

СНІДАНКИ

З 10:00 ДО 16:00

dediko
ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ

Матусина шакшука
300 г.....225грн



Яєчня з беконом та картоплею фрі
300 г.....255грн

Сніданок по-європейськи
250 г.....325грн



Омлет по-домашньому
250 г.....235грн

Сендвіч:
- з ростбіфом
250 г.....380грн
- з куркою
250 г.....255грн



Сирники класичні
150/50 г.....195грн

СЕТИ НА КОМПАНІЮ

Сет під чачу
(Мариновані огірки та помідори, ніжне генеральське сало, рулетики з баклажанів з кремом баже, оселедець з грінками з бородинського хліба та запеченою картоплею.)

810 г.....490



М'ясний сет на компанію
(Соковитий шашлик зі свинини та курячого стегна, стейк рібай, картопля фрі, соус аджика та сацебелі.)

1000 г.....1999

Дегустаційний сет хінкалі
(Хінкалі зі свининою та телятиною 2 шт, хінкалі з телячим язиком 2 шт, хінкалі з бараниною 2 шт, хінкалі з сиром та зеленню 2 шт.)

8 шт.....324



САЛАТИ



Фірмовий салат Дедіко ✓
(Запечена форель, свіжі огірки, помідори, листя салату, кримська цибуля, кульки крем-сиру в паприці. Заправляється фірмовим соусом дедіко. Подається з яйцем пашот.)

250 г.....**295**

Тбіліський овочевий салат ✓
(Свіжі огірки, помідори, солодкий перець, кримська цибуля, зелень. Заправляється горіховим соусом баже.)

250 г.....**245**



Салат з ростбіфом
(Ніжний ростбіф, ароматна руккола, помідори, пармезан, соковита груша та цедрa апельсина.)

250 г.....**390**



Салат з куркою
(Смажене куряче стегно, салат лоло-бйондо, помідори черрі, пармезан. Заправляється фірмовим соусом на основі анчоусів.)

250 г.....**235**



✓ **Шеф рекомендує**

✓ **Вегетаріанська страва**

САЛАТИ

**Салат
з морепродуктами**
(Салат ромен, рукола
з міксом морепродуктів:
креветки, бейбі-кальмари, мідії.
Заправляється цитрусовим соусом.)
250 г.....**390**



Салат тет-де-муан
(Грильовані помідори, груша,
салат лоло-россо, рукола,
сир тет-де-муан.
Заправляється фірмовим
соусом та подається
з чіпсами з льону.)
250 г.....**360**

**Салат з кіноа,
авокадо, тофу**
в кисло солодкому соусі
(Хрумкий огірок, ніжне авокадо,
листя салату Лола-россо,
руккола, кунжутний соус
з додаванням меду та соєвого соуса,
кіноа та обсмажений тофу.)
250 г.....**375**



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



Рулетики з баклажанів з кремом баже



(Тонкі слайси з баклажанів, смажені на грилі з ніжним кремом баже, в середині - мілко мелені волоські горіхи з додаванням часнику та грузинських спецій.)

120 г.....175

Паштет з курячої печінки

(Нижній паштет з курячої печінки з грінками та грушею в пряному винному соусі.)

200/130 г.....235



Тарілка свіжих овочів



(Свіжі помідори, огірки, болгарський перець, кріп, кінза, петрушка.)

250 г.....240

Цицак, фарширований крем-сиром

160 г.....185



Сет грузинських різносолів

(Солені огірки, зелені помідори, ароматний маринований часник, гострий перець цицак фарширований крем-сиром та мариновані помідори.)

350 г.....275

 Шеф рекомендує

 Вегетаріанська страва

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Оселедець з картоплею та грінками з чорного хліба

(Оселедець, хрумкі грінки з чорного хліба, запечена картопля.

Подається з солоними огірками, вершковим маслом та цибулею.)

300 г.....245



Сирне асорті

(Сирне асорті із сиру сулугуні, імеритинського сиру (бринза), дор-блю та камамбер.

Подається з медово-горіховим соусом, виноградом та волоськими горіхами.)

250 г.....325

Асорті сала

(Ніжне генеральське сало, запечена в хоспері підчеревина, сало в паприці.

Подається з гірчицею та грінками з бородинського хліба.)

220 г.....280



Антипасті

(Ніжна парма, коппа, оливки (з кісточками). Подається з грінками з чіабати, з крем-сиром та запеченим болгарським перцем.)

350 г.....490

ПЕРШІ СТРАВИ



Харчо

(Гострий грузинський суп з телятини на основі помідорів з рисом та додаванням грузинських спецій, кінзи та петрушки.)

400 г.....225

Шурпа з бараниною

400 г.....185



Борщ зі сметаною

(Ароматний класичний борщ зі свининою та копченою грушою. Подається з чилі перцем, часником, кримською цибулею, салом, сметаною та грінками з бородинського хліба.)

400 г.....205



Курячий бульйон з домашньою локшиною

(Курячий бульйон з додаванням лапші домашнього приготування, курячим філе та зеленню.)

400 г.....135



Окрошка

400 г.....225



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Долма ✓
(Ніжні голубці по-грузинськи.
Мелена свинина-телятина
з рисом, завернута
в виноградні листя.
Подається з традиційним
соусом мацоні.)
200/30 г.....**245**



Грибне тріо
В пряному соусі
(Ароматні гриби ерінги,
гливи, печериці томлені
с солодкому чилі соусі.)
200 г.....**255**

Креветки
в вершковому соусі
(Ніжні креветки томлені
в вершковому соусі зі шпинатом,
коктейльними помідорами,
цибулею та тим'яном.)
300 г.....**475**



✓ **Шеф рекомендує**

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА



Хачапурі Дедіко ✓

чотири сири

(Соковита перепічка з дріжджового тіста в формі човника, спечена з імеретинським, адигейським, сиром сулугуні та дор блю.)

300/20 г.....265

Хачапурі по-мегрельськи

(Соковита перепічка з дріжджового тіста, випечена з імеретинським, адигейським та сиром сулугуні всередині та зверху.)

300 г.....185



Хачапурі по-аджарськи

(Соковита перепічка з дріжджового тіста в формі човника, спечена з імеретинським, адигейським та сиром сулугуні. Традиційно подається з ячним жовтком.)

300/20 г.....210



Кубдарі зі свининою

(Соковита перепічка з соковитою свининою, кінзою, помідорами, цибулею та грузинськими спеціями.)

300 г.....195



✓ **Шеф рекомендує**

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

Хачапурі з форелллю та крем-сиром
(Пухке листкове тісто з ніжною фореллю, крем-сиром та кропом.)
250 г.....285



Хачапурі з листкового тіста з телячим язиком та грибами
(Ніжне хачапурі з листкового тіста з телячим язиком, вершками, цибулею та печерицями.)
300 г.....265



Хачапурі з листкового тіста
(Класичне хачапурі з листкового тіста з сиrom сулугуні, адигейським та бринзою.)
300 г.....235





Шоті - домашній хліб
(Традиційний грузинський хліб власного виробництва.)
150 г.....35



ХІНКАЛІ

Мінімальне замовлення
хінкалі - 4 шт одного виду.

Хінкалі з телячим язиком  та грибами в вершковому соусі	70 г	48
Хінкалі з бараниною	70 г	33
Хінкалі зі свининою та телятиною 	70 г	33
Хінкалі з сиром сулугуні та зеленню	70 г	48
Хінкалі зі шпинатом та грибам	70 г	39

* За вашим бажанням,
будь-які хінкалі
можна посмажити.
Звертаємо увагу,
що час приготування
смажених хінкалі
довше, ніж час
приготування
класичних.



 Гостра страва

 Шеф рекомендує

РИБНІ СТРАВИ

**Скумбрія
запечена в хоспері**
(Ніжне філе скумбрії,
запечене в хоспері
з баклажанами, перцем,
помідорами черрі,
кабачками та маслинами.)

200 г.....**345**



**Креветки
смажені в хоспері**
(Ніжні креветки смажені
в хоспері, подаються
з лимоном та пікантним
соусом на основі
японського майонезу.)

225/115 г.....**475**

М'ЯСНІ СТРАВИ



Розварна баранина

(Ніжна розварна баранина з вершками, пряними травами, помідорами черрі.)

250 г.....**435**

**Курча Дедіко
в вершковому соусі**
(Половинка смаженого курча тапака тушкується в вершковому соусі з додаванням традиційних грузинських спецій та ароматним часником.)
200/200 г.....**390**



**Курча
в горіховому соусі
з білими грибами**
(Ніжне куряче філе, томлене з горіховим соусом, ароматною кінзою, часником та білими грибами.)

300 г.....**435**



М'ЯСНІ СТРАВИ

Оджахурі
(Ніжна свинина тушкована
з помідорами, ароматною
цибулею, картоплею,
часником та петрушкою.)
300 г.....285



**Курча тапака
з часниковим соусом**
(Попередньо мариноване в класичних
грузинських спеціях курча,
обсмажується до золотистої скоринки
з двох сторін в спеціальній пательні
під пресом. Подається з ароматним
часниковим соусом.)
250 г.....235

СТРАВИ З ЖАРУ



**Шашлик
з курячого стегна**
(Шматочки соковитого курячого
стегна маринуються в класичному
соусі на основі цибулі, ароматного
тим'яну, часника та класичних
грузинських спецій.)

180/70 г.....**245**



Шашлик зі свинини ✓
(Шматочки соковитого свинячого
ошийка маринуються в класичному
соусі на основі цибулі, перця
з додаванням ароматного
лаврового листа та кмину.)

180/70 г.....**325**



Каре теляти
(Нижнє каре молодого теляти,
мариноване в спеціях.
Подається з цибулею, кінзою
та зернами гранату.)
(вагова страва)

100 г.....**295**

Каре ягняти
(Нижнє каре молодого ягняти,
мариноване в спеціях.
Подається з цибулею,
кінзою та зернами гранату.)
(вагова страва)

100 г.....**525**



✓ **Шеф рекомендує**

СТРАВИ З ЖАРУ

Стейк рібай

(Класичний стейк рібай смажений в хоспері. Подається з грильованою кукурудзою.)
(вагова страва)

100 г.....395



Люля-кебаб

із курки в беконі

(Соковитий люля-кебаб із курки в беконі. Подається з кримською цибулею, кінзою та гранатом.)

180/70 г.....275

СОУСИ

Сирний

(до шоті)

40 г.....55

Наршараб

(до страв з риби)

40 г.....55

Сацебелі

(пряний томатний соус до хінкалі, смаженого та відварного м'яса)

40 г.....45

Мацоні

(до риби та м'яса)

40 г.....25

Ткемалі

(до хінкалі, м'яса та риби)

40 г.....45

Аджика

(до хінкалі, відварного та смаженого м'яса)

40 г.....45

Барбекю

40 г.....45

✓ Шеф рекомендує



ГАРНІРИ



Овочі гриль ✓
(Обсмажені на грилі кружальця баклажанів, кабачків, скибки солодкого перця, печериці та кукурудза.)
250 г.....**245**

Картопля, смажена по-домашньому ✓
(Тоненько нарізана картопля смажена по-домашньому з салом та цибулею.)
250 г.....**145**



Картопля, запечена з беконом
(Запечена картопля в хоспері з тим'яном, розмарином та ароматним беконом.)
250 г.....**140**



✓ **Шеф рекомендує**

✓ **Вегетаріанська страва**

ГАРНІРИ

Картопля фрі
(Картопля фрі,
смажена в фритюрі.
Подається з кетчупом.)

150/30 г.....115



**Картопля, смажена
з лисичками**

(Смажена картопля на олії
з додаванням цибулі
та ароматних лисичок.)

250 г.....195

ДЕСЕРТИ



Баскський чізкейк

(Ніжний чізкейк з сиру філадельфія/ Подається з солоною карамеллю.)

150/50 г.....265

Рафаелло
(Ніжність у кожному шарі. Шоколадний бісквіт із легким натяком на какао, всередині — ніжний шар чізкейку та крем із кокосовими нотками. Завершує цю насолоду щедра посипка з кокосової стружки, яка нагадує смак улюблених цукерок.)

125 г.....225



Пташине молоко

(Це десерт, який захоує з першого погляду та смаку. Повітряні шоколадні бісквіти, просочені вершковим кремом на основі згущеного молока, що буквально тане в роті. Легка вологість, приємна солодкість і ніжна текстура — те, що робить цей торт справжньою насолодою.)

150/50 г.....265

Пана-кота ✓
з солоною карамеллю
(Ніжна панакота з кокосового молока з солоною карамеллю.)

250 г.....169



✓ Шеф рекомендує

ДЕСЕРТИ

Веганський банан-шоколад
(Веганський шоколадний бісквіт з шоколадним кремом на основі банану.)

180 г.....225



Крем-брюле

100 г.....119



Горіховий тарт
(Ніжний тарт з пісочного тіста з мигдалем, фундуком, волоськими горіхами вкритий солоною вершковою карамеллю.)

120 г.....225



Морозиво власного виробництва на Ваш вибір:

пломбір, шоколад, ягідне
(Морозиво подається в вафельному кошику)

50 г.....55





ШАМΠΑНСЬКЕ

150 мЛ 750 мЛ

Mumm Cordon Rouge Brut*

2900

*Знижка не розповсюджується

ІГРИСТІ ВИНА

Masottina, Prosecco Treviso Collezione 96 Brut, Veneto 220 1100

Galaktioni dry, KTW, Georgia 600

Galaktioni semi-sweet, KTW, Georgia 600

ВИНА ГРУЗІЇ

Білі сухі вина

Tsinandali, KTW Special Collection, Kakheti 135 675

Chinuri, Guramishvili's Marani, Kartli 191 955

Saguramo, Guramishvili's Marani, Kakheti 191 955

Rkatsiteli-Mtsvane, Old Tbilisi, Kakheti 100 500

Qvevri, Chateau Mukhrani, Kartki 400 2000


Goruli Mtsvane, Chateau Mukhrani, Kartli 260 1300

Білі напівсухі та напівсолодкі вина

Pirosmani, Miriani, Kakheti 91 455

Alazani Valley, Miriani, Kakheti 91 455





150 МЛ 750 МЛ

Червоні сухі вина

Shavkapito , Guramishvili's Marani, Kakheti	191	955
Saperavi-Cabarnet , KTW Special Collection, Kakheti	151	755
Mukuzani , KTW Special Collection, Kakheti	151	755
Saguramo , Guramishvili's Marani, Kakheti	191	955
Saperavi Superior , Chateau Mukhrani, Kartli	230	1150
Saperavi , Old Tbilisi, Kakheti	101	525

Червоні напівсухі та напівсолодкі вина

Pirosmani , Miriani, Kakheti	91	455
Alazani Valley , Miriani, Kakheti	91	455
Kindzmarauli , KTW Special Collection, Kakheti	191	955


ВИНА ІТАЛІЇ

Біле вино

Gerardo Cesari Pinot Grigio delle Venezie , dry	145	725
--	-----	-----

Червоне вино

Ruffino Chianti DOCG , dry	180	900
-----------------------------------	-----	-----





ВИНА ФРАНЦІЇ

150 мЛ 750 мЛ

Білі вина

Domaine Du Colombier Chablis AOP, dry 340 1700

**Hunawühr Gewurztraminer
Reserve, semi-sweet** 198 990

Червоне вино

**Chateau Bellevue La Randee
Bordeaux AOC, dry** 171 855

ВИНА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

Біле вино

Marlborough Sun Sauvignon Blanc, dry 190 950

ВИНА ЧІЛІ

Червоне вино

Sarmientos Carmenere Tarapaca, dry 111 555





50 мл

АПЕРИТИВИ

Aperitivo, Luxardo

65

ДИЖЕСТИВИ

Killepitsch

135

ДЖИН

Gin Magellan

155

ТЕКІЛА

El Destilador Blanco 100% Agave

189

РОМ

Plantation 3 Etoiles

110

Plantation Original Dark

115

ГОРІЛКА УКРАЇНИ

Staritsky & Levitsky Distil N°9

60

Staritsky & Levitsky Reserve

125

Derzhava

45

Hetman

55

ІМПОРТНА ГОРІЛКА

Finlandia

70



ЧАЧА

50 мЛ

Chacha Honey, Supreme, GWS	145
Chacha KTW Mtsvane	65
Chacha KTW Walnut	65
Chacha KTW Tarragon	65
Chacha Iveria aged in oak barrels	65

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ ЧАЧІ

Дегустаційний сет чачі
(4 види по 25 мЛ: Chacha KTW
Mtsvane, Walnut, Tarragon,
Chacha Iveria aged in oak barrels)

100 мЛ.....130



ВІСКІ

Spicebox Cinnamon, blended, Canada	155
Wilton House Scotch, single malt, Scotland	155
Tomatin 12 YO, single malt, Scotland	295
Kilchoman Distillery, single malt, Islay	345
Hinch, blended, Ireland	195
Evan Williams, Black Bourbon 4 YO, USA	125

КОНЬЯК

Pierre Ferrand Ambre	295
-----------------------------	------------

ГРУЗИНСЬКИЙ КОНЬЯК

Old Kakheti 5 YO	70
Old Kakheti 7 YO	80



КОКТЕЙЛІ

Rum

Mojito	300 МЛІ	185
Bahia	250 МЛІ	195

Gin

Negroni	90 МЛІ	185
Clover Club	110 МЛІ	199
Gin-tonic	200 МЛІ	165

Whiskey

Whiskey Sour	110 МЛІ	179
Old Fashion	75 МЛІ	179

Tequila

Margarita	130 МЛІ	195
------------------	----------------	------------

Sparkling

Spritz	200 МЛІ	195
Hugo	245 МЛІ	189
Belini	170 МЛІ	215
Rosini	179 МЛІ	215

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ

Ванільний	400 МЛІ	99
Персиковий	400 МЛІ	99
Полуничний	400 МЛІ	99
Кокосовий	400 МЛІ	99





ЛИМОНАДИ

Лимонад Апероль Шприц	400 м.л	135
Лимонад Полуниця - Карамель	400 м.л	135
Лимонад Персик - Маракуйя	400 м.л	135
Лимонад Піна Колада	400 м.л	135
Лимонад Роза - Лічі	400 м.л	135
Лимонад Мохіто - Бузина	400 м.л	135
Лимонад Тархун	500 м.л	125
Лимонад Груша	500 м.л	125
Лимонад Фейхоа	500 м.л	125

ПИВО БОЧКОВЕ


	300 м.л	500 м.л
Стелла Артуа*	55	85
Хугарден*	95	155

*Знижка не поширюється

ПИВО ПЛЯШКОВЕ

Стелла Артуа* безалкогольне	330 м.л	95
Хугарден* безалкогольне	330 м.л	125
Леф Блонде*	330 м.л	125
Леф Брюн*	330 м.л	125

*Знижка не поширюється





СВІЖОВИЖАТІ СОКИ

Апельсиновий	250 мЛ	135
Грейпфрутовий	250 мЛ	135
Яблучний	250 мЛ	115
Морквяний	250 мЛ	115

СОКИ

Соки в асортименті	250 мЛ	50
---------------------------	---------------	-----------

ФІРМОВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Узвар	250 мЛ	50
Морс з кизилу	250 мЛ	50
Тархун газований	250 мЛ	50

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Кока-кола	250 мЛ	69
Кока-кола Зеро	250 мЛ	69
Фанта	330 мЛ	69
Спрайт	330 мЛ	69
Тонік Швепс Класік	750 мЛ	80

ВОДА

Моршинська з газом	330 мЛ	69
Моршинська без газу	330 мЛ	69
Боржомі	330 мЛ	119





КАВА

Еспресо	45
Американо	45
Капучіно	65
Капучіно на кокосовому молоці	75
Лате	75
Лате на кокосовому молоці	85
Флет Вайт	65
Кава без кофеїну	35
Капуоранж	85
Какао з маршмелоу	75
Молоко	8
Вершки	10

ХОЛОДНА КАВА

Айс-лате карамельний	79
Айс-оранж	85
Айс-тонік	79





ЧАЙ ЧОРНИЙ

Ассам FTGFOP

(дуже приемний Ассам з багатим і насиченим смаком для любителів міцного чаю)

65

Ерл Грей

(даржилінг з ніжним ароматом з високогірних чайних районів. Ароматизований з використанням натурального бергамоту. Склад: чорний чай, масло бергамоту)

65

ЧАЙ ЗЕЛЕНИЙ

Ган Паудер

(зелений китайський чай зі скрученим листям і сильним притаманним смаком)

65

Китайський Жасмин

(зелений чай з рівним, дуже довгим листям і жовтим кольором в чашці.

Насичений та ароматний жасміновий смак.

Склад: зелений чай, квіти жасмину.)

65

ЧАЙ ФРУКТОВИЙ

Фруктова Екзотика

(фруктовий коктейль з екзотичним ароматом і яскравим смаком)

65





ТРАВ'ЯНІ ЧАЇ

- Ройбуш карамель** 65
(суміш з подрібленого листа південно-африканської чагарникової рослини Ройбуш зі шматочками карамелі. Має ніжний смак і аромат)
- Жовтий гречаний чай** 65
(напій з молодого насіння татарської гречки. Це справжнє джерело макроелементів від звичних нам калію і магнію, до таких екзотичних як селен, ванадій, хром і алюміній)
- Трави та імбир** 65
(травяний настій з пряним імбирем)
- Ромашка** 65
(суміш м'яких ароматних суцвіть вищої якості. Завдяки своєму тонкому смаку напій чудово втамовує спрагу)
- М`ята** 65
(м'ятний чай з ментоловим освіжаючим смаком і яскравим ароматом)
- Липа** 65
(ніжний напій з м'яким медовим смаком)
- 