



грузинский ресторанчик
бадრიძისანი

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,-**





Манты
с бараниной
и грузинскими пряностями
.....
210 г **220,-**

НЕ ЗАБУДЬ ПРО
СМЕТАНУ, ДОРОГОЙ!
Сметана.....50г.....**35,-**



Манты
с говядиной
и грузинскими пряностями
.....
210 г **220,-**



Лепешка
узбекская
.....
200 г **50,-**

Одна птичка-невеличка принесла
на хвостике рецепт этой лепешки.
Вано очень понравилось!



НОВЫЕ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ



подходит
вегетарианцам

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!



подходит
вегетарианцам



с домашним
сыром и грибами

	270 г	355,-
	400 г	555,-



с домашним
сыром, шпинатом
и кедровыми
орешками

	280 г	345,-
	400 г	545,-



подходит
вегетарианцам



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
задобрить 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
сулугуни

 290 г 270,-

 450 г 390,-





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

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 Асканели
- Саперави Каберне Шато Мухрани
- Киндзмараули Мильдиани

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ



180/90/50 г

490,-

Зачем без вина кушаешь,
дорогой? Вах, ведь и вполовину
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

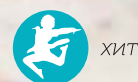
Телятина

180/90/50 г
550,-



Куриное филе

180/90/50 г
350,-



Душа рождается с вином
Михаила Морозина!
Бери сразу вкусную жаростой!

Шашлык из баранины
на косточке
.....
250/90/50 г
520,-



Шашлык из
курицы

180/90/50 г
330,-

Вах, как хорошо будет с
Хихви 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 შებენი

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



ХИТ



подходит
вегетарианцам

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

190/90/50 г

220,-



Изыскательно 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



Выбираю баклажан, смотрю,
чтобы был красивый и
тяжелый, совсем как моя Нина!



Запеченный
картофель
с домашней
аджикой

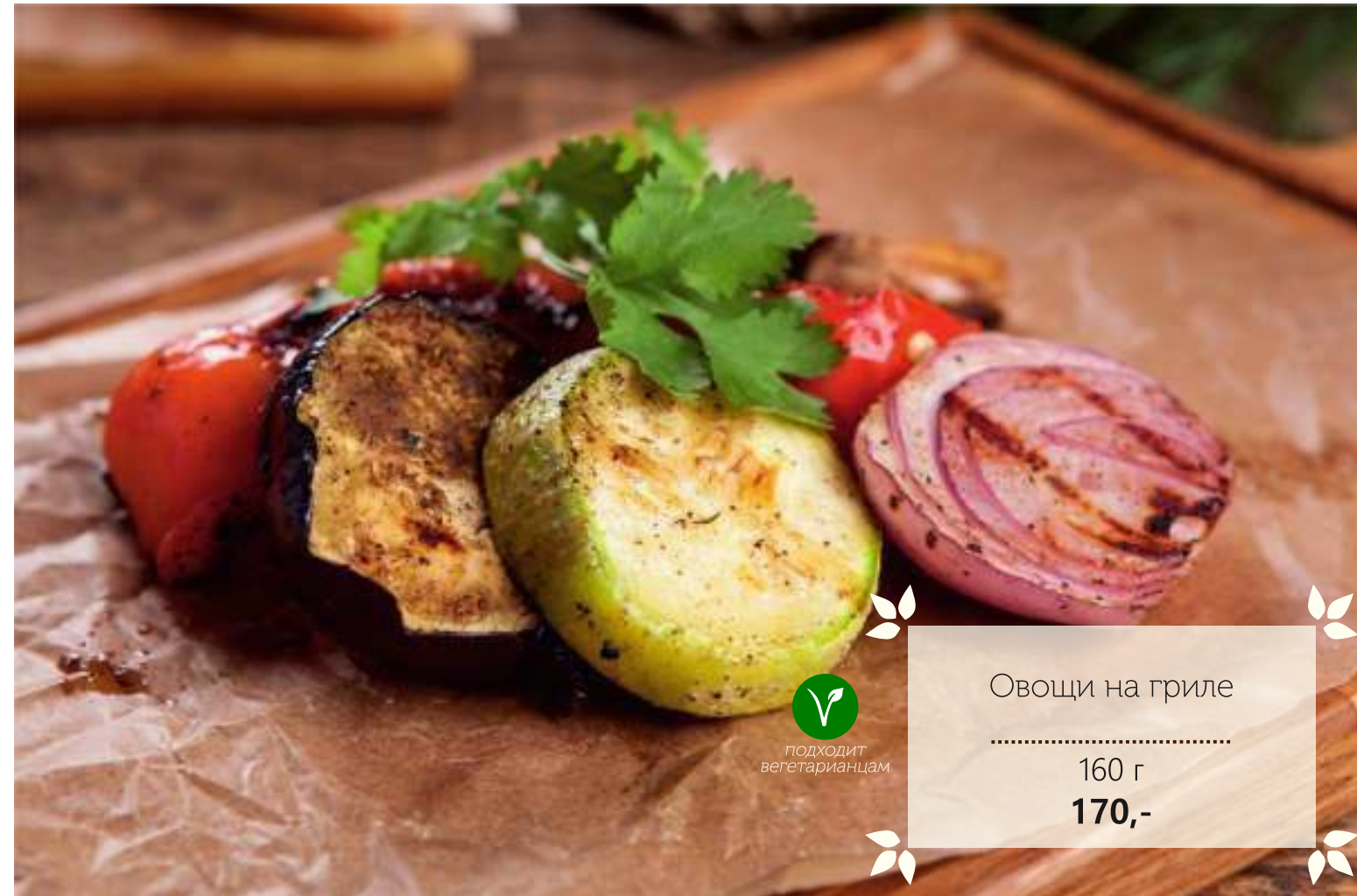
200 г **150,-**



пряное



подходит
вегетарианцам



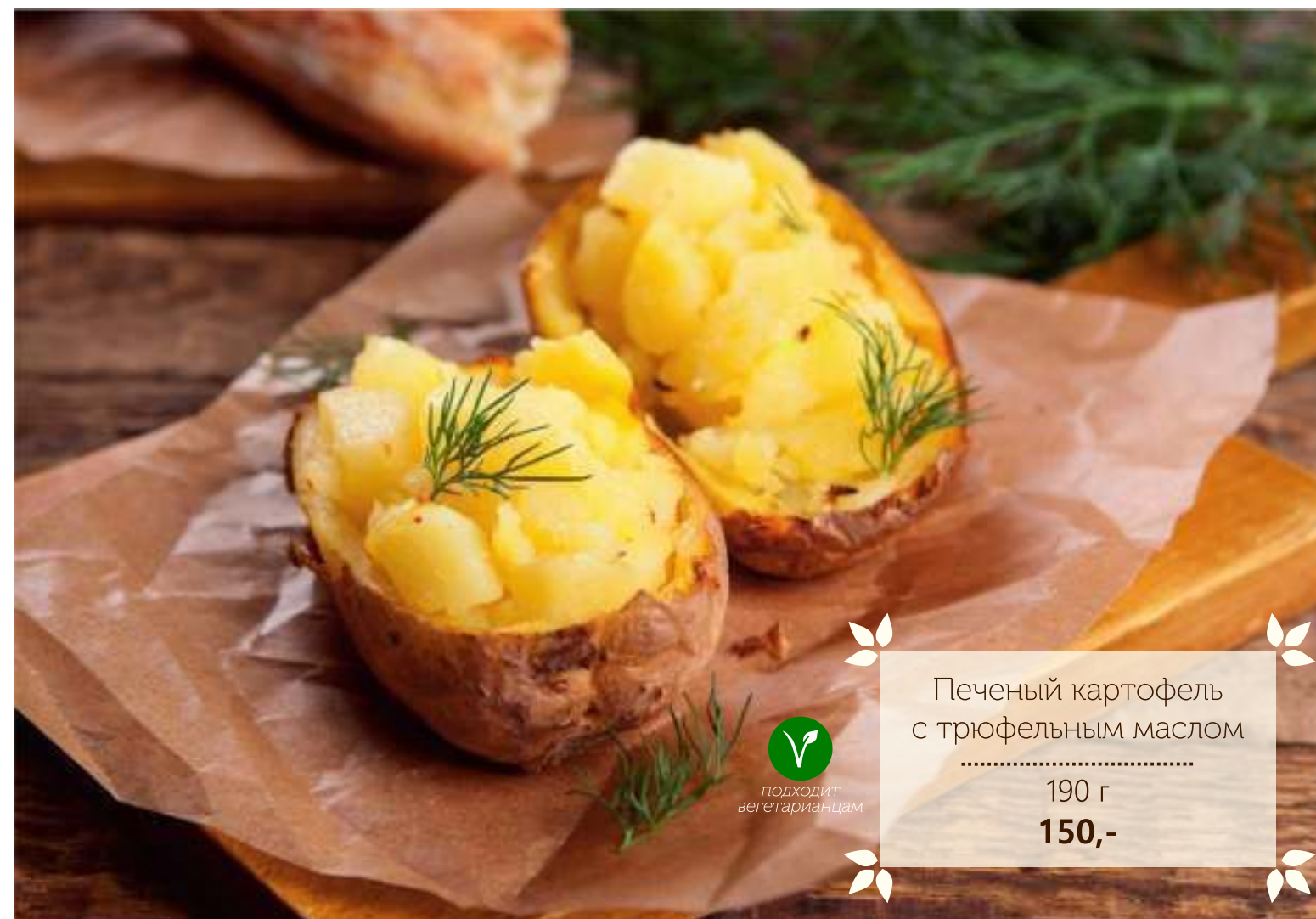
Овощи на гриле

160 г

170,-



подходит
вегетарианцам



Печеный картофель
с трюфельным маслом

190 г

150,-



подходит
вегетарианцам

ЗАКУСКИ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК

чтобы попробовать
все любимые закуски сразу

500 г
470,-



Очень советую с
Пирсмані Розе Марани!



Гѣбжалия

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

150 г **290,-**



Душа радуется с вином
Пирсмані Розе Марани (розовое!)

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

Ассорти домашних
грузинских сыров
имеретинский, копченый,
чечил, сырны мешочки и
соленый 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 Чхавери 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 смальцом,
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 Пиромани
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 селедочки
с теплым картофелем
и маринованным
лучком

330 г **295,-**



Хорошо будет с
чачей Голд Гиоргоба



Чарвак
из баклажана

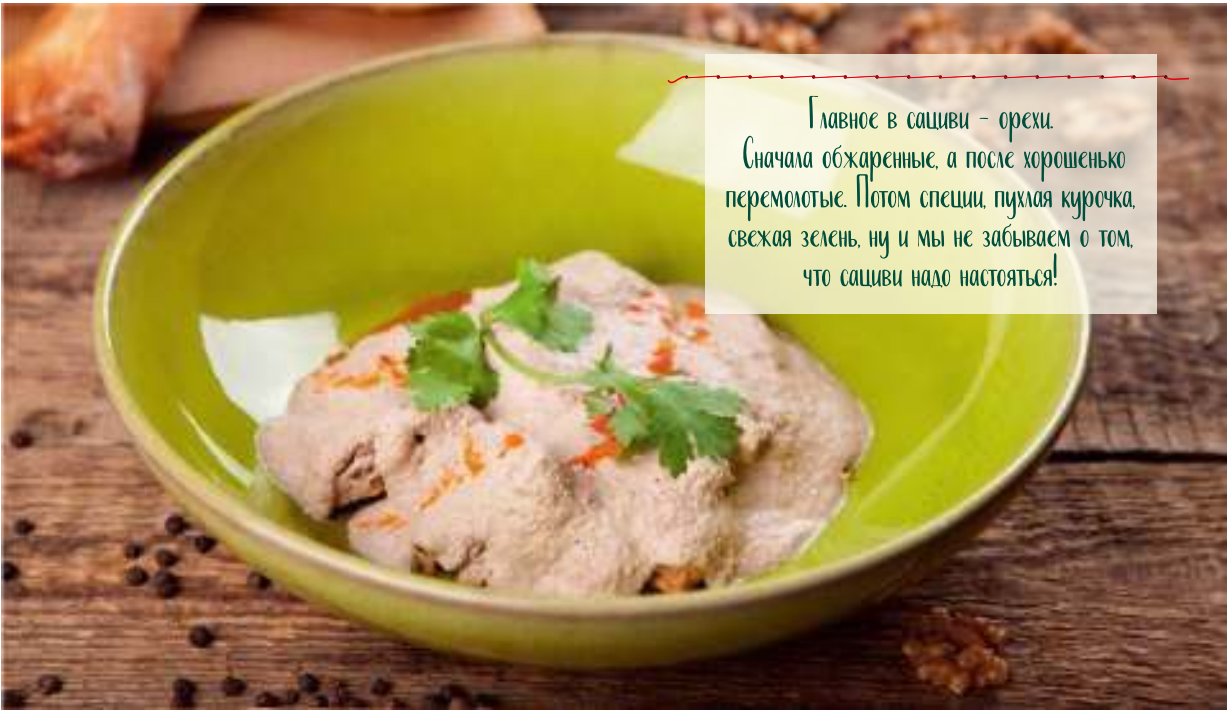
Рулетики из баклажанов
с морковкой по-корейски,
свежими помидорами
соусом на мацони

240 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 Братия Асханели!



ХИТ



подходит
вегетарианцам

ოვობა
ნო-გრიუნსკი

230 г
290,-

Зелень-мелень



Аджапсандали

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

200 г **290,-**



Лобио из разной фасоли

Красная, белая, стручковая зеленая
фасоль с болгарским перцем,
красным луком, чесноком и зеленью.
Приправлена острой аджикой
и грецкими орехами.

180 г **250,-**



Телави

из разных помидоров с тархуном, имеретинским сыром и соусом наршараб

250 г **300,-**



подходит вегетарианцам



Хорошо будет с
Пирсомани Розе Марани

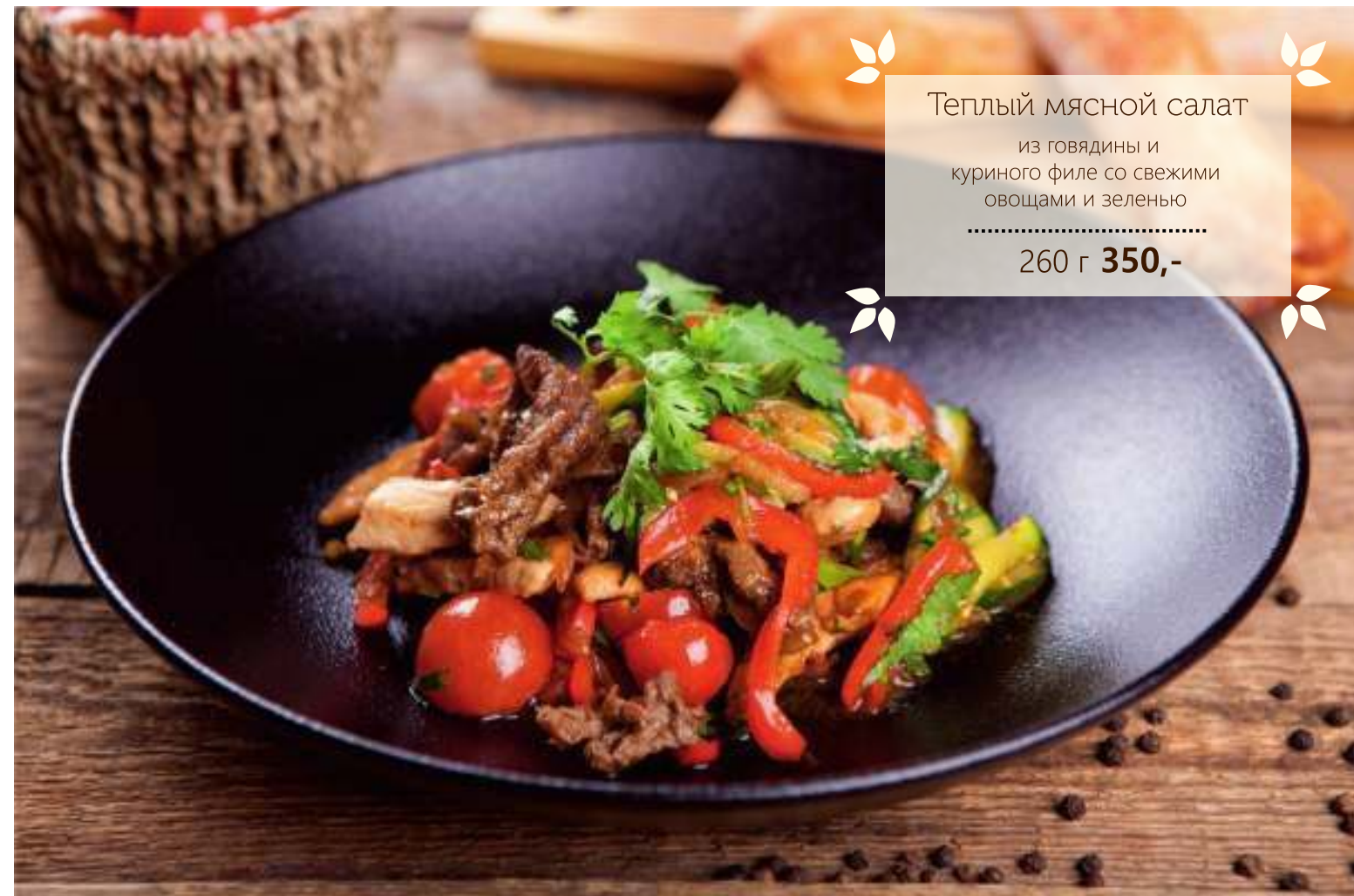


Запечённые
на гриле овощи
с чесночным сыром

180 г **320,-**



подходит вегетарианцам



Теплый мясной салат

из говядины и
куриного филе со свежими
овощами и зеленью

260 г **350,-**



Нежный ростбиф
с запеченными овощами,
зеленью и соусом сладкий чили

250 г **355,-**



Изумительно с Хихви
Киндзмараули Марани



ХИТ



Салат
"Ташкент"

Салат с говядиной,
редькой, репчатым
луком и
перепелиным яйцом.

180 г **260,-**



Креветки
с овощами
и яйцом пашот

270 г **310,-**



Салат
с телячьим
языком

и маринованной капустой,
малосольными
огурчиками, помидорами,
вареным картофелем
и ореховым соусом.

210 г **290,-**



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,-

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

Хашлама
на говяжьей грудинке
с картошечкой

400/30 г 310,-



Борщ с бородинским
хлебом и салом

270/110 г **280,-**



Суп Лагман

Наваристый суп с бараниной,
курдюком, с овощами, зеленью
и пряностями

390 г **260,-**



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,-



ლობულები გოყჩუხი ბლთა

ტომლენაა ბარანია გოლაჟკა ს კარტოფელნამ ნორე



450 გ 460,-



Хорошо будет с
Саперави Аскатели

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,-**



Вино к мясу всегда хорошо, дорогой! Возьми оранжевое Ркаштели Квеври!



Долма

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

250/50 г **310,-**



пряное



Чакапули

это мясо молодого ягненка с тархуном, зеленым луком и ткемали

300 г **415,-**



Душа радуется с Чкавери Братья Аскатели



Чкмерули

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

300 г **345,-**



острое



Запеченный сулгуни в кеци

150 г **245,-**



подходит вегетарианцам





Кавурма лагман

Пшеничная лапша с
бараниной, болгарским
перцем, помидорами,
луком, зеленью,
пекинской капустой
и специями

320 г **325,-**



Баклажан,
запеченный
под сыром

300 г **325,-**



подходит
вегетарианцам



Шампиньоны,
запеченные
в кеци
под сыром

200 г **245,-**



подходит
вегетарианцам



РЫБА и морепродукты



Хорошо будет с
Пиромани Разе Марани



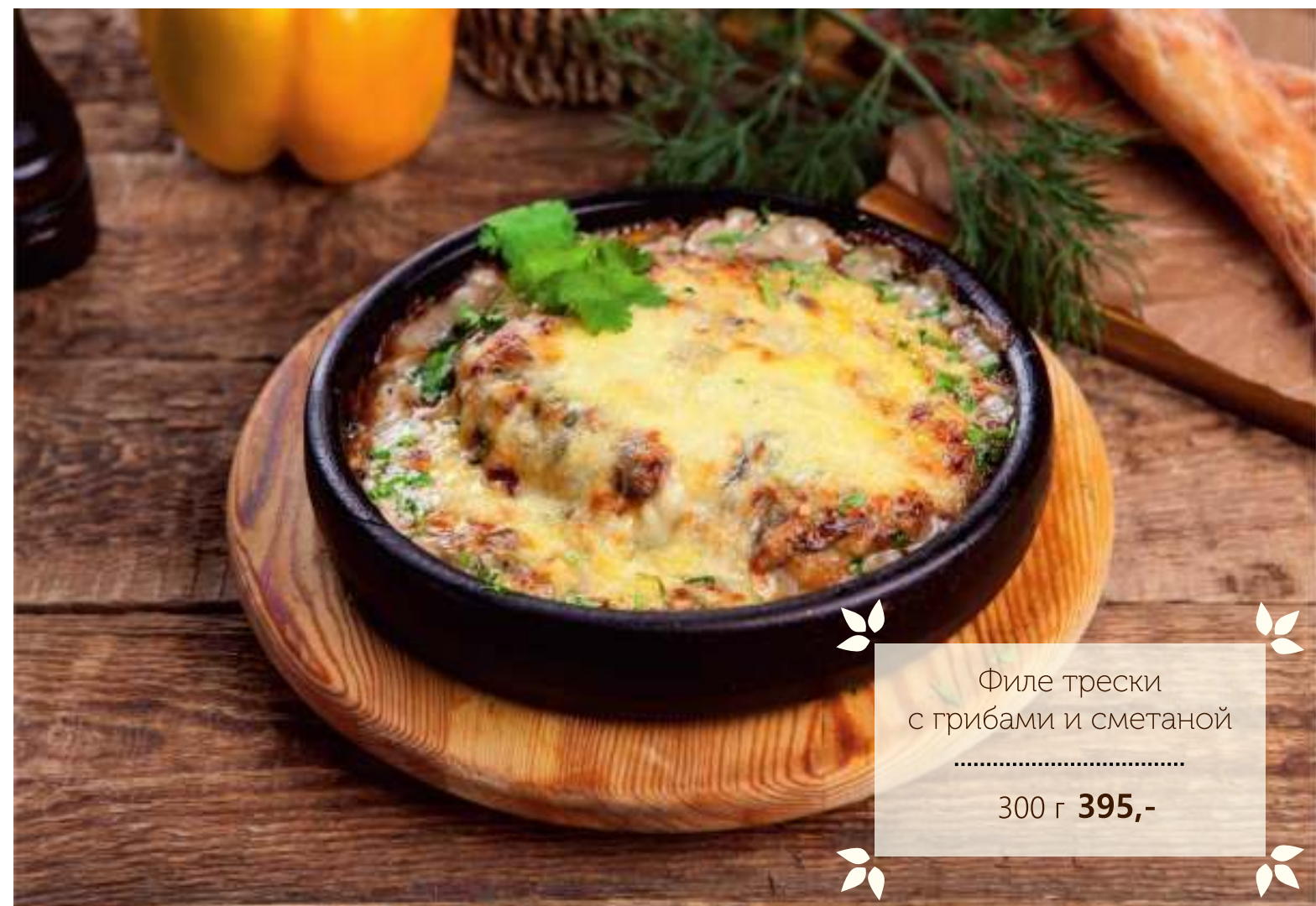
ХИТ

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

100/30 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 умют.

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,-**



ЧТО-ТО
НОВЕНЬКОЕ!

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,-**



ЧТО-ТО
НОВЕНЬКОЕ!

Лимонный торт

с мятным соусом

150/30 г **180,-**