



# ГУРИ

ХИНКАЛИ | ДУША | ВИНО

# ХИНКАЛИ

## Хинкали Том Ям

с пикантной начинкой из креветок,  
мидий, мурманского лосося,  
шампиньонов, томатов черри, пасты  
том ям и кокосового молока

790 300 гр



## Хинкали 4 сыра

с начинкой  
из 4 видов сыра:  
сулугуни, горгонзола,  
моцарелла,  
чеддер

690 300 гр



## Хинкали жареные

Хинкали с сочной начинкой  
с насыщенным бульоном  
и ароматными специями

450/50 гр  
с бараниной  
890  
с мраморной говядиной  
890  
с курицей  
790

Если у вас есть аллергия на определённые продукты  
питания – сообщите об этом своему официанту

## Хинкали отварные

Хинкали с сочной начинкой  
с насыщенным бульоном  
и ароматными специями

450/50 гр

с бараниной

**860**

с мраморной говядиной

**860**

с курицей

**760**

## Хинкали с грибами

с начинкой из шампиньонов  
со сливками, с насыщенным  
бульоном и специями

300 гр

**660** отварные

**690** жареные

на большую компанию

## Ассорти хинкали

Целая гора сочных хинкали:  
6 видов по 2 штуки, подаются  
с соусами цахтон,  
сацебели и мацони

**2290** 1100/150 гр



# ЗИМНЕЕ МЕНЮ



## Ребро говяжье

Говяжье ребро, запечённое  
под малиновым соусом,  
предварительно маринованное

790 ₽ за 100 гр\*

## Филе-миньон

Нежный филе-миньон  
с ароматным зелёным сливочным  
маслом

960 ₽ за 100 гр\*



\* указан вес сырого продукта

## Каре ягнёнка

Каре ягнёнка  
с добавлением кавказских  
специй, обжаренное  
на мангале

1260 за 100 гр\*

## Тарелка для важных гостей

Брезаола, прошутто, коппа,  
вяленые томаты, маслины  
и гренки с чесноком

1190 145/65 гр

на большую компанию

## Хачапури по-мегрельски

Круглый пирог с тремя  
видами сыра: сулугуни,  
моцарелла, копчёный  
сулугуни

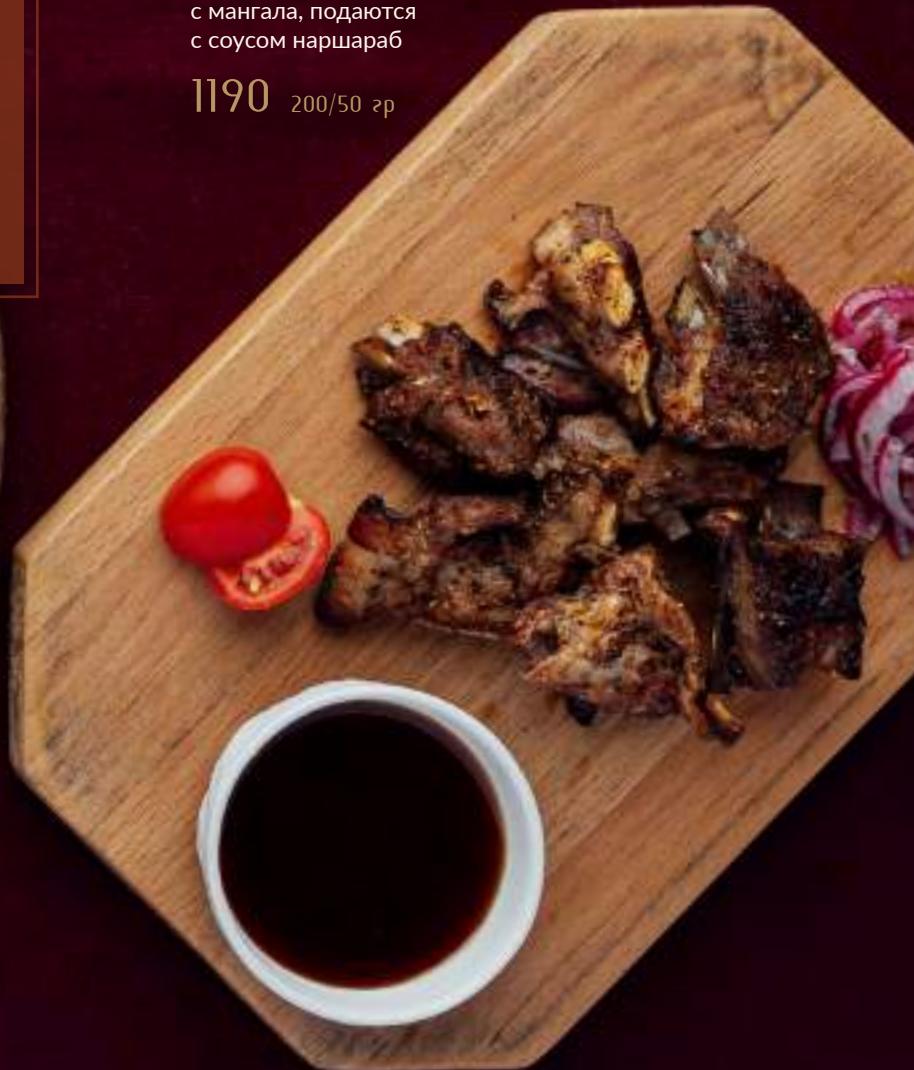
1460 750 гр



## Семечки бараньи

Пряные бараньи рёбрышки  
с мангала, подаются  
с соусом наршараб

1190 200/50 гр



# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



## Паштет из куриной печени

Домашний паштет из куриной печени со сливками и сливочным маслом. Подается с вареньем из чёрной смородины и хрустящей чиабаттой

590 150 гр



## Салат морской по-гурьицки

Креветки, кальмары и мидии, обжаренные и уложенные на микс-салат с апельсиновым соусом и вялеными томатами

1190 170 гр

рекомендуем к вину

## Тот самый салат с баклажанами

Обжаренные баклажаны в панировке с розовыми томатами, красным луком, лёгким творожным муссом и соусом сладкий чили

730 250 гр

рекомендуем к вину

## Сырное ассорти

Молодые домашние сыры (с прямыми травами, вялеными томатами и запечённым перцем), дор блю и пармезан. Подается с грецким орехом и мёдом

990 200/50/15 гр



## Салат что-то на грузинском

Свежий салат с томатами, хрустящими огурцами, сладким болгарским перцем и грецкими орехами, заправленный лёгким ореховым соусом

690 250 гр



## Цезарь из Тифлиса

Листья романо с соусом цезарь, копчёный сулугуни, куриный люля, томаты черри и чипсы из лаваша

830 240 гр



## Рулетики из баклажан

Нежные рулетики из обжаренных слайсов баклажана с начинкой из сыра сулугуни, грецкого ореха, соуса цахтон и кинзы

690 120 гр



Шеф рекомендует

## Тёплый салат с говядиной

Тёплый салат с мраморной говядиной, маринованными огурчиками, обжаренным мини-картофелем, помидорами черри и листьями салата

960 230 гр



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Грибы, запечённые с сулугуни

Шампиньоны фаршированные  
смесью сыров сулугуни и  
моцареллы, запеченные в печи

660 230 гр



## Жареная барабулька

Хрустящая с золотистой  
корочкой барабуля, подаётся  
с долькой лимона

960 150 гр



рекомендуем к вину

## Сұлғуны в золотой корочке

Сыр сулугуни во фритюре  
с манговым чатни  
и фруктовым пюре

690 180 гр



♥ наша классика

## Долма спасёт мир

Небольшие рулетики  
из виноградных листьев,  
фаршированных ароматным  
рисом и нежнейшим мясом.

Подаётся с лёгким  
соусом мацони

860 260 гр



## Лобио

Пряная фасоль с чесночным  
маслом и зёрнами граната

590 240 гр



# СУПЫ



## Харчо

Насыщенный суп  
с говядиной, рисом, овощами  
и грузинскими специями

890 350 гр



## Бульон с мини-хинкали

Ароматный куриный  
бульон с нежными  
мини-хинкали  
из куриного фарша,  
с картофелем, морковью  
и луком порей

690 400 гр



❤ наша классика

## Том Ям

Пикантный тайский суп  
со свежими морепродуктами,  
шампиньонами, рассыпчатым  
рисом и приятной кислинкой

1260 350/50 гр



Если у вас есть аллергия  
на определённые продукты питания –  
сообщите об этом своему официанту



рекомендуем к супам

## Шотис

Хрустящий грузинский  
хлеб из печи

290 160 гр

♡ наша классика

## Борщ от Шефа

Борщ с мраморной  
говядиной, бородинским  
хлебом и фирменным  
смальцем

890 350/40/20 гр



## Уха сливочная

Сливочная уха с лососем,  
мидиями и обжаренными  
до золотистой корочки  
креветками, картофелем,  
томатами черри, луком  
и морковью

890 350 гр

# ХАЧАПУРИ

## Хачапури груша- горгонзола

Хачапури в виде лодочки  
с запечённой грушей,  
пикантным сыром  
горгонзола  
и кедровыми орехами

890 390 гр

## Хачапури Том Ям

Нежнейшее тесто, начинка  
из рубленных креветок с пастой  
том ям и сыра, немного перца  
чили и сливочного масла

990 410 гр

## Гурийский пирог с зеленью и сыром

Традиционный пирог в сочетании  
расплавленного сыра сулугуни  
и моцарелы с зеленью

890 430 гр





Шеф рекомендует

### Пирог с бараниной

Сочный пирог с начинкой из мяса баранины с овощами и кавказскими специями

1160 340 гр

### Хачапури по-имеретински

Круглый пирог с сыром сулугуни

990 500 гр

наша классика

### Аჯарули

Хачапури-лодочка с сыром сулугуни и моцарелла, сливочным маслом и желтком

830 370 гр

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



(Шеф рекомендует)

## Говячьи щёчки

Тающие во рту щёчки в пикантно-перечном соусе с нежным картофельно-трюфельным пюре

1260 300 гр

## Чахохбили

Тушёное  
в томатно-пряном  
соусе куриное бедро  
с болгарским  
перцем, луком  
и зеленью

860  
370 гр



## Бефстроганов

Бефстроганов из говяжьей вырезки  
с соусом из белых грибов и шампиньонов  
на подушке из картофельного пюре.  
Подается с маринованными огурчиками

990 300 гр



## Медальоны с грибным соусом

Говяжьи медальоны  
прожарки медиум с насыщенным  
грибным соусом

1460 180 гр





## Оджахури со свининой

Обжаренные кусочки  
свинины и мини-картофеля  
с болгарским перцем  
и луком

860 370 гр



♥ наша классика

## Вопрос ребром

Свиные рёбра,  
карамелизированные  
в соусе BBQ

1160 300 гр

## Рыба твоей мечты

Филе мурманского  
лосося со сливочным  
соусом,  
миксом салата  
и лимоном

1860

180/50 гр



Если у вас есть аллергия на определённые продукты  
питания – сообщите об этом своему официанту

# НА УГЛЯХ

## Шашлычок

Подаётся с тонким  
лавашом, соусом сацебели,  
маринованным луком  
и зеленью

из бедра  
цыпленка

**990** 180/50/30 гр

из свинины

**1090** 180/50/30 гр



## Дорадо

Целая дорадо, прожаренная  
на мангале до хрустящей  
корочки. Подается с долькой  
лимина

**1460** 200 гр



## Мини-картофель

Хрустящий картофель,  
обжаренный с зеленью  
и чесноком

**460**  
150 гр



## Картофель фри

**460** 150 гр

## Картофельное пюре

**460** 150 гр



## Стейк Рубай

Классический стейк из мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки — медиум

1590

за 100 гр\*



## Овощи с грилла

Спелые розовые томаты, свежие огурцы, сочный болгарский перец, ароматная зелень

760 250 гр



## Ох үж этот кебаб

Подаётся с тонким лавашом, соусом сацебели, маринованным луком и зеленью

из курицы

960 180/50/30 гр

из ягнёнка

1190 180/50/30 гр



## Овощи на гриле

Баклажаны, шампиньоны, цукини, болгарский перец, томаты черри

690 200 гр



\* указан вес сырого продукта

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту

# ДЕСЕРТЫ

## Груша-горгонзола

Запечённый чизкейк  
с карамелизированной грушей  
и голубым сыром, покрытый  
шоколадным бисквитом  
и бельгийским шоколадом

730 145 гр



Десерты

Сладости

Кофе и чай

Буфет

Любимые блюда

Салаты

Мясные блюда

Рыбные блюда

Птица

Вегетарианские

Супы

Сэндвичи

Пирожные

Пироги

Пудинги

Фрукты

Напитки

Другое



## Шоколадный фондант

Классический десерт в прочтении  
шефа — фондант с бельгийским шоколадом  
и шариком ванильного мороженого

690 100/40 гр



❤ наша классика

## Медовик

Ароматные коржи,  
пропитанные мёдом,  
со сливочно-сметанным  
кремом

660 150 гр

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту

## Торт Микадо

Нежный торт из тонких коржей, промазанных густым кремом из варёной сгущёнки, сливочного масла и фундука

660 120 гр



## Мороженое / сорбет

Ванильное, шоколадное, клубничное, горгонзола, капучино со страчателлой, лимон, груша с юдзу, манго

290 50 гр



Шеф рекомендует

## Апельсиновая пахлава

Медовая пахлава с апельсином, фисташками и пряностями.  
Подается с шариком мороженого и чипсом из апельсина

690 80/50 гр





guri-rest.com

📍 Пос. Эсто-Садок, Курорт «Красная Поляна», ул. Горная Карусель, 9

+7 (928) 234-10-93

📍 Курорт «Газпром Поляна», пос. Эсто-Садок, Горный приют «Псехако»

+7 (928) 234-09-83

📍 Сочи, Центральный р-н, Пляж «Маяк», ул. Приморская, 2/4

+7 (928) 234-17-87

📍 Сочи, Отель «Альфа Сириус», ул. Голубая, д. 16/1

+7 (928) 234-09-84