



7

ПАХЛАВА С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ

Baklava with dried apricots and mixed grain seeds

Сочная медовая пахлава с курагой и миксом семечек.

Juicy honey baklava with dried apricots and mixed grain seeds.

220₽

100г

8

ПОСТНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Lenten apple pie

Плотный насыщенный яблочный кекс, подается с кусочками томленого яблока и нежным соусом на основе соевого молока и эстрагона.

Dense rich apple cake, served with slices of stewed apple and a delicate sauce based on soya milk and tarragon.

350₽

200г

*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

*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 ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ С ЛУКОМ-ПОРЕЙ

Pkhali on pita bread with leeks

Начинка из перемолотого грецкого ореха, зелени и печеного лука-порея с пряными специями. Подается на грузинском лаваше и украшается зёрнами граната и микрозеленью.

Stuffing of ground walnuts, herbs and baked leeks with vibrant spices. Served on Georgian pita bread, decorated with pomegranate seeds and microgreens.

65₽

40г

1шт.

2 ЖИНКАЛИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МЯСОМ И ОВОЩАМИ

Khinkali with plant-based meat and vegetables

Постные хинкали с овощной начинкой из баклажана, болгарского перца, репчатого лука и помидоров, с добавлением соевого мяса и ароматных пряных специй и трав.

Lenten khinkali with vegetable stuffing of aubergine, sweet peppers, onions and tomatoes with the addition of soya meat and aromatic spices and herbs.

75₽

100г

1шт.

3 БУЛГУР С ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ

Bulgur with mushrooms and spinach

Салат с булгуром, обжаренными шампиньонами, помидорами, маринованными огурчиками, листьями шпината и пряной рукколой.

Salad with bulgur, roasted mushrooms, tomatoes, pickles, spinach leaves and spicy rucola.

350₽

240г



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

5

4

6

4

5

6

МОРКОВНЫЙ КРЕМ-СУП

Carrot cream soup

Насыщенный морковный крем-суп с кокосовым молоком, подается с рубленным грецким орехом и зеленым маслом.

Rich carrot cream soup with coconut milk, served with chopped walnut and green butter.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ

Potato cutlets with parsley sauce

Пышные котлеты из картофельного пюре, подаются с соусом из петрушки и хрустящим картофелем пай.

Fluffy mashed potato cutlets, served with parsley sauce and crispy pai potatoes.

270₽

280г

320₽

240г

290₽

300г



5

6

4

5

6

11



4



5



6