

# БЕЛЫЙ

РЕСТОРАН



*Всем именинникам*

**ТОРТ в подарок**  
*из собственной кондитерской*  
**И СКИДКА 10%**

---

**ПРИ ПРАЗДНОВАНИИ**  
**ДНЯ РОЖДЕНИЯ**

в нашем ресторане

---

**БЕЛЫЙ**  
РЕСТОРАН

## Салаты

Салат Белый фирменный салат от шеф-повара	220г	<b>788₽</b>
Салат с семгой филе семги подается с томатами, зеленью и бальзамическим соусом	190г	<b>850₽</b>
Овощной салат по-грузински томаты, огурцы, красный лук, заправленные оливковым маслом	240г	<b>585₽</b>
Овощной салат по-грузински с орехами томаты, огурцы, красный лук, заправленные оливковым маслом и грецким орехом	260г	<b>597₽</b>
Теплый салат с филе цыпленка куриная грудка, жаренная в сливочном соусе с грузинскими приправами	275г	<b>653₽</b>
Салат с хрустящими баклажанами жареные баклажаны, томаты и сыр, заправленные остро-сладким соусом	285г	<b>627₽</b>
Ацецили с курицей и говядиной куриная грудка и говяжий язык, подается со свежими огурцами и редисом, заправленные майонезом	230г	<b>657₽</b>
Салат теплый с куриной печенью жареная куриная печень с томатами и салатом, заправленные оливковым маслом	265г	<b>597₽</b>

## Холодные закуски

Ассорти Квелли нарезанные сыры: судугуни, имеритинский, чечил и судугуни копченый, приправленные грецким орехом	365г	<b>783₽</b>
Ассорти Пхали пхали из свёклы, пхали из фасоли, пхали из шпината и рулетики из баклажана	400/10/12г	<b>987₽</b>
Пхали из свеклы и капусты традиционная грузинская закуска из свеклы и грецкого ореха	156г	<b>453₽</b>

<b>Пхали из шпината</b> традиционная грузинская закуска из шпината и грецкого ореха	156г	<b>453₽</b>
<b>Пхали из лобио</b> традиционная грузинская закуска из стручковой фасоли и грецкого ореха	156г	<b>453₽</b>
<b>Ассорти Соленья</b> маринованные овощи: томаты, огурцы, красная капуста, зеленый перец и черемша	140г	<b>638₽</b>
<b>Сезонные овощи и зелень</b> томаты, свежая зелень, огурцы, редис и перец чили	378г	<b>848₽</b>
<b>Сациви</b> жареная куриное мясо на оливковом масле, подается с соусом из грецкого ореха с грузинскими специями	260г	<b>564₽</b>
<b>Рулетики из баклажан с орехами</b> жареные баклажаны, свернутые в рулетики, фаршированные грецким орехом	167г	<b>540₽</b>
<b>Аджапсандали</b> тушеные овощи с грузинскими специями	230г	<b>574₽</b>
<b>Язык отварной</b> говяжий язык с душистым перцем, хреном и лавровым листом	80г	<b>694₽</b>
<b>Квелли сулугуни</b> нарезанный сыр сулугуни	100г	<b>283₽</b>
<b>Квелли имеретинский</b> нарезанный имеретинский сыр	100г	<b>283₽</b>

## Супы

<b>Суп харчо из говядины</b>	300г	<b>473₽</b>
<b>Суп лапша куриная</b>	250г	<b>437₽</b>
<b>Борщ из говядины</b>	250/30г	<b>453₽</b>
<b>Грибной крем-суп</b>	250/10г	<b>457₽</b>
<b>Уха</b>	365г	<b>689₽</b>

## Выпечка

Хачапури по-мегрельски знаменитый ароматный закрытый грузинский пирог с сыром сулугуни внутри и запеченной сырной шапкой	420г	<b>657₽</b>
Хачапури по-имеретински традиционный грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни сразу из печи	420г	<b>657₽</b>
Хачапури по-аджарски традиционная хлебная лодочка с сыром сулугуни	340/30/10г	<b>583₽</b>
Хачапури Пиновани слоёный хачапури с сыром	430г	<b>657₽</b>
Кубдари закрытый грузинский пирог с мясной начинкой из свинины и душистой зелени	430г	<b>743₽</b>
Хачапури со шпинатом воздушный закрытый пирог с начинкой из сыра сулугуни и шпината	430г	<b>672₽</b>
Пури традиционный грузинский хлеб	100г	<b>143₽</b>
Хачапури по-аджарски с томатами и беконом традиционная хлебная лодочка с сыром сулугуни, томатами и беконом	390г	<b>647₽</b>
Лобиани традиционный закрытый грузинский пирог с овощной начинкой из фасоли	450г	<b>587₽</b>
<u>Кутабы 2 шт:</u>		
Свинина-говядина	150г	<b>643₽</b>
Квелли	150г	<b>643₽</b>
Баранина	150г	<b>643₽</b>
С зеленью	150г	<b>643₽</b>
Говядина и томаты	150г	<b>643₽</b>

## Хинкали от 3 шт

Хинкали свинина-говядина / 1шт национальное грузинское блюдо с мясом свинины и говядины	100г	<b>95Р</b>
Хинкали из баранины / 1шт национальное грузинское блюдо с мясом молодого барашка	100г	<b>120Р</b>
Хинкали из говядины / 1шт национальное грузинское блюдо с мясом говядины	100г	<b>110Р</b>
Хинкали с квели / 1шт национальное грузинское блюдо с сыром сулугуни	120г	<b>95Р</b>

## Горячие блюда и закуски

Лобио по-мегрельски вареная фасоль в глиняном горшочке, подается с сыром и гурийской капустой	250/70/60г	<b>563Р</b>
Чахохбили жареная куриное бедро с томатом и грузинскими специями	300г	<b>637Р</b>
Чашушули тушёная говядина в соусе с добавлением зелени и болгарского перца	300г	<b>753Р</b>
Оджахури жареная свинина под фирменным маринадом с картофелем и овощами	350г	<b>737Р</b>
Говядина, маринованная в фирменном соусе мясо говядины, выдержанное в фирменном перечном соусе, подается с молодым картофелем и зеленью	420г	<b>1288Р</b>
Эларджи по-мегрельски с куриным филе кукурузная каша с сыром сулугуни, жареное куриное филе с соусом «Сациви»	350г	<b>953Р</b>
Чанахи тушёное мясо баранины, подается с тушеными овощами	290г	<b>787Р</b>

<b>Семга с овощами</b> стейк семги, жаренный на гриле, подается с овощами и соусом «Наршараб»	300г	<b>1427Р</b>
<b>Долма</b> со свиной и говяжьей	190г	<b>753Р</b>
<b>Цыпленок табака</b> молодой цыпленок, жаренный на гриле	250/40г	<b>784Р</b>
<b>Цыпленок чкмерули</b> молодой цыпленок, жаренный на гриле, подается с фирменным сливочным соусом	450г	<b>895Р</b>
<b>Тигровые креветки в соусе чкмерули</b> обжаренные тигровые креветки в молочном соусе	350г	<b>850Р</b>
<b>Квели жареный</b> хрустящий сыр сулугуни, подается с медом	300г	<b>523Р</b>
<b>Шампиньоны с сыром</b> запеченные шапки грибов фаршированные сыром сулугуни	210г	<b>523Р</b>
<b>Сулугуни жареный</b> с томатами на кеци	230г	<b>476Р</b>

## Мясо на гриле

<b>Шашлык из свинины</b> нежное мясо в фирменном маринаде, жаренное на мангале, подается с соусом «Сацебели»	180/40/10/40г	<b>680Р</b>
<b>Шашлык из курицы</b> нежные куриные бедра, выдержанные в авторском маринаде, жаренные на мангале, подаются с соусом «Сацебели»	180/40/10/40г	<b>643Р</b>
<b>Шашлык из баранины</b> молодое мясо баранины под фирменным маринадом, жаренное на мангале, подается с соусом «Сацебели»	180/40/10/40г	<b>957Р</b>

Каре ягненка	140/65г	<b>1450₽</b>
нежное мясо ягненка, жареное на мангале, подается с соусом «Сацебели»		
Люля-кебаб из говядины	150/10/33/40г	<b>727₽</b>
фарш из говядины, жаренный на мангале, подается с соусом «Сацебели»		
Люля-кебаб из курицы	150/10/33/40г	<b>643₽</b>
куриный фарш, жаренный на мангале, подается с соусом «Сацебели»		
Люля-кебаб из баранины	180/40/10/40г	<b>784₽</b>
фарш из баранины, жаренный на мангале, подается с соусом «Сацебели»		
Люля-кебаб по-грузински	150/10/30/40г	<b>680₽</b>
фарш из свинины и говядины, с добавлением сыра и тархуна, жаренный на мангале, подается с соусом «Сацебели»		
Мясное ассорти	1540г	<b>4550₽</b>
шашлык из свинины, шашлык из курицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб по грузински		

## Гарниры

Картофель жареный с грибами	200г	<b>387₽</b>
Картофель фри	150г	<b>253₽</b>
Овощи на гриле	150г	<b>380₽</b>
Картофель пюре	150г	<b>247₽</b>



## Соуса

Ткемали	30г	<b>120₽</b>
Сацебели	30г	<b>120₽</b>
Аджика красная/зеленая	30г	<b>150₽</b>
Чесночный	30г	<b>120₽</b>
Наршараб	30г	<b>100₽</b>
Баже	30г	<b>150₽</b>
Сметана	30г	<b>100₽</b>
Кетчуп	30г	<b>100₽</b>

У нас есть собственная кондитерская, в которой мы можем приготовить торт по любому вашему эскизу.

## Начинки для торта

**Чизкейк манго-маракуйя** 1 кг **3800Р**

Классическая основа из мягкого сыра, сливок и сахара с прослойкой взрывного вкуса из пюре тропического манго и ароматом маракуйи на песочно-фундучном сабле.

**Прага** 1 кг **3500Р**

Невероятное шоколадное блаженство: щедро пропитанный шоколадный бисквит, прослоенный шоколадным кремом, покрыт ганашем и шоколадной стружкой.

**Йогуртовый мусс с клубничным желе** 1 кг **3800Р**

Воздушный йогуртовый мусс с прослойкой клубничного желе на классическом бисквите.

**Три шоколада** 1 кг **3800Р**

Три слоя нежного мусса на основе белого, молочного и темного шоколадов, в сочетании с шоколадным бисквитом.

**Красный бархат** 1 кг **3600Р**


Американская классика. Сочный плотный бисквит с легкой ноткой какао в сочетании с сырно-сливочным кремом.

**Фисташковый** 1 кг **3800Р**

Фисташковый белковый бисквит, воздушный, легкий, тающий во рту, с добавлением натуральной пасты из фисташек. Его дополняет фисташковый творожный крем с малиновым джемом.

<b>Сникерс</b>	1 кг	<b>3800Р</b>
Шикарный торт по мотивам известнейших конфет “Сникерс”. Мегашоколадный бисквит, отменный вкус с карамелью, арахисом и взбитым вишневым кремом.		
<b>Лимонный</b>	1 кг	<b>3600Р</b>
Лимонный бисквит, прослоенный лимонным кремом и нежным сырno-сливочным кремом.		
<b>Чешский</b>	1 кг	<b>3600Р</b>
Классический бисквит, пропитанный пуншем какао, прослоен шоколадным муссом и покрыт велюром.		
<b>Маковый</b>	1 кг	<b>3800Р</b>
Тонкий, воздушный, с равномерной пористостью, маковый бисквит с нежным кремом “пломбир”.		
<b>Морковный</b>	1 кг	<b>4100Р</b>
Швейцарский морковный торт. Очень сочный, легкий, с хрустящим грецким орехом, изюмом и кусочками ананаса. Эластичный апельсиново-сырный крем придаёт нежный вкус и красивый цвет торту.		
<b>Вишня в шоколаде</b>	1 кг	<b>3600Р</b>
Пористые шоколадные коржи с пряной пропиткой, нежнейшим кремом из взбитых сливок и тонкой кислинкой от вишни конфи.		
<b>Дегустационный сет начинок для торта</b>		<b>1000Р</b>

\* Двухъярусный торт от 4 кг

 +7 (985) 922-20-62  
+7 (969) 704-55-55

 [Banket.beliyresto.ru](http://Banket.beliyresto.ru)  
[beliyresto.ru](http://beliyresto.ru)