

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Рыба с Киндзмари / 170 630 ₹
Филе судака под соусом Киндзмари на основе кинзы и чеснока. Заправляется зеленым маслом.

САЛАТЫ

Салат с песто и сыром чанах / 250 590 ₹
Сыр чанах, красный лук, бакинские огурцы и томаты, зелень. Заправляется соусом Киндзмари.

Панцанелла по-грузински / 250 690 ₹
Сыр чанах, красный базилик, бакинские томаты и лаваш. Заправляется кахетинским маслом и грузинскими специями.

Стейк-салат / 180 650 ₹
Ростбиф, микс-салат, морковь, бакинские огурцы, грецкий орех и зелень. Заправляется соусом Наршараб.

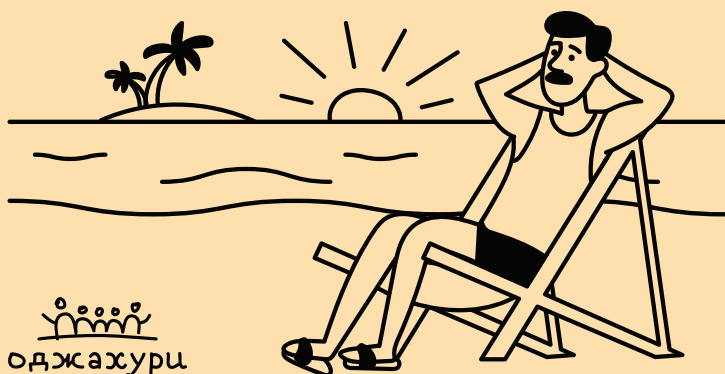
Летний салат / 180 630 ₹
Салат из свежего щавеля, клубники и сыра чанах. Заправляется лимонным соком и смесью грузинских специй.

ВЫПЕЧКА

Грузинская шаурма в лаваше / 350 610 ₹
Куриный шашлык, бакинские томаты, огурцы и зелень.

Лахмаджун с аджапсандали / 220 410 ₹
Лепешка с начинкой из аджапсандали, сулугуни и имеретинского сыра.

Лахмаджун с говядиной / 220/50 430 ₹
Лепешка с начинкой из люля (говядина и свинина), бакинских томатов, красного перца, кинзы и красного лука.



СУПЫ

Окрошка на кефире / 330 390 ₹
Огурцы, яйцо куриное, редис, картофель, говяжий язык, зеленый лук, укроп.
Подается с кефиром.

Окрошка на квасе / 330 450 ₹
Огурцы, яйцо куриное, редис, картофель, говяжий язык, зеленый лук, укроп.
Подается с квасом.

Свекольник / 330 350 ₹
Холодный суп из свеклы, редиса, куриного яйца и зелени.

Огуречный суп / 300 390 ₹
Холодный суп из бакинских огурцов, грецких орехов и зеленого масла.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свинные ребра со сладкой аджикой / 300 990 ₹
Запеченные со специями свинные ребра. Подаются с гурийской капустой и сухой аджикой.

Куриная печень на кеци / 250 350 ₹
Куриная печень, обжаренная с луком, сванской солью и черным перцем.

Семечки ягненка / 200 990 ₹
Семечки ягненка на мангале. Подаются с помидорами черри и красным луком.

Судак в кляре / 200 590 ₹
Филе судака в панировке на квасе, обжаренное с грузинскими специями. Подается с мацони.

ДЕСЕРТЫ

Сорбет с лимоном / 50 350 ₹

Сезонные фрукты и ягоды в ассортименте*
*ассортимент и цены уточняйте у вашего официанта

