ПХАЛИ ХИНКАЛИ

# Летнее Меню

SUMMER MENU

## 1 ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С ВЕТЧИНОЙ И СМЕТАНОЙ

**230₽** *340 г*

Освежающий свекольный суп с ветчиной из индейки, огурцами, зеленым луком, кинзой, петрушкой, яйцом и со сметаной

*Cold beetroot soup with ham*
*Refreshing beetroot soup with turkey ham, cucumbers, green onions, cilantro, parsley, egg and sour cream*

## 2 ОКРОШКА НА КВАСЕ

**250₽** *300 г*

Любимый летний суп на квасе с картофелем, курицей, огурцами, редисом, укропом, яйцом, зеленым луком и хреном

*Okroshka on kvass*
*Favorite Russian summer soup on kvass with potatoes, chicken, cucumbers, radishes, dill, eggs, green onions and horseradish*

## ХИТ! 3 ОКРОШКА НА МАЦОНИ

**250₽** *300 г*

Вариант любимого летнего супа на традиционном грузинском мацони с картофелем, курицей, редисом, укропом, яйцом, зеленым луком, кинзой, петрушкой и зеленой аджикой

*Okroshka on matsoni*
*Summer soup on traditional georgian matsoni with potatoes, chicken, radish, dill, egg, green onions, cilantro, parsley and green adjika*

## 4 КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ

**190₽** *180г*

Печеная свекла, заправка медово-горчичная, салат руккола, грецкий орех, зерна граната, крем бальзамик белый

*Beet carpaccio*
*Baked beetroot, honey-mustard dressing, arugula salad, walnuts, pomegranate seeds, white balsamic cream*

## 5 ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПРАВКАМИ НА ВЫБОР

**230₽** *180 г*

Воздушный салат огурцами, помидорами, редисом, салатом айсберг, салатом лоло росса, семечками подсолнуха, щавелем, кинзой и петрушкой с любой заправкой - сметана, оливковое масло, ароматное нерафинированное масло, уксусная

*Vegetable salad with dressings of your choice*
*Sour cream, olive oil, aromatic unrefined oil, vinegar dressing*

## 6 САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

**350₽** *220 г*

Куриное бедро, салат лоло росса, ромейн и айсберг, песто по-грузински, сметана, кинза, болгарский перец, мёд

*Baked Pepper Salad*
*Chicken thigh, lolo rossa salad, romaine and iceberg, georgian pesto, sour cream, cilantro, bell pepper, honey*

**ПАМПУРИ** - это новый вид грузинского хачапури в виде кусочков теста с сыром и томатным соусом, кинзой и петрушкой

**ЧАКАПУЛИ** (груз. ჩაქაფული) – национальное грузинское блюдо, представляющее собой молодое мясо, тушённое с зеленью и душистым тархуном, идеально для летнего обеда

**7 ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ** — 290₽ / 330 г
*Georgian pampuri pie with tomato sauce*

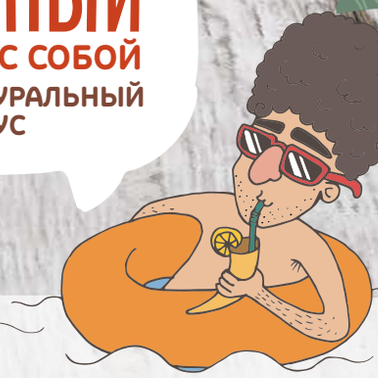
**8 КУТАБЫ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ** — 150₽ / 140 г
Лепешки на пшенично-ржаной муке с сыром сулугуни и имеретинским, с тархуном и кинзой
*Kutaby pie with cheese and herbs 2pcs*

**9 КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ** — 150₽ / 140 г
Лепешки на пшенично-ржаной муке с картофелем, репчатым и зеленым луком, укропом, сванской солью
*Kutaby pie with potatoe 2pcs*

**10 ТРЕСКА В СЛИВОЧНОМ БАКЛАЖАНЕ** — 520₽ / 260 г
Нежное филе трески под зелёной панировкой на основе базилика, мяты, тархуна, шпината и петрушки со сливочным баклажаном и песто по-грузински
*Cod with creamy eggplant*
*Delicate cod fillet with green sause based on basil, mint, tarragon, spinach and parsley with creamy eggplant and georgian pesto*

**11 ЧАКАПУЛИ С МЕДАЛЬОНАМИ ИЗ СВИНИНЫ** — 450₽ / 320 г
Нежная свинина, запечённая с грибами, репчатым луком, болгарским перцем, кинзой, чесноком, чили перцем, зеленым луком, тархуном, базиликом и белым грузинским вином
*Chakapuli with pork medallions*
*Delicate pork baked with mushrooms, onions, bell peppers, cilantro, garlic, chili peppers, green onions, tarragon, basil and georgian white wine*

**УДОБНЫЙ**
**ФОРМАТ С СОБОЙ**
**ЯРКИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ВКУС**



**12 РЕХАНИ** — **320₽** *130 г*

Рехани - по-грузински - «базилик». Нежный базиликовый мусс, дополненный кислинкой малины и оттененный легкой горчинкой лимонового варенья

*Rehani*
*Delicate basil mousse with raspberries and lemon jam*

**13 БЕЛАЯ ФРУКТОВАЯ САНГРИЯ**

(белое вино / алыча / мед / лимонный сок / апельсин)

*White Fruit Sangria*
*(white wine / cherry plum / honey / lemon juice / orange)*

**14 РОЗОВАЯ ЯГОДНАЯ САНГРИЯ** — **380₽** *250 мл* / **950₽** *750 мл*

(белое вино / клубника / смородина / пряный ром)

*Pink Berry Sangria*
*(white wine / strawberry / currant / spiced rum)*

**15 КРАСНАЯ МИНДАЛЬНАЯ САНГРИЯ**

(красное вино / малина / вишня / миндаль / мята)

*Red Almond Sangria*
*(red wine / raspberry / cherry / almond / mint)*

**16 МИНТТУ КУЛ МИНТ ЧОКО** — **490₽** *250 мл*

*Minttu Cool Mint Choco*

**17 КОСКЕНКОРВА ВИЛЛЭДЖ МЬЮЛ 4,7%**

Водка в сочетании с имбирным элем и натуральным лаймом с ароматом цитрусовых фруктов

*Koskenkorva Village Mule 4,7%*
*Vodka with ginger ale and natural lime*

**18 КОСКЕНКОРВА ЛИНГОНБЕРРИ ТОНИК 4,7%** — **490₽** *330 мл*

Микс водки, настоящих ягод брусники и тимьяна

*Koskenkorva Lingonberry Tonic 4,7%*
*Mix of vodka, lingonberries and thyme*

**19 КОСКЕНКОРВА БЛУББЕРИ ТОНИК 4,7%**

Микс водки, черники-можжевельника и тоника

*Koskenkorva Blueberry Tonic 4,7%*
*Mix of vodka, blueberry-juniper and tonic*

Данное меню является рекламным буклетом,
за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.
Все цены указаны в рублях.