

МЕНЮ



Натахтари
кафе

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!



-20%

СКИДКА НА ВСЁ МЕНЮ

11:00 — 16:00

ПОНЕДЕЛЬНИК - ПЯТНИЦА



**САЛАТ С ТОМАТАМИ, СОУСОМ ИЗ КИНЗЫ,
ЛИСТЬЕВ СЕЛЬДЕРЕЯ И ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ**
SALAD WITH TOMATOES, CILANTRO SAUCE,
CELERY LEAVES AND IMERETIAN CHEESE

| 350 ^{ГР}_{GR} | 410 P

**ФИЛЕ МАРИНОВАННОГО ЛОСОСЯ
В ЗЕЛЕННОЙ АДЖИКЕ С ОВОЩАМИ,
САМШУРЕ И СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ**
FILLET OF MARINATED SALMON IN GREEN
ADJIKA WITH VEGETABLES, SAMSURE
AND CREAMY MUSHROOM SAUCE

| 200 ^{ГР}_{GR} | 690 P



ЗАПЕЧЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА
BAKED BEEF RIBS

| 500 ^{ГР}_{GR} | 900 P

**ЛОПАТКА ЯГНЕНКА
С ПРЯНЫМИ ОВОЩАМИ**
LAMB SHOULDER
WITH SPICY VEGETABLES

| 1250 ^{ГР}_{GR} | 1950 P





ЦЕЗАРИДЗЕ
/ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ/
SALAD «CEASER»

| 210 ^{ГР}_{ГР} | 450 P

СУП ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ
С ЧИПСАМИ
CELERY ROOT SOUP WITH CHIPS

| 300 ^{ГР}_{ГР} | 330 P



ПАЛЕНТА С ГРИБАМИ
И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
PALENTA WITH MUSHROOMS
AND DRIED TOMATOES

| 210 ^{ГР}_{ГР} | 340 P



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNAKS

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ. | 260 ₴_{GR} | 370 P
GEORGIAN SALAD WITH VEGETABLES AND WALNUTS

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ НА МАНГАЛЕ | 250 ₴_{GR} | 450 P
SALAD OF BAKED VEGETABLES ON THE GRILL

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ. | 200 ₴_{GR} | 460 P
«SATSZIVI» WITH CHICKEN

СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ. | 110 ₴_{GR} | 380 P
SALTED SALMON

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ. | 160 ₴_{GR} | 390 P
BOILED BEEF TONGUE WITH HORSERADISH

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА МАНГАЛЕ. | 200 ₴_{GR} | 400 P
HERRIN WITH POTATOES COOKED ON THE GRILL

АДЖАПСАНДАЛ
ADZHAPSANDAL



| 240 ₴_{GR} | 420 P



**САЛАТ С ФАСОЛЬЮ,
КУРИНЫМ ФИЛЕ
И ГРИБАМИ**
SALAD WITH BEANS, CHICKEN
AND MUSHROOMS

| 330 ₴_{GR} | 430 P

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
С КОЗЬИМ СЫРОМ**
BEET SALAD
WITH GOAT CHEESE



| 250 ₴_{GR} | 450 P

**САЛАТ
«ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»
С КУРИНЫМ ФИЛЕ**
«GRAPE-VINE» SALAD
WITH CHICKEN FILLET
AND WALNUTS

| 210 ₴_{GR} | 490 P



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ. | 180 ₴_{GR} | 410 P
ROLLS OFF EGGPLANT WITH WALNUTS

РУЛЕТКИ ИЗ СУЛУГУНИ С ЗЕЛЕНЬЮ И ГРЕНКАМИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ | 180 ₴_{GR} | 410 P
ROLLS OF CHEESE «SULUGUNI» WITH GREENS AND WITH CHICKEN FILLET

ОВОЩНОЙ БУКЕТ. | 400 ₴_{GR} | 690 P
ASSORTED VEGETABLES

МЯСНОЕ АССОРТИ
ASSORTED MEAT

| 350 ₴_{GR} | 740 P



ПХАЛИ P'KHALI

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА. | 150^{GR} | 360 P

P'KHALI OF SPINACH AND WALNUTS

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ. | 150^{GR} | 360 P

P'KHALI OF BEETROOT AND WALNUTS

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ. . | 150^{GR} | 360 P

P'KHALI OF GREEN BEANS AND WALNUTS

ПХАЛИ АССОРТИ. | 320^{GR} | 590 P

P'KHALI ASSORTED



СОЛЕНЬЯ PICKLES

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ. . . | 160^{GR} | 190 P

GURIAN CABBAGE

КАПУСТА КВАШЕНАЯ. . . . | 150^{GR} | 180 P

LEEK

ЧЕРЕМША | 100^{GR} | 180 P

LEEK

ДЖОНДЖОЛИ | 150^{GR} | 260 P

JOHNJOLI

ОГУРЦЫ БОЧКОВЫЕ. . . . | 100^{GR} | 180 P

CUCUMBERS PICKLED

СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ. . . . | 350^{GR} | 420 P

PICKLED VEGETABLES



СЫРЫ CHEESE

**ЖАРЕННЫЙ «СУЛУГУНИ»
С ПОМИДОРАМИ НА КЕЦИ**

CHEESE «SULUGUNI» FRIED
ON A CLAY PAN WITH TOMATOES



| 190^{GR} | 390 P

СЫР «СУЛУГУНИ» | 150^{GR} | 330 P

CHEESE «SULUGUNI»

СЫР «ИМЕРЕТИНСКИЙ» | 150^{GR} | 320 P

CHEESE «IMERETINSKY»

СЫР «ЧЕЧИЛ». | 150^{GR} | 360 P

CHEESE «CHECHIL»

«СУЛУГУНИ» ЖАРЕННЫЙ НА КЕЦИ. . . . | 160^{GR} | 360 P

CHEESE «SULUGUNI» FRIED ON A CLAY PAN

СЫРНОЕ ПЛАТО (БРИ, ПАРМЕЗАН, ЧЕДДЕР ВЫДЕРЖАННЫЙ). | 200^{GR} | 690 P

CHEESE PLATTER (BRIE, PARMESAN, CHEDDAR MATURE)



**СЫРНОЕ АССОРТИ ПО-ГРУЗИНСКИ
(ИМЕРЕТИНСКИЙ, СУЛУГУНИ,
СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ)**

CHEESE PLATTER GEORGIAN STYLE

| 300^{GR} | 690 P

**ПОМИДОРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ**

TOMATOES BAKED WITH
CHEESE AND GARLIC

| 250^{GR} | 360 P



ХИНКАЛИ KHINKALI

Хинкали из говядины. | $\frac{1}{\text{шт}}$ $\frac{\text{шт}}{\text{PC}}$ | 70 P
BEEF AND PORK KHINKALI

Хинкали из телятины. | $\frac{1}{\text{шт}}$ $\frac{\text{шт}}{\text{PC}}$ | 75 P
VEAL KHINKALI

Хинкали из баранины. | $\frac{1}{\text{шт}}$ $\frac{\text{шт}}{\text{PC}}$ | 75 P
LAMB KHINKALI



*МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 3ШТ. ОДНОГО ВИДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNAKS

Долма по-авлабарски с мацони. | $\frac{200}{\text{GR}}$ $\frac{\text{GR}}{\text{P}}$ | 450 P
AVLABAR DOLMA WITH MATSONI

Телячы кучмачи на кеци по-мегрельски. | $\frac{250}{\text{GR}}$ $\frac{\text{GR}}{\text{P}}$ | 390 P
MEGREL KUCHMACHI ON A CLAY PAN

Купаты свиные
на кеци по-имеретински
IMERETIN PORK SAUSAGES
ON A CLAY PAN

| $\frac{230}{\text{GR}}$ $\frac{\text{GR}}{\text{P}}$ | 430 P



Лобико по-имеретински
LOBIO IN IMERETIN

| $\frac{250}{\text{GR}}$ $\frac{\text{GR}}{\text{P}}$ | 390 P



Шапочки шампиньонов
запечённые с сыром

CHAMPIGNONS CAPS
BAKED WITH CHEESE

| $\frac{200}{\text{GR}}$ $\frac{\text{GR}}{\text{P}}$ | 390 P



Куриная печень по-грузински
CHICKEN LIVER

| $\frac{270}{\text{GR}}$ $\frac{\text{GR}}{\text{P}}$ | 400 P



ХАЧАПУРИ KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ. | 500 GR | 480 P

IMERETINSKYI KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ. | 510 GR | 510 P

MEGRELI KHACHAPURI

КУБДАРИ (ХАЧАПУРИ С МЯСОМ). | 500 GR | 560 P

KUBDARI (KHACHAPURI WITH MEAT)

ЛЕПЕШКА ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТАНДЫРЕ | 120 GR | 50 P

THE FLATBREAD COOKED IN THE TANDOOR

ХАЧАПУРИ СЛОЕННЫЙ «ПЕНОВАНИ»

TRADITIONAL PUFF PIE WITH
CHEESE «PANOVANI»



| 290 GR | 450 P

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN KHACHAPURI



| 310 GR | 390 P

МЧАДИ — КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЁШКА

MCHADI CORN TORTILLA



| 130 GR | 120 P

ЧВИШДАРИ — КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ

CHVISHDARI-CORN TORTILLA WITH CHEESE «SULUGUNI»



| 140 GR | 180 P

СУПЫ SOUPS

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ. | 360 GR | 340 P

SOUP WITH CHICKEN AND NOODLES

ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ | 350 GR | 340 P

ПО-ТБИЛИССКИ

TBILISI-STYLE DUMPLINGS IN A POT

ХАРЧО. | 370 GR | 390 P

KHARCHO

БУГЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ | 370 GR | 390 P

BAGLAMA LAMB SOUP

Уха ИЗ СЁМГИ | 360 GR | 380 P

SOUP WITH SALMON

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП С КОРЕЙКОЙ ЯГНЕНКА

LENTIL SOUP
WITH LAMB
BRISKET

| 350 GR | 440 P



БОРЩ | 360 GR | 380 P
BORSCH



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT MEALS

МАДАМ «БОВАРИ» «MADAME BOVARY»

Телятина, запеченная на картофеле с луком и грибами под сырной шапочкой
Veal with mushrooms and potatoes baked with cheese on ketsi



| 350 GR | 580 P

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL CHASHUSHULI

Тушеная телятина с помидорами, подаётся на кеци
Veal «chashushuli» steamed with vegetables, served on a clay pan



| 280 GR | 480 P

ЧАКАПУЛИ ИЗ ЯГНЁНКА. | 300 GR | 560 P

LAMB CHAKAPULI

Тушёный ягненок с тархуном, алычой и зеленью. Подаётся в горшочке
Lamb «chakapuli» steamed with estrogen, cherry-plum and greens

ЧАНАХ С БАРАНИНОЙ В ГОРШОЧКЕ. | 420 GR | 480 P

POT-BAKED LAMB «CHANAKH»

Тушёная баранина с овощами. Подаётся в горшочке / Pot-baked lamb «chanakh» with vegetables and greens

БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ. | 150/50 GR | 480 P

BLACK SEA SURMULLET



КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. | 300 GR | 520 P

SHRIMPS IN CREAMY SAUCE



ОСТРЫЕ РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА | 300 GR | 470 P

SPICY LAMB RIBS

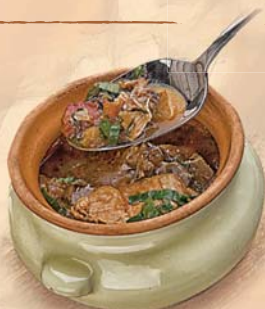
| 600 GR | 660 P



ЦЫПЛЕНОК ПО-ШКМЕРСКИ В СЛИВОЧНОМ-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ НА КЕЦИ

SHKMERSKY-STYLE CHICKEN ON A CLAY PAN WITH GARLIC AND CREAMS

Цыпленок жареный в чесночно-сливочном соусе «Shkmersky» chicken with garlic cream cooked on a clay pan



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА | 450 GR | 570 P

CHICKEN TAVAC

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ. | 350 GR | 450 P

GEORGIAN SOLYANKA

Говядина тушёная с помидорами и соленьями
Georgian solyanka' veal steamed with tomatoes and spices



ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ. | 350 GR | 490 P

ODZHAKHURI WITH VEAL

Телятина жареная с картофелем, луком и зеленью. Подаётся на кеци
Veal «odzhakhuri» with potatoes, onion and greens fried on a clay pan



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ. | 350 GR | 460 P

ODZHAKHURI WITH PORK

Свинина жареная с картофелем, луком и зеленью. Подаётся на кеци
Pork «odzhakhuri» with potatoes and onion fried on a clay pan

ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ | 300 GR | 540 P

VEAL WITH VEGETABLES



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ. | 300 GR | 430 P

CHICKEN SHAKHOBILI

Тушёная курица с помидорами, чесноком и зеленью. Подаётся в горшочке
Chicken «chakhobili» steamed with tomatoes, garlic and greens

ОЛАДЫ ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ | 300 GR | 480 P

PANCAKES FROM CHICKEN WITH THE MASHED POTATOES

**ЛОПАТКА ЯГНЁНКА
ПО-ХАРПУХСКИ С СОЛЕНЬЯМИ**

SHOULDER BLADE LAMB

«KHARPUR» WITH PICKLES

| 1100 GR | 1850 P



ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

BAKED PORK RIBS

| 500/1000 GR | 900/1600 P



СОУСЫ SAUCES

ТКЕМАЛИ. | 50 GR | 90 P

TKEMAL, TRADITIONAL PLUM SOUCE

САЦЕБЕЛИ. | 50 GR | 90 P

SATSEBELI

АДЖИКА. | 50 GR | 90 P

ADZHIKA, RED SPICY GRESSING

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС. | 50 GR | 90 P

GARLIC SAUCE

НАРШАРАБ. | 50 GR | 90 P

NARSHARAB

СМЕТАНА. | 50 GR | 90 P

SOUR CREAM

ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ. | 50 GR | 90 P

PESTO IN GEORGIAN



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ DISHES COOKED ON COALS

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЁНКА	210 GR	670 P
SKEWERS OF LAMB		
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ	200 GR	660 P
SKEWERS OF VEAL		
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ	210 GR	640 P
PORK KEBAB		
ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ	180 GR	680 P
SKEWERS OF LAMB WITH RUMP		
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	210 GR	470 P
CHICKEN KEBAB		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	200 GR	460 P
KEBAB OF CHICKEN		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	200 GR	490 P
KEBAB FROM LAMB		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ТБИЛИССКИ	210 GR	480 P
KEBAB FROM PORK		
ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ	200 GR	220 P
KEBAB FROM POTATOES WITH RUMP		
АССОРТИ ШАШЛЫКОВ	650 GR	1940 P
ASSORTED KEBABS		
СТЕЙК ИЗ СЁМГИ	190 GR	720 P
SALMON STEAK		



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШАШЛЫК ИЗ ПОМИДОРОВ	120 GR	170 P
TOMATOS KEBAB		
ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАН	100 GR	160 P
EGGPLANT KEBAB		
ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЦА	80 GR	160 P
PEPPER PAPRIKA KEBAB		
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	340 GR	440 P
GRILLED VEGETABLES		
ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ	120 GR	190 P
MUSHROOMS ON THE GRILL		
КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ	130 GR	190 P
POTATOES ON THE GRILL		
ЦУКИНИ НА МАНГАЛЕ	130 GR	200 P
ZUCCHINI ON THE GRILL		



ПЮРЕ	180 GR	190 P
PUREE		
РИС «ЖАСМИН»	150 GR	160 P
«JASMINE» RICE		
БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	150 GR	150 P
BROCCOLI BOILED		
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	200 GR	260 P
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS		

НЕМНОГО ЕВРОПЫ ИЗ ГРУЗИИ



- НАШ «ЦЕЗАРЬ»** | $\frac{250}{GR}$ | 450 P
SALAD «CEASER» WITH CHICKEN
- «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ.** | $\frac{250}{GR}$ | 490 P
SALAD «CEASER» WITH SHRIMP
- «ЦЕЗАРЬ» С СЕМГОЙ.** | $\frac{250}{GR}$ | 450 P
SALAD «CEASER» WITH SALMON
- МАСЛИНЫ** | $\frac{100}{GR}$ | 170 P
BLACK OLIVES
- ОЛИВКИ.** | $\frac{100}{GR}$ | 170 P
GREEN OLIVES

ДЕСЕРТЫ DESSERT



- МАЦОНИ.** | $\frac{200}{GR}$ | 190 P
MATSONI (GEORGIAN TRADITIONAL YOGURT)
- МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ.** | $\frac{220}{GR}$ | 250 P
MATSONI WITH NUTS AND HONEY
- ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.** | $\frac{1}{шт}$ | 370 P
CHURCHKHELA WITH WALNUTS
- ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА.** | $\frac{1500}{GR}$ | 1100 P
FRUIT BASKET



ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ PRUNES STUFFED WITH WALNUTS

| $\frac{170}{GR}$ | 320 P

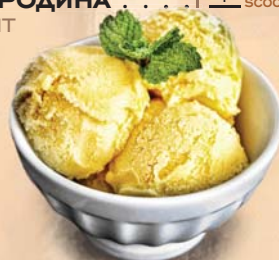


МОРОЖЕНОЕ ICE-CREAM

- ВАНИЛЬНОЕ.** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
VANILLA
- ВАНИЛЬНОЕ С АПЕЛЬСИНОМ
И ШОКОЛАДОМ.** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
VANILLA WITH ORANGE
AND CHOCOLATE
- ШОКОЛАДНОЕ.** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
WITH CHOCOLATE
- КЛУБНИЧНОЕ.** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
STRAWBERRY
- ФИСТАШКОВОЕ.** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
PISTACHIO
- АБРИКОСОВОЕ** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
APRICOT

СОРБЕТ SORBET

- ГРУША** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
PEAR
- ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
GREEN APPLE
- МАНГО-МАРАКУЙЯ.** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
MANGO-PASSION FRUIT
- ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА** | $\frac{1}{ШАРИК}$ | 100 P
BLACK CURRANT



-150%

СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ИМЕНИННИКУ В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ,
А ТАКЖЕ В ТЕЧЕНИЕ 7-МИ ДНЕЙ ПОСЛЕ ДНЯ РОЖДЕНИЯ.

*Обязательно иметь при себе оригинал Паспорта.



natahtari_sretenka

ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАТОРА
THIS MENU IS AN ADVERTISING MATERIAL OF OUR RESTAURANT. APPROVED PRICE LIST SHALL SUBMITTED ON FIRST YOUR REQUEST

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ