



Грузинский Глёт

Грузинское прочтение скандинавского осеннего горячего напитка - Глёт. В основе белое сухое вино и чача, оттенки вкуса дают пряная тыква и яблоко.

Georgian Gleg

Georgian interpretation of the Scandinavian autumn hot drink - Gleg. At the heart of dry white wine and chacha with taste of spicy pumpkin and apple.

330 р

290 г



Сет из 4-х вкусов крепких настоек

Set of shots

Настойка на кураге

Оранжевое трио кураги, облепихи и физалиса окутывает теплым ароматом с легким послевкусием сладости и горчинки.

Bried apricots shot

The orange trio of dried apricots, sea buckthorn and physalis envelops in a warm aroma with a slight aftertaste of sweetness and bitterness.

Настойка на черноплодной рябине

Купаж из черноплодной рябины, кедрового ореха и бузины дарит танинное послевкусие с нотками земли и табака.

Chokeberry shot

A blend of chokeberry, pine nuts and elderberry gives a tannic aftertaste with hints of earth and tobacco.

1300 р

200 г

330 р

50 г

Настойка на вишне

Купаж рубинового цвета с пряной кислинкой вишни и граната, с тонами миндальной косточки.

Cherry shot

Blend of ruby color with spicy sourness of cherry and pomegranate, with tones of almond.

Настойка на черной смородине

Черная смородина с ежевикой и асаи — ароматный букет черных ягод с бархатным завершением во вкусе.

Blackcurrant shot

Blackcurrant with blackberry and acai - a fragrant bouquet of black berries with a velvety finish on the palate.

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официальному!



Карпаччо из креветок и рапана

Нежное карпаччо из креветок со сливочным муссом из рапана и хрустящим редисом.

Shrimp and rapan carpaccio

Delicate shrimp carpaccio rapan mousse and crispy radish.

690 р

200 г



Рапаны и креветки по-батумски

Мясо рапана, тигровые креветки и шампиньоны, приготовленные на белом вине с добавлением сыра сулугуни и имеретинского шафрана.

Rapan and shrimps in Batumi

Rapan meat, tiger prawns and mushrooms cooked in white wine with the addition of suluguni cheese and Imereti saffron.

650 р

240 г



Томленая баранина с мамалыгой

Томленая баранина и мамалыга под соусом демиглас.

Stewed lamb with hominy

Stewed lamb and hominy with demi-glace sauce.

790 р

310 г



Теплый салат с цыпленком на пару

Теплый салат гармонично сочетает в себе сочное куриное филе бедра, шампиньоны, томаты черри, пряную рукколу и фирменный соус песто по-грузински.

Warm salad with steamed chicken

Warm salad harmoniously combines juicy chicken thigh fillet, champignons, cherry tomatoes, spicy arugula and special Georgian pesto sauce.

590 р

300 г



Хумус из лобио с аджабсандалом

Воздушный хумус из белой фасоли, дополненный овощами, хрустящими чипсами и каперсами.

Lobio hummus with ajabsandal

Fluffy white bean hummus topped with vegetables, crispy chips and capers.

390 р

160 г



Ром-баба

Классическая ром-баба, пропитанная сиропом с ромом, подается с пикантным изюмом.

Rum baba

Classic rum baba soaked in rum syrup served with spicy raisins.

390 р

130 г



Тыквенный крем-суп с вялеными томатами

Ароматный кремовый суп с вялеными томатами и хрустящими тыквенными семечками.

Pumpkin cream soup with sun-dried tomatoes

Fragrant creamy soup with dried tomatoes and crunchy pumpkin seeds.

420 р

300 г



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