



Осенний

ФЕСТИВАЛЬ БЛЮД

_ AUTUMN SPECIAL _
MENU FESTIVAL



ФЕСТИВАЛЬ АВТОРСКИХ БЛЮД

с 7 по 24 октября

Необычные сочетания любимой классики в новом исполнении с грузинским колоритом!

Unusual combinations of your favorite classics in a new version with Georgian flavor!

FESTIVAL OF DISHES FROM THE CHEF

7 - 24 October



1 УТИНАЯ НОЖКА С ТЫКВОЙ

Duck leg with pumpkin

Утка с грузинскими специями с тыквой и грушево-ежевичным пюре

480 Р
320

2 МИНИ-ХИНКАЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ДОР БЛЮ

Mini khinkali with duck and dor blue sauce

Авторские мини-хинкали с начинкой из утки и грузинских специй под соусом со сливками и дор блю и грушево-ежевичным пюре

390 Р
230

3 КРЕВЕТКИ ПО-ЧКМЕРСКИ

Shrimps in creamy sauce

Необычное сочетание тигровых креветок со сливками и грузинскими специями

820 Р
280

4 ЖАРЕННЫЙ ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ

Fried khachapuri with tomatoes

Хачапури-пышки с сырами сулгуни и имеретинским, томатами, базиликом и трахуном

240 Р
210

5 САЛАТ С БУРАТТОЙ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

Salad with burrata and baked vegetables

Италия в грузинском стиле! Сыр буратта с гранатовым соусом наршараб с печеными баклажанами, болгарским перцем и помидорами

560 Р
220

ФЕСТИВАЛЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ЦЫПЛЕНКА

с 25 октября по 10 ноября

HOT DISH AND CHICKEN FESTIVAL

25 October to 10 November

Все виды курицы, маринованные в грузинских специях и травах - сванской соли, кинзе, чесноке и соусе аджика

Генацвале, пройдите короткий опрос. Это поможет нам определить победителя среди блюд и добавить его в наше основное меню! Наведи камеру смартфона на QR код. Ваше мнение очень важно для нас!



УДОБНО ЕСТЬ ПРИБОРАМИ!

УДОБНО ЕСТЬ ПРИБОРАМИ!

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

- 6 ПОЛОВИНА ЦЫЦЫЛЫ ПО-ГАЛЬСКИ 590 Р**
Half of Georgian chicken 500
- 7 ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН 590 Р**
Gherkin chicken 380
- 8 ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА БЕЗ КОСТИ 590 Р**
Half of Georgian chicken without bones 530

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО МЕТОДУ ТАПАКА - ПОД ПРЕССОМ

- 9 ПОЛОВИНА ЦЫЦЫЛЫ ПО-ГАЛЬСКИ 590 Р**
Half of Georgian chicken 500
- 10 ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН 590 Р**
Gherkin chicken 380
- 11 ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА БЕЗ КОСТИ 590 Р**
Half of Georgian chicken without bones 530

ФЕСТИВАЛЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД
с 25 октября по 10 ноября

ФЕСТИВАЛЬ ДЕСЕРТОВ с 11 по 30 ноября
FESTIVAL OF DESSERTS 11 - 30 November



12



13



БЕЗ ГЛЮТЕНА,
БЕЗ САХАРА!

15



«Кава» - с грузинского «кофе»

17



14



«Цхари вашли» - с грузинского «пряное яблоко»

16



«Мтавари» - с грузинского «домашний»

12 КАРЕ БАРАШКА С АДЖАБСАНДАЛОМ 820 Р
Lamb rack with adjabsandal 320

13 КУЧМАЧИ С ЭЛАРДЖИ 310 Р
Kuchmachi with elardzhi 210

Традиционное сытное грузинской блюдо из куриных потрошков со специями и кукурузной кашей с сырами сулугуни и имеретинским
Traditional Georgian dish of chicken giblets with spices and corn porridge with suluguni and Imeretian cheeses

14 ДЕСЕРТ «ЦХАРИ ВАШЛИ» 290 Р
White chocolate mousse dessert 120

Нежный мусс на основе белого шоколада с пряным яблочным мармеладом

Delicate white chocolate mousse with apple marmalade



15 ПОЛЕЗНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ 290 Р
Chocolate Cupcake with Raspberry Sauce 130

Кто сказал, что полезный не значит вкусный? Ломаем стереотипы с новым десертом. Состав: малина, сироп шиповника, миндальная и кокосовая мука, какао, эритрол, стевия, ксантановая камедь, сода, корица, пюре манго, пюре маракуйя

Without gluten and sugar!

16 ПИРОГ «МТАВАРИ» 270 Р
Homemade apple Georgian pie 140

Домашний грузинский пирог с яблоком, шариком мороженого, клюквой и миндалем, чтобы осенние дни стали душевнее!

With an apple, a scoop of ice cream, cranberries and almonds

17 ДЕСЕРТ «КАВА» 290 Р
Coffee Dessert 130

Насыщенный кофейно-сливочный мусс поможет взбодриться в самую хмурую погоду

Coffee and creamy mousse

**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!*



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