

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ПОСТНОЕ МЕНЮ

LENTEN MENU

6

ПАХЛАВА С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ

Baklava with muesli

Постная пахлава с хрустящим пропитанным медом слоистым тестом, легкой кислинкой кураги и злаками из семечек тыквы, льна и подсолнечника.

Lenten baklava with crispy layered dough soaked in honey, slightly sour dried apricots and cereals from pumpkin seeds, flax and sunflower seeds.

220₽
100gr

7

ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Apple carrot-cake

Пряный морковный бисквит с нежным кокосовым кремом и томленным яблоком.

Spicy carrot cake with tender coconut cream and stewed apple.

350₽
160gr

*Будьте внимательны,
блюда могут содержать аллергенные продукты/ингредиенты.
Если у вас есть аллергия на продукты,
сообщите об этом вашему официанту.

*Attention please! If you have food allergies tell about this your waiter.

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



1 ХИНКАЛИ С КАРТОФЕЛЕМ 1 шт.

Khinkali with potatoes 1 pc

Хинкали с начинкой из толченого картофеля и жареным луком.

Khinkali stuffed with crushed potatoes and fried onions.

65₽
100gr



2 ОДЖАХУРИ С НУТОМ И ГРИБАМИ

Ojahuri with chickpeas & mushrooms

Постный оджахури с ярким вкусом жареных грибов в сочетании со сладостью болгарского перца, жаренного лука и пикантными специями.

Lean ojahuri with a bright taste of fried mushrooms combined with the sweetness of bell peppers, fried onions and spicy spices.

370₽
320gr



3 САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Salad with celery

Хрустящий овощной салат со сладким сельдереем и соленовато-кислым вкусом огурцов и томатов.

Crispy vegetable salad with sweet celery and salty-sour taste of cucumbers and tomatoes.

260₽
240gr



4 СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Pumpkin cream soup

Сладкий и нежный тыквенный суп-пюре с легкой кислинкой яблока и пряностью имбиря.

Sweet & gentle pumpkin cream soup with a slight sourness of apple and ginger spice.

290₽
300gr



5 ЖАЧАПУРГЕР С ФАСОЛЬЮ

Khachapurger with beans

Бифштекс из фасоли с пряным вкусом специй, томатами и маринованным красным луком, запеченный в ароматном тесте.

Bean steak with spicy taste of spices, tomatoes and marinated red onions, baked in fragrant dough.

310₽
340gr

