



B BORODA GROUP

Thubencmbyen mesa b hauen gone, rehaubare!

990





### ГРИГОРИЙ ПАЛЯН

ресторатор, основатель и владелец Boroda Group

### @grisha\_palyan

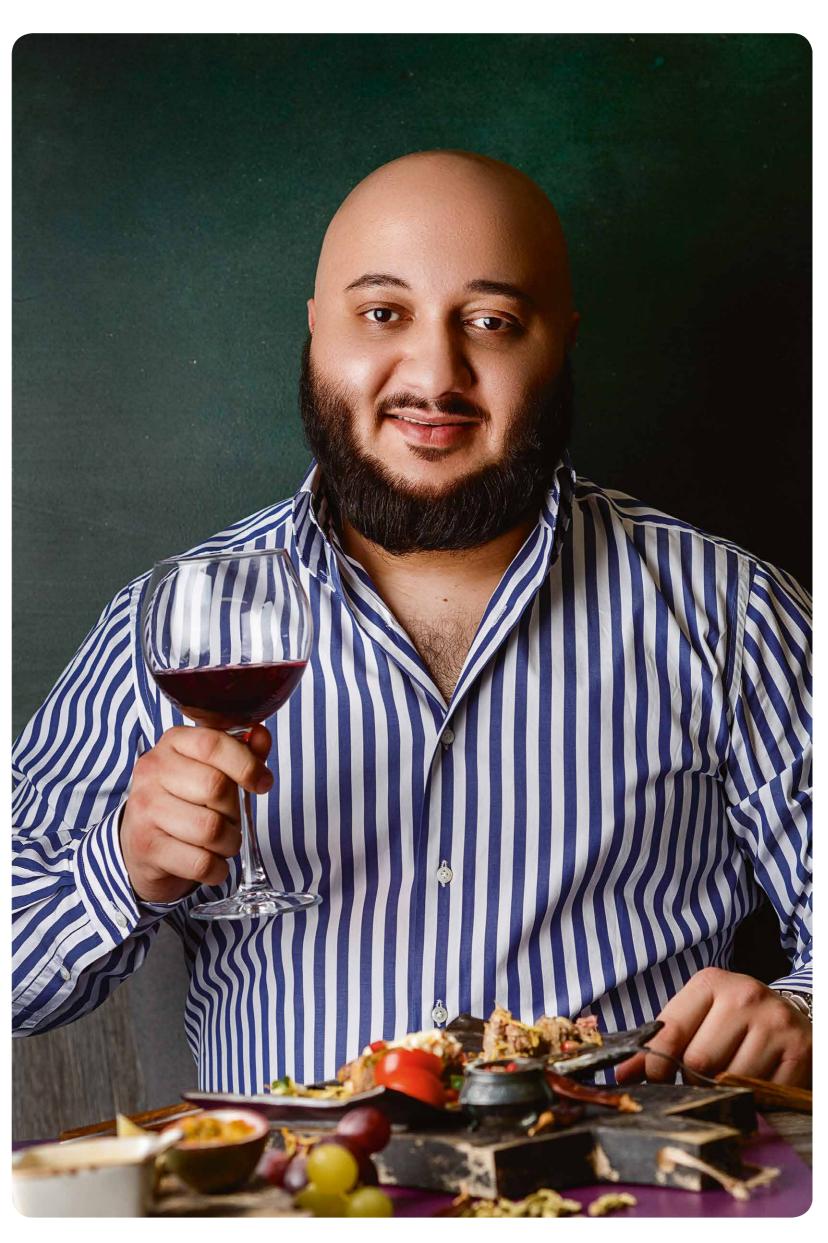
Вогода Group
— это динамично
развивающаяся
компания, которая
регулярно открывает новые
проекты и активно
осваивает новые
направления.

Сейчас это два ресторана с грузинским акцен-том — «Бородашвили» старший, где царит атмосфера праздника и веселья, где каждый день играет живая музыка, льется рекой вино, а гости танцуют. Младший «Бородашвили» же был создан для семейных, тихих и уютных вечеров, но и там по выходным можно послушать живой вокал и потанцевать.

Братья
 «Бородашвили»
 — это гастрономическое путешествие
 по Грузии, актуальный дизайн интерьера, безупречный сервис и комфортная атмосфера.
В лучших кавказских традициях каждый день наши рестораны открывают двери и встречают дорогих генацвале!

Мы открыли рестораны «Бородашвили», чтобы вы открыли для себя Грузию!





RESTAURANT **MENU** 







стр. 6





• cmp. 28

БЛЮДА ИЗ МЯСА



ФИРМЕННЫЕ САЛАТЫ



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

• cmp. 39

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

• cmp. 36



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

стр. 16



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

МАНГАЛ & ГРИЛЬ

• cmp. 44



ФИРМЕННЫЕ ПАСТЫ

cmp. 20



ДЕСЕРТЫ И СЛАДОСТИ

• cmp. 48



ХАЧАПУРИ и хинкали

cmp. 22



• cmp. 52

s an excellent opportu

ew clients? The follow t to make marketing a

BORODASHVILI REST. • MENU













# Canalma



### Салат с куриными сердечками и овощами

куриные сердечки, кабачок, болгарский перец, лист салата, гренки, бальзамический соус

220 г • **355.**-







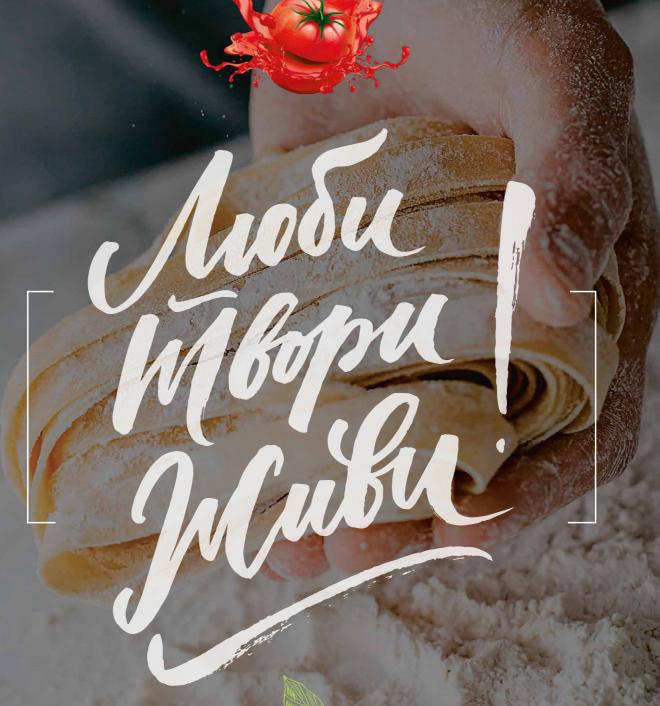




















### ВЛАДИМИР ПОНОМАРЁВ

бренд-шеф @ponomarev\_chef

В трендах минимальная термическая обработка овощей и настоящие чистые вкусы. В большинстве блюд — простота подачи, минимум соусов, интересные специи, которые скорее подчёркивают настоящий вкус, чем забивают его.

Мы используем всё больше живого огня: в нашем ресторане для этого есть всё. Ресторация движется в сторону собственного производства: мы сами готовим соусы и десерты, печём хлеб, варим сыры и ферментируем мясо. Если бы была возможность выращивать зелень самим на собственной ферме, то мы бы обязательно это сделали.

В моде вегетарианство, и очевидно, что этот тренд сохранится, но гости всё равно едят мясо с большим удовольствием, потому что мы умеем его готовить.

Многие шефы, в том числе и я, стараемся творчески подойти к созданию меню, чтобы гости, не ломали голову, пытаясь разобраться, что же задумал автор. Рестораны открыты донь, чтобы ходить в них каждый день, а не по праздникам, поэтому мы разработали понятные и беспроигрышные блюда, знакомые всем нам с детства.











### ВЫБЕРИТЕ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ:

Практически в разрезе это сырое мясо с лёгкой корочкой

Rare Medium Rare

Medium Medium Well Степень приготовления подходит тем, кто не любит сырое или полусырое мясо Well Done

· Хорошо пропечённый кусок говядины, но лучше заказать степень посочнее



Антрекот в зелёной панировке

свиной антрекот, картофельное пюре на молоке со сливочным, острым соусом, зелень

180/150/50 z • **595.**-







@borodashvilirest

AMAGE

## B

BORODA GROUP

## 3AMETKI OXONETKIA

Как проявить мужской характер в условиях образцового городского ресторана?

или 6

острелять на охоте — отличный выбор занятий для настоящих джигитов и ценителей мяса. Это потребует выдержки, умений и разума для достижения хорошего результата. Но что делать, если хочется крольчатины, а в ресторане стрелять нельзя? Лучше всего обратить внимание на следующую страницу и заказать готовое блюдо от нашего шефповара Владимира Пономарёва.

Мясо кролика (крольчатина) — это один из самых полезных видов мяса. Несмотря на это, оно не часто появляется на столах жителей нашей страны. В мясе кроликов содержится полноценный белок, жир, минеральные вещества и витамины. Отно-

сительно курицы или телятины, оно считается так называемым белым мясом и отличается высоким содержанием полноценного белка.

Учитывая высокую биологическую ценность, мясо кроликов включено в меню людей всех возрастов и широко используется в правильном питании по всему миру. По мнению диетологов, введение кроличьего мяса в рацион способствует нормализации жирового обмена и поддержке в организме оптимального баланса питательных веществ. Регулярное употребление мяса кролика благоприятно влияет на состояние кожи. Крольчатина — отличный продукт для людей с избыточной массой тела. Низкая калорийность, богатый витаминный и минеральный состав, лёгкая

усваиваемость белка, а также большое количество рецептов вкусных низкокалорийных блюд из мяса кролика помогут худеющим сохранить хорошее самочувствие и настроение. Низкая калорийность крольчатины обусловлена тем, что кроличий жир содержит мало калорий: энергетическая ценность мяса кролика в полтора раза меньше, чем баранины, и в два раза меньше, чем у свинины. Поэтому именно мясо кролика полезно есть при попытках похудеть или сохранить фигуру.

M













#borodashvilirest

BORODASHVILI REST.

# Public Suega

## Филе трески со шпинатом

филе трески по технологии сувит, подаётся с припущенным шп<mark>инат</mark>ом, томатами черри и шампиньонами

200 z **635.**-

EST. · MENU · SEASON 2019





## CHOTHE CIEDA



## Кокиль из морепродуктов

филе лосося, трески, тигровые креветки, цукини, болгарский перец в сливочно-сметанном соусе на слоёном тесте

280 c **855.**-

BORODASHVILI REST. . MENU . SEASON 2019











## Decemme

Фирменный десерт «Бородашвили»

щёное молоко, песочное тесто, натуральный шоколад

150 ε • **195.**-

## Штрудель яблочный

нежное слоёное тесто, ябло корица, пломбир

150/30 г **- 215.** 

## Тирамису

по фирменному рецепту

130 2 **215.**-

Шоколадный фондан

шоколадный бисквит, горький шокола<mark>д,</mark> пломбир

120 2 215.-



## o Coycu



Красный ткемали

Соус Соус «Сацебели» «Шашлычный»

Соус «Белый»

ткемали

Соус «Мацони»

Оливковое масло

метана

50 z / 105.-

50 e / 65.-

50 z / **55.**-

50 z / 55.-

50 e / **55.**-

50 z / 65.-

50 z / **55**.

50 г / **60.**-



## Tapuupus

Картофель фри

150 2 / 125.-

Рис микс

150 z / **175.**-

Картофель по-домашнему

150 2 / **105.**-

Спаржа на пару

150 2 / **225.**-

Картофельное пюре

150 c / 105.-

Овощи гриль

150 z / 155.-



Мороженое

150 z

155.-



Premu c

250 мл 195.-**Апельсиновый** Грейпфрутовый 250 мл 205.-Морковный 250 мл 180.-Яблочный 250 мл 195.-



Айва	<b>60</b> ż	85
Малина	<b>60</b> ε	85
Белая черешня	60 z	85
Инжир	s <b>0</b> 0	<b>85.</b> -
Грецкий орех	60 z	95

## ARA-BICA

COFFEE

FRESH COFFEE RELAX YOUR MIND

**SINCE 1984** 

## your your sacup

YAN TEA

## KOΦE / COFFEE

Американо эспрессо, талая вода ледников Кав	тl <sub>вказа</sub> 250	price 110
<b>Капучино</b> эспрессо, молоко	250	130
Кофе по-восточном кофе, сваренный в турке	у 50	110
<b>Латте</b> эспрессо, много молока	250	150
Эспрессо порция насыщенной арабики	50	110





	•	
Ассам	ml	price
чёрный крупнолистовой чай	350	195
Сенча зелёный крупнолистовой чай	350	195
Эрл Грей чёрный чай с маслом бергамота	350	195
Альпийские луга травяной чай	350	215
Шоколадный меланж сочетание чёрного чая с садовыми ягодами	350	215
Пина Колада гибискус, яблоко, ананас, шиповник, кокос	350	215
Молочный улун зелёный чай со сливочным вкусом	350	215
Серебряный жасмин	350	215





Кока-кола стекло	0,33 л	130	Боржоми стекло	0,5 л	195
<b>Спрайт</b> стекло	0,25 л	130	Джермук стекло	0,5 л	140
<b>Фанта</b> стекло	0,25 л	130	Джермук б/г стекло	0,5 л	140
<b>Тоник</b> стекло	0,25 л	130	Компот limited edition	0,25 / 1 л	70/280
Натахтари <sub>стекло</sub>	0,5 л	145	Компот фирменный фруктово ягодный	0,25 / 1 л	70/280
Энергетик Адреналин ж/б	0,25 л	185	Сок Rich	0,25 / 1 л	75/300



Been

пиво на розлив

## Будвайзер

Чехия, светлое, фильтрованное

330 мл / **238.**-

## Будвайзер

Чехия, светлое, фильтрованное

500 мл / **360.**-

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

## Крушовице тёмное

Чехия, тёмное

500 мл / **395.**-

## Паулайнер Хефе Вайсбир

Германия, нефильтрованное (светлое)

500 мл / 385.-

## Тиммерманс Крик Ламбикус

Бельгия, вишнёвое (светлое)

330 мл / **395.**-

## Кромбахер б/а

Германия, светлое

330 мл / **365.**-





Ягодный смузи

00

350 мл • 265.-

Банан-Клубника

000

350 мл • **265.**-

Ананас-Имбирь

00

350 мл • 265.-

Киви-Маракуйя

00

350 мл • 395.-





## OK! BUT FIRST COFFEE

## so Caffee oo





взбитые сливки

200 мл • 215.-

эспрессо, сливки, сироп поп-корн, карамель, взбитые сливки

300 мл **• 250.-**





Рецепты коктейлей алкогольных поражают воображение изобретательностью, сочетанием, казалось бы, несовместимых ингредиентов, своим оформлением в бокале и внешним видом.

Практически все коктейли так и просятся на фото. И, конечно же, главное в коктейлях — это их вкус.

Наверняка, многие уже знакомы с нашими коктейлями. Если же нет, не стесняйтесь заказывать их барменам. Только так вы сможете оценить все разнообразие вкусов и понять, чем они заслужили мировое признание.

## CRACIS

REES

Haun gymebruse arkororbruse kokmeŭru, renaubare! Teŭ na zgopobbe!

**B**-52

## шоты / ѕнотѕ

Б-52	50 мл	355
Хиросима	50 мл	300
Опухоль мозга	50 мл	280

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Белый русский	120 мл	345
Дайкири	120 мл	315
Космополитен	270 мл	350
Лонг Айленд Айс Ти	500 мл	
Маргарита	150 мл	
Мохито	280 мл	325
Пина Колада	400 мл	550
Секс на пляже	270 мл	395
Текила Санрайз	270 мл	325



## Time to drink

## BORODA WINESBAR





Если верить археологам, виноделие зародилось именно в Грузии около 8000 лет назад. Сегодня там растёт примерно 500 сортов винограда. Именно поэтому грузины — большие ценители вина и хранители традиций застолья с тостами, легендами и ритуалами.

Грузинские вина по европейской технологии — качественные лёгкие, питкие и ароматные.

Когда найдете из миллиона видов вин именно то, которое по вкусу вам, не забудьте про закуску. Национальная грузинская кухня — это отдельная песня.



Johogamburn C. I. PROSANHERUM AKHENTOM

В Грузии есть поверье— время, проведённое с хорошими уважаемыми гостями, не засчитывается в возраст. Поэтому в Грузии гость— это посланник Бога. Так выпьем за дорогих гостей, продлевающих нашу молодость!







## ВИНО КУБАНЬ

Гай-Кодзор Шардоне белое, сухое	0,75 л	900
Гай-Кодзор Шираз красное, сухое	0,75 л	900
Мысхако Южный терруар белое, полусладкое	0,75 л	900
Мысхако Южный терруар	0,75 л	1000

## вино армения

<b>Карас</b> белое, сухое	0,75 л	2500
<b>Карас</b> красное, сухое	0,75 л	3000
Фруктовое Айвовое Иджеван белое, полусладкое	0,75 л	1400
Фруктовое Вишнёвое Иджеван	0,75 л	1400
Фруктовое Гранат Иджеван красное, полусладкое	0,75 л	1400
Фруктовое Кизиловое Иджеван	0,75 л	1400

## ВИНО АБХАЗИЯ

<b>Апсны</b> красное, полусладкое	0,75 л	1100
Псоу белое, полусладкое	0,75 л	1100



## вино грузия

Тамарани Алазанская долина белое, полусладкое	0,75 л	1300
Тамарани Алазанская долина красное, полусладкое	0,75 л	1400
Шато Мухрани Киндзмараули белое, полусладкое	0,75 л	2600
Шато Мухрани Розе розовое, сухое	0,75 л	2200
Шато Мухрани Саперави красное, сухое	0,75 л	2300
Шато Мухрани Хванчкара красное, полусладкое	0,75 л	4500



Италия — страна, имеющая очень давнюю винодельческую историю, поскольку на её современной территории некогда стоял великий Древний Рим, в котором искусство виноделия было развито до фантастических по тем временам пределов. Итальянские вина, наряду с французскими, считаются лучшими в мире. Эта страна дала миру множество великих вин и столь же великих виноделов, и ни одна ресторанная карта в мире, как правило, не обходится без раздела вин Италии.

## ВИНО НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Бранкотт Истейк Мальборо Совиньон Блан <sub>белое, сухое</sub>	0,187 л	550
Бранкотт Истейк Мальборо Совиньон Блан	0,75 л	2200

альооро сови

## вино италия

Гави Сан Пьетро белое, полусухое	0,75 л	2500
Бальо аль Соле Примитиво Саленто красное, полусухое	0,75 л	1700
Пино Гриджо делле Венецие белое, полусухое	0,75 л	1100
Рипалтелла Кьянти Суперьоре	0,75 л	2000

ВИНО ФРАНЦИИ

Шато Пьеррон красное, сухое	0,75 л	1800
Шато Пьеррон белое, сухое	0,75 л	1800
Шабли Шансон белое, сухое	0,75 л	3800
le Бургонь Пино <b>Нуа</b> р	0,75 л	3800

вино испания

Кампо Вьехо Темпранильо красное, сухое	0,187 мл	425
Кампо Вьехо Темпранильо красное, сухое	0,75 л	1700

Винодельческие традиции в Новом Свете не такие древние, как в Европе, но за несколько сотен лет винной истории в далеких странах «за океаном» появился свой узнаваемый стиль. Яркие ароматы и понятные вкусы новосветских вин, их привлекательная цена сделали винный мир многополярным, и с этим уже не поспоришь.

винный мир многополярным, и с этим уже не поспоришь. Например, победное шествие Шираза по планете началось в Австралии, а не во Франции — родине этого сорта. Виноградарство и виноделие Новой Зеландии ведёт свою историю с колониальных времён. Это край исключительно тонких белых виноградных вин с нежным вкусом и цветом, которые стали эталонными для виноделов любой страны.



## ВИНО ПО БОКАЛАМ

Пино Гриджо делле Венецие белое, полусухое	150 мл	220
Гай-Кодзор Шардоне белое, сухое	150 мл	180
Гай-Кодзор Шираз красное, сухое	150 мл	180
Рипалтелла Кьянти Суперьоре красное, сухое	150 мл	400
Киндзмараули красное, полусладкое	150 мл	520



## Smile Champagne

## ШАМПАНСКОЕ

Дом Периньон Винтаж брют	0,75 л	30000
Моёт & Шандон, Брют Империал брют	0,75 л	8500
Мумм, Кордон Руж Брют брют	0,75 л	6500

## ИГРИСТОЕ ВИНО • РОССИЯ

Шато Тамань Селект Блан Брют брют	0,75 л	1000
Шато Тамань Селект Розе Брют брют	0,75 л	1000
Абрау-Дюрсо «Виктор Дравиньи»  выдержанное в ассортименте, полусладкое, брют	0,75 л	2000

## ИГРИСТОЕ ВИНО ИМПОРТНОЕ

Монпарнас полусладкое, брют	0,75 л	900
Кампо Вьехо Кава Брют брют	0,75 л	2700
Мондоро Асти <sup>сладкое</sup>	0,75 л	3000
Конте Ламбруско полусладкое	0,75 л	1300
Просекко Тревизо сухое	0,75 л	1700





## ВОДКА ИМПОРТНАЯ

Рейка	50 мл	500
Коскенкорва	50 мл	250
Коскенкорва Сауна Баррел	50 мл	250

## ВОДКА ABSOLUT

Абсолют	50 мл	210
Абсолют Курант	50 мл	210
Абсолют Распберри	50 мл	210
Абсолют Лимон	50 мл	210

## ВОДКА РОССИЙСКАЯ

Алтай	50 мл	130
Белуга	50 мл	220
Царская Золотая	50 мл	180
Царская Оригинальная	50 мл	160
Мамонт	50 мл	300

<b>U</b> I			
	_	A	

Чистые Росы из ржаного зерна	50 мл	320
Чистые Росы	50 мл	320

## ФРУКТОВАЯ ВОДКА

Иджеван Тутовая	50 мл	185
Иджеван Абрикос	50 мл	185
Иджеван Кизил	50 мл	185

## ЧАЧА

Ачара	50 мл	200.

## АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ

Абсент Люксардо	50 мл	290
Апероль	50 мл	285
Кампари	50 мл	235
Лилле Блан	50 мл	175
Чинзано Бьянко	50 мл	150
Чинзано Розе	50 мл	150
Чинзано Россо	50 мл	150
Чинзано Экстра Драй	, 50 мл	150

## ТЕКИЛА

Ольмека Белая	50 мл	300
Ольмека Золотая	50 мл	380
Ольмека Альтос Репосадо	50 мл	400

## ЛИКЁРЫ

Бехеровка	50 мл	255
Болс в ассортименте	50 мл	250
Бейлис	50 мл	325
Ягермайстер	50 мл	285
Калуа	50 мл	315
Куантро	50 мл	315
Малибу	50 мл	180
Самбука Де Ливис	50 мл	270

## САМОГОН

Деревенский самогон Рожь	50 мл	210

РОМ		виски с	Ш А	
★ Гавана Клуб 3 года	50 мл	Джек Дениэлс <sup>240</sup>	50 мл 345	
Гавана Клуб Эспесиаль	50 мл	Джек Дениэлс Хани <sup>250</sup>	50 мл 395	
Гавана Клуб 7 лет	50 мл	Джим Бим <sup>495</sup>	50 мл 340	) 
		Джим Бим Ред Стаг	50 мл 360	
джин ★		Джим Бим Хани	50 мл 360.	-
Бифитер	50 мл	<sup>365</sup> Уайлд Теки 81	50 мл 395.	-
Манки 47 Шварцвальд	50 мл	900 ШОТЛАНДИЯ / BLEN	NDED WHIS	SKY
		тилд	50 мл 295	
коньяк			30 MM 293	
Мартель VS *	50 мл	430	50 мл 200	
Мартель VSOP	50 мл	600 Баллантайнс Файнест	50 мл 265	i
Мартель ХО	50 мл	ЛЕГЕНДАРНЫЙ ШО ВИСКИ СНІVAS	ТЛАНДСК S REGAL	ИЙ
Птит Шампань Шато де Монтифо VS	50 мл	680	50 мл 445	5
БРЕНДИ		Чивас Экстра	50 мл 595	5
★ Сараджишвили 5 звезд	50 мл	<b>Чивас 18 лет</b>	50 мл 920	)
Иждеван 3 года	50 мл	односолодовый /	SINGLE M	I A L
		Гленливет 12 лет	50 мл 600	
БРЕНДИ АРА∣ ★	P A T	КОЛЛЕКЦИЯ СЕ МАСАLА	МЕЙСТВА N	
Арарат 5 лет	50 мл	275		
Арарат Ахтамар	50 мл	540	50 мл 850	
Арарат Наири	50 мл	Макаллан 15 лет	50 мл 1250	0
		ИРЛАНДСКИЙ	виски	
		Джемесон	50 мл 315	
Topogamburn		Джемесон Блэк Баррел	50 мл 420.	



## ЛЮСИНЕ КРУНКЯН

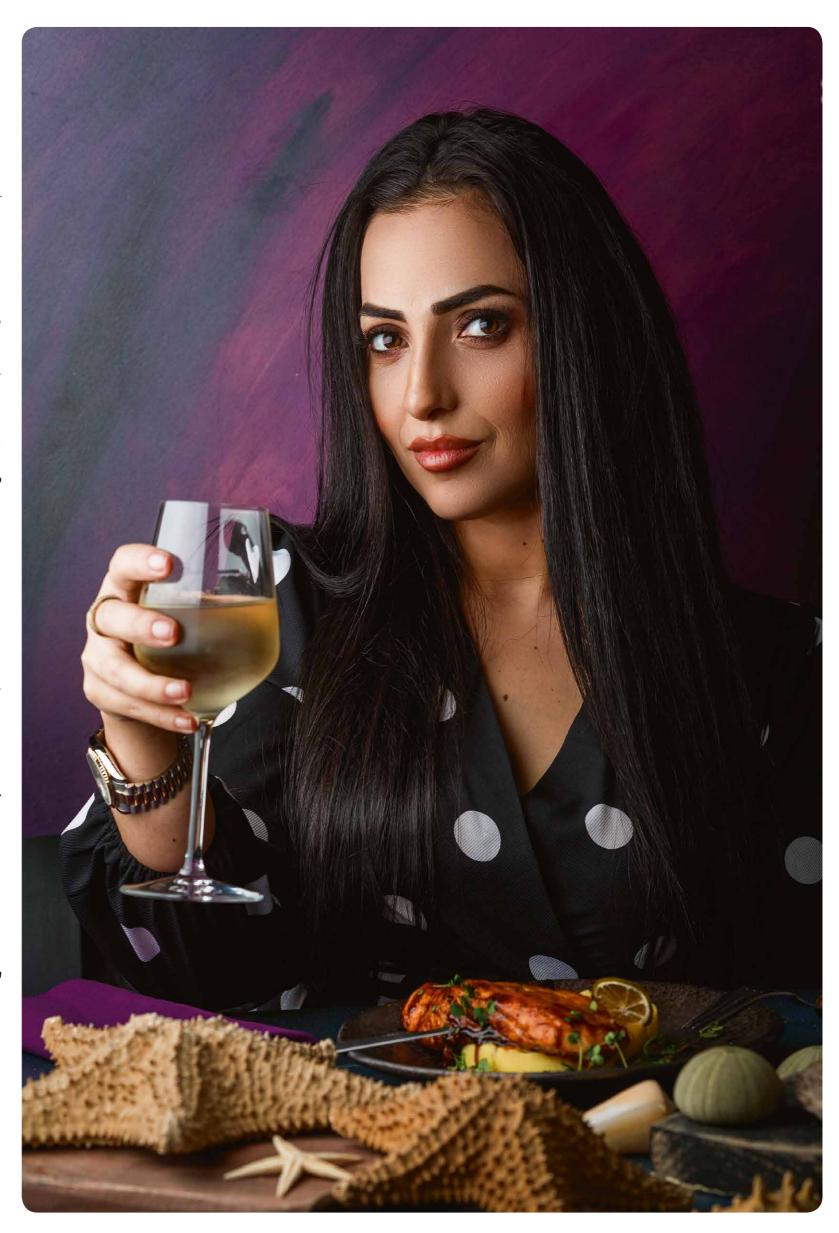
блогер, Краснодар @19lusine92

Мне кажется, что в целом мы уходим от сложностей. Мы едим три раза в день, и не каждый прием пищи должен быть гастрономи-ческим театром. У нас, к сожалению, всегда было больше гастрономических театров и мало мест, где можно просто поесть. Хотя, судя по всему, в Краснодаре налицо рост фастфуда, фуд-кортов и пр. Но я всегда выбираю места, где главная тенденция – чтобы было вкусно. Именно поэтому я и мои друзья всегда уве-рены в качестве и отношении «Бородашвили». Здорово, когда можно куда-то выбраться с семьей и вкусно поесть.

Сегодня изменились вкусы и понятия о здоровой пище. Это прекрасно осознают повара «Бородашвили» и используют простые, понятные местные продукты, которые с лёгкой руки превращаются в кулинарные тренды.

Ресторан активно ведёт и развивает свой аккаунт, где гости могут узнать о новостях, блюдах и напитках в меню. Там проводятся конкурсы, отлично работает обратная связь — это действительно живая площадка коммуникации с гостями. Не так часто можно встретить подобное образцовое отношение.







Подпишись на наш аккаунт в Instagram и будь в курсе всех событий Братьев Бородашвили!



## @borodashvilirest

- другой мир -

