



8

9

7



7

8

9

Теплый сливовый пирог 350 р
 160 г
 Теплый ароматный пирог с душистой сливой, корицей, хрустящим грецким орехом и сливочным ванильным мороженым.
Plum cake
 A warm cake with fragrant plum, cinnamon, crunchy walnuts and creamy vanilla ice cream.

Пряный горячий Грог 250 р
 290 мл
 Грузинское прочтение популярного осеннего горячего коктейля Грог. В основе напитка чача, белый ром и пряная тыква.
Spicy Hot Grog
 Georgian interpretation of the popular autumn hot Grog cocktail. At the heart of the drink is chacha, white rum and spicy pumpkin.

Сет из настоек 1250 р
 200 мл
 Сет из 4-х видов настоек.
Set of shots
 Set of 4 types of tinctures. 320 р
 1 шт

Настойка на вишне
 Купаж рубинового цвета с пряной кислинкой вишни и граната, с тонами миндальной косточки.
Cherry shot
 Blend of ruby color with spicy sourness of cherry and pomegranate, with tones of almond.

Настойка на черноплодной рябине
 Купаж из черноплодной рябины с добавлением кедрового ореха и бузины дарит плотное танниное послевкусие с нотками табака и земли.
Chokeberry shot
 A blend of chokeberry with the addition of pine nuts and elderberry gives a dense tannic aftertaste with hints of tobacco and earth.

Настойка на черной смородине
 Черная смородина с ежевикой и асаи – ароматный букет черных ягод с бархатным завершением во вкусе.
Blackcurrant shot
 Blackcurrant with blackberry and acai - a fragrant bouquet of black berries with a velvety finish on the palate.

Настойка на кураге
 Волшебное оранжевое трио кураги, облепихи и физалиса окутывает теплым ароматом, подкупает сладостью и удивляет легкой горчинкой.
Dried apricots shot
 The magical orange trio of dried apricots, sea buckthorn and physalis envelops with a warm aroma, bribes with sweetness and surprises with a slight bitterness.

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту!



ПХАЛИ ХИНКАЛИ

ОСЕННЕЕ МЕНЮ



1 Пхали на лаваше с болгарским перцем 65 р
1 шт - 40 г
Холодная закуска с нежной бархатной текстурой, приготовленная из болгарского перца, грецкого ореха и пряностей на хрустящем обжаренном грузинском лаваше.

Pkhali on pita bread with bell pepper
A cold appetizer with a delicate velvety texture, made from bell pepper, walnut and spices on crispy fried Georgian lavash.

2 Сельдь с печеным картофелем 270 р
220 г
Слабосоленое филе сельди с красным луком, фактурным подпеченым картофелем и ароматным нерафинированным растительным маслом.

Herring with fried potatoes
Lightly salted herring fillet with red onion, textured baked potatoes and fragrant unrefined vegetable oil.

3 Теплый салат с индейкой 430 р
270 г
Теплый салат с обжаренным ароматным филе индейки, печеными овощами, листьями салата, пикантной заправкой и хрустящими семечками.

Warm salad with turkey
Warm salad with fried fragrant turkey fillet, baked vegetables, lettuce, spicy dressing and assorted crispy seeds.

4 Картофельный крем-суп с бастурмой 350 р
270 г
Нежный крем-суп из сладкого картофеля с копченым сыром, обжаренным репчатым луком и пряной бастурмой.

Potato cream soup with basturma
Delicate sweet potato cream soup with smoked cheese, fried onions and spicy basturma.

5 Запеченный баклажан с сыром 360 р
210 г
Баклажан с пряным томатным соусом, запеченный под румяной сырной корочкой.

Baked eggplant with tomato sauce
Eggplant with spicy tomato sauce, baked, under a ruddy cheese crust.

6 Телячий язык с лобио из маша 590 р
300 г
Нежнейший говяжий язык с сытным пряным лобио из маша, хрустящим красным луком и ароматной зеленью.

Veal tongue with mung bean lobio
Delicate beef tongues with hearty spice mung bean lobio, crispy red onion and fragrant herbs.