



«Gobi» on traditsiooniliselt ühise söögi jagamiseks kasutatav ümmargune puidust liud, millelt söögi jagamine näitab suurimat külalislahkust ja usaldust.

Gobi on restoran, mis pakub kaasaegset Gruusia kööki. Meie peamineeesmärk on tutvustada külalistele iidse Gruusia köögi traditsioone kaasaegses autoriköögi võtmes ning tervitada külalisi soojuse ja külalislahkusega.

Köögi eesotsas on Luka Khinkiladze, kes on töötanud kokana juba väga noorest east alates. Täna on ta lummatud kulinaariakunsti ja kaasaegsete gastronoomiliste tehnikate omandamisest. Luka on täiustanud oma oskusi maailma parimates Michelin restoranides. Lisaks on ta juhendanud mitmeid restorane Inglismaal, Gruusias ja Itaalias ning kuulunud Gruusia meeskonda mainekal Bocuse d'Or'i kulinaariameistrivõistlusel 2020. aastal.

«Gobi» is a wooden dish of round shape traditionally used for communal dining. Sharing a meal with Gobi signifies the highest degree of hospitality and trust.

The Gobi is a restaurant specializing in modern Georgian cuisine. The main purpose of our work is to introduce guests to the traditions of ancient Georgian cuisine in a contemporary artistic interpretation and to welcome visitors warmly and hospitably.

The head chef is Luka Khinkiladze, who has been working as a chef from a young age. Currently passionate about culinary arts and mastering modern gastronomic techniques, Luka has honed his skills in the world's best Michelin-rated restaurants. He has overseen several restaurants in England, Georgia and Italy, and was a member of the Georgian team at the prestigious Bocuse d'Or culinary championship in 2020.

«Гоби» — это деревянное блюдо круглой формы, традиционно используемое для совместной трапезы. Делить пищу с Гоби обозначает высшую степень гостеприимства и доверия друг к другу.

Gobi — это ресторан современной грузинской кухни. Основной смысл нашей работы: познакомить гостя с традициями древней грузинской кухни в современной авторской обработке и встретить посетителей душевно и гостеприимно.

Во главе кухни — Лука Хинкиладзе. Он работал шеф-поваром с юных лет. Сейчас увлечен кулинарным искусством и освоением современных гастротехник. Лука совершенствовал свое мастерство в лучших ресторанах мира, включенных в гид Мишлен, курировал несколько ресторанов в Англии, Грузии, Италии и был членом сборной Грузии на престижном чемпионате мира по кулинарии Bocuse d'Or в 2020 году.

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ "SAKARTVELO MAITSED"
DEGUSTATION MENU "TASTE OF SAKARTVELO"
ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ "ВКУСЫ САКАРТВЕЛО"

MEGREELIA GEBŽALIA / MEGRELIAN GEBJALIA / МЕГРЕЛИЯ ГЕБЖАЛИЯ

Juusturull, punane kalamari, piparmündi-jogurtikaste /
Cheese roll, red caviar, mint-yogurt sauce /
Сырный рулет, красная икра, мятно-йогуртовый соус

ADŽAARIA LANGUSTIINI BAKLAVA / ADJARIAN LANGOUSTINE BAKLAVA /
АДЖАРСКАЯ ПАХЛАВА С ЛАНГУСТИНОМ

Kataifi, miso panna cotta, peeditartar, Satsivi kaste, kirsi Tkemali /
Kataifi, miso panna cotta, beetroot tartare, Satsivi sauce, cherry Tkemali /
Катаифи, панна-котта с мисо, тартар из свёклы, соус Сациви, вишнёвый Ткемали

КАННЕЕТИА ТАРТАР / КАКНЕТΙΑН ТАРТАРЕ / КАХЕТИНСКИЙ ТАРТАР

Veiseliha, Suluguni espuma, leivakrõpsud, tšilliõli /
Beef, Sulguni espuma, bread chips, chili oil /
Говядина, эспума из Сулугуни, хлебные чипсы, масло с чили

MINI-HINKAALID PARDILIHAGA / MINI-KHINKALI WITH DUCK /
МИНИ-ХИНКАЛИ С УТКОЙ

Pardi hakkliha, seened, demi-glace kaste /
Ground duck, mushrooms, demi-glace sauce /
Утиный фарш, грибы, соус демиглас

КАННЕЕТИА КАБАБИ / КАКНЕТΙΑН КАБАБИ / КАХЕТИНСКИЙ КАБАБИ

Veise-ja seahakkliha kebab, Matsoni, marineeritud sibul, Pita leib /
Beef and pork minced meat kebab, Matsoni, marinated onion, Pita bread /
Кебаб из говяжьего и свиного фарша, Мацони, маринованный лук, хлеб Пита

MEGREELIA PLOOM / MEGRELIAN PLUM / МЕГРЕЛЬСКАЯ СЛИВА

Krõbe mandlipõhi, ploom, Suluguni espuma /
Almond crunch base, plum, Sulguni espuma /
Миндальная хрустящая основа, слива, эспума из Сулугуни

Külaline / Guest / Гость.....75€
Veinisoovitus / Wine pairing / Винное сопровождение.....55€

Serveeritakse kogu laudkonnale / Served for the
whole table / Подается для всего стола

EELROAD / APPETIZERS / ЗАКУСКИ

PKHALI

Komplekt: porrulaugu pkhali, baklažaani pkhali,
kõrvitsa pkhali, Tkemali peedikuubikud 15€
Porrulaugu pkhali (3 tk) 11€
Baklažaani pkhali (3 tk) 11€
Kõrvitsa pkhali (3 tk) 11€

Vegetarian, Lactose free

PKHALI

Set of pkhali: leek pkhali, eggplant pkhali,
pumpkin pkhali, Tkemali beetroot cubes 15€
Leek pkhali (3 pcs) 11€
Eggplant pkhali (3 pcs) 11€
Pumpkin pkhali (3 pcs) 11€

Vegetarian, Lactose free

ПХАЛИ

Сет: пхали из лука-порей, пхали из баклажанов,
пхали из тыквы, кубики свеклы Ткемали 15€
Пхали из лука-порей (3 шт) 11€
Пхали из баклажанов (3 шт) 11€
Пхали из тыквы (3 шт) 11€

Vegetarian, Lactose free

*Infot allergeenide ja kõikide koostisosade kohta küsige palun teenindajalt!

GRUUSIA SALAT / GEORGIAN SALAD / ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ 15€

Kurk, tomat, kreeka pähkel, tšilli, koriander, sibul /

Cucumber, tomato, walnut, chili, coriander, onion /

Огурец, томат, грецкий орех, чили, кинза, лук

Vegetarian, Gluten free

MEGRELIA GEBŽALIA / MEGRELIAN GEBJALIA / МЕГРЕЛИЯ ГЕБЖАЛИЯ 18€

Juusturull, punane kalamari, piparmündi-jogurtikaste /

Cheese roll, red caviar, mint-yogurt sauce /

Сырный рулет, красная икра, мятно-йогуртовый соус

Gluten free

ADŽAARIA LANGUSTIINI BAKLAVA /
ADJARIAN LANGOUSTINE BAKLAVA /
АДЖАРСКАЯ ПАХЛАВА С ЛАНГУСТИНОМ 19€

Kataifi, miso panna cotta, peeditartar, Satsivi kaste, kirsi Tkemali /

Kataifi, miso panna cotta, beetroot tartare, Satsivi sauce, cherry Tkemali /

Катаифи, панна-котта с мисо, тартар из свёклы, соус Сациви, вишнёвый Ткемали

RACHULI LORI / RACHULI LORI / РАЧУЛИ ЛОРИ 18€

Pardi tataki, pardimaksa jäätis, tomativalsa, adžika-ponzu, katsuobushi /

Duck tataki, duck liver ice cream, tomato salsa, adjika-ponzu, katsuobushi /

Татаки из утки, мороженое из утиной печени, томатная сальса, аджика-понзу, кацуобуси

Gluten free

КАННЕЕТИА ВЕЙСЕКЕЛ / KAKHETIAN TONGUE /
КАХЕТИНСКИЙ ЯЗЫК 18€

Adžika demi-glace, Kindzmari kaste, greip, fenkol, spinat, sibula mousse /

Beef tongue, adjika demi-glace, Kindzmari sauce, grapefruit, fennel, onion mousse /

Говяжий язык, демиглас с аджикой, соус Киндзмари, грейпфрут, фенхель, шпинат, луковый мусс

Gluten free

КАННЕЕТИА ТАРТАР / KAKHETIAN TARTARE /
КАХЕТИНСКИЙ ТАРТАР 17€

Veiseliha, Suluguni espuma, leivakrõpsud, tšilliõli /

Beef, Sulguni espuma, bread chips, chili oil /

Говядина, эспума из Сулугуни, хлебные чипсы, масло с чили

*Infot allergeenide ja kõikide koostisosade kohta küsige palun teenindajalt!

PAGAR / BAKERY / ПЕКАРНЯ

IMERETI HATŠAPURI / IMERETIAN KHACHAPURI / 17€ ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ

Hatšapuri Suluguni ja imeretia juustuga /
Khachapuri with Sulguni and Imeretian cheese /
Хачапури с Сулугуни и имеретинским сыром

MEGRELI HATŠAPURI / MEGRELIAN KHACHAPURI / 19€ МЕГРЕЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ

Hatšapuri Gruusia juustuga, millele on lisatud kiht sulatatud juustu /
Khachapuri with Georgian cheese topped with extra melted cheese /
Хачапури с грузинским сыром, дополненный слоем расплавленного сыра

PKHLOVANA / PKHLOVANA / ПХЛОВАНИ 17€

Pkhlovana Imereti juustu, Suluguni, koriandri, rohelse sibula ja spinatiga /
Pkhlovana with Imeretian cheese, Sulguni, coriander, spring onion, and spinach /
Пхловани с имеретинским сыром, Сулугуни, кориандром, зелёным луком и шпинатом

ADŽAARIA HATŠAPURI / ADJARIAN KHACHAPURI / 15€ АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

Hatšapuri juustu ja munaga /
Khachapuri with cheese and egg /
Хачапури с сыром и яйцом

KUBDARI / KUBDARI / КУБДАРИ 17€

Kubdari veiseliha, sealiha ja gruusia vürtsidega /
Kubdari with beef, pork and Georgian spices /
Кубдари с говядиной, свининой и грузинскими специями

*Infot allergeenide ja kõikide koostisosade kohta küsige palun teenindajalt!

PEAROAD / MAIN COURSE / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КАННЕЕТИА SEENED / KAKHETIAN MUSHROOMS / 19€ ГРИБЫ ПО-КАХЕТИНСКИ

Estragon, sibulamoos, ploomikreem /
Tarragon, onion jam, plum cream /
Эстрагон, луковый джем, сливовым крем
Vegetarian

GURIAN BAJE / GURIAN BAJE / ГУРИЙСКИЙ БАЖЕ 24€

Lõhe, punane kalamari, porgand, pähklikaste, tomat, seller /
Salmon, red caviar, carrot, nut sauce, tomato, celery /
Лосось, красная икра, морковь, ореховый соус, помидор, сельдерей

IMERETI KVATI / IMERETIAN KVATI / ИМЕРЕТИНСКИЙ КВАТИ 26€

Pardifilee, põldmarjakaste, juurseller, foie gras espuma /
Duck fillet, blackberry sauce, celery root, foie gras espuma /
Филе утки, соус из ежевики, корень сельдерея, эспума из фуа-гра

MINI-HINKAALID PARDILIHAGA / MINI-KHINKALI WITH DUCK / 20€ МИНИ-ХИНКАЛИ С УТКОЙ

Pardi hakkliha, seened, demi-glace kaste /
Ground duck, mushrooms, demi-glace sauce /
Утиный фарш, грибы, соус демиглас
Lactose free

КАННЕЕТИА КАВАБИ / KAKHETIAN KABABI / 24€ КАХЕТИНСКИЙ КАБАБИ

Veise-ja seahakkliha kebab, Matsoni, marineeritud sibul, Pita leib /
Beef and pork minced meat kebab, Matsoni, marinated onion, Pita bread /
Кебаб из говяжьего и свиного фарша, Мацони, маринованный лук, хлеб Пита

TŠAKAPULI / ČAKAPULI / ЧАКАПУЛИ 28€

Veisepõsk, ürdirisoto, granaatõuna glasuur, estragoniõli /
Beef cheek, herb risotto, pomegranate glaze, tarragon oil /
Говяжья щека, ризотто с травами, гранатовая глазурь, эстрагоновое масло
Gluten free

«GOBI» ANTREKOOT / «GOBI» ENTRECÔTE / 33€ «ГОБИ» АНТРЕКОТ

Porru, roheline adžika, sinihallitusjuust, granaatõuna kaste /
Leek, green Adzika, blue cheese, pomegranate sauce /
Лук-порей, зелёная аджика, голубой сыр, гранатовый соус
Gluten free

*Infot allergeenide ja kõikide koostisosade kohta küsige palun teenindajalt!

TRADITSIOONILINE KÖÖK / TRADITIONAL CUISINE / ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

RACHULI ŠKMERULI / RACHULI SHKMERULI / 25€
РАЧУЛИ ШКМЕРУЛИ

Kana, Padrone pipar, kreemjas küüslaugukaste /
Chicken, Padrone pepper, garlic cream sauce /
Курица, перец Падрон, кремовый чесночный соус
Gluten free

MEGREELI HARTŠO / MEGRELIAN KHARCHO / 27€
МЕГРЕЛЬСКИЙ ХАРЧО

Veiselihahautis, polenta, Suluguni, suitsujuust, kreeka pähkli kaste /
Beef stew, polenta, Sulguni, smoked cheese, walnut sauce /
Тушёная говядина, полента, Сулугуни, копчёный сыр, соус из грецких орехов
Gluten free

MTSVADI / MTSVADI / МЦВАДИ 20€

Lamba BBQ, Tkemali /
Lamb BBQ, Tkemali /
Шашлык из баранины, Ткемали
Lactose free

HINKAALID / KHINKALI / ХИНКАЛИ

Hinkaalid Suluguni ja imeretia juustuga (4 tk) 14€
Khinkali with Sulguni and Imeretian cheese (4 pcs)
Хинкали с Сулугуни и имеретинским сыром (4 шт)
Vegetarian

Hinkaalid veise-ja sealihaga (4 tk) 16€
Khinkali with beef and pork (4 pcs)
Хинкали с говядиной и свининой (4 шт)
Lactose free

Hinkaalid lambalihaga (4 tk) 17€
Khinkali with lamb (4 pcs)
Хинкали с бараниной (4 шт)
Lactose free

*Infot allergeenide ja kõikide koostisosade kohta küsige palun teenindajalt!

MAGUSTOIDUD / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

ADŽAARIA HALVAA / ADJARIAN HALVA / 12€ АДЖАРСКАЯ ХАЛВА

Kataifi, halvaa jäätis, pistaatsiakreem, maasika coulis, estragoniõli /

Kataifi, halva ice cream, pistachio cream, strawberry coulis, tarragon oil /

Катаифи, мороженое из халвы, фисташковый крем, клубничное кули, масло из тархуна

Vegetarian

MEGREELIA PLOOM / MEGRELIAN PLUM / 12€ МЕГРЕЛЬСКАЯ СЛИВА

Krõbe mandlipõhi, ploom, Suluguni espuma /

Almond crunch base, plum, Sulguni espuma /

Миндальная хрустящая основа, слива, эспума из Сулугуни

Vegetarian

TBILISURI BALI / TBILISURI BALI / 12€ ТБИЛИССКАЯ ВИШНЯ

Kirss, vanillikreem, šokolaadibiskviit /

Cherry, vanilla cream, chocolate sponge cake /

Вишня, ванильный крем, шоколадный бисквит

ŠOKOKHBILI / ŠOCOKHBILI / 12€ ШОКОХБИЛИ

Viinamarjasorbett, šokolaadi Ganache, miso-šokolaadikrõps, Matsoni estragooniga /

Grape sorbet, chocolate Ganache, miso-chocolate crisp, Matsoni with tarragon /

Сорбет из винограда, шоколадный Ганаш, чипс из мисо и шоколада, мацони с эстрагоном

Vegetarian

*Infot allergeenide ja kõikide koostisosade kohta küsige palun teenindajalt!

SÕNASTIK / DICTIONARY / СЛОВАРЬ

Adžika – terav kaste pipra, küüslaugu, ürtide ja vürtsidega /
Adjika – a spicy sauce prepared using pepper, garlic, herbs, and spices /
Аджика – острый соус, приготовленный перцем, чесноком, зеленью и специями.

Baže – kreeka pähkli kaste vürtsidega /
Bazhe – a sauce made from walnuts and spices /
Баже – соус из грецких орехов и специй.

Baklava – kihiline magustoit pähklite ja siirupiga /
Baklava – layered dessert with nuts and syrup /
Пахлава – слоёный десерт с орехами и сиропом.

Gebzhalia – juusturull Gruusia kodujuustuga Nadugii /
Gebžalia – cheese roll with Georgian cottage cheese Nadugg /
Гебжалия – сырный рулет с грузинским творогом Надуги.

Espuma – toiduvalmistamisel kasutatav vaht, mis lisab roogadele õhulisust /
Espuma – a foam used in cooking to add airiness to dishes /
Эспума – пена, используемая в кулинарии для добавления воздушности блюдам.

Hartšo – Megreelia stiilis vürtsikas pearoog lihaga /
Kharcho – a Megrelian version: a spicy main dish with meat /
Харчо – мегрельский вариант: пряное основное блюдо с мясом.

Hatšapuri – juustutäidisega pirukas /
Khachapuri – a pie filled with cheese /
Хачапури – пирог с начинкой из сыра.

Hinkaalid – väikestest õrna taigna tükkidest koosnev roog, mis on täidetud kuuma vürtsika puljongi ja lihaga /
Khinkali – a dish consisting of small pieces of tender dough filled with hot spicy broth and meat /
Хинкали – блюдо, представляющее собой небольшие кусочки нежного теста с начинкой, состоящей из горячегопряного бульона и мяса.

Kataifi – õhuke, krõbe küpsetis /
Kataifi – thin, crispy pastry /
Катаифи – тонкое хрустящее тесто.

Katsuobushi – kuivatatud ja suitsutatud tuunikala (bonito) /
Katsuobushi – dried and smoked tuna (bonito) /
Кацуобуси – сушёный и копчёный тунец (бонито).

Kindzmari – küüslaugukaste koriandri ja äädikaga /
Kindzmari – cilantro, vinegar, and garlic sauce /
Киндзмари – соус из кинзы, уксуса и чеснока.

Kubdari – liha, sibula ja vürtsidega täidetud pirukas /
Kubdari – a flatbread stuffed with meat, onions, and spices /
Кубдари – лепешка с начинкой из мяса, лука и специй.

Kvati – pardiroog murakakastmega /
Kvati – duck dish with blackberry sauce /
Квати – блюдо из утки с соусом из ежевики.

Matsoni – Gruusia fermenteeritud piimatoode, sarnane jogurtile /
Matsoni – Georgian fermented dairy product, like yogurt /
Мацони – грузинский кисломолочный продукт, как йогурт.

Mtsvadi – šašlōkk, traditsiooniline grillil valmistatud Gruusia roog marineeritud lihast /
Mtsvadi – sashlik, a traditional Georgian dish of marinated meat, usually cooked on the grill /
Мцвади – шашлык, традиционное грузинское блюдо из маринованного мяса, на мангале.

Pkhali – pähklitel, köögiviljadel või maitsetaimedel ja vürtsidel põhinev suupiste /
Pkhali – a snack based on nuts, vegetables, or herbs and spices /
Пхали – закуска на основе орехов, овощей или зелени и специй.

Saperavi – Ida-Gruusia Kahheetia piirkonnast pärinev tumeda viljalihaga viinamarjasort /
Saperavi – red grape variety, wine /
Саперави – сорт красного винограда, вино.

Satsivi – pähklikaste /
Satsivi – a nut sauce /
Сациви – ореховый соус.

Škmeruli – praekana vürtsikas küüslaugukastmes /
Shkmeruli – fried chicken in a spicy garlic sauce /
Шкмерули – обжаренная курятина в пикантном чесночном соусе.

Tkemali – traditsiooniline ploomikaste /
Tkemali – a traditional plum sauce /
Ткемали – традиционный соус из сливы.

Wakame – söödavad merevetikad /
Wakame – edible seaweed /
Вакаме – съедобные морские водоросли.

