



ЯНТАРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Amber mulled wine

Согревающий глнтвейн на основе янтарного грузинского вина, сиропа бузины, аниса, апельсина и корицы

Warming mulled wine based on Georgian amber wine, elderberry syrup, anise, orange and cinnamon

390 Р 250 мл



КУКУРУЗНО-ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С КУКУРУЗНЫМ МОРОЖЕНЫМ

390 Р
150 г

Corn pumpkin pie with ice cream

Настоящий вкус осени!
Теплый кукурузный пирог с начинкой из пряной тыквы с апельсиновой цедрой, подается с шариком домашнего кукурузного мороженого.

Delicate cake with corn ice cream - it's worth to try

Будем рады вашей обратной связи по новым блюдам на нашем сайте и в мобильном приложении!



Есть идеи по блюдам?
Пишите, мы обязательно учтём ваши пожелания!



ОСЕННЕЕ меню

autumn menu

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



САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ С ЛИМОННО-МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Roasted Pumpkin Salad
with Lemon Honey Dressing

с фетой, грузинскими
специями и смесью осенних
семечек

350 Р 🍴 200 г



КРЕМ СУП ИЗ ФЕНХЕЛЯ **390 Р**

Fennel cream soup 🍴 280 г

Насыщенный необычный вкус
фенхеля с картофелем и сливками
с хрустящим многозерновым хлебцем
с зеленью

Rich, unusual taste of fennel with
potatoes and cream with crispy
multi-grain bread with herbs



ПЕРЕЦ РАМИРО ПО-ГРУЗИНСКИ

420 Р

Georgian ramiro pepper

🍴 190 г

Запечённый перец Рамиро с начинкой
из сыра фета, творога, чеснока, зелени
с соусом из поджаренной сметаны

Baked Ramiro pepper stuffed with feta
cheese, cottage cheese, garlic, herbs
with smoked sour cream sauce

УТИНАЯ ГРУДКА С БАТАТОМ И ГРУШЕВЫМ ТКЕМАЛИ

Duck breast with sweet
potato and pear tkemali

Нежное утиное филе в дуэте
со сладким картофелем и
грушевым соусом ткемали

Tender duck fillet in a duet with
sweet potatoes
and pear tkemali sauce

520 Р 🍴 120 г



СВИНАЯ КОРЕЙКА С КЛЮКВЕННЫМ НАРШАРАБОМ **490 Р**

Pork loin with cranberry narsharab

🍴 280 г

Свинная корейка, приготовленная по
технике су-вид, глазированная грузин-
ским гранатовым соусом с клюквой, с
картофелем, морковью и стручковым
горошком

Glazed and sous-vide pork loin in
Georgian narsharab sauce with
cranberries, potatoes, mini carrots and
pea pods