

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина домашняя запеченная в жгучих перцах (75 гр.)	270 ₺
Виточки заливные <i>Рулетики из ветчины, фаршированные грибами (95/100 гр.)</i>	210 ₺
Лобио <i>Закуска из красной фасоли с грецкими орехами, луком, чесноком и зеленью (100 гр.)</i>	150 ₺
Помидоры фаршированные сыром (85/45 гр.)	190 ₺
Рулет «Нежность» <i>Рулетик из кур, окорока, сыра и грецких орехов (75 гр.)</i>	280 ₺
Сациви из баклажан <i>Баклажаны фаршированные орехами, чесноком и зеленью (200 гр.)</i>	270 ₺
Сациви из кур (150/150 гр.)	320 ₺
Селёdochка с отварным картофелем (50/100 гр.)	180 ₺
Сёмужка слабосоленая с лимоном (75/10 гр.)	280 ₺
Холодец (100 гр.)	200 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинчики с икрой (150/25 гр.)	270 ₺
Блинчики с мёдом (150/25 гр.)	90 ₺
Блинчики с сёмгой (150/25 гр.)	220 ₺
Манты <i>Манты собственного приготовления с начинкой из баранины и говядины, ароматными специями, луком и зеленью. Готовятся на пару, подаются со сметаной. (240/45 гр.)</i>	300 ₺
Мини - хачапури (165гр.)	180 ₺
Судак орли <i>Филе судака жареное в кляре (200 /50 гр.)</i>	260 ₺

БАНКЕТ

САЛАТЫ

Альпийский <i>Куры, шампиньоны, ветчина, помидоры, сыр заправленный майонезом с хреном (200 гр.)</i>	280 ₺
Вкусняшка <i>Картофель, морковь, огурцы консервированные, язык говяжий, шампиньоны, заправленный майонезом (250 гр.)</i>	320 ₺
Пикантный <i>Картофель, говядина, куры, окорок, огурцы свежие, яйцо, заправленный майонезом (210 гр.)</i>	280 ₺
Цезарь с креветками <i>(210 гр.)</i>	610 ₺
Цезарь с лососем <i>(210 гр.)</i>	610 ₺
Цезарь <i>(210 гр.)</i>	370 ₺

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

Казан-кебаб <i>Баранья корейка на косточке, обжаренная с картофелем (150/120/60 гр.)</i>	550 ₺
Плов праздничный <i>Традиционный плов с бараниной, нут, желтой морковью, изюмом, зирой, долмой, перепелиными яйцами (320гр.)</i>	440 ₺
Узбекский плов <i>Плов из баранины, приготовленный в чугунном казане (270 гр.)</i>	350 ₺

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Котлеты по-киевски <i>Куриное филе с маслом, обжаренное в панировке. Подается с зеленым горошком, апельсином и зеленью. (128/50/50/15 гр.)</i>	360 ₺
Свинина по-итальянски <i>Сочный кусок свиной вырезки, запеченный с овощами и шампиньонами в сметано-сливочном соусе с сыром «Моцарелла». (290/10 гр.)</i>	590 ₺

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Лососина жареная на рашпере <i>Подается с соусом тар-тар, украшена лимоном и зеленью (125/50/30/15 гр.)</i>	690 ₺
---	-------

БАНКЕТ

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Куриные бедрашки с гриля <i>Подаётся с фирменной аджикой и маринованным красным луком (150/30/40 гр.)</i>	410 ₺
Люля-кебаб из баранины <i>Подаётся с фирменной аджикой и маринованным красным луком (160/30/40 гр.)</i>	490 ₺
Шашлык из бараньей корейки на косточке <i>Подаётся с фирменной аджикой и маринованным красным луком (150/30/40 гр.)</i>	490 ₺
Шашлык из куриной грудки <i>Подаётся с фирменной аджикой и маринованным красным луком (150/30/40 гр.)</i>	410 ₺
Шашлык из свиной шейки <i>Подаётся с фирменной аджикой и маринованным красным луком (150/30/40 гр.)</i>	430 ₺

ГАРНИРЫ

Картофель отварной с укропом <i>(100/5 гр.)</i>	70 ₺
Картофель по-деревенски <i>(100 гр.)</i>	70 ₺
Овощи гриль <i>Баклажаны, кабачки, перец, помидоры (200 гр.)</i>	250 ₺
Рис с овощами <i>(100 гр.)</i>	70 ₺

ЦЕЛИКОВЫЕ БЛЮДА

Поросенок молочный <i>(175/60/20 гр.)</i>	700 ₺
Стерлядь <i>(75/100 гр.)</i>	420 ₺

БАНКЕТ

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Булочка пшеничная (50 гр.)	15 ₺
Булочка ржаная (50 гр.)	15 ₺
Хлебная корзинка Хлеб белый печеный, с луком, с томатом (90 гр.)	30 ₺

ВЫПЕЧКА

Пирожки в ассортименте С мясом, грибами, капустой, луком и яйцом, повидлом (75 гр.)	50 ₺
---	------

ДЕСЕРТЫ

Столичная штучка Фирменный ореховый торт с ванильным кремом (200 гр.)	340 ₺
Брауни Шоколадный бисквит «а-ля Браунис» (145/5 гр.)	310 ₺
Принц лимон Бисквит пропитанный лимонной глазурью (200 гр.)	330 ₺
Птичье молоко Нежное суфле на сдобном бисквите, покрытое шоколадной глазурью (108 гр.)	390 ₺
Штрудель яблочный Подается с шариком ванильного мороженого и конфитюром (200/75/50 гр.)	310 ₺

НАПИТКИ

Морс из смородины домашний (1000 мл.)	200 ₺
Морс клюквенный (1000 мл.)	200 ₺

ПРОЧЕЕ

Кутья (100 гр.)	40 ₺
--------------------	------

ГРУЗИНСКОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны по-грузински

2*50 г.

240 ₽

Аджапсандал

100 г.

225 ₽

Салат по-грузински

200 г.

380 ₽

Лобио

по рецепту шеф-повара

100 г.

190 ₽

Пхали

из фасоли

2*50 г.

290 ₽

из свеклы

2*50 г.

290 ₽

из шпината

2*50 г.

290 ₽

Ассорти из пхали

6*50 г.

690 ₽

Ассорти из грузинских солений

Капуста по-гурийски, капуста квашенная, огурцы
солёные, чеснок маринованный, перец, черемша, лук
красный, кинза, базилик

450 г.

490 ₽

Сациви из курицы

50/75 г.

240 ₽

ХИНКАЛИ

Хинкали

говядина

3 шт.

270 ₽

Хинкали

говядина и свинина

3 шт.

270 ₽

ХАЧАПУРИ

По-имеретински

350 г.

450 ₽

По-мегрельски

400 г.

480 ₽

По-аджарски

450 г.

490 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Чахохбили из курицы

300 г.
520 ₽

Чкмерули

450 г.
790 ₽

Цыпленок табака

50 г.
690 ₽

Чашушули

250 г.
690 ₽

Форель по-тбилиски

50 г.
850 ₽



СУПЫ

Чихиртма из курицы

350 г.
350 ₽

Харчо по-грузински

350 г.
490 ₽

ХЛЕБ

Из печи

150 г.
110 ₽

СОУС

Аджика

50 г.
70 ₽

Сацебели

50 г.
70 ₽

Ткемали

50 г.
70 ₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Боржоми

500 мл.
250 ₽

Натахтари

тархун / груша / саперави
500 мл.
270 ₽

ВИНА ГРУЗИИ

Вазисубани

белое, сухое | 750 мл.
1 770 ₽

Твиши

белое, полусладкое | 750 мл.
2 360 ₽

Саперави

красное, сухое | 750 мл.
1 950 ₽

Киндзмараули

красное, полусладкое | 750 мл.
2 360 ₽

Хванчкара

красное, полусладкое | 750 мл.
4 450 ₽

