

# В ПОСТ

## ТАРТАР ИЗ ТОМАТОВ

с хрустящим шоти и гуакамоле  
*Tomato tartare with crispy Shoti bread  
and guacamole*


150 г | 260.-

## САЛАТ ИЗ СОЛЁНЫХ ГРУЗДЕЙ

с опятами, картофелем  
и семечковым маслом  
*Salad with salted milkcap mushrooms,  
honey agarics, potatoes and seed oil*

245 г | 350.-





**САЛАТ С АВОКАДО  
И ОГУРЦАМИ**

*Avocado and Cucumber Salad*

150 г | 290.-



**ТАРТАР ИЗ ГРИБОВ**

с молодым картофелем  
и сванской солью

*Mushroom and New Potato Tartare  
with Svanetian Salt*

245 г | 310.-



# САЦИВИ

с печёными баклажанами

*Baked Eggplant Satsivi*

225 г | 310.-



# РАССОЛЬНИК

с белыми грибами

*Porcini Mushroom Rassolnik*

250 г | 270.-



# НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН

с томатами и тянутой лапшой

*Hearty broth with tomatoes and hand-pulled noodles*

365 г | 290.-



# ХИНКАЛИ

с пряными овощами и зеленью

*Khinkali dumplings with savory  
vegetables and salad greens*



3 (pcs) штуки  
на порцию

150/15 г | 240.-



# ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

с грибами в имбирном соусе

*Fried khinkali dumplings  
with mushrooms and ginger sauce*



3 (pcs) штуки  
на порцию

150/20 г | 240.-





# ХИНКАЛИ

со шпинатом и кинзой  
*Spinach and cilantro khinkali dumplings*



3 (pcs) штуки  
на порцию 210 г | 270.-



# ХИНКАЛИ

с картофелем и грибами  
*Potato and mushroom khinkali dumplings*



3 (pcs) штуки  
на порцию 300 г | 270.-



# ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

с печёными овощами,  
аджикой и зеленью

*Adjarian Khachapuri with Baked  
Vegetables, Adjika and salad greens*

360 г | 290.-







# СЛАДКИЕ ХИНКАЛИ

с айвой

*Sweet khinkali dumplings with quince*



3 (pcs) штуки  
на порцию

150/30 г | 250.-