

OFFICE
MEMO



VINOTEL

BOUTIQUE HOTEL • RESTAURANT • WINE CELLAR

2019

ძაღის აღმკვერელები

Аппетайзеры

შექვანი სულგუნი ვარდისფერი ბომბონის ცხარე სოუსით <i>Жареный сыр с острым соусом из розовых помидоров</i>	16.00
ღამბალხაჩო (თუშური რაძეკვებული ყველი) გოგრის პურბაბით <i>Дамбалхачо: состаренный тышинский сыр с тыквенным вареньем</i>	22.00
გამძცხვანი თხის ყველი თაფლით და ირცხობილით <i>Запеченный козий сыр в сухарях с медом</i>	29.50
გებულა ცხელი ხალების სოუსით <i>Теджалиა с горячим сливочным соусом</i>	24.50
კლარჯის ბურთულები ნუშის ბაქეთი <i>Эларджи с миндальным джемом</i>	18.00
კეფხვა ღორჭათ ქართული კონიასის სოუსში <i>Тигровые креветки в соусе из грузинского коньяка</i>	29.50
ღორჭათ ფრანგული ლობიოს განზინით <i>Креветки с гарниром из французской фасоли</i>	36.00
ბლინები ირაგულით, ისბანახით და ბუსტულის სოუსით <i>Блины с лососем, шпинатом и фисташковым соусом</i>	25.00
ისვის ლეილის სუფლე ბრინჯის ან ბალნაძიკოს რეკუქციით <i>Суфле из утиной печени с гранатовой или бальзамической редукцией</i>	14.00

შექამანღები

Супы

ძვანე ქინძის შექამანღი შავი პურის ირცხობილით* <i>Суп из зеленой кинзы с сухарями из черного хлеба</i>	12.00
გოგრის კრემ-სუბი (სეზონურად)* / კრემ-სუბი იზ თყვის (сезонное блюдо) <i>Крем-суп из тыквы (сезонное блюдо)</i>	12.00
კალძანა სოკოს წყნისი* / სუბი იზ ვეშენოკ <i>Суп из вешенок</i>	12.00
ხინძინთა (სოფლის ღვინით) / ჩიხირთა (იზ დომანთი კურიცი) <i>Чихиртма (из домашней курицы)</i>	14.00

ქართული ცაბლა • Трузинские закуски

ცოცხალი ბოსტნეულის ცაბლა* / Табла со свежими овощами	16.00
სეზონური ქორფა ფხაღეულო* / Ассорти из сезонных свежих пхали	28.00
აჯაფსანდალი* / Аджасандали	16.50
ცყის ჯონჯოლი კახური წეთით და წითელი ხახვით* <i>Лесной джонджоли с кахетинским подсолнечным маслом и красным луком</i>	9.00
ცხრაღაცოული ქართული ყველის ცაბლა: სულგუნი, შებღლილი სულგუნი და ძეწრული ყველი [Ⓛ] <i>Табла с традиционными грузинскими сырами:</i> <i>сулгуни, копченый сулгуни и имеретинский сыр</i>	28.00
ღაძველებული ყველის ცაბლა [Ⓛ] / Табла с состаренными сырами	58.00
თუშური გუდის ყველი [Ⓛ] / Тлушинский сыр Туда	15.00
კაძეხის ყველი (სეზონურად) [Ⓛ] / Буйволинный сыр (сезонное блюдо)	12.00
ქათმის რულეტი ბაყის სოუსში / Куриный рулет в соусе бажэ	25.50
თევზის ასორტი წითელი ხინჯლალით / Рыбное ассорти с красной икрой	65.00
გამოყვანილი თრაგული / Копченый лосось	32.00
ჩაჭული ღორის და ძინანობული ხორცეულის ცაბლა ხელ-ცხანე აჯიკით <i>Копченая свинина по-рачински и табла с вареным мясом и слабо-острой аджикой</i>	31.00

ცობეული და ბურღულეული • Выпечка

შეშაზე გაძობცხვანი ღვრას ბური* / Хлеб "Дэда", испеченный на дровах	3.50
ძჭაღი* / Мчади (кукурузные лепешки)	3.50
სვანური ფეცვის ჭეძიტანი / Чвиштარი из сванского проса или из кукурузы	7.00 / 6.00
ღობის ელანჯი [Ⓛ] / Эларджи из проса (гоми, сваренный с сыром)	10.50
ფხლოვანა* [Ⓛ] / Пхлована (пирог с листьями красной свеклы)	13.50
ღობიანი* [Ⓛ] / Лобиани (лепешка с начинкой из фасоли)	10.00
ღობის ღობი* [Ⓛ] / Гоми из пшена	8.00
სვანური ფეცვის ხაჭაბური [Ⓛ] / Хачапури из сванского проса	19.00
ხაჭაბური ძეწრული [Ⓛ] / Хачапури по-мегрельски	16.00
ხაჭაბური ფენოვანი [Ⓛ] / Слоеный хачапури	15.00
კუბღარი [Ⓛ] / Сванский кудгари с телятиной	20.00

* - თქვენნი მონებრებით შვბვიძლია მონებრადღოთ საბარხნოღ / МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ПОСТНОМ ВАРИАНТЕ

Ⓛ - შვბვიძლიათ შვუბვითოთ ნახვვარი პორცია / МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПОЛОВИНУ ПОРЦИИ

სალათები • Salaty

ტრადიციული სალათი ქართული კიტრითა და ბოძღვრით*	10.00
<i>Традиционный салат из грузинских огурцов и помидоров</i>	
ნიგეზიანი სალათი ქართული კიტრითა და ბოძღვრით*	12.00
<i>Салат из грузинских огурцов и помидоров с орехами</i>	
ბერძნული სალათი ფეტა ან კამეხის ყველით	16.00
<i>Греческий салат с сыром Фета или с буйволиным сыром</i>	
შექვარი რაძბაღნაჭოს სალათი	25.00
<i>Жареный далдалхачо (выдержанный творог) с букетом зеленого салата</i>	
ზეთის სალათი ციტრუსის სოუსით	30.00
<i>Салат из осетрины с цитрусовым соусом и с листьями зеленого салата</i>	
გამოყვანილი თრატულის სალათი - ტრავლახი	28.00
<i>Салат из малосольного лосося - Травлак</i>	
შექვარი თრატულის სალათი	28.00
<i>Салат из жареного лосося с листьями зеленого салата</i>	
რისთბიფის სალათი თსტერ სოუსით / <i>Ростбиф салат с соусом Остер</i>	29.00
თრატუ კარბახი ზეთისხილის სოუსით და პარმეზანით	29.00
<i>Двойное карпаччо с оливковым соусом и пармезаном</i>	

გარნირები • Гарниры

ბოსტნეული გრილზე* / <i>Овощи на гриле</i>	11.00
ბოსტნეულის სოტე* / <i>Овощное соте</i>	9.00
თრატულე მონარშული ბასმატის ბრინჯი მინა კ-ღარბინით*	7.00
<i>Рис басмати, приготовленный на пару, с корицей и гвоздикой</i>	
გამოტყვარი კარტოფელი ნივრით და ნახურით*	7.00
<i>Печеный картофель с чесноком и сельдереем</i>	

* - თვენი მონარშულით შეგიძლია მონარშაღლთ საბარბვღლ / МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ПОСТНОМ ВАРИАНТЕ
 ○ - შეგიძლია თვენი მონარშულით ნახევარი პორცია / МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПОЛОВИНУ ПОРЦИИ

ძირითადი კერძები • Основные Блюда

კაღმანა სოკოს ჩაშუშული (ძწვანლებით და ბზინყეულით)* <i>Вешенки, тушеные с зеленью и гранатом</i>	16.00
ლობით ქოთანში ჩაჭყული ლობიო* <i>Лобио в глиняном горшочке с рачинской ветчиной</i>	11.00
ტაბაკა: ოქრული სოფლის / ფეჩმის <i>Табакка из умеренного деревенского цыпленка / из фермерского цыпленка</i>	37.00 / 26.00
წიწლა შქმერულად / ციპლენოკ ხკმერილი	25.00
საცვივი წიწლით ^o / საცივივი იზ ციპლენკა	55.00
იხვის ძკერდი გამძტცვანი ვაძლით და კენკროვანი სოუსით <i>Утиная грудка с запеченным яблоком и ягодным соусом</i>	35.00
ნორვეჯული ორბგულის ფილე გამძტცვანი ბაძბუკის ფოთოლში <i>Филе норвежского лосося, запеченное в бамбуковом листе, с укропом и соевым соусом</i>	37.00
ხმელთაშუა ზღვის სიბასის ფილე ბაძბუკის ფოთოლში ან თეთრი ღვინის სოუსით <i>Филе средиземноморского суда в бамбуковом листе или с соусом из белого вина</i>	39.00
კაღმანა ტანზუნით და ლობიოთ ნელკხანე კენკრის სოუსში <i>Форель, фаршированная тархуном и ветчиной с умеренно-острым ягодным соусом</i>	26.00
ხბოს ხორცი საფერავში შავი ქლავით / ტელაჟინა ვ ვინე საფერავი ს ჩერნოსლივამი	34.00
ხბოს ჩაქაფული / ჟაკაყილი იზ ტელაჟინის	29.00
ბაჭკნის ჩაქაფული (სენონ-უნად) / ჟაკაყილი იზ ბარანინის (სეზონოე ბლოდო)	32.00
ხბოს ნეკნები კარამელიზირებული ხანვით საფერავში <i>Телячьи ребрышки с карамелизированным луком в Саперави</i>	36.00
ხბოს ხორცის ჩანჩაყული / ტელაჟინა ტუშენაია ს პომიდორამი და ზელენუ	29.00
საქინლის ხორცის ოსტრი / "ოსტრი" იზ გოვადინის	29.00
გამძტცვანი ხბოს ნეკნი აჯიკით / ზაძენენი ტელაჟი რებრიშკი ვ აძჯიკე	80.00
ტოლმა ვანის ფოთოლში / ტოლმა ვ ვინოგრაძნის ლისტაჟ	22.00
აფხაზურა წითელი ღვინის სოუსით / აძხაჟურა ვ სოუსე იზ კრასნოე ვინა	29.00
ძეგრული ხანზო ^o / მინგრელსკოე ხარჩო ს გრეიკილი ორეხამი ს გოვადინოი	27.00
საქინლის სუკის ძეღალიონები ძალაიზურეი წიწკის და ნაღების სოუსით <i>Медальоны из говяжьей вырезки в сливочном соусе с малазийским перцем</i>	37.00
ანაღ ზელანდური ბაჭკნის ნეკნები ბიჭნის და რაძბალჩატოს სოუსით <i>Ребрышки новозеландского барашка с мятным соусом с дамбалхачо</i>	49.00
ძვალტაცლილი ძუეუეი ტხლად / ტორაჟი ლუჟუჟი ბეზ კოსთეი (სვინის ნოჟკი)	21.00

* - თქვენი მოთხოვნით შეგიძლია მოგიზადოთ საბარზოდ / МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ПОСТНОМ ВАРИАНТЕ
^o - შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ნახევარი პორცია / МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПОЛОВИНУ ПОРЦИИ

ღაბალ ტექბენაგურასე ტაძოტკვანი ღონის ნახი ანტრეკოტი კნატუნა კანით <i>Запеченный на низкой температуре нежный свиной антрекот с хрустящей корочкой</i>	34.00
--	-------

სოუსები • Традиционные Соусы

ბაე* / <i>Бажа</i>	7.00
ნაშარათი / <i>Наршараб</i>	3.00
ტყეპალი / <i>Ткемали</i>	3.00
საწებელი / <i>Сацебели</i>	3.00
აჯიკა / <i>Аджика</i>	3.00

ტკბილეული • Десерт

კაქების ძაწონი კაკლის ძუნაბით (სეზონურად) <i>Буйволиное мацони с ореховым вареньем (сезонное блюдо)</i>	10.50
ვაშლის ცხელი ტარტი კანაძელის ნაყინით <i>Торжачий яблочный тарт с карамельным мороженым</i>	12.00
შავი შოკოლადის ფონდანტი ძაწყვის ნაყინით და ინგლისური კრემით <i>Фондант из черного шоколада с клубничным мороженым и английским кремом</i>	12.00
ძოღტენ შოკოლადი ინგლისური კრემით / <i>Молтен шоколад с английским кремом</i>	15.00
კრემ-ბრულე / <i>Крем-брюле</i>	12.00
სეზონური ხაღის ასორტი [Ⓛ] / <i>Фруктовое ассорти</i>	29.00
შემწვანი კომში (სეზონურად) / <i>Запеченная айва (сезонное блюдо)</i>	9.00
გოგრა (სეზონურად) / <i>Жаренная тыква (сезонное блюдо)</i>	5.00
ფელაძეუმი (სეზონურად) / <i>Теламуши (сезонное блюдо)</i>	5.00
ხურხხელა და ხინის ნუგბანი [Ⓛ] / <i>Чурчхела и грузинские сухофрукты</i>	16.00
ხურხხელა [Ⓛ] / <i>Чурчхела</i>	15.00
ქართული თბილი [Ⓛ] / <i>Грузинский фундук</i>	10.00
ძინალეული ნუმი [Ⓛ] / <i>Жареный миндаль</i>	15.00
ძუნაბა [Ⓛ] / <i>Варенье</i>	10.00
თაფლი [Ⓛ] / <i>Мед</i>	8.00
ნაყინი [Ⓛ] / <i>Мороженое</i>	5.00

* - თვეში მათხუთხუთი შვებულება მთავრდება საბარებოდ / МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ПОСТНОМ ВАРИАНТЕ

Ⓛ - შვებულება შეუკვეთეთ ნახევარი პორცია / МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПОЛОВИНУ ПОРЦИИ

ცივი სასმელები

Холодные напитки

ცივი ყავა / Холодный кофе	10.00
ცივი ყავა ნაყინით / Холодный кофе с мороженым	13.00
ახლადღარწურული ხილის ფრუქი / Свежевыжатый сок	13.50
წვენი 0,25 ლ / Сок 0,25 л	5.00
სახლის ლიმონათი 1 ლ / Домашний лимонад 1 л	14.00
ბადაგი 0,5 ლ / Бадаги (сгущенный виноградный сок) 0,5 л	10.00

ცხელი სასმელები

Торячие напитки

ღასაყენებელი ჩაი 0,5 ლ (ძაჟი, ძწვანე, ყვითელი, წითელი) Чай заварной 0,5 л (черный, зеленый, желтый, красный)	15.00
ღასაყენებელი ჩაი 0,25 ლ (ძაჟი, ძწვანე, ყვითელი, წითელი) Чай заварной 0,25 л (черный, зеленый, желтый, красный)	10.00
ძთის ბალახეულის ჩაი 0,5 ლ (.....) Торный травяной чай 0,5 л (.....)	22.00
ძთის ბალახეულის ჩაი 0,25 ლ (.....) Торный травяной чай 0,25 л (.....)	14.00
ამერიკანო / Американо	6.00
ესპრესო / Эспрессо	6.00
კაპუჩინო / Капучино	6.00
ლატე / Латте	8.00
ირლანდური ყავა / Ирландский кофе	10.00
თურქული ყავა / Кофе по-турецки	7.00

ქართული • Энциклопедია

A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in a grid pattern across the page.



საქართველო, თბილისი, 0103
ელენე ახვლედიანის აღმართი №4

Грузия, Тбилиси 0103,
подъём Елены Ахвледиани №4

T: (+995) 322 555 100
reservation@vinotel.ge
www.vinotel.ge

