

МЕНЮ



ЗАВТРАКИ

каждый день с 11:00 до 16:00

Большой грузинский завтрак:

- с ростбифом, глазуньей, жареным сулугуни и авокадо 1150
- с лососем, скрэмблом и гуакамоле 1250

По вашему желанию приготовим яйца на выбор:
глазунья / скрэмбл / пашот / 6-минутка

Картофельная лепёшка с лососем и гуакамоле 850

Картофельная лепёшка, лосось слабой соли,
сливочный сыр, гуакамоле, бальзамический крем

Бифштекс с домашним сулугуни и глазуньей 850

Бифштекс из говядины и свинины, домашний сулугуни,
глазунья, салат ромейн, огурцы

Шакшука с базиликом и имеретинским сыром 750

Яйцо, томаты в собственном соку, сладкий перец,
морковь, имеретинский сыр, грузинский песто, базилик

Хачапури по-аджарски с курицей 690

Лодочка, куриное филе, копчёный сулугуни, томаты, ореховый соус

Бенедикт по-аджарски с лососем 950

Лодочка, лосось слабой соли, яйцо пашот,
сливочный соус метехи

Кабачковые оладьи с лососем 950

Кабачковые оладьи, лосось слабой соли,
яйцо пашот, соус голландез

Сырники с домашним вареньем из кизила и ванильным мацони 750

Сырники с карамелью, мацони и грецким орехом 600

ДЕТОКСЫ

Бодрящий 750

Яблоко, киви, огурец, брокколи, петрушка

Тонизирующий 750

Груша, яблоко, свёкла, кинза, имбирь

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

скидка 15% по будням с 12:00 до 17:00

Баклажанная икра с домашним хлебом — 450
Баклажаны, сладкий болгарский перец на гриле, домашний хлеб

Пхали:
- Баклажан-перец — 490
- Свёкла — 490

Рулетики из баклажанов:
- с сыром надуги, маскарпоне и мятной аджикой — 650
- с тёртыми орехами, сырным кремом, зелёной аджикой — 650

Печёные перцы с сырным кремом и грузинским песто — 790
Перец болгарский, сырный крем, грузинский песто, кисло-сладкий соус

Сациви из цыплёнка — 650
Цыплёнок, сливочный соус из грецких орехов, красная аджика

Карпаччо из говядины с копчёным сулугуни и грузинским песто — 850

Ростбиф с ореховым соусом — 950

Домашние соленья — 750
Маринованные томаты по-мегрельски, огурцы, капуста, вяленые томаты

Свежие овощи — 750
Сезонные томаты, огурцы, красный редис, болгарский перец, чили, зелень

Грузинские сыры — 750
Домашний имеретинский сыр, копчёный сулугуни, молочный сулугуни

Грузинская тарелка — 1400
Вяленое мясо, ростбиф, домашние соленья, грузинские сыры

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



САЛАТЫ

Салат по-грузински — 650
Сезонные томаты, огурцы, кинза, базилик, стручковый острый перец, красный лук, грецкий орех, кахетинское масло

Зелёный салат с томатами, жареным халуми и гуакамоле — 800
Сезонные томаты, болгарский перец, жареный халуми, гуакамоле, кедровый орех

Салат с лососем и авокадо — 1100
Запечённый лосось, авокадо, рукола, сезонные томаты, цитрусовый соус с мёдом и дижонской горчицей

Салат с тунцом и печёным картофелем — 790
Опалённый тунец, ромейн, сезонные томаты, молодой картофель, ореховый соус

Салат с языком и ореховым соусом — 800
Салат, говяжий язык, томаты, копчёный сулугуни, ореховый соус

Тёплый салат с карамельной тыквой — 750
Запечённая тыква, сезонные томаты, сырный крем, сладкий чили, тыквенные семечки

Салат с хрустящим баклажаном и сырным кремом — 750
Запёченный баклажан, сезонные томаты, сырный крем, пряные травы, кунжутное масло, сладкий чили

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хинкали:

С телятиной и свининой	180 / шт.
С куриным бедром и пряными специями	180 / шт.
С мякотью ягнёнка и тархуном	190 / шт.
С сыром и зелёной аджикой	180 / шт.

Мини-хинкали с лососем в сливочном соусе — 950

Мини-хинкали с лососем, сливочный соус, каперсы, пряные специи

Долма со сливочно-чесночным соусом — 800

Рулетики с телятиной, свинина, маринованные виноградные листья, каперсы, сливочно-чесночный соус

Запечённый сулугуни с сезонными томатами и базиликом — 650

Лобио — 490

Тушёная красная фасоль, капуста по-грузински, пряные специи

Аджабсандал — 590

Тушёные баклажаны, болгарский перец, стручковая фасоль, чили, томаты в собственном соку, пряные специи

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



СУПЫ

Чихиртма 550
Грузинский куриный суп, взбитое яйцо, кинза

Харчо с телятиной 720
Острый суп с телятиной, рисом и томатами в собственном соку

Зелёный борщ с телятиной 690
Суп с телятиной, щавелем и грузинскими специями

Бозбали 950
Традиционный суп с бараниной, алычой и пряными травами

Уха с лососем и сванской солью 750
Пряный суп с лососем, судаком, томатами и сванской солью

Тыквенный крем-суп 550
Крем-суп из тыквы, сливки, копчёный сулугуни, тыквенные семечки

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



ВЫПЕЧКА

Хачапури по-аджарски — 700
Лодочка с имеретинским сыром, домашним сулугуни и яйцом

Хачапури по-мегрельски — 800
Традиционный хачапури с домашним сулугуни

Хачапури по-мегрельски с копчёным сыром — 850
Традиционный хачапури с домашним молочным
и копчёным сулугуни

Пеновани — 650
Хачапури из слоёного теста с домашним сулугуни
и домашним сыром

Хачапури Vakh — 1150
Хачапури с имеретинским сыром, домашним сулугуни,
камамбером, горгонзолой, грушей, вареньем из винограда
и грецким орехом

Пирог с говядиной и сулугуни — 950
Слоёный пирог с говядиной, домашним сулугуни
и пряными травами

Ачма — 650
Слоёный пирог с имеретинским сыром,
домашним сулугуни и мацони

Пури с чесночным маслом — 350
Грузинский домашний хлеб с чесночным маслом

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чахохбили — 750
Куриное бедро, сезонные томаты,
болгарский перец, красная аджика, грузинские специи

Цыплёнок шкмерули — 750
Куриное бедро, грузинский сливочный соус,
зёрна граната, пряные специи

Куриное бедро на гриле с сезонными томатами — 800
Куриное бедро, сезонные томаты, печёные перцы,
красный лук, базилик, кинза

Оджахури — 1100
Свинина на гриле, жареный картофель,
томаты, сладкий перец, гранат, сванская соль

Лазанья по-грузински — 1100
Лазанья с баклажаном, телятина, свинина, грузинские специи

Фаршированные перцы с говядиной, свининой и сулугуни — 950
Телятина, свинина, болгарский перец, сулугуни, рис, томаты
в собственном соку, сладкий перец, морковь, базилик, кинза

Чакондрили из говядины с тархуном и сезонной ягодой — 1290
Говядина, тархун, соус ткемали, сезонная ягода,
кинза, петрушка, имеретинский сыр

Чанахи из баранины — 1100
Тушёная баранина, баклажаны, болгарский перец,
сезонные томаты, красная аджика

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.



ГРИЛЬ / МАНГАЛ

Каре ягнёнка	1950
Шашлык:	
Куриное бедро	890
Свинина	1050
Говядина	1300
Баранина	1450
Корейка из свинины с молодым картофелем	1300
Люля из говядины и свинины на печёном баклажане	1050
Люля из баранины с тархуном	1100
Лосось на гриле	1900
Тунец на гриле с молодым картофелем	1350
Овощи на гриле	800

ГАРНИРЫ

Молодой картофель с чесноком	450
Овощи на пару	590
Кукуруза гриль	450

СОУСЫ

Мацони Традиционный кисло-молочный грузинский соус	180
Помидорис цвени Томатный соус, пряные специи	160
Ткемали Пряный соус из сливы и трав	190
Цицака Острый соус из сладких перцев, томатов, специй и виноградного уксуса	160
Сливочный с мятой	160
Сметана	120



ДЕСЕРТЫ

Шоколадный торт Vakh	650
Чизкейк со свежими ягодами	650
Карамельный медовик	650
Пахлава с грецким орехом и ванильным мороженым	650
Ягодная тарталетка	490
Мороженое Инжир / пломбир / шоколад	300 / шт.

Если у вас есть непереносимость или аллергия на какие-либо продукты и ингредиенты, пожалуйста, сообщите нам.

VAKH

ФОТОГРАФИИ БЛЮД

ENGLISH MENU

КБЖУ

Санкт-Петербург, Большая Зеленина, 34
+7 (995) 595-99-95
vakh-rest.ru
@vakhrest