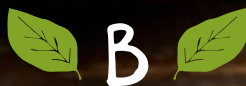


ГРУЗИНСКАЯ ОСЕНЬ



ХМЕЛИ СУНЕЛИ



АВТОРСКОЕ
БЛЮДО
ГЮЛТАКИН
ДАШДАМИРОВОЙ

СЛОЁНЫЙ ХАЧАПУРИ

с курицей, грибами и сыром

Puff pastry khachapuri with chicken, mushrooms and cheese

Dish author: Gyultakin Dashdamirova

450 г | 650.-

АССОРТИ НАМАЗОК

с горячей питой: свекольный хумус, мутабаль, мухаммара
Assorted spreads with warm pita: beet hummus, mutabal, muhammara

150/45 г | 550.-






 **БУРРАТА
(С ВИНОГРАДОМ**

и печёными сезонными
фруктами
(инжир, фейхоа,
хурма по сезону)
*Burrata with grapes
and baked seasonal fruits
(figs, feijoa, persimmon –
depending on the season)*

220 г | 750.-

 **ГРУЗИНСКАЯ ОСЕНЬ** 

 **КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

с овечьим сыром, руколой и ткемали
*Veal carpaccio with sheep cheese,
rocket salad and tkemali*

120 г | 730.-





 **БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** 

с картофельным пюре и разносолами
Veal beefsteak with mashed potatoes and assorted pickles

160/210 г | **1150.-**

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ



МЦВАДИ ИЗ ИНДЕЙКИ

с овощным салатом и ткемали
Turkey kebab with vegetable salad and tkemali

170/235 г | 990.-



ГРУЗИНСКАЯ ОСЕНЬ



ФИЛЕ УТКИ

с карамелизированной
молодой морковью и крыжовником

*Duck fillet with caramelized
young carrots and gooseberries*

135/100 г | 990.-



ШОКОЛАДНО- АПЕЛЬСИНОВАЯ ГРЕНАДА



Chocolate & orange cake

100 г | 490.-



ГРУЗИНСКАЯ ОСЕНЬ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ



с фундуком и черносливом
(подаём с мороженым
из чёрной смородины)

*Chocolate cake with hazelnuts
and prunes served with
blackcurrant ice cream*

90/30 г | 530.-

