

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ПОСТНОЕ

- Меню -
Lenten menu



- ЙЕСЕРТЫ - Desserts

12 ПАХЛАВА С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ

(вариация классической пахлавы в постном исполнении: хрустящие, пропитанные медом слои теста оттеняются кислинкой кураги и дополняются вкусом злаков - ассорти семечек тыквы, льна и подсолнечника)

Lean Baklava with dried apricots and cereals

150
100 г

13 НАПОЛЕОН С ТЫКВЕННО-АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

(нежный, сливочный, тающий во рту торт на основе овсяного молока с добавлением тыквенно-апельсинового соуса)

Napoleon cake on oat milk with pumpkin-orange sauce

210
140 г

ДОБАВЬ В СВОЙ КОФЕ
СОЕВОЕ МОЛОКО

+50₽ SOY MILK
TO YOUR COFFEE

*на время действия постного меню



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



1 ХИНКАЛИ С АДЖАПСАНДАЛОМ
 (тесто (вода, мука, соль), начинка из болгарского перца, баклажана, лука, петрушки, кинзы, томатной пасты, чеснока)
Khinkali with bell pepper (eggplant, onion, parsley, cilantro, tomato paste, garlic)

55
100 г

2 САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ
 (сытный салат из запечённого картофеля, красного лука, маринованных огурцов, помидоров, петрушки, кинзы и картофеля пай на постном майонезе)
Potato salad with baked potatoes (red onions, pickled cucumbers, tomatoes, parsley, cilantro and lean mayonnaise)

190
230 г

3 САЛАТ С КИНОА, ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНОМ
 (лёгкий салат на основе киноа, груши, апельсина, кинзы, петрушки, салата Лолло Россо, айберга под соусом песто по-грузински)

250
240 г

Salad with quinoa (pear, orange, cilantro, parsley, Lollo Rosso salad, iceberg and georgian pesto)

4 ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
 (хачапури на постном тесте с начинкой из шампиньонов, картофеля, лука, петрушки и кинзы)
Georgian pie with mushrooms (potatoes, onions, parsley and cilantro)

170
280 г

5 ХАРЧО С ГРИБАМИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
 (сытный суп с белыми грибами и шампиньонами, луком, томатной пастой, греческим орехом и чесноком, кинзой и приправами по-грузински)
Georgian soup Horcho with porcini mushrooms and champignons (onions, tomato paste, walnuts and garlic, cilantro and georgian spices)

290
300 г

6 ПРЯННЫЙ КРЕМ СУП С ТАРХУНОМ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ
 (картофель, морковь, перец болгарский, тархун, песто по-грузински)
Cream soup with tarragon and baked pepper

210
300 г

7 БАКЛАЖАН МАРИНОВАННЫЙ
 (баклажан маринованный с зеленью, растительным маслом, чесноком, томатами, лавровым листом и сванской солью, с красным луком, кинзой, петрушкой и зёрами граната)

210
190 г

8 ШАВЕРМА ПОСТНАЯ
 (сытная грузинская овощная шаверма: лаваш армянский, картофель запеченный, грибы вешенки, лук репчатый, постный майонез, постная сметана, лук зеленый, укроп, огурцы свежие, помидоры, перец чили соленый)

290
315 г

Georgian vegetable shawarma in lavash with baked potatoes (mushrooms, onions, lean mayonnaise, lean sour cream, green onions, dill, fresh cucumbers, tomatoes, salted chili peppers)

9 ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ
 (с лёгким постным майонезом, сванской солью, соевым соусом, петрушкой и кинзой)
Baked champignons with light lean mayonnaise (svan salt, soy sauce, parsley and cilantro)

180
150 г

10 СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ
 (стейк из капусты с зирой, тимьяном, чесноком и постной сметаной)
Cabbage steak with cumin (thyme, garlic and lean sour cream)

190
300 г

11 ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ
 (картофель, лук репчатый, огурцы соленые, лук красный, лук зеленый, укроп, грузинские специи)
(potatoes, onions, pickled cucumbers, red onions, green onions, dill, georgian spices)

190
280 г