



1 ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ С ЦЫПЛЕНКОМ

Pakhali on lavash with chicken

Закуска из томленной мякоти цыпленка с пряным ореховым соусом баже, подается на обжаренном грузинском лаваше

Appetizer made of stewed chicken meat with spicy nuts baje sauce served on fried Georgian pita bread

65₽

40 г

1 шт.

2 САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

Salad with herring

Сытный зимний салат из печеных овощей с сельдью слабой соли, заправленный домашним майонезом

Hearty winter salad made of baked vegetables with lightly salted herring, dressed with homemade mayonnaise

270₽

240 г

3 ЖАЧАПУРИ С ТОМЛЕННОЙ СВИНИНОЙ

Khachapuri with stewed pork

Одно из самых популярных блюд грузинской кухни. Жачапури в форме месяца из мягкого воздушного теста с нежной мясной начинкой из томленной свинины и тягучего сыра

One of the most popular Georgian dishes. Moon-shaped khachapuri made of soft airy dough with tender meat stuffing of stewed pork and thick cheese

290₽

200 г



4 КУРИНАЯ ГРУДКА С СЫРОМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

Chicken breast with cheese and cranberry sauce

Нежная куриная грудка, фаршированная сыром и обжаренная в панировке до хрустящей корочки, подается с клюквенным соусом

Tender chicken breast, stuffed with cheese and fried in breadcrumbs until crispy, served with cranberry sauce

450₽

220 г

5 КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП

Corn cream soup

Шелковистый кремовый слегка сладковатый кукурузный суп с попкорном и копченой паприкой

Silky creamy slightly sweet corn soup with popcorn and smoked paprika

310₽

280 г

6 МИНИ-ХИНКАЛИ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Mini-khinkali with cheese sauce

Мини-хинкали с сочной начинкой из свинины и говядины, дополненные пряным сливочно-сырным соусом

Mini-khinkali with juicy stuffing of pork and beef, complemented with spicy cream-cheese sauce

390₽

230 г