



**МАЦОНИ**  
ресторан

пр. Луначарского, 98

**964-30-65**

Парашютная ул., 25

**906-60-38**

**www.maconi.info**

## Холодные закуски

### Пхалеули

340 г | 560 р.

Ассорти из шпината, зеленой фасоли, свеклы и баклажан с грецким орехом.



### Закуска лионская

200 г | 540 р.

Рулетки из семги с творожным сыром и соусом.



- Рулеты из баклажан с грецким орехом | 230/10 г | 420 р.  
*Жарен. баклажаны, орехи, жарен. лук, грузинские специи, чеснок, чили перец.*
- Мацони с зеленью | 150/20 г | 170 р.
- Овощной букет | 280 г | 490 р.
- Ассорти солений | 250 г | 350 р.
- Ассорти кавказских сыров 230 г | 390 р.
- Лобио из зеленой фасоли с орехами | 170 г | 290 р.
- Капуста по-гурийски | 250 г | 210 р.
- Шпинат с орехами | 150/20/2 г | 290 р.
- Мешочки из сыра | 210 г | 390 р.
- Дзанджолы | 140 г | 310 р.
- Бастурма | 50 г | 290 р.
- Сациви из курицы | 260 г | 350 р.
- Сациви из форели | 260 г | 650 р.
- Гебжалия | 215 г | 360 р.
- Суджук | 50 г | 290 р.
- Сало с ржаным хлебом 200 г | 290 р.
- Лесные грибочки | 150 г | 290 р.
- Сельдь с отварным картофелем 230 г | 270 р.
- Язык говяжий | 105/30/10 г | 290 р.
- Свекла печеная | 225 г | 350 р.
- Красная фасоль с грецким орехом | 215 г | 250 р. | *Фасоль, кинза, гранат, грецкий орех.*

## Горячие закуски

- Лобио | 250/60/10/5 г | 280 р.
- Долма | 210/50 г | 380 р.
- Сыр сулугуни жареный с томатами | 200 г | 280 р.
- Аджасандал | 250/10 г | 320 р.
- Аджасандал с говядиной 320/10 г | 490 р.
- Гюрза | 350/50 г | 320 р.
- Эларджи | 300/150 г | 350 р.
- Шаверма «Мацони» | 210/50 г | 350 р.
- Мамалыга | 300/60 г | 270 р.
- Хинкали | 3 шт. - 450 г | 1 шт. - 150 г | 250/90 р.
- Жареные мини хинкали | 175/50 г | 250 р.
- Бараньи язычки с розмарином 380 г | 450 р.
- Шампиньоны в собственном соку | 180 г | 310 р.
- Креветки жареные | 75/50 г | 730 р.
- Мидии запеченные под сырным соусом | 200/50 г | 390 р.
- Квари | 300/50/20 г | 310 р.  
*Нежные вареники с сыром Сулугуни. Традиционное мегрельское блюдо.*



## Салаты

- Салат «Тбилисури» | 300 г | **390 р.**  
*Огурцы и томаты бакинские, зелень, грец. орех, вин. уксус, р/масл., п. чили.*
- Овощной салат по-грузински  
250 г | **360 р.** *Огурцы и томаты бакинские, зелень, вин. уксус, лук красн., р/масл., п. чили.*
- Острый мясной салат | 260 г | **340 р.**  
*Огурец, язык, кура, лук реп., заправляется соусом Сацибели с орехами.*
- Гнездо кукушки | 240 г | **390 р.**  
*Кура, бекон, лук порей, красная фасоль, перец болг., с арахисовой заправкой.*
- Салат с рукколой и креветками  
155 г | **530 р.** *Руккола, сыр Падано, вял. томаты, жар. креветки, олив. масло, помидоры черри.*
- Салат греческий | 310 г | **390 р.**  
*Огурцы и томаты бакинские, крас. лук, салат Лоло Бионда, олив. масло, сыр Фета, бальзамический соус.*
- Цезарь с курой | 240 г | **390 р.**
- Цезарь с креветками | 185 г | **530 р.**
- Теплый салат с куриной печенью  
220 г | **530 р.** *Микс салатов, печен. кур., вял. томаты, пом. черри, шампин., крас. лук, артишок, шалфей.*
- Салат «Фантазия» | 200 г | **530 р.**  
*Семга, микс салатов, вял. томаты, бальзамическая паста.*
- Салат «Столичный» | 250 г | **250 р.**  
*Картофель, морковь, огурцы малос., яйцо кур., горошек конс., майонез, переп. яйцо, зелень.*
- Теплый салат с говядиной  
160 г | **530 р.** *Микс салат, вырезка гов., вял. томаты, соус Песто.*
- Салат с копч. уткой | 175 г | **510 р.**  
*Филе копч. утки, салат Маше, сыр Фета, варенье из инжира.*
- Салат с говяж. языком | 250 г | **390 р.**  
*Язык гов., огурец св., шампин., укроп, петрушка, шампин. жар. с луком, майонезный соус.*
- Салат по-гурийски | 270 г | **290 р.**  
*Жар. баклажаны, томаты, огурцы, перец болг., лук зеленый, зелень, уксус с маслом.*

### Салат от шефа «Криманчули»

245 г | **390 р.** *Баклажаны жар., язык гов., кур. грудка филе, огурцы св., шампин. жар., марин. лук, кинза, орех грецкий со специями.*



## Паста

- Паста в томатном соусе с курой и шпинатом | 350 г | **450 р.**
- Паста Карбонара | 300 г | **430 р.**
- Паста с морепродуктами  
390 г | **580 р.**



## Супы

- Хашлама | 320 г | **420 р.**  
*Легкий суп из говядины*
- Дюшбара | 300/20/10 г | **320 р.**  
*Суп с мелкимипельмешками из баранины*
- Куриный суп «Креглах» | 300 г | **310 р.**
- Куриный бульон по-домашнему  
300 г | **210 р.**
- Борщ с пампушками и салом  
500/40/20/50 г | **330 р.**
- Чакапули из телятины | 450 г | **550 р.**
- Уха царская | 500 г | **450 р.**
- Лагман | 460 г | **380 р.**
- Крем суп из шампиньонов  
300 г | **320 р.**
- Суп из белых грибов с домашней лапшой | 500/50 г | **320 р.**
- ХАШ | 600/20/50 г | **380 р.**
- Пити | 500/20/10/2 г | **360 р.**
- Чанахи | 620 г | **490 р.**  
*Баранина, баклажаны, томаты, болгарский перец, зелень, чеснок*
- Суютма | 350/250/20 г | **320 р.**  
*Легкий суп из баранины с голяшкой*
- Харчо | 520 г | **390 р.**
- Чихиртма | 450/20 г | **320 р.**

## Горячие блюда из рыбы

- Лосось Филадельфия  
280/30 г | **690 р.**
- Судак по-польски | 440/50 г | **510 р.**
- Дорада на гриле | 450 г | **750 р.**
- Кус-кус с морепродуктами  
350/30 г | **620 р.**

## Горячие блюда из мяса и птицы

- Абхазура от шефа | 210/40/5 г | **540 р.**  
*Мякоть баранины с гранатом, луком, кинзой и чабрецом. Подается с соусом Ткемали.*
- Чахохбили из курицы  
300/10 г | **390 р.** *Курица в соусе из томатов, со специями и зеленью.*
- Куриное филе в ежевичном соусе | 190/150 г | **510 р.**  
*Цыпленок в сливочном соусе с чесноком и кинзой.*
- Куриное филе по-чкмерски в соусе | 350 г | **510 р.**
- Курица по-чкмерски в чесночно-сливочном соусе | 350 г | **510 р.**  
*Цыпленок в сливочном соусе с чесноком и кинзой | со специями в соусе из ежевики.*
- Чашушули из телятины  
300/10 г | **490 р.** *Телятина в томатном соусе со специями и луком.*
- Харчо по-мегрельски | 330 г | **510 р.**  
*Чашушули с добавлением грецкого ореха.*
- Оджахури | 330/40/10/20 г | **470 р.**  
*Свинная шея с картофелем, чесноком, томатами и болгарским перцем. Подается с соусом Сацебели.*
- Цыпленок табака  
190/40/20/10 г | **540 р.** *Цыпленок маринованный в остром чили соусе с чесноком. Подается с соусом Ткемали.*
- Кучмачи | 290/40 г | **390 р.**  
*Говяжий потрох с чабрецом и гранатом. Подается с соусом Ткемали.*
- Купаты | 300/30/20/40 г | **510 р.**  
*Колбаски из говяжьих потрохов в череве. Подается с соусом Ткемали.*
- Домашние котлетки с пюре  
200/150/35/40 г | **370 р.**
- Бефстроганов | 380 г | **490 р.**
- Карамелизированная свинина на гриле | 220/100/10 г | **490 р.**
- Котлета по-киевски | 350 г | **350 р.**
- Телятина с овощами гриль  
120/200/50 г | **710 р.**
- Утиная ножка в соусе конфи  
240/200/40 г | **590 р.**
- Антрекот в имбирно-соевом соусе  
130/30 г | **690 р.**
- Стейк рибай  
310/10/10/40 г | **2200 р.**
- Остри из телятины | 300 г | **650 р.**
- Остри из свинины | 300 г | **450 р.**

## Гарниры

- Картофель фри | 150 г | **100 р.**
- Картофель Айдахо | 150 г | **100 р.**
- Картофельное пюре | 150 г | **100 р.**
- Рис | 150 г | **100 р.**
- Греча | 150 г | **100 р.**
- Овощи гриль | 200 г | **190 р.**
- Овощи свежие | 150 г | **150 р.**
- Кус-кус с изюмом и кедровым орехом | 150 г | **190 р.**

## Садж

Древнее азербайджанское блюдо, приготовленное на плоской сковороде, подается на углях. (Блюдо для 2-3 человек)

- Садж из курицы  
1200 г | **1200 р.**
- Садж из баранины  
1200 г | **1600 р.**
- Садж из телятины  
1200 г | **1700 р.**
- Садж из вырезки говядины  
1200 г | **1700 р.**





## Блюда на мангале



- Шашлык из свинины 200/40/30/15/5 г | **420 р.**
- Шашлык из курицы 200/40/30/15/5 г | **370 р.**
- Шашлык из мякоти телятины 200/40/30/15/5 г | **690 р.**
- Шашлык из мякоти баранины 200/40/30/15/5 г | **480 р.**
- Шашлык из каре барашка 300/40/30/15 г | **690 р.**
- Ребрышки свиные 300/40/30/15 г | **490 р.**
- Люля-кебаб из телятины 200/40/30/15/5 г | **560 р.**
- Люля-кебаб из баранины 200/40/30/15/5 г | **490 р.**
- Баранина на кости 270/50/30/20/5 г | **450 р.**
- Челогач | 180/220/60/55 г | **690 р.**
- Овощи на мангале | 250 г | **300 р.**
- Речная форель на мангале с печеным картофелем 200/200/50/50/50 г | **650 р.**
- Печень телятины в череве с овощами на мангале 280/150/50/30/30 г | **650 р.**
- Перепелка с овощами на мангале 180/150/50/10 г | **650 р.**
- Дорадо на мангале 315/50/30 г | **750 р.**
- Семга на мангале 180/40/60/15 г | **710 р.**
- Сибас на мангале 285/50/30 г | **750 р.**
- Бурже | 100 г | **60 р.**
- Лаваш | 200 г | **60 р.**

## Соусы | 70 р.

- Сацебели | 50 г
- Ткемали красный | 50 г
- Ткемали зеленый | 50 г
- Наршараб | 50 г
- Соус из мацони с мятой | 50 г
- Чесночный соус | 50 г
- Аджика абхазская | 30 г
- Аджика с грецкими орехами | 30 г

## Выпечка

- Хачапури на шампуре 300 г | **320 р.**
- Хачапури по-мегрельски 600 г | **480 р.**
- Хачапури по-имеретински 600 г | **420 р.**
- Хачапури по-аджарски 400 г | **390 р.**
- Хачапури из слоеного теста 300 г | **360 р.**
- Хачапури ачма с Мацони 200/150 г | **300 р.**
- Пирог из слоеного теста со шпинатом | 400 г | **430 р.**
- Осетинский пирог с картофелем и сыром | 600 г | **350 р.**
- Кубдари | 500 г | **490 р.**
- Харцула | 400 г | **390 р.**
- Лобиани в слоеном тесте 350 г | **300 р.**
- Чвиштари с Мацони 200/150 г | **290 р.**
- Мчади с сыром Сулугуни и Мацони 200/150/60 г | **250 р.**
- Чебуреки | 260/50 г | **290 р.**
- Кутабы | 120 г | **190 р.**
- Хачапури с тархуном и сыром | 300 г | **450 р.**

## Десерты

- Згапари | 185 г | **250 р.**
- Наполеон | 225 г | **250 р.**
- Панакота | 250 г | **390 р.**
- Медовик по-восточному 190 г | **270 р.**
- Штрудель яблочный | 210/50 г | **250 р.**
- Мороженое | 50/10 г | **80 р.**
- Десерт «Окно в Париж» | 310 г | **320 р.**
- Домашнее мороженое с ягодами 180/2 г | **320 р.**
- Шоколадный фондан 250 г | **250 р.**
- Домашние орешки со сгущенкой 110/10 г | **180 р.**
- Торт «Клубничный» | 285 г | **380 р.**
- Тирамису | 245 г | **380 р.**



**Меренга с ягодным кремом**  
360 г | **350 р.**



**Торт «Манговый»**  
290 г | **390 р.**



**Пахлава**  
215 г | **290 р.**



**Домашнее варенье собственного приготовления**  
100 г | **150 р.**  
*Грецкий орех, белая черешня, кизил, абрикос.*

Доставка заказов от 1000 рублей бесплатно. Доставка по северу города.

**Ресторан на пр. Луначарского:**  
Выборгский и Калининский районы.

**Ресторан на Парашютной ул.:**  
Выборгский и Приморский районы (до Шуваловского пр.).