

# ჰუმუზი მენი



შვილი

გРУЗИНСКОЕ БИСТРО

## Часть моего детства

«Швили» – для меня не просто ресторан, это воспоминания о Грузии, о моей дорогой бабушке. Кутаиси. Утро. Я просыпаюсь от шуршания муки в её старом сите, чувствую запах теплого теста, сулугуни и легкий дымок дровяной печи. Я помню, как долго и терпеливо бабушка перебирала грецкие орехи для соуса, растирала их в ступке, пока медленно не появлялось золотистое масло – знак, что всё сделано правильно.

Всё, что я готовлю сейчас, – это продолжение того стола, той любви и заботы. Бабушка учила, что еда чувствует настроение, и вкладывала душу в каждое движение. Хинкали, чкмерули, хачапури, рубленая котлета – не просто рецепты.

Это часть моего детства, которую я бережно храню и с теплом дарю вам, чтобы вы тоже могли почувствовать это домашнее тепло.

## Ваша Лука

### Салат

#### Зелёный салат с курицей

Микс салатов, тархун, соевый соус, кунжутное масло, горчица дижонская, лайм, зёрна граната, чеснок, паприка, тимьян

160 г • 690 ₽

### Хинкали

#### Хинкали в соусе чкмерули на кеци

Куриное бедро, красная аджика, кинза, сумач

290 г • 710 ₽

#### Хинкали со свежими томатами, сулугуни и тархуном

300 г • 430 ₽

### Хачапури

#### Хачапури лодочка

##### с говяжьими щечками и овощами

Зелёный перец чили, шпинат, перец красный, сыр

360 г • 830 ₽

### Горячее

#### Котлета куриная с зелёными овощами

Брокколи, шпинат, цуккини, чеснок, сумач

230 г • 890 ₽

#### Курица с грибами

##### в сливочном соусе на кеци

Шпинат, петрушка, чеснок, грузинские специи, кунжут

240 г • 960 ₽

### Напитки

#### Chateau Tamagne, Select Orange

Russia, Krasnodar region

125 мл • 550 ₽

#### Chateau Tamagne, “Terroir”

##### Krasnostop-Saperavi

Russia, Krasnodar region

125 мл • 550 ₽

#### Спритц с гранатовым вином

Вино Асканели Саперави, кордиал гранатовое вино-грецкий орех-Яффа, сироп груша, игристое вино, тимьян

160 мл • 700 ₽

#### Пунш Груша-Фейхоа-Хурма

Дистиллят Асканели хурма, пюре фейхоа, сироп груша

155 мл • 550 ₽

#### РАФ Батуми

Кофе, молоко, сливки, сироп Брауни, сироп миндаль, безалкогольный ром

350 мл • 470 ₽

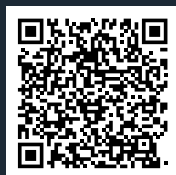
# Tigrus

RESTAURANT  
HOLDING

## Скачайте приложение Tigrus

Накапливайте бонусные баллы в ресторанах Osteria Mario и других ресторанах-партнерах Bar BQ Cafe, Zest Coffee&Wine, «Швили» и используйте их для оплаты счета (не более 50% от суммы счета) в любом из ресторанов. Первыми узнавайте о новостях и интересных акциях!

## Скачайте приложение:



## Копите бонусные баллы:

1 БОНУСНЫЙ БАЛЛ = 1 РУБЛЬ

При каждой оплате на карту возвращается 5% от суммы Вашего заказа.

Если общая сумма Ваших заказов превышает 25 000 рублей, то 7%.

Если общая сумма Ваших заказов превышает 50 000 рублей, то 10%.

**Заполнив личные данные, вы можете получить 20% кешбэк в приложении Tigrus в день рождения!**