

МЕНИ

ГРУЗИНСКИЙ

БТ

ЭРТИ

РЕСТОРАН



# ГАМАРДЖОБА, ДОРОГИЕ!

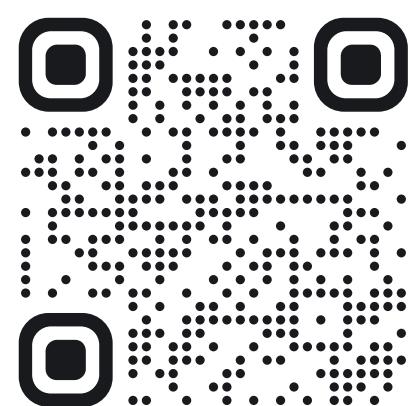
ЧАЙ, КОФЕ, ВИНО БЕСПЛАТНО И БЕЗЛИМИТНО



БГ

## ЗАВТРАКИ

ПН. - ПТ. С 10:00 ДО 13:00  
СБ. - ВС. С 10:00 ДО 16:00



# Холодные закуски

## Маринованные шампиньоны

Собственного приготовления

220 г. 350.-

## Маринованные вешки

Вешки с луком и кинзой

180 г. 320.-

## Таркинский перец

Перец маринованный в масле по авторскому рецепту

150 г. 330.-

## Джонджоли

Маринованные зеленые побеги

150 г. 320.-

## Ассорти пхали

Вегетарианский паштет из 4-х видов овощей:  
моркови, свеклы, стручковой фасоли, цветной капусты

200 г. 370.-

## Мясо по-тбилисски

Слайсы говядины под соусом ткемали

200 г. 720.-

## Ассорти из солений

Маринованные черри, капуста, огурцы, чеснок,  
болгарский перец, таркинский перец

350 г. 560.-

## Ассорти грузинских сыров

Сулугуни, копченый сулугуни, домашний сыр, овечий

270 г. 610.-

## NEW Ассорти европейских сыров

Горгонзола, эдам, пармезан, камамбер с черным трюфелем

285 г. 990.-

## Бадриджани баже

Рулетики из баклажан с орехово-чесночной начинкой

160 г. 370.-

## Мясное ассорти

Мясо по-тбилисски, отварной язык, рулет свиной, кинза

280 г. 1190.-

## Овощное ассорти

Сезонные овощи

440 г. 510.-

# Грузинские закуски

## Судак в баже

Филе судака обжаривается на оливковом масле  
подается с ореховым соусом (баже)

250 г. 560.-

## Запеченные соко

Шампиньоны, запеченные с брынзой в кеци

310 г. 450.-

## Креветки в сливочном соусе

Обжаренные тигровые креветки, тушеные в сливочном соусе  
с добавлением копченого сулугуни.

340 г. 820.-

## Сулугуни запеченный

Сулугуни запеченный в панировке подается  
с брусличным соусом

340 г. 420.-

# Салаты

## Кепе с орехом

Грузинский овощной салат с узбекскими томатами, огурцами, луком и ореховой заправкой

330 г. 380.-

## Салат от Шефа

Легкий сбалансированный салат из микса салата, болгарского перца, помидоров, грибов, баклажанов, руколы с сыром креметто

240 г. 460.-

## Хашми

Микс салата, свежие хрустящие овощи, обжаренный баклажан, говядина приготовленная по технологии су-вид, заправляется пикантным соусом, украшается черносливом, пастой и гранатом

280 г. 495.-

## Салат с ростбифом

Телячья вырезка, шпинат, микс салата, черри, болгарский перец, стручковый свежий горошек

210 г. 650.-

## Тантара

Микс салата с добавлением свежих овощей, хрустящим огурцом, отварным говяжьим языком. Заправка: брусничный соус, украшается зёренами граната

230 г. 550.-

## Салат с морепродуктами

Листья салата, рукола, томаты черри, обжаренные морепродукты (тигровая креветка, мидии, кальмар, рапан), на оливковом масле с добавлением чеснока, соевого соуса и сливочной заправкой

290 г. 780.-

## Тевзи

Микс салата с добавлением томатов черри, персика, сыром сулугуни, слабосоленой семгой заправляется сливочным соусом

240 г. 690.-

## Аджапсандал

Национальный холодный грузинский салат из баклажанов, болгарского перца, помидоров, кинзы и чеснока, приготовленных на гриле

230 г. 440.-

# Супы

## Харчо

Пикантный томатный суп с телятиной и рисом

330 г. 480.-

## Грибной

Крем-суп из шампиньонов, сливок, с добавлением грузинских специй

350 г. 450.-

## Суп по-батумски

Сливочный рыбный суп с тигровыми креветками и лососем

350 г. 580.-

## Суп лапша

Легкий куриный бульон с кусочками курицы, овощей, подается с отварным куриным яйцом

300 г. 380.-

# Блюда в кеци

## Маргалита

Нежное куриное филе с болгарским перцем, шампиньонами, красным луком и томатами. Тушится в сметане с сыром сулугуни под крышкой из хрустящего теста

600 г.

690.-

## Чаквавили с курицей

Традиционное грузинское блюдо из куриного филе тушеного с болгарским перцем, шампиньонами, красным луком и баклажанами в сливках. Подается с брынзой и свежими томатом и огурцом

390 г.

690.-

## Чаквавили с судаком

Традиционное грузинское блюдо из филе судака тушеного с болгарским перцем, шампиньонами, красным луком и баклажанами в сливках. Подается с брынзой и свежими томатом и огурцом

430 г.

790.-

## Схвари в аджике

Томленые в аджике и грузинских специях бараньи ребра

320 г.

690.-

## Чанахи по-нашему

Томленная мякоть ягненка в пряных грузинских специях с баклажаном, картофелем, болгарским перцем, томатом и луком

490 г.

790.-

# Гарниры

## Картофель по-грузински

Запеченный картофель с грузинскими специями, чесноком и зеленью

210 г.

260.-

## Картофель по-домашнему

Жареный картофель с грибами и луком

250 г.

280.-

## Фри

Картофель, жаренный во фритюре

100 г.

220.-

## Садж

Болгарский перец, шампиньоны, кабачки, баклажаны, помидоры жаренные на гриле

240 г.

440.-

## Шампиньоны на гриле

100 г.

240.-

# Блюда на мангале

## Рибай

Знаменитый стейк из мраморной говядины категории Prime, непревзойдённая классика для мясных гурманов.  
Рекомендованная степень прожарки Medium

100 г. 890.-

## Каре ягненка

Дагестанский молодой ягненок, маринуется с зирой и сливочным маслом

100 г. 640.-

## Мцвади ягненка

Шашлык из мякоти ягненка в маринаде грузинских специй

100 г. 490.-

## Мцвади куриный

Шашлык из бедра курицы, в маринаде на основе мацони и соевого соуса

100 г. 290.-

## Мцвади свиной

Шашлык из свиной шеи, маринуется в сухой аджике и базилике

100 г. 340.-

## Мцвади телятина

Шашлык из телятины маринованный по классическому рецепту с добавлением розмарина, тимьяна, чеснока

100 г. 570.-

## Кебаб из ягненка

Фарш дагестанского ягненка, с кинзой, базиликом и зирой

100 г. 410.-

## Кебаб говяжий

Фарш из говядины с добавлением ароматной паприки и базилика

100 г. 390.-

## Кебаб куриный

Фарш куриный с луком, паприкой и сливочным маслом

100 г. 290.-

## Кебаб куриный с сыром

Фарш куриный с луком, паприкой, сливочным маслом и сыром сулугуни

100 г. 290.-

## Цыпленок по-мегрельски

Цыпленок корнишон маринованный в аджике по рецепту Шеф Повара.  
Подается под соусом сацебели

1 шт. 990.-

## Креветки

Креветки в маринаде из белого вина, соевого соуса и чеснока

100 г. 890.-

## Толма

Фарш ягненка с добавлением душистых грузинских специй, заворачивается в виноградный лист и баранью жировую сетку  
Подается с овощами.

370 г. 760.-

## Калмах на гриле

Речная радужная форель в классическом маринаде, фаршированная лимоном и душистым тимьяном

1 шт. 890.-

## Стейк из красной рыбы

Красная рыба в цитрусовом маринаде

100 г. 790.-

# Горячие блюда

## Чашушули хорци

Мякоть телятины с овощами в томатном соусе



200 г.

630.-

## Цыпленок по-чкмерски

Цыпленок корнишон, маринованный в грузинских специях  
Подается под сливочно-чесночным соусом



1 шт.

980.-

## Оджахури

Мякоть свинины с картошкой, помидорами, болгарским перцем и  
красным луком в пряных грузинских специях

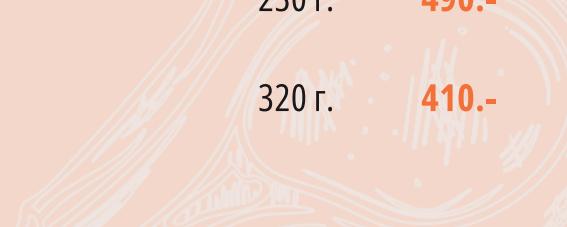


340 г.

520.-

## Долма

Листья винограда с начинкой из говяжьего фарша и риса с соусом мацони



230 г.

490.-

## Лобио

Тушеная фасоль с луком и зеленью в томатном соусе и хлопьями чили



320 г.

410.-

# Ассорти на компанию

## Кахетия

Хачапури по-имеретински, кебаб из ягненка, кебаб говяжий, кебаб куриный,  
кебаб курица-сыр, мцвади ягненка, мцвади свиной, мцвади куриный, томат,  
огурец, картофель по-грузински, соус сливочно-чесночный, соус сацебели



1500 г.

2990.-

## Пасанаури

3 Вида жареных хинкали: говяжьи, свино-говяжьи, креветка со сливками



2100 г.

2710.-

3 Вида отварных хинкали: свино-говяжьи; телятина; ягненок

3 Вида соуса: мацони; сливочно-чесночный; сацебели

## Казбеги

Томленая баранья лопатка с запеченным картофелем  
и салатом из свежих овощей

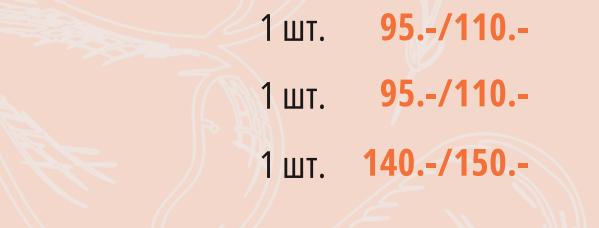


1200 г.

3100.-

# Хинкали от 3х штук

## Отварные/жареные хинкали с телятиной



1 шт.

95.-/110.-

## Отварные/жареные хинкали свино-говяжьи



1 шт.

95.-/110.-

## Отварные/жареные хинкали с ягненком



1 шт.

95.-/110.-

## Отварные/жареные хинкали с креветками и сливками



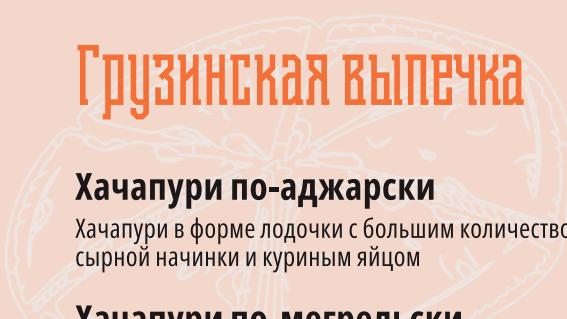
1 шт.

140.-/150.-

# Грузинская выпечка

## Хачапури по-аджарски

Хачапури в форме лодочки с большим количеством сырной начинки и куриным яйцом

400 г.

440.-

## Хачапури по-мегрельски

Закрытый хачапури с начинкой из микса сыра сулугуни и брынзы

400 г.

490.-

## Хачапури по-имеретински

Классический хачапури в форме пирога с сыром сулугуни и брынзой

340 г.

520.-

## NEW Хачапури по-царски

Поистине самый сырный хачапури в форме пирога с двойной начинкой из смеси сыра сулугуни и домашнего сыра

400 г.

550.-

## NEW Хачапури на мангале

Домашний сыр, обёрнутый в слоеное тесто, запеченный на мангале

360 г.

540.-

## NEW Хачапури с грибами

Хачапури в форме лодочки с сыром сулугуни, брынзой, шпинатом и шампиньонами

400 г.

590.-

## NEW Хачапури с медовой грушей и сыром дорблю

## NEW Кутаб с зеленью и сыром

Лепёшка с сыром и сулугуни и зеленью

390 г.

560.-

## Кубдари

Блюдо грузинской кухни, лепёшка с мясом свинины из грузинского региона Сванетия

340 г.

440.-

## Мчади

Домашний сыр, обёрнутый в слоеное тесто, запеченный на мангале

350 г.

520.-

## Чакви

Тонко раскатанное тесто с начинкой из телятины, томатов черри и копченого сулугуни

100 г.

70.-

## Хлебная корзина

450 г.

650.-

150 г.

130.-

# Соусы

Аджика	50 мл.	80.-
Ткемали	50 мл.	80.-
Баже	50 мл.	80.-
Наршараф	50 мл.	80.-
Кетчуп	50 мл.	80.-
Сацебели	50 мл.	80.-
Сливочно-чесночный	50 мл.	80.-
Брусничный	50 мл.	80.-
Кахетинское масло	50 мл.	80.-
Мацони	50 мл.	80.-
Сладкий чили	50 мл.	80.-

## Десерты

**NEW** Анна Павлова

170 г. 490.-

**NEW** Торт Медовик

170 г. 340.-

**NEW** Чизкейк от Шефа

250 г. 540.-

**NEW** Чизкейк шоколадный

180 г. 440.-

**NEW** Эклер ЭРТИ

100 г. 240.-

Шоколадный фондан

140 г. 490.-

Черничный пирог

140 г. 440.-

Финики запеченные

110 г. 260.-

Вашли

230 г. 240.-

Мороженое

50 г. 180.-

Ванильный, шоколадный, фисташковый

Сорбет

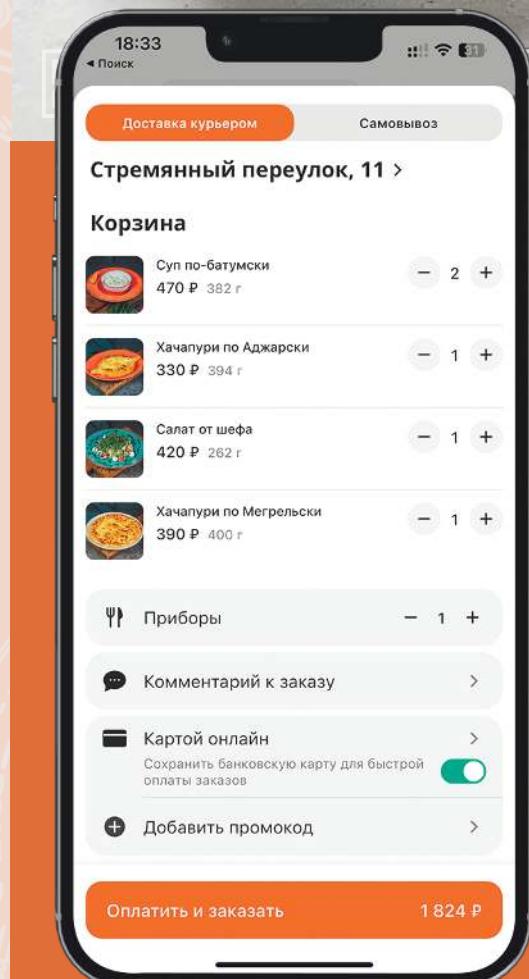
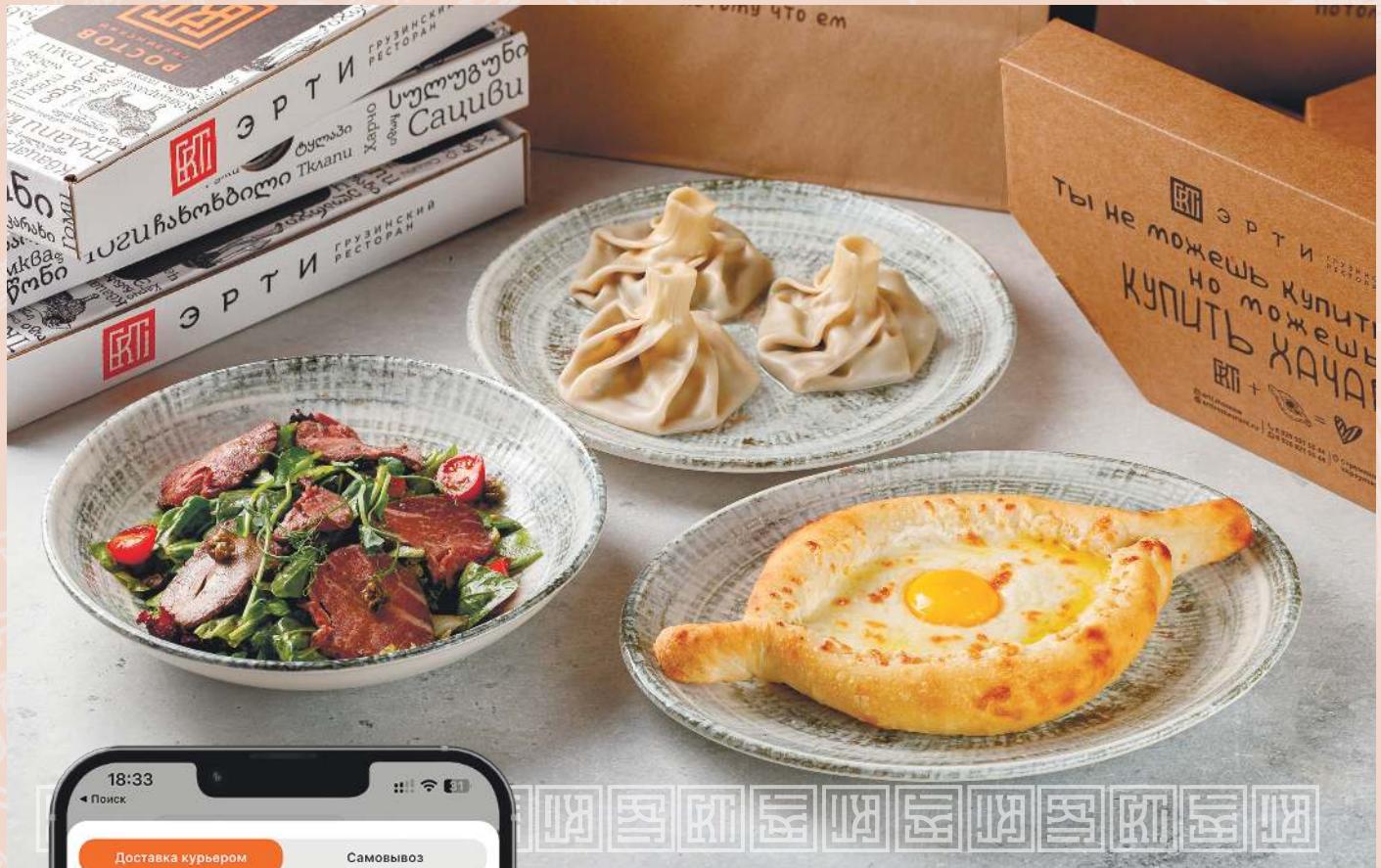
55 г. 190.-

Лайм, манго, клубника, смородина

Фруктовое ассорти

850 г. 1450.-

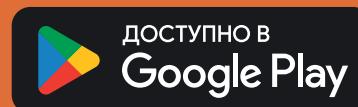
# ДОСТАВКА ДЛЯ ВАС!



**СКАЧИВАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ ПРЯМО СЕЙЧАС  
И ОФОРМЛЯЙ ЗАКАЗ В ДВА КЛИКА**

- БОНУСЫ, СКИДКИ
- БЫСТРАЯ ОПЛАТА
- УВЕДОМЛЕНИЯ О ЗАКАЗЕ
- АКЦИИ

НАВЕДИТЕ КАМЕРУ ТЕЛЕФОНА И ПЕРЕЙДИТЕ  
ПО ССЫЛКЕ, ЧТОБЫ УСТАНОВИТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ.



[DEL.ERTIRESTAURANT.RU/APP](http://DEL.ERTIRESTAURANT.RU/APP)



Данная брошюра не является официальным меню. Информация о пищевой ценности блюд, алкогольных и безалкогольных напитков, содержании белков, жиров и углеводов находится на информационной доске потребителя.  
Цены указаны в рублях РФ. Оплата производится в рублях, наличными или кредитными картами. Лицам, не достигшим 18-летнего возраста, спиртные напитки и табачные изделия не отпускаются.