



  
**Кавказ**  
РЕСТОРАН  
ОСНОВАН 2019

ASKANELI  
BROTHERS  
1880  
აშკანელი  
Brothers  
2019

# Хачапури

и выпечка



## Хачапури по-аджарски

**ХИТ**

- С СЫРОМ И ЯЙЦОМ, 360г 595.-

Классический грузинский хачапури в виде лодочки с сыром сулгуни. Добавляем кубик масла и яйцо

Название своё Хачапури получили от двух слов:

Хачо - творог и Пури - хлеб

## Ачма

Грузинский слоёный пирог с имеретинским сыром

200г. 399.-

Рекомендуем на компанию 2360г 3800.- (12 человек)



## Хачапури:

- ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 510г 725.-

- ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 620г 779.-



## Армянский лаваш

150г 120.-

## Хачапури на шалпуре

- С СЫРОМ СУЛУГУНИ, 190г 540.-

- С СЫРОМ СУЛУГУНИ  
**новое** И ЛОСОСЕМ, 250г 775.-

## Трузинский лаваш

**собственной выпечки**

150г 120.-

240г 199.-

Рекомендуем  
заказать с собой

## Хачапури с карамелизированной грушей и сыром Дор Блю

**ХИТ**

640г 899.-

## Кубдари с рубленным мясом



Свинина, говядина,  
красный лук, сванская соль

460г 775.-

# Холодные закуски

## Бабагануш

Закуска из баклажанов со сливками, томатами и печёным на мангале перцем

145г 415.-

## Строганина по-кахетински

ХИТ

Закуска из пелаиды с кахетинским маслом и сванской солью

140/50/120г 755.-

- ПХАЛИ ТЫКВА, 1шт./40г 149.-  
Тыква, мёд, грецкий орех, чеснок, зелень, специи
- ПХАЛИ ШПИНАТ, 1шт./40г 169.-  
Шпинат, грецкий орех, чеснок, зелень, лук, специи
- ПХАЛИ СВЕКОЛЬНЫЕ ЛИСТЬЯ, 1шт./40г 159.-  
Свекольные листья, грецкий орех, чеснок, зелень, лук, специи
- РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, 1шт./40г 125.-  
С грецким орехом, чесноком и специями
- БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, 1шт./40г 145.-  
С грецким орехом, чесноком и специями

Вы можете заказать от 2 штук любых пхали на выбор



*Ростбиф  
с соусом  
вителло  
тоннато*

180г 650.-



*Паштет  
из печени  
цыпленка  
с луковым  
мармеладом*

105/80г 459.-



**новое**

*Сельдь слабой соли  
с красным луком*

80г 270.-



Тар тар  
из говядины

80/60/80г 695.-

ХИТ



Хумус с нуттом  
и грузинским  
лавашом

Добавляем кинзу

155/50г 385.-



Ассорти  
грузинских  
намазок

Бабагануш, хумус,  
куриный паштет,  
ореховая паста

200/160г 555.-



# Салаты

## Трузинский овощной салат

**ХИТ**

Томаты, огурцы, сладкий перец, чеснок, красный лук, перец чили, много зелени и специй

На выбор:

- С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ, 300г 515.-

- С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, 330г 569.-



## Салат с моцареллой, томатами и авокадо

Томаты, моцарелла, авокадо, микс салатов, руккола, соус песто

225г 615.-



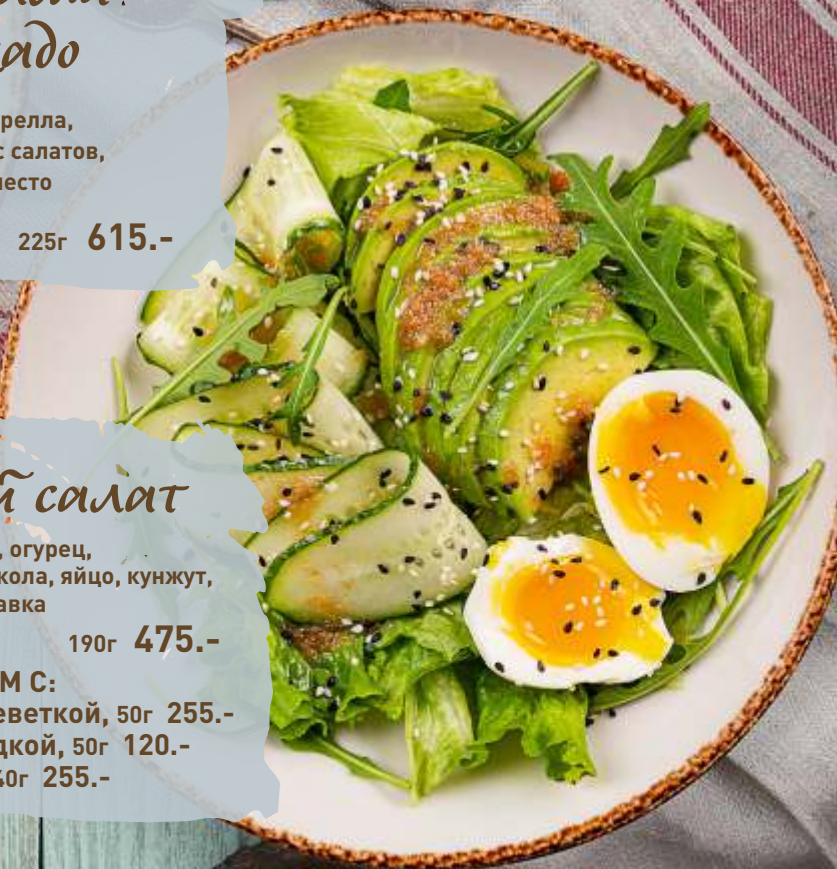
## Зелёный салат

Авокадо, цукини, огурец, микс салатов, руккола, яйцо, кунжут, фирменная заправка

190г 475.-

РЕКОМЕНДУЕМ С:

- тигровой креветкой, 50г 255.-
- куриной грудкой, 50г 120.-
- ростбифом, 40г 255.-



## Салат с тигровой креветкой и запечёнными овощами

Жаренные на углях тигровые креветки, запечённая тыква и свёкла, обжаренный болгарский перец, кунжут, зелёный лук, кинза и чеснок. Заправляем соусом из оливкового масла, мёда и сока лимона и апельсина

310г 775.-

## Салат с языком и овощами гриль


Отварной язык, обжаренные на гриле цукини, баклажаны, болгарский перец, томаты черри. Добавляем салаты рукола и айсберг. Заправляем соусом Релиш.

220г 685.-

## Тёплый салат с куриной печенью

Запечённая куриная печень, болгарский перец, красный лук, листья салата. Заправляем соусом из оливкового масла, мёда, и апельсинового сока

220/40г 615.-



**Салат из баклажанов**

**ХИТ**

Запечённые баклажаны, сладкий перец, морковь, красный лук, чеснок, кинза, специи, чесночно-уксусная заправка

280г 605.-



**Салат Аничук** 

Знаменитый салат со спелыми и ароматными томатами, красным луком, кинзой и перцем чили

230г 415.-




**Цезарь**

- С КРЕВЕТКАМИ, 250г 779.-

- С КУРИЦЕЙ, 250г 595.-

Знаменитый салат с соусом из анчоусов



**Салат с ростбифом, томатами и ореховым айоли**

**ХИТ**

185г 675.-


# Хинкали

Мини-хинкали  
Калакури в бульоне  
Татариахни 

Добавляем кинзу

260г 279.-

**хит**

- КАЛАКУРИ (ГОРОДСКИЕ), 80г 120.- 


Свинина-говядина, кинза, перец чили, красный лук

**новое**

- С ЦЫПЛЁНКОМ, 80г 110.-

- С РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ, 80г 130.- 

- С РУБЛЕНОЙ БАРАНИНОЙ, 80г 165.- 

- ЧАКАПУЛИ, 80г 185.- 


Ягнёнок, перец чили, белое вино, тархун

## ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Любые хинкали мы можем для вас пожарить.  
+20 рублей к стоимости за штуку.  
Время приготовления от 25 минут.  
Уточните у вашего официанта

- С ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ, 65г 125.- **хит**

Рекомендуем с топлёным маслом

- С ГРИБАМИ, 65г 115.- 

Кинза, перец чили, красный лук

- С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ, 65г 110.-

Мини-хинкали  
Калакури  
в сырном соусе



ХИТ

215г 430.-



Мини-хинкали  
Калакури  
в перечном соусе



215г 430.-



Ассорти  
хинкали

Калакури 2 шт.  
с грузинским сыром 2 шт.  
с грибами 2 шт.

420г 639.-



215г 475.-

# Торжачие закуски



Шампиньоны,  
запечённые  
с сулугуни

180г 459.-



Аджасандал

Закуска из тушеных овощей - баклажана, сладкого и острого перца, цукини, помидора, чеснока и большого количества свежей зелени

250г 559.-



Креветки  
Чкмерули



ХИТ

Тигровые креветки с чесноком и перцем чили в сливках. Подаём с грузинским лавашом с чесночным маслом

160/80г 850.-

*Сыр сулгуни, **ХИТ**  
жаренный в сухарях*

Подаём с инжирным джемом

200/40/45г **599.-**

*Куриная грудка  
с сыром сулгуни  
на кеце*

С картофелем, сливками,  
луком и чесноком

250г **515.-**

*Лобйо   
по-мегрельски*

Фасоль, свежая зелень,  
чеснок, красный лук, специи.  
Подаём с капустой по-гурийски  
и мчади

370/60г **485.-**

# Супы

**ХИТ**

## Суп Харчо

Настоящий грузинский харчо!  
Острый суп с говяжьей грудинкой и рисом.  
Добавляем чеснок и кинзу

350г 535.-

## Уха бакинских рыбаков

С лососем и судаком

350г 659.-

## Борщ

новое

Наваристый борщ на телячьей косточке. Подаём с теплым грузинским лавашом собственного приготовления и протёртым салом

300/80/60г 535.-

## Куриный бульон с хинкал

350г 345.-

## Холодный свекольный борщ

Подаём с отварным или обжаренным картофелем


330/100г 379.-

## Трибной крем-суп с копчёным сулугуни

315г 415.-

# Мангал

## Шашлык

-  - ИЗ КУРИЦЫ (бедро), 180/135г 615.-
-  - ИЗ УТКИ (грудка), 150/50/50г 550.- **новое**
-  - ИЗ СВИНИНЫ (шея), 200/135г 695.-
-  - ИЗ СВИНИНЫ (грудинка), 200/135г 679.-

Шашлык подаём с лавашом, красным луком, зеленью и соусом Сацебели

## Рекомендуем соус:

- БАЖЕ, 40г 105.-
- ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ, 40г 105.-
- САЦЕБЕЛИ, 40г 105.-
- МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ, 40г 105.-
- АДЖИКА КРАСНАЯ, 40г 105.-
- ГРАНАТОВЫЙ, 40г 105.-
- ЕЖЕВИЧНЫЙ, 40г 105.-



## Шашлык


### из каре баранина

Подаём с лавашом,  
красным луком,  
зеленью и соусом Сацебели

200/135г 1250.-



## Шашлычок:

 - С КОРЕЙКОЙ И КУРДЮКОМ,  
80/100г 605.-

 - ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК,  
75/100г 485.-

Подаём с лавашом, маринованным луком  
и соусом Сацебели



## Стейк

### из телячьей вырезки








**новое**

Филе-миньон. Подаём с обжаренным  
картофелем и перечным соусом  
с кавказскими травами

135/100/30г 950.-

# Мангал

## Кебаб

-   - ГОВЯДИНА-СВИНИНА, 160/135г 685.- 
-  - КУРИЦА, 160/135г 510.- 
-  - БАРАНИНА, 160/135г 795.- 

Подаём с лавашом, красным луком, зеленью и соусом Сацебели

Любой кебаб вы можете заказать на выбор: с сыром сулугуни или шампиньонами.

- Сыр сулугуни, -149.-
- Шампиньоны, -99.-

## Рекомендуем соус:

- БАЖЕ, 40г 105.-
- ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ, 40г 105.-
- САЦЕБЕЛИ, 40г 105.-
- МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ, 40г 105.-
- АДЖИКА КРАСНАЯ, 40г 105.-
- ГРАНАТОВЫЙ, 40г 105.-
- ЕЖЕВИЧНЫЙ, 40г 105.-



## Куриные крылышки

Подаём с лавашом и соусом Сацебели

250/75г 605.-



## Куриная котлета

Подаём с лавашом и соусом Сацебели

150/50/40г 395.-



## Машлык из семги

145/35г 1385.-

## Картофель запечённый

Подаём со сметанно-чесночным соусом

180/45г 255.-

**ХИТ**

# Торжачее


## Чахохбили

Национальное грузинское рагу из птицы, тушённой с томатами

350г 679.-



## Долма

Фарш из говядины и свинины, рис, специи, виноградный лист, чеснок и соус мацони 

150/60г 625.-



Гости в дом —  
счастье в дом!  
Открой дверь у себя —  
и у других  
открытыми  
найдемь.  




## Товажьи щётки

Томим с овощами и специями.  
Подаём с картофельным пюре

110/150г 845.-



## Тарни Драх

Традиционное армянское блюдо из баклажана с говяжьими щечками. Запекаем с томатным соусом, вялеными томатами, зеленью и сыром сулугуни

новое

250г 750.-



## Цыплёнок жареный с чесночным соусом

315/85г 699.-



## Цыплёнок Чкмерули



ХИТ

Поджаренная курочка под молочно-сливочным соусом с чесноком и кинзой

300г 785.-



## Оджахури

Жареное мясо с картофелем, болгарским перцем, чесноком, красным луком и специями



- С КУРИЦЕЙ, 450 г 699.-



- СО СВИНИНОЙ, 450г 725.-



## Чашашули из телятины

**ХИТ**

Ароматное мясо, тушённое с томатами, чесноком, луком и специями

290г 835.-

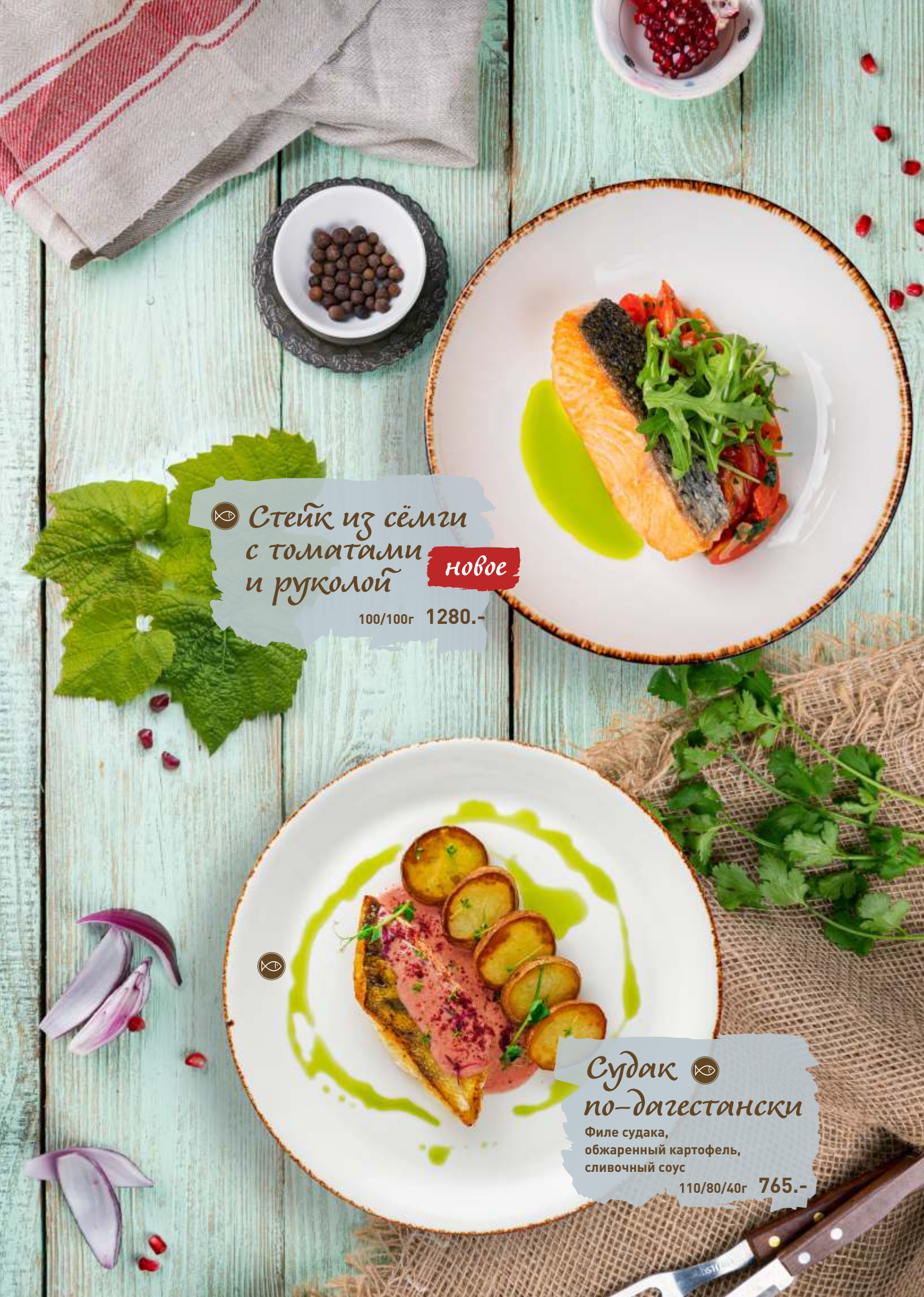


## Манахи

Баранина, тушённая с овощами, чесноком и специями

140/230г 1135.-





🐟 *Стейк из сёмги  
с томатами  
и руколой* **новое**

100/100г 1280.-



*Судак* 🐟  
*по-дагестански*

Филе судака,  
обжаренный картофель,  
сливочный соус

110/80/40г 765.-

# Тарниры



Картофель  
запеченный  
с укропом

215г 275.-

Рис  
с овощами

170г 255.-



Овощи запечённые

Сладкий перец, баклажаны, кабачки,  
красный лук, помидоры, шампиньоны,  
чеснок, зелень

**ХИТ**

260г 499.-



Шпинат  
(Испанахи)

С чесноком и луком

100г 255.-

Баклажан,  
запечённый  
на мангале

Подаём с соусом Сацебели

90/40г 330.-



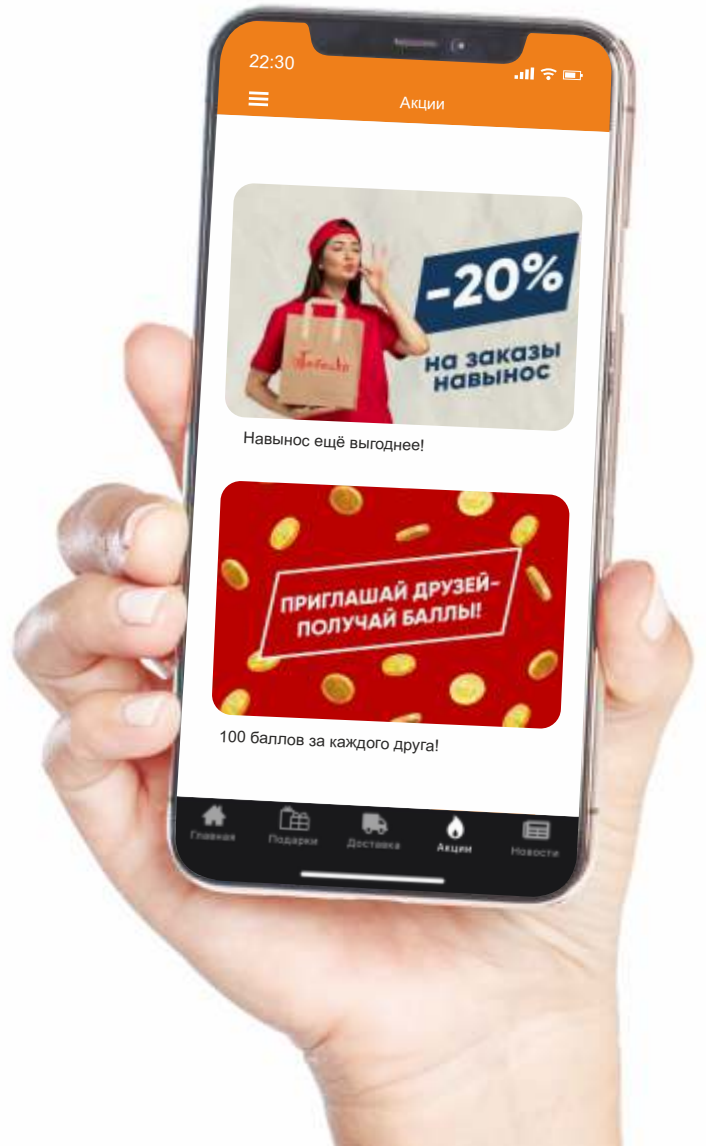
Картофельное  
пюре

200г 255.-

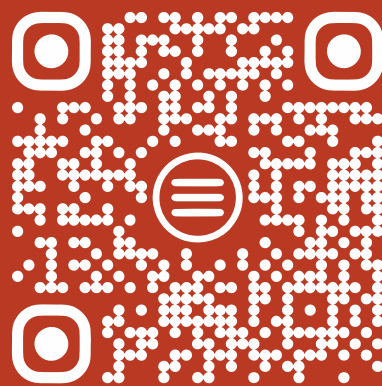




## ЗАКАЗЫВАЙ ЕДУ ИЗ ЛЮБИМЫХ РЕСТОРАНОВ



**СКАЧИВАЙ  
ПРИЛОЖЕНИЕ  
РАДОСТЬ  
ЕСТЬ**



Акции, баллы и скидки  
в новом формате.

# Десерты



Меренговый рулет  
с малиной и фисташками

ХИТ

130г 395.-



Наполеон

Идеальное сочетание слоеного теста  
и нежного заварного крема

140г 385.-



Шоколадный торт  
Кавказ

С кремом из сливочного сыра

170г 450.-



Десерт Хинкали

Мусс пломбир с клубничной начинкой

40г 169.-



## Медовик

Медовые коржи пропитанные кремом на основе сливок и сметаны

80г 385.-



## Дюшес **ХИТ**

Муссовый десерт со вкусом сочной груши

175г 475.-



## Тарт Пеламуши

Тарталетка из песочного теста с виноградной начинкой, ванильным кремом и грецкими орехами в карамели

125г 325.-



## Шоколадный Пеламуши

Нежный десерт из молочного шоколада с карамелизированными грецкими орехами

70г 275.-



## Мурчхела


50г 215.-



## Тбилисский пончик


С заварным кремом

140г (1 шт.) 199.-



## Пахлава бакинская

80г 265.-



## Мороженое Тломбир

Рекомендуем с домашним вареньем или сиропом

40г 115.-



## Вишневый пирог

Песочное тесто, сочная вишня и нежнейший заварной крем

170г 330.-

## Домашнее варенье из Грузии

- МАНДАРИН, 100г 270.-
- ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, 100г 270.-
- ИНЖИР, 100г 270.-
- БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, 100г 270.-

новое

# КОМПЛЕКСНО ОСНАЩАЕМ РЕСТОРАНЫ...



...чтобы вы могли наслаждаться работой.

- кофе и чай, продукты питания, сиропы, топпинги, основы для напитков
- посуда и предметы сервировки
- профессиональное оборудование
- кухонный и барный инвентарь
- упаковка и одноразовая посуда
- профессиональная химия и гигиена
- световое и звуковое оборудование
- системы автоматизации
- сервисное обслуживание



Компания МБР  
г. Калининград, ул. Дзержинского, 125  
Работаем с физическими и юридическими лицами

# На компанию

## Ассорти из свежих овощей и зелени по-кавказски

Неотъемлемая часть кавказского застолья:  
огурцы, помидоры, редис, перец чили,  
зелёный лук, петрушка, кинза, тархун, базилик

Любые овощи,  
представленные в ассорти,  
вы можете заказать  
по отдельности

305г 515.-  
410г 740.-

## Домашние соленья

по рецепту бабушки Нино

Солёные помидоры, острая морковь,  
малосольные огурцы, маринованный перец,  
маринованный чеснок,  
красная и белая квашеная капуста

Любое из солений,  
представленных в ассорти,  
вы можете заказать  
по отдельности

360г 740.-

540г 999.-




## Мясная тарелка

Бастурма, буженина, копчёная говядина, свиной карбонад, рулет из индейки, помидоры Черри, зелёный лук, соус Ткемали, соус Сацебели, горчица

Любое мясо, представленное в ассорти, вы можете заказать по отдельности

225/120/85г 940.-



## Ассорти «Грузинские сыры»

Сыр сулгуни, сыр имеретинский, домашний сыр с овощами, копчёный сыр, рулетики из сыра сулгуни с домашним творогом и пастой из мяты, перца чили и чеснока, сыр чечил, грецкие орехи, курага, чернослив, мёд

Любые из сыров, представленных в ассорти, вы можете заказать по отдельности

465г 979.-

680г 1499.-



## Рыбная тарелка

Эсколар х/к, марлин х/к, тунец х/к, лосось х/к, сельдь с/с, судак маринованный

Любую рыбу, представленную в ассорти, вы можете заказать по отдельности

230/45г 1420.-

# Кавказское застолье

! Готовим по предварительному заказу.  
Уточняйте у вашего официанта

## Судак фаршированный

Судака фаршируем фаршем из лосося и креветок, добавляем кавказские специи и душистые травы. Рекомендуем на 4-5 персон, 1250/380г

5 800.-

## Кавказское застолье

! Готовим по предварительному заказу.  
Уточняйте у вашего официанта

### Баранья нога с черносливом

Баранью ногу маринуем в специях, фаршируем черносливом и запекаем в печи. Рекомендуем на 4-6 персон, 1300/280г

7 550.-

# Кавказское застолье

! Готовим по предварительному заказу.  
Уточняйте у вашего официанта

## Томлёная домашняя утка

Утку маринуем в душистых травах и специях, томим в печи со сливочным маслом в собственном соку. Рекомендуем на 4-5 персон, 980/280г

3 200.-

# Кавказское застолье

! Готовим по предварительному заказу.  
Уточняйте у вашего официанта

## Цыплёнок фаршированный

Цыплёнка фаршируем курагой, черносливом и сыром сулугуни. Приправляем специями и запекаем в печи. Рекомендуем на 3-4 персоны, 1300/280г

2 445.-



Пл. Победы, 1, тел. 507-880

[kavkazrest.com](http://kavkazrest.com)

 [kavkazrestkld](https://vk.com/kavkazrestkld)

Информация о калорийности блюд находится у официанта.  
Внешний вид и способ подачи блюд может отличаться  
от представленных на фотографиях,  
так как данный буклет является  
рекламным материалом.