



Ресторан «Большой Грузинский» расположился на 2 этаже старинной библиотеки. Панорамные окна с видом на главную артерию города - Невский проспект - и Большую Конюшенную позволяют вознестись над городской суетой. А большие балконы дарят прекрасный вид на исторический центр. Здесь грузинская, мегрельская, сванская и аджарская кухни уживаются в гармонии друг с другом..

200 посадочных мест
Санкт-Петербург, ул. Большая Конюшенная., 31

bolshoy-gruzinsky.ru

Меню 800р

Салат на выбор:

- Оливье с ветчиной 100 г
- Салат по -грузински (помидоров,огурцов и капуста заправка масло) 100 г
- Столичный (картофель,курица,огурец свежий,яйцо,майонез) 100 г

Суп на выбор:

- Суп грибной со сметаной (с перловкой) 250 г
- Суп-лапша с курицей 250 г
- Борщ по-грузински со сметаной 250 г

Горячее на выбор:

- Тефтельки мясные(сливочный) 100/20 г
- Тефтельки куриные(сливочный) 100/20 г
- Котлетки «Курочка» (кетчуп домашний) 100/20 г
- Котлета по-Домашнему (кетчуп) 100/20

Гарнир на выбор:

- Рис 150 г
- Картофельное пюре 150 г
- Макароны 150 г

Десерт на выбор:

- Печенье в ассортименте 1/30 г
- + К каждому обеду подаются хлеб, вода и чай.

Меню 950р

Салат на выбор:

- Оливье с ветчиной 120 г
- Ачик-Чичук(помидоры, красный лук, маслянная заправка) 120 г
- Столичный (картофель,курица,огурец свежий,яйцо,майонез) 120 г
- Греческий 120 г

Суп на выбор:

- Суп с зеленой фасолью 250 г
- Суп-лапша с курицей 250 г
- Борщ по-грузински с курицей (со сметаной) 250 г

Горячее на выбор:

- Оджахури с курицей (картофель,курица,овощи) 200 г
- Тефтельеи из баранины с сацибели 120 г
- Чахохбили 200 г
- Джигари(печень куриная) 120 г
- Люля из курицы с соусом сацибели 100/30 г

Гарнир на выбор:

- Рис 150 г
- Картофельное пюре 150 г
- Макароны 150 г

Десерт на выбор:

- Печенье в ассортименте 1/30 г
- + К каждому обеду подаются хлеб, вода и чай.

Меню 1200р

Салат на выбор:

- Надироба (картофель фри, микс овощей, куриное бедро, лист салата, пикатный сливочный соус) 150 г/ 30 г
- Столичный(картофель,филе куриное, огурец свежий,яйцо,майонез) 150 г
- Лобио (фасоль с красным перцем) 200 г
- Греческий с брынзой 150 г

Суп на выбор:

- Суп-харчо (с красным перцем) 300 г
- Суп-лапша с курицей 300 г
- Борщ по-грузински со сметаной 300 г

Горячее на выбор:

- Оджахури с курицей (картофель,курица,овощи) 200 г
- Оджахури с свининой (картофель,курица,овощи) 200 г
- Хинкали свинина с телятиной (3 шт) 270 г
- Люля из курицы с гарниром картофель запеченный с соусом сацибели 100/150/30
- Люля из баранины с гарниром картофель запеченный с соусом сацибели 100/150/30
- Пирожки (курица.шампиньоны.сыр 170 г

Шоти (хлеб) 1/70 г

Десерт на выбор:

- Мини-пирожное Наполеон 1/50 г
 - Мини-пирожное Медовик 1/50 г
- + К каждому обеду подаются хлеб, чай, вода с лимоном

Меню 1600р

Салат на выбор:

- Сладкий баклажан (лист салата, баклажан, сливочный сыр, помидор) 200 г
- Катмис соко (курица,огурец свежий,шампиньоны,майонез) 190 г
- Тбилисури(овощной) 170 г
- Цезарь с курицей 150 г

Суп на выбор:

- Суп-харчо (с красным перцем) 300 г
- Уха с белой рыбой 300 г
- Борщ по-грузински со сметаной 300 г
- Суп Хашлама 300 г

Горячее на выбор:

- Говяжьи щёчки 80/40 г
- Хинкали свинина с телятиной (3 шт) 270 г
- Оджахури с курицей (картофель,курица,овощи) 200 г
- Оджахури с свининой (картофель,курица,овощи) 200 г
- Чкмерули(курица в сливовом соусе) 280 г
- Чахохбили 200 г

Гарнир на выбор:

- Рис 150 г
- Картофельное пюре 150 г
- Макароны 150 г

Шоти (хлеб) 1/70 г

Десерт на выбор:

- Мини-пирожное Наполеон 1/50 г
- Мини-пирожное Медовик 1/50 г

+ К каждому обеду подаются брусничный морс, чай, вода с лимоном