

Хинкальный Дом Биджо

ДУШЕВНОЕ УГОЩЕНИЕ!

Москва, ул. Новаторов, д.16А
+7 499 431 16 47
www.bidjo.ru

Супы

	⚖	₽
Куриный суп Домашний суп с курицей	350	395.-
Чихиртма Грузинский густой куриный суп	350	425.-
Борщ Классический борщ со свеклой, говядиной и укропом. Подается со сметаной	350	485.-
Харчо Пряный суп из говяжьей грудинки	НІТ 350	515.-
Бозбаш Густой, наваристый суп из баранины, который долго томится на тихом огне	350	585.-
Чакапули Душистый суп из ягнёнка, томлённого в белом вине с ткемали и тархуном	280	725.-
Хаш Подается с армянским лавашом, чесноком, молоком и чачей 50 мл	600	645.-

МЕНЮ



Свежая выпечка

	⚖	₽
ЛОБИАНИ Грузинский пирог с красной фасолью и специями	500	455.-
Хачапури «Пеновани» Вкуснейший пирог из слоёного теста и грузинского сыра	240	415.-
Хачапури по-имеретински (имерули) Домашний рецепт нежного теста и рассольного имеретинского сыра	450	575.-
Хачапури по-мегрельски (мегрули) Ещё больше сыра: в мегрельских лепёшках начинка не только внутри, но и поверх лепешки	450	595.-
Хачапури по-аджарски (аджарули) Восхитительные «лодочки» с сыром, сырым яйцом и кусочком масла – это очень вкусно и питательно!	НІТ 330	550.-
Хачапури по-царски	550	655.-
Хачапури со шпинатом и сыром	450	595.-
Мчади Кукурузная лепешка	90	190.-
Чвиштари Кукурузная лепешка с сулугуни или копченым сулугуни	135	245.-
Лаваш	150	100.-



Хинкали и не только

	⚖	₽
Хинкали «Калакури» (традиционные) Говядина, свинина	НІТ 90	90.-
Хинкали / говядина	90	95.-
Хинкали / баранина	90	110.-
Хинкали «Мегобари Горец» Старинный рецепт: Рубленая баранина, тесто из муки 1-го сорта	ВЫБОР ГУРМАНОВ 90	120.-
Хинкали / сыр	70	90.-
Хинкали поджарить	1 шт.	+20.-
Пельмени собственной лепки в говяжьем бульоне Подаются в глиняном горшочке, с густой сметаной	350	495.-

Салаты



Ацецили	200	485.-
Баклажаны, перец болгарский, паста из грецких орехов с зеленью и специями из Грузии		
Салат «Биджо»	200	495.-
Запечённые баклажаны, сыр фетакса, свежие томаты, тархун, кинза, базилик, гранатовые зёрна, заправленные соусом «наршараб»		
Тбилиси	200	535.-
Нежнейшая куриная печень, салат микс, бальзамико, апельсин, медово-горчичный соус		
Сухуми	200	495.-
Аппетитный салат из жареных шампиньонов и куриных грудок, заправленный зеленью и майонезом		
VEG По-домашнему (из свежих овощей)	250	475.-
Огурцы, томаты, зелень, лук красный, оливковое масло		
VEG По-грузински	250	525.-
Огурцы, томаты, зелень и красный лук, приправленные орехово-уксусным соусом		
Греческий	250	545.-
Томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, фетакса, оливковое масло		
Теплый салат с телятиной	250	795.-
Салат микс, прожаренная молочная телятина, гренки, вяленые томаты, стебель сельдерея, перец болгарский, пармезан и кедровые орешки, заправленные кисло-сладким соусом		
Цезарь с курицей	220	585.-
Куриное филе, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан		
Цезарь с креветками	220	655.-
Креветки тигровые, романо, соус "Цезарь", томаты черри, гренки, пармезан		
Капрезе	250	685.-
Сыр моцарелла, руккола, помидоры, бальзамик выпаренный, соус песто, базилик		
Батуми	250	495.-
Говяжий язык отварной, болгарский перец, огурец, черри, красный лук, соль, чёрный перец, оливковое масло, сок лимона		



Тарячие закуски

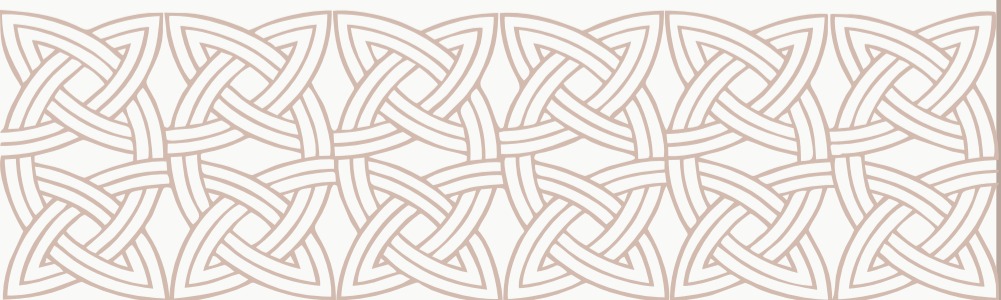


Помидоры с сыром, жаренные на кеци	200	465.-
Шапочки шампиньонов, запечённые с сыром на кеци	200	475.-
Долма	200/30	595.-
Фарш из говядины и свинины в виноградных листьях. Подаётся со сливочным соусом		
Кучмачи на кеци	200	565.-
Варёные говяжьи легки, сердце и печень мелко нарезаются и прожариваются с кусочками говядины, луком и грузинскими специями. Подаются с гранатовыми зёрнами на кеци		
Аджапсандали с сыром на кеци	220	545.-

Холодные закуски



VEG Ассорти из свежей зелени	120	435.-
Реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зелёный, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)		
VEG Овощной букет «по-грузински»	400	725.-
Розовые помидоры, огурцы, реган (базилик), кинза (кориандр), петрушка, укроп, лук зелёный, редис, болгарский перец, перец стручковый и тархун (эстрагон)		
VEG Пхали из свеклы	120	395.-
Грузинское угощение из свёклы, зелени, специй, чеснока и орехов		
VEG Лобио зелёное с орехами	120	435.-
Зелёная фасоль, грецкий орех, грузинские специи, сладкий лук, гранатовые зёрна		
VEG Пхали из шпината	120	455.-
Полезная, постная, вкусная холодная закуска со шпинатом, орехами и традиционными специями		
VEG Ассорти из пхали	300	825.-
Баклажаны - 75г, шпинат - 75г, зелёное лобио - 75г, свёкла - 75г, гранатовые зёрна		
VEG Рулетки из баклажанов, фаршированные ореховой начинкой	150	525.-
VEG Аджапсандали	200	575.-
Это вкуснейшее блюдо из баклажанов, тушённых с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью		
Сациви	220	565.-
Сваренное в душистом бульоне филе курицы в пряном ореховом соусе. Грузины традиционно сациви едят вместе с гоми.		
Сыр имеретинский	150	365.-
Сыр сулугуни молочный	150	395.-
Сулугуни копчёный	100	395.-
Сулугуни специального копчения, орехи грецкие		
Ассорти грузинских сыров	300	725.-
Сыр сулугуни, сулугуни копченый, сыр имеретинский, чечил копченый, орехи грецкие		
VEG Капуста «по-гурийски»	150	345.-
Капуста в свекольном маринаде. Обильно сдабривается острым перцем, семенами кориандра. Яркий цвет капусте придает свекла.		
VEG Соленья из бочки	300	495.-
Помидоры, огурцы, перец маринованный, черемша, чеснок, капуста гурийская и джонджоли-король среди солений в Грузии!		
VEG Джонджоли	120	475.-
Джонджоли – нераспустившиеся соцветия джонджолевого дерева. Одно из самых специфических блюд в грузинской кухне. Засоленные в бочке с добавлением особых специй, приправленные растительным маслом и луком, джонджоли – необыкновенно вкусная закуска! Король среди солений в Грузии!		
Селёдочка под водочку	200	395.-
Сельдь слабого посола с отварным картофелем, луком и зеленью		
Язык говяжий отварной	100/10	495.-
Подаётся с хреном		
Мясное ассорти	250	1290.-
Рибай сыровяленый, бастурма, варёный говяжий язык, хамон, сыровяленая свиная шейка		
Рыбное ассорти	210/50/20	1690.-
Осетрина х/к, тунец х/к, сёмга х/к, лимон, маслины		
Сёмга с/с	120/20/15	765.-
С лимоном и маслинами		
VEG Оливки, маслины	100	395.-
Бастурма	100	495.-



Горячие блюда

VEG	Лобио из красной фасоли в глиняном горшочке	ВЫБОР ГУРМАНОВ	300	465.-
	Разваренная красная фасоль с обжаренным луком и ароматными грузинскими специями. Подается с соленьем			
	Чашушули из молочной телятины на кеци	HIT	250	745.-
	Нежная и сочная телятина, тушеная с луком, помидорами и зеленью			
	Оджахури с грибами		270	445.-
	Оджахури со свининой		300	545.-
	Крупные куски свиной шейки, обжаренные в масле с луком и картошкой, заправленные чесночным соусом с кинзой			
	Оджахури из телятины на кеци		300	695.-
	Чанах		350	695.-
	Баранина в глиняном горшочке, томленная на тихом огне с баклажанами, томатами и болгарским перцем			
	Цыплёнок-табака на кеци		1шт./230	775.-
	Цыплёнок-табака – это обрусевший вариант грузинского блюда с правильным названием "цыплёнок-тапака". Тапака – это название специальной сковороды, в которой готовится цыплёнок под гнётом и крышкой			
	«Чкмерули» на кеци	HIT	1шт./420	835.-
	Жареный цыплёнок в сливочном соусе с чесноком и приправами			
	Креветки на кеци		350	895.-
	Креветки в сливочном соусе с чесноком и приправами			
	Телятина «по-царски» на кеци		250	695.-
	Молочная телятина, тушеная с шампиньонами, свежими томатами и фирменным соусом			
	Телятина, томлёная в Саперави	NEW	350	895.-
	Блюдо, приготовленное по старинному грузинскому рецепту, происхождение которого из региона Кахети. Нежная и сочная телятина тушится в вине Саперави и говяжьим бульоне, добавляется лук и чёрный перец. Подается на кеци			
	Харчо по-мегрельски	HIT	250	595.-
	Молодая говядина, тушеная с луком, с добавлением грецких орехов и кукурузной муки, хмели и уцхо сунели, молотого кориандра из Грузии, имеретинского шафрана и жгучего красного перца			

ORIGINAL

Тартиры

VEG	Картофель по-деревенски	150	285.-
VEG	Картофель фри	150	285.-
VEG	Картофельное пюре	150	250.-
VEG	Картофель по-домашнему	200	365.-
VEG	Овощи на гриле	150	455.-

Соусы

VEG	Ткемали	50	100.-
VEG	Сацебели	50	100.-
VEG	Наршараб	40	120.-
VEG	Аджика красная	30	100.-
	Сметана	60	85.-
	Сметанно-чесночный соус	60	100.-
	Баже	100	245.-
	Из грецких орехов со специями из Грузии		

Мясо птицы на углях

Люля-кебаб / курица	200	545.-
Шашлык из курицы	200	575.-
Шашлык из индейки	200	595.-

Мясо на углях

Люля-кебаб / свинина и телятина	200	665.-
Люля-кебаб / баранина	200	695.-
Люля-кебаб / телятина	200	725.-
Шашлык из свиных рёбрышек	220	625.-
Шашлык из бараньих рёбрышек	220	645.-
Шашлык «бараньи семечки»	220	595.-
Шашлык из свиной шейки	200	695.-
Шашлык из баранины (седло)	180	895.-
Шашлык из телятины	180	990.-
Корейка ягнёнка	200	1090.-
Ассорти из шашлыков «БИДЖО»	1400	4290.-
Баранина (седло) - 180г, свиная шейка - 200г, бараньи рёбрышки - 220г, курица - 200г, люля-кебаб телятина - 200г, люля-кебаб баранина - 200г, молодой картофель - 200г, набор соусов (аджика, сацебели, ткемали)		

Рыба на углях

Форель	1 шт./220	890.-
Подается с овощами на углях		
Дорадо	1 шт./250	990.-
Подается с овощами на углях		
Сибас	1 шт./250	990.-
Подается с овощами на углях		
Стейк из сёмги	1 шт./180	1390.-
Подается с овощами на углях и лимоном		
Ассорти из рыбы на углях "Фиш- Фiesta"	1100	4290.-
Стейк сёмги, дорадо, сибас, форель с молодой картошкой, лимоном и набором соусов (наршараб, сацебели, ткемали)		
Креветки на углях	140	890.-
Подаются с фирменным соусом		

Овощи на углях

VEG	Молодой картофель на углях	230	415.-
VEG	Шампиньоны на углях	150	485.-
VEG	Овощной микс на углях	150	545.-



Горячие напитки



Чай

Черный
Зеленый
Нахальный фрукт
Клюквенный
Имбирный
Облепиховый
Молочный улун
Ягодный
Малиновый
Чабрец
Мята
Жасмин



500	380.-
500	390.-
500	495.-
500	495.-
500	525.-
500	525.-
500	475.-
700	495.-
500	555.-
	75.-
	75.-
	75.-

Кофейные напитки

Эспрессо
Эспрессо двойной
Кофе по-восточному
Кофе по-восточному двойной
Американо
Капучино
Латте



60	175.-
120	265.-
60	195.-
120	275.-
160	225.-
150	265.-
250	280.-
350	245.-

Какао
Горячее какао

Холодные напитки



Минеральные воды

Саирме (негаз.)
Набеглави
Боржоми



500	295.-
500	295.-
500	315.-



Фирменные напитки

Морс клюквенный



200	140.-
1000	595.-

Сок «Руго», «Rich» в ассортименте

200	225.-
-----	-------

Кола

330	250.-
-----	-------

Натахтари

500	295.-
-----	-------

Тархун, Дюшес, Саперави, Фейхоа, Крем-Сливки, Барбарис

Домашние лимонады

Цитрус



1000	695.-
------	-------

Малина с базиликом

1000	745.-
------	-------

Тархун

1000	835.-
------	-------

Малина-маракуйя

1000	845.-
------	-------

Десерты

Наполеон домашний

170	405.-
-----	-------

Медовик

140	385.-
-----	-------

Варенье в ассортименте

100	295.-
-----	-------

(вишня, белая черешня, грецкий орех, инжир, абрикос)

Мороженое в ассортименте

50	125.-
----	-------

(ваниль, клубника, шоколад)

Фруктовая ваза

1500	2700.-
------	--------

(сезонные фрукты)

Шоколадный фондан

100/50	445.-
--------	-------

Тающий шоколад (фр. fondant au chocolat)
- идеальный десерт для любителей шоколада.
Подаётся с шариком ванильного мороженого

Брусничный торт с белым шоколадом

135	365.-
-----	-------

Тирамису

110	475.-
-----	-------

VEG Тарталетка малиновая

150	390.-
-----	-------

Мёд

50	250.-
----	-------

Уважаемые гости!

За обслуживание компании свыше восьми человек к счёту добавляется 10%

Пленившимся скидка - 7%

Данный материал является информационным. Подробности уточняйте у персонала.