



## ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Перед вами — признание в любви  
вкусам и традициям солнечной Грузии.

В этой коллекции команда Delmag  
воспела изобилие знойной природы  
и по-новому взглянула на грузинское  
многоголосие пряностей.

Абсолютно все специи для  
приготовления блюд попадают на  
кухню ресторана напрямую из Грузии.  
Уцхо сунели нам привозят из Тбилиси,  
кондари для харчо и оджахури —  
из Кутаиси, а терпкий кориандр  
мы возим из Батуми.

*Этот благоухающий букет озаряет солнцем  
мясо, овощи, выпечку и придаёт трапезе ту  
вожделенную душевность, за которую мы  
обождем грузинские застолья.*

Печеные овощи,  
розовые томаты, брынза  
180 г **390**

Рулетики  
из баклажанов  
с орехами  
120 г **390**

Харчо из фермерской  
говядины  
370 г **490**

Чахохбили с кукурузным  
цыпленком  
300 г **590**

Чкмерулли  
с кукурузным  
цыпленком  
300 г **620**

Оджахури  
со свинины  
400 г **630**

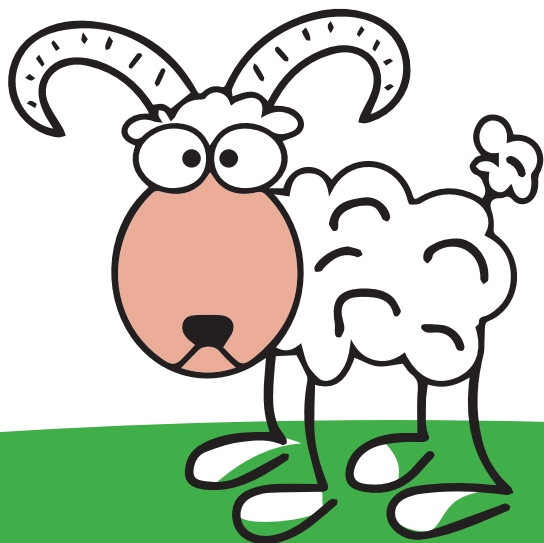
Хачапури  
по-аджарски  
320 г **490**

Хачапури  
по-имеретински  
400 г **650**

Шашлык  
из куриного бедра  
за 100 г **360**

Шашлык  
из свинины  
за 100 г **340**

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



## НАПИТКИ ДОРОГОМУ ГОСТЮ

Шато Мухрани,  
Саперави Супериор  
125/750 мл **600/3600**

Шато Мухрани,  
Ркацители Супериор  
125/750 мл **600/3600**

Чача Асканели  
Платинум  
40/500 мл **200/2500**

*все шашлыки мы готовим в  
домашнем маринаде на основе  
грузинских специй*

CAFE & BEACH  
**DELOMAR**  
- SINCE 2008 -

**ГРУЗИН-  
СКАЯ  
КУХНЯ**

С 12:00 ДО 22:00

