

СНІДАНКИ

з 10:00 до 16:00

dediko
ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ

Матусина шакшука
300 г.....225 грн



Яєчня з беконом та картоплею фрі
300 г.....285 грн

Сніданок по-європейськи
250 г.....455 грн



Омлет по-домашньому
250 г.....235 грн



Сендвіч з куркою
250 г.....275 грн



Сирники класичні
150/50 г.....225 грн

СЕТИ НА КОМПАНІЮ

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

810 г.....525



М'ясний сет на компанію
(Соковитий шашлик зі свинини та курячого стегна, стейк рибай, 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.....400



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.....355

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

250 г.....235



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

250 г.....455



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.....**415**



**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 соусу,
кіноа та обсмажений тофу.)

250 г.....**395**

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.....285



Тарілка свіжих овочів



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

250 г.....240

Цицак, фарширований крем-сиром

160 г.....215



Сет грузинських різносолів

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

350 г.....295

 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.....255



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.....395

Асорті сала

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

Подається з гірчицею та грінками з бородинського хліба.)

220 г.....295



Антипасті

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

350 г.....550

ПЕРШІ СТРАВИ



Харчо

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

400 г.....235

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.....235

Курячий бульйон з домашньою локшиною

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

400 г.....135



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.....355

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.....295

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

300 г.....205



Хачапурі по-аджарськи (Соковита перепічка з дріжджового тіста в формі човника, спечена з імеретинським, адигейським та сиром сулугуні. Традиційно подається з яєчним жовтком.)

300/20 г.....235

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

300 г.....205



 Шеф рекомендує

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

Хачапурі з листкового тіста з телячим язиком та грибами

(Ніжне хачапурі з листкового тіста з телячим язиком, вершками, цибулею та печерицями.)

300 г.....325



Хачапурі з листкового тіста

(Класичне хачапурі з листкового тіста з сиром сулугуні, адигейським та бринзою.)

300 г.....265

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	59
Хінкалі з бараниною	70 г	43
Хінкалі зі свининою та телятиною 	70 г	43
Хінкалі з сиром сулугуні та зеленню	70 г	55
Хінкалі зі шпинатом та грибам	70 г	43

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

200 г.....**375**



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

225/115 г.....**475**

**Карасики, смажені
до хрумкої скоринки**

250 г.....**275**



М'ЯСНІ СТРАВИ



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

250 г.....455

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

200/200 г.....415



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

300 г.....455

М'ЯСНІ СТРАВИ

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

300 г.....315



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.....275

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.....335



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

100 г.....295

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

*Знижка не поширюється.

100 г.....525



✓ **Шеф рекомендує**

СТРАВИ З ЖАРУ

Стейк рїбай*

(Класичний стейк рїбай
смажений в хосперї. Подається
з грильованою кукурудзою.)
(вагова страва)

*Знижка не поширюється.

100 г.....415



Авторський люля-кебаб їз курки в беконї

(Соковитий люля-кебаб їз курки
в беконї. Подається з кримською
цибулею, кїнзою та гранатом.)

180/70 г.....285

Люля-кебаб з баранини
(Соковитий люля-кебаб з баранини
з додаванням цибулі, кїнзи та спецій.)

180/50 г.....375



СОУСИ

Сирний
(до шотї)

40 г.....55

Кетчуп

40 г.....25

Наршараб

(до страв з риби)

40 г.....55

Барбекю

40 г.....45

Соус гострий

40 г.....65

Сацебелї

(пряний
томатний соус
до хїнкалї,
смаженого
та вїдварного
м'яса)

40 г.....45

Ткемалї

(до хїнкалї, м'яса та риби)

40 г.....45

Мацонї

(до риби та м'яса)

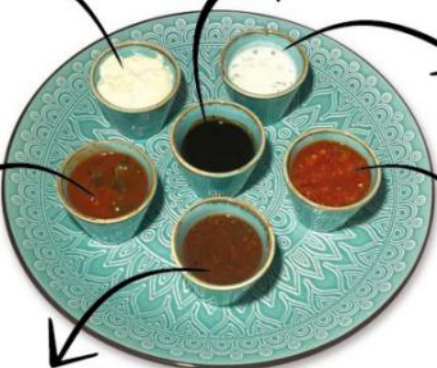
40 г.....25

Аджика ✓

(до хїнкалї,
вїдварного
та смаженого
м'яса)

40 г.....45

✓ Шеф рекомендує



ГАРНІРИ



Овочі гриль ✓
(Обсмажені на грилі кружальця баклажанів, кабачків, скибки солодкого перця, печериці та кукурудза.)
250 г.....265

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
(Нижний 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.....245



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 ✓
/ з сезонними ягодами
(Ніжна панакота з кокосового молока з солоною
карамеллю/ з сезонними ягодами.)

250 г.....179



✓ **Шеф рекомендує**

ДЕСЕРТИ

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

180 г.....245



Крем-брюле

100 г.....119

**Морозиво
власного виробництва
на Ваш вибір:
пломбір, шоколад, ягідне**
(Морозиво подається
в вафельному кошику)

50 г.....55





ШАМПАНСЬКЕ

150 мЛ 750 мЛ

Mumm Cordon Rouge Brut*

2900

*Знижка не розповсюджується

ІГРИСТІ ВИНА

Sauvignon Blanc Saint Clair dry, New Zealand **1599**

Masottina, Prosecco Treviso Collezione 96 Brut, Veneto **230 1100**

Galaktioni dry, KTW, Georgia **650**

Galaktioni semi-sweet, KTW, Georgia **650**

ВИНА ГРУЗІЇ

Білі сухі вина

Tsinandali, KTW Special Collection, Kakheti **145 725**

Chinuri, Guramishvili's Marani, Kartli **235 1175**

Saguramo, Guramishvili's Marani, Kakheti **210 1050**

Rkatsiteli-Mtsvane, Old Tbilisi, Kakheti **109 545**

Goruli Mtsvane, Chateau Mukhrani, Kartli **280 1399**

Білі напівсухі та напівсолодкі вина

Tvishi, Vismino, Kakheti **230 1150**

Alazani Valley, Miriani, Kakheti **99 495**





150 МЛ 750 МЛ

Червоні сухі вина

Shavkapito , Guramishvili's Marani, Kakheti	235	1175
Saperavi-Cabarnet , KTW Special Collection, Kakheti	159	795
Mukuzani , KTW Special Collection, Kakheti	159	795
Saguramo , Guramishvili's Marani, Kakheti	230	1150
Saperavi Superior , Chateau Mukhrani, Kartli	230	1150
Saperavi , Old Tbilisi, Kakheti	115	575

Червоні напівсухі та напівсолодкі вина

Pirosmani , Miriani, Kakheti	105	525
Alazani Valley , Miriani, Kakheti	99	495
Kindzmarauli , KTW Special Collection, Kakheti	199	995

Рожеві сухі вина

Grenache-Muscat dry , Vismino, Kakheti	150	750
---	-----	-----

ВИНА ІТАЛІЇ

Біле вино

Gerardo Cesari Pinot Grigio delle Venezie , dry	165	825
--	-----	-----

Червоне вино

Stilio Primitivo Di Manduria DOC , dry		1750
Ruffino Chianti DOCG , dry	210	900





ВИНА ФРАНЦІЇ

150 МЛ 750 МЛ

Білі вина

Domaine Du Colombier Chablis AOP, dry	380	1900
Hunawihr Gewurztraminer Reserve, semi-sweet	198	990

Червоне вино

Chateau Bellevue La Randee Bordeaux AOC, dry	199	955
---	------------	------------

ВИНА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

Біле вино

Marlborough Sun Sauvignon Blanc, dry	210	1050
---	------------	-------------

ВИНА ЧІЛІ

Червоне вино

Sarmientos Carmenere Tarapaca, dry	119	595
---	------------	------------



АПЕРИТИВИ**Aperitivo, Luxardo****85****ДИЖЕСТИВИ****Killepitsch****155****ДЖИН****Gin Magellan****185****ТЕКІЛА****El Destilador Blanco 100% Agave****215****РОМ****Plantation 3 Etoiles****110****Plantation Original Dark****115****ГОРІЛКА УКРАЇНИ****Staritsky & Levitsky Distil N°9****65****Staritsky & Levitsky Reserve****245****Staritsky & Levitsky Espelette Pepper****155****Derzhava****55****Hetman****55****ІМПОРТНА ГОРІЛКА****Finlandia****70**

ЧАЧА

50 МЛ

Chacha KTW Mtsvane	75
Chacha KTW Walnut	75
Chacha KTW Tarragon	75
Chacha Iveria aged in oak barrels	75

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ ЧАЧИ

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

100 МЛ.....150



ВІСКІ

Spicebox Cinnamon, blended, Canada	175
Wilton House Scotch, single malt, Scotland	165
Tomatin 12 YO, single malt, Scotland	385
Kilchoman Distillery*, single malt, Islay	395
*Знижка не поширюється.	
Hinch, blended, Ireland	245
Evan Williams, Black Bourbon 4 YO, USA	135

КОНЬЯК

Pierre Ferrand Ambre	335
-----------------------------	------------

ГРУЗИНСЬКИЙ КОНЬЯК

Old Kakheti 5 YO	85
*Знижка не поширюється.	
Old Kakheti 7 YO	103
*Знижка не поширюється.	



КОКТЕЙЛІ

Rum

Mojito	300 мЛ	275
Bahia	250 мЛ	235

Gin

Negroni	90 мЛ	235
Gin-tonic	200 мЛ	195

Whiskey

Whiskey Sour	110 мЛ	199
Old Fashion	75 мЛ	199

Tequila

Margarita	130 мЛ	265
------------------	---------------	------------

Sparkling

Spritz	200 мЛ	235
Hugo	245 мЛ	215

Wine

Глінтвейн з червоного вина	200 мЛ	165
Глінтвейн з білого вина	200 мЛ	165

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ

Ванільний	400 мЛ	125
Персиковий	400 мЛ	125
Полуничний	400 мЛ	125
Кокосовий	400 мЛ	125





ЛИМОНАДИ


Лимонад Апероль Шприц	400 мл	165
Лимонад Полуниця - Карамель	400 мл	165
Лимонад Персик - Маракуйя	400 мл	165
Лимонад Піна Колада	400 мл	165
Лимонад Роза - Лічі	400 мл	165
Лимонад Мохіто - Бузина	400 мл	165
Лимонад Тархун* *Знижка не поширюється.	500 мл	155
Лимонад Груша* *Знижка не поширюється.	500 мл	155
Лимонад Фейхоа* *Знижка не поширюється.	500 мл	155

ПИВО БОЧКОВЕ

	300 мл	500 мл
Стелла Артуа* *Знижка не поширюється.	75	95
Хугарден* *Знижка не поширюється.	105	175

ПИВО ПЛЯШКОВЕ

Стелла Артуа* безалкогольне *Знижка не поширюється.	330 мл	95
Хугарден* безалкогольне *Знижка не поширюється.	330 мл	145
Леф Блонде* *Знижка не поширюється.	330 мл	145
Леф Брюн* *Знижка не поширюється.	330 мл	145





СВІЖОВИЖАТІ СОКИ

Апельсиновий	250 мЛ	145
Грейпфрутовий	250 мЛ	145
Яблучний	250 мЛ	115
Морквяний	250 мЛ	115

СОКИ

Соки в асортименті	250 мЛ	55
--------------------	--------	----

ФІРМОВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Узвар	250 мЛ	50
Морс з кизилу	250 мЛ	50
Тархун власного виробництва	250 мЛ	50
Айран	250 мЛ	65

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Кока-кола	250 мЛ	85
Кока-кола	750 мЛ	105
Кока-кола Zero	250 мЛ	85
Фанта	330 мЛ	85
Спрайт	330 мЛ	85
Тонік Швепс Класік	750 мЛ	95

ВОДА

Моршинська з газом	330 мЛ	95
Моршинська без газу	330 мЛ	95
Набеглаві	500 мЛ	145
Боржомі	330 мЛ	145





КАВА

Еспресо	55
Американо	55
Капучіно	75
Капучіно на кокосовому молоці	135
Лате	85
Лате на кокосовому молоці	145
Лате матча	95
Флет Вайт	85
Флет Вайт на кокосовому молоці	115
Кава без кофеїну	55
Капуоранж	165
Какао з маршмелоу	175
Молоко	10
Вершки	15

ХОЛОДНА КАВА

Айс-лате карамельний	125
Айс-оранж	145
Айс-тонік	119





ЧАЙ ЧОРНИЙ

Ассам FTGFOP

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

75

Ерл Грей

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

75

ЧАЙ ЗЕЛЕНИЙ

Ган Паудер

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

75

Китайський Жасмин

(зелений чай з рівним, дуже довгим листям і жовтим кольором в чашці. Насичений та ароматний жасміновий смак. Склад: зелений чай, квіти жасмину.)

75

ЧАЙ ФРУКТОВИЙ

Фруктова Екзотика

(фруктовий коктейль з екзотичним ароматом і яскравим смаком)

75





ТРАВ'ЯНІ ЧАЇ

Ройбуш карамель (суміш з подрібленого листа південно-африканської чагарникової рослини Ройбуш зі шматочками карамелі. Має ніжний смак і аромат)	75
Жовтий гречаний чай (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)	75
Трави та імбир (травяний настій з пряним імбирем)	75
Ромашка (суміш м'яких ароматних суцвіть вищої якості. Завдяки своєму тонкому смаку напій чудово втамовує спрагу)	75
М`ята (м`ятний чай з ментоловим освіжаючим смаком і яскравим ароматом)	75
Липа (ніжний напій з м`яким медовим смаком)	75

ЧАЙ ЗИМА

Чай з імбирем та лимоном	95
Чай з кизилом та грушею	125
Чай з облепихою та апельсином	95

