



ресторан «Эларджи»

ОАЗИС В ЦЕНТРЕ ГОРОДСКОЙ СУМАТОХИ, ТИХИЙ ДВОРИК, ЖИВУЩИЙ
СВОЕЙ ЖИЗНЬЮ, ОТГОРОЖЕННЫЙ ОТ ШУМНОЙ МОСКВЫ.

ГАГАРИНСКИЙ ПЕР.15-А

+7(495)6277897

Кухня

- Отличительная особенность «Эларджи» в том, что здесь можно отведать именно домашнюю грузинскую кухню, малознакомую столичным гурманам.
- Основу меню составляют традиционные блюда — хачапури, сациви, лобио и, разумеется, «Эларджи», однако их вкус заметно отличается от того, к которому привыкли в Москве.





- Так же, в ресторане, можно попробовать различные сезонные меню, постные блюда и блюда от Шеф-повара.
- Меню ресторана «Эларджи» насчитывает более 300 возможных блюд.

*Для выездных банкетов меню оговаривается по индивидуальному заказу

Изо Дзандзава

Шеф-повар ресторана «Эларджи»

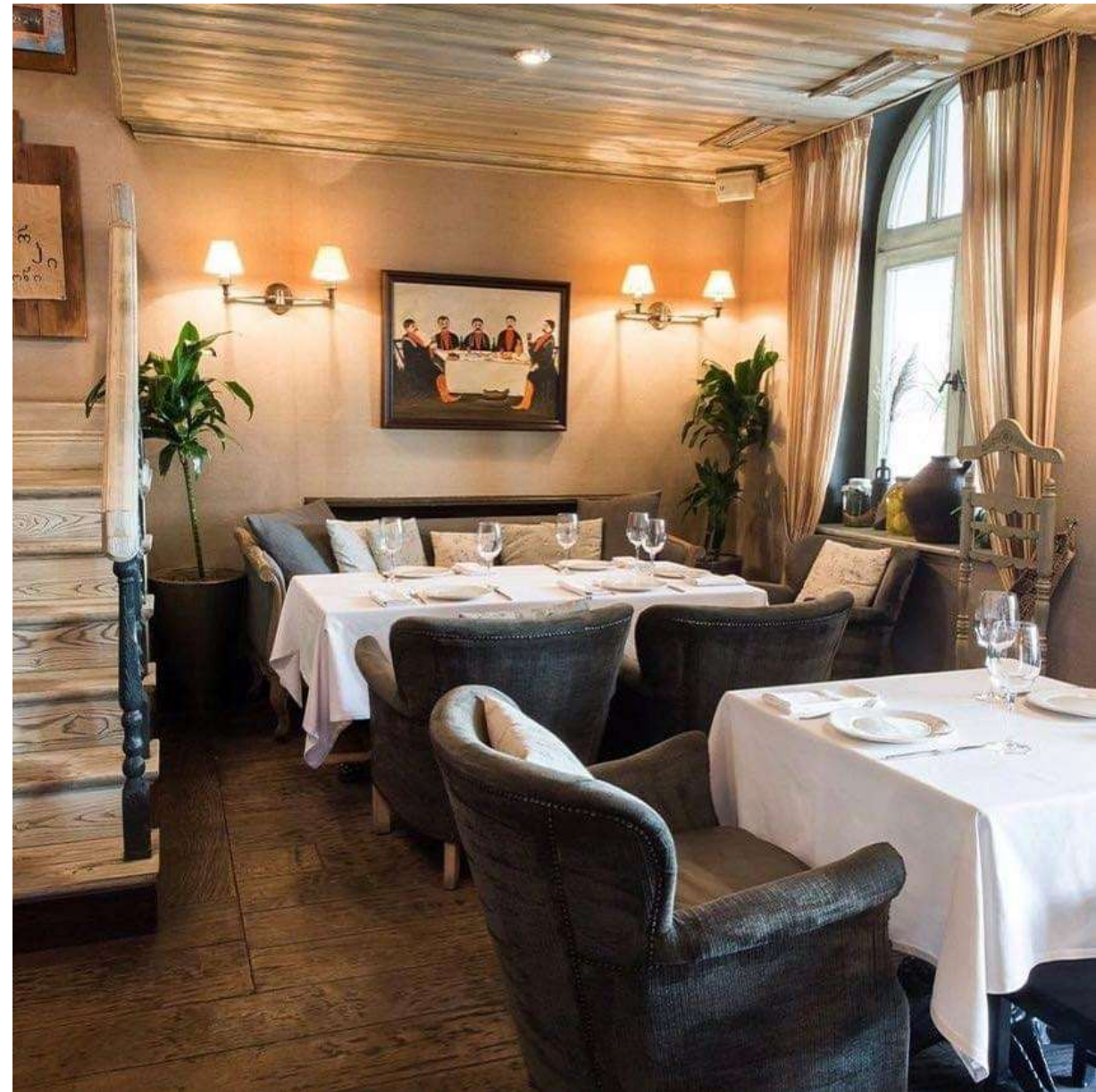


Кулинарный путь Изо Дзандзавы начался еще в раннем детстве: в тайны приготовления вкусной еды ее посвятили мама и бабушка. Поэтому она также стремится готовить блюда в ресторанах исключительно по собственным домашним рецептам.

«Гурман, который пробовал настоящую грузинскую кухню, сразу почувствует, где я меняю рецептуру. Он не поймет, если я приготовлю мамалыгу жидкой, и ее надо будет есть ложкой. В Грузии так никто не ест. Я воспитывалась в семье, где чтили старших, уважали детей и очень любили принимать гостей. Все детство я наблюдала, как бабушка и мама старались приготовить что-то особенное и вкусное, и это мне очень нравилось. Все эти рецепты я сохранила и теперь пользуюсь ими».

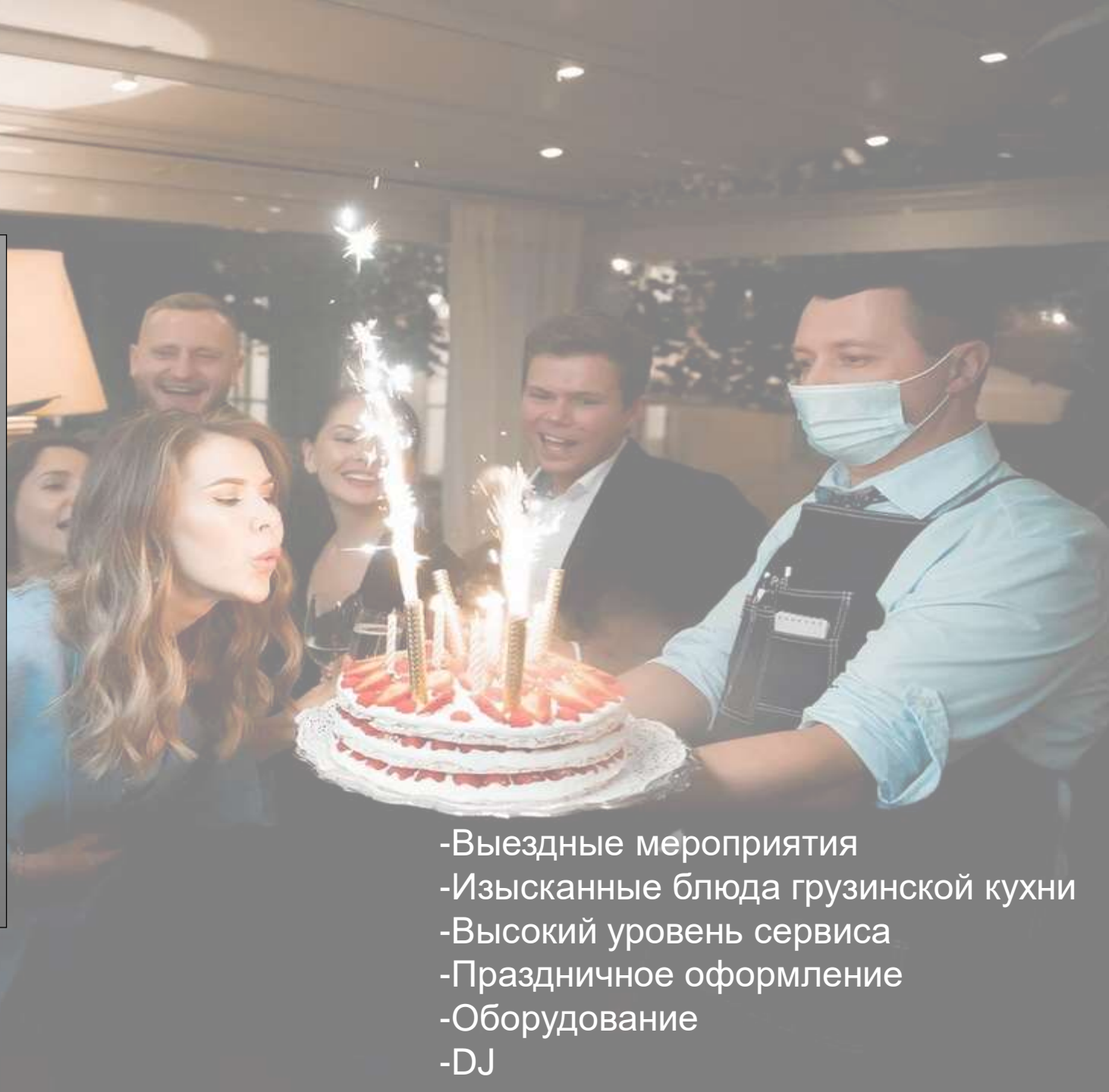
Интерьер

- Особое внимание в ресторане уделили интерьеру. Удобные диваны, светлые тона, элегантный стиль загородного дома.
- Элларджи—это не только еда, но и неспешный отдых и время проведение в стиле *dolce farniente*.



Кейтеринг

- Сделать праздник незабываемым и в полной мере ощутить сказочную атмосферу очень просто – стоит лишь доверить организацию торжественного мероприятия профессионалам.



- Выездные мероприятия
- Изысканные блюда грузинской кухни
- Высокий уровень сервиса
- Праздничное оформление
- Оборудование
- DJ

меню «Фуршет»



Наименование блюд	Выход	Цена
брускетты		
Брускетта с запеченным баклажаном	120	490
Брускетта с болгарским перцем и сливочным сыром	77	290
Брускетта с тартаром из говядины	77	420
Брускетта с лососем и сливочным сыром	68	340
Рулетики		
Рулетики из жареных баклажан с орехами	42	200
Рулетики из жареных баклажан с надуги	42	170
Рулетики из болгарского перца	42	190
Канапе		
Пхали из шпината	27	130
Пхали из капусты и свеклы	27	130
Канапе с имеритинским сыром и виноградом	25	100
Канапе с копченым сулугуни	26	200
Канапе с бужениной	25	100
Канапе из ростбифа и спаржи	46	390
Канапе с пармой и дыней	27	170
Волован с красной икрой 3 шт.	42	590
Закуски в dune боксе		
Сациви	80	160
Гебжалия	100	180
Баклажанная икра	80	290
Морской гребешок в сливочном соусе	82	470
Десерты		
Медовик		150
Сметанник с клубникой	116	410
Пеламуши	31	240
Легкий десерт со стевией	75	340

*средний чек -2500 руб на человека