

ПОСТНОЕ

меню

LENTEN MENU

- ~ *Десерты* ~
DESSERTS
- | | | | |
|---|-----------------------------|--|-----------------------------|
| <p>12 ПАХЛАВА
С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ ХИТ!</p> <p>(вариация классической пахлавы в постном исполнении: хрустящие, пропитанные медом слои теста оттеняются кислинкой кураги и дополняются вкусом злаков - ассорти семечек тыквы, льна и подсолнечника)</p> <p>Lean Baklava with dried apricots and cereals</p> | <p>150
100 g</p> | <p>13 ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
С ЭСТРАГОНОМ</p> <p>(сочный пирог из тонких слоев яблочной начинки с соусом из соевого молока и свежего эстрагона - идеальное сочетание свежести яблок и пряности трав)</p> <p>Apple pie with soy milk and fresh tarragon sauce</p> | <p>210
145 g</p> |
|---|-----------------------------|--|-----------------------------|

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



~ Салаты ~ SALADS

- 1 **ЛЁГКИЙ САЛАТ С ПАТИССОНАМИ И КУСКУСОМ** 340
270 г
(кускус, маринованные мини-патиссоны, помидоры, базилик, кинза, петрушка, песто по-грузински, баклажаны, перец болгарский, лук репчатый, паста томатная, фасоль стручковая, аджика красная)
Salad with couscous (squash, tomatoes, basil, cilantro, parsley, pesto, eggplant, bell pepper, onion, green beans)
- 2 **САЛАТ С ФАСОЛЬЮ ПО-ГРУЗИНСКИ** 280
230 г **ХИТИ**
(фасоль, перец болгарский, перец чили красный, грецкий орех, чеснок, масло растительное, сванская соль, аджика сухая)
Salad with beans (bell peppers, red chili, walnuts, garlic, vegetable oil)

~ Супы ~ SOUPS

- 3 **СЫТНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП ХАРЧО С ГРИБАМИ** 290
300 г
(грибы белые, шампиньоны, лук репчатый, томатная паста, рис, чеснок, петрушка, кинза, харчо сунели, кондари, аджика сухая)
Georgian soup Kharcho with mushrooms (onions, tomato paste, rice, garlic, parsley, cilantro)
- 4 **ПРЯНЫЙ КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С ИМБИРЁМ** 320
310 г
(кукуруза, картофель, лук репчатый, морковь, имбирь, тархун, песто по-грузински, грузинские специи)
Spicy corn cream soup with ginger (potatoes, onions, carrots, tarragon, pesto and georgian spices)

~ Закуски ~ SNACKS

- 7 **МАРИНОВАННЫЙ БАКЛАЖАН** 210
190 г
(баклажан маринованный с зеленью, растительным маслом, чесноком, томатами, лавровым листом и сванской солью, с красным луком, кинзой, петрушкой и зёрнами граната)
Marinated eggplant with herbs (garlic, tomatoes, bay leaves, red onion, cilantro, parsley and pomegranate seeds)
- 8 **ШАВЕРМА ОВОЩНАЯ** 320
350 г
(сытная овощная шаверма в лаваше с болгарским перцем, цукини, баклажаном, красным луком, помидорами, кинзой и петрушкой)
Vegetable shawarma in pita with bell pepper (zucchini, eggplant, red onion, tomatoes, cilantro and parsley)

~ Горячие блюда ~ HOT MEALS

- 9 **ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ** 190
280 г
(картофель, лук, огурцы соленые, укроп, грузинские специи)
Fried potatoes with onions (pickled cucumbers, dill, georgian spices)
- 10 **СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ** 190
310 г
(томлёный по технологии су-вид стейк из капусты с зирой, тимьяном, чесноком и постной сметаной)
Cabbage steak fried in vegetable oil with cumin (thyme, garlic and lean sour cream)
- 11 **КОТЛЕТЫ СВЕКОЛЬНЫЕ** 310
230 г
(свекла, орех грецкий, чили перец, петрушка, кинза, кабачок, болгарский перец, базилик)
Beetroot cutlets with walnut (chili pepper, parsley, cilantro, zucchini, bell pepper, basil)

- 5 **ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ** 60
100 г
(постные хинкали с начинкой из шампиньонов, лука, петрушки, с добавлением укропа)
Khinkali with mushrooms (onions, parsley, with the addition of dill)

- 6 **ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ** 190
280 г
(постный хачапури-лодочка с начинкой из шампиньонов, лука, картофеля, с добавлением укропа)
Khachapuri with potatoe (mushrooms, onions, with the addition of dill)

Десерты ►►►