



ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1 270 г на персону

2 500 ₽ / ПЕРСОНА

САЛАТЫ

3 вида по 100 г на выбор

- **Салат с помидорами и красным луком**

Салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью

- **Салат Грузинский**

Свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука

- **Салат с языком и гренками**

Говяжий язык со свежими томатами, перьями красного лука, отварным куриным яйцом, рубленой зеленью, маринованными огурцами и запечённым картофелем в кожуре, обжаренном на сливочном масле, заправляется майонезом, подается с сухарями, подсушенными с добавлением грузинских специй

- **Цезарь по-восточному**

Листья салата ромейн и айсберга, помидоры, запечённое в маринаде куриное бедро, подаются с сухариками, копчёным сыром сулугуни и соусом Цезарь

- **Капрезе по-восточному**

Свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшаются базиликом и поливаются соусом наршараб

- **Салат с баклажанами и брынзой**

Запечённый в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками брынзы заправляются ореховым соусом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60/80 г

АССОРТИ ПХАЛИ

- **Со свёклой 15 г**

Свёкла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

- **С болгарским перцем 15 г**

Болгарский перец, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

- **С баклажаном 15 г**

Баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

- **С грибами 15 г**

Грибы, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

АССОРТИ РУЛЕТИКОВ НАДУГИ

- **Цукини надуги 30 г**

- **Баклажан надуги 30 г**

АССОРТИ ОВОЩНОЕ

- **Огурец свежий 20 г**

- **Редис красный 20 г**

- **Помидоры 20 г**

- **Перец болгарский 20 г**

АССОРТИ СЫРНОЕ

- **Сулугуни солёный 20 г**

- **Имеретинский 20 г**

- **Сулугуни копчёный 20 г**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо по 120 г
1 вид на выбор или 50/50

- **Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони**

С сочным и пряным фаршем из баранины с говядиной, перцем чили, репчатым луком, петрушкой, кинзой, солью и черным молотым перцем

- **Хинкали с грибами**

С начинкой из обжаренных в сливочном масле шампиньонов и репчатого лука с добавлением зелени микс и специй

- **Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони**

С сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специями

- **Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони**

ВЫПЕЧКА

1 вид по 120 г на выбор

- **Мини-хачапури по-аджарски**

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в духовке в форме «лодочки», подаётся с яичным желтком и кусочками сливочного масла

- **Мини-хачапури на шампуре**

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запечённая в духовке на шампуре

- **Хачапури по-имеретински**

Закрытая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром

- **Хачапури по-мегрельски**

Круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо 270 г
1 вид на выбор или 50/50

- **Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром**

- **Шашлык из куриного бедра**

- **Шашлык из индейки**

- **Шашлык из свинины**

- **Треска на подушке из овощей**

ГАРНИРЫ

порционно / общее блюдо 100 г
1 вид на выбор или 50/50

- **Картофель по-домашнему 100 г**

Картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зелёного лука

- **Овощи на гриле 100 г**

ХЛЕБ

Грузинский лаваш 100 г

