

В будние дни  
с 10:00 до 14:00  
скидка на меню кухни

**20 %**

**РИОНИ**  **БЛОМБО**  
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Каждый день  
с 10:00 до 12:00  
скидка на чай, кофе

**20 %**

# რიონი & ბობბო

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



**Риони** (груз. რიონი) — река в Грузии, одна из крупнейших в Закавказье. Протяжённость — 327 км, площадь бассейна — 13400 км. На языке сванов риен — «большая река».

Начинается река на склонах Большого Кавказа, у ледника к югу от горы Пасисмта высотой 3805 метров - Главного Кавказского хребта. Ниже города Кутаиси течёт по Колхидской низменности. Впадает в Чёрное море у города Поту. Средний расход воды 405 м<sup>3</sup>/с. Сплавная от города Они.

По долине верхней Риони проходит Военно-Осетинская дорога. Левый приток Риони — река Чанчахи, до села Гуршеви является линией границы между Грузией и Южной Осетией.

Река является судоходной от города Самтредиа. И спользуется вода реки для орошения. Именно тут и установлен Рионский каскад ГЭС, состоящий из пяти объектов - Ладжанурской, Гуматской, Рионской, Варцихских.

Река Риони известна уже довольно много веков. Впервые под названием Фазис она упоминается в работах Геосида. Позже - у Вергилия, Сократа, Аполлония Родосского.

У древних греков река называлась Фазис (или Фасис; греч. Φάσις), под этим названием она впервые упоминается у Гесиода в его «Теогонии».

Позднее у Аполлония Родосского, Вергилия и Элия Аристида река упоминается как самый восточный предел морской навигации.

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

150 гр	<b>Пхали из свеклы</b> .....	200 р
	<i>традиционное грузинское блюдо, готовится из свёклы с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй</i>	
150 гр	<b>Пхали из шпината</b> .....	230 р
	<i>традиционное грузинское блюдо, готовится из шпината с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй</i>	
150 гр	<b>Пхали из красной фасоли</b> .....	220 р
	<i>традиционное грузинское блюдо, готовится из отварной фасоли с добавлением грецкого ореха, чеснока и специй</i>	
250 гр	<b>Ассорти из пхали</b> .....	370 р
	<i>пхали из свёклы, шпината, фасоли и рулетики из баклажан</i>	
200 гр	<b>Рулетики из баклажан</b> .....	380 р
	<i>обжаренные баклажаны со специями с нежной начинкой из сыра, чеснока и грецких орехов</i>	
500 гр	<b>Соленья по-грузински</b> .....	440 р
	<i>солёные огурцы, помидоры, острый маринованный перец, сладкая капуста «Пелюска», маринованный баклажан и зелень</i>	
400 гр	<b>Овощная тарелка</b> .....	420 р
	<i>свежие огурцы, помидоры, редис, перец болгарский, зелень</i>	
250/30 гр	<b>Ассорти грузинских сыров</b> .....	640 р
	<i>два вида сыра сулугуни, имеретинский сыр, брынза и сыр нити подаётся со спелым виноградом и грецким орехом</i>	
100/30 гр	<b>Нежный говяжий язык</b> .....	360 р
	<i>подаётся с хреном</i>	
200 гр	<b>Аджапсанда</b> .....	290 р
	<i>тушеные баклажаны с чесноком, луком и болгарским перцем, в соке из спелых томатов</i>	
250 гр	<b>Красное лобико с грецким орехом</b> .....	360 р
	<i>красная фасоль тушёная в томатном соусе с луком, чесноком, зеленью и грузинскими специями</i>	
200 гр	<b>Сациви с курицей</b> .....	420 р
	<i>сочное жареное куриное филе в оригинальном грузинском соусе сациви на основе куриного бульона с грецкими орехами и кинзой</i>	
100 гр	<b>Букет из зелени</b> .....	220 р
50 гр	<b>Суджук</b> .....	320 р

## САЛАТЫ

- 250 гр **Салат по-грузински**.....330 р  
салат из спелых томатов, красного лука, огурцов,  
болгарского перца и зелени, заправленный винным уксусом
- 260 гр **Овощной салат с сулугуни  
и грецким орехом**..... 370 р  
свежие огурцы, помидоры и болгарский перец, заправлен  
винным уксусом
- 210 гр **Салат с телятиной и баклажанами** .....520 р  
спелыми томатами ,гранатовым соусом
- 220 гр **Салат Сулугуни с мятой** .....450 р  
Грузинский салат с салатным миксом,  
спелыми томатами «черри», сулугуни,  
виноградом и мятой, с гранатовой заправкой
- 245 гр **Салат с нежной телятиной**.....450 р  
красной фасолью и маринованным огурцом,  
заправляется гранатовым соусом
- 215 гр **Лёгкий салат с куриным филе**..... 370 р  
томатами «черри» и рулетом из омлета со сливочным сыром
- 180 гр **Тёплый грузинский салат со свиной** .....450 р  
цукини, шампиньоны, томаты «черри», салатные листья  
и красный лук, заправлен винным уксусом и раститель-  
ным маслом
- 200 гр **Салат с говяжьим языком** .....450 р  
и свежими овощами под ореховым соусом «Сациви»
- 220 гр **Салат «Цезарь»** .....420 р  
с куриным филе (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)
- 220 гр **Салат «Цезарь»** .....480 р  
с креветками (ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 200/10 гр **Лобио из стручковой фасоли** .....290 р  
обжаренная фасоль с томатами, молодым чесноком,  
ароматным базиликом и кинзой, в томатном соусе
- 200 гр **Жареные лисички с картофелем**.....280 р  
с ароматными специями, чесноком и зеленью
- 250 гр **Запечённые грибы** .....340 р  
под сырной корочкой, подаются на «кеци»
- 125/67 гр **Долма с бараниной**..... 400 р  
подаётся с белым чесночным соусом
- 125/67 гр **Долма с говядиной**.....410 р  
подаётся с белым чесночным соусом
- 150 гр **Креветки жареные с чесноком  
и зеленью** ..... 730 р  
подаются на «кеци»
- 150/22/50 гр **Ассорти из жареных сыров** .....330 р  
подаётся с белым чесночным соусом

## СУПЫ

- NEW** 350/34 г **Окрошка по-Грузински**.....350 р
- 300/35 гр **Харчо с говядиной**..... 370 р  
суп из говядины готовится с соусом ткемали, рисом, овощами, грецким орехом и зеленью. **ОСТРЫЙ** 
- 300/35 гр **Харчо с бараниной**.....420 р  
суп из баранины с соусом ткемали, рисом, овощами, грецким орехом и зеленью. **ОСТРЫЙ** 
- 350 гр **Харчо рыбное** .....510 р  
с лососем и креветками. **ОСТРЫЙ**
- 355 гр **Татариакхи из говядины**..... 370 р  
наваристый суп с кинзой, чесноком, молодым картофелем и томатами «черри» 
- 300/30/15 гр **Солянка** .....380 р  
сытный суп из трёх видов мяса, с каперсами, маслинами, лимоном и сметаной
- 300/4 гр **Бозбаш из баранины** ..... 470 р  
наваристый бульон с бараниной, рисом, картофелем и яблоком
- 300/4 гр **Хашлама из говядины** .....380 р  
грузинский мясной суп с кореньями и овощами
- 350 гр **Суп с мини хинкалями**..... 370 р  
на наваристом бульоне из молодого телёнка и овощей подаётся с зеленью
- 350 гр **Суп лапша с цуккини и перепелиным яйцом**..... 320 р  
(ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ)


## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 270/20 гр **Хинкали со свининой и говядиной** ..... 230/240 р  
отварные/жареные
- 270/20 гр **Хинкали с бараниной**..... 250/260 р  
отварные/жареные
- 240/20 гр **Хинкали с сыром** ..... 230/240 р  
отварные/жареные
- 300/20 гр **Хинкали с лососем и эстрагоном**..... 340/350 р  
отварные/жареные
- 250 гр **Стейк из свинины с ароматными травами**..... 550 р
- 350 гр **Чахохбили из курицы** ..... 430 р  
традиционное грузинское блюдо.  
курица тушёная в красном вине и томатном соусе.  
с чесноком зеленью и грузинскими специями. **ОСТРОЕ** 
- 240/30/30 гр **Цыплёнок Шкмерули** ..... 480 р  
половинка цыплёнка тушёная в сливочно-чесночном соусе  
с кинзой
- 350 гр **Чашушули из телятины**..... 550 р  
тушёная говядина в особом соусе из трав,  
специй и томатов. **ОСТРОЕ** 
- 300 гр **Чанахи из баранины** ..... 460 р  
(Чанахи (груз. ჩანაჩი; рус. Жаркое)  
тушёная в глиняном горшочке баранина с овощами.
- 230 гр **Чакапули из баранины с тархуном**..... 480 р  
(Чакапули (груз. ჩაკაპული)  
молодое мясо барашка, тушеное с зеленью и специями.
- 320 гр **Оджахури из телятины** ..... 440 р  
жаркое из телятины с картофелем и маринованным луком
- 320 гр **Оджахури из свинины**..... 400 р  
жаркое из свинины с картофелем и маринованным луком
- 360 гр **Мясо по-грузински**..... 530 р  
жаренная свинина с луком, чесноком, шампиньонами  
и зеленью, запечённая в духовке с сыром
- NEW** 310 г **Говяжий язык тушёный с грибами**..... 470 р  
в сливочном соусе под сыром сулугуни, подаётся на по-  
душке из картофельного пюре



**NEW** 300 гр **Куриное филе с грибами**.....380 р  
в сливочном соусе, запеченое под подушкой из слоеного теста

120/120/20 гр **Домашняя котлета по-грузински**.....540 р  
фаршированная сулугуни, чесноком и кинзой,  
подаётся с картофельным пюре и зелёным луком

 100 гр **Стейк из телятины** ..... 370 р  
с темьяном и розмарином

220/100/15 гр **Нежное филе лосося со сливочно-картофельным пюре**..... 800 р

**NEW** 150/130/40 гр **Филе форели запечённое с соусом из кинзы**.. 670 р  
подаётся с картофельным пюре

## ГАРНИРЫ

150 гр **Жареные кабачки и баклажаны с чесноком и зеленью**.....210 р

150 гр **Картофель отварной с маслом и зеленью** .....130 р

150 гр **Картофельное пюре** .....130 р

150 гр **Рис с овощами**.....130 р

150 гр **Картофельные дольки с чесноком и базиликом**.....140 р

150 гр **Жареная кенийская фасоль** .....140 р

150 гр **Картофель фри** .....130 р

## СОУСЫ

50 гр **Аджика** ..... 90 р

50 гр **Ткемали**..... 90 р

50 гр **Белый соус с тархуном**..... 90 р

50 гр **Сацебели**..... 90 р

50 гр **Сациви** ..... 90 р

50 гр **Нар Шараб**..... 90 р

50 гр **Сметана**..... 90 р

50 гр **Майонез**..... 50 р

## ВЫПЕЧКА

Хачапури - «сырный шедевр» национальной грузинской кухни.  
Его название происходит от слов «хлеб» (пури) и «творог» (хачо)

400/10 гр	<b>Хачапури по-Мегрельски</b> .....	390 р
	хачапури с сыром	
380 гр	<b>Хачапури по-Аджарски</b> .....	420 р
	открытый хачапури с сыром в виде лодочки, с куриным яйцом	
400 гр	<b>Хачапури с зеленью и сыром</b> .....	390 р
420 гр	<b>Хачапури с мясом и сыром</b> .....	590 р
380/10 гр	<b>Лобиани</b> .....	350 р
	разновидность хачапури, лепёшка с фасолью	
NEW 240 гр/2 шт	<b>Чебуреки с говядиной и свиной</b> .....	310 р
NEW 240 гр/2 шт	<b>Чебуреки с бараниной</b> .....	330 р
NEW 220 гр/2 шт	<b>Чебуреки с сыром и зеленью</b> .....	280 р
100 гр	<b>Лаваш</b> .....	140 р
	грузинский лаваш из тандыра	
2 шт	<b>Булочки</b> .....	60 р
	белые/чёрные	

## ДЕСЕРТЫ

NEW 145 г	<b>Яблочно-айвовый пирог</b> .....	200 р
	с шариком ванильного мороженого	
150/35 гр	<b>Торт «Шоколадный с вишней»</b> .....	300 р
150 гр	<b>Пахлава</b> .....	300 р
150 гр	<b>Чизкейк «Классический»</b> .....	300 р
110/50/40 гр	<b>Сладкий мешочек с яблоками, грецким орехом и изюмом</b> .....	310 р
	подаётся с шариком мороженого	
110/50/40 гр	<b>Сладкий мешочек с вишней</b> .....	310 р
	подаётся с шариком мороженого	
50 гр	<b>Мороженое</b> .....	120 р
	ванильное/клубничное/фисташковое/шоколадное	
100 гр	<b>Варенье из айвы с грецким орехом</b> .....	150 р
100 гр	<b>Варенье из кизила</b> .....	200 р
100 гр	<b>Варенье из фейхоа</b> .....	200 р