

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ПОСТНОЕ МЕНЮ

LEAN MENU

12 НАПОЛЕОН

Napoleon Cake

Казалось бы, наполеон - классический десерт, который сложно изменить. Но в нашей вариации крем для него сделан на основе овсяного молока, что делает текстуру торта такой же нежной, как в классическом варианте, но подходящей для людей, соблюдающих пост. Сливочный вкус наполеона дополняется вишнево-гранатовым соусом

Lean cake based on oat milk with cherry-pomegranate sauce

350 ₽

140 г

13 ПАХЛАВА С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ

Baklava with dried apricots and cereals

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

Lenten version of the classic baklava: crispy layers of dough soaked in honey with dried apricots, assorted pumpkin seeds, flax and sunflower seeds

190 ₽

100 г

14 ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

Pear pie

Сочный пирог с множеством слоев грушевой начинки подается с соусом из груши и облепихи

Juicy pie with many layers of pear filling served with pear and sea buckthorn sauce

350 ₽

150 г

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



- 1 ХИНКАЛИ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ**
 Необычная начинка из квашеной капусты, картофеля и зелени
Georgian national dish - dough with sauerkraut, potatoes and greens
55 ₽
 100 г
- 2 ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ С КАПУСТОЙ**
 Khachapuri Penovani with cabbage
 Хачапури из слоёного теста с начинкой из капусты, лука, со сванской солью и семечками
Khachapuri from puff pastry stuffed with cabbage and svan salt
230 ₽
 240 г
- 3 ПОСТНЫЙ ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**
 Любимый салат в постном исполнении - растительная колбаса, картофель, горошек, солёные и свежие огурцы, морковь, постный майонез, зелень
Vegetable sausage, potatoes, pea, pickled and fresh cucumbers, carrots, lean mayonnaise, greens
270 ₽
 220 г
- 4 ШАВЕРМА С ФАЛАФЕЛЕМ**
 Falafel Shawarma
 Завернутые в лаваш помидоры, фалафель, картофель фри, салат ромейн с постным майонезом, чесноком, луком и зеленью
Lavash-wrapped tomatoes, falafel, french fries, romaine lettuce with lean mayonnaise, garlic, onion and herbs
370 ₽
 350 г
- 5 ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ЗЕЛЕНЫМ САЦЕБЕЛИ**
 Baked eggplant with green Satsebeli
 Маринованный в соевом соусе баклажан с кедровыми орешками и соусом на основе зелени и винного уксуса
Eggplant marinated in soy sauce with pine nuts and a sauce based on herbs and wine vinegar
390 ₽
 280 г
- 6 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ТОФУ**
 Баклажан, запеченный с грузинскими специями, свежие помидоры, шпинат, копченый тофу, ореховая заправка ореховая
Eggplant baked with Georgian spices, tomatoes, spinach, smoked tofu, walnut dressing
490 ₽
 300 г

- 7 БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ**
 Borscht with prunes
 Ароматный густой постный борщ (свекла, морковь, капуста белокочанная, корень сельдерея, лук репчатый, томатная паста, грибы белые, чернослив) с зеленью и лавашем
Beet soup with carrots, white cabbage, celery root, onions, tomato paste, porcini mushrooms, prunes, herbs and lavash
290 ₽
 330 г
- 8 ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП**
 Pumpkin cream soup
 Тыква, морковь, лук, яблоко, корень имбиря, болгарский перец, сванская соль, кокосовое молоко, микс семечек
Khachapuri from puff pastry stuffed with cabbage and svan salt
350 ₽
 300 г
- 9 ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ**
 Ojakhuri with mushrooms
 Три вида грибов с картофелем, болгарским перцем, зеленью и грузинскими специями
Three types of mushrooms with potatoes, bell peppers, herbs and Georgian spices
390 ₽
 300 г
- 10 ХУМУС ИЗ БЕЛОГО ЛОБИО С АДЖАБСАНДАЛОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ**
 White Lobio Hummus with Ajabsandal and Pai Potatoes
 Хумус из белой фасоли с кунжутом, рагу из баклажана, болгарского перца, помидоров и специй, с зеленью и картофелем пай
White bean hummus with sesame, eggplant, bell pepper, tomato and spices with herbs and potato
270 ₽
 165 г
- 11 ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ**
 Fried potatoes with onion
 Ароматный картофель, с луком, солеными огурцами и грузинскими специями
Aromatic potatoes with onions, pickles and Georgian spices
290 ₽
 260 г