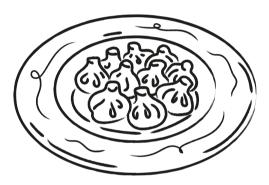


GEORGIAN & ITALIAN BISTRO



МЕНЮ



## Хинкали

Калакури 590 | 780

традиционные грузинские хинкали 3 шт / 6 шт одного вида

- с тыквой
- с картофелем и грибами
- с сыром сулугуни с говядиной

Калакури 750 | 1300

3 шт / 6 шт одного вида

• с крабом и креветкой

Мини-хинкали 580

7 шт одного вида

• с говядиной

соусом из тыквы и муссом из сулугуни

• с говядиной

и соусом Сасіо е Рере

• с говядиной

и мясным соусом

• с крабом, креветкой

и соусом морне

• с сыром таледжио

и соусом из сморчков

• с сыром таледжио и песто из базилика

Закуски и салаты

<b>Антипасти</b> парма, оливки Каламата и гигантские оливки, вяленые томаты, гриссини, сыры пармезан и сулугуни	1590
<b>Карпаччо из свеклы</b> с имеритинским сыром	490
<b>Карпаччо из цукини</b> с сыром страчателла и мятой	560
<b>Страчателла с конфи из груши</b> и чурчхелой	740
<b>Буррата с соусом песто</b> клубникой и томатами	980
<b>Пармеджано</b> с соусом наполи	750
<b>Печеный баклажан</b> с кремом сациви	590
Вителло тонатто	790
Тартар из говядины с кремом из белых грибов, гранатом и халвой	890
Паштет из куриной печени с брусничным соусом и черносливом	680
<b>Крудо из гребешка с фенхелем</b> лимонной заправкой и тархуном	920
<b>Салат по-грузински</b> с соусом сациви	520
Цезарь с печеными перцами	680

соусом дор-блю и чипсами из чиабатты

## Супы

<b>Куриный бульон</b> с мини-хинкали	590
Харчо с говядиной	680
Чиабатта со сливочным маслом	320
Горячее	

Горячее	
Мини-хачапури с вялеными томатами копченым сыром и соусом из сметаны	690
<b>Итальянский драник Frico</b> с прошутто котто	680
Долма с уткой и трюфельным маслом	780
<b>Цыпленок с морковным пюре</b> и муссом сулугуни	740
Пирог с говяжьими щечками и мясным соусом	690

Говядина с бейби картофелем	980
и глазированными вешенками	
Оджахури из свинины	790

Форель с морковным кремом цветной капустой и соусом морне	1390
Паста Аль Помодоро	690

добавые буррату	450
Паста Сасіо е Рере	690
Паста Карбонара	790
Паста с лангустинами	1200

Ризотто с биском и гребешком

## Десерты

<b>Пеламуши с джемом из инжира</b> и кремом из сгущенного молока	560
<b>Тирамису из брауни</b> с кофейным муссом	560
<b>Базиликовый ганаш</b> с малиновым конфи	560
Мацони с инжиром	560
Мусс из мацони с лимонным конфитюром	560







980







РАДЫ ВАШИМ НАШ КАНАЛІ В ТЕЛЕГРАМЕ:



+7 931 621-14-11