

жапу

Коктейль сочетает в себе нотыпряного рома, сладость тыквы и кислинку цитруса

115 мл **490**

глинтвейн янтарный

Насыщенный яркий согревающий глинтвейн с нотами кураги, мёда, яблока и пряных сладких специй

235 мл **540**

мусс из халвы

Сливочный шедевр из воздушного крема подсолнечной халвы, домашней карамели и хрустящего ореха

160 г **470**

йогуртовый мусс с пряной клюквой

Невесомое облако йогуртового мусса со спелой клюквой и корицей на хрустящей песочной основе

100 г **480**

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

AUTUMN MENU

Осеннее меню

ENGLISH VERSION



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

салат с хрустящим баклажаном

Тающие томаты и баклажаны с золотистой корочкой в сочной сальсе с гранатовым наршарабом

250 г **400**



утиная ножка с брусничным соусом

Изысканная утиная ножка конфи на шелковом базиликовом пюре под глянцевым брусничным соусом

310 г **750**



щи из квашеной капусты с грибами

Старинный рецепт наваристых щей из печи с глубоким ароматом белых грибов и легкой кислинкой

280 г **470**



булгур с грибами

Кавказское ризотто: булгур в насыщенном грибном бульоне с дымными нотками копченого сулгуни

260 г **690**



пхали на лаваше с капустой

Изумительное капустно-ореховое пхали с ароматом кавказских трав на хрустящем кусочке обжаренного лаваша

40 г 1 порция **110**



жачапური с грибами

Румяная лодочка с тягучим сырным сердцем, укутанная ароматом лесных грибов и сванской соли

150 г **290**



сациви с уткой и брусничным соусом

Слайсы нежной утки в бархатном ореховом соусе баже, оттененные благородной кислинкой брусники

150 г **450**

