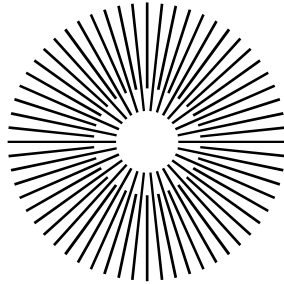
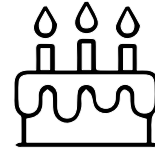

20%

скидка на блюда
из меню в будни
с 12:00 до 16:00



15% скидка
на день рождения



(компаниям не более 6 человек)

БОНУСНАЯ КАРТА У ВАС В ТЕЛЕФОНЕ!

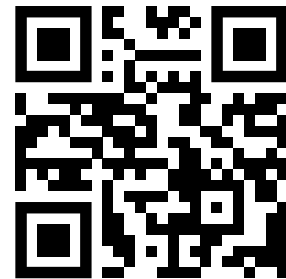
Получайте бонусы и копите баллы
при каждой покупке

7% накопления со счета в ресторанах **Оджахури**,
винных барах **Megobari** и кафе **Kulinari**

3% накопления со счёта
в грузинских лавках **Оджахури** и **Tsomi**

Как отсканировать QR-код

Откройте камеру смартфона или любое приложение для
сканирования QR-кодов, наведите камеру на QR-код и
перейдите по ссылке.











Теперь ваша карта
в приложении
Wallet или **Wallet Passes**




Всем беременным
десерт от шеф-повара
в подарок!

*Акции и скидки не суммируются

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



	Аджапсандали Овощное рагу из тушёных баклажанов, моркови, болгарского перца и томатов с зеленью	250	610₽
	Сациви из курицы Кусочки филе курицы в ореховом соусе баже	100/150	620₽
	Рулет из баклажанов с грецкими орехами и специями Жареные баклажаны с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй	200	670₽
	Рулет из баклажанов с творогом и мятой Жареные баклажаны с творогом	200	670₽
	Роллы по-грузински Тонкие листья сулугуни с творожной начинкой надуги, томатами, огурцами, мятой и тархуном. Подаётся с соусом баже, микс-салатом и заправкой из кизилового варенья	200/30	690₽
	Ассорти пхали Биточки из нежного шпината, свёклы, красного и зелёного лобико с орехами и специями	200	750₽
	Ассорти солений Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец	350	790₽
	Ассорти грузинских сыров Сулугуни молочный / копчёный, чечил молочный / копчёный. Подаётся с мёдом, грецкими орехами и виноградом	350/30	850₽
	Кавказские деликатесы Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики	80/80/30/40	990₽
	Овощной букет Бакинские огурцы, томаты, перец болгарский, острый зелёный перец, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью	400/15	990₽
NEW	Селёдка на подушке из свекольного мусса С молодым отварным картофелем, красным луком и чесноком	200	410₽
	Джонджоли Грузинская закуска из маринованных цветочных почек джонджоли с кинзой, красным луком и гранатом. Заправляется оливковым маслом	120	490₽
	Огурцы малосольные	150	450₽
	Капуста по-гурийски	150	410₽

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

 — постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал.


САЛАТЫ

	Салат по-грузински Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, петрушка, базилик красный, острый зелёный перец и оливковое масло	250	670₽
	Салат по-мегрельски Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец, грецкие орехи, винный уксус и оливковое масло	250	690₽
NEW	Оливье по-грузински С джонджоли и копчёной индейкой	250	650₽
	Салат по-грузински с песто и сыром Имерули Бакинские томаты, бакинские огурцы, сыр имерули, заправленные авторским соусом на основе песто и грецких орехов	250	670₽
	Цезаридзе с кебабом из цыплёнка Салат романо, два вида сулугуни, вяленые томаты. Подаётся с кебабом, жаренным на углях и с чипсами из лаваша	240	690₽
NEW	Салат с курицей и апельсином Курица на мангале с апельсином, болгарским перцем, помидорами и авторским соусом	250	690₽
	Баклажан с ореховой пастой и страчателлой Запечённый баклажан в панировке с ореховой пастой, под сыром страчателла по-грузински, с соусом наршараб и зёрнами граната	250	690₽
	Жареный сулугуни с брусничным соусом и микс-салатом	200	690₽
NEW	Большой зелёный салат Салат романо и салат айсберг, зелень, бакинские огурцы, сельдерей, творог с копчёным сулугуни и соус песто	200	690₽
HIT	Салат Лада седан Хрустящие баклажаны, розовые томаты, кинза, сливочный сыр, семечки, соус сладкий чили и гренки из лаваша	250	770₽
NEW	Тёплый салат Мегобари Баклажан с начинкой из куриного фарша, микс-салат с запечённым болгарским перцем и томатми черри под лимонным соусом на подушке из орехового соуса	250	690₽
NEW	Авокадо с пхали и томатами Авокадо с очищенными томатами и соусом песто по-грузински. Подаётся с пхали из запечённого баклажана, грецкого ореха и лука	250	690₽

СУПЫ

HIT	Куриный суп Чихиртма Легкий сливочный суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом	300	410₽
	Куриный суп с домашней лапшой	300	410₽
	Крем-суп грибной Крем-суп из шампиньонов, лука, сливок и пармезана. Подаётся с гренками	300	490₽
	Харчо из говядины → <i>Рекомендуемый соус: сметана</i> Говядина, томаты, репчатый лук, рис, чеснок, кинза, сельдерей, острый перец и специи	300	550₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кучмачи	200	570₽
	Нежные телячьи потрошки, обжаренные со специями и зёрнами граната		
	Лобио Имерули	300/50	570₽
	Красная фасоль, сельдерей и грузинские специи. Подаётся с капустой по-гурийски		
	Шапки шампиньонов, запечённые с сыром сулугуни	250	590₽
NEW	Шапки шампиньонов, запечённые с курицей и сыром сулугуни	220	590₽
	Сулугуни, запечённый с томатами на кеци	250	590₽
NEW	Сулугуни, запечённый с томатами и соусом сацебели на кеци	250	590₽

ВЫПЕЧКА

HIT	Хачапури Мегрули	L/XL	650/750₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, моцареллы и имеретинского сыра		
HIT	Хачапури Имерули	L/XL	590/690₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра		
HIT	Адjarская лодочка классическая	L/XL	650/750₽
	Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с сулугуни, яйцом и сливочным маслом		
	Адjarская лодочка с сыром и беконом, с добавлением помидоров	L/XL	690/790₽
	Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с беконом, сыром и томатами		
	Адjarская лодочка с томатами, “страчателлой” и соусом песто	L	760₽
	Лодочка из тонкого очищенного теста с хрустящей корочкой с томатами, замоченным в сливках чечилом и соусом песто		
	Хачапури с томатами и моцареллой	XL	740₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с двойной начинкой из сулугуни		
NEW	Хачапури Имерули с сыром дорблю и грушей	L	790₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра дорблю и грушей		
HIT	Хачапури на шампуре	300/30	690₽
	Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сулугуни, приготовленное на мангале. Подаётся с соусом баже		
	Чвиштари	2 шт.	310₽
	Жареная кукурузная лепёшка с добавлением сыра		
	Мчади	1 шт.	210₽
	Жареная кукурузная лепёшка		
	Лепёшка из печи	1 шт.	90₽
	Лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи		
	Хлебная корзина	1 шт./80	190₽
	Лепешка из дрожжевого теста, приготовленная в печи и лаваш армянский		

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.




— постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал.

Х И Н К А Л И

Минимальный заказ — 3 штуки одного вида.

НПТ	Традиционные варёные/жареные Свинина и говядина с зеленью		100	110₽
	С говядиной	→	100	110₽
	С бараниной		100	150₽
	С сыром		100	110₽
	С грибами		100	110₽
			Обжарка хинкали 1 шт +10₽	
NEW	Жареные хинкали с курицей Подаётся с соевым соусом		4 шт/30	490₽
НПТ	Мама Хинкали 6 хинкали одного вида в одной большой		600	910₽


Рекомендуемый соус:

К варёным хинкали - сметана или

сметана с чесноком;

К жареным хинкали - соевый соус


Рекомендуемый соус: мацони или сацебели

	С говядиной	→	180	290₽
	С бараниной	→	180	320₽
	Со свининой и говядиной		180	290₽
	С сыром		180	290₽
	С грибами		180	290₽

Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

	Долма Малосольные виноградные листья с начинкой из фарша на основе телятины, свинины и риса, томлённые в собственном соку. Подаётся со сметанно-чесночным соусом		200/30	690₽
	Оджахури из свинины Свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, болгарским перцем, зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подаётся с сацебели		300/30	720₽
	Оджахури из курицы Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, томатами черри, зеленью, чесноком, луком и грузинскими специями. Подаётся с сацебели		300/30	690₽
	Цыплёнок табака → <i>Рекомендуемый соус: баже</i>		1 шт.	890₽
	Чкмерули Жареный цыплёнок в сливочно-чесночном соусе с кинзой и красным острым перцем		550	990₽
	Чашушули из телятины Телятина, тушённая с томатами и ароматными грузинскими специями		250	990₽

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.






 — постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал.

М А Н Г А Л

	Шашлык из курицы	180	680₽
HIT	Шашлык из свиной шейки	180	750₽
	Шашлык из баранины	180	820₽
	Шашлык из телятины	180	990₽
HIT	Каре барашка	180	1290₽
	Люля-кебаб из курицы	180	650₽
	Люля-кебаб из говядины и свинины	180	690₽
	Люля-кебаб из барашка	180	750₽
HIT	Люля-кебаб по-царски	200	750₽
	<small>На выбор: курица, баранина или говядина со свиной</small>		
NEW	Люля-кебаб из картофеля с сыром моцарелла	180	410₽
HIT	Сибас на мангале	1 шт.	990₽
NEW	Стейк из семги на мангале	1 шт.	1350₽
NEW	Дорадо на мангале	1 шт.	990₽
	Речная форель на мангале	1 шт.	790₽


Г А Р Н И Р Ы

	Молодой картофель на мангале	180	350₽
	Картофель фри	150	350₽
	Грибы на мангале	150	360₽
	Картофель с укропом на кеци	200	360₽
	Овощное ассорти на гриле	400	630₽
	<small>Баклажан, цукини, томат, болгарский перец</small>		

С О У С Ы

	Сацебели	50	100₽
	Ткемали	50	130₽
	Аджика жидкая	50	100₽
	Аджика сухая	30	100₽
	Баже	100	170₽
	Мацони	50	100₽
	Сметана с чесноком	50	100₽
	Сметана	50	100₽
	Кетчуп	50	100₽
	Наршараб	30	130₽

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.

 — постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал.

Д Е С Е Р Т Ы

NEW Грузинская када с изюмом и орехами	2 шт.	430₽
NEW Пахлава Десерт из тонкого теста пропитанного мёдом с добавлением орехов. Подаётся с ванильным мороженым	100/60	450₽
Наполеон воздушный Пирожное из хрустящего слоёного теста со сливочным кремом	130	450₽
HIT Медовик по-грузински Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом	130	450₽
Нино Ананиашвили Безе с орехами и кремом из сливочного сыра	140	450₽
NEW Крем-брюле Десерт из заварного крема с карамельной корочкой	130	490₽
NEW Тарталетка с фейхоа	130	490₽
NEW Тарт с хурмой	130	490₽
NEW Десерт с хурмой Хурма с кремом из сливочного сыра, орехами пекан и кешью, с малиновым соусом	130	490₽
Тирамису Классический тирамису с печеньем савоярди и кремом из двух видов сливочного сыра	200	550₽
Оджахури Безе с заварным кремом с черносливом, грецким орехом и миндальной стружкой	150	560₽
NEW Панна котта по-грузински Облако нежного пудинга с карамелизированной грушей и ореховым грильяжем	180	390₽
HIT Пончик по-тбилиски с заварным кремом	150	210₽
Мороженое на выбор Ванильное / шоколадное / клубничное	70	300₽
Мацони с мёдом и грецким орехом Традиционный грузинский кисломолочный десерт с мёдом и орехами	190	250₽
Варенье в ассортименте Грецкий орех, инжир, айва, белая черешня, кизил, малина	50	150₽

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

 Ассорти солений	350	790₽
Джонджоли, малосольные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный перец		
Ассорти грузинских сыров	350/30	850₽
Сулугуни молочный / копчёный, чечил молочный / копчёный. Подаётся с мёдом, грецкими орехами и виноградом		
Кавказские деликатесы	80/80/30/40	990₽
Бастурма, суджук, гурийская капуста и малосольные огурчики		
 Овощной букет	400/15	990₽
Бакинские огурцы, томаты, перец болгарский, острый зелёный перец, редис, тархун, базилик, петрушка, зелёный лук. Подаётся со сванской солью		
Пхали Мегобари	550	990₽
Пхали из шпината, свёклы, красного и зелёного лобio; рулетики из баклажанов с орехами; рулетики из баклажанов с творогом; болгарский перец с ореховой начинкой; баклажаны и маслины		
Аджарская подводная лодочка	1700	1900₽
Аджарская лодочка большого размера (4 желтка)		
Ассорти шашлыков	1200	4650₽
Свиная шейка, телятина, каре барашка, курица с овощами на гриле и картофелем		
Ассорти люля-кебабов	1200	3900₽
Люля из курицы, люля из свинины с говядиной, люля из баранины, люля по-царски с сулугуни (мясо на выбор) с овощами на гриле и картофелем.		
Ассорти соусов	150	290₽
Сацебели, ткемали, жидкая аджика		
Молочный поросёнок	4000	12000₽
(Предварительный заказ за 48 часов)		
NEW Рыбное ассорти	300	3290₽
По предзаказу. Осетрина х/к, осетрина г/к, семга с/с, балык, горбуша, тарталетка с икрой и сливочным маслом, украшается лимоном		
Фруктовая ваза	2000	2700₽
По сезону		

Вес указан в граммах, объем в миллилитрах.



— постные блюда.

MEGOBARI Остров. Рекламный материал.