

დედა

ხინკალი

ВКУСНО, КАК У МАМЫ

დედა

DeDa
khinkali

DELICIOUS LIKE AT MOM'S

დედა



white-group.ru

ХИНКАЛИ KHINKALI

С аджапсандалом
Ajapsandal khinkali

90 ₺
110 гр / g

Со свиной и говяжьей
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 ВКУШНЕЕ
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

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



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

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

420 Р

300 гр / g

**ХИНКАЛИ ПО-ТИФЛИССКИ
TIFLIS STYLE KHINKALI**

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

130 Р

140 гр / g

**С бараниной
With lamb**

180 Р

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



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS

Ассорти пхали Assorted pkhali

🌿 490 ₽
225 гр / g

Из стручковой фасоли

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

🌿 180 ₽
70 гр / 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 гр / 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 гр / 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 гр / 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 гр / 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 Р

175 gr / 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 Р

190 gr / 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 Р

140 gr / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



Аджапсандал

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

Ajapsandal

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

 **450 Р**

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 Р**

140 гр / g



Сезонные овощи Seasonal vegetables

 **370 Р**

250 гр / g



Мацони

Освежающий кисломолочный напиток

Matsoni

Refreshing sour milk beverage

 **140 ₺**

200 gr / g



Мацони похмельный

Кисломолочный напиток с минеральной водой, грузинскими специями и зеленью

Matsoni georgian hangover remedy

Sour milk beverage with soda, Georgian spices and herbs

 **140 ₺**

200 gr / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

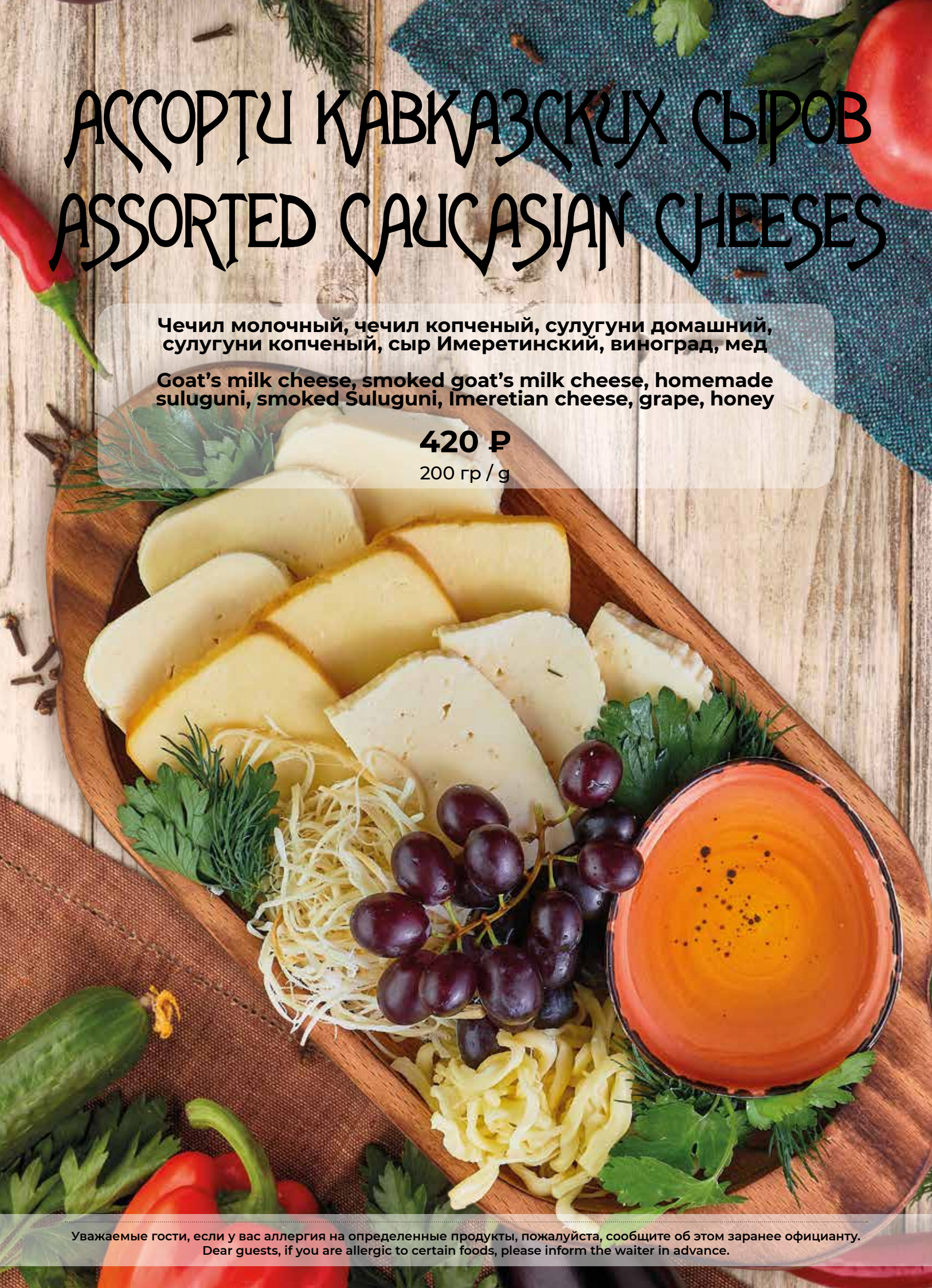
АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ ASSORTED CAUCASIAN CHEESES

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 Р

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.



**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 кавказских специй, с острым маслом и кусочками куриной мякоти

Satsivi with chicken

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

 **490 ₽**

200 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

АССОРТИ СОЛЕНЫЙ 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 gr / g

Маринованные грибы
с красным луком и ароматным маслом

Pickled mushrooms
with red onion and fragrant oil

370 Р

150 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.



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 Р

175 gr / g

Сельдь с молодым картофелем и маринованным луком

Picked herring with boiled potato and pickled onion

410 Р

255 gr / g



Рулетики из ветчины с сыром, чесноком и зеленью

Ham rolls with cheese, garlic and greens

390 Р

135 gr / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

Ассорти сала

подается с ржаным хлебом,
зеленым луком, хреном и
горчицей

Assorted lard

Served with rye bread, spring
onion, mustard and horseradish

460 Р

200 гр / g



Мясное ассорти

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

Assorted meat plate

Homemade baked 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.

Домашняя буженина

Свинина, запеченная с чесноком и горчицей,
подается с хреном

Homemade backed ham

Ham baked with garlic and mustard, served with
horseradish

350 ₽

70/25 гр / g

Бастурма

Вяленая говядина в специях

Basturma

Dried beef in spices

400 ₽

 50 гр / g

Суджук

Сырокопченая говядина

Sudzhuk

Smoked beef

400 ₽

50 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

САЛАТЫ SALADS



Ароматные помидоры

с миксом салатов, красным луком, зеленым маслом и сметаной

Fragrant tomatoes

with salad mix, red onion, green oil and sour cream

🍴 **490 Р**

210 гр / g



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

Slightly salted salmon salad

with quail eggs, tomatoes, green beans,
potato and honey-mustard dressing

630 Р

200 гр / g



Салат из говяжьего языка, жареных шампиньонов и картофеля пай

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

Beef tongue salad with fried mushrooms and potatoes

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

480 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

540 Р

180 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 Р

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 Р

160 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



**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 gr / 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 gr / g



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

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

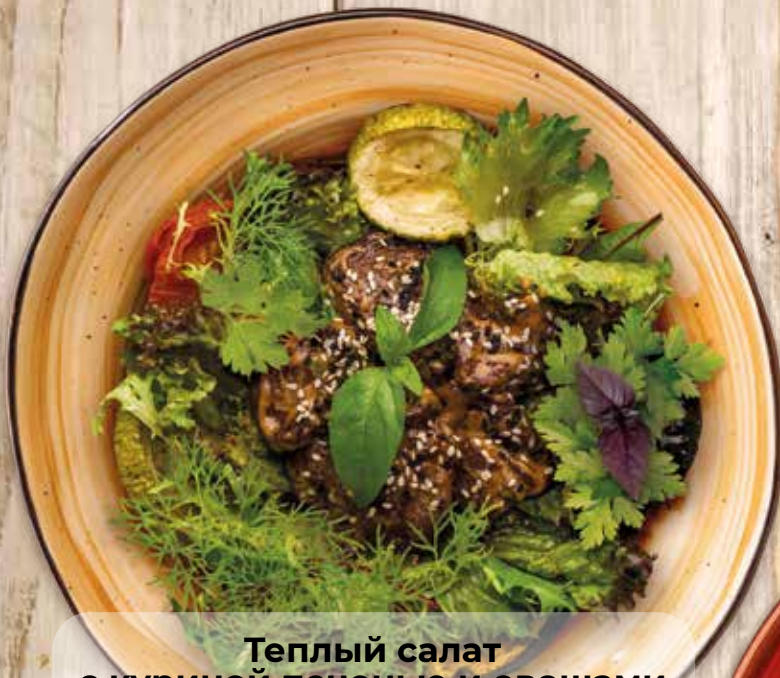
**Baked pumpkin salad
with cream cheese and
sea-buckthorn dressing**

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

400 ₺

160 gr / g

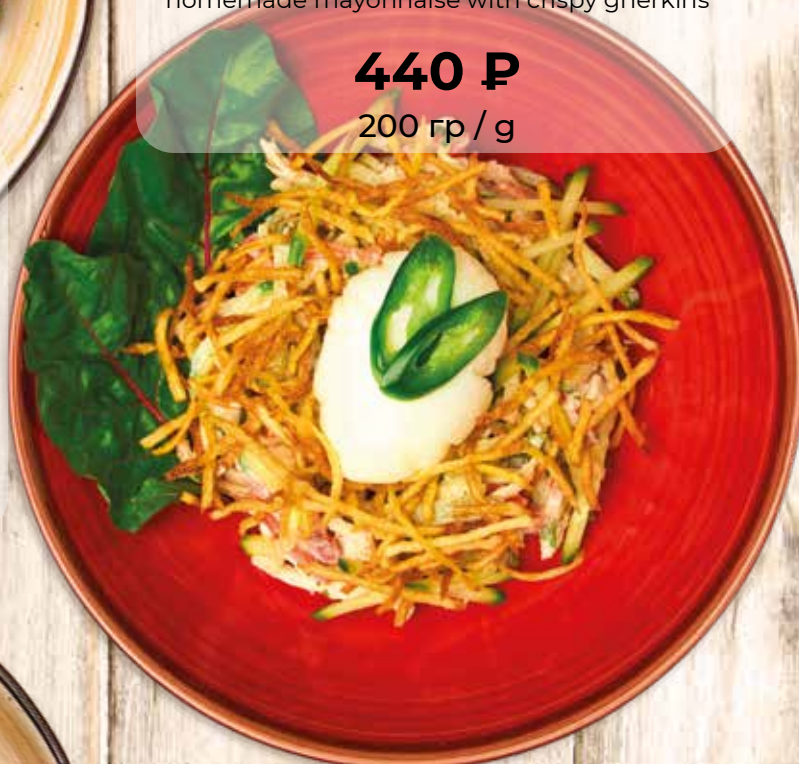




**Теплый салат
с куриной печенью и овощами**
Жареная куриная печень, шампиньоны, цуккини,
томаты, сливочно-медовая заправка

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 корнитоками

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 имеретинского сыра и яйцом пашот

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

490 Р
210 гр / g



Глехурад

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

Glekhurad

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

 **490 Р**
200 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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 Р

250 gr / g

Драники картофельные
со сливочно-грибным
соусом

Shredded potato pancakes
with creamy mushroom sauce

350 Р

185/50 gr / g



Баклажаны запечённые
с томатами и сыром сулугуни

Baked aubergine with
tomatoes and suluguni cheese

380 Р

180 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.

**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



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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 gr / g

Уха на крепком бульоне с семгой и овощами

Fish broth with
salmon and vegetables

490 ₽

350 gr / g

Бульон куриный с фрикадельками, домашней лапшой и грибами

Chicken broth with meatballs,
homemade noodles and mushrooms

350 ₽

350 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.



**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 Р

330 gr / g

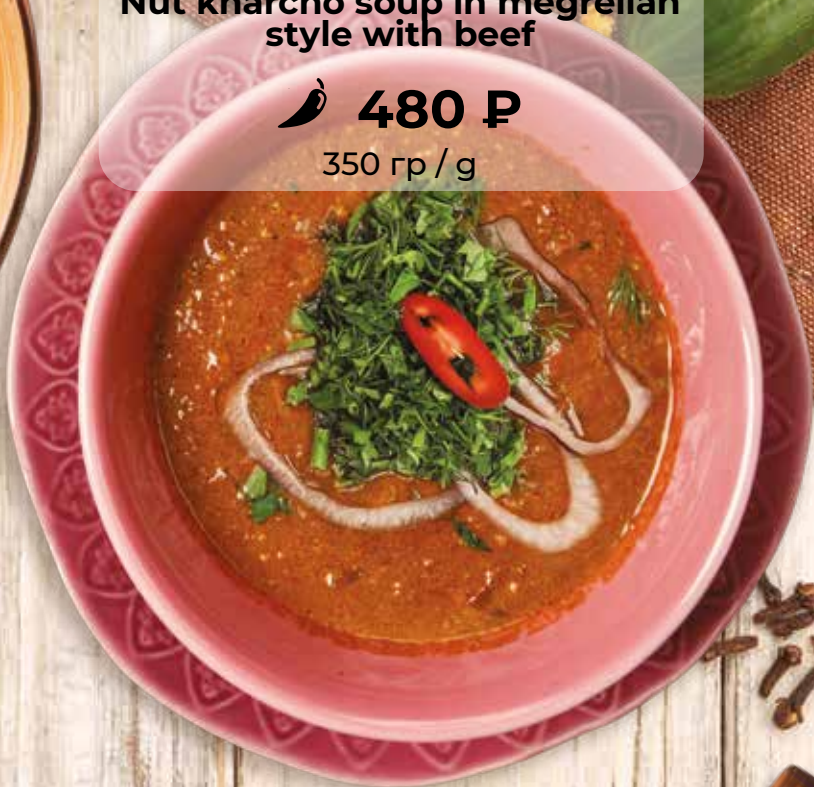
**Ореховое харчо
по-мегрельски с говядиной**

Густое харчо с говядиной, грецкими
орехами и пикантными специями

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

 **480 Р**

350 gr / g



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

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

450 Р

320/80 gr / g



Солянка по-грузински

Острая солянка с говядиной, томатами и
грузинскими специями

Solyanka in georgian style

 **480 Р**

350 gr / g



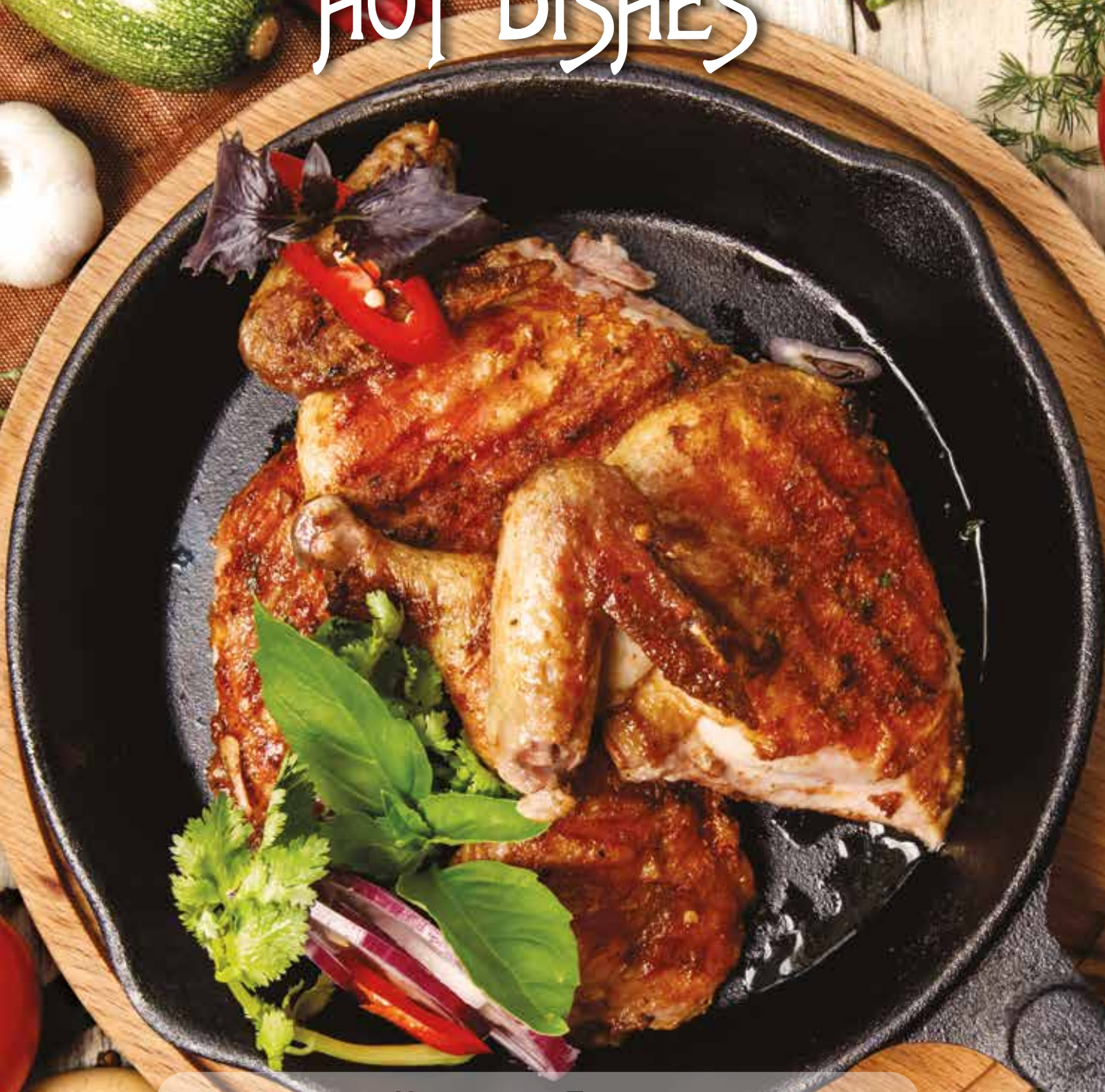
Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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.

A plate of pork ribs coated in a dark, glossy marinade, served on a thin yellow pita bread. The dish is garnished with fresh green herbs, pickled red onions, and slices of red and green bell peppers.

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

A dark ceramic bowl filled with a creamy, light-colored sauce containing pieces of chicken and fresh green herbs.

Чкмерули

Курица, запечённая в сливках с белым вином и сванской солью, подается с грецкими орехами

Chkmeruli

Chicken, baked in savory cream sauce with white wine, svan salt, served with walnuts

480 ₺

300 гр / g

A dark ceramic bowl filled with a rich, red tomato-based sauce containing pieces of chicken and fresh green herbs.

Чахохбили

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

Chakhohbilli

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

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



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 Р

300 гр / g



Оджахури со свининой

Свинина и картофель, запеченные со свежей зеленью, сыром сулугуни, болгарским перцем, баклажанами, 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 Р

300 гр / g



Баранина томленая с овощами

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

Lamb stewed with vegetables

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



750 Р

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 Р

300 гр / g

Жареный картофель с грибами

Fried potato with mushrooms

400 Р

250 гр / g

Шаверма от ДеДа с курицей

Chicken wrap by Deda

450 Р

290 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



**Судак запечённый
с овощами и сыром сулугуни**

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

690 Р

270 гр / g



**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 sauce

590 Р

300/30 гр / g

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 Р

600/300 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



A long, golden-brown grilled kebab skewer is served on a thin, rectangular piece of pita bread. The kebab is garnished with a pile of shredded pickled red onions, a portion of red pickled cabbage, and fresh green herbs. The dish is presented on a light-colored oval plate.

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 Р

280 гр / g



A long, golden-brown grilled kebab skewer is served on a thin, rectangular piece of pita bread. The kebab is garnished with a pile of shredded pickled red onions, a portion of red pickled cabbage, and fresh green herbs. The dish is presented on a light-colored oval plate.

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 Р

280 гр / g



A long, golden-brown grilled kebab skewer is served on a thin, rectangular piece of pita bread. The kebab is garnished with a pile of shredded pickled red onions, a portion of red pickled cabbage, and fresh green herbs. The dish is presented on a light-colored oval plate.

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 Р

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 gr / 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 gr / 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 gr / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

SOUSY SAUCES

Мацони с
зеленью и
чесноком

Matsoni with
herbs and garlic

90 ₺

40 gr / g

Ткемали

Tkemali

 **100 ₺**

40 gr / g

Аджика

Adjika

 **100 ₺**

40 gr / g

Бажа

Bazha

140 ₺

85 gr / g

Сацебели

Sotsibeli

90 ₺

40 gr / g

Цахтон

Tsakhton

90 ₺

40 gr / g

Сметана

Sour cream

90 ₺

40 gr / g

Наршараб

Narsharab

90 ₺

30 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.

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

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



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

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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

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

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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

Закрытая хачапури с сыром сулгуни

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



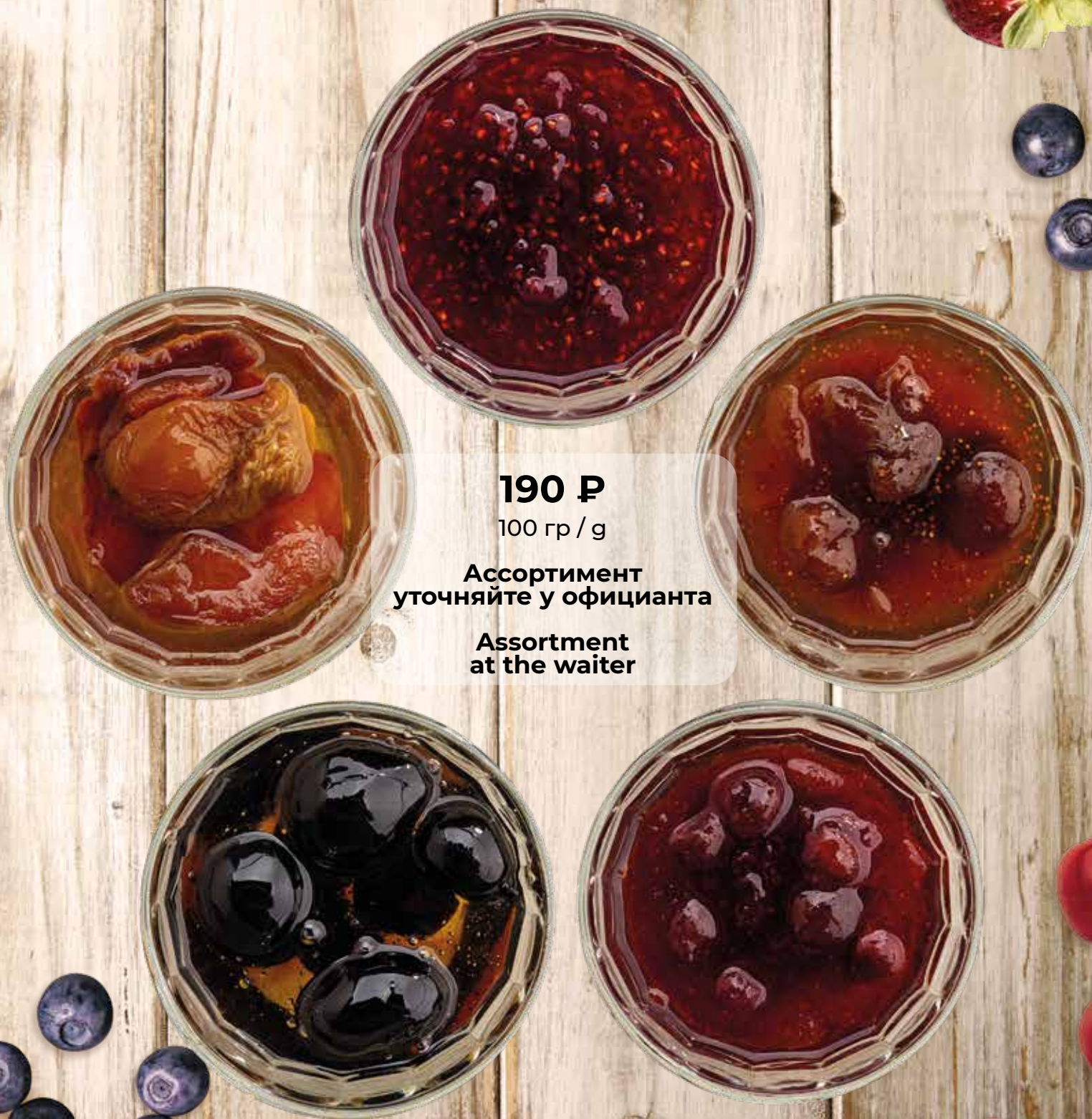
Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo



Ванилис мусси
Домашний ванильный мусс

Vanilis moussies
Homemade vanilla mousse

310 Р
145 гр / g

Орешки со сгущенкой

**“Nut” cookie with
condensed milk**

220 Р
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**

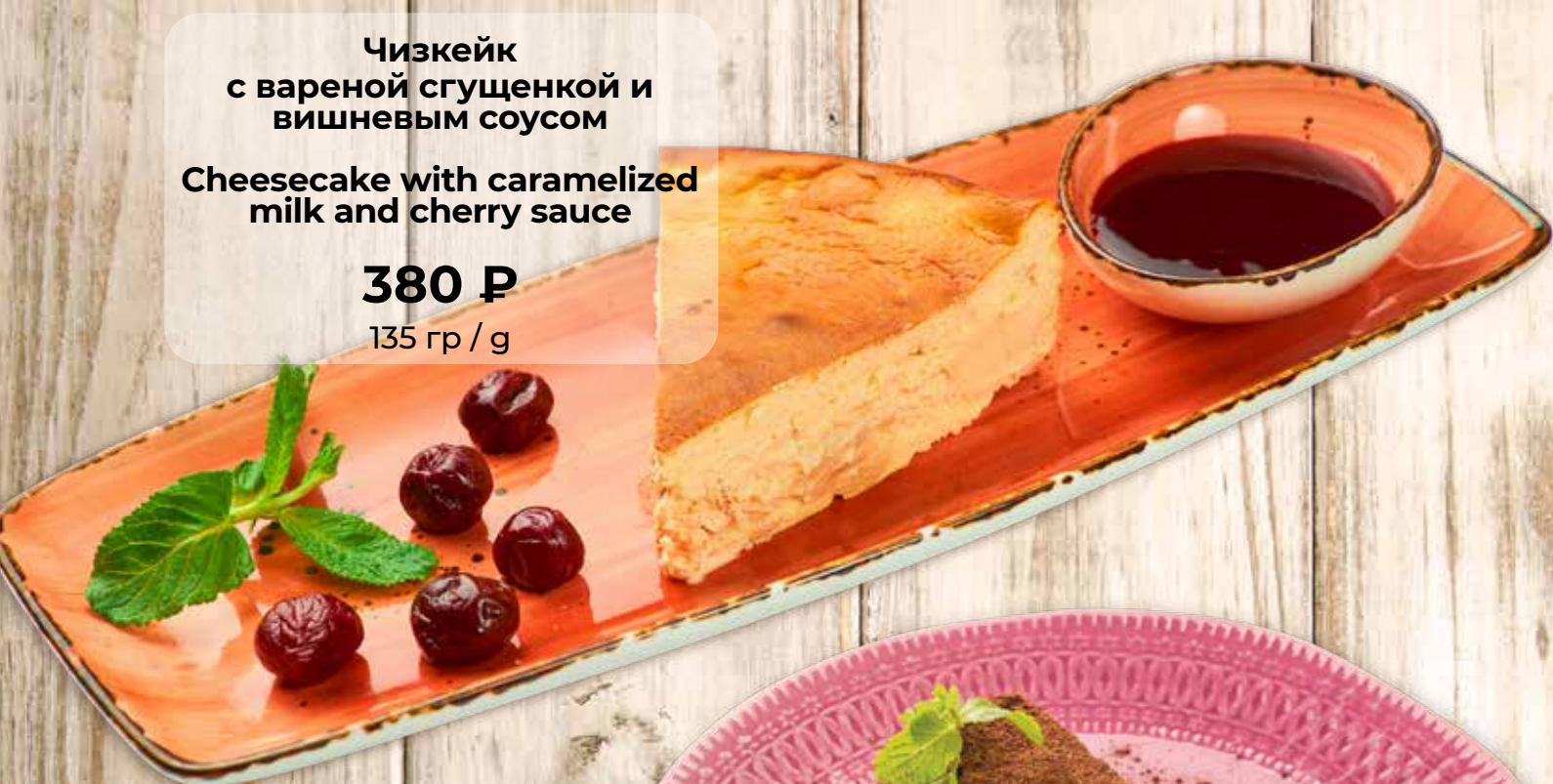
320 Р
120/40 гр / g

**Чизкейк
с вареной сгущенкой и
вишневым соусом**

**Cheesecake with caramelized
milk and cherry sauce**

380 Р

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 Р

120 гр / g



Наполеон

Napoleon

340 Р

170 гр / g



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dishes



Острое блюдо
Spicy dishes

Внешний вид готовых блюд может незначительно отличаться от фото из меню
Visual appearance of the dishes may vary from the photo

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.