



ვესელიძე

კურა

VESELIDZE

18 ← 20 → 22

ЗАКУСКИ

Чача и мы

Бочковые соления и маринады

Гинза

Кинза, укроп, петрушка, лук, реган – не названия ресторанов, а букет из свежих овощей

Пхали

На Ваш выбор: из шпината, свёклы, зелёной фасоли, белокачанной капусты

Бадриджани

Рулеты из жареного баклажана с грецким орехом

Бажи от Важи

Кусочки куриного филе в фирменном соусе

Закрома Родины

Ассорти из деревенского сала. Подается с ржаным хлебом

Сырный аэродром

Тарелка домашних сыров: сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский

Запасной мясной аэродром

Изобилие мясных деликатесов

Гбжалия

Нежная закуска из молодого имеретинского сыра и мяты. Подается с соусом из мацони

Вы почему мацони не кушаете?

Кисломолочный напиток из ферментированного молока.

Настоящий огнетушитель к острым блюдам

Телави и Тель-Авив

Рулет из телячьего языка с зеленой фасолью под острым соусом

Мегрули Лобио

Лобио по рецепту гостеприимных хозяев нашего заведения

Арагви

Рулеты из красной рыбы с имеретинским творогом кусочками сахарной свёклы

Закуска Пастуха Вано

Рулеты из запеченного сладкого перца с козьим сыром

САЛАТЫ

Тая-Тая

Грузинский салат из помидоров и огурцов с орехами

Тбили Катами

Салат из теплой курицы на гриле с копченым сыром сулугуни

Салат «от Бубы Кикабидзе»

Салат из «синего» баклажана, свежих овощей и ароматного базилика

Квели

Нежный имеретинский сыр с оливками и вялеными томатами

Мтквари

Салат из семги, шпината и зёрен граната

Старуха и теленок

Салат из запеченных овощей с ломтиками тушёного мяса молочного телёнка

Катами

Салат из печени цыпленка с ореховым соусом

Новоалексеевна

Классический столичный салат. Рецепт, привезенный из Ленинграда

Оливье с семгой и раковыми шейками

290 р.

290 р.

290 р.

350 р.

320 р.

350 р.

450 р.

450 р.

320 р.

150 р.

320 р.

290 р.

390 р.

340 р.

290 р.

350 р.

320 р.

280 р.

420 р.

340 р.

360 р.

290 р.

290 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лобио

Классический лобио. Подается с мчади

Грузины не умеют готовить долма

Мясо телёнка и поросенка в виноградных листьях с соусом на основе мацони

Кучмачи

Щедро посыпанные зёрнами граната куриные сердечки, кусочки желудка и печени

Мзе

Жареный сулугуни с томатами и свежей зеленью

Аджапсандали

Вегетарианское блюдо грузинской кухни по фирменному рецепту нашего шеф-повара

Замтарци

Крупные как грузинские кепи, грибные шляпки с сулугуни

Сациви жены Гиви

Домашняя птица в соусе из грецких орехов

Мамалыга от Шефа

Кукурузная каша с копченым сулугуни

СУПЫ

Бежикос чанахи

Овощи с мясом барана, тушеные в глиняном горшке

Харчо

Густой мясной суп с рисом и ароматными специями

Чихиртма

Суп из восточной Грузии на основе куриного бульона и яичных желтков

Горная уха

Уха их разных пород рыб. По Вашему желанию подается со сливками

Татариахни

Прозрачный говяжий суп с добавлением ароматных трав

ШАШЛЫК И КАБАБИ

Шашлык:

Свинина

Деревенский цыпленок

Теленок

Горный барашек

Баранья корейка

Заморская семга

Овощи-гриль

Набаби:

Черная курица

Молочный теленок

Горный барашек

Карусель-Марусель

Ассорти из мяса на мангале – блюдо на двоих

320 р.

340 р.

350 р.

300 р.

390 р.

320 р.

350 р.

280 р.

450 р.

380 р.

320 р.

390 р.

320 р.

500 р.

500 р.

570 р.

570 р.

880 р.

770 р.

370 р.

420 р.

460 р.

460 р.

1200 р.

Если у Вас аллергия на какие-нибудь продукты - предупредите, пожалуйста, официанта заранее.

ВЫПЕЧКА

Аджарули Хачапури

Словами это не описать

Аджарули Хачапури ржаной

Имерули Хачапури

Традиционный ароматный пирог с золотистой корочкой и начинкой из соленого сыра

Мегрули Хачапури

Пирог из дрожжевого теста с традиционной начинкой и хрустящей сырной коркой

Хачапури на шампуре

Готовится на углях по нашему фирменному рецепту

Кубдари

Пирог с рубленным мясом, придуманный где-то в Сванетии

Ачма

с начинкой на Ваш выбор: сыр/шпинат/телятина

Кутабы

с начинкой на Ваш выбор: сыром/зеленью/картофелем/бараниной

ХИНКАЛИ И ЧЕБУРЕКИ

Хинкали Калакури

Прокрученное мясо с зеленью и острым перцем:

из свинины и говядины

из баранины

Хинкали Мтиулури

Рубленное мясо по старинному рецепту с добавлением сванской соли:

из свинины и говядины

из баранины

Хинкали «Веселидзе»

с грибами и тархуном

с семгой и пореем

хинкали «двойные» с мясом и сыром

Квари с сулугуни

Квари с грибами и соусом мацони

Чебуреки на Ваш выбор:

бараниной/ телятиной/ сыром

ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА

Чахохбили

Кусочки цыпленка, тушёные в вине с томатами, луком и зеленью

Оджахури

Схваченная на сильном огне свинина с дольками молодого картофеля,

репчатого лука и томатами

Чакапули

Наваристая баранина, томлёная в вине, заправленная зеленым ткемали и тархуном

Чашушули

Настоящее лакомство из нежной телятины с ломтиками сладкого перца

и белого репчатого лука

Цыплёнок табака

Целый маринованный цыпленок, приготовленный по классическому рецепту

Шкмерули

Цыпленок в сливочно-чесночном соусе

Утиная ножка, гарнированная «воздушным» картофелем

Томленая голяшка ягненка с морковно-луковым пюре

390 р.

390 р.

440 р.

440 р.

290 р.

440 р.

200 р.

200 р.

80 р.

85 р.

80 р.

85 р.

80 р.

90 р.

130 р.

290 р.

330 р.

240 р.

390 р.

470 р.

510 р.

490 р.

550 р.

550 р.

440 р.

450 р.

ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

Калмахи со стола Вамеха Вахвари

Целиковая речная форель в одеяле из копченой грудки

Капарчина

Сибас, фаршированный овощами

Орагули

Стейк из семги на подушке из корней. Подается с салатом из свежего шпината

От печали до радости

Дорада, приготовленная по собственному рецепту от шеф-повара

ЖАРИМ-КОПТИМ

Мясо:

Стейк Тар-Тар

Свинные рёбра

Утиная грудка

Купаты ручной работы:

Баранина

Свинина/говядина

Рыба:

Радужная форель

Хвост дальневосточной черной трески

Атлантическая скумбрия

Дикий палтус

ГАРНИРЫ

Гречневая каша с грибами

Картофель фри

Картофель Айдахо

Пряный шпинат

Початок кукурузы

СОУСЫ

Сацебели/ Аджика/ Ткемали/ Мацони/ Наршараб

ДЕСЕРТЫ

Пахлава

Медовик

Сметанник

Наполеон

Чурчела

Эклеры

Морковный

Красный бархат

Шоколадно-цитрусовый

Мороженое на Ваш выбор

Сорбет на Ваш выбор

740 р.

770 р.

770 р.

770 р.

550 р.

470 р.

470 р.

450 р.

450 р.

640 р.

550 р.

550 р.

790 р.

150 р.

150 р.

150 р.

200 р.

200 р.

50 р.

250 р.

250 р.

250 р.

250 р.

200 р.

200 р.

250 р.

250 р.

250 р.

50 гр.

70 р.

50 гр.

100 р.

veselidze20



+7 (812) 905-66-14

info@veselidze.ru

veselidze.ru