СНІДАНКИ
З 10:00 ДО 16:00

dedíko
ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ

Матусина шакшука
300 г.....225 грн

Яєчня з беконом та картоплею фрі
300 г.....305 грн

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

Омлет по-домашньому
250 г.....275 грн

Сендвіч з куркою
250 г.....295 грн

Сирники класичні
150/50 г.....235 грн

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.....575

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

1000 г.....2150

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.....432

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.....385

Тбіліський овочевий салат

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

250 г.....275

Салат з куркою

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

250 г.....295

Салат з морепродуктами

(Салат ромен, рукола з міксом морепродуктів: креветки, бейбі-кальмари, мідії. Заправляється цитрусовим соусом.)

250 г.....425

Шеф рекомендує

Вегетаріанська страва

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

(Ніжний 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.....315

Цицак, фарширований крем-сиром

160 г.....245

Сет грузинських різносолів

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

350 г.....315

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.....275

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.....305

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

350 г.....575

ПЕРШІ СТРАВИ

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

400 г.....265

Шурпа з бараниною

400 г.....205

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 бульон 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.....265

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.....315

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

300 г.....225

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.....245

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

300 г.....225

☑ **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.....335

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

300 г.....275

Шоті - домашній хліб
(Традиційний грузинський хліб власного виробництва.)

150 г.....40

ХІНКАЛІ

Мінімальне замовлення хінкалі - 4 шт одного виду.

Хінкалі з телячим язиком та грибами в вершковому соусі ☑	**70 г**	**63**
Хінкалі з бараниною	**70 г**	**49**
Хінкалі зі свининою та телятиною 🌶	**70 г**	**49**
Хінкалі з сиром сулугуні та зеленню	**70 г**	**63**
Хінкалі зі шпинатом та грибам	**70 г**	**47**

*** 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.....395

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.....285

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

180/70 г.....355

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

100 г.....315

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

100 г.....555

☑ **Шеф рекомендує**

СТРАВИ З ЖАРУ

Стейк рібай*
(Класичний стейк рібай смажений в хоспері. Подається з грильованою кукурудзою.)
(вагова страва)
***Знижка не поширюється.**

100 г.....455

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

180/70 г.....295

СОУСИ

Сирний
(до шоті)
40 г.....69

Кетчуп
40 г.....30

Наршараб
(до страв з риби)
40 г.....69

Барбекю
40 г.....49

Мацоні
(до риби та м'яса)
40 г.....30

Сацебелі
(пряний томатний соус до хінкалі, смаженого та відварного м'яса)
40 г.....49

Аджика ☑
(до хінкалі, відварного та смаженого м'яса)
40 г.....49

Ткемалі
(до хінкалі, м'яса та риби)
40 г.....49

☑ **Шеф рекомендує**

ГАРНІРИ

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

250 г.....285

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.....135

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.....215

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.....255

Пташине молоко
(Це десерт, який закохує 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.....255

Крем-брюле

100 г.....119

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

50 г.....65

	150 мл	750 мл

ШАМПАНСЬКЕ

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	250	1250
Galaktioni, dry, KTW, Georgia		650
Galaktioni, semi-sweet, KTW, Georgia		650

ВИНА ГРУЗІЇ

Білі сухі вина

Tsinandali, KTW Special Collection, Kakheti	159	795
Chinuri, Guramishvili's Marani, Kartli	245	1225
Saguramo, Guramishvili's Marani, Kakheti	245	1225
Rkatsiteli-Mtsvane, Old Tbilisi, Kakheti	113	565

Білі напівсухі та напівсолодкі вина

Pirosmani, Miriani, Kakheti	109	545
Tvishi, Vismino, Kakheti	230	1150
Alazani Valley, Miriani, Kakheti	105	525

	150 мл	750 мл

Червоні сухі вина

Shavkapito, Guramishvili's Marani, Kakheti	270	1350
Saperavi-Cabarnet, KTW Special Collection, Kakheti	171	855
Mukuzani, KTW Special Collection, Kakheti	171	855
Saguramo, Guramishvili's Marani, Kakheti	270	1350
Saperavi Superior, Chateau Mukhrani, Kartli	290	1450
Saperavi, Old Tbilisi, Kakheti	119	595

Червоні напівсухі та напівсолодкі вина

Pirosmani, Miriani, Kakheti	113	565
Alazani Valley, Miriani, Kakheti	115	575
Kindzmarauli, KTW Special Collection, Kakheti	210	1050
Khvanchkara, Racha Region	430	2150

Рожеві сухі вина

Grenache-Muscat dry, Vismino, Kakheti	185	925

ВИНА ІТАЛІЇ

Біле вино

Gerardo Cesari Pinot Grigio delle Venezie, dry	175	875

Червоне вино

Stilio Primitivo Di Manduria DOC, dry	370	1850
Ruffino Chianti DOCG, dry	250	1250

	150 мл	750 мл

ВИНА ФРАНЦІЇ

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	**230**	**1150**

ВИНА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

Біле вино

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

ВИНА ЧІЛІ

Червоне вино

Sarmientos Carmenere Tarapaca, dry	**125**	**625**

50 мл

АПЕРИТИВИ

Aperitivo, Luxardo	85

ДИЖЕСТИВИ

Killepitsch	175

ДЖИН

Gin Magellan	185

ТЕКІЛА

El Destilador Blanco 100% Agave	225

РОМ

Plantation 3 Etoiles	125
Plantation Original Dark	135

ГОРІЛКА УКРАЇНИ

Staritsky & Levitsky Distil №9	75
Staritsky & Levitsky Reserve	245
Staritsky & Levitsky Espelette Pepper	155
Derzhava	55
Hetman	65

ІМПОРТНА ГОРІЛКА

Finlandia	85

50 мл

ЧАЧА

Chacha KTW Mtsvane	85
Chacha KTW Walnut	85
Chacha KTW Tarragon	85
Chacha Iveria aged in oak barrels	85
Chacha Guramishvili's Marani ILIA'S	255
Chacha GWS Supreme Honey	215

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ ЧАЧІ

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

100 мл.....170

ВІСКІ

Spicebox Cinnamon, blended, Canada	185
Wilton House Scotch, single malt, Scotland	165
Tomatin 12 YO, single malt, Scotland	385
Kilchoman Distillery*, single malt, Islay *Знижка не поширюється.	425
Hinch, blended, Ireland	255
Evan Williams, Black Bourbon 4 YO, USA	145

КОНЬЯК

Pierre Ferrand Ambre	335

ГРУЗИНСЬКИЙ КОНЬЯК

Old Kakheti 5 YO *Знижка не поширюється.	85
Old Kakheti 7 YO *Знижка не поширюється.	110

КОКТЕЙЛІ

Rum

Mojito	300 мл	295
Bahia	250 мл	305

Gin

Negroni	90 мл	235
Gin Garden	140 мл	265
Gin-tonic	200 мл	215

Whiskey

Whiskey Sour	110 мл	205
Old Fashion	75 мл	205

Tequila

Margarita	130 мл	295

Sparkling

Spritz	200 мл	255
Hugo	245 мл	265

Wine

Глінтвейн з червоного вина	200 мл	195
Глінтвей з білого вина	200 мл	195

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ

Ванільний	400 мл	125
Персиковий	400 мл	125
Полуничний	400 мл	125
Кокосовий	400 мл	125

ЛИМОНАДИ

Лимонад Апероль Шприц	400 мл	175
Лимонад Полуниця - Карамель	400 мл	175
Лимонад Персик - Маракуйя	400 мл	175
Лимонад Вишня - Чілі	400 мл	175
Лимонад Роза - Лічі	400 мл	185
Лимонад Мохіто - Бузина	400 мл	185
Лимонад Огірок - Ківі	400 мл	185
Лимонад Тархун*	500 мл	159
*Знижка не поширюється.		
Лимонад Груша*	500 мл	159
*Знижка не поширюється.		
Лимонад Мандарин*	500 мл	159
*Знижка не поширюється.		

ПИВО БОЧКОВЕ

	300 мл	500 мл
Стелла Артуа*	75	95
*Знижка не поширюється.		
Хугарден*	115	175
*Знижка не поширюється.		

ПИВО ПЛЯШКОВЕ

Стелла Артуа* безалкогольне	330 мл	125
*Знижка не поширюється.		
Хугарден* безалкогольне	330 мл	145
*Знижка не поширюється.		
Леф Блонде*	330 мл	155
*Знижка не поширюється.		
Леф Брюн*	330 мл	155
*Знижка не поширюється.		

СВІЖОВИЖАТІ СОКИ

Апельсиновий	250 мл	145
Грейпфрутовий	250 мл	155
Яблучний	250 мл	135
Морквяний	250 мл	115

СОКИ

Соки в асортименті	250 мл	55

ФІРМОВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Узвар	250 мл	55
Морс з кизилу	250 мл	55
Тархун власного виробництва	250 мл	70

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Кока-кола	250 мл	85
Кока-кола	750 мл	105
Кока-кола Зеро	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	65
Американо	65
Капучіно	85
Капучіно на кокосовому молоці	145
Капучіно на безлактозному молоці	95
Латте	95
Латте на кокосовому молоці	145
Латте на безлактозному молоці	105
Флет Вайт	95
Флет Вайт на кокосовому молоці	135
Кава без кофеїну	55
Капуоранж	175
Какао з маршмелоу	175
Какао з маршмелоу на безлактозному молоці	175
Молоко	10
Вершки	15

ХОЛОДНА КАВА

Айс - латте карамельний	145
Айс - оранж	155
Айс - тонік	135

ЧАЙ ЧОРНИЙ

Ассам FTGFOP **85**
(дуже приємний Ассам з багатим і насиченим смаком для любителів міцного чаю)

Ерл Грей **85**
(даржилінг з ніжним ароматом з високогірних чайних районів. Ароматизований з використанням натурального бергамоту. Склад: чорний чай, масло бергамоту)

ЧАЙ ЗЕЛЕНИЙ

Ган Паудер **85**
(зелений китайский чай зі скрученим листям і сильним притаманним смаком)

Китайський Жасмин **85**
(зелений чай з рівним, дуже довгим листям і жовтим кольором в чашці. Насичений та ароматний жасміновий смак. Склад: зелений чай, квіти жасмину.)

ЧАЙ ФРУКТОВИЙ

Фруктова Екзотика **85**
(фруктовий коктейль з екзотичним ароматом і яскравим смаком)

ТРАВ'ЯНІ ЧАЇ

Ройбуш карамель 85
(суміш з подрібленого листя південно-африканской чагарникової рослини Ройбуш зі шматочками карамелі. Має ніжний смак і аромат)

Жовтий гречаний чай 85
(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 85
(травя`ний настій з пряним імбирем)

Ромашка 85
(суміш м`яких ароматних суцвіть вищої якості. Завдяки своєму тонкому смаку напій чудово втамовує спрагу)

М`ята 85
(м`ятний чай з ментоловим освіжаючим смаком і яскравим ароматом)

Липа 85
(ніжний напій з м`яким медовим смаком)

ЧАЙ ЗИМА

Чай з імбирем та лимоном 95

Чай з кизилом та грушею 125

Чай з облепихою та апельсином 95