

Обеды по-грузински

Выберите 2 блюда всего за **575 ₺**
+ напиток **в подарок!**

Салат грузинский

Огурцы, томаты, зелень, лук, острый стручковый перец, грецкий орех.
Заправка на выбор: кахетинское масло или сметана.

Капрезадзе

Сыр имеретинский, розовые томаты, руккола, кедровые орехи, соус песто с нотками тархуна.

Ацецили

Печенье овощи на углях, мясо курицы, редис, кинза, грецкий орех, маринованный в винном уксусе лук шалот, гранат.

Дапарули

Хрустящий бекон, обжаренный с красным луком и шампиньонами, запеченный под сырно-картофельной корочкой.

Гебжалия

Сырные лепешки с нежной начинкой из творога «надуги» и мяты.

Кучмачи

Куриная печень, обжаренная с луком и грузинскими специями.

Суп из красной фасоли

Фасоль красная, рис, картофель, чеснок, кинза, специи.

Чихиртма

Грузинский пряный суп с курицей и яйцом с добавлением винного уксуса.

Хинкали Свинина-говядина

Хинкали с сыром NEW

Сулугуни и имеретинский сыр

Купаты с гранатом и грецким орехом

Острые купаты из рубленой свинины со специями.

Люля-кебаб из свинины и говядины

Имерули

Закрытая с сулугуни и имеретинским сыром.

Напитки:

Американо

Капучино

Морс

Дополнительно:

Шоти

Тирамису

95₺

245₺

Ежевичное, бокал

185₺

