

БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН

White mulled wine

Ароматный глинтвейн на белом вине с добавлением пюре маракуйи.

Fragrant mulled wine on white wine with the addition of passion fruit puree.

280 мл **360₽**

8

ФИЕРО БАРБАРИС

Fiero barberry

Яркий коктейль с барбарисовым послевкусием на основе красного вина и Мартини Фiero.

A bright cocktail with a barberry aftertaste based on red wine and martini Fiero.

280 мл **350₽**

9

10

11

12

13

14

10 НАСТОЙКА ОНЕГИН ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Tincture of Onegin Black currant

Чёрная смородина с ежевикой и ягодами асаи — ароматный букет чёрных ягод с бархатным завершением во вкусе.

Black currant with blackberries and acai berries is a fragrant bouquet of black berries with a velvety finish to the taste.

350₽

50 мл

11 НАСТОЙКА ОНЕГИН КУРАГА

Tincture of Onegin Dried apricots

Яркое сочетание сладкой кураги, кислинки облепихи с пикантным привкусом физалиса.

A bright combination of sweet dried apricots, sourness of sea buckthorn with a spicy taste of physalis.

350₽

50 мл

АКХАЛИ

Akhali

Акхали — необычный яркий авторский десерт из сочного бисквита с ароматной начинкой.

Akhali is an original vibrant designer dessert made of juicy sponge cake with flavourful fillings.

135 г / 3 шт.

370₽

45 г / 1 шт.

140₽

12 АКХАЛИ ШОКОЛАД С АРАХИСОМ

Akhali chocolate with peanuts

13 АКХАЛИ С ГРУШЕЙ

Akhali with pear

14 АКХАЛИ "ЛАТТЕ"

Akhali "Latte"

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ОСЕННЕЕ
МЕНЮ

• AUTUMN MENU •

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



1 ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
Warm chicken liver salad

Нежная куриная печень в сочетании с хрустящими листьями салата, сыром фета, ароматной тыквой и пикантной облепиховой заправкой.
Tender chicken liver combined with crispy salad leaves, feta cheese, delicious pumpkin and spicy sea buckthorn dressing.

390₽
270 г

2 ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ
Pumpkin cream soup with shrimps

Яркий тыквенный крем-суп с ароматными креветками и тыквенными семечками.
Vibrant pumpkin cream soup with savoury shrimps and pumpkin seeds.

390₽
300 г

3 ПЕНОВАНИ
Penovani

Ароматная выпечка из слоёного теста с сыром и зеленью.
Savoury puff pastry with cheese and herbs.

100₽
70 г
1 шт.

4 БРУСКЕТТА С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ НА ЛАВАШЕ
Bruschetta with stewed pork on pita bread

Томлёная свинина с маринованными огурцами и луком, заправленная чесночным соусом и зеленью. Подаётся на подпечённом лаваше.
Stewed pork with pickles and onions, seasoned with garlic sauce and herbs, served on slightly toasted pita bread.

100₽
55 г
1 шт.



5 ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ
Barbecued shrimps with garlic sauce

Креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью, обжаренные на мангале. Подаются с чесночным соусом.
Shrimps seasoned in pesto sauce with garlic and Svan salt, chargrilled. Served with garlic sauce.

680₽
160 г

6 СТЕЙК ИЗ БУЖЕНИНЫ С ПЮРЕ
Baked pork steak with mashed potatoes

Пряный стейк из буженины с ароматным грибным соусом и нежным картофельным пюре.
Spicy baked pork steak with flavourful mushroom sauce and delicate mashed potatoes.

590₽
300 г

7 СВИНИНА С КРЕВЕТКОЙ В ХРУСТЯЩЕМ ЛАВАШЕ
Pork with shrimp in crispy pita bread

Необычная закуска из пряной свинины с креветками в обжаренном до хруста лаваше. Подаётся с чесночным соусом.
Unique appetiser made of seasoned pork with shrimps in crispy fried pita bread. Served with garlic sauce.

390₽
190 г

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