенкой

**“Nut” cookie with
condensed milk**

220 ₺
130 гр / g

Цена указана за 7 штук
The price is for 7 pieces



**Яблочный пирог
с ванильным мороженым**

**Apple pie
with vanilla ice cream**

320 ₺
120/40 гр / g



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.



**Ягодный суп из клубники
с ванильным мороженым**

Cold strawberry soup with vanilla ice cream

360 ₺

150 гр / g



**Чизкейк
с вареной сгущенкой и
вишневым соусом**

**Cheesecake with caramelized
milk and cherry sauce**

380 ₺

135 гр / g

Торт «Згапари»

Традиционный грузинский торт на основе шоколадного бисквита с медом и сливочно-черничным кремом

Zgapari cake

Traditional Georgian cake with chocolate sponge with honey and blueberry cream

340 ₺

120 гр / g



Наполеон

Napoleon

340 ₺

170 гр / g



 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dishes

 **Острое блюдо**
Spicy dishes

Торт «Згапари»

Zgapari cake

2230 ₺

1500 гр / g



Наполеон

Napoleon

1950 ₺

1000 гр / g



*Только по предварительному заказу. Подробности у менеджера ДеДа Хинкали

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform the waiter in advance.

ДИЗАЙНЕРСКИЕ ТОРТЫ
ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА WHITE-GROUP

DESIGNER'S CAKES
BY BRAND-PARTY COOK OF WHITE GROUP

МАЛИНА МАРАКУЙЯ
RASPBERRY PASSION FRUIT

СМЕТАННИК С ВИШНЕЙ
OUR CREAM CAKE WITH CHERRIES

СМЕТАННИК ШОКОЛАДНЫЙ С АРАХИСОМ
CHOCOLATE SOUR CREAM WITH PEANUTS

КРАСНЫЙ БАРХАТ С КЛУБНИКОЙ
RED VELVET WITH STRAWBERRIES

МЕДОВИК
HONEY CAKE

ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ
CHOCOLATE WITH CHERRY

От 3500 Р / кг
Started from 3500 rub per 1 kg

*Только по предварительному заказу, от 2 х килограмм

*Подробности у менеджера ДеДа Хинкали

*only by pre-order from 2 kg

*ask a manager for details



Финляндский пр. 1

Finlyandsky Ave, 1

☎ +7 (812) 643-08-48

Литейный пр. 64

Liteyniy Ave, 64

☎ +7 (981) 243-90-90



white-group.ru

