



Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

9

Глинтвейн янтарный

Насыщенный яркий согревающий глинтвейн с нотами кураги, мёда, яблока и пряных сладких специй

235 мл | 540

10

Имбирно-гранатовый сауэр

Коктейль на основе джина с пряными нотами имбиря, терпкостью граната и кислинкой цитрусовых

105 мл | 440

11

Сливочный крем с облепихой и гранолой

Нежнейший ванильный крем с шёлковым соусом из спелой облепихи, хрустящим печеньем и яблочной гранолой

100 г | 390



A U T U M N M E N U

ОСЕННЕЕ МЕНЮ



ENGLISH VERSION





1

Вяленая свёкла с ткемали и кешью

Сладковатые слайсы вяленой свёклы на нежном креме из мацони и кешью, оттенённые остринкой рубинового ткемали

175 г | 360

2

Мчади с тыквой и облепихой

Кукурузные лепёшки с медовой тыквой под воздушным соусом из облепиховой сметаны и маскарпоне

200 г | 420

3

Суп с говядиной и шпинатом

Наваристый мясной суп со свежим шпинатом, букетом кавказских трав и легкой кислинкой зелёного ткемали

350 г | 630

4

Маринованные грибы с кахетинским маслом

Ассорти из шампиньонов и вешенок в пикантном маринаде с хрустящими овощами и каплей ароматного кахетинского масла

160 г | 390

5

Томлёная свинина с корнем сельдерея

Нежнейшее мясо в густом соусе демиглас на запечённом стейке из сельдерея с дымным ароматом

290 г | 690

6

Хачапури Хабизгина

Румяная лепёшка с уютной домашней начинкой из нежного картофельного пюре, зелени и тягучего сулугуни

300 г | 560

7

Люля-кебаб из свинины с томатами

Сочный, обожжённый на огне люля-кебаб на тонком лаваше с пряным соусом сацебели и маринованными томатами

240 г | 620

8

Салат с куриной печенью и грушей

Золотистая печень су-вид в дуэте с карамельной грушей на хрустящих листьях под освежающим апельсиновым цитронетом

230 г | 620