



грузинский ресторанчик
бадრიцисани

Высоко-высоко в горах начинаются истории о солнечной Грузии, о ее знаменитых традициях, благоуханной кухне, ярких и гордых винах, и, конечно, замечательных, гостеприимных людях. Мы постарались собрать все эти истории в одну и назвали ее «Бадриджани».

А расскажет их вам Вано, Нино и мы – их большая, дружная семья!



Генацвале, блюда из грузинского ресторанчика Бадриджани **вы можете заказать с доставкой на дом или с собой на вынос.**

Мы с любовью приготовим и привезём для вас аппетитный шашлык, румяные хачапури, легендарные чашушули и чкмерули, сочные салаты и домашнюю чурчхелу.

Сделайте заказ

 на сайте tmdostavka.ru

 по телефону **288-5-288.**

Подпишитесь на наш Instagram

 **badridjani**



хит



острое



пряное



подходит
вегетарианцам



на компанию



на одного



ХИНКАЛИ

-  С говядиной и свининой.....110 г.....**80,-**
-  С бараниной.....110 г.....**80,-**
-  С сыром и творогом.....110 г.....**80,-**
-  Сванские с рубленой говядиной.....110 г.....**80,-**
-  С бараниной и тархуном.....110 г.....**80,-**
-  С бараниной, томатами и сыром.....110 г.....**80,-**
-  С лососем и сыром.....110 г.. **140,-**
-  Хинкали на компанию 10шт.....1100 г..**700,-**



Можно и пожарить!



НЕ ЗАБУДЬ ПРО
СОУС, ДОРОГОЙ!

Сацебели.....50г.....	50,-
Ткемали.....50г.....	60,-
Аджика.....50г.....	60,-
Мацони.....50г.....	50,-
Наршараб.....50г.....	60,-
Сметана.....50г.....	35,-

Лучше, чем тётушка Нино,
эти хинкали никто не готовит!



Хинкали на компанию
10 штук
1100 г **700,-**

НОВЫЕ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ



классический с домашним
сыром и яйцом

- на одного  280 г **345,-**
- на компанию  410 г **545,-**

ВАЖНО! Вано хачапури по-аджарски
по новому рецепту испек!



- с домашним
сыром и грибами
-
-  270 г **355,-**
-  400 г **555,-**

- с домашним
сыром, шпинатом
и кедровыми
орешками
-
-  280 г **345,-**
-  400 г **545,-**



- с домашним
сыром, ветчиной,
беконом и
жареным луком
-
-  270 г **345,-**
-  400 г **545,-**



со Страчателлой
и трюфельным
маслом

 310 г 420,-

 470 г 620,-



с картофельным
кремом
и Горгонзолой

 320 г 355,-

 480 г 555,-



Шеф Вано знает толк в моде –
от его новых модных хачапури
совсем голову потерять можно!



с Аджапсандали
и домашним
сыром

 360 г 360,-

 540 г 560,-



У нас в Грузии хачапури
едят на завтрак,
обед и ужин!



Мегрелы считаются грузинскими
предприимчивыми хитрецами.
По легенде, местные хозяйки, чтобы
заболбить своих мужчин и показать
им любовь, стали класть сыр не только
внутри пирога, но и посыпали им верх.



ХИТ



подходит
вегетарианцам

Хачапури
по-мегрельски
с двойным сыром
сулгуни

 290 г 270,-

 450 г 390,-





Хачапури
по-имеретински
пирог из тонко раскатанного сдобного
теста с начинкой из сыра Сулгуни

290 г **245,-**



подходит
вегетарианцам



Дядюшка Вано не понимает совсем,
как можно было такой вкусный,
сочный кубдари до сих пор
не попробовать!



Кубдари
(пирог с мясом)
знаменитый сванский хачапури
с бараниной, приправленный
ароматной сванской солью
и грузинскими специями

350 г **340,-**



Хрустящий грузинский
чебурек
Тонкое пресное тесто с начинкой
из домашнего фарша с луком
и кинзой, обжаривается
до золотистой корочки

200/30 г **190,-**

Всем чебурекам чебурек -
огромный и сочный! Надень перчатки
сфотографируй и можешь восхищаться
мастерством шефа Вано.



подходит
вегетарианцам

Грузинский хлеб Шоти

150 г **50,-**

КУТАБЫ



с мясом барашка



с сыром и зеленью



с томатами и сыром

90/30 г.

120,-

за штуку

Совет от дядюшки Вано —
сверни в трубочку, дорогой.
макни в сметану, кушай.



МЯСО НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ



Все мясо изумительно с красным вином:

- Саперави Асканети
- Саперави Каберне Шато Мукрани
- Киндзмараули Мильдани

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ



180/90/50 г

490,-

Зачем без вина кушаешь,
дорогой? Вах, ведь и вполтину
не так хорошо!



Что грустный сидишь?
Скушай нежного мяса,
выпей вина – настроение
взлетит, как молодой орел!



НЕ ЗАБУДЬ ПРО ОВОЩИ!

Кабачки на гриле.....	180,-
Шашлык из шампиньонов.....	230,-
Печёная тыква.....	185,-
Запеченный баклажан	180,-
Запеченный картофель.....	150,-
Овощи - гриль.....	170,-
Печеный картофель с трюфельным маслом.....	150,-



Свинина

180/90/50 г
430,-



Шашлык

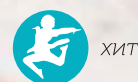
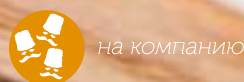
Телятина

180/90/50 г
550,-



Куриное филе

180/90/50 г
350,-



Душа радуется с вином
Мукузани Марани!
Бери сразу кувшин, дорогой!



Шашлык из баранины
на косточке

250/90/50 г
520,-



Шашлык из
курицы

180/90/50 г
330,-



Вах как хорошо будет с
Хикви Киндзмараули Марани!

Цыпленок,
запечённый на огне

300/50 г
490,-

 острое
  пряное
  на компанию



Вах как хорошо будет
с фирменным светлым пивом!



Семечки
из ребер барашка

200/90/50 г
390,-

 ХИТ
  острое



Вай мэээ, кебабы!
С печеной картошечкой
особенно хорошо!



Все мясо изумительно с красным вином:

- Саперави Асканели
- Саперави Каберне Шато Мухрани
- Киндзмараули Мильдани






Люля-кебаб

Говядина и свинина	Баранина	Курица
150/90/50 г	150/90/50 г	150/90/50 г
350,-	340,-	280,-

 ХИТ
  на компанию
  ХИТ

მრავალ-მრავალ შვებუ

Что-то новенькое! Добавили в меню,
потому что гости дорогие просили!



ХИТ



подходит
вегетарианцам

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

190/90/50 г

220,-



Изысканно будет с
Киси Братя Асканели



подходит
вегетарианцам

Кабачки, жареные
на мангале

200 г

180,-



подходит
вегетарианцам



пряное

Шашлык из шампиньонов
с грузинскими пряностями

120/40 г

230,-



Пряная тыква,
запечённая
с тимьяном
и мёдом

200 г **185,-**



пряное



подходит
вегетарианцам



Запеченный
баклажан
с мацони

180 г **180,-**



подходит
вегетарианцам



Запеченный
картофель
с домашней
аджикой

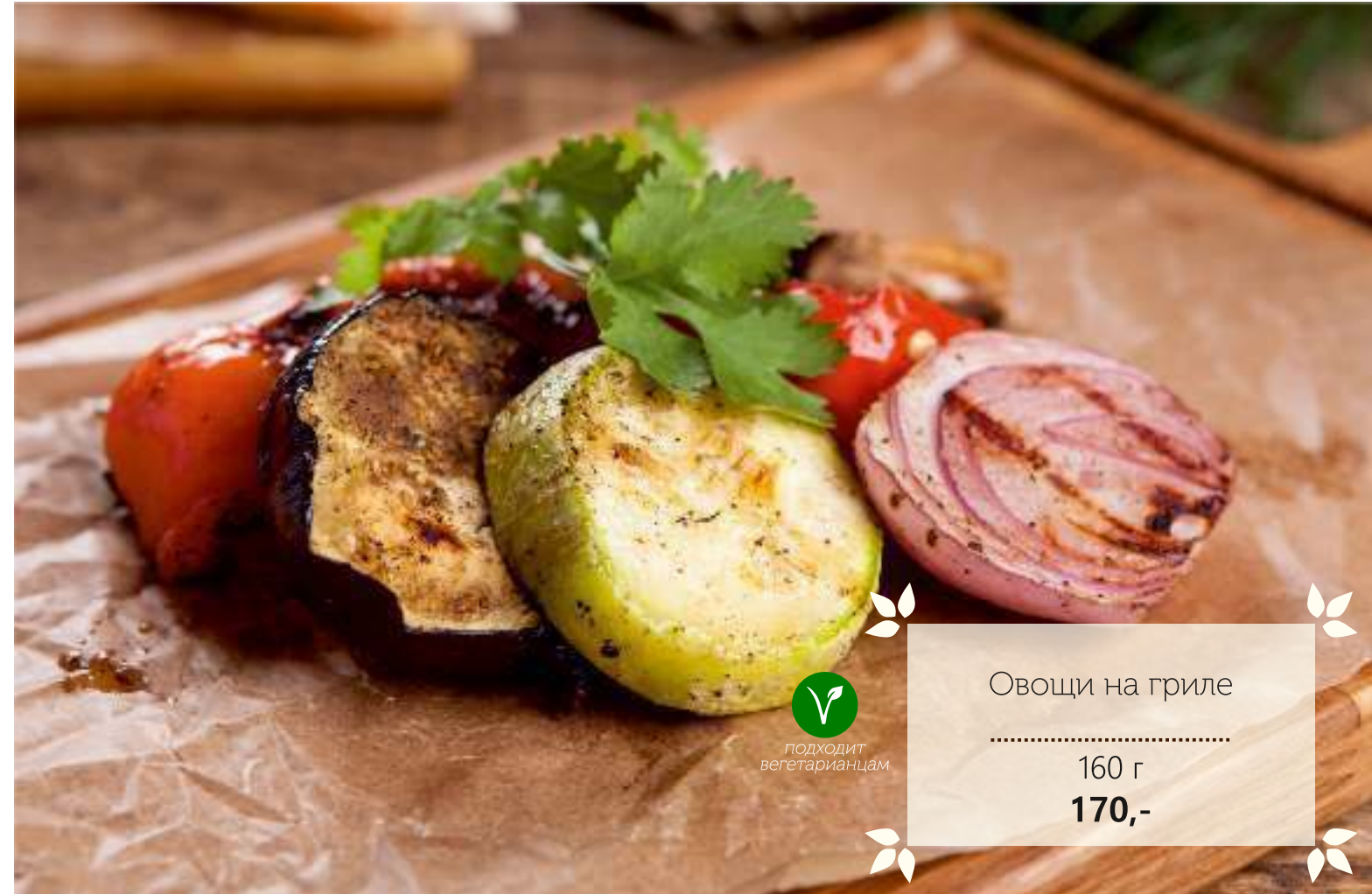
200 г **150,-**



пряное



подходит
вегетарианцам



ЗАКУСКИ



ХИТ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК

чтобы попробовать
все любимые закуски сразу

500 г
470,-

Очень советую с
Пирсомани Розе Марани!

Гебжалия

Потрясающая легкая закуска к вину:
конверты из тонко раскатанного сыра
Сулугуни с молодым имеретинским
сыром и мятой

150 г **290,-**



Душа радуется с вином
Пирсомани Розе Марани (розовое!)

Мы говорим про сыр: «Квели да пури – кепили гуи»,
что значит: «Сыр и хлеб – да доброе сердце»
Грузинский трапезы без сыра быть не может!

Ассорти домашних
грузинских сыров
имеретинский, копченый,
чечил, сырные мешочки и
солёный миндаль

300 г **390,-**



Рулетики Бадриджани
с сырной начинкой

300 г **290,-**



подходит
вегетарианцам



Одна птичка-невеличка принесла
на хвостике рецепт фирменных
рулетиков Бадриджани. Тетушке
Нино очень понравилось!

Рулетики Бадриджани
с ореховой начинкой

200 г **360,-**



подходит
вегетарианцам



ХИТ



Хорошо будет с Мцване Марани
или Чкавери Братя Асканели

Ассорти пхали
Пхали - традиционная грузинская
закуска из смеси зелени,
пряностей и молотых грецких орехов

160 г **175,-**



подходит
вегетарианцам



Сочный ростбиф
с маринованным
луком и крекером

100/45 г **345,-**



Мясная тарелка
маринованный ростбиф, запеченная
буженина, отварной язык, сало
копченое со смальцем,
маринованные огурчики
и помидоры черри

330 г **470,-**



Трапеза для грузин не просто прием пищи. Это издавна сложившийся ритуал, основанный не только на обильной, разнообразной, только приготовленной еде, но и на живом, открытом общении. Чем больше компания, чем больше тостов, песен, веселья и философских разговоров – тем лучше



Вкусно очень с
розовым вином Пирсmani
Розе Марани, идеально раскроет
вкус копченого сыра и бастурмы!

Душа радуется, когда гость
сыт и улыбается!
О, дядюшка Вано немного поэт?

Бастурма собственного
приготовления, миндаль
и копченый сыр

120 г **360,-**



Лосось
слабосолёный
подается с маслинами,
лимоном и
бородинским хлебом

100/50 г **325,-**



Филе селёдки
с теплым картофелем
и маринованным
лучком

330 г **295,-**



Хорошо будет с
чачей Голд Гиоргоба



Ассорти
свежей
зелени

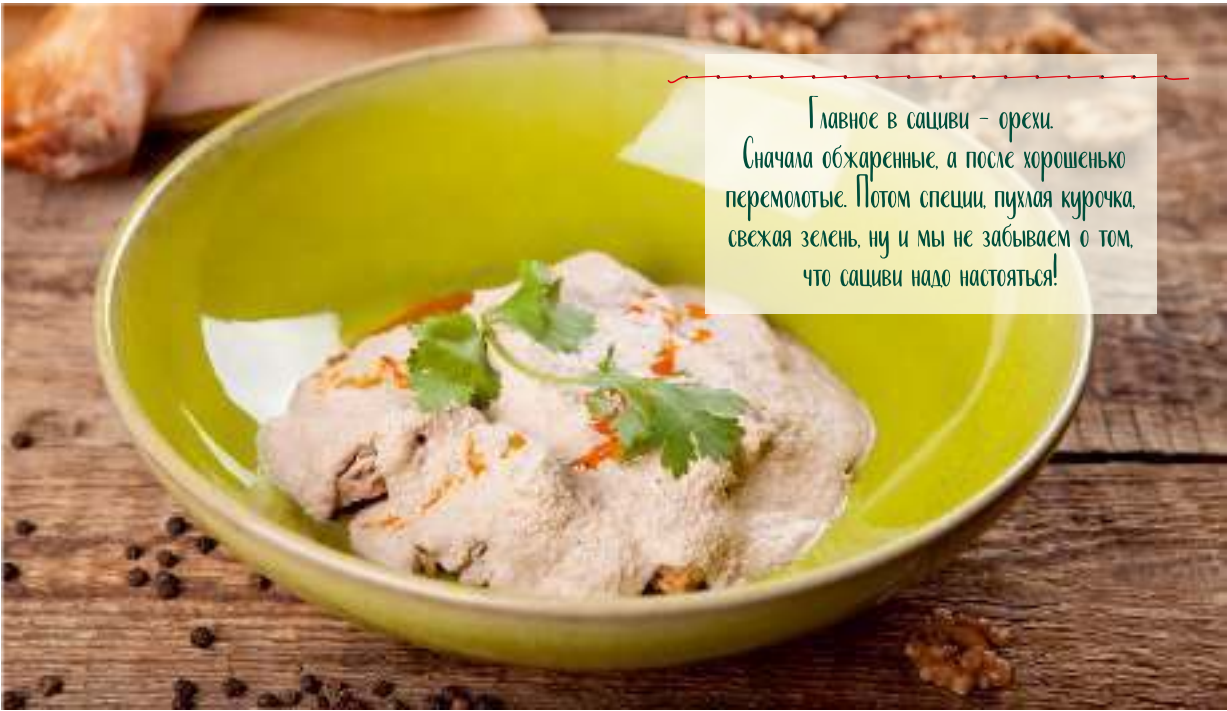
петрушка, кинза, базилик,
тархун, укроп. Подается
со свежим чесночком
и овощами.

190 г **260,-**

Сациви
из курицы

Традиционное грузинское
сациви из печёной курицы,
сдобренный ореховым
соусом на сациви

250 г **355,-**



Главное в сациви - орехи.
Сначала обжаренные, а после хорошенько
перемолотые. Потом специи, пухлая курочка,
свежая зелень, ну и мы не забываем о том,
что сациви надо настояться!



Тарелка
солений

малосольные огурчики
с солеными помидорами,
квашеная капуста и
маринованный чеснок,
свежий лук, черемша

550 г **360,-**

САЛАТЫ



Душа радуется с белым
вином Чкавери Братья Асханели!



ХИТ



подходит
вегетарианцам

ოვობა
პო-გყუჰინსკი

230 г
290,-

Зелень-мелень



Аджапсандали

Знаменитое овощное рагу
из тушеных баклажанов,
томатов и сладкого перца,
приправленное пряной зеленью

200 г **290,-**



Кварели

со сладким виноградом
и копчёным сыром

160 г **310,-**



Телави
из разных помидоров с
тархуном, имеретинским
сыром и соусом наршараб
.....
250 г **300,-**



подходит
вегетарианцам



Хорошо будет с
Пирсомани Розе Марани



Запечённые
на гриле овощи
с чесночным сыром
.....
180 г **320,-**



подходит
вегетарианцам



Теплый мясной салат
из говядины и
куриного филе со свежими
овощами и зеленью
.....
260 г **350,-**



Изумительно с Хихви
Киндзмараули Марани

Нежный ростбиф
с запеченными овощами,
зеленью и соусом сладкий чили
.....
250 г **355,-**



ХИТ



Домашний
оливье
с ростбифом

260 г **355,-**



Креветки
с овощами
и яйцом пашот

270 г **310,-**



Селёdochка
под шубой

Как тетушка Нино любит:
с бородинским
хлебом и зеленым луком

200/50 г
230,-



Цезарь
с курицей

220 г
285,-



Цезарь
с креветками

210 г
330,-

СУПЫ

Не забудь про шоти, дорогой



ХИТ

ХАРЧО
ТРАДИЦИОННЫЙ
С ТЕЛЯТИНОЙ



300 г 280,-

Дядюшка Вано этот харчо
сварил со свежей телятиной
на косточке, отличным
ткемали и правильным рисом.



Очень хорошо будет
с чачей Голд Гиоргоба!

Суп
с маленькими хинкали
на мацони

350 г 230,-

Хашлама
на говяжьей грудинке
с картошечкой

400/30 г 310,-



Борщ с бородинским
хлебом и салом

270/110 г **280,-**



Почему каждый грузин так
хорошо поет, танцует и готовит?
Потому что ест особенные
грузинские супы. Кушай бугламу -
проживешь сто лет!

Буглама с
бараньей голяшкой
с овощами и грузинскими специями

350 г **330,-**



Наваристый
куриный
супчик
с травами

300 г **230,-**



Крем-суп
из тыквы
с поджаренным беконом
и копченым сыром

270/10 г
280,-



Грибной
крем-суп
с шампиньонами
и белыми грибами

250/10 г
290,-



ლობაზე ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА



Хорошо будет с Саперави Аскатели



ХИТ



Блюдо на двоих

БОЛЬШАЯ ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ



750 г 690,-

Почему грузинская кухня так знаменита? Нигде вы не найдете такого изобилия овощей, пряностей, зелени и отличного мяса. Ах, какая она сытная, яркая, пряная, с великим множеством вкусов – совсем как легендарное грузинское многоголосье!

Оджахури

Домашнее жаркое из свинины с картофелем, томатами, аджикой, сванской солью и зеленью

300 г 360,-

Чашушули

Аппетитные кусочки молодой телятины, тушеные с помидорами, сладким перцем, луком, кинзой, чесноком, красной аджикой и стручковым перцем

300 г 390,-



Чахохбили

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука и специй

350 г **325,-**



Душа радуется с Чкавери Братья Аскатели



Чакапули

это мясо молодого ягненка с тархуном, зеленым луком и ткемали

300 г **415,-**



Чкмерули

цыпленок, запеченный по старинному рецепту деревни Чкмерия в сливках с добавлением красной аджики, чеснока и сванской соли

300 г **345,-**



острое



Долма

традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных рубленой бараниной. Подается с мацони

250/50 г **310,-**



пряное



Горячее лобио по-мегрельски

Горячее лобио из разной фасоли по-мегрельски, с грузинской зеленью и пряностями

150/50/50г

190,-



подходит вегетарианцам



Запеченный сулугуни в кеци

150 г **245,-**



подходит вегетарианцам





Баклажан, запеченный
под сыром

300 г **325,-**



Шампиньоны, запеченные
в кеци под сыром

200 г **245,-**



РЫБА и морепродукты



Хорошо будет с
Пиросмани Разе Марани



ХИТ

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

100/30 г

395,-



Очень советую с белым
вином Циндани
Киндзмараули Марани!

Запеченный сибас
с соте из овощей
подается с соусом «белое вино»

270/100/50 г
530,-



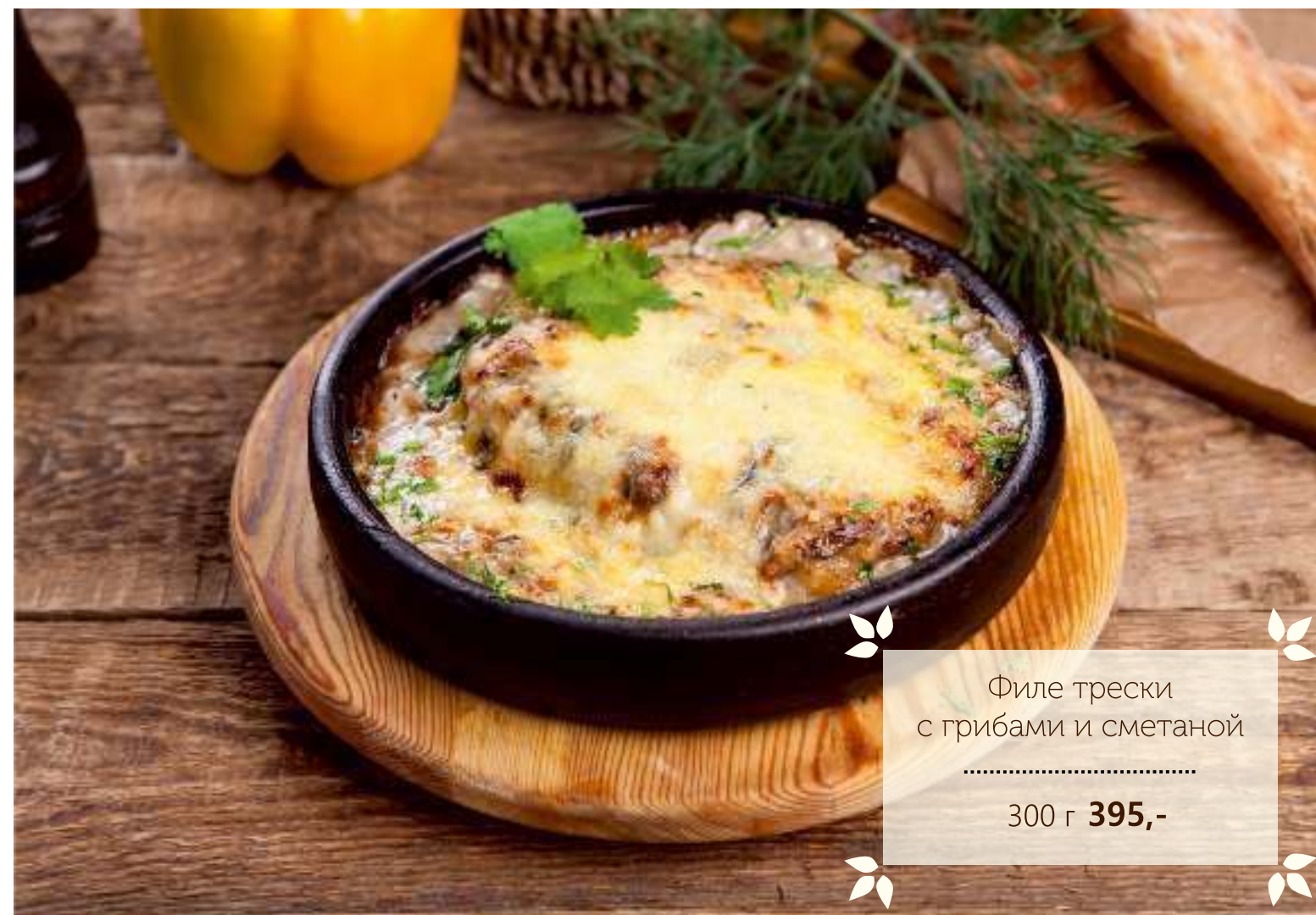
Кассероль
из морепродуктов
на белом вине: филе лосося,
тигровые креветки, тушеные овощи

280 г **455,-**



Стейк из лосося
с легким салатом

130/90/30 г
490,-



Филе трески
с грибами и сметаной

300 г **395,-**

СЛАДОСТИ



Очень хорошо будет с
Совиньон Блан позднего сбора



ХИТ

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

арахисовая халва, пастила,
козинаки, лепестки миндаля

180 г
210,-



Не уходи, пока сладости
не попробуешь! Это же просто песня!
А грузины петь умеют.

Чурчхела

Национальная грузинская сладость
и гордость на основе густого
виноградного сока и грецких орехов

100 г 190,-



Мацони с мёдом
и орешками
Домашний мацони с
мёдом и орешками

220 г 180,-



что-то
новенькое!



Тирамису с вишней
и кубиками желе из Амаретто

200 г **220,-**



что-то
новенькое!



Фисташковый
рулет с малиной

100/50 г **220,-**



Черничный торт
с домашним вареньем
из ягод

200 г **220,-**



Банановый торт
с шоколадом

200 г **190,-**



Мороженое и сорбеты

Мороженое: ванильное, соленая карамель, фисташковое
Сорбеты: малина, манго

50 г **120,-**



Чизкейк-крем
с клубничным соусом
и кокосовым печеньем

195 г **195,-**



что-то
новенькое!

Ганаш из белого шоколада с горгонзоллой

130 г **220,-**



Нежный чизкейк
с ягодным соусом

150 г **175,-**



Горячий пирог
с манго

170/50 г **220,-**



Красный бархат
с кремом из
сливочного сыра

125 г **175,-**



Сникерс с орехами,
карамельным кремом и
сгущенным молоком

110 г **175,-**



Шоколадный кекс
с арахисовой пастой

120/70 г **195,-**



Шоколадный кекс
классический

120/70 г **195,-**



Фирменный торт
Оливье

с шоколадным муссом

125 г **180,-**



Лимонный торт

с мятным соусом

150/30 г **180,-**