

אָרָכָא

Racha

Накрываем стол

В грузинском доме принято начинать трапезу с широкого ассортимента национальных закусок и выпечки

(17) Курица в соусе Киндзмари

Полоски куриной грудки в соусе из протертых орехов

— 28 —

(18) Ачечили

Запеченные в гриле баклажаны с луком, зернами граната, орехами и зеленью

— 26 —

(19) Грузинский салат

Крупно нарезанные овощи в винно-уксусном соусе

— 24 —

(20) Испанахи

Тапенад из шпината и грецких орехов с винно-уксусным соусом

— 26 —

(21) Свекольный салат

Свекольный салат с орехами и зеленью

— 25 —

(22) Кабуста

Салат из капусты с морковью и зеленью

— 18 —

(23) Мжаве

Маринованные по-грузински огурцы, капуста и морковь

— 18 —

(24) Рулетики из баклажанов по-грузински

С начинкой из протертых орехов

— 28 —

(25) Бадрияны

Слоями уложенные полоски баклажанов со смесью орехов, зелени и зерн граната

— 26 —

(26) Киркажи

Салат из красной фасоли с орехами, кинзой и петрушкой

— 18 —

(27) Поднос с зеленью

Клоповник, зеленый лук, редиска и петрушка

— 20 —

(28) Мукфали

Зеленая фасоль с зеленью

— 18 —

(29) Соко

Пикантный горячий салат из свежих грибов

— 24 —

(30) Аджапсандали

Пареные острые овощи

— 22 —

Половина стола – 7 закусок 135 шекелей | Полный стол – 14 видов закусок 240 шекелей



რჭა

Racha

Выпечка

Выпечка подается с
соусом ткемали
(из зеленых острых слив)

(9) Чебуреки

2 зажаренных полумесяца,
начиненных говядиной

— 39 —

(10) Хинкали

Пельмени с классической
грузинской мясной начинкой

— 4 шт. 38 / 2 шт. 26 —

(11) Блины

2 рулетика грузинских блинов с
мясной начинкой

— 38 —

(12) Хачипури Лобио

Грузинская выпечка с красной
фасолью

— 36 —

(13) Хачипури с луком

Грузинская выпечка с луком

— 36 —

Хлеб

(14) Шотис пури

Традиционный грузинский хлеб

— 9 —

Супы

(14) Борщ

Суп из телятины с различными овощами

— 62 —

(15) Лобио

Суп из красной фасоли со сливовым
сиропом

— 36 —

(16) Паминдруани

Суп с помидорами и телятиной

— 62 —



რჭა

Racha

Вторые блюда

Подаются со следующими гарнирами на выбор:
рис / запеченный картофель / грузинский салат

(1) Парки Лобио

Тушеная баранина с зеленой фасолью

— 86 —

(2) Шечамады

Запеченная в котелке телятина со сливами и грузинскими пряностями

— 84 —

(3) Халия

Запеченная в котелке телятина в гранатово-луковом соусе

— 84 —

(4) Каделты

Говяжьи котлеты под пикантным томатным соусом

— 62 —

(5) Чанах

И

Слои баранины с картофелем, баклажанами, помидорами и зеленью

— 98 —

(6) Солянк

а

Запеченная в котелке телятина с овощами

— 84 —

(7) Язык

Говяжий язык в мясном соусе с национальными пряностями

— 80 —

(8) Тулма

Голубцы с мясной начинкой из говядины и баранины

— 62 —

В гриле

Блюда подаются со следующими гарнирами на выбор:
рис / запеченный картофель / грузинский салат

(35) Антрикот

Стейк (250 грамм) с грузинскими пряностями

— 108 —

(36) Шашлык из цыпленка

Шашлык из цыпленка с национальными пряностями

— 82 —

(37) Купаты

Домашняя колбаса с пикантными национальными пряностями

— 86 —

(38) Люля-кебаб из баранины

Люля-кебаб из баранины с пикантными национальными пряностями

— 86 —

(39) Цыпленок табака

Воистину грузинский цыпленок

— 84 —

(40) Бараньи ребрышки

Ребрышки (300 грамм) с грузинскими пряностями

— 148 —

Морские продукты

Блюда подаются со следующими гарнирами на выбор:
рис / запеченный картофель / грузинский салат

(41) Полосатый окунь

Полосатый окунь, запеченный в гриле/духовке с национальными пряностями

— 118 —

(42) Деннис

Деннис, запеченный в гриле/духовке с национальными пряностями

— 98 —

ჩაჩა

Racha



На десерт

(31) Традиционный чай

Чай с широким ассортиментом домашнего печенья с начинкой из орехов и изюма

— 38 —

(32) Чурчхела

Грузинские сладости, фундук покрытый киселем из варенья и вина

— 38 —

(33) Пелямуши

Винный кисель и ассортимент варений

— 36 —

(34) Лала

Грузинские блинчики, начиненные орехами с шоколадом и шербет

— 38 —