



საახალწლო მენიუ

ოლივიე ინდაურის ხორციტ და კრემ-ყველით 33 ლ

ჭარხლის სალათი შებოლილი ორაგულით 36 ლ

ზუთხი ბროწეულის სოუსით 65 ლ

ინდაურის საცივი 56 ლ

ლაბა (ხალადეცი) 49 ლ

აფხაზურა მაცვლის ტყემლით 59 ლ

დედლის ხარჩო იმერულად შემწვარი ელარჯით 58 ლ

გასტრონომიული დუკანო
ჩიბი - RIGI
GASTRONOMIC DOUQAN

— ფასები მოიცავს 18% დღვ-ს —



გლეხური სადილი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

იმერული თხელი ხაჭაპური კრატუნა ყველით
ქათმის ქაბაბი იმერული სანებლით და სუმახით
კომპოტი

35 ლ

თბილისური თაბახი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი
ცინცხალი მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

სულგუნი და მჭადი
ნიგვზიანი ბადრიჭანი
ქათამი კენკრის სანებლით
კომპოტი

35 ლ

რიგიანი სამხარი

ქალაქური სალათი - ბაღჩის კიდრი და პომიდორი ცინცხალი
მწვანილით, ჯონჯოლით და მოხალული ნიგვზით

გოგრის ფხალი
სოკო კახურად ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის პიურეთი
კომპოტი

35 ლ

ცოცხი

ცხელი



ხიზი

ღ უ ქ ა ნ ი

პერძები

ხაშა

გასტრონომიული დუქანი

ხიზი - RIGI

GASTRONOMIC DOUQAN

ყველაფერი ახალი, კარგად დავინყებული ძველია - ჩვენი გასტრონომიული დუქანიც ახალი წამოწყებაა და თან ჩვენი ისტორიის და კულტურის ნაწილია, რომელიც ოდითგანვე ამშვენებდა როგორც დედაქალაქს, ასევე მთელ საქართველოს.

დუქნების კულტურამ საქართველოში განსაკუთრებული დატვირთვა XVIII-XIX საუკუნის თბილისში ჰქონდა. სად არ ნახავდით მათ თავისი კოლორიტული გარემოთი და საინტერესო მენიუებით - ბაგების რიგში, რკინის რიგში, ბნელ რიგში, შუშის რიგში, ყავახანის რიგში, ორთაჭალის ბაღებთან თუ მტკვრის სანაპიროზე. სწორედ დუქნების კულტურამ დაგვიტოვა ფიროსმანის შედევრები და საოცრად განსხვავებული სახელები, სადაც თბილისურ ყოფაში თბილისური ცხოვრების სრულიად გამორჩეული ხასიათის დუქანდარები ყველაფერს აკეთებდნენ, რომ სტუმრის ნდობა და სიყვარული მოეპოვებინათ. ამიტომაც ძალიან ხშირად დუქნებსაც დუქანდარების სახელები ერქვათ: დაგრეხილუას დუქანი, ჭაფარას დუქანი, აბუაშვილების დუქანი, ლოკიანას დუქანი... ღვინო პირდაპირ ტიკტორებიდან მოდიოდა, ჭანარი და ცოცხალი მტკვრიდან, მწვანილი, ბოლოკი კი ორთაჭალის ბაღებიდან

ჩვენი გასტრონომიული დუქნის მენიუ ძველთბილისური და კუთხური კერძების ნაგავია, რადგან ქართული სამზარეულოს მთავარი მახასიათებელი სწორედ რეგიონალური თავისებურებებია.

ამ ნათლად შეიგრძნობთ უმაღლესი ხარისხის ქართული პროდუქტის გემოს, შეფის ხელწერას, ინტენსიურ არომატებს და ჰარმონიულ კომპოზიციას.

დააგემოვნეთ და შეიგრძენით!

მენიუ შექმნილია ბრენდ შეფ გიორგი სარაჯიშვილის მიერ



ხემსი და ცივი კერძები

„ხონა“ დიდ ლანგარს ნიშნავს ძველქართულად, სადაც მცირე ულუფებად ეწყობა საჭმელი. ის გამოიყენებოდა რიტუალების დროს, საჩუქრად და ხემსად, მანამ სანამ ნადიმი დაიწყებოდა.

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში ცივი კერძები უფრო ბოსტნეულისგან კეთდება, თუმცა საოცარია ლინგვისტური თვალსაზრისით - სად გაგონილა დედალი ან საქონლის ბეჭი ცივად მოხარშული იყოს, თევზი კი ცოცხალი

საცმაცუნოების ხონა 38.00ლ

გოგრა, წითელი ბულგარული, წითელი ლობიო, ჭარხალი ალუბლის ტაპენადით, ნიგვზიანი ბადრიჭანი და ისპანახის ფხალი მჭადის ჩიფსით

კიტრის და კომიდვრის სალათი 23.00ლ

ციცხხალი მწვანილით, ჯონჯონით და მოხალსული ნიგვზით

რძიანი სულგუნი 29.00ლ

ახალგადაგელილი მებრული ყველი, გახუსული შოთის კურით და გურული აჭიკით

საქონლის გუდა 29.00ლ

მწვანე ხახვით და ოხრახუშით

გებჯალია 33.00ლ

ნადულით და კიტნით შენაღებული, მანვინის სანებელში დაკარგებული გადაგელილი ყველი

ქათმის ღვიძლის სალათი 29.00ლ

ბროწეულის სოუსით, კონახურით და კარამელიზირებული მსხლით

იმერული კუჭმაჭი ნუშის ბაჭეთი 36.00ლ

გოჭის კუჭმაჭი ქართული სუნელებით და ალუბლის სოუსით

საქონლის აკოხტი, რაჭული და სვანური ღორი 38.00ლ

რაჭული და სვანური ტექნოლოგიით გამოყვანილი ღორის ხორცი და ჩვენი მომზადებული საქონლის აკოხტი მდოგვით

ტაბაკა 45.00ლ

მწვანე ტყეპლით და ქლიავის მჟავით

სოკოს კუჭმაჭი 27.00ლ


ბროწეულის და ქონდრის სოუსით, კონახურით და მწვანე ხახვით

ქართული მწნილი 24.00ლ


ქლიავი, პრასი, ჯონჯონი, მსხალი და გოგრა



წვნიანები

ჩიხირთმა	24.00ლ
ინდაურის და ქინძის სანებლის ქართული ცხელი წვნიანი	
ხაში	26.00ლ
ნაბახუსევის ნივრიანი წვნიანი	
იმერული სოკოს წვნიანი 	21.00ლ
მანჭკვალა და კალმასა სოკო, ქონდრით და თხილით	

გულსართიანები და კური

“დედა ხატაკური”	30.00ლ
იმერული თხელი ხატაკური კრაჭუნა ყველით	
მეგრული ხატაკური	33.00ლ
ჭყინდი ყველის გულსართით და სულგუნით დაფარული	
ლობიანი 	24.00ლ
ქართული გულსართიანი ლობიოს გულით	
თბილისური ჩებურეკი	24.00ლ
იმერული სანებლით (3 ცალი)	
ჭვიშტარი	17.00ლ
მანვნის და მდოგვის სოუსით	
მჭადი	4.00ლ
ბამომცხვარი მჭადი	
დედას კური	7.00ლ
ლომთაგორა / შავფხა / დოლი	



ძირითადი კერძები

ქართულ გასტრონომიულ კულტურაში თითქმის არ შეიძლება წვნიანი ცხელი კერძების სიმრავლე, თუმცა თბილისის დაარსება სწორედ V საუკუნეში მეფე ვახტანგ გორგასლის მიერ მონადირეებულ ხოხობს უკავშირდება

რაჭის გასტრონომიული ბრენდი „შქმერული“ 48.00ლ

შეკინძინებული წინილა წივრიანი ნაღებით, კოჭათი და დამბალხატოთი

თბილისური ცხარე „ოსტრი“ 49.00ლ

საქონლის ხორცი, კომიდვრით, ცხარე სუნელებით და თაშმიჯაბით

მეგრული კუკატი 39.00ლ

სანაღებლებით შეზავებული ღორის გულ-ღვიძლი შებოლილი წინაკით და ღობით

ხინკალი 24.00ლ

ცომის ჩანთაში გახვეული შენაღებული ნაგავი ხორცი (6ც)

რიგის კატლეთი (2ც) 45.00ლ

შემწვარი კართოფლის კიურეთი და შებოლილი აჯიკით

ლობიო ქოთანში 23.00ლ

ნადლი მწვანილებით, კვანარახით, სუნელებით შეზავებული კრასის მწნილით და გჭადით

სოკო კახურად 31.00ლ

ქონდრით და ნიახურის ბოლქვის კიურეთი

გამომცხვარი ღორადო 55.00ლ

ნუშის გაჟეთი და ტრუფელიანი კართოფლის კროკეტით

მაციღვა

მწვადი 26.00 / 29.00ლ

ღორი / ხბო, ტყემლით

ქაბაბი 23.00ლ / 26.00ლ

ქათამი / შერეული ხორცი, იმერული სანაღებით და სუმახით

მეგრული გოჭი (მხოლოდ წინასწარი შეკვეთით) 400.00ლ

შემწვარი გოჭი, მისადამენებლად ტყემლის სანაღელი



კერძებზე მისადევნებელი

აჭიკა - მწვანილების და ხმელი სანელებლების კრებული 5.00ლ
მწვანე აჭიკა შაშვკლავით
იმერული აჭიკა

ყველაზე ქართული - „ბაჟე“ 17.00ლ
ნიგოზის სანებელი სანელებლების ნაზავით

ჩაროგები

ნაკოლეონი 18.00ლ
გოგონის კრებით, შტომის ჩირით და გირჩის მურაბით

მანვნის ნაყინი 18.00ლ
არაუნის და გირჩის მურაბის სოუსით, სამოთხის ვაშლით

გამომცხვარი შუ 22.00ლ
კენკრის სოუსით და მაცვლით

კარამელიზირებული მსხალი 🍏 18.00ლ
ქოქოსის კრემი, გირჩის მურაბა, ნიგოზი

რიგიანი სასმელები

კინტო 23.00ლ
ფეიხთას ბრენდი, ლიმონი, ატამი

ხანუმა 23.00ლ
“მალამოს” ჯინი, ლიმონი, თაფლი, მაცვალი

დუშაში 23.00ლ
ქისი და ხიხვი, ნუში, ლიმონი



ცხელი სასმელები

ყავა

ესპრესო	7.00ლ
ამერიკანო	8.00ლ
კაპუჩინო	10.00ლ
აღმოსავლური ყავა	7.00ლ

ჩაი

შავი / მწვანე / ხილის / მცენარეული / ნასადილევს	9.00ლ
---	-------

გამაბრილებელი სასმელები

წყალი ბაკურიანი	5.00ლ
 ბოკაში	5.50ლ
ხილის კომპოტი	7.00 / 18.00ლ

ლუდი

შავი ლობი - ჰელესი	13.00ლ
შავი ლობი - ივა	15.00ლ

ალკოჰოლური სასმელები

ხილის ბრენდი

ფეისთა	50 მლ 13.00ლ
ხურმა (მუხა)	12.00ლ

ლიქიორი

სამელე, საფერავი და ალუბალი	50 მლ 15.00ლ
სამელე, საფერავი და მაყვალი	15.00ლ

არაყი

თაფლი	50 მლ 15.00ლ
შავფხა	12.00ლ

ჭაჭა

თეთრი ყურძენი	50 მლ 13.00ლ
თეთრი და წითელი ყურძენი	13.00ლ

ღვინის მენიუ



ჩამოსასხმელი ღვინო

თეთრი მშრალი, მწვანე, უდელო (კახეთი)	180მლ / 1000მლ 18.00ლ / 55.00ლ
თეთრი მშრალი, ხიხვი, უდელო (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
ქარვისფერი, მშრალი, ქისი (კახეთი)	18.00ლ / 60.00ლ

180მლ / 750მლ

წითელი მშრალი, საფერავი იმპერიული (კახეთი)	18.00ლ / 55.00ლ
--	-----------------

რიგის მეღვინეობის ვინტაჟური ღვინოები

ციცქა - ცოლიკოური 2022 თეთრი მშრალი, მუხაში მომნიჭებული	140.00ლ
ქისი 2022 თეთრი მშრალი, მუხაში მომნიჭებული	145.00ლ
შაკვაპიტო 2023 წითელი მშრალი, მუხაში მომნიჭებული	155.00ლ
საფერავი 2020 წითელი მშრალი, მუხაში მომნიჭებული	150.00ლ

თეთრი მშრალი ღვინო

Cuvee ცოლიკაური-ქისი, ამოსა, 2021 (კახეთი)	80.00ლ
რაჭული მწვანე, მონასტრული, 2020 (რაჭა)	135.00ლ
მწვანე უდელო მუკადო, 2014 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი, დანიელი, 2023 (კახეთი)	85.00ლ
მწვანე, ფერადის მეღვინეობა, 2022 (კახეთი, მანავი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ჩინური, ატენი 2022 (ქართლი)	110.00ლ
შარდონე, დაქიშვილის მარანი, 2024 (კახეთი)	90.00ლ
ხიხვი, მეღვინეობა პირველი, 2022 (კახეთი)	80.00ლ
გორული მწვანე-ქისი, ჯანიანი, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
ქისი-ხიხვი, ცხრა მუხა, 2020 (კახეთი)	95.00ლ

ქარვისფერი მშრალი ღვინო

გორული მწვანე, თევზას ღვინო, 2021 (ქართლი)	80.00ლ
კახური მცვივანი, ნარეკლიშვილის მარანი, 2022 (კახეთი)	115.00ლ
ქისი, რქანითელი, იგი, 2023 (კახეთი)	75.00ლ
რქანითელი, შალაურის მარანი, 2019 (კახეთი)	80.00ლ
რქანითელი, როჭო, ბიო, 2022 (კახეთი)	90.00ლ
ხიხვი, შალაურის მარანი, 2018 (კახეთი)	90.00ლ
მწვანე, შალაურის მარანი, 2020 (კახეთი)	80.00ლ
კრახუნა, ანემო, 2022 (იმერეთი)	80.00ლ
ქისი, ჭოტიშვილი, 2020 (კახეთი)	100.00ლ
ქისი, დაქიშვილის მარანი, 2023 (კახეთი)	90.00ლ
ჩითისთვალა, ვარძიის ტერასა, 2022 (სამცხე-ჯავახეთი)	170.00ლ
ხიხვი, როჭო, ბიო, 2022 (კახეთი)	95.00ლ
ხიხვი, ჩიგოგიძე, 2017 (კახეთი)	120.00ლ
ქვიშხური, მარანი ზოდი, 2024 (იმერეთი)	85.00ლ
რქანითელი, მაისის ღვინო, 2023 (კახეთი)	80.00ლ
ქისი, რეზოს ღვინო, 2019 (კახეთი)	80.00ლ



ვარდისფერი მშრალი ღვინო

ჩხავერი როგე, სარიშვილების მარანი, 2023 (გურია) 90.00ლ

თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ტვიში, კანკატელა, 2021 (ლიხუმი) 20.00ლ / 80.00ლ

წითელი მშრალი ღვინო

ძელშავი, სოლომონე, 2022 (იმერეთი) 85.00ლ
 ალექსანდროსული-მუჭურეთული, მონასტრული, 2022 (რაჭა) 155.00ლ
 საფერავი, შალაურის მარანი, 2021 (კახეთი) 90.00ლ
 საფერავი, ჭოთიაშვილი, 2018 (კახეთი) 110.00ლ
 საფერავი, ოროველა, 2008 (კახეთი) 155.00ლ
 საფერავი, სოლომონიშვილის მარანი, 2018 (კახეთი) 115.00ლ
 Cuvee, დაქიშვილის მარანი, 2021 (კახეთი) 105.00ლ
 საფერავი, ჩელთი, 2018 (კახეთი) 110.00ლ
 საფერავი, როჭო, ბიო 2020 (კახეთი) 110.00ლ
 საფერავი, ლოსთ იდენი, ნახევრად მშრალი, 2021 (კახეთი) 90.00ლ
 საფერავი მთის, დანიელი, 2019 (კახეთი) 95.00ლ
 საფერავი, კოხტა, 2022 (კახეთი) 80.00ლ
 ბუგა, გურამიშვილის მარანი, 2022 (ქართლი) 110.00ლ
 მუკუზანი მუკადო, 2020 (კახეთი) 100.00ლ
 საფერავი, ოცხანური საფერე, შავკაკიძე, დეკანოზიშვილი, 2017 (კახეთი) 155.00ლ
 მე ვარ ქართული წითელი, დ. მაჭავარიანი, 2015 (კახეთი) 175.00ლ
 დანახარული, კაკიძე, 2024 (ქართლი) 80.00ლ

წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო

ხვანჭკარა, კანკატელა, 2022 (რაჭა) 100.00ლ
 ჭინძმარაული, მთავინო, 2020 (კახეთი) 23.00ლ / 85.00ლ
 ოტალეში, ორკოლი, 2020 (სამეგრელო) 100.00ლ

სადესერტო ღვინო

ქისი-ხიხვი, სოლომონიშვილის მარანი, 2009 (კახეთი) 23.00ლ / 225.00ლ

ცქრიალა ღვინო

წინანდლის მამულები, ბრუტი (კახეთი) 85.00ლ
 კეტნატი, თემივინო (ქართლი) 85.00ლ