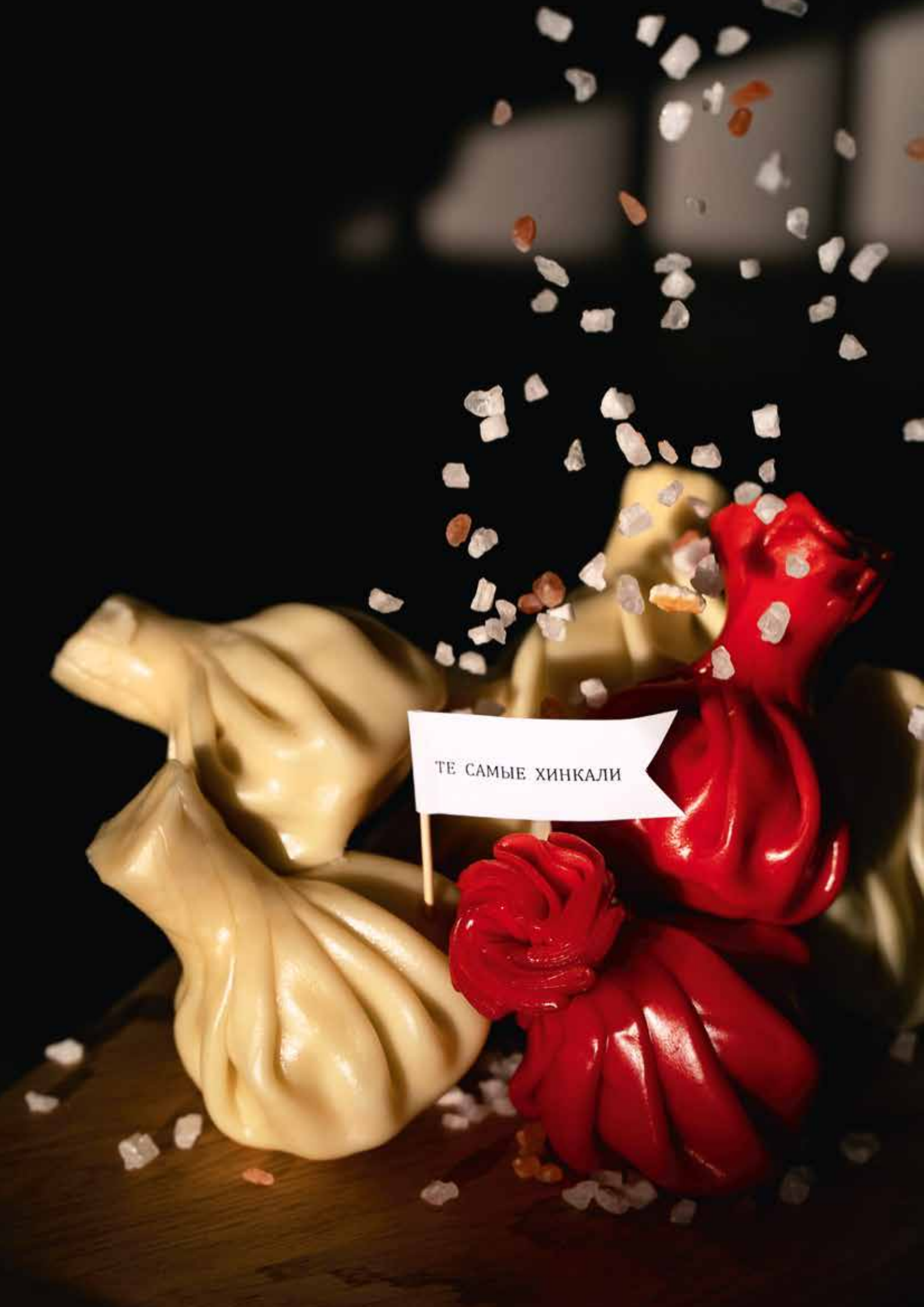




ГҮРЦ

ХИНКАЛИ | ДУША | ТЕПЛО





ТЕ САМЫЕ ХИНКАЛИ

Хинкали, после которых молчат даже гурманы

Как-то раз в «Гури» зашёл шеф-повар из столицы.
— Чем будете удивлять? — улыбнулся он.

Мы принесли хинкали.

Он разрезал первый и удивлённо поднял взгляд. Бульон вытекал золотистым потоком, мясо нежилось в тончайшем тесте.

— Это топ блэйд, — пояснил официант, пока повар осторожно пробовал начинку. — Мраморная говядина, отруб, который обычно уходит на премиальные стейки.

Шеф молчал, пробуя вторую. Потом третью. Наконец заговорил:

— Я понимаю, почему вы выбрали именно это мясо. Оно делает начинку сочной, яркой и абсолютно другой. Но... почему вручную? Слишком много возни для такого формата.

— Вручную тесто выходит тоньше, — ответили мы. — Вручную каждый хинкали получается немного особенным.

Шеф улыбнулся, доедая порцию.

— Вы знаете, обычно хинкали — просто еда. Но эти... Он на секунду задумался. — Эти я запомню.

Мы не хотим сказать, что наши хинкали лучшие. Просто пока вы не попробуете их в «Гури», вы не узнаете, какими они вообще могут быть.

Не пробовал хинкали в «Гури» — не пробовал их вообще.

ЕСЛИ
ПРОБОВАТЬ
ХИНКАЛИ,
ТО ТАКИЕ >

Хинкали ручной лепки
с мраморной говядиной

5 шт 450/50 гр

Хинкали, наполненные сочной начинкой
с насыщенным бульоном и ароматными специями

Отварные - 840 / Жареные - 890

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарелка для важных гостей

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

1100 145/65 гр



Ах, джансанда!

Баклажан, болгарский перец,
томат, красный лук, запечённые
до карамельной мягкости,
заправлены ароматным маслом
с соусом песто

490 160 гр

Паштет из куриной печени

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

550 150 гр



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

Овощи с грядки

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

640 250 гр

просится к вину

Красное к красному

Сочные ломтики ростбифа,
сальса из томатов
и хрустящая чиабатта

690 80/50/40 гр



просится к вину

Лосось с гуакамолем

Слайсы лосося, кнели из гуакамолем,
воздушный творожный мусс,
поджаренная чиабатта и зелёное масло

890 50/60/40 гр

САЛАТЫ

Салат морской по-гурийски

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

1090 180 гр

это нужно попробовать

Цезарь из Тифлиса

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

740 270 гр

♥ наша классика

Тот самый салат с баклажанами

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

690 280 гр

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

Салат с ростбифом

Нежный ростбиф с сочными томатами черри, запеченным болгарским перцем и грецким орехом. Фирменная заправка с нотками горчицы, чеснока и пряных трав

850 200 гp

Что-то на грузинском

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

650 250 гp



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лобуо

Пряная фасоль с чесноком,
зернами граната
и горячей лепешкой
с чесночным маслом

550 240 гр

Жареная барабулька

Хрустящая с золотистой
корочкой барабуля,
подаётся с долькой лимона

890 150 гр*

Мидии в сливочно-винном соусе

Мидии в сливочном соусе,
обжаренные с добавлением
белого вина, подаются
с хрустящей чиабаттой
и луком порей

1150 300/60/30 гр

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

*150 гр - вес сырой рыбы

Долма спасёт мир

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

Подаётся с лёгким
соусом мацони

790 260 гр

Грибы, запечённые с сулугуни

Запеченные в печи шампиньоны,
наполненные сырами сулугуни
и моцарелла

650 230 гр

это нужно попробовать

Баклажан под прикрытием

Баклажаны с цукини и томатами,
запеченные под сыром сулугуни

650 240 гр

Креветки носят прада

Креветки в хрустящем кляре,
обжаренные во фритюре,
под соусом васаби
с добавлением
сгущенного молока

740 140 гр



просится к вину

Сулугуни в золотой корочке

Сыр сулугуни во фритюре,
с манговым чатни
и фруктовым пюре

690 135/65 гр



СУПЫ

Бозбаш

Суп на основе наваристого бульона с нутом, овощами и мякотью ягненка

890 430 гр

Бульон с мини-хинкали

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

690 430 гр

Окрошка классическая с заправкой на выбор

Мраморная говядина, отварной картофель, огурец, хрустящий редис, яйцо и зелень с заправкой на выбор. Подаётся с пикантной горчицей

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

590 150/150 гр

Окрошка Том-Ям

Нежные тигровые креветки,
огурец, яйцо, хрустящий
редис и сельдерей
в ароматном бульоне
на основе пасты
том-ям

740 150/150 гp



Борщ от шефа

Борщ с мраморной
говядиной, домашними
чесночными булочками
и фирменным смальцем

790 350/50/50/40 гp



Уха сливочная

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

890 450 гp

Шотус

Хрустящий грузинский
хлеб из печи

250 160 гp



ХАЧАПУРИ

Хачапури груша- горгондзола

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

890 390 гр

Аджарули

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

690 370 гр

Хачапури а-ля болоньеze

Хачапури-лодочка с томлёной
мраморной говядиной,
розовыми томатами,
болгарским перцем, луком,
чесноком и специями

850 400 гр

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

это нужно попробовать

Хачапури с креветкой

Хачапури-лодочка с начинкой из рубленых креветок и сыра, с перцем чили и сливочным маслом

940 400 гр



на большую компанию

Хачапури на зависть всем

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

1200 750 гр

Хачапури по-имеретински

Круглый пирог с сыром сулгуни

890 600 гр

Гурийский пирог с зеленью и сыром

Традиционный пирог в сочетании расплавленного сыра сулгуни и моцарелла с зеленью

850 430 гр



ХИНКАЛИ

Хинкали ручной лепки

5 шт 450/50 гр

Хинкали, наполненные
сочной начинкой с насыщенным
бульоном и ароматными
специями

ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ

с бараниной - 790/840

с мраморной
говядиной - 840/890

с курицей - 740/790

с грибами - 740/790

на большую компанию

Ассорти хинкали

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

2200 1100/150 гр



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

Нежные хинкали с начинкой
из 4 видов сыра:
сулугуни, горгондзола,
моцарелла, чеддер

640 300 гр

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



ГОРЯЧЕ БЛЮДА

Телячьи щёчки

Тающие во рту щёчки
в пикантном перечном соусе,
дополненные нежным
картофельно-трюфельным пюре

950 300 гр

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

Рыба твоей мечты

Филе мурманского лосося
со сливочным соусом,
миксом салата и лимоном

1650 180/50/50 гр

Чахохбили

Тушёное в томатно-пряном
соусе куриное филе
с болгарским перцем,
луком и зеленью.
Подаётся с лепёшкой шотис

790 350/60 гр

Медальоны с киноа и грибным соусом

Говяжьи медальоны прожарки медиум с киноа и насыщенным сливочно-грибным соусом

1450 120/100/70 гр

Оржахури со свининой

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

790 370 гр

♥ наша классика

Вопрос ребром

Свинные рёбра, карамелизированные в соусе BBQ, подаются с салатом и картофелем бейби

1290 350/120/60 гр

МАНГАЛ ГАРНИРЫ



Дорадо с мангала

Целая дорадо,
прожаренная на мангале
до хрустящей корочки.
Подаётся с долькой лимона

1350 200 гр

Стеўк Рубаў

Классический стейк из мраморной говядины,
подаётся с вишнёвым соусом и миксом салата.
Рекомендуемая степень прожарки — медиум

1600 за 100 гр



Ох ўж этом кебаб

Блюда на огне,
подаются с тонким
лавашом, соусом сацебели,
маринованным луком
и зеленью

ўз кўрицы

940 200/50/50 гр

ўз ягнёнка

1090 200/50/50 гр



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



Шашлычок

Блюда на огне, подаются с тонким лавашом, соусом сацебели, маринованным луком и зеленью

из свинины

990 200/50/30 гp

из бедра цыплёнка

940 200/50/30 гp

из баранины

1100 150/50/30 гp



Обжаренный картофель бейби

Хрустящий картофель, обжаренный с зеленью и чесноком

390 150 гp

Куноа с зеленью

350 130 гp

Картофель фри

440 150 гp

Пюре картофельное

350 150 гp

Соусы

Аджика, Цахтон, Тар-тар, Горчица, Сацебели, Ткемали, Сациви, Мацони

100 50 гp

Наршараб, Кокосовый бешамель, Перечный соус

150 50 гp



Овощи на гриле

Баклажаны, шампиньоны, цукини, болгарский перец, томаты черри

650 200 гp

📍 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