



МАЦОНИTM
ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПХАЛЕУЛИ

340 г / Ассорти из шпината, зеленой фасоли, свеклы и баклажан с грецким орехом.

810



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ ОТЛИЧАЮТСЯ ОСТРЫМ И ПРЯНЫМ ВКУСОМ. ПЕРЕД ЗАКАЗОМ РЕКОМЕНДУЕМ ПОСОВЕТОВАТЬСЯ С ОФИЦИАНТОМ!

СВЕКЛА ПЕЧЕНАЯ

225 г / Свекла печеная, подается под соусом Песто, с помидорами черри и сливочным сыром.

690



МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

150/20 г 270



КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

200 г 420



ОВОЩНОЙ БУКЕТ

270 г / Сезонные огурцы и томаты, редис, зеленый лук, зелень.

710



**КРАСНАЯ ФАСОЛЬ
С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ**

250/20 г / Фасоль, кинза,
гранат, лук, грецкий орех.

510



**ЛОБИО ИЗ ЗЕЛеноЙ
ФАСОЛИ С ОРЕХАМИ**

160г / Фасоль стручковая, орехи, грузинские
специи, чеснок, лук свежий, кинза

530



**РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

240 г / Жареные баклажаны, орехи, жареный лук,
грузинские специи, чеснок, чили перец

690



**СВЕКЛА
С ОРЕХАМИ**

160 г 530



**ШПИНАТ
С ОРЕХАМИ**

160 г 530



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

260 г / Кусочки куриного мяса
в ореховом соусе с грузинскими специями.

690



САЦИВИ ИЗ ФОРЕЛИ

230 г / Кусочки филе форели
в ореховом соусе с грузинскими специями.

1 250

ГЕБЖАЛИЯ

285 г / Сыр сулугуни с мятой в мятно-молочном соусе.

690



ДЖОНДЖОЛИ

140 г / Грузинский деликатес: маринованные нераспустившиеся
почки одноименного кустарника с красным луком,
оливковым маслом и зеленью.

570



**АССОРТИ
КАВКАЗСКИХ СЫРОВ**

215 г / Копченый сулугуни, имеретинский, сулугуни молочный.

580



Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.



**ЯЗЫК
ГОВЯЖИЙ
С ХРЕНОМ**
115/30 г 670



ЗАКУСКА ЛИОНСКАЯ
250 г / Рулетики из лосося х/к с творожным сыром и соусом.
1 350



**ЛЕСНЫЕ
ГРИБОЧКИ**
150 г 640



СУДЖУК
50 г 540



БАСТУРМА
50 г 540



**СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**
230 г 510



**САЛО С РЖАНЫМ
ХЛЕБОМ**
200 г 550



АССОРТИ СОЛЕНИЙ
300 г / Ассорти из чеснока маринованного, перца чили, черемши, помидор и малосольных огурцов.
590

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.

САЛАТЫ



САЛАТ С ЖАРЕННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

280 г / Баклажаны, перец, кинза, помидоры черри, сыр Фета, базилик, мята, кунжут.

690



САЛАТ «ТБИЛISУРИ»

270 г / Сезонные томаты и огурцы, зелень, грецкий орех, винный уксус, масло растительное, лук, перец чили.

670



ОСТРЫЙ МЯСНОЙ САЛАТ

250 г / Огурец, язык, куриное филе, запеченные баклажаны и болгарский перец, заправляется соусом Сацебели с орехами.

640



САЛАТ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

290 г / Традиционный грузинский салат из томатов и огурцов в ореховой заправке с зеленью, красным луком и чили-перцем.

560



САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

210 г / Язык говяжий, огурец свежий, шампиньоны жаренные с луком, укроп, майонезный соус.

650



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

300 г / Сезонные томаты и огурцы, красный лук, салат Ромейн, оливковое масло, сыр Фета, бальзамический уксус.

690



САЛАТ «МИГРУЛИ»

245 г / Баклажаны жаренные, язык говяжий, куриная грудка филе, огурцы свежие, шампиньоны жаренные, маринованный лук, кинза, орех грецкий со специями.

690



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

235 г / Сезонные томаты и огурцы, зелень, винный уксус, лук красный, масло растительное, перец чили.

650



ГНЕЗДО КУКУШКИ

240 г / Курица, бекон, лук порей, красная фасоль, перец болгарский, с арахисовой заправкой.

620



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

240/240 г / Филе куриное/жаренные креветки, салат Ромейн, сухарики с пармезаном, помидоры черри, соус Цезарь с анчоусами.

870 / 1 190



САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

250 г / Картофель, морковь, огурцы малосольные, яйцо куриное, горошек консервированный, куриное филе, майонез, перепелиное яйцо, зелень.

450



САЛАТ ПО-ГУРИЙСКИ

270 г / Жаренные баклажаны, томаты, огурцы, перец болгарский, лук зеленый, зелень, уксус с маслом.

540

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХИНКАЛИ

1 шт. – 150 г / 3 шт. – 450 г
Свинина-говядина

165/495

1 шт. – 150 г / 3 шт. – 450 г
Баранина

165/495

1 шт. – 130 г / 3 шт. – 390 г
Сыр

145/435

МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

317 г 830

СЫР СУЛУГУНИ, ЖАРЕНЬИ С ТОМАТАМИ

200 г 540

ХАРКАЛИЯ

400 г / Особый мегрельский рецепт приготовления красный фасоли с грузинскими специями, репчатым луком, чесноком, гранатом и перцем чили. Подается в горячем виде.

620

ЛОБИО

250/60/10/5 г / Красная фасоль с травами, луком и острым перцем. Подается с капустой по-гурийски.

540

ГЮРЗА

350/50 г / Традиционные пельмени из баранины.

720



**ШАМПИНЬОНЫ
В СОБСТВЕННОМ СОКУ**
180 г **690**



АДЖАПСАНДАЛ
250/10 /Микс овощей: баклажаны, помидоры, лук репч.,
чеснок и болгар. перец тушеные в собственном соку.
620

**АДЖАПСАНДАЛ
С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ**
310/10 г / Микс овощей: баклажаны, помидоры, лук репч.,
чеснок и болгар. перец тушеные в собственном соку с говядиной.
1 050



ДОЛМА
200/50/10 г / Микс из фарша
свинины и говядины
в виноградных листьях с чили
перцем и зеленью, подается
с соусом из мяты и Мацони.
620



**КУКУРУЗНЫЕ ШАРИКИ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ**
250/40 г / Подаются с соусом Ткемали.
720



**ЖАРЕННЫЕ
МИНИ ХИНКАЛИ**
175/50 г / Свинина-говядина. 175/50 г / Баранина.
Подается со сметаной. Подается со сметаной.
580 620



МАМАЛЫГА
300/60 г / Кукурузная каша, подается
с копченым сыром.
580



ШАВЕРМА «МАЦОНИ»
210/50 г / Куриное филе с помидорами
и огурцами, в сливочно-чесночном соусе,
завернутое в тонкий лаваш.
540

СУПЫ

ХАРЧО

400 г / Острый суп из говядины с рисом, помидорами, чесноком, специями и перцем чили.

690

400 г / Острый суп из баранины с рисом, помидорами, чесноком, специями и перцем чили.

790

ЛАГМАН

450/10 г / Домашняя лапша с бараниной в томатном соусе из баклажан, чеснока, моркови и зелени.

710

СЮЮТМА

550/20 г / Суп-бульон на бараньей голяшке с аджикой и помидорами.

610

СУП «ЧИХИРТМА»

400 г / Традиционный грузинский крем-суп из курицы с травами, специями и яйцом

650



ПИТИ
500/20/10 г / Суп из баранины с картофелем и горохом нут.
750

ЧАНАХИ
560 г / Суп из баранины с картофелем, баклажанами, чесноком, зеленью и луком.
790

ХАШЛАМА
300/20/10 г / Легкий суп из говядины.
760



ХАШ
500/30/30/10 г / Традиционный наваристый суп бульон из говяжьих ножек, с рубцом и добавлением чеснока, лука и специй.
720

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН
ПО-ДОМАШНЕМУ**
300 г 450



**СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**
400/40 г 520



СОЛЯНКА
400/40/20 г / Традиционный наваристый суп на крутом мясном бульоне с копченостями, приправами, солёными огурчиками, оливками и зеленью.
690



УХА ЦАРСКАЯ
400 г 720



ДЮШБАРА
300/20 г / Суп с мелкими пельмешками из баранины с мятой.
560



**БОРЩ С ПАМПУШКАМИ
И САЛОМ**
400/40/35/20 г 540



**КРЕМ СУП
ИЗ ШАМПИНЬОНОВ**
300 г 540



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ОДЖАХУРИ

385/40/20/10 г / Свиная шея с картофелем, чесноком, томатами и болгарским перцем. Подается с соусом Сацебели.

830

ПИРОСМАНИ

400 г / Филе курицы с шампиньонами в сырно-майонезном соусе с добавлением чеснока и зелени.

690

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

250 г / Телятина в томатном соусе со специями и луком.

930

ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

280 г / Чашушули с добавлением грецкого ореха.

970

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

250 г / Курица в соусе из томатов, со специями и зеленью.

760

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.

КУЧМАЧИ

270/40 г / Кавказское блюдо из говяжьих потрошков, с грузинскими специями, ароматными травами и гранатом. Подается с соусом Ткемали.

720



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ

180/150/30/40 г Подаются с соусом Сацебели.

720



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

300/40/20/5 г / Цыпленок маринованный в остром чили соусе с чесноком.

Подается с соусом Ткемали.
1 050



АНТРЕКОТ В ИМБИРНО-СОЕВOM СОУСЕ

130/30 г 1 490



КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-ЧКМЕРСКИ В СОУСЕ

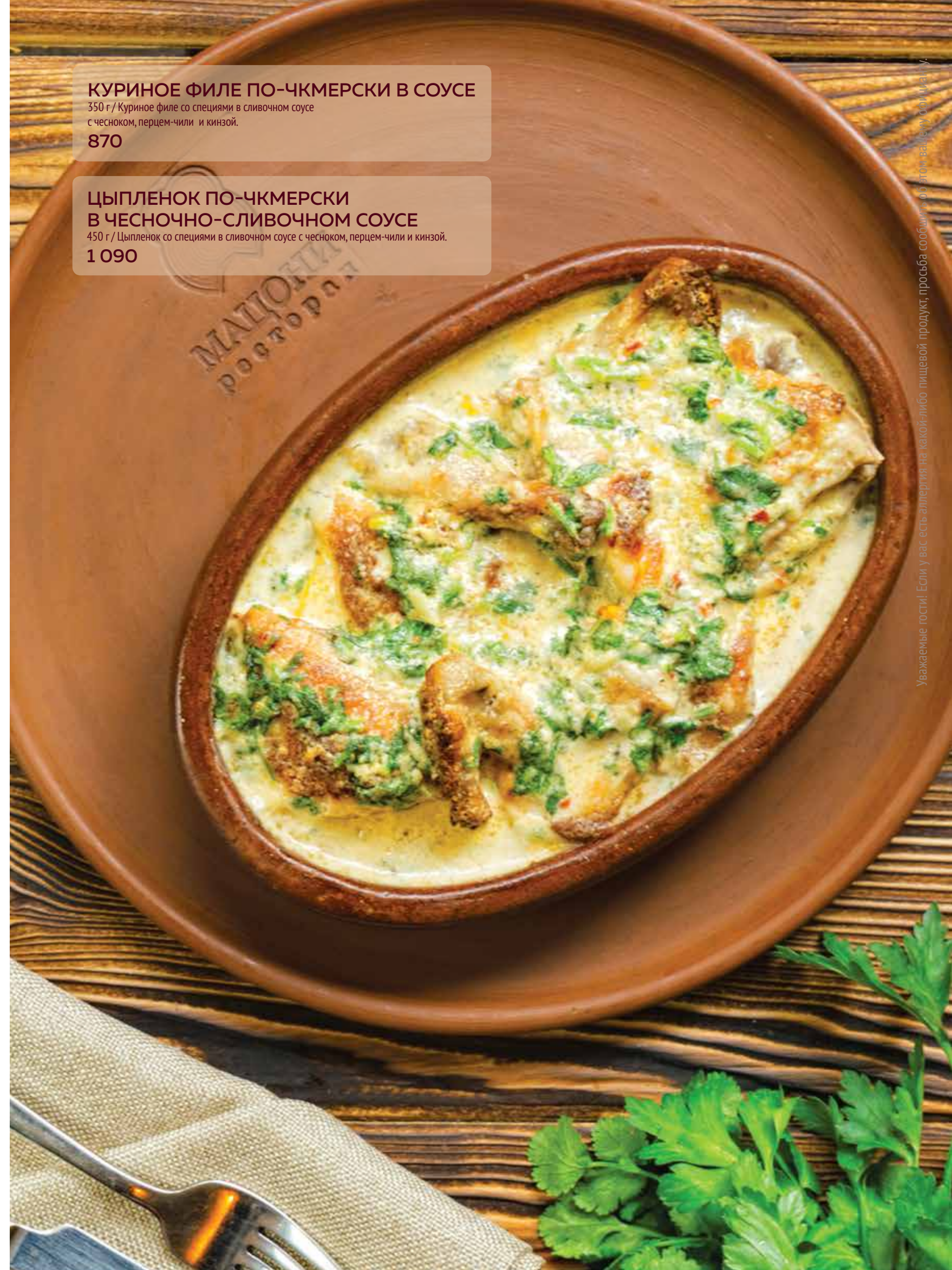
350 г / Куриное филе со специями в сливочном соусе с чесноком, перцем-чили и кинзой.

870

ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

450 г / Цыпленок со специями в сливочном соусе с чесноком, перцем-чили и кинзой.

1 090



Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.



КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
В СОУСЕ ИЗ ШПИНАТА
150/150/100 г **790 .-**



ЧАХОХБИЛИ ИЗ ИНДЕЙКИ
250 г / Филе индейки в пряном томатном соусе со специями и зеленью.
650



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ
С КАРТОФЕЛЕМ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
175/150/50/100 г / Свинина, бекон, соевый соус, картофель, квашеная капуста, брусника, соус Демиглас, вешенки, лук, сливки
1 050 .-



КОТЛЕТАПО-КИЕВСКИ
350 г / Котлета из куриного филе в панировке с картофельным пюре.
690



БЕФСТРОГАНОВ
460 г / С говяжьей вырезкой в сливочно-грибном соусе, картофельным пюре и малосольными огурцами.
1 270



БАРАНИНА В СОУСЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ЯЙЦОМ ПАШОТ
380 г **1 350**

ПАСТА



ПАСТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КУРИЦЕЙ
350 г / Таглиателли с куриным филе, в томатном соусе с чесноком и шпинатом.
750



ПАСТА КАРБОНАРА
325/3 г / Таглиателли с поджаренным беконом, в яично-сливочном соусе с добавлением чеснока и базилика.
830

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

150/100/90/70/20 г
Жареный судак в яичном соусе с отварным картофелем,
на подушке из квашеной капусты.

1 050



ЛОСОСЬ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

190/90/40/20 г / Филе лосося фаршированное
сливочным сыром, лимоном и зеленью.

1 560

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ В СОУСЕ ИЗ ХРЕНА И ГОРЧИЦЫ

150/150/100 г

760



ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ И СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И ХРЕНА

200/50/10 г 540



ДОРАДО НА ГРИЛЕ

200/20 г / Подается с соусом Наршараб.

1 270

ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

200/30/20/20 г / Подается с соусом Наршараб.

1 270



САДЖ

САДЖ – ДРЕВНЕЕ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЕ БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ПЛОСКОЙ СКОВОРОДЕ, ПОДАЁТСЯ НА УГЛЯХ.

САДЖ ИЗ КУРИЦЫ

(Блюдо для 2-3 человек)

1100 г **3 200**

САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ

(Блюдо для 2-3 человек)

1100 г **3 600**

САДЖ ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ

(Блюдо для 2-3 человек)

1100 г **3 850**

СОУСЫ / 160

- Сацибели / 50 г
- Ткемали зеленый / 50 г
- Наршараб / 50 г
- Соус из мацони с мятой / 50 г
- Чесночный соус / 50 г
- Аджика абхазская / 30 г
- Аджика с грецкими орехами / 30 г

ЛАВАШ

200 г / 1 шт. / **90**

БУРЖЕ

100 г / **90**

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
200/40/30/10/10/5 г / 720

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ**
200/40/30/10/10/5 г / 640

**ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ**
200/40/30/10/10/5 г / 940

**ШАШЛЫК
ИЗ КАРЕ БАРАШКА**
200/40/30/10/10/5 г / 1 450

РЁБРЫШКИ СВИНЫЕ
300/40/30/10/10/5 г / 990

**ШАШЛЫК
ИЗ СЁМГИ**
125/20/30/10 г / 1 530
Подается с соусом Наршараб.

**ВСЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
ПОДАЮТСЯ
С СОУСОМ САЦИБЕЛИ.**



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
200/40/30/15/15/5 г / 1 450

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**
200/40/30/15/15/5 г / 950



БАРАНИНА НА КОСТИ
270/50/30/20/15/5 г /
Подается с соусом Сацибели.
980



ЧЕЛОГАЧ
190/220/60/40 г / Свиная корейка на кости
в маринаде с баклажанами и помидорами черри.
1 270

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г / 180

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 150 г / 180

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г / 180

РИС 150 г / 180

ГРЕЧА 150 г / 180

ОВОЩИ СВЕЖИЕ 200 г / 180

ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 г / 280

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.



**ПЕРЕПЕЛКА
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**
180/150/50 (1 штука) **1 050**



ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ
125/20/30/10 г
Подается с соусом Наршараб.
1 530



СИБАС НА МАНГАЛЕ
200/30/20/25 г / Подается с соусом Наршараб.
1 420



**РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ НА МАНГАЛЕ
С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ**
150/200/40/20/10 г
Форель со специями и печеным картофелем, подается с соусом Ткемали.
1 050

ВЫПЕЧКА



ЧЕБУРЕКИ
260/50 г / Свинина-говядина (2 шт.) 260/50 г / Баранина (2 шт.)
510 530



**ХАЧАПУРИ
НА ШАМПУРЕ**
300 г **580**



**ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ**
600 г **750**



**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
600 г / Сыр внутри и снаружи.
750



КУБДАРИ
690 г / Пирог с рубленным мясом свинины,
с добавлением Сванской соли.
980



**ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**
600 г / Сыр внутри.
750



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
400 г / С яйцом.
690



ЛОБИАНИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ
350 г / Пирог с красной фасолью, луком. (постный продукт)
610



КУТАБ
120 г / Лепешка из тонкого теста с зеленью, с сыром или бараниной. 1 шт. на выбор.
390



ХАЧАПУРИ АЧМА С МАЦОНИ
200/150 г 540



ЧВИШТАРИ С МАЦОНИ
200/150 г / Лепешки из кукурузного теста и сыра Сулугуни, подается с Мацони.
650



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И МАЦОНИ
200/150/100 г / Лепешки из кукурузного теста, подается с сыром Сулугуни и Мацони.
540



ХАРЦУЛА
400 г / С запеченным внутри фаршем из говядины и свинины, помидорами и луком.
730



ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА СО ШПИНАТОМ
400 г 750



ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
300 г 650

ДЕСЕРТЫ



**МОРОЖЕНОЕ
С ЯГОДАМИ ПО-ДОМАШНЕМУ**
280/2 г **610**



**МЕРЕНГА
С ЯГОДНЫМ
КРЕМОМ**
360/2 г / Манговый, малиновый,
клубничный соус на выбор.
540



**ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН**
160 г **540**



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ
200/50/10/1 г **540**



ПАХЛАВА
145 г / Десерт из слоеного
теста с ореховой начинкой.
510

ТОРТ «МАНГОВЫЙ»

290 г / Нежный десерт на основе сливочного сыра с манго.

620



ТОРТ «КЛУБНИЧНЫЙ»

285 г / Воздушный десерт на основе сливочного сыра с добавлением клубники.

620



НАПОЛЕОН

200/5/2 г **510**



ЗГАПАРИ

190 г **510**



МОРОЖЕНОЕ

50/5 г / Мороженое в ассортименте.

180



ПАНАКОТА

250/2 г **610**



ЛАВАНДОВЫЙ ТОРТ

170 г / Бисквитные коржи, сливочный крем с белым шоколадом, черника, лаванда, мята

510 .-



**ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

100 г / Грецкий орех, белая черешня, кизил, абрикос.

450



**ДОМАШНИЕ ОРЕШКИ
СО СГУЩЕНКОЙ**

110/10 г **410**





Все цены указаны в рублях.

Является рекламным материалом, полный прейскурант с информацией для потребителя находится в уголке потребителя.
Обращайтесь к менеджеру ресторана.