

8



7



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ



ПОСТНОЕ
МЕНЮ

LENTEN MENU

7

ПАХЛАВА С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ

390₽
100г

Baklava with dried apricots and grains

Сочная медовая пахлава с курагой и миксом семечек.

Luscious honey baklava with dried apricots and a mix of seeds.

8

ТЁПЛЫЙ ПРЯНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКОМ

450₽
125г

Warm spiced apple pie

Горячий десерт из яблок с корицей в виде хинкали из хрустящего теста с пряным соусом на соевом молоке с эстрагоном и карамелизированным грецким орехом.

Hot dessert made of apples with cinnamon in crispy dough khinkali with spicy soy milk sauce with tarragon and caramelised walnuts.

*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.



ПОСТНЫЙ ХАЧАПУРГЕР

Lean khachapurger

Наше легендарное блюдо в постном исполнении: сочная котлета из растительного мяса с овощами в ароматном ржано-пшеничном тесте.

Lean variation of our legendary dish: juicy plant-based steak with vegetables in a flavourful rye-wheat bun.

450₽
330г



РХАЛИ-МУСС ИЗ МОРКОВИ НА ЛАВАШЕ

Pkhali carrot mousse on pita bread

Ароматная закуска из грецкого ореха, зелени и печёной моркови с пряными специями. Подаётся на обжаренном грузинском лаваше.

Flavourful snack stuffed with walnuts, herbs and baked leeks with spices. Served on toasted Georgian pita bread.

85₽
40г
1шт.



САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Celery salad

Хрустящий овощной салат из помидоров, солёных огурчиков, лука и салата ромейн, пикантность которому придают жареные шампиньоны и сельдерей.

Crispy vegetable salad made of tomatoes, pickles, onions and romaine lettuce, topped with fried mushrooms and celery.

390₽
250г



ХИНКАЛИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МЯСОМ И ОВОЩАМИ

Khinkali with plant-based meat and vegetables

Хинкали с соевым мясом и овощной начинкой из баклажана, болгарского перца, репчатого лука и помидоров с ароматными пряными специями и травами.

Khinkali with soy meat and vegetable stuffing of aubergine, sweet peppers, onions and tomatoes with fragrant spices and herbs.

85₽
100г
1шт.



МОРКОВНЫЙ КРЕМ-СУП

Carrot cream-soup

Насыщенный пряный морковный крем-суп с кокосовым молоком, подаётся с рублеными грецкими орехами и зелёным маслом.

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

290₽
280г



ОДЖАХУРИ С НУТОМ И ГРИБАМИ

Ojakhuri with chickpeas and mushrooms

Обжаренные в купаже пикантных специй нут, корень сельдерей, грибы и болгарский перец с хрустящей соломкой из сельдерей.

Chickpeas, celery root, mushrooms and bell peppers roasted in a blend of savoury spices with crunchy celery chips.

550₽
320г