


Le'purshi

Georgian restaurant

Меню

Скидки в будние дни с 12:00 до 16:00 до 20 %

Скидки на дни рождения до 15%

Блюда без скидки отмечены 

Грузинская кухня славится своей изысканностью, разнообразием и сочетанием ярких вкусов. Она обладает многовековой историей, связанной с географическим положением страны в зоне соприкосновения Востока и Запада.

Из самых популярных блюд грузинской кухни можно выделить хачапури, хинкали, мясо, зелень, мчади, суп с харчо, кучмачи, лобио, кебабы из свинины, говядины или баранины и другие.

Основные ингредиенты, использованные в грузинской кухне, включают в себя мясо, рыбу, овощи, фрукты, пряности, грецкие орехи и сыры.

Грузинские блюда обычно подаются на больших общих тарелках, которые разносятся по столу, и гости могут выбирать то, что больше всего им нравится. Традиционно, грузинскую еду сопровождают сливовой или виноградной водкой – чацей.

Грузинская кухня не только привлекательна своими вкусами, но и располагает к дружескому общению за столом. Она является символом гостеприимства и духа традиции грузинской культуры.



Завтраки с 11:00 - 16:00

§

📖 <i>Турецкий завтрак на двоих</i>	2200 ₺
<i>Яичница со шпинатом и сыром пармезан</i>	300 гр / 420 ₺
<i>Глазунья с беконом и сыром пармезан</i>	250 гр / 380 ₺
<i>Сырники (со сгущенкой и вареньем)</i>	2 шт / 320 ₺
<i>Овсяная каша</i>	180 гр / 280 ₺
<i>Яичница с баклажанами и пармезаном</i>	250 гр / 420 ₺
<i>Глазунья с охотничьими колбасками и помидорами</i>	250 гр / 420 ₺
<i>Шакишка (Яичница с помидорами)</i>	250 гр / 420 ₺
<i>Шакишка с сыроми</i>	250 гр / 620 ₺
<i>Хачапури по-аджарски с шакишкой</i>	350 гр / 980 ₺



Холодные закуски

5

<i>Ореховое Плато Le'purshi</i> (баклажановые рулетики, ассорти пхали, соус баже, сыр сулугуни, мини мчади)	750 гр/1820 ₺
<i>Баклажановые рулетики</i>	150 гр/390 ₺
<i>Пхали из стручковой фасоли</i>	150 гр/380 ₺
<i>Пхали из свеклы</i>	150 гр/380 ₺
<i>Пхали из шпината</i>	150 гр/380 ₺
<i>Сациви с индейкой</i>	250 гр/420 ₺
<i>Сациви с хрустящими креветками</i>	200 гр/800 ₺
<i>Аджапсандали по-грузински</i>	180 гр/590 ₺
<i>Овощное плато с зеленью</i>	350 гр/1620 ₺
<i>Бакинские огурцы</i>	150 гр/350 ₺
<i>Сладкие помидоры</i>	200 гр/480 ₺
<i>Свежая зелень</i>	150 гр/700 ₺



Кисломолочные продукты

8

<i>Ассорти сыров по-кавказски</i>	<i>300 гр /720 ₺</i>
<i>Ассорти европейских сыров</i>	<i>350 гр/850 ₺</i>
<i>Сыр копченый сулугуни</i>	<i>150 гр /380 ₺</i>
<i>Сыр чечил</i>	<i>150 гр /380 ₺</i>
<i>Сыр чанах</i>	<i>150 гр /380 ₺</i>
<i>Мацони</i>	<i>200 гр /270 ₺</i>
<i>Тебжалия (сыр сулугуни с мятой и мацони)</i>	<i>200 гр /370 ₺</i>



Мясные закуски

5

<i>Сет мясная нарезка европейская</i>	<i>350 гр /1600 ₺</i>
<i>Сет мясная нарезка кавказская</i>	<i>300 гр /850 ₺</i>
<i>Говяжий язык с хреном</i>	<i>180 гр /380 ₺</i>
<i>Куриный рулет</i>	<i>180 гр /380 ₺</i>
<i>Бастурма</i>	<i>100 гр /380 ₺</i>
<i>Суджук</i>	<i>100 гр /380 ₺</i>
<i>Сет из европейских мясных и сырных нарезок</i>	<i>600 гр /2500 ₺</i>

Рыбные закуски

5

<i>Семга слабосоленая</i>	<i>200 гр /920 ₺</i>
<i>Рыбное ассорти</i> <i>(Масляная, угорь, семга, икра красная, тунец)</i>	<i>400/20 гр /1850 ₺</i>
<i>Селедка</i> <i>(жареный молодой картофель с луком)</i>	<i>200/150 гр /420 ₺</i>



Соленья

₮

<i>Ассорти домашних солений</i>	<i>300 гр / 590 ₮</i>
<i>Малосольные огурцы</i>	<i>200 гр / 350 ₮</i>
<i>Маслины и оливки</i>	<i>150 гр / 600 ₮</i>
<i>Турийская капуста</i>	<i>300 гр / 280 ₮</i>
<i>Джон-Джоли с красным луком</i>	<i>180 гр / 420 ₮</i>



Салаты

S

- Капризуля** 220 гр/750 ₺
(сыр моцарелла, сладкие помидоры, руккола, кедровые орехи, соус песто, бальзам. соус)
- Салат с говяжьим языком** 220 гр/620 ₺
(говяжий язык, перец болгарский, огурцы, айсберг, сметанный соус)
- Буррата с помидорами** 300 гр/1200 ₺
(сыр «буррата», сладкие помидоры, соус песто)
- Салат из семги, авокадо и манго** 250 гр/1200 ₺
(слабосоленая семга, авокадо, руккола, манго и соус от шефа)
- Салат с курицей, авокадо и манго** 250 гр/950 ₺
(куриное филе, авокадо, руккола, манго и соус от шефа)
- Греческий салат** 220 гр/790 ₺
(огурец, помидоры, перец болгарский, маслины, оливки, каперсы, сыр Фета, листья салата, красный лук)
- Цезарь с курицей** 220 гр/520 ₺
- Цезарь с креветками** 220 гр/590 ₺
- Салат Пинокио** 220 гр/850 ₺
(креветки, сыр пармезан, руккола, соус песто, кедровые орешки)



Салаты

5

- Теплый салат с тунцом** 220 гр / 1100 ₺
(тунец, сладкие помидоры, салат микс, манго, соус от шефа)
- Салат с крабом и авокадо** 250 гр / 1200 ₺
(салат с камчатским крабом, спелым авокадо, сладкими помидорами, кинзой и соусом от шефа)
- Салат с сыром «Страчателла», рукколой и манго** 220 гр / 850 ₺
- Теплый салат Le'pirtshi** 200 гр / 680 ₺
(вырезка из свинины, грибы, микс салат, бальзам. соус)
- Салат по - мегрельски** 200 гр / 680 ₺
(жареный сыр сулугуни, помидоры, микс салат, острый соус)
- Овощной салат по-грузински с ореховым соусом** 220 гр / 620 ₺
- Салат хрустящие баклажаны** 220 гр / 690 ₺
(баклажаны, помидоры, соус чили, бальзам. соус, сыр «креметте», укроп, кинза)
- Восточный салат** 220 гр / 850 ₺
(баклажаны, гранат, сыр, помидоры, зелень, заправка соусом наршараб)
- Горячий салат с курицей** 220 гр / 680 ₺
(куриное филе, острый перец, болгарский перец, помидоры черри, шампиньоны, зелень, кунжутное масло)
- Овощной салат** 220 гр / 620 ₺
(огурцы, помидоры, много зелени, заправка от шефа)



Супы

8

<i>Чакапули с бараниной</i>	<i>350 гр / 850 ₺</i>
<i>Сборная солянка</i>	<i>350 гр / 590 ₺</i>
<i>Харчо</i>	<i>350 гр / 560 ₺</i>
<i>Борщ</i>	<i>350 гр / 360 ₺</i>
<i>Уха по-царски</i>	<i>350 гр / 650 ₺</i>
<i>Суп куриный</i>	<i>350 гр / 360 ₺</i>
<i>Грибной крем суп</i>	<i>350 гр / 490 ₺</i>
<i>Крем суп из шпината</i>	<i>350 гр / 490 ₺</i>
<i>Тыквенный крем суп</i>	<i>350 гр / 490 ₺</i>
<i>Чиχиртма</i>	<i>350 гр / 360 ₺</i>
<i>Шурпа с бараниной</i>	<i>350 гр / 560 ₺</i>
<i>Пити с бараниной</i>	<i>350 гр / 650 ₺</i>
<i>Чечевичный суп</i>	<i>350 гр / 420 ₺</i>



Выпечка

5

<i>Хлебная корзина La'purshi</i>	150 гр /160 ₺
<i>Мчади (кукурузная лепешка)</i>	100 гр /170 ₺
<i>Чвиштари с сулугуни</i>	150 гр /480 ₺
<i>Лаваш</i>	100 гр / 85 ₺

Хачапури

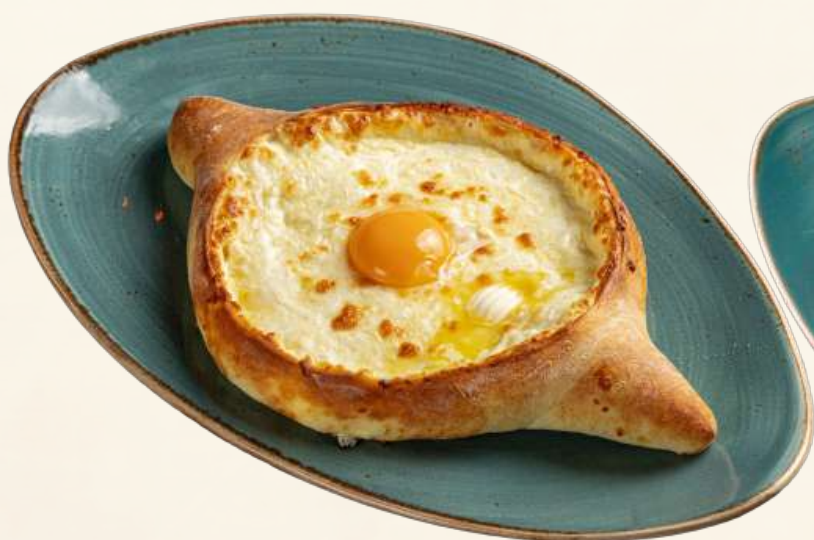
<i>Хачапури Тбилисский пеновани (слоеное тесто)</i>	350 гр /550 ₺
<i>Хачапури Le'purshi</i>	750 гр /950 ₺
<i>Хачапури по – имеретински</i>	600 гр /720 ₺
<i>Хачапури по – мегрельски</i>	650 гр /850 ₺
<i>Хачапури по – мегрельски</i>	350 гр /490 ₺
<i>Хачапури со шпинатом</i>	600 гр /620 ₺
<i>Сет с мини хачапури Le'purshi</i>	2200 ₺
<i>(хачапури по-аджарски, хачапури по-мегрельски, кубдари, лобиани, соленье, мини ассорти пхали, соус баже)</i>	
<i>Хачапури на шалипуре</i>	250/150/100 гр /850 ₺
<i>(подача с овощным салатом и мацони)</i>	



Хачапури

5

<i>Хачапури по - аджарски «Капрезе» (с сыром моцарелла, помидорами с соусом песто)</i>	<i>390 гр / 850 ₺</i>
<i>Хачапури по - аджарски «Классический» (с сыром и яйцом)</i>	<i>390 гр / 620 ₺</i>
<i>Хачапури по - аджарски (с сыром с яйцом со шпинатом)</i>	<i>390 гр / 620 ₺</i>
<i>Хачапури по - аджарски (с аджапсандали)</i>	<i>390 гр / 620 ₺</i>
<i>Хачапури по - аджарски (с сыром гарганзолой с грушей)</i>	<i>390 гр / 850 ₺</i>
<i>Хачапури по - аджарски (с сыром, солями и пепперони)</i>	<i>390 гр / 850 ₺</i>
<i>Хачапури с картошкой</i>	<i>550 гр / 550 ₺</i>
<i>Кубдари (свинина, телятина, специи)</i>	<i>550 гр / 680 ₺</i>
<i>Лобиани</i>	<i>550 гр / 620 ₺</i>
<i>Ачма с сыром (подача с мацони)</i>	<i>250 гр / 420 ₺</i>



Хинкали

5

<i>Хинкали с сыром в сливочном соусе</i>	<i>300 гр/520 ₺</i>
<i>Хинкали с сыром в вишневом соусе</i>	<i>300 гр/520 ₺</i>
<i>Хинкали с креветками в сливоч. соусе с икрой</i>	<i>300 гр/720 ₺</i>
<i>Хинкали с тыквой в тыквенном соусе</i>	<i>300 гр/520 ₺</i>

5

Заказ от трех штук

<i>Хинкали микс (говядина /свинина)</i>	<i>1 шт/110 ₺</i>
<i>Хинкали с бараниной</i>	<i>1 шт/120 ₺</i>
<i>Хинкали с говядиной</i>	<i>1 шт/120 ₺</i>
<i>Хинкали с грибами</i>	<i>1 шт/110 ₺</i>
<i>Хинкали с сыром</i>	<i>1 шт/110 ₺</i>
<i>Хинкали с тыквой</i>	<i>1 шт/110 ₺</i>
<i>Поджарка хинкали</i>	<i>1 шт/20 ₺</i>



Горячее

S

<i>Кучмачи</i>	<i>250 гр/620 ₺</i>
<i>Чахохбили</i>	<i>250 гр/560 ₺</i>
<i>Чкмерули (цыпленок в чесночном сливочном соусе)</i>	<i>600 гр/780 ₺</i>
<i>Цыпленок табака</i>	<i>500 гр/620 ₺</i>
<i>Чашушули</i>	<i>250 гр/560 ₺</i>
<i>Оджахури со свиной</i>	<i>300 гр/520 ₺</i>
<i>Оджахури с курицей</i>	<i>300 гр/520 ₺</i>
<i>Лобио по-грузински (гурийская капуста и мчади)</i>	<i>300 /100 гр/520 ₺</i>
<i>Шарики эларджи в соусе баже</i>	<i>250 гр /650 ₺</i>
<i>Долма с говядиной</i>	<i>200 гр/680 ₺</i>
<i>Сулугуни в панировке (с вареньем)</i>	<i>180/100 гр/520 ₺</i>
<i>Куриная грудка в сливочном соусе (с сыром дорблю)</i>	<i>380 гр/850 ₺</i>
<i>Куриные котлеты с картофельным пюре</i>	<i>150/150 гр/650 ₺</i>
<input type="checkbox"/> <i>Семга под икорно сливочным соусом</i>	<i>180/100 гр /1800 ₺</i>
<input type="checkbox"/> <i>Барабулька на сковороде с мини картофелем</i>	<i>350 гр /1800 ₺</i>
<i>Сыр камамбер с вишневым вареньем</i>	<i>250 гр/650 ₺</i>
<i>Бефстроганов с телятиной и грибами</i>	<i>300 гр/950 ₺</i>
<i>Сыр моцарелла в панировке</i>	<i>250 гр/550 ₺</i>



Блюдо на двоих

5

<i>Корейка баранины с овощами на кеци</i>	<i>550 гр /2800 ₺</i>
<i>Печень говяжья с жаренной картошкой</i>	<i>550 гр /850 ₺</i>
<i>Запеченная Телятина с овощами</i>	<i>550 гр /1800 ₺</i>
<i>Креветки в остром томатном соусе</i>	<i>550 гр /2200 ₺</i>
<i>Жаренный окунь в сливочном соусе</i>	<i>600 гр /2800 ₺</i>



Шашлыки

5

Телятина мякоть	180 гр /1400 ₺
Свиная вырезка	180 гр /670 ₺
Свиная шейка	180 гр /670 ₺
Свинные ребра	200 гр /620 ₺
□ Баранина мякоть	160 гр /920 ₺
□ Баранина корейка	180 гр /1300 ₺
□ Бараньи яблочки	160 гр /950 ₺
□ Бараньи семечки	180 гр /720 ₺
□ Бараньи язычки	160 гр /620 ₺
□ Бараньи семенники	200 гр /490 ₺
Куриное филе	180 гр /520 ₺
Куриное бедро	180 гр /540 ₺
Куриные крылья	180 гр /380 ₺



Рыба на мангале

§

- | | |
|---------------------|-----------------|
| Шашлык из семги | 180 гр / 1800 ₺ |
| Дорадо | 1 шт / 950 ₺ |
| Сибас | 1 шт / 950 ₺ |
| Форель | 1 шт / 950 ₺ |
| Лангусты на мангале | 10 шт / 3500 ₺ |



Люля - кебаб

₸

<i>Люля - кебаб из баранины</i>	<i>180 гр / 620 ₸</i>
<i>Люля - кебаб из говядины</i>	<i>180 гр / 620 ₸</i>
<i>Люля - кебаб из курицы</i>	<i>180 гр / 520 ₸</i>
<i>Люля - кебаб из картофеля</i>	<i>180 гр / 320 ₸</i>
<i>Люля - кебаб из говядины с фисташками</i>	<i>220 гр / 950 ₸</i>



Сет мангал от Шеф повара

5

Set №1

2830 гр / 7800 ₺

Баранина корейка, бараньи яблочки, бараньи семечки, свиная шейка, свиные ребра, шашлык из курицы, люля из баранины, люля из курицы, люля из говядины.

Овощи: Баклажан, картофель, грибы, перец болгарский, цуккини, кабачки, помидор.

Set №2

750 гр / 1300 ₺

Овощи мангал: Перец болгарский, баклажан, грибы, цуккини, кабачки, картофель, помидор.

Set Море

540 гр / 3800 ₺

Креветки, Кальмар, селма, тунец



Шаурма

S

Шаурма с курицей

450 гр / 520 ₺

Шаурма со свинойной

450 гр / 520 ₺



Овощи на мангале

S

Баклажан

1 шт / 220 ₺

Перец Болгарский

1 шт / 220 ₺

Грибы (шампиньоны)

100 гр / 220 ₺

Картофель молодой

100 гр / 220 ₺

Кабачки

100 гр / 220 ₺

Цукини

100 гр / 220 ₺

Острый армянский перец

1 шт / 400 ₺

Спаржа

100 гр / 600 ₺

Помидор бакинский

1 шт / 220 ₺



Блюда на заказ

§

<i>Поросенок</i>	<i>13900 ₺</i>
<i>Осетр</i>	<i>10500 ₺</i>
<i>Утка с апельсинами</i>	<i>8500 ₺</i>
<i>Гусь с яблоками</i>	<i>8500 ₺</i>
<i>Перепелки с овощами</i>	<i>4500 ₺</i>
<i>Лопатка ягненка в винном соусе с овощами</i>	<i>7500 ₺</i>
<i>Ягненок с овощами</i>	<i>16500 ₺</i>
<i>Курица с овощами</i>	<i>3500 ₺</i>

§



Гарниры

5

<i>Картофель по-домашнему с луком</i>	<i>250 гр /380 ₺</i>
<i>Картофель по-домашнему с грибами и луком</i>	<i>250 гр /480 ₺</i>
<i>Картофель фри</i>	<i>150 гр /280 ₺</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>150 гр /280 ₺</i>
<i>Пюре картофельное</i>	<i>150 гр /280 ₺</i>
<i>Гречка</i>	<i>150 гр /250 ₺</i>
<i>Гречка с грибами</i>	<i>250 гр /350 ₺</i>
<i>Рис отварной</i>	<i>150 гр /250 ₺</i>
<i>Картофельное пюре с сыром пармезан</i>	<i>150 гр /380 ₺</i>



Соусы

5

<i>Аджика по-грузински</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>
<i>Бажа</i>	<i>150 гр /280 ₺</i>
<i>Наршараб</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>
<i>Кетчуп</i>	<i>50 гр /100 ₺</i>
<i>Сацебели</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>
<i>Соус BBQ</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>
<i>Сметана</i>	<i>50 гр /100 ₺</i>
<i>Соус сметанный с чесноком</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>
<i>Ткемали зеленый</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>
<i>Ткемали красный</i>	<i>50 гр /120 ₺</i>



Десерты



S

<i>Красный бархат</i>	150 гр/ 480 ₺
<i>Прага</i>	200 гр/ 480 ₺
<i>Три шоколада</i>	200 гр/ 520 ₺
<i>Манго-маракуйя</i>	150 гр/ 460 ₺
<i>Кокосовый торт</i>	200 гр/ 460 ₺
<i>Карамельный торт</i>	180 гр/ 480 ₺
<i>Трюфель шоколадный</i>	170 гр/ 520 ₺
<i>Чизкейк</i>	150 гр/ 430 ₺
<i>Наполеон</i>	150 гр/ 380 ₺
<i>Медовик</i>	150 гр/ 390 ₺
<i>Мороженое ванильное</i>	3 шарика/ 350 ₺
<i>Мацони с медом и орехами</i>	150/50 гр/ 350 ₺
<i>Эклеры</i>	1 шт./ 180 ₺
<i>Фруктовая ваза</i>	1500 гр/ 3200 ₺

По десертам уточните у официанта

S



НАПИШИ ОТЗЫВ



ОТСКАНИРУЙТЕ QR КОД, ЭТО ССЫЛКА
НА ОТЗЫВЫ НА YANDEX КАРТАХ

<https://sikvaruli-grand.ru/>