

LENTEN MENU

ПОСТНОЕ МЕНЮ

пахлава с кюрагой и злаками

Сочная медовая
пахлава с курагой
и миксом семечек

100 г **390**

шарлотка со сливой

Воздушная шарлотка
с кусочками сливы,
подаётся с яблоком,
томлёным в сливовом
соусе, и крошкой
грецкого ореха

125 г **450**

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.

ENGLISH VERSION



**ПХАЛИ
ХИНКАЛИ**

салат с фасолью

Листья ромейна, айсберга, руколы и шпината в сочетании с болгарским перцем, фасолью, красным луком, чесноком, кинзой и томатно-бальзамической заправкой

240 г **430**

пхали мусс из тыквы

Ароматная закуска из тыквы, грецкого ореха, зелени и грузинских специй на зерновом багете. Украшается миксом семечек

40 г **110**

печёная тыква с соусом из тофу

Тыква, запечённая с оливковым маслом, тимьяном, чесноком и сванской солью, с соусом из тофу и кокосового молока

240 г **470**

пирог с аяжабсанчалом

Пирог из слоёного теста с начинкой из баклажанов, болгарского перца, помидоров, микса зелени и грузинских специй

150 г **290**

редис маринованный

Хрустящий редис, маринованный с чесноком и укропом, подаётся с красным луком и ароматным маслом

160 г **170**

крем-суп из цветной капусты

Бархатистый крем-суп из цветной капусты и кокосового молока. Подаётся с миксом семечек, сухариками из зернового багета и маслом грецкого ореха

280 г **370**

стейк из цветной капусты

Стейк из цветной капусты с пикантным соусом на основе кокосового молока, грецкого ореха, бальзамического и соевого соусов

240 г **480**