

# БЕБИ ДЖОЛИ

## LOUNGE & CAFE

### ГРУЗИНСКАЯ И ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

#### Салаты

<b>Салат по-грузински/с орехами/с сыром сулугуни</b> <i>свежие огурцы, помидоры, красный лук, свежая зелень</i>	200 г.	<b>420/450/450 Р</b>
<b>Салат "Цезарь" с курицей/с креветками</b> <i>листья Романо, гренки, сыр пармезан, соус Цезарь</i>	200 г.	<b>420/480 Р</b>
<b>Салат "Женский каприз"</b> <i>грибы шампиньоны, куриная грудка отварная, болгарский перец, зелень, гранат, майонез</i>	200 г.	<b>390 Р</b>
<b>Салат с жареным баклажаном и сыром</b> <i>баклажаны, сыр сулугуни, помидоры, чеснок, соевый соус</i>	200 г.	<b>420 Р</b>
<b>Салат Беби Джולי</b> <i>язык говяжий, филе куриное, яблоки зеленые, лист салата, болгарский перец, огурцы, соус</i>	200 г.	<b>420 Р</b>
<b>Салат "Греческий"</b> <i>салат, приготовленный по классическому рецепту</i>	200 г.	<b>380 Р</b>
<b>Салат со шпинатом и сулугуни</b> <i>листья шпината, тоненько нарезанный сулугуни, помидоры, бальзамик</i>	200 г.	<b>380 Р</b>
<b>Капрезе с рукколой</b> <i>микс салат/руккола, помидоры, мацарелла, песто соус</i>	220 г.	<b>390 Р</b>

#### Супы

<b>Харчо</b> <i>классический суп-харчо из говядины с рисом и алычой</i>	300 г.	<b>380 Р</b>
<b>Борщ</b> <i>классический борщ со специями</i>	300 г.	<b>340 Р</b>
<b>Уха из семги</b> <i>семга, картофель, морковь, специи</i>	300 г.	<b>360 Р</b>
<b>Крем суп из шампиньонов</b> <i>шампиньоны, сливки, специи</i>	250 г.	<b>340 Р</b>
<b>Тыквенный крем суп</b>	260 г.	<b>360 Р</b>
<b>Куриный суп с лапшой</b> <i>куриная грудка, картофель, морковь, лук, лапша, специи</i>	300 г.	<b>290 Р</b>

#### Домашняя выпечка

<b>Хачапури по-мегрельски</b> <i>грузинский пирог с двойным сыром сулугуни</i>	480 г.	<b>490 Р</b>
<b>Хачапури по-имеретински</b> <i>грузинский пирог с сыром сулугуни</i>	450 г.	<b>480 Р</b>
<b>Хачапури с картофелем и сыром</b> <i>картофельное пюре, сыр сулугуни, сыр имеретинский</i>	450 г.	<b>450 Р</b>
<b>Хачапури с зеленым луком</b> <i>грузинский пирог с сыром сулугуни, имеретинским сыром и зеленым луком</i>	450г	<b>460 Р</b>
<b>Хачапури со шпинатом</b> <i>грузинский пирог с сыром сулугуни, имеретинским сыром и шпинатом</i>	450 г	<b>460 Р</b>
<b>Хачапури по-аджарски</b> <i>грузинский открытый пирог с сыром сулугуни и яйцом</i>	350 г	<b>520 Р</b>
<b>Ачма</b> <i>слоеное тесто с сыром</i>	400 г.	<b>400 Р</b>
<b>Кубдари</b> <i>грузинский пирог с рубленным мясом и специями</i>	500 г.	<b>560 Р</b>
<b>Хлеб домашнего производства</b>	120 г.	<b>50 Р</b>
<b>Лаваш армянский</b>	80 г.	<b>40 Р</b>
<b>Хлеб бородинский</b>	80 г.	<b>30 Р</b>

#### Блюда на мангале

<b>Корейка ягненка</b>	220 г.	<b>680 Р</b>
<b>Шашлык из бараньей мякоти</b>	200 г.	<b>590 Р</b>
<b>Шашлык из из говяжьей вырезки</b>	200 г.	<b>620 Р</b>
<b>Шашлык из свиной шейки</b>	200 г.	<b>490 Р</b>
<b>Шашлык из курицы</b>	200 г.	<b>390 Р</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b>	200 г.	<b>480 Р</b>
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	200 г.	<b>390 Р</b>
<b>Шашлык из овощей/мангал салат</b> <i>баклажан, помидор, сладкий перец</i>	350 г.	<b>390 Р</b>
<b>Шашлык из шампиньонов</b>	160 г.	<b>290 Р</b>
<b>Молодой картофель с курдюком</b>	160 г.	<b>280 Р</b>

#### Блюда из рыбы

<b>Дорадо</b>	1 шт.	<b>550 Р</b>
<b>Шашлык из семги на мангале</b>	200 г.	<b>690 Р</b>

#### Холодные закуски

<b>Селедочка по-домашнему</b> <i>филе сельди с отварным картофелем</i>	200 г.	<b>350 Р</b>
<b>Мясное ассорти</b> <i>куриный рулет, язык говяжий, буженина, карбонат, хрен</i>	240 г.	<b>650 Р</b>
<b>Рыбное ассорти</b> <i>семга с/с, масляная, форель с/с</i>	200 г.	<b>750 Р</b>
<b>Сырное ассорти</b> <i>сыр сулугуни, сулугуни копченый, сыр домашний слабосоленый, сыр чечил</i>	240 г.	<b>490 Р</b>
<b>Ассорти из солений</b> <i>капуста по-гурийски, огурцы соленые, помидоры соленые, чеснок, перец стручковый</i>	200 г.	<b>380 Р</b>
<b>Рулетики из баклажан "Грузинская сказка"</b> <i>Жареные баклажаны с ореховой начинкой</i>	200 г.	<b>390 Р</b>
<b>Ассорти из пхали</b> <i>шпинат, свекла, фасоль, ореховая начинка</i>	150 г.	<b>380 Р</b>
<b>Аджапсанда</b> <i>рагу из баклажан, сладкого перца, помидор, свежей зелени и специй</i>	200 г.	<b>380 Р</b>
<b>Гебжалиа</b> <i>соус мацони, творог с мятой, сыр сулугуни</i>	200 г.	<b>380 Р</b>
<b>Сациви</b> <i>отварная курица в ореховом соусе</i>	200 г.	<b>390 Р</b>
<b>Язык отварной с хреном</b>	150 г.	<b>350 Р</b>
<b>Букет из свежих овощей</b> <i>свежие огурцы, помидоры, редис, острый перец, зелень</i>	450 г.	<b>600 Р</b>
<b>Маслины и оливки</b>	100 г.	<b>140 Р</b>

#### Горячие закуски

<b>Баклажаны запеченные в духовке</b> <i>баклажаны, помидоры, сыр "сулугуни", специи</i>	180 г.	<b>380 Р</b>
<b>Грибы с сыром на кеци</b> <i>шляпки шампиньонов фаршированные тертым сыром</i>	200 г.	<b>350 Р</b>
<b>Сыр сулугуни с помидорами на кеци</b>	190 г.	<b>320 Р</b>
<b>Жульен грибной</b>	100 г.	<b>250 Р</b>
<b>Долма из виноградных листьев</b> <i>фарш говядины в виноградных листьях, соус цахтан</i>	200 г.	<b>480 Р</b>
<b>Чвиштари</b> <i>кукурузная лепешка, сыр сулугуни</i>	2 шт.	<b>220 Р</b>
<b>Мчади</b>	2 шт.	<b>180 Р</b>
<b>Гренки чесночные</b>	150 г.	<b>190 Р</b>

## Горячие блюда

<b>Хинкали с говядиной и свиной</b>	1 шт.	<b>70 Р</b>
<b>Хинкали с бараниной</b>	1 шт.	<b>80 Р</b>
<b>Поджарка хинкали</b>	1 шт.	<b>10 Р</b>
<b>Оджахури</b> <i>свиная, жаренная с картофелем и луком, подается на кеци</i>	220 г.	<b>460 Р</b>
<b>Чанахи из баранины</b> <i>крупные кусочки мяса, баклажаны, помидоры</i>	300 г.	<b>450 Р</b>
<b>Чашушули из телятины</b> <i>кусочки телятины, тушеные со свежими помидорами</i>	220 г.	<b>460 Р</b>
<b>Кучмачи</b> <i>потрошки, зелень, специи</i>	180 г.	<b>390 Р</b>
<b>Чахохбили из курицы</b> <i>тушеная курица с луком, помидорами и грузинскими специями</i>	220 г.	<b>380 Р</b>
<b>Цыпленок табака</b>	380 г.	<b>490 Р</b>
<b>Цыпленок по-чкмерски</b> <i>цыпленок жареный на кеци, в сливочно-чесночном соусе</i>	450 г.	<b>550 Р</b>
<b>Лобио по-имеретински в горшочке</b> <i>отварная красная фасоль с зеленью и специями</i>	300 г.	<b>350 Р</b>
<b>Эларджи</b> <i>кукурузная мука с тертым сыром сулугуни</i>	300 г.	<b>350 Р</b>
<b>Гоми (мамалыга) с сыром</b> <i>каша, на основе кукурузной крупы с сыром сулугуни</i>	250 г.	<b>320 Р</b>
<b>Картофель с грибами на кеци</b>	240 г.	<b>260 Р</b>
<b>Паста карбонара</b> <i>фетучини, бекон, пармезан, яйцо, чеснок</i>	300 г.	<b>380 Р</b>

## Гарниры

<b>Картофельное пюре</b>	130 г.	<b>150 Р</b>
<b>Картофель отварной с зеленью</b>	150 г.	<b>140 Р</b>
<b>Картофель фри</b>	120 г.	<b>150 Р</b>
<b>Рис отварной с овощами</b>	120 г.	<b>140 Р</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	130 г.	<b>180 Р</b>

## Соус

<b>Ткемали</b>	50 г.	<b>90 Р</b>
<b>Сацибели</b>	50 г.	<b>90 Р</b>
<b>Аджика</b>	50 г.	<b>90 Р</b>
<b>Наршараб</b>	50 г.	<b>90 Р</b>
<b>Сметанно-чесночный соус</b>	50 г.	<b>90 Р</b>
<b>Кетчуп, сметана, майонез, горчица, хрен</b>	50 г.	<b>60 Р</b>

## Десерты

<b>Наполеон</b>	150 г.	<b>360 Р</b>
<b>Яблочный штрудель с мороженым</b>	200 г.	<b>380 Р</b>
<b>Шоколадный фондан с мороженым</b>	200 г.	<b>390 Р</b>
<b>Трубочки с кремом - 2 шт.</b>	150 г.	<b>350 Р</b>
<b>Пончики с заварным кремом</b>	180 г.	<b>290 Р</b>
<b>Печенье орешки со сгущенкой</b>	120 г.	<b>260 Р</b>
<b>Мацони с медом и орехами</b>	150 г.	<b>280 Р</b>
<b>Блины на выбор:</b> <i>с медом, со сметаной, с вареньем, со сгущенкой</i>	200 г.	<b>260 Р</b>
<b>Мороженое в ассортименте</b> <i>клубничное, шоколадное, ванильное</i>	150 г.	<b>290 Р</b>
<b>Варенье в ассортименте:</b> <i>абрикос, белая черешня, грецкий орех, шелковица, вишневое, айва, клубника, малина, лепестки роз, персик</i>	200 г.	<b>240 Р</b>
<b>Фруктовая нарезка</b>	200 г.	<b>550 Р</b>

## Безалкогольные напитки

<b>Компот в ассортименте</b> <i>дикая груша, абрикос, айва, персик, вишня, кизил, алыча, терн</i>	1 л.	<b>450 Р</b>
<b>Морс клюквенный</b>	200 мл./1 л.	<b>100/400 Р</b>
<b>Лимонады "Натахтари"</b> <i>тархун, дюшес, крем сливки, саперави виноградное</i>	500 мл.	<b>170 Р</b>
<b>Сок в ассортименте</b> <i>апельсин, грейпфрут, яблоко, томат, ананас, вишня</i>	200 мл.	<b>100/400 Р</b>
<b>Кока-кола</b>	250 мл.	<b>130 Р</b>
<b>Боржом</b>	500 мл.	<b>170 Р</b>
<b>Вода "Саирме" без газа/с газом</b>	500мл.	<b>170 Р</b>

## Свежевыжатые соки

<b>Апельсин</b>	200 г.	<b>290 Р</b>
<b>Яблоко</b>	200 г.	<b>290 Р</b>
<b>Морковь</b>	200 г.	<b>240 Р</b>

## Домашние лимонады

<b>Клубника-базилик</b>	1 л.	<b>580 Р</b>
<b>Малина-огурец</b>	1 л.	<b>580 Р</b>
<b>Лимон-мята</b>	1 л.	<b>520 Р</b>
<b>Тархун</b>	1 л.	<b>520 Р</b>

## Милкшейки

<b>Ванильный/шоколадный/клубничный</b>	300 г.	<b>350 Р</b>
--	--------	--------------

## Чай

<b>Травяной чай</b>	500 мл.	<b>400 Р</b>
<b>Ассам (с мятой/чебрецом)</b>	500 мл.	<b>400 Р</b>
<b>Эрл грей</b>	500 мл.	<b>400 Р</b>
<b>Зеленый чай</b>	500 мл.	<b>400 Р</b>
<b>Жасминовый</b>	500 мл.	<b>400 Р</b>
<b>Молочный улун</b>	500 мл.	<b>400 Р</b>
<b>Согревающий чай</b> <i>имбирь, лимон, мед, мята</i>	500 мл.	<b>500 Р</b>
<b>Марокканский чай</b> <i>апельсин, лимон, корица, бадьян, мята</i>	500 мл.	<b>500 Р</b>
<b>Витаминный чай</b> <i>облепиха, малина</i>	500 мл.	<b>500 Р</b>
<b>Ягодный чай</b> <i>клюква, чёрная смородина, мёд</i>	500 мл.	<b>500 Р</b>

## Горячие напитки

<b>Эспрессо</b>	40 мл.	<b>140 Р</b>
<b>Двойной эспрессо</b>	80 мл.	<b>160 Р</b>
<b>Американо</b>	150 мл.	<b>180 Р</b>
<b>Капучино</b>	150 мл.	<b>240 Р</b>
<b>Латте</b>	200 мл.	<b>240 Р</b>
<b>Кофе по восточному</b>	40 мл.	<b>160 Р</b>
<b>Раф кофе</b>	200 мл.	<b>250 Р</b>
<b>Какао</b>	200 мл.	<b>200 Р</b>