

ХИНКАЛИ ОТВЕДАЙ, ГЕНАЦВАЛЕ!

ХИНКАЛИ ПО КЛАССИКЕ: 100г **110 ₺**
Баранина / Говядина /
Свинина-говядина / С грибами

ХИНКАЛИ С СЫРОМ 100г **90 ₺**

МАМА ХИНКАЛИ 350г **690 ₺**
Большая хинкалина и семеро хинкалят

МИНИ-ХИНКАЛИ 130г **590 ₺**
В ФИРМЕННОМ СОУСЕ ТОМ ЯМ
С начинкой из креветок (5 шт)

СЕТ ХИНКАЛЕЙ 800г **790 ₺**
ИЗ 8 ШТУК С НАЧИНКОЙ
Каждого вида по 2 шт: свинина-говядина,
сыр, баранина, говядина

МЕНЮ НАКАТУЛИ-БАР



НАХАЧАПУРИМСЯ?

ХАЧАПУРИ МАЛЫЙ «S»

По-мегрельски / по-аджарски 240/215г **350 ₺**
С томатами 240г **390 ₺**
С креветками и соусом Том Ям 215г **450 ₺**

ХАЧАПУРИ БОЛЬШОЙ «L»

По-мегрельски / по-аджарски 480/430г **590 ₺**
С томатами 480г **620 ₺**
С креветками и соусом Том Ям 430г **690 ₺**

ХИНКАЛЬНО-ХАЧАПУРНЫЕ ЧЕТВЕРГИ: ВСЕ ХИНКАЛИ И ХАЧАПУРИ УДВАИВАЮТСЯ!
*ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ НА ХИНКАЛИ ПОШТУЧНО.

ЗАКУСКИ, ВАХ

ИДЕАЛЬНО К ВИНУ:

СЕТ ЗАКУСОК «ТАКАХУЛИ» 550г **1190 ₺**
Сырные палочки во фритюре, рулетики
из баклажанов, ассорти грузинских сыров,
бастурма, чурчхела

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 190г **590 ₺**
С ОРЕХАМИ
Почему нет, если да

САЦИВИ С ДОМАШНИМ ЛАВАШОМ 240г **450 ₺**
Филе бедра цыпленка под ореховым соусом

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 400г **650 ₺**
Сулугуни, имеретинский, чечил, копченый чечил,
копченый сулугуни, варенье из грецкого ореха

ОТЛИЧНО К «КРЕПЫШУ»:

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ 380г **690 ₺**
Маринованные огурчики, чеснок, томаты,
джонджоли, черемша, маринованные грибочки

СЕЛЕДОЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ 250г **390 ₺**
С КАРТОФЕЛЕМ
Подается с красным луком

БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ 50г **420 ₺**

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ:

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 150/30г **350 ₺**
Подаются с брусничным соусом

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА 150/30г **590 ₺**

ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ 150/30г **290 ₺**
Те самые вкусные ароматные чесночные
гренки, подаются с чесночным соусом

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ 200/30г **790 ₺**
Подаются с кисло-сладким соусом

МИНИ-ПЕЛЬМЕШКИ ФРИ 120г **320 ₺**
Со сметанно-чесночным соусом

ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША ПО-СВАНСКИ 25г **150 ₺**

ЖАРЕННЫЕ БОБЫ ПО-СВАНСКИ 150г **490 ₺**
Жаренные бобы эдамаме с ароматными
специями

Накатули (в переводе с народно-грузинского) означает
«позволить себе, дорогому, выпить, когда душа того требует»

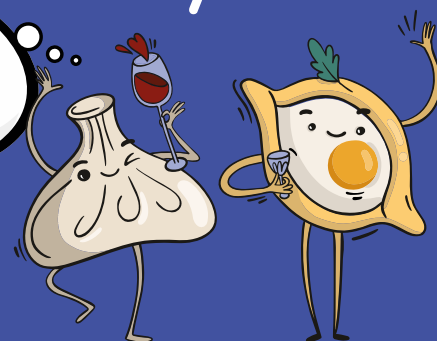
В Грузии, когда тебе очень хорошо или немного грустно, обычно говорят:
— Такахули? (в пер. с грузинского «Такахули» означает бокал красного сухого
под отличную грузинскую закуску в два часа дня).
Как правило, за этим сразу следует ответ собеседника:
— Накатули!

За это мы и любим грузинские традиции! Здесь всегда есть повод накатуить
и закусить в отличной компании!

Кстати, так и называются наши фирменные специалитеты — коктейль «Накатули»
и блюдо «Такахули» —, которые категорически рекомендованы к дегустации в дуэте!

Запомнили? «Такахули?! Накатули!»

#ВАХТИБИДОХ



САЛАТЫ

В НАШЕМ САЛАТЕ МОЖНО СПАТЬ

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И МЯГКИМ СЫРОМ	280г	650 ₺
СЕЛЬДЬ ПОДШУБАЛИДЗЕ	270г	350 ₺
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	250г	490 ₺
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	250г	490 ₺
ОЛИВЬЕШЕЧКА		
По классике с колбасой / дорогобогато с говядиной	200г	420 ₺
	200г	490 ₺
САЛАТ С ГРИБАМИ И ЯЗЫКОМ	170г	590 ₺
САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ» С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ	190г	590 ₺

СУПЧИК

ДЛЯ ТЕБЯ, МОЙ ГОЛУБЧИК

ХАРЧО «ПОХМЕЛИДЗЕ»	350г	520 ₺
С говядиной, тот самый вкус		
ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУПЧИК	350г	390 ₺
Идеально на утро после веселидзе		
ДЮШБАРА ИЗ ИНДЕЙКИ	300г	390 ₺
Ароматный суп с мини-пельмешками		
БОРЩЕЦ С ГОВЯДИНОЙ	350г	590 ₺
Подается с салом, луком и черным хлебом		
МЯСНАЯ НАВАРИСТАЯ СОЛЯНКА	350г	490 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАК СЕРДЦЕ ДЖИГИТА

СОЧНЫЕ ЧЕБУРЕКИ:		
С бараниной / С говядиной	200г	420 ₺
С сыром	200г	390 ₺
С креветками	200г	590 ₺
СЕТ ЧЕБУРЕКОВ ИЗ 4 ШТ	600г	990 ₺
С разными видами начинок		
ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ	190г	490 ₺
Подается с томатами на кеце		
ШАВЕРМА «ПО-ПИТЕРСКИ» С КУРИЦЕЙ	300г	490 ₺
Ну или с курой, как говорят в Питере		
ДОМАШНИЕ ДРАНИКИ (3шт)	130г	320 ₺
Со сметаной		

ОБЕДЫ ОТ ГРУЗИНКИ

ПО БУДНЯМ 12:00–17:00

ГОРЯЧЕЕ+САЛАТ 450 ₺

ГОРЯЧЕЕ+СУП 520 ₺

ГОРЯЧЕЕ+СУП+САЛАТ 650 ₺

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

КОГДА ВСТАЛ, ТОГДА И УТРО

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
В КУТАИСИ 300г 490 ₺

С колбасой, огурчиками, помидорами
и домашним хлебом

КАША ОВСЯНАЯ 200г 320 / 350 ₺

С грецким орехом на воде / На молоке

УТРЕННИЙ ОМЛЕТ 150г 290 ₺

ЯИЧНИЦА ИЗ ДВУХ ЯИЦ 2шт 220 ₺

БЛИНЧИКИ 3шт 190 ₺

ТОППИНГИ: 50г 100 ₺

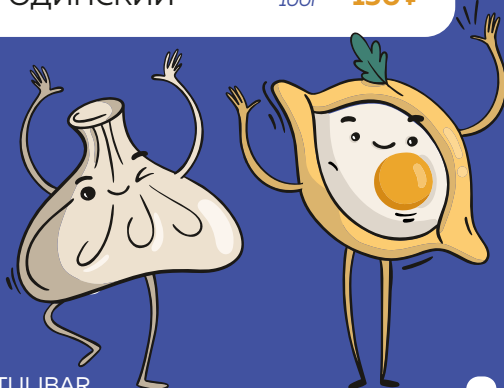
Сгущенка / Мёд / Варенье / Сметана

ХЛЕБ

ГОРЯЧИЙ, КАК МАМИНЫ ОБЪЯТИЯ

ДОМАШНИЙ ЛАВАШ 100г 150 ₺

ЧЕРНЫЙ БОРОДИНСКИЙ 100г 150 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПРИДАДУТ ЧУВСТВА СЫТОСТИ И
БЛАЖЕНСТВА, ПРЯМ КАК В ДЕНЬ АВАНСА

ЗАПЕЧЁННЫЕ РЕБРА
«НАКАТУЛИ» 450/200г **790 ₺**

Подаются с золотистым картофелем,
грузинской капустой и соусом Сацибели.
Отведай, не пожалеешь!

СТЕЙК МАЧЕТЕ 180/150/30г **1390 ₺**
С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Подается с луком фри и соусом Нью-Йорк.
Как лезвие клинка Мачете: яркий, дерзкий,
насыщенный.

СОЧНЫЙ «ПАПА-БУРГЕР» 290/100/30г **690 ₺**
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Подается с луком фри и томатным соусом

КОВУРМА ДОМАШНЯЯ 250г **790 ₺**

Кусочки жареной телятины
в специях с овощами в соевом соусе

ОТБИВНАЯ ИЗ СОЧНОЙ
СВИНИНЫ С ЗОЛОТИСТЫМ
КАРТОФЕЛЕМ 180/150/30г **790 ₺**

Подается с соусом Сацибели

ЧКМЕРУЛИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО
ЦЫПЛЕНКА 1шт **990 ₺**

Подается в густом сметанно-чесночном соусе

ДОЛМА ПО-ГРУЗИНСКИ 160/30г **590 ₺**

С начинкой из говядины или баранины,
подается с чесночным мацони

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ФИЛЕ
БЕДРА ЦЫПЛЕНКА 300г **590 ₺**

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ 200г **390 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ 200г **290 ₺**

ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ
ДОЛЬКАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ 200г **290 ₺**

ПЮРЕ 150г **250 ₺**

СОУСЫ

50г **100 ₺**

СМАКУЙ И КАЙФУЙ

Сацибели / Сметанно-чесночный / Нью-Йорк
Том Ям / Мацони

СЛАДКОЕ

КАК ТВОЙ ПЕРВЫЙ ПОЦЕЛУЙ

ШАРИК МОРОЖЕНОГО 50г **150 ₺**

ЧУРЧХЕЛА 1шт **290 ₺**

ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ
СГУЩЕННОЙ 150г **250 ₺**

ТРУБОЧКИ С ВАРЕНОЙ
СГУЩЕННОЙ 100г **290 ₺**

МАЦОНИ С МЕДОМ
И ОРЕХАМИ 230г **390 ₺**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ДЛЯ МИНИ-ДЖИГИТОВ И ПРИНЦЕСС

МИНИ-ХАЧАПУРИ 200г **320 ₺**

КУРИНЫЙ СУПЧИК 300г **290 ₺**

КОТЛЕТКИ КУРИНЫЕ
С ПЮРЕ / С МАКАРОНАМИ 300г **390 ₺**

НАГГЕТСЫ 150г **320 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150г **290 ₺**

ОВОЩНОЙ САЛАТ 200г **320 ₺**

Подается с маслом или сметаной

ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЩЕДРЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ ПО ВОСКРЕСЕНЬЯМ

ВОСКРЕСНЫЕ СЕМЕЙНЫЕ «НАКАТУЛИ»

ДЕТЯМ ДАРИМ МОРОЖЕНОЕ,
А РОДИТЕЛЯМ – ИГРИСТОЕ ИЛИ ФИРМЕННУЮ НАСТОЙКУ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ @NAKATULIBAR
ОТЗЫВЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 8 911 156 43 86 УПРАВЛЯЮЩИЙ ДЕНИС

НАКАТУЛИ-БАР



ПОЖАЛУЙ, ЛУЧШИЕ ХИНКАЛИ, ХАЧАПУРИ И НАСТОЙКИ В БАЛТИЙСКОЙ ЖЕМЧУЖИНЕ!

СТАНЬ ЛЮБИМЫМ ГОСТЕМ

КОПИ КЕШБЭК 10% И ОПЛАЧИВАЙ ИМ ДО 50% ЗАКАЗА!
РЕГИСТРИРУЙСЯ В ПРОГРАММЕ ЛОЯЛЬНОСТИ



ДОСТАВКА

Яндекс  Еда



В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ СКИДКА 20%

6 ДНЕЙ «ПОСЛЕ»

СКИДКА 15% НА САМОВЫВОЗ

ВОЗЬМИ С СОБОЙ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

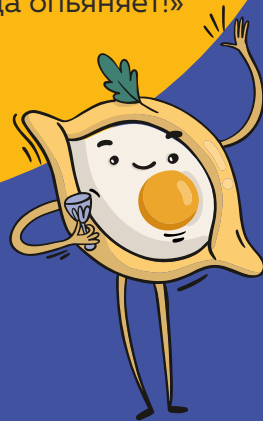
СПОРТИВНЫЕ ТРАНСПЛЯЦИИ

НА БОЛЬШОМ ЭКРАНЕ СО ЗВУКОМ

ЛЕГЕНДА НАКАТУЛИ

Было это не в старину далекую, и даже не тогда, когда правил последний грузинский царь. Это было в прошлом году. Одна красивая грузинская девушка по имени Накатули имела нескольких женихов. Все они были прекрасны и мужественны, и Накатули никак не могла остановить свой выбор на ком-то одном. Тогда решила она устроить состязание: кто дольше протанцует — станет ее мужем, а кто остановится — уедет навсегда. Долго танцевали джигиты лезгинку, никто не сдавался. Тогда мудрая Накатули решила пойти на хитрость и предложила женихам вино и хлеб. Джигиты давно прознали, как прекрасно девушка готовит и какое чудесное вино водится в её доме. Да и уже не осталось у ухажеров сил продолжать состязание... Они остановились и вкусили угощения. И лишь один джигит всё продолжал танцевать! Благодаря своему упорству он и стал избранником нашей Накатули. Когда джигита спросили, почему он продолжил танцевать, тот ответил: «Вино не может заменить мне любимую, а вот любимая способна заменить вино, потому что её присутствие всегда опьяняет!»

ПУСТЬ И В ВАШЕЙ ЖИЗНИ ВСЕГДА БУДЕТ ОПЬЯНЯЮЩАЯ ЛЮБОВЬ,
ВКУСНЫЙ ХЛЕБ И ИЗЫСКАННОЕ ВИНО!
ВСЁ ЭТО ВЫ ВСЕГДА НАЙДЕТЕ В НАШЕМ НАКАТУЛИ-БАРЕ!



#ВАХТИБИДОХ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ @NAKATULIBAR
ОТЗЫВЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 8 911 156 43 86 УПРАВЛЯЮЩИЙ ДЕНИС