

ресторанчик

Барадашвили

с грузинским акцентом

georgia
MADE IN GEORGIA

Приветствуем тебя в нашем доме, генашвиле!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

стр. 4



ФИРМЕННЫЕ САЛАТЫ

стр. 10



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

стр. 16



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

стр. 20



ФИРМЕННЫЕ ХАЧАПУРИ

стр. 22



ФИРМЕННЫЕ ХИНКАЛИ

стр. 24



ФИРМЕННАЯ ПАСТА

стр. 26



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

стр. 28



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

стр. 38



ФИРМЕННЫЙ СЕТ

стр. 40



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

стр. 44



ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

стр. 50

B
G

РУЛЕТИКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
с грецким орехом

баклажаны, начинка
из грецких орехов, чеснок

160 г 485.-

АССОРТИ ПХАЛИ

фасоль, свекла, шпинат

180 г 445.-

АССОРТИ МЯСНОЕ
по-кавказски

суджук, басмурда

80 г 475.-

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

куриное филе, соус баже,
грузинские специи

300 г 455.-

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ
ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

болгарский перец, огурец,
томат, редис, освежающая зелень

350 г 485.-

АССОРТИ МЯСНОЕ
собственного
приготовления

говяжий язык, буженина
ростбиф

180/60 г 785.-



СОЛЕНЬЯ-МАЛЕНЬЯ

огурец, помидор, хашура
по-грузински, цицхе,
фасоль турша

480 г 445.-



КУРИНЫЙ ПАШТЕТ
с тостами

куриная печень, лук-шалот,
специи тостьи

220 г 445.-



БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

5

BORODASHVILI MENU

АССОРТИ СЫРОВ
КАВКАЗА

брзыза, сулугуни,
чанах с зеленью, овечий сыр

200 г 495.-



Хотите закуски



ХУМУС ИЗ ЛОБИО

с паприкой и сандалом

200 г 385.-



РУЛЕТИКИ
ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
с творожным сыром

запеченный болгарский перец,
творожный сыр, шкемели
фирменные соусы

250 г 445.-

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

6

BORODASHVILIMENU



СЫРНОЕ ПЛАТО

пармезан, дорблю, маасдам,
чеддер, мед орехи

200/50 г 855.-

@borodashvilirest

**СЕЛЕДОЧКА
с печеным картофелем**

малосоленая сельдь, запеченный картофель, ржаной хлеб

200 г 455.-

**ПЛАТО
ИЗ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ**

филе лосося собственного посола
по фирменному рецепту

200 г 1255.-

**СОЛЕНЬЯ
ИЗ МИНИ-ОВОЩЕЙ**

помидоры черри, огурцы к орнитону,
морковь по-корейски, шампиньоны

345 г 485.-



**ОЛИВКИ,
МАСЛИНЫ**

100 г 235.-



**ЛОБИО
по-тбилиски**

красная фасоль,
ароматные специи

150 г 275.-

**АДЖАПСАНДАЛ
на мангале**

болгарский перец помидор,
баклажан, лук, чеснок, зелень

130 г 315.-

Сегодня
вы там
куда вас
привели
ваша
мысль

ресторанчик
Бародашвили

с грузинским акцентом

Бородавили
С ГУРМАНСКИМ ЗНАКОМ

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ



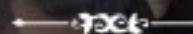
BORODASHVILIMENU

B
G

BORODA GROUP



ПИНЧОС



с лососем и крем-чизом, с ростбифом и ореховым соусом,
с креветкой и авокадо

300 г 1250.-

#borodashvilirest

Салаты

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

10

САЛАТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С МОРЕПРОДУКТАМИ

тигревые креветки, кальмар, мини-осьминог,
кавказское разнотравье, авокадо, черри, авторский соус

190 г 675.-



© borodashvili rest

**САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ
И СОУСОМ СВИТ-ЧИЛИ**

мини салата, обжаренные
медальоны из телятины, авокадо,
томаты, пармезан, гречий орех

190 г 655.-



**САЛАТ С АВОКАДО
И ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ**

тигровые креветки,
руккола, сельдерей, черри,
сливковое масло

200 г 755.-

**САЛАТ
«ЦЕЗАРИДЗЕ»
с креветками**

креветки, салат романо,
сухарики в специях, черри,
пармезан, авторский соус

180 г 625.-



**САЛАТ «ЦЕЗАРИДЗЕ»
с курицей**

куриное филе, салат романо,
сухарики в специях, черри,
пармезан, авторский соус

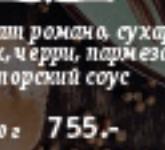
200 г 415.-

#borodashvili_rest

**САЛАТ «ЦЕЗАРИДЗЕ»
с лососем**

лосось, салат романо, сухарики
в специях, черри, пармезан,
авторский соус

180 г 755.-



B
G

BORODA GROUP

Салаты



БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

12

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ИКОРНОЙ ЗАПРАВКОЙ

рулетики из лосося с цукини, огурец, черри,
кавказский микс салата, пряная заправка от шеф-повара

220 г 955.-



@borodashvili rest



**САЛАТ
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

говяжий язык, огурец,
сыр, домашний майонез,
греческий орех

180 г 445.-



**САЛАТ ПО-ТАЙСКИ
С ГОВЯДИНОЙ**

говяжья вырезка, перец болгарский,
баклажаны, огурец, зелень,
листья салата, домашний майонез,
кунжутное масло, соевый соус

150 г 565.-



**САЛАТ ПО-КОРЕЙСКИ
С ГОВЯДИНОЙ**

говяжья вырезка, лимонская капуста,
перец болгарский, кабачки, маркет
по-корейски, маринованые огурцы,
кумкват, кунжутное масло
сладкий соус чили

180 г 565.-



**САЛАТ ПО-ТАЙСКИ
С КУРИЦЕЙ**

куриное филе, перец болгарский,
баклажаны, огурец, зелень,
листья салата, домашний майонез,
кунжутное масло, соевый соус

180 г 435.-



Салаты

БОРОДАШВИЛИ ЧЕЗНОК

14

BORODASHVILIS MENU



САЛАТ «КАПРЕЗЕ» на грузинский манер

— 730 —

молодой сулугуни, помидор розовый,
греческий орех, соус наршараб

220 г 445.-



@borodashvili rest

САЛАТ С ОВОЩАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

220 г 425.-



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

помидор, болгарский перец, огурец, лук, греческий сыр со специями в оливковом масле, бальзамический уксус

200 г 375.-



САЛАТ «ГРУЗИНСКИЙ»

помидор розовый, огурец, гранат, греческий орех, зелень

200 г 315.-



САЛАТ С ПРЯНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

300 г 485.-



САЛАТ С ПРЯНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ, ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ

220 г 455.-



Горячие закуски

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

16

BORODASHVILI MENU

B
G
BORODA GROUP

B
G

ФИРМЕННЫЕ КРЕВЕТКИ
BORODA GROUP

креветки темпура подаются с фирменными
прямыми соусами от шеф-повара

220 г 935.-

@borodashvilirest

Бородавили

СУВИДИЕ С АЗИАТОМ

**ЖАРЕНЫЕ
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**

подаются с соусом свинччили

150 г 755.-



БАРАБУЛЯ

барабуля, обжаренная
в пряных специях

за 100 г 370.-

МИДИИ КИВИ

запеченные в сливочном соусе спайси

220 г 685.-

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ**

150 г 755.-

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

17

BORODASHVILI MENU

BG

BORODA GROUP

#borodashvili rest

Горячие закуски

БОРОДАШВИЛИ ЧЕЛЕН
BORODASHVIL RESTAURANT

18

СЕТ «ДАРЫ МОРЯ»

барабуля жареная, баклажаны темпура
жареные тигровые креветки, мидии в соусе «том ям»,
подается со сладким соусом чили и соусом «том ям»

600 г 1950.-



© borodashvili rest

Бородашвили
С ГРУЗИНСКИМ БАЛКОНОМ

ШАМПИНЬОНЫ
С СЫРОМ

200 г 455.-



ПОПКОРН КУРИНЫЙ
ПО-ГРУЗИНСКИ

с сочным соусом
на грузинский манер

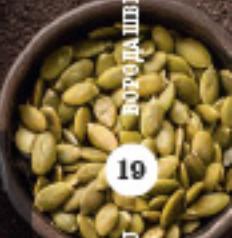
160/50 г 335.-



СУЛУГУНИ
ЖАРЕНЫЙ

с ягодным соусом

150 г 455.-



БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ 19



ЯИЧНИЦА
С ПОМИДОРАМИ

200 г 375.-



#borodashvilirest

BG

BORODA GROUP

Первые блюда

БОРОДАШВИЛИ РЕСТОРАН

БОРОДАШВИЛИ РЕСТОРАН

20

СУП «ТОМ ЯМ» С ГРУЗИНСКИМ АКЦЕНТОМ

300 г 655.-



@borodashvilirest

СУП ХАРЧО

насыщенный бульон из говядины,
мякоть говядины, рис
греческий орех, пикемали

300 г 385.-

**БОРЩ
по-мегрельски**

мякоть говядины, хмели-сунели
подается с домашней сметаной

300 г 315.-

**КРЕМ-СУП
из шампиньонов**

270 г 335.-

**РЫБНЫЙ СУП
по-грузински**

300 г 435.-

**СУП-ЛАПША
с домашней курочкой**

куриное филе, лапша
хмели-сунели, зелень

300 г 285.-

#borodashvilirest

Хачапури

БОРОДАШВИЛИ ЧЕЛЕН

22

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

395.-

тесто ручной формовки, сулугуни, брынза, сливочное масло, куриное яйцо

1 шт.

ЛЕГЕНДА ГЛАСИТ, что хачапури придумали рыбаки, которые жили в прибрежных районах Аджарии. Отсюда и лодочки, как символ их главного орудия промысла. Яйцо — это не что иное, как восходящее над багреками и просторами Черного моря солнце. Но есть и другое мнение — пирог является кульмаркой южной географии глаза. А ведь действительно похоже! Глаза щёчка играет роль зрачка. Сторонники этой версии полагают, что придумали такое меню ее мадамы лаги — представители королевского народа Грузии. В 2010 году хачапури присвоен статус нематериального культурного наследия Грузии. Хачапури — одно из самых знаменитых блюд грузинской кухни. Его название происходит от двух слов: «хача» (пирог)

и «турши» (хлеб). Таким образом, хачапури представляет собой лепешку с сыром, без которой не обходится ни одно лист от грузинской семьи. Впервые хачапури начали готовить в средние века в горных селениях северо-западной Грузии. Затем сырное и яичное блюдо получило широкое распространение по всей стране, но в каждом регионе его готовили собственным рецепту. Блюдо кроме грузина добавляли дополнительные ингредиенты и изменяли форму хачапури (от квадратного или квадратного до большого круга и лодочки). Поэтому на данный момент это блюдо может иметь разнообразную форму этого блюда. В нашем меню вы найдете самый большой выбор хачапури с творогом для вас с любовью приготовлен вручную!

Бородашвили

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
«ЧЕТЫРЕ СЫРА»

тесто ручной формовки, чеддер, борблю,
сулугуни, мачеретинский сыр

695.-

ЛОБИАНИ

классическая лепешка
с фасолью

285.-

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

тесто ручной формовки, сулугуни,
бройзла, сливочное масло

435.-

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

тесто слоеное ручной формовки,
сулугуни, сливочное масло

315.-

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

23

BORODASHVILI MENU

BG

BORODA GROUP

#borodashvili rest

Хинкали

Как ни крути, хинкали всегда едят руками, причем неважно, семейный это ужин или первое свидание. Просто так принято — золотое правило. По-другому, увы, никак.

В Грузии есть хинкали при помощи ножа и вилки — дурной тон. «Хинкали — это самодостаточное блюдо, их нельзя есть горячими, так как бульон, который находится внутри, может вызвать ожог. Они должны немного остыть».

Однако полностью дать им остить нельзя, иначе блюдо потеряет свой вкус. Затем хинкали следует взять за хвостик, надкусить тесто, выпить бульон и съесть — за исключением хвостика, который играет лишь вспомогательную роль.

Хинкали нужно не только уметь готовить, но и есть в соответствии с грузинскими традициями. Только тогда раскроется их насыщенный вкус.



Бородашвили
С КУРИЦЕЙ

Ручная
Работа

• ВОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

25

• BORODASHVILI MENU

ХИНКАЛИ
С БАРАНИНОЙ
1 шт. 75.-
жареные
1 шт. 95.-

ХИНКАЛИ
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ
1 шт. 75.-
жареные
1 шт. 95.-

ХИНКАЛИ
С КУРИЦЕЙ
1 шт. 75.-
жареные
1 шт. 95.-

ХИНКАЛИ
С СЫРОМ
1 шт. 75.-
жареные
1 шт. 95.-



#borodashvili rest

B
G

BORODA GROUP

Паста

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

26

BORODASHVILI MENU

ФЕТУЧИНИ
с куриной грудкой
и томатами

300 г 465.-

КАРБОНАРА
классическая

300 г 455.-

ФЕТУЧИНИ
с тигровыми креветками,
шпинатом и томатами

300 г 675.-

СПАГЕТИ
в азиатском стиле
с креветками

300 г 525.-

@borodashvilirest



Феодориний
ЧУТОВЫЙ
СОДНОВЪ
СОКРОВИЩ
ОЛИРД

ресторанчик

Барадашвили

с грузинским акцентом



Горячие блюда

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

28

МИДИИ В СОУСЕ «ТОМ ЯМ» с креветкой

черноморские мидии в соусе «том ям»
с креветкой

300 г 825.-

МИДИИ ЧЕТЫРЕ СЫРА

мидии, томленные в соусе из сыров дорблю,
пармезан, маскарпоне, маасдам

300 г 855.-

МИДИИ ЧЕРНОМОРСКИЕ с эстрагоном в соусе пармезан

300 г 835.-

@borodashvili rest



Бородавили

Бородавили Ресторан

РЕЧНАЯ ФОРЛЬ С ОВОЩАМИ

запечённая речная форель в пергаменте с овощами: болгарский перец, цуккини, черри, сыр фета, пряные травы

240 г 855.-

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

29

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

ФИЛЕ ДОРАДО

с соусом каймаком

260 г 945.-

ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

с рисом в английском стиле

150/150 г 1250.-

BG

BORODA GROUP

#borodashvilirest

Горячие блюда



ГОВЯЖЬЯ РУЛЬКА

650 г 1550.-



ОССОБУКО ИЗ БАРАНИНЫ

500 г 1950.-



БЕФСТРОГАНОВ

шелячина, обжаренная
в сливочном соусе с грибами
с картофельным пюре

150/150 г 725.-



ФИЛЕ МИНЬОН

шелячья вырезка на гриле

за 100 г 600.-



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ
с овощами

обжаренные на гриле: свиная шея, кабачок,
баклажан, болгарский перец, помидор

180/150 г 685.-



Горячие блюда

БОРОДАШВИЛИ ЧЕНЕ

32

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ



КУРИНАЯ ГРУДКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ С РИСОМ БАСМАТИ

куриное филе, замаринованное традиционным способом,
запекается в соусе терияки, подается с рисом басмати и овощами

320 г 575.-



@borodashvili rest

ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

цыпленок, обжаренный
на чугунной сковороде
с травами, запеченный
под соусом чкмерули

1 шт. 845.-

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

цыпленок, обжаренный
на чугунной сковороде
по традиционному рецепту

1 шт. 785.-

Горячие блюда



ПХАТ КАЙ жаркое с курицей

запеченный картофель
в сливках, куриное филе,
болгарский перец, черри,
острый перец

400 г 695.-



ПХАТ КУНГ жаркое с креветкой

рис, запеченный болгарский
перец, креветки, черри,
острый перец

400 г 795.-

с грузинским акцентом



**ОДЖАХУРИ
С КУРИЦЕЙ**

280 г 445.-



**ОДЖАХУРИ
С ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКОЙ**

280 г 555.-



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

280 г 475.-



Бородашвили
Ресторан
с грузинской кухней



БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

35



BORODASHVILI MENU



**ОДЖАХУРИ
С КРЕВЕТКАМИ
в соусе «Том Ям»**

400 г 635.-



BORODA GROUP

Горячие блюда

БОРОДАШВИЛИ ЧЕЛЕНДЖИ

36

BORODASHVILI MENU



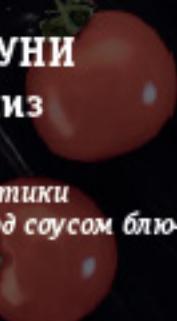
— 336 —

ТЕЛЯТИНА С СУЛУГУНИ под соусом блю-чиз

— 336 —

обжаренные на гриле рулетики
из телятины с сулугуни, подаются под соусом блю-чиз

340 г 1250.-



@borodashvilirest

Бородавили

Грузинское питание



ГРУЗИНСКАЯ СОЛЯНКА

мякоть говядины, томленная в томатах с болгарским перцем и специями, зелень

300 г 625.-



ДОЛМА

с куриным фаршем

вино, огуречные листья, фарш куриный, рис, зелень, специи, подается с домашним мачони

200/50 г 365.-

БОРОДАШВИЛИ ЧЕРНО

37

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ



ЧАКАПУЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

баранины ребрышки, томленые в вине с чархуном и тхемали

300 г 665.-

300 г

535.-

#borodashvili rest

B
G

BORODA GROUP

Блюда на мангале

БОРОДАШВИЛІ МЕНЮ

38

1



2



3



6



5



4



10



7



8



11



1 Свиная мякоть (за 100 г) 275.-

2 Мякоть баранины (за 100 г) 385.-

3 Люля-кебаб свино-говяжий (за 100 г) 285.-

4 Филе индейки (за 100 г) 255.-

5 Куриное филе (за 100 г) 215.-

6 Куриные крыльышки (за 100 г) 165.-

7 Семечки из баранины (за 100 г) 290.-

8 Люля-кебаб из баранины (за 100 г) 335.-

9 Болгарский перец (за 100 г) 130.-

10 Баклажаны (за 100 г) 130.-

@borodashvili rest
#borodashvili rest

Бородашвили



БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

11 Помидоры на мангале (за 100 г) 130.-

12 Каре ягненка (за 100 г) 670.-

13 Вырезка из телятины (за 100 г) 600.-

14 Ребра свиные (за 100 г) 235.-

15 Филе лосося на мангале (за 100 г) 790.-

16 Курица по-грузински (за 100 г) 215.-

17 Люля-кебаб из курицы (за 100 г) 215.-

18 Свиная шея (за 100 г) 275.-

19 Шампиньоны на мангале (за 100 г) 145.-

20 Запеченный картофель (за 100 г) 80.-

ФИРМЕННОЕ ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ ОТ БРАТЬЕВ БОРОДАШВИЛИ

АССОРТИ СЫРОВ (200 г)

АССОРТИ ПХАЛИ (180 г)

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ (350 г)

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (160 г)

АССОРТИ МЯСНОЕ ПО-КАВКАЗСКИ (80 г)

ЛОБИО ПО-ТБИЛИССКИ (300 г)

СОЛЕНЬЯ-МАЛЕНЬЯ (480 г)

АДЖАПСАНДАЛ НА МАНГАЛЕ (260 г)

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ (200 г)

ДОЛМА (400/100 г)

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ (1 шт.)

МАНГАЛ (2,5 кг):

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖИЙ

СВИНАЯ МЯКОТЬ

КУРИЦА ПО-ГРУЗИНСКИ

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

ПОМИДОРЫ НА МАНГАЛЕ

СОУСЫ:

КРАСНЫЙ ШАШЛЫЧНЫЙ / БЕЛЫЙ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

КОМПОТ В АССОРТИМЕНТЕ (1 л)

9999.-

— 10% —

приятного
аппетита!



Бородавили
УСТРОИТЕЛЬСТВО
СОВРЕМЕННОЕ БАШНИ

БОРОДАШВИЛИ И ПАРНІ

41

БОРОДАШВІЛІ МЕНЮ



BG

BORODA GROUP

#borodashvilirest

Супсы



Наршараб
50 г / 155.-



Красный ткемали
50 г / 95.-



Сацебели
50 г / 95.-



Шашлычный
50 г / 95.-



Белый
50 г / 95.-



Демиглас
50 г / 135.-



Мацони
50 г / 95.-



Оливковое масло
50 г / 95.-



Домашняя сметана
50 г / 95.-



Зеленый ткемали
50 г / 95.-



Сырный
50 г / 115.-



Кетчуп
50 г / 95.-

Гарниры



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

150 г 150.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г 220.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г 150.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 г 235.-

РИС С ОВОЩАМИ

150 г 135.-

Хлебная Квартинка



185.-

Даже если
у тебя ничего нет,
у тебя есть
Барадашвили,
в котором
ты найдешь все !

ресторанчик
Барадашвили

с грузинским акцентом



ХЛОПКОВЫЙ
ЧИЗКЕЙК

— 335 —

200 г 435.-

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

44

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

МЕДОВИК

— 335 —

200 г 335.-

BG

ЧИЗКЕЙК
BORODA GROUP

— 455 —

220 г 455.-

© borodashvili rest



Национальные десерты. свежеспеченые десерты

Бородавили
ГОСТИНИЦА
СОУЗСКАЯ ВЛАСТЬ

ГАТА

подается с домашним мацони

1 шт. 235.-



ВОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

45

ВОРОДАШВИЛИ МЕНЮ



ПАХЛАВА
ОТ ТЕТУШКИ ГОАР

1 шт. 295.-



#borodashvilirest

BG

BORODA GROUP



Легенда масли

Простой кондитер Нико и грузинская княжна Нино — эта пара была одной из самых известных в Грузии.

Али — отец Нино, известный грузинский князь — объявил во всеуслышание, что выдает дочь замуж. Правда, с одним условием: «Руку и сердце моей дочери получит тот, кто ее удивит».

И вот в указанное время на улице Шардени собралось бесконечное количество распектальных юношей, готовых побороться за внимание Нино.

Один показал, как он виртуозно танцует с саблей, другой пел песни на родном языке о своей любви к княгине, третий сыграл на нагаре.

А простой кондитер Нико испек самые вкусные десерты для возлюбленной. Он добавил туда нежнейшие сливки, настоящий молочный шоколад, вкуснейший бисквит и самое главное — свою любовь. Сложив лакомство в волшебную коробку, украшенную необыкновенной красоты цветами, и добавив туда немного магического дыма, он тут же растопил сердце не только Нино, но и ее родителей и всех в округе.

Легенда о Нико и Нино так воодушевила всех, что после ни одна прекрасная дама не оставалась без любви и магии десертов.

Наш шеф-кондитер не оставила без внимания историю о волшебной коробке десертов и полностью воплотила ее в жизнь в ресторанчике с грузинским акцентом — «Бородашвили».





ФИРМЕННОЕ ПЛАТО ДЕСЕРТОВ

→ ←

ассортимент уточняйте у официанта

1500 г 2650.-

#borodashvilirest

B
G

BORODA GROUP

Десерты

БОРОДАШВИЛИ ЖЕЛЮ

48

БОРОДАШВИЛИ ГАРНИ



@borodashvilirest



#borodashvilirest

Бородавили
столовые залы



ФРУКТЫ ИЗ АЛАЗАНСКИХ САДОВ

по сезону, уточняйте у официанта

1 кг 1600.-



С Мороженое

150г 175.-

С Варенье

БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ

60г 115.-

АЙВА

60г 115.-

ИНЖИР

60г 115.-

МАЛИНА

60г 115.-

ОРЕХ

60г 115.-

B
G

BORODA GROUP

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

49

BORODASHVILI MENU

Smoothies

— ягодно-фруктовые смузи —

ЯГОДНЫЙ

595.-

400 мл

АНАНАС — ИМБИРЬ

415.-

400 мл

БАНАН — КЛУБНИКА

415.-

400 мл

КИВИ — МАРАКУЙЯ

595.-

400 мл



Lemonades

— утолители жажды —

ЯГОДНЫЙ ЛИМОНАД

325/750.-
400 мл/1 л

МАРАКУЙЯ ЛИМОНАД

425/1000.-
400 мл/1 л

ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД

325/750.-
400 мл/1 л

ГРАНАТОВЫЙ ЛИМОНАД

325/750.-
400 мл/1 л

БАРБАРИСОВЫЙ ЛИМОНАД

325/750.-
400 мл/1 л

МОХИТО б/а ЛИМОНАД

325/750.-
400 мл/1 л

КЛУБНИКА — ЛИЧИ

325/750.-
400 мл/1 л

ЕЖЕВИЧНЫЙ ЛИМОНАД

325/750.-
400 мл/1 л



Milkshakes

— молочные коктейли —

Freakshake

ШОКОЛАДНАЯ
БОМБА

900.-
400 мл

БАБЛ
ГАМ

900.-
400 мл

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

52

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

БАНАНОВЫЙ

495.-
400 мл

ВАНИЛЬНЫЙ

495.-
400 мл

КЛУБНИЧНЫЙ

495.-
400 мл

КОКОСОВЫЙ

495.-
400 мл

ШОКОЛАДНЫЙ

495.-
400 мл



@borodashvili rest

Raf coffee

— раф-кофе —

ФРАППЕ

310.-

400 мл

МЕДОВЫЙ РАФ

340.-

400 мл

ПОПКОРН-РАФ

340.-

400 мл



Coffee

— кофе —

ПО-ВОСТОЧНОМУ

— 200мл —

50 мл 140.-

ЭСПРЕССО

— 200мл —

50 мл 140.-

АМЕРИКАНО

— 200мл —

200 мл 140.-

КАПУЧИНО

— 200мл —

200 мл 180.-

ЛАТТЕ

— 200мл —

250 мл 190.-

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

53

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

**1. МАРГАРИТА
КЛУБНИЧНАЯ**

ром, ликер трипл сек, фреш лайма, клубничный сироп, текила, ликер клубники

—

535.-

150 мл

6. МОХИТО

ром, лайм, мята, тростниковый сироп, содовая

—

485.-

400 мл

2. МАЙ ТАЙ

ром, ликер трипл сек, миндальный сироп, фреш лимона, ананасовый сок

—

600.-

350 мл

3. НЕГРОНИ

чинзано россо, Кампари, джин

—

445.-

150 мл

4. КОКС

джин, малибу, ликер блю кюрасао, фреш лимона, кокосовые ставки

—

650.-

250 мл

5. ДАЙКИРИ

ром, тростниковый сироп, фреш лайма

—

425.-

120 мл

**7. АПЕРОЛЬ
ШПРИЦ**

апероль, игристое вино, содовая

—

555.-

350 мл

**8. АПЕРОЛЬ
САУЭР**

апероль, фреш лимона, тростниковый сироп, белое, ликер трипл сек

—

525.-

200 мл

9. ФИРМЕННЫЙ BG

ром, ликер банана, ликер манго, ликер маракуйя, фреш лимона, сок апельсиновый, сок ананасовый, тростниковый сироп

—

650.-

400 мл

10. МАЛИБУ

ром, малибу, кокосовый сироп, сок вишневый

—

495.-

350 мл



**11. СЕКС
НА ПЛЯЖЕ**

водка, персиковый
ликер, сок ананасовый,
клубничный морс

495.-
350 мл

**16. ДЖОН
КОЛЛИНЗ**

джин, фреш лимона,
тростниковый сироп, содовая

395.-
350 мл

12. БРАМБЛ

джин, фреш лимона, сироп
ежевики, ежевичный ликер

425.-
300 мл

**17. НОЧЬ
В БОРОДАШВИЛИ**

виски, ликер амаретто белое,
пюре маракуйи, фреш лимона,
тростниковый сироп

650.-
200 мл

**13. ВИСКИ
САУЭР**

виски, тростниковый сироп,
фреш лимона, белое

545.-
200 мл

**18. ТЕКИЛА
САНРАЙЗ**

текила, сок апельсина,
сироп гренадин

495.-
350 мл

**14. ЛОНГ АЙЛЕНД
АЙС ТИ**

виски, тростниковый сироп,
ром, джин, текила, ликер

695.-
400 мл

**15. ДАМСКИЙ
УГОДНИК**

лайм, клубники, ликер
лимон, тростниковый
сироп, фреш лимона,
изристое брюм, содовая

600.-
350 мл

**20. ОНА
СКАЖЕТ ДА**

джин, персиками,
ликер трипл сек, фреш
лимон, тростниковый
сироп, белое

530.-
150 мл



#borodashvili rest

Одна
отдыхают
Лето мое
другие — там
««« где »»»
лето

ресторанчик
Барадашвили

с грузинским акцентом

Для Компаний



B
ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЛИ
BORODA GROUP

2500.-

#borodashvili rest

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

57

BORODASHVILI MENU

B
G

BORODA GROUP



ФИРМЕННЫЕ ШОТЫ BG

1650.-

ЛЮБОЙ ШОТ

МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ОДНОЛЬНО

295.-

ассортимент уточняйте у официанта

БОРОДАШВИЛИ ЧЕЛЕН

58

БОРОДАШВИЛИ МЕНЮ

ФОРРЕСТ ГАМП

1150.-

Б-52 (бейлис, ликер трипл сек, 50 мл 415.-
кофейный ликер)

Хиросима (абсент, сомбука 50 мл 395.-
бейлис сироп гранадин)

Облака (сомбука текила, аб-
сент, бейлис ликер блу мараско) 50 мл 395.-

МЕКСИКАНЕЦ

1550.-

© borodashvili rest





BORODA GROUP

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

Бородашвили старший

пр. Красных Партизан, 36

+ 7 (988) 667-66-66

[@borodashvili_rest](#)

Бородашвили младший

ул. Карасунская, 82/1

+ 7 (918) 080-96-66

[@borodashvili_rest](#)

Бородашвили lounge

мкр-н Пашковский, ул. Гоголя, 61

+ 7 (918) 088-29-29

[@borodashvili_lounge](#)

БОРОДАШВИЛИ

сеть ресторанов кавказской кухни

г. Анапа, ул. Пионерская, 1

+ 7 (988) 666-66-41

[@borodashvili_rest_anapa](#)

BG | lounge

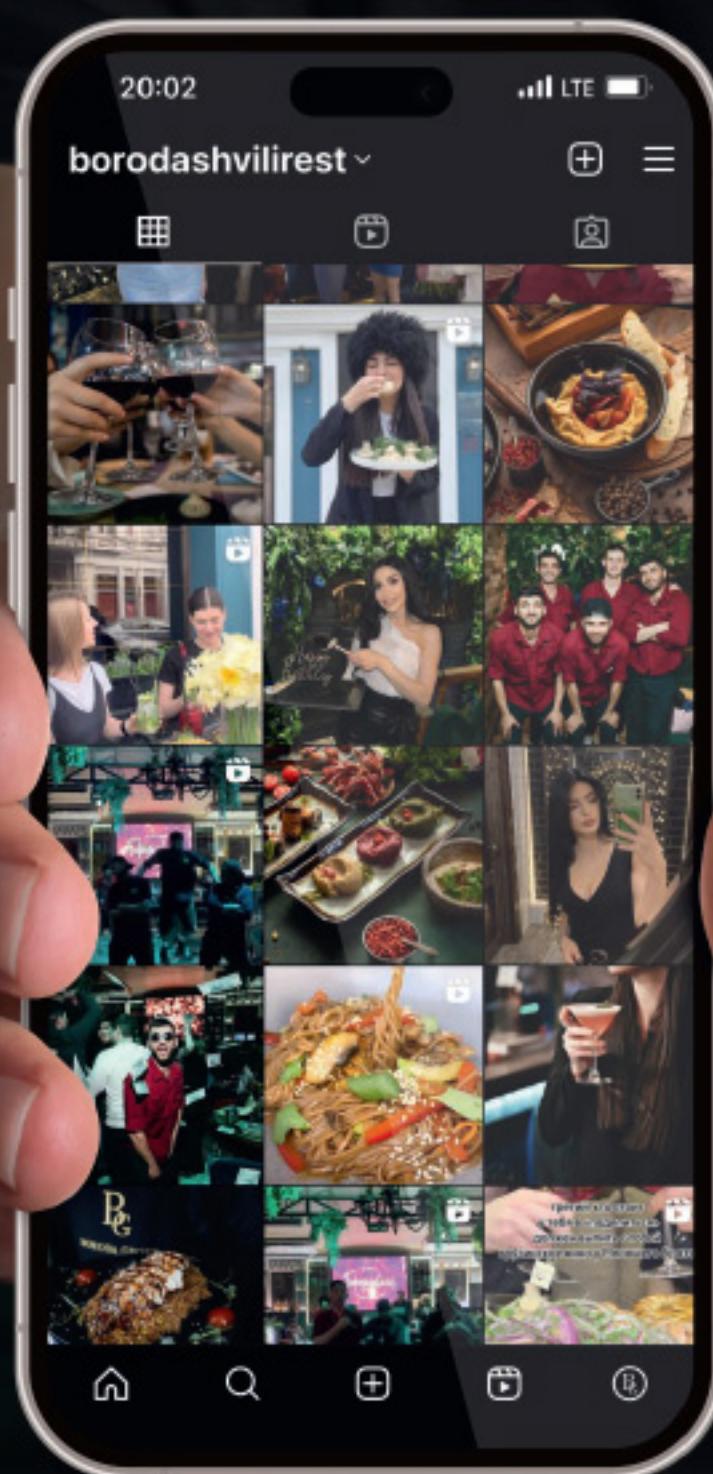
г. Анапа, ул. Пионерская, 1

+ 7 (988) 666-66-42

[@borodagroup_lounge](#)



@borodashvili_rest



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

[@borodashvili.ru](#)



BORODA GROUP