



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ЗИМНЕЕ
МЕНЮ

WINTER MENU

7 ТОРТ «ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК» **290**
 Ginger Cake 170 г

Насыщенный бисквит с грецким орехом, сочетается с кремом со вкусом имбирного пряника**
 **дополняется вареньем из мандаринов и орешками

8 ЯНТАРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН **390**
 Amber mulled wine 300 мл

Согревающий глинтвейн на основе янтарного грузинского вина, сиропа бузины, аниса, апельсина и корицы

9 МАЛИНОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН **290**
 Raspberry mulled wine 300 мл

Согревающий глинтвейн на красном вине с малиной, базиликом и корицей

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



1 МИНИ-ХИНКАЛИ В СОУСЕ ТОМ-ЯМ **390**

Mini khinkali in tom-yam sauce

300 г

Необычное сочетание классики и новаторства!
Мини-хинкали с начинкой свинина-говядина
под соусом «том-ям»

2 КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ **310**

Mushroom cream soup

300 г

Ароматный согревающий суп на основе шампиньонов,
картофеля и сливок с добавлением трюфельного масла

3 САЛАТ «ГОГРА» С ПАТИССОНАМИ И СОЛЕНЬЯМИ **350**

Salad with squash and pickles

270 г

Салат с маринованными патиссонами, солеными
томатами, булгуром и тушеными овощами

4 ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ **590**

Lamb kebab

270 г

Классический люля с фаршем баранина-говядина
с кинзой и грузинскими специями

5 РАПАНЫ В СЛИВКАХ **590**

Rapan in cream

230 г

Дары моря - рапаны - под соусом из грузинского
вина с шампиньонами, маслом и имеретинским
шафраном

6 ЧВИШТАРИ **260**

(ГРУЗИНСКИЕ ЛЕПЕШКИ «СЫРНИКИ» ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ)

150 г

Chvishtari (Georgian corn flatbreads)
Нежные воздушные лепешки на основе кукурузной
муки - идеально как для завтрака, так и в виде закуски.
Рекомендуем попробовать как с классическими
соусами - сметана и сацебели, так и со сладким вареньем