

МЕНЮ КАФЕ РИЦА

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Многие считают, что особый колорит грузинской кухни придают именно закуски.

"Пхали" - оригинальное блюдо в грузинской кулинарной традиции.

Ассорти "Пхали" Равномерная удивительно вкусная густая паста из нежной моркови, ароматного перца, баклажанов и свеклы, заправленных пряным соусом, изготовленного из грецких орехов, острого перца, чеснока, кинзы, репчатого лука, соли и винного уксуса.	450 г.	450 р.
Пхали из свеклы В качестве основного компонента - свекла, заправленная пикантной пастой из грецких орехов	120 г.	130 р.
Баклажаны с грецким орехом Сочетание из обжаренных баклажан с начинкой из грецкого ореха, пряной зелени, чеснока просто удивительно.	150 г.	210 р.
Шпинат с грецким орехом Традиционное сочетание нежного шпината с пикантной заправкой из грецкого ореха, пряной зелени, чеснока и грузинских специй.	150 г.	220 р.
Вешенки по-Грузински Отварные вешенки заправляются репчатым луком, ароматной кавказской зеленью и винным уксусом.	200 г.	180 р.
Лобио Традиционное блюдо Грузинской кухни из фасоли с добавлением грецкого ореха и ароматной зелени.	200 г.	140 р.
Сом « Киндзмари» Нежное филе отварного сома заправленное винным уксусом и ароматной зеленью.	200 г.	250 р.
Голень говяжья в уксусном соусе Сочные слоеные кусочки отварной говядины в ароматной приправе из грузинских специй.	200 г.	270 р.
Сациви Знаменитое блюдо Грузинской кухни из белого куриного мяса, основой соуса является тертые грецкие орехи с добавлением пряных трав, приправ и чеснока.	200 г.	230 р.
Сыр «Сулугуни» Нежный домашний сыр	100 г.	100 р.
Сыр "Домашний" Вкусный мягкий сыр	100 г.	100 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Чашушули из грибов Запеченные грибы вешенки в сочетании с помидором, репчатым луком, заправленные пикантными грузинскими специями и ароматной зеленью.	250 г.	290 р.
Жаренный сулугуни с фирменным соусом Аппетитные ломтики сыра Сулугуни, зажаренные в панировке до золотистой корочки. Подаются с фирменным соусом.	120/30 г.	175 р.
Жаренный сулугуни на кеци Истинное блюдо для гурманов и всех, кто ценит и любит вкусную еду. Приготовлено на глиняной сковороде- кеции.	200 г.	240 р.
Лобио в горшочке Особенно славится блюдо из бобовых - лобио в горшочке, очень ароматное, сытное и согревающее.	200 г.	130 р.
Жаренные грибы на кеци с сыром "сулугуни" запеченные шампиньоны с воздушной шапкой из сыра Сулугуни жаренные на глиняной сковороде кеции	150 г.	270 р.

САЛАТЫ

Салат «Тбилиси» Помидор свежий, огурец свежий, лук репка, зелень, масло растительное, уксус виноградный, грецкий орех	200 г	190 р.
Салат «по – Грузински» Свежий огурец, свежий помидор, петрушка, лук репчатый, уксус винный, аджика свежая, масло растительное, специи грузинские	180 г.	150 р.
Салат из куриного филе Куриное филе, огурец свежий, специи грузинские, перец болгарский, зелень, майонез	180 г.	200 р.
Мясной салат «Нарихала» Говядина отварная, лук репка, майонез, перец черный молотый, яйцо перепелиное, грузинские специи, огурец свежий, огурец соленый, перец болгарский, кинза	230 г.	250 р.
Салат «Кучмачи» Печень свиная, легкие, сердце, грецкий орех, лук, кинза, чеснок, специи грузинские	180 г.	200 р.
Салат из овощей с жареным сыром жареные шампиньоны, сыр домашний жареный, свежие огурцы, помидоры, лист салата, соевый соус	250 г.	220 р.

Салат «Меридиан» филе куриное обжаренное в кунжуте на чипсах, помидоры, сыр Фета, сухарики, лист салата, оливки, заправка из томатной пасты с растительным маслом, специи грузинские	240 г.	225 р.
Салат «Сатацури» филе куриное, спаржа, перец болгарский, лук красный, чеснок, грецкий орех, кинза, майонез	250 г.	190 р.

Первые горячие блюда

Чихиртма Филе куриное, яйцо, перец черный молотый, лук репка, уксус виноградный, мука	300 г.	170 р.
Хашлама « по – кахетински» Говядина мякоть, кинза, чеснок, соль	300 г.	305 р.
Суп «Харчо» Говядина мякоть, рис, перец красный молотый, помидоры, томатная паста, кинза, специи	300 г.	230 р.
Грибной суп с мясом и барбарисом говядина, шампиньоны, перец болгарский, картофель, лук, кинза, барбарис, чеснок	300 г.	220 р.
Чакапури баранина, ткемали, вино белое, чеснок, тархун, лук зеленый, кинза, грузинские специи	350г.	420 р.
Хаш бульон, ноги говяжьей, чеснок, специи, лаваш тонкий	400 г.	200 р.
Хаш с требухой Бульон, ноги говяжьей, требуха, чеснок, специи, лаваш тонкий	400 г.	250 р.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Оджахури Свинина , картофель жаренный, лук репка , перец красный молотый, кинза , помидор, болгарский перец, специи	400 г.	240 р.
Чашушули из мяса на кеции Мякоть говяжья, лук репка, помидор свежий, томатная паста, грузинские специи	200 г.	390 р.
«Мефурат» Телячье мясо " по-грузински" с арахисом Мясо телянка, сливки, арахис, чеснок, лук репчатый, грузинские специи	200 г.	370 р.

Долма Свинина мякоть, говядина мякоть, рис, виноградные листья, соус чесночный	200/50г.	240 р.
Купаты говядина, сало, лук репчатый, чеснок, специи	100 г.	130 р.
Говядина «Рица» Говядина мякоть, морковь, перец болгарский, грибы шампиньоны, красный соус, кинза, соевый соус	20/100/50	340р.
Мадам Бавари говядина мякоть, грибы шампиньоны, помидоры, лук репчатый, чеснок, майонез, сыр сулугуни, специи	320 г.	380 р.

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Цыпленок "по-Абхазски" Цыпленок, аджика, специи	1 шт	410р.
Чкмерули Цыпленок, чеснок, перец красный молотый, соль, масло сливочное, молоко	1шт	470р.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Форель на кеции обжаренная в кукурузном мундире Форель радужная речная, сыр сулугуни, кукурузная мука, масло растительное, соль	1 шт.	490 р.
---	--------------	---------------

ГАРНИРЫ

Картофель жаренный «по-грузински» картофель, чеснок, грузинские специи, масло растительное	150 г.	100 р.
Овощи запеченные «по-грузински» помидоры, перец болгарский, грибы шампиньоны, лук, чеснок, специи	100 г.	130 р.

Мучные блюда

Хачапури «Рица» Тесто дрожжевое, сыр домашний, сыр сулугуни, масло сливочное, яйцо	700 г.	400 р.
Хачапури по-Царски Тесто дрожжевое, сыр домашний, сыр сулугуни, яйцо	750 г.	420 р.
Хачапури «по-имеретински» Тесто дрожжевое, сыр домашний, яйцо	500 г.	280 р.
Хачапури «по – мегрельски» Тесто дрожжевое, сыр сулугуни, яйцо	500 г.	300 р.
Хачапури «по- аджарски» Тесто дрожжевое, сыр домашний, яйцо	450 г.	250 р.
Хачапури «на шампуре» Тесто дрожжевое, сыр домашний, яйцо	400 г.	250 р.
Кепали с курицей Тесто без дрожжевое, лук, зелень, мясо куриное, специи	330 г.	200 р.
Хинкали «по-грузински» вареные/жареные Говядина, свинина, тесто, кинза, соль, перец, приправы грузинские	5 шт	250 р.
Хинкали из баранины вареные/жареные баранина, тесто, кинза, соль, перец, приправы грузинские	5 шт	260 р.
Хинкали с сыром вареные/жареные (Тесто, сыр)	5 шт	250 р.
Лепешки кукурузные "Мчады" (мука кукурузная, масло растительное, специи)	130 г.	45 р.

ШАШЛЫК

Шашлык (ассорти) шашлык из свинины , шашлык из баранины , шашлык из семги , свиные ребра , люля из свинины , овощи запеченные , соус «Ткемали» , соус «Сацебели», листья салата , зелень	1500 г.	2900р.
Шашлык из куриного филе (Филе куриное, специи)	100 г.	130 р.
Шашлык из куриных крылышек (острый, не острый)	100г.	100 р.

Баранина:	Карбонат	100 г.	250 р.
	Мякоть	100 г.	225 р.
	Печень	100 г.	150 р.
	Сердце	100 г.	100 р.
Свинина:	Мякоть	100 г.	180 р.
	Карбонат	100 г.	170 р.
	Ребра свиные	100 г.	165 р.
	Вырезка	100 г.	200 р.
	Шашлык телятина вырезка	100 г.	400 р.
	Шашлык из семги	100 г.	400 р.
	Шашлык из сома	100 г.	150 р.
	Шашлык из сазана	100 г.	170 р.
	Шашлык из белого амура	100 г.	170 р.
	Люля кебаб из курицы	150 г.	150 р.
	Люля кебаб из баранины	150 г.	215 р.
	Люля из говядины, с сулугуни	150 г.	225 р.
	Люля из свинины в жировой сетке	150 г.	190 р.
	Люля из свинины с кунжутом	150 г.	190 р.
	Бычьи яйца	100 г.	170 р.
	Стейк «По-охотничьи»	100 г.	180 р.
	<small>(говядина карбонат, лист салата, перец болгарский, лук красный, уксус винный, специи)</small>		

СОУСЫ

Соус «Ткемали» из кислых слив	50 г.	50 р.
Соус «Баже» с грецкими орехами	50 г.	60 р.

Шашлык сырой на вынос:

Свинина шея	100 г.	130 р.
Свинина карбонат	100 г.	120 р.
Ребрышки свинина	100 г.	110 р.
Баранина карбонат	100 г.	185 р.
Печень баранина	100 г.	70 р.
Баранина мякоть	100 г.	130 р.
Куриный (филе)	100 г.	120 р.
Люля из баранины	260 г.	250 р.
Люля из говядины, с сулугуни	260 г.	220 р.
Люля из свинины в жировой сетке	260 г.	170 р.
Люля из свинины с кунжутом	260 г.	170 р.
Люля из курицы	260 г.	140 р.
Сом	100 г.	120 р.
Белый амур	100 г.	120 р.
Семга	100 г.	300 р.