

6



7



6 ЯНТАРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Amber mulled wine

Согревающий глинтвейн на основе янтарного грузинского вина, сиропа бузины, аниса, апельсина и корицы

Warming mulled wine based on Georgian amber wine, elderberry syrup, anise, orange and cinnamon

390 ₺

250 мл

7 БУЛОЧКА «ШУ» СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Buns «Shu» with butter cream

Новинка от шеф-кондитера! Нежные булочки по домашнему рецепту

Delicate homemade buns

110 ₺

30 г

1 ШТ

**БУДЕМ РАДЫ ВАШЕЙ ОБРАТНОЙ СВЯЗИ ПО НОВЫМ БЛЮДАМ
НА НАШЕМ САЙТЕ И В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ!**

Есть идеи по блюдам? Пишите, мы обязательно учтём ваши пожелания!

**ПХАЛИ
ХИНКАЛИ**



Загрузите в
App Store



Доступно в
Google Play



**ПХАЛИ
ХИНКАЛИ**

**ОСЕННЕЕ
МЕНЮ**

• autumn menu •

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



1

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И МОРКОВЬЮ*Salad with baked beets and carrots*

Салат с печёной свёклой, морковью с нежным творогом, рукколой и грузинским соусом наршараб

Salad with baked beets, carrots with tender cottage cheese, arugula and Georgian narsharab sauce

290 ₺

200 г



2

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ*Mushroom cream soup with basil and croutons*

380 ₺

280 г



3

ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ПЕЧЕНИ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ*Beef liver pate with cranberry sauce*

На красном вине с зерновым пури
On red wine with a grain baguette

190 ₺

90 г
2 шт

4

ПХАЛИ ИЗ ТЫКВЫ*Pumpkin pkhali*

Осенняя закуска к вину или любимому напитку – нежный пхали из тыквы на грузинском лаваше

Tender pumpkin pate on georgian lavash

65 ₺

40 г
1 шт

5

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ*Beef liver shish kebab*

Необычный шашлык по-грузински из печени с курдюком и гурийской капустой

Unusual Georgian-style liver skewers with gurian cabbage

520 ₺

220 г