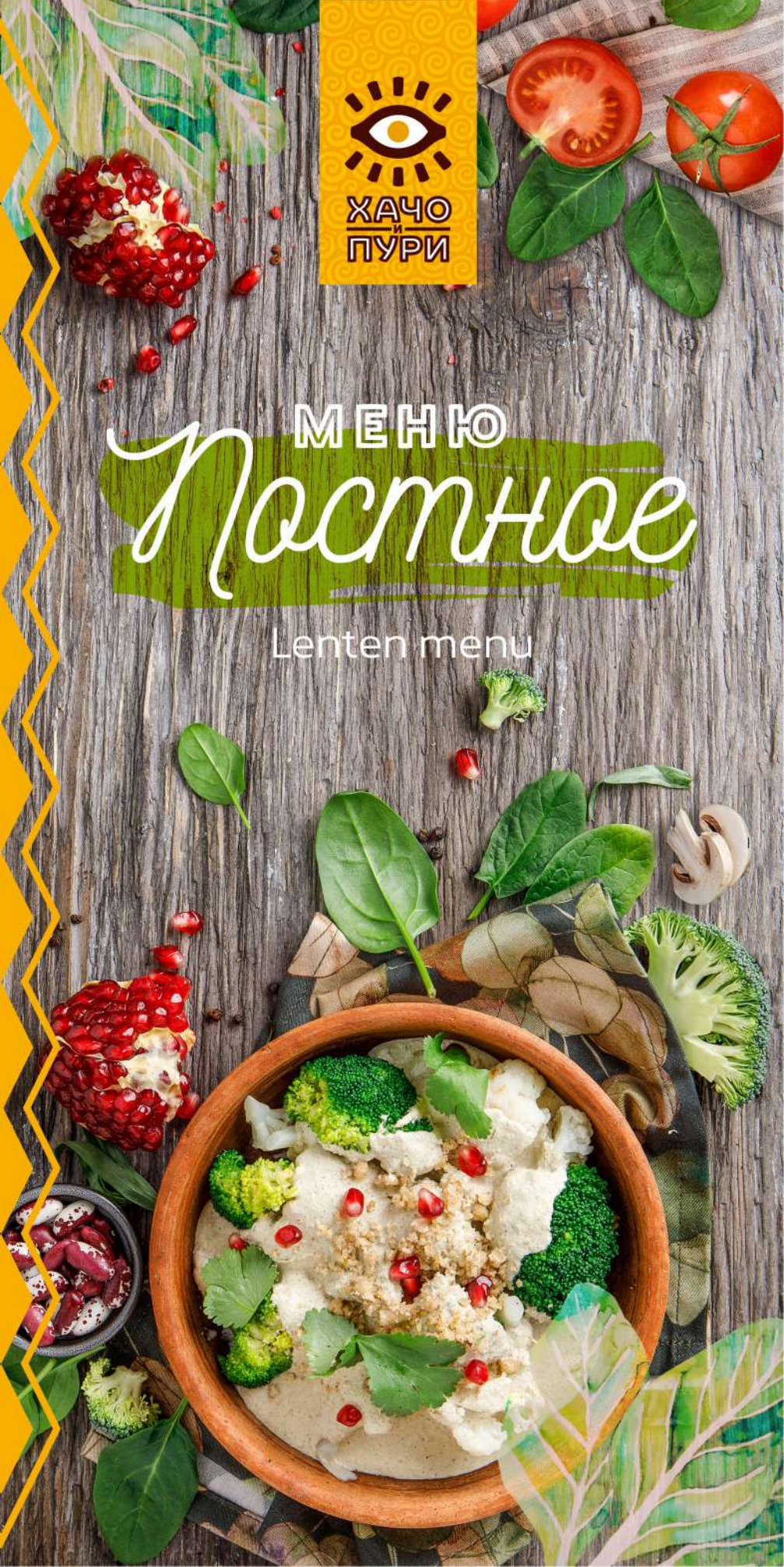




ХАЧО
И
ПУРИ

МЕНЮ
Пастнае

Lenten menu





1 САЛАТ С ФАСОЛЬЮ ПО-ГРУЗИНСКИ  **280**
250 г
(фасоль, перец болгарский, красный лук, кинза, перец чили, ореховая заправка, грецкий орех)
Georgian bean salad (red bean, bell pepper, red onion, cilantro, chili pepper, nut dressing, walnut)

2 ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ **190**
240 г
Fried potatoes with onions

3 САЛАТ С КИНОА, ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНАМИ **230**
240 г
(киноа, помидоры, груша, апельсины, салат айсберг, лоло росса, кинза, песто по-грузински)
Salad with quinoa, pear and oranges (quinoa, tomatoes, pear, oranges, iceberg salad, lollo rossa, cilantro, pesto)

4 ЧАКАПУЛИ С ВЕШЕНКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ **360**
410 г
(грибы, лук репчатый, зеленая аджика, перец болгарский, ткемали, картофель, зелень)
Georgian hot dish Chakapuli with oyster mushrooms and potatoes (mushrooms, onions, green adjika, sweet pepper, tkemali, potatoes)

Постная выпечка

5 ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ **190**
380 г
(мука, вода, соль, сахар, раст. масло, дрожжи, картофель, грибы, лук репчатый, зелень)
Pie with potatoes and mushrooms (flour, water, salt, sugar, vegetable oil, yeast, potatoes, mushrooms, onions, herbs)

6 КАРТОШЕК **150**
260 г
(1/2 пирога с картофелем и грибами)
Little potato pie

7 ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ **250**
300 г
(мука, вода, соль, грибы, лук репчатый, зелень, масло растительное)
Khinkali with mushrooms (flour, water, salt, mushrooms, onions, herbs, vegetable oil)

8 КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ СУП  **190**
330 г
(кукуруза, морковь, лук репчатый, корень имбиря, тархун, специи)
Corn cream soup (corn, carrots, onions, ginger root, tarragon, spices)

9 ФАСОЛИЕВЫЙ СУП С ГРИБАМИ И ТЫКВОЙ **190**
350 г
(фасоль, грибы, лук репчатый, морковь, картофель, тыква, чеснок, зелень)
Bean soup with mushrooms and pumpkin (beans, mushrooms, onions, carrots, potatoes, pumpkin, garlic, herbs)

10 ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БРОККОЛИ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ **280**
290 г
(цветная капуста, брокколи, грецкий орех, чеснок, специи, зелень)
Cauliflower and broccoli in peanut sauce (cauliflower, broccoli, walnut, garlic, spices, herbs)

11 ОВОЩНАЯ ПОСТНАЯ ШАВЕРМА **290**
440 г
(цуккини, баклажан, болгарский перец, красный лук, зелень, помидоры, кетчуп, лаваш армянский, заправка китаян)
Vegetable roll (zucchini, eggplant, bell pepper, red onion, greens, tomatoes, ketchup, pita, dressing kitap)

12 ГРЕЧАНИКИ - ТЕФТЕЛИ ИЗ ГРЕЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ **240**
230 г
(гречка, грибы, зелень, мука, томатный соус, перец болгарский, красный лук, помидоры, чеснок)
Buckwheat balls in tomato sauce (buckwheat, mushrooms, onions, greens, flour, tomato sauce, sweet pepper, red onion, tomatoes, garlic)

Десерты

Desserts

13 ТОРТ "ЧЕРНЫЙ ЛЕС"

Насыщенный шоколадный бисквит с вишневым маршмеллоу на агаре и шоколадной крошкой, покрытый вишневым соусом с кусочками ягод.

Cake "Black Forest"
Rich chocolate sponge cake with cherry marshmallows on agar and chocolate chips, covered with cherry sauce

200
210 г

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО:



соевое



соевое со вкусом лесного ореха



соевое со вкусом кокоса

90₽
200 мл

Добавим растительное молоко в ваш любимый кофе десертно!

"на время действия постного меню"

14 ПОСТНАЯ ЯБЛОЧНАЯ ПАХЛАВА

(Любимая всеми сладость, которую можно и даже нужно есть в пост! Ведь это слоеная пахлава с карамелизованными яблоками на постном растительном масле, с обжаренным грецким орехом, пропитанная медовым и сахарным сиропами)

Lean apple baklava (Baklava, which you can and even need to eat in fasting! After all, this is puff baklava with caramelized apples in vegetable oil, roasted walnuts, soaked in honey & sugar syrups)

130
110 г

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.