

Красная сангрия

Яркая сангрия с насыщенным вкусом спелых чёрных ягод, чёрной смородины и сливы, с пряными нотами специй и цветков бузины в аромате

160 мл **350**

660 мл **890**

Лаваняовый Физз

Освежающий коктейль со вкусом чёрной смородины и сливы, нотами лайма и лёгкой горчинкой тоника, с ароматом лаванды и тёмных ягод

105 мл **340**

Белая сангрия

Лёгкая и освежающая сангрия со вкусом спелых жёлтых косточковых фруктов и тонкой горчинкой лесного ореха

140 мл **390**

640 мл **890**

Чачатами

Фруктовый коктейль со сладостью персика, лёгкой терпкостью эстрагона и свежестью огурца

70 мл **420**

Сливочная панна котта

Нежная сливочная панна котта в форме хинкали с бархатистой текстурой и чистым молочным вкусом. Подается с тремя видами топпинга на выбор:

- вишня
- лесные ягоды
- карамель

50 г **150**

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.

SUMMER MENU

Летнее Меню

ENGLISH VERSION



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ОКРОШКА НА КВАСЕ

Лёгкая летняя окрошка со сладостью кваса, пряностью горчицы и сливочного хрена, с сочной курицей, картофелем, яйцом и хрустящими овощами

300 г **390**



ОКРОШКА НА МАЦОНИ

Освежающая окрошка с кислинкой мацони и ароматом свежей зелени, дополненная курицей, картофелем, яйцом, хрустящими огурцами и редисом

300 г
450



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

Освежающий холодный борщ со сладостью свёклы, лёгкой кислинкой уксуса и пряной остротой горчицы с хреном, дополненный куриным филе, огурцом и плотной текстурой овощей

340 г **390**



ХАЧАПУРИ С КРЕВЕТКАМИ

Пышное хачапури с расплавленным сыром и нежной начинкой из креветок с яркой остротой и кислинкой пасты том ям

180 г **420**



САЛАТ С ГРУШЕЙ И ЯГОД

Сладость груши, винограда и карамелизированного грецкого ореха раскрывается в медово-лимонной заправке с грузинскими специями и горчицей, уравновешенной лёгкой горчинкой дорблю и хрустом салатных листьев

270 г **570**

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ

Запечённый баклажан с расплавленным сыром, томатами и соусом наршараб сочетает землистую терпкость, сладость и лёгкую кислинку в тягучей текстуре

210 г **490**



КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

Хрустящие креветки в кляре подаются с ярким чесночным соусом со сладковатой остротой и лёгкой горчинкой руколы

120 г **470**



КОСМО-БЪРГЕР С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ

Хрустящий подпечённый лаваш в форме летающей тарелки скрывает сочную томлёную свинину с дымным барбекю соусом, овощами и маринованным луком. Подаётся с картофелем фри

380 г **650**



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С ВИШНЕВЫМ ЯЕМИГЛАСОМ

Сочная свиная вырезка с выраженным умами поданная с вишневым джемигласом, лёгкой сладостью овощей и сбалансированной кислотностью

290 г **650**

