

# Chacha

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН



**БЛЮДА  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

**ЛОПАТКА ЯГНЕНКА  
(НА ДВОИХ)**

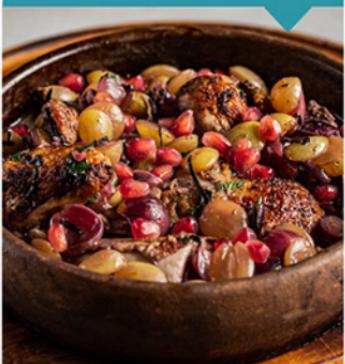
Томленная с травами и грузинским специями  
сочная лопатка ягненка с соусом демиглас.

1600 ₽

## ЦЫПЛЕНКОК С АПЕРАВИ

Цыпленок  
(деленный на 4 части)  
с виноградом  
в винном соусе.

790 ₽



## ДОРАДО В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ

Филе дорадо с имбирем, соусом терияки,  
болгарским перцем и кинзой.

760 ₽

## ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ БЭБИ

Жареный осьминог в сливочном масле и чесноке,  
подается с картофелем бэби.

780 ₽



## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ТОМАТНЫМ ВАРЕНИЕМ

320 ₽



## МОРС МАЛИНОВЫЙ / КЛЮКВЕННЫЙ

150 ₽

Морс, домашний напиток из протертых ягод с сахаром.

## АЙРАНИ ОТ НАНИ

150 ₽

Кисломолочный напиток на основе мацони, со свежей зеленью и свежерубленными огурцами.



КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ

200 ₽

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Рулетики из баклажанов, жареных на гриле, с начинкой из греческого ореха, оджик и кинзы.

450 ₽





## САЦИВИ

Национальное грузинское блюдо из кусочков курицы под ореховым соусом.

380 ₽



## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

680 ₽

Помидоры с зеленью, маринованный перец, зеленые томаты, джонджоли, маринованный чеснок, гурьская капуста, малосольные огурцы.



## АССОРТИ ДОМАШНИХ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Грузинские сыры: слугуни, имеретинский, копченый слугуни, чечил молочный и копченый.



## БАЛЬТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Филе сельди с обжаренным беби-картофелем.

360 ₽

## СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Свежие огурцы, томаты, зеленый стручковый перец, редис, кинза, укроп, петрушка, базилик, тархун, зеленый лук.

620 ₽



## ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Биточки из шпината с добавлением ароматной кинзы и греческого ореха, приправленные традиционными острыми кавказскими специями.

290 ₽



## ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Биточки из стручковой фасоли с добавлением ароматной кинзы и греческого ореха, приправленные традиционными острыми кавказскими специями.

250 ₽

## ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Биточки из свеклы с добавлением ароматной кинзы и греческого ореха, приправленные традиционными острыми кавказскими специями.

190 ₽





## КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ

290 ₽

Нарезанные тончайшими прозрачными ломтиками томаты и заправленные соусом.



ИКРА ИЗ ГРУНТОВЫХ  
БАКЛАЖАНОВ  
С ХРУСТЯЩИМ  
ЛАВАШОМ

160 ₽

## СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА С ДОМАШНИМИ СОЛЕНЬЯМИ

120 ₽



**САЛАТЫ**  
*Salads*

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ФИЛЕ КАБАНА**

410 ₽





## САЛАТ С ХРУСТАЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

480 ₽

Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны со свежими томатами, кинзой, базиликом и мяты, и сливочным сыром. Заправляются сладким соусом чили и кунжутным маслом.

## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

Свежие томаты, огурцы, острый стручковый перец, красный лук, кинза, петрушка, базилик.

320 ₽



## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Свежие томаты, огурцы, острый стручковый перец, красный лук, кинза, петрушка, базилик, перетертый греческий орех, винный уксус.

390 ₽



## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ТКЕМАЛИ

320 ₽



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Листья салата с ореховой заправкой, свежими томатами, копченным сулугуни и обжаренной курицей на мангале. Посыпается гренками из белого хлеба.

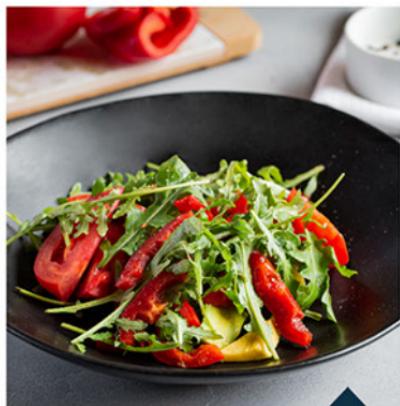
599₽

## ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Листья рукколы с авокадо, томатами и свежей клубникой, обжаренными креветками, посыпаные сыром пармезан, заправленный клубничным соусом.

720 ₽





САЛАТ  
С ТОМАТАМИ  
И СОУСОМ  
ИЗ АВОКАДО

480 ₽



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ  
С ЭДАМАМЕ

320 ₽



САЛАТ С КУКУРУЗОЙ И ЦЫПЛЕНКОМ

Пряный салат [мята, кинза, петрушка] авокадо, томаты, цыпленок и кукуруза.

320 ₽

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, КАБАЧКАМИ И ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА

Шпинат, креветки, обжаренные кабачки, ореховый соус.

590 ₽



## ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ / БАРАНИНОЙ (НА ВЫБОР)

560 ₽

Обжаренные на мангале баклажаны, кабачки, красный лук, болгарский перец и стебель сельдерея с добавлением сванской соли, копченого сыра чечила и мясом индейки/баранины обжаренной на мангале.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ЛОБИО ХАРКАЛИЯ

Цельная красная фасоль, обжаренная с репчатым луком, кавказским специями, кинзой, томатами, подается с лавашом и малосольным огурцом.

390 ₽



## ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Протертая красная фасоль,  
томленная с зеленью  
и ароматными специями.

360₽



## ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР С НАДУГИ, ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

640₽

Сыр сулугуни с томатами и запеченым болгарским перцем,  
свежим шпинатом, базиликом, кинзой и творогом надуги  
с красной аджикой.



## ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

Фарш из баранины с рисом, завернутый  
в виноградные листья, подается с чесночным соусом.

570₽

## ХАЧАПУРГЕР

Фирменный бургер с говяжьей котлетой,  
сыром сулугуни, томатами, зеленью  
и соусом на основе Сацебели.

460₽





## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Пирог, начинённый сыром сулугуни и Имеретинским сыром, запечённый до золотистой корочки.

520 ₽



## МИНИ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

310 ₽



## КОКОРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Мини-хачапури по- мегрельски с томатами и тархуном.

340 ₽



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

420 ₽

Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный сыром сулугуни со слегка запечённым куринным яйцом и сливочным маслом.



**СЕТ КУТАБОВ**  
450 ₽

**КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ**

1ШТ / 140 ₽

Тонкораскатанное тесто  
с начинкой из ассорти зелени,  
обжаренное с двух сторон.  
Подается с мацини.

**КУТАБ  
С БАРАНИНОЙ**

1ШТ / 190 ₽

Тонкораскатанное тесто с начинкой  
из баранины обжаренное с двух  
сторон. Подается с мацини.

**КУТАБ С СЫРОМ**

1ШТ / 140 ₽

Тонкораскатанное тесто  
с начинкой из супругуни,  
обжаренное с двух сторон.  
Подается с мацини.



**ОЛАДЬИ С ЛОСОСЕМ  
ШЕФ ПОСОЛА**

Лосось слабосоленый с оладьками из цукини  
подается со сметаной.

540 ₽

**ДОМАШНЯЯ ШАУРМА  
ИЗ КУРИЦЫ**

Армянский лаваш, мелконарезанные овощи,  
кинза, с обжаренной на мангале куриной  
под домашним соусом.

390 ₽





ПОХАЧАПУРИМ  
С КУРИНЫМ  
ФИЛЕ

540 ₽



ПОХАЧАПУРИМ С РАПАНАМИ | 760 ₽



ПОХАЧАПУРИМ  
С ТУНЦОМ

820 ₽



ПОХАЧАПУРИМ  
4 СЫРА

690 ₽



ПОХАЧАПУРИМ  
С КРЕВЕТКАМИ

790 ₽

## СУПЫ

СУП ПИТИ 790 ₽

Мясо ягненка с горохом нут, коштаном и альчой в бульоне подается в гришечке с обработанным луком и маринованным перцем.





## СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Подается с сыром креметта, кресс-салатом и зеленым маслом.

## ХАРЧО

Наваристый грузинский суп из баранины с кавказскими специями и рисом.

440 ₽



## БОРЩ

Классический борщ с говядиной, подаются со сметаной и помпушками.

390 ₽



## УХА ПО-ГРУЗИНСКИ

Наваристый рыбный суп.

459 ₽



## ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

Аппетитное, наваристое, сытное блюдо с бараниной, болгарскими перцами (красный, желтый, зеленый), с картошкой и зеленью.

460 ₽



**ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ**

320 ₽



**КУРИНЫЙ СУП  
С ДОМАШНЕЙ  
ЛАПШОЙ  
И ГРИБАМИ**

350 ₽



**ГРИБНАЯ  
ПОХЛЕБКА**

350 ₽



**КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП**

260 ₽

ГОРЯЧИЕ  
БЛЮДА

ЦЫПЛЕНOK  
С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ

690 ₽

**ХИНКАЛИ:**  
1 штука

99 ₽

ИЗ СВИНИНЫ  
И ГОВЯДИНЫ

99 ₽

ИЗ БАРАНИНЫ

169 ₽

С КРЕВЕТКОЙ



С ГРИБАМИ (3шт)

169 ₽



**СОЛЯНКА  
ПО-ГРУЗИНСКИ**

390 ₽



**ЧАХОХБИЛИ**

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука, чеснока, зелени, аджики и специй.

420 ₽

## ЭЛАРДЖИ

Круто заваренная кукурузная крупа с сыром супутни.

490 ₽

## ЧАШУШУЛИ

Кусочки говядины, тушеные с овощами, миксом зелени, аджикой и ароматными специями.

640 ₽



## СУДАК С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И ШПИНАТОМ

Обжаренное филе судака с томатами, луком, сванской солью и свежим шпинатом под сливочным соусом и белой фасолью.

680 ₽





## СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ НЬЮ-ЙОРК

Обжаренный на гриле стейк из свинины, с картофельным пюре.

560 ₽

## КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

Котлеты из индейки, подаются картофелем, помидорами, черри, цуккини, болгарским перцем и красным луком со шпинатным соусом.

590 ₽



## ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Цыпленок, маринованный в ароматных специях и обжаренный по желанию с чесноком или без. Подается с соусом ткемали и помидорами.

790 ₽

## ЧКМЕРУЛЛИ

Обжаренный цыпленок, под чесночным соусом с восточными специями.

860 ₽

## МАМАЛЫГА С ГРИБНЫМ КУЧМАЧИ

470 ₽

## ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренный картофель, репчатый лук, томаты, свинина, болгарский перец, с грузинскими специями, чесноком и миксом зелени.

540 ₽



### САДЖ:

Обжаренное мясо с луком и помидорами, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны, блока, перец чили, картофель черри и кинза.

### ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ

2899 ₽

### ИЗ КУРИЦЫ

2199 ₽

### ИЗ СВИНИНЫ

2499 ₽

НА КОМПАНИЮ





**БЛЮДА  
НА МАНГАЛЕ**

## **ШАШЛЫК**

**ИЗ СВИНИНЫ**

670 ₽

**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

990 ₽

**ИЗ БАРАНИНЫ**

820 ₽

**ИЗ КУРИЦЫ**

490 ₽

**ИЗ ИНДЕЙКИ**

740 ₽

**ИЗ СЕМГИ**

1200 ₽

**ДОРАДО  
НА ГРИЛЕ**

700 ₽



**ШАШЛЫК  
ИЗ КОРЕЙКИ  
ЯГНЕНКА**

1280 ₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

890 ₽



**ШАШЛЫК ИЗ РАПАНА  
520 ₽**

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**

460 ₽





## ГАРНИРЫ

ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ  
С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ  
И ТОМАТАМИ

390 ₽

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

220 ₽



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ  
С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

290 ₽

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

240 ₽





**СОУСА**

**САЦИБЕЛИ**  
Томатный Соус.

100 ₽

**НАРШАРАБ**  
Гранатовый Соус.

100 ₽

**ТКЕМАЛИ**  
Сливочный Соус.

100 ₽

**ТАР-ТАР**  
Соус на основе майонеза,  
с добавлением джонджоли,  
чеснока и свежего огурца.

100 ₽

**МАЦОНИ**  
Кисломолочный продукт.

100 ₽

**ЧЕСНОЧНЫЙ**  
Соус на основе мацони  
с чесноком и укропом.

100 ₽

# ХЛЕБ

ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ  
С СОУСОМ  
САЦИБЕЛИ

120 ₽

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

80 ₽

МЧАДИ

99 ₽

БОРОДИНСКИЙ  
РЖАНОЙ ХЛЕБ

99 ₽

**ДЕСЕРТЫ**



**ФИСТАШКОВЫЙ  
РУЛЕТ  
С МАЛИНОЙ**

490 ₽



НАПОЛЕОН

420 ₽



МЕДОВИК

360 ₽



СМЕТАННИК

390 ₽



БАНАНОВЫЙ  
ПИРОГ

390 ₽



КИДОБАНИ

440 ₽



### ТОРТ СО СТЕВИЕЙ

Легкий десерт со стевией бисквитом, торте из маракуйи и манго.

440 ₽



### ДОМАШНЯЯ ЧУРЧЕЛА

- С ФУНДУКОМ
- С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
- С ЧЕРНОСЛИВОМ
- С КУРАГОЙ

319 ₽  
319 ₽  
269 ₽  
269 ₽



### БЕЗЕ

Безе со сливочным кремом и свежими ягодами.

360 ₽

### МОРОЖЕНОЕ 190 ₽

В АССОРТИМЕНТЕ

### СОРБЕТ 240 ₽

В АССОРТИМЕНТЕ

### ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 230 ₽

### МЕД 79 ₽

### АССОРТИ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1490 ₽



### МАЦОНИ С ГОРНЫМ МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

319 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

Меню является рекламным материалом.

За информацией об энергетической ценности блюд, пожалуйста, обратитесь к менеджеру зала.