

.аааааааа.

# МАЦОНИ

кафе-сироварня

# МЕНЮ

б-р Ігоря Шамо, 1/5  
тел.: +38 (050) 108 28 38

вул. Велика Васильківська, 114  
тел.: +38 (050) 108 28 08

Даний проспект є рекламним матеріалом. Меню подається на вимогу.  
При оплаті рахунку приймаються українська гривня і основні кредитні карти.

## ЗАКУСКИ

Дегустаційна тарілка сирів	160	<b>109</b>
Асорті пхалі (червона квасоля, шпинат, цибуля-порей)	250	<b>108</b>
Букет овочевий (огірки, помідори, редиска, перець болгарський, петрушка, кріп, базилік червоний)	360	<b>118</b>
Сирне асорті (сулугуні, сулугуні копчений, імеретинський, чечіль, козячий)	320	<b>189</b>
М'ясне асорті (язик, бастурма, буженина, грудинка)	155/15	<b>162</b>
Соління по-домашньому (огірки, помідори, часник, черемша, перець гострий)	200	<b>98</b>
Сациві з куркою	100/150	<b>114</b>
Баклажан Ацецілі	150	<b>97</b>
Гебжалія (сирні рулетки з м'ятою і мацоні)	175/100	<b>118</b>
Рулетки з баклажанів з горіхами	180	<b>112</b>
Баклажан «Біштак» (запечені баклажани з козячим сиром і помідорами)	330	<b>152</b>
Аджапсанда (овочі, томлені у власному соку)	200	<b>98</b>
Оселедець з картоплею і цибулею	220	<b>96</b>

## САЛАТИ

Салат овочевий з горіхами (свіжі овочі з волоським горіхом)	220	<b>98</b>
Салат «Чобан» (овочевий салат)	200	<b>96</b>
Салат «Маковий» (курка, помідори, маковий соус)	250	<b>112</b>
Салат з індички з пряними баклажанами і сиром	230	<b>132</b>
Цезар з куркою	220	<b>124</b>
Теплий салат з курячою печінкою	200	<b>116</b>
Салат з кальмарами і копченим сулугуні	230	<b>202</b>
Мікс салат з креветками з кисло-солодким соусом	220	<b>264</b>
Салат з лососем, огірком і козячим сиром	200	<b>198</b>
Салат з телячого язика	200	<b>142</b>

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Сулугуні на кеци	250	<b>116</b>	Харчо	300	<b>106</b>
Сулугуні смажений	150	<b>92</b>	Шурпа (пряний суп з телятиною й овочами)	300	<b>98</b>
Запечені баклажани з сиром сулугуні	300	<b>148</b>	Булйон курячий	300	<b>64</b>
Креветки в часниково-винному соусі	210	<b>360</b>	Чихиртма	300	<b>92</b>
Запечені печериці з сиром на кеци	220	<b>98</b>	Грибний крем-суп	300	<b>86</b>
Хінкалі класичні	4 шт.	<b>86</b>			
Хінкалі з бараниною	4 шт.	<b>88</b>			
Хінкалі з сиром	4 шт.	<b>82</b>			
Лобіо	350/10	<b>92</b>			
Долма	200/50	<b>129</b>			

## СУПИ

## ГАРЯЧІ СТРАВИ

Оджахурі (свинина смажена з картоплею)	250	<b>122</b>
Чашушулі (гостра телятина, тушкована з томатами)	300	<b>159</b>
Чакапулі (тушкована баранина зі спеціями та зеленню)	300	<b>168</b>
Чанахі (овочі тушковані із бараниною)	350	<b>118</b>
Індаурі з картоплею, томатами і сиром	260	<b>129</b>
Чахохбілі (курка тушкована з томатами, спеціями та зеленню)	300	<b>114</b>
Курча табака	1 шт.	<b>196</b>
Чкмерулі (курча під вершково-часниковим соусом)	250	<b>152</b>
Кролик «Роджер» (подається з дерунами та грибним соусом)	300	<b>164</b>
Кучмачі (смажена на кеци куряча печінка з яблуками і гранатом)	250	<b>116</b>
Форель, запечена з овочами	100	<b>89</b>

## СТРАВИ НА ВУГІЛЛІ

### БАРАНИНА

Шашлик із баранини*	100	<b>129</b>
Каре новозеландського ягняти*	100	<b>299</b>
Люля з баранини	200	<b>159</b>

### СВИНИНА

Шашлик зі свинини*	100	<b>108</b>
--------------------	-----	------------

### ПТИЦЯ

Шашлик з курячого стегна з томатами	200	<b>134</b>
Шашлик з індички*	100	<b>112</b>
Люля з індички	200	<b>138</b>
Люля з курки	200	<b>124</b>

\*Ціна вказана за 100 г готового продукту

### ГАРНІРИ

Картопля по-домашньому	240	<b>62</b>
Картопля з грибами	240	<b>64</b>
Картопляне пюре	200	<b>56</b>
Рис з овочами	250	<b>59</b>

### СОУСИ

Аджика	50	<b>29</b>
Ткемалі червоний	50	<b>29</b>
Ткемалі зелений	50	<b>29</b>
Сацебелі	50	<b>29</b>
Горіховий соус «Баже»	50	<b>38</b>
Наршараб	50	<b>38</b>
Соус часниковий	50	<b>29</b>

### ДЕСЕРТИ

Торт маковий	150/50	<b>86</b>
Торт медовик	150	<b>76</b>
Када (листокове печиво)	150	<b>69</b>

Пахлава	160	<b>104</b>
Наполеон	150	<b>98</b>
Панакота з мацоні з полуницею	150	<b>92</b>
Мацоні з медом і горіхами	150/30/20	<b>52</b>
Торт вафельний	150	<b>76</b>
Морозиво в асортименті	50	<b>25</b>
Варення домашнє	50	<b>29</b>

### ТЕЛЯТИНА

Шашлик із телятини*	100	<b>118</b>
Каре теляти*	100	<b>152</b>
Мцваді з телячої вирізки*	100	<b>159</b>
Люля з телятини	200	<b>156</b>

### РИБА

Стейк із лосося з двома соусами*	100/40/40	<b>158</b>
Форель на вугіллі*	100	<b>106</b>
Люля з риби	200	<b>210</b>

### ОВОЧІ

Ікі-бір (картопля, запечена з салом)	200	<b>68</b>
Овочеве асорті	200	<b>114</b>

### БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

Хачапурі від шефа	950	<b>272</b>
Кубдарі зі свининою	450	<b>129</b>
Хачапурі на мангалі	200	<b>99</b>
Хачапурі по-імеретинськи	400	<b>118</b>
Хачапурі по-мегрельськи	450	<b>142</b>
Хачапурі по-гурійськи	400	<b>116</b>
Шоті	250	<b>29</b>

### ХАЧАПУРІ «ЧОВНИК»

По-аджарськи	300	<b>112</b>
З картоплею, сиром і яйцем	300	<b>99</b>
З овочами гриль і сулугуні	300	<b>127</b>
З грибами та сиром	380	<b>104</b>
Зі шпинатом та сиром	380	<b>102</b>
З курячим філе в горіховому соусі та сиром	300	<b>132</b>

### НАПОЇ З МАЦОНІ

Айран	200	<b>32</b>
Тан	200	<b>32</b>
Напій мацоні	200	<b>43</b>
Напій із мацоні з полуницею	200	<b>43</b>
Напій із мацоні з вишнею	200	<b>43</b>
Напій із мацоні кавовий	200	<b>43</b>
Напій із мацоні з м'ятою	200	<b>43</b>