

# САЛАТЫ



<b>NEW САЛАТ ЗАКУСКА ЭГРИСИ</b> Креветка, кукуруза, помидор, имеритинский сыр, маринованные огурцы в сметанно-майонезной заправке с зеленью, подается на салатном листе	162 г	<b>430р</b>
<b>САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И ГРЕЙПФРУТОМ</b> Грейпфрут, зелень, базилик, креветка, чернослив, грецкий орех, мягкий сыр, заправлен соусом песто	230 г	<b>740р</b>
<b>КРЕВЕТИ АВОКАДОС СОУСИТ</b> Креветки приготовленные на мангале, подаются на нежной пасте из авокадо с миксом салата	175 г	<b>740р</b>
<b>КАТАМИ КЛИАВИТ</b> Салат с куриным филе, отварным яйцом, черносливом, грецким орехом и сыром Сулугуни, заправлен сметанным соусом	200 г	<b>490р</b>
<b>ГУДА ХАЧОТИ</b> Салат из трех сортов помидоров: желтый, черный и черри, с красным луком, свежим тархуном, сырными мешочками с начинкой из творога и соуса песто из тархуна. Заправляется оливковым маслом	250 г	<b>530р</b>
<b>ТАВАДУРИ С КРЕВЕТКОЙ</b> Цезарь по-грузински с креветкой на гриле, листьями салата, помидорами черри и фирменным соусом Тавадури	210 г	<b>740р</b>
<b>ТАВАДУРИ</b> Цезарь по-грузински. Теплые кусочки курицы, запеченной на мангале, с салатными листьями, помидорами черри и соусом из копченого сыра Чечил	235 г	<b>560р</b>
<b>МЕТЕХИ</b> Теплый салат из обжаренного баклажана со свежими томатами, творожным сыром, укропом и кинзой, под медово-горчичной заправкой и кунжутным маслом	250 г	<b>630р</b>
<b>САМЕПФО</b> Листья салата, виноград, грецкий орех под медово-горчичной заправкой, с имеритинским сыром, запеченным в тонком тесте фило	180 г	<b>430р</b>
<b>ТЦИТЕЛИ</b> Салат из отварной телятины со свеклой, с копченным сыром Чечил и зеленью, заправлен майонезом	170 г	<b>390р</b>
<b>ТВИЛИСУРИ</b> Белая фасоль, болгарский перец, помидоры черри, кусочки отварной телятины, красный базилик, кинза, крымский лук, острый перец, чеснок, оливковое масло, уксус и грецким орехом	220 г	<b>560р</b> <b>110 г 320р</b>
<b>ГАЗАПХУЛИ</b> Салат из свежих овощей с зеленью: помидоры, огурец, красный лук, кинза, базилик, петрушка. Заправка из оливкового масла, сметаны или майонеза на выбор	250 г	<b>460р</b> <b>125 г 290р</b>
<b>ГАЗАПХУЛИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b> Салат из свежих овощей: помидоры, огурцы, красный лук, кинза, базилик, грецкий орех с заправкой из винного уксуса	250 г	<b>460р</b> <b>125 г 290р</b>
<b>САЛАТ ПО-ЗУГДИДСКИ</b> Листья салата с кусочками индейки, обжаренной на мангале, вялеными томатами, сельдереем и свежими огурцами. Заправляется соусом из зернистой горчицы, хрена и майонеза	215 г	<b>660р</b> <b>110 г 340р</b>

<b>КАТМИС САЛАТА</b> Салат с грудкой цыпленка, красным редисом, зеленым луком, свежим огурцом и укропом, заправкой из грецкого ореха и домашнего майонеза	210 г	<b>430р</b> <b>110 г 260р</b>
<b>ГАЛЬСКИЙ</b> Салат из свежих овощей, куриного филе, отварного молодого картофеля, куриного яйца, заправленный домашним майонезом	250 г	<b>460р</b> <b>125 г 290р</b>
<b>САЛАТ АРАГВИ</b> Листья салата, кусочки обжаренного лосося, крымский лук, свежие помидоры, соус из апельсина соуса, зернистой горчицы и душистого перца	240 г	<b>740р</b> <b>120 г 430р</b>
<b>САЛАТ ЧЕЧИЛИ</b> Салат с кусочками курицы, запеченными на мангале, с маринованными огурчиками, яйцом, сыром Чечил и гренками. Заправлен домашним майонезом	230 г	<b>560р</b> <b>115 г 320р</b>
<b>КАТМИС ДЖИГАРИ</b> Теплый салат с обжаренной куриной печенью, кедровыми орешками, репчатым луком, листьями салата и помидорами черри	250 г	<b>560р</b> <b>125 г 320р</b>
<b>КАХУРИ</b> Теплый салат из обжаренного во фритюре баклажана со свежим помидором, сладким перцем, шампиньонами, свежим луком и кинзой, заправлен крем-бальзамиком	250 г	<b>530р</b>
<b>СОКО САЛАТ</b> Куриное филе с маринованными шампиньонами, запеченным болгарским перцем и обжаренным репчатым луком, с заправкой из домашнего майонеза и грузинских специй	210 г	<b>490р</b>
<b>МЦВАНИЛИ</b> Салат из зелени: укроп, кинза, петрушка с домашним Имеритинским сыром, помидорами и огурцами, заправленный соусом Бахча	210 г	<b>430р</b>
<b>АЦЕЦИЛИ</b> Салат из запеченного баклажана, куриного филе, сладкого перца и зерен граната, с заправкой из грецкого ореха, грузинской аджики и специй	225 г	<b>590р</b>
<b>САЛАТ ФОРТОХЛИТ</b> Листья салата со слабосоленой семгой, свежими огурцами, помидорами черри и дольками апельсина с гранатово-ореховым соусом и домашним майонезом	240 г	<b>760р</b>
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b> Запеченная нежная говядина, листья салата, помидоры черри, редис, красный лук, подается с чипсами и заправляется майонезом со специями	220 г	<b>560р</b>

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>NEW ТОЛМА КАТРУЛИ</b> Грузинские голубцы, фарш телятины со свиной в капустном листе, в соусе из помидоров, зелени, лука, кинзы и смеси грузинских специй	400 г	<b>530р</b>
<b>ТАПАМЦВАРИ</b> Двойной шницель рубленый из говядины и свинины, с прослойкой сыра Сулугуни запеченный с болгарским перцем, помидором и добавлением грузинских специй в глиняной кеце под крышкой из тонкого теста	260 г	<b>630р</b>
<b>ЧАКОНДРИЛИ</b> Томленая мякоть говядины со специями, сливочным маслом и чесноком	220 г	<b>590р</b>
<b>СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ</b> Подаются с пикантным маринованным луком и перцем	400 г	<b>690р</b>
<b>ХВО СОУСИТ</b> Томленая мякоть говядины, слегка обжаренная на сливочном масле, подается с хрустящей картофельной соломкой и пряным соусом с добавлением ежевики	220 г	<b>830р</b>
<b>МЕГРУЛИ ХАРЧО</b> Шашлычки из куриных бедрышек на лепешке с кинзой, подается с соусом из грецкого ореха, пассерованного лука и грузинских овощей	310 г	<b>590р</b>
<b>БЕБОС КОТЛЕТЕБИ</b> Домашние сочные котлеты из фарша телятины и свинины, с овощами и зеленью: лук, морковь, картофель, кинза и базилик. Подается с гарниром на выбор: картофельное пюре или картофельное пюре со шпинатом	360 г	<b>490р</b>
<b>ТЕВЗИС</b> Рыбные биточки – фарш из семги, окуна с добавлением моркови, лука, укропа. Подается с рисом и соусом Тар-Тар	350 г	<b>630р</b>
<b>ГРУЗИНСКОЕ ЖАРКОЕ</b> Обжаренная молодая телятина с картофелем, с добавлением зеленого горошка, болгарского перца, лука, томатов, аджики, сванской смеси. Подается на домашней лепешке и с малосолеными огурцами	370 г	<b>730р</b>
<b>ЧКМЕРУЛИ</b> Запеченный цыпленок со сметанно-чесочным или сливочно-чесочным соусом на выбор	400 г	<b>760р</b>
<b>ЧКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКОЙ</b> Обжаренные креветки с специями в сливочно-чесочном соусе, подаются на кеце. Посыпается сыром пармезан	250 г	<b>860р</b>
<b>ПИКАНТУРИ</b> Говяжий язык, запеченный с картофелем, грибами, имеритинским сыром и грузинскими специями	250 г	<b>730р</b> <b>125 г 390р</b>
<b>ХОРЦИ СОКОТИ</b> Кусочки говядины, запеченные с грибами, сладким перцем и томатами	300 г	<b>730р</b> <b>150 г 390р</b>
<b>ЧАШУШУЛИ</b> Тушеная телятина с овощами: сладким цветным перцем, томатами, перцем чили, петрушкой, кинзой и чесноком	300 г	<b>630р</b> <b>150 г 360р</b>
<b>КАТАМИ НАГЕБИТ</b> Филе цыпленка, тушеное в сливках с вешенками, томатами, луком и аджикой. Подается с нежным картофельным пюре и малосолеными огурчиками	350 г	<b>690р</b>
<b>ЧАХОХБИЛИ</b> Кусочки цыпленка, томленные в густом соусе из томатов, чеснока и пряностей	300 г	<b>530р</b>
<b>МЦАРЭ КАРТУЛИ</b> Солянка по-грузински. Кусочки говядины, тушеные с томатами, репчатым луком, перцем чили, чесноком, аджикой, сванской смесью и зеленью	300 г	<b>660р</b>
<b>ЧАКОПУЛИ</b> Мясо молодого барашка на косточке, тушеное с белым вином, тархуном и сливой Ткемали	300 г	<b>860р</b>
<b>БУГЛАМА</b> Рыбное рагу из семги и морского окуна с томатами, сладким цветным перцем, маслинами, оливками, кинзой, петрушкой и лимоном	320 г	<b>760р</b>
<b>ОРАГУЛИ ФОЛЬГАШИ</b> Филе семги запеченное в фольге под овощами: сладким перцем, томатами, крымским луком, лимоном. Подается со сливовым соусом Ткемали	230 г	<b>990р</b>
<b>ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА</b> Целый или половина цыпленка (уточняйте пожалуйста у официанта), маринованный в грузинских травах и специях, обжаренный на сковороде гриль. Подается с томатным соусом Сацебели	350 г	<b>690р</b>
<b>ЧАНАХИ</b> Кусочки баранины с картофелем и овощами, тушеные в глиняном горшочке	450 г	<b>560р</b>
<b>ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ</b> Запеченная на мангале свинина, на выбор, обжаренная с картофелем, репчатым луком и томатами	440 г	<b>660р</b>
<b>ОДЖАХУРИ С ГОВЯДИНОЙ</b> Запеченная на мангале говядина, на выбор, обжаренная с картофелем, репчатым луком и томатами	440 г	<b>730р</b>

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>NEW БАДРИДЖАНИ КЕЦИТ</b> Горячая закуска из баклажан, куриного фарша с томатным соусом и сыром Сулугуни	200 г	<b>490р</b>
<b>ХРАШУНА</b> Рулетки из баклажана с фаршем из индейки в кляре обжаренные во фритюре	230 г	<b>530р</b>
<b>КРЕВЕТКА КИВИ СОУСИТ</b> Шарики из рубленой креветки в пюре картофеля с добавлением сыра сулугуни в панировке обжаренные во фритюре	240 г	<b>590р</b>
<b>ГЕМРИЕЛИ</b> Баклажан с помидором запеченные со сметаной и сыром	280 г	<b>530р</b>
<b>ЭНА ШЕМЦВАРИ</b> Говяжий язык, маринованный в грузинской аджики и обжаренный на мангале	250 г	<b>790р</b>

<b>ДОЛМА ТЕЛЯТИНА СО СВИНИНОЙ</b> Рубленое мясо телятины со свиной в виноградных листьях. Подается с кефирно-чесочным соусом Мацони.	250 г	<b>590р</b> <b>125 г 330р</b>
<b>ДОЛМА С БАРАНИНОЙ</b> Рубленое мясо баранина в виноградных листьях. Подается с кефирно-чесочным соусом Мацони.	250 г	<b>660р</b> <b>125 г 380р</b>
<b>ЛОБИО ХАРКАЛИЯ</b> Красная фасоль, тушеная с луком, зеленью, перцем чили и специями. Подается с малосоленным огурчиком и мини лавашом	340 г	<b>590р</b> <b>170 г 330р</b>
<b>КАМА СОКО</b> Шляпки шампиньонов с фаршем из телятины, запеченные с сыром	200 г	<b>630р</b>

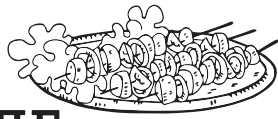
# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>NEW ДАТЕНИЛИ БУЛГАРУЛИ</b> Запеченный фаршированный болгарский перец творожно-ореховой начинкой на лепешке	250 г	<b>430р</b>
<b>ОРАГУЛИ КРЕМ-КВЕЛИТ</b> Нежные рулетки из кабачка с малосоленной семгой и пикантной творожной начинкой	170 г	<b>660р</b>
<b>КАБАКИ КРЕМ-КВЕЛИТ</b> Рулетки из кабачка с творожной начинкой	220 г	<b>390р</b>
<b>АДЖАПСАНДАЛ</b> Традиционное овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов и болгарского перца, приправленное пряной зеленью и репчатым луком	200 г	<b>460р</b>
<b>БЭВРИ</b> Ассорти из закусок: Цицака Нигвзид, Хачо, Нигвизиани, Пхали ассорти	350 г	<b>560р</b>
<b>ХОРЦИС</b> Мясное ассорти из куриного рулета, говяжьего языка, буженины и ростбифа	270 г	<b>860р</b>
<b>ЦИЦАКА НИГВЗИД</b> Ломтики запеченного на мангале сладкого перца с начинкой из грецкого ореха и слегка обжаренных овощей	180 г	<b>430р</b>

<b>ПХАЛИ</b> Ассорти биточков из шпината, капусты со свеклой и стручковой фасоли, приправленные грецким орехом и грузинскими специями.	200 г	<b>390р</b>
<b>ХАЧО</b> Рулетки из баклажана с творожной начинкой. Подается с соусом из свежих томатов, кинзы и мяты	250 г	<b>460р</b>
<b>НИГВЗИАНИ</b> Рулетки из баклажана с ореховой начинкой	150 г	<b>460р</b>
<b>САЦИВИ</b> Филе индейки в соусе из грецких орехов с грузинскими специями и травами	250 г	<b>590р</b>
<b>КВЕЛИ АССОРТИ</b> Ассорти из домашних грузинских сыров: Сулугуни, копченый Сулугуни, Имеритинский, Чечил, Чечил молочный	260 г	<b>760р</b>
<b>ТЕВЗИС АССОРТИ</b> Ассорти из малосоленой семги и морского окуна	200 г	<b>860р</b>
<b>БОСТНЕУЛИ МЦВАНИЛИ</b> Тарелка сезонных овощей и зелени	340 г	<b>530р</b>
<b>МЖАВЕ</b> Ассорти из домашних солений: малосоленные помидоры, острые огурчики, соленая капуста, перец, стрелки чеснока	480 г	<b>630р</b>

— полная порция блюда — половина порции блюда

# Блюда на мангале



<b>МЦВАДИ КОЛХУРАД</b> Сочный шашлык из говядины, фарша говядины со свиной с тонкой прослойкой из сала, подается на лепешке с маринованным луком и перцем	250 г	690р
<b>КЕБАБИ СВАНУРАД</b> Нежная люля из фарша телятины со свиной с добавлением грузинской аджики, лука, кинзы, специй и куриного яйца. Подается с лавашом и соусом средней остроты	190 г	630р
<b>КУПАТЫ СО СВИНИНОЙ И ТЕЛЯТИНОЙ</b> Домашние колбаски из рубленого мяса с грузинскими специями. Подается с маринованным луком	240 г	690р
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАВ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ</b>	240 г	630р
<b>ШАУРМА С ЛЮЛЯ КЕБАВОМ</b>	440 г	530р
<b>ШАУРМА С КУРИЦЕЙ</b>	440 г	460р
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАВ ИЗ ПТИЦЫ</b>	180 г	590р
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	180 г	630р
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАВ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	180 г	660р
<b>ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТКИ НА УГЛЯХ</b> Подается с кабачком гриль и соусом тар-тар	230 г	780р
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b>	200 г	690р
<b>ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	180 г	760р
<b>ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ</b>	200 г	730р
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b>	180 г	760р
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА</b>	200 г	630р
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b>	250 г	1100р
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ</b>	250 г	1330р

# Гарниры

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ</b>	200 г	290р
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	200 г	260р
<b>РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ</b>	150 г	190р
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ</b> Молодой картофель обжаренный на растительном масле	180 г	290р
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> Цуккини, перец болгарский, баклажан, томаты	180 г	430р
<b>ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ</b>	180 г	260р

# Супы

<b>КВАХИ</b> Суп-пюре из тыквы с домашним сыром сулугуни, оливковым маслом и тыквенными семечками	320 г	430р
<b>ПИТИ</b> Наваристый суп с бараньими ребрышками, фрикадельками из баранины и нутом	350 г	530р
<b>ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП</b> Суп-пюре из свежих томатов и специй, на курином бульоне	300 г	430р
<b>ЦЫЦЫЛА</b> Куриный суп с домашней лапшой и перепелиным яйцом	310 г	360р
<b>ХАРЧО</b> Пряный, чуть острый суп с телятиной, грузинскими специями, рисом, зеленью и соусом Ткемали	365 г	480р
<b>ХАШЛАМА</b> Наваристый мясной бульон с телятиной, зеленым луком, кинзой, чили перцем и чесноком	420 г	490р
<b>БОЗБАШ</b> Наваристый, чуть острый суп с фрикадельками из баранины и риса, томатами, грузинскими специями, пряностями и кинзой	400 г	630р
<b>СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ</b>	300 г	560р
<b>ИСПАНАХА</b> Сливочный крем-суп из свежего шпината, зеленого горошка и молодого картофеля, с кедровыми орешками и свежей мяты	315 г	560р

# Лаваш



100 г 100р

# СОУСЫ



<b>КЛЮКВЕННЫЙ</b> Молотая клюква с добавлением розмарина и перца	40 г	110р
<b>ТАР-ТАР</b> Домашний майонез, огурец свежий и маринованный, джонджоли	40 г	90р
<b>МАЦОНИ</b> Кефирный соус с чесноком или без чеснока (на выбор)	40 г	90р
<b>НАРШАРАБ</b> Гранатовый соус	40 г	120р
<b>ТКЕМАЛИ</b> Соус из слив Ткемали	40 г	100р
<b>САЦЕБЕЛИ</b> Томатный соус с чесноком и грузинскими приправами	40 г	90р
<b>МЦАРЕ</b> Острый томатный соус с кусочками овощей	40 г	100р

# КУТАБЫ

<b>С ТЫКВОЙ</b>	80 г	230р
<b>С КРЕВЕТКОЙ И КУРИЦЕЙ</b>	110 г	260р
<b>С КРЕВЕТКОЙ И СВИНИНОЙ</b>	110 г	260р
<b>С ЗЕЛЕНЬЮ</b>	80 г	230р
<b>С ПОМИДОРОМ И СЫРОМ</b>	115 г	260р
<b>С БАРАНИНОЙ</b>	95 г	260р
<b>С КУРИЦЕЙ</b>	95 г	240р
<b>С ТЕЛЯТИНОЙ</b>	95 г	260р
<b>С ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ</b>	100 г	240р
жаренные во фритюре		+10р
с креветкой, жаренные во фритюре		+20р

# ХАЧАПУРИ

<b>КАХЕТИНСКИЙ</b> Хачапури лодочка с начинкой из сыра, сметаны с базиликом и помидорами	430 г	730р
<b>МЕСХУРИ</b> Хачапури с начинкой из люля из нежного фарша курицы с сыром	310 г	590р
<b>ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ</b> Готовится на мангале с сыром Сулугуни	190 г	390р
<b>КВЕЛИ С КВЕЛИ</b> Самый сырный грузинский пирог! По-мегрельски с двойным количеством сыра	460 г	730р
<b>АДЖАПСАНДАЛ</b> Домашний пирог с сыром и тушеными овощами (баклажан, сладкий перец, томаты, лук, чеснок)	450 г	690р
<b>КУВДАРИ</b> Домашний пирог с телятиной	420 г	590р
<b>КУВДАРИ С КУРИЦЕЙ</b> Домашний пирог с куриным филе	420 г	530р
<b>ОРМАГИ</b> Двойной хачапури по-аджарски	720 г	990р
<b>СОКОТИ</b> Домашний пирог из сдобного теста с картофелем, грибами и сыром. Подается с кефирным соусом Мацони	380 г	530р
<b>ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b> Домашний пирог из сдобного теста с двумя слоями сыра Сулугуни	450 г	690р
<b>ПО-АДЖАРСКИ</b> Лодочка из сдобного теста с сыром Сулугуни и яйцом	380 г	590р
<b>ПО-АДЖАРСКИ МИНИ</b> Маленький пирог с Сулугуни и перепелиным яйцом	180 г	390р
<b>КАРТОФИЛИТ</b> Домашний пирог с картофелем и сыром Сулугуни	430 г	490р
<b>ИСПАНАХИТ</b> Домашний хачапури со шпинатом и сыром Сулугуни	460 г	630р
<b>ПЕНОВАНИ</b> Слоеный хачапури с сыром	240 г	530р
<b>КВЕЗЕЛИ С ВИШНЕЙ</b> Сладкий грузинский пирог из сдобного теста с вишней	370 г	530р
<b>КВЕЗЕЛИ С ЯБЛОКОМ</b> Сладкий грузинский пирог из сдобного теста с яблоком и карамелью	380 г	490р

# ХИНКАЛИ



<b>С КРЕВЕТКОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b>	1 шт 90 г	160р
<b>С ГРИБАМИ</b>	90 г	100р
<b>С КРЕВЕТКОЙ И СВИНИНОЙ</b>	1 шт 90 г	120р
<b>С КРЕВЕТКОЙ И КУРИЦЕЙ</b>	1 шт 90 г	120р
<b>С БАРАНИНОЙ И ТАРХУНОМ</b>	1 шт 90 г	130р
<b>С ТЕЛЯТИНОЙ СО СПЕЦИЯМИ</b> без зелени	1 шт 90 г	100р
<b>С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ</b>	1 шт 90 г	110р
<b>С КУРИЦЕЙ</b>	1 шт 90 г	100р
<b>С БАРАНИНОЙ</b> жаренные во фритюре	1 шт 90 г	130р
<b>КВАРИ</b> Домашние вареники с начинкой из сыра Сулугуни	150 г	330р
<b>ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ</b>	1 шт 110 г	120р
Сметана к хинкали	30 г	+15р

# ДЕСЕРТЫ



<b>ГРУЗИНСКИЙ ЧИЗКЕЙК</b> мягкий десерт из творожного сыра со сливками с соусом на ваш выбор: карамель, малина, манго, шоколад	130 г	490р
<b>ДЕСЕРТ МОХИТО</b> Сливочный мусс с мятой и лаймом на шоколадном бисквите	130 г	390р
<b>ЦИВИ</b> Шарики домашнего сливочного мороженого с хрустящим беже	120 г	390р
<b>МЛАШЭ</b> Творожный мусс на бисквитной подушке покрытый соленой карамелью с миндальными лепестками	120 г	370р
<b>ШОКОЛАДИС СИУРПРИЗИ</b> Бисквитный торт с муссом из молочного и горького шоколада и со сливочно-творожным кремом	130 г	490р
<b>ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ</b> Бисквитный торт с добавлением фисташек, муссами из молочного и белого шоколада, фисташковой пасты	130 г	460р
<b>КРЕМИАНИ КВЕЗЕЛИ</b> Грузинский пончик из сдобного теста с заварным кремом	150 г	240р
<b>МАРАКУЙЯ НУШИТ</b> Муссовый сливочный десерт Манго-Маракуйя	110 г	370р
<b>ЧИТЫС РДЗЕ</b> (птичье молоко) Нежнейшее сливочное суфле с ванильным бисквитом, политый шоколадной глазурью	110 г	340р
<b>ЦИСКАРИ</b> Бисквитный торт с муссом манго, грецкими орехами и творожным сыром	125 г	490р
<b>НУКБАРИ</b> Торт из коржей беже с кофейным кремом и грецкими орехами	115 г	330р
<b>КАЛАТА С МАЛИНОЙ</b> Корзинка из песочного теста с домашним джемом малины и заварным кремом	65 г	160р
<b>ТОРТ ОТ ТЕТУШКИ МАРИКО</b> Авторский десерт от нашего шеф-повара. Шоколадный бисквит с творожно-сливочным кремом и вишней, украшен малиновым соусом и белым шоколадом	180 г	530р
<b>МОРКОВНЫЙ ТОРТ СТАФИЛО</b> Морковный торт с кусочками ананаса, грецким орехом, изюмом, корицей, сливочно-творожным кремом и миндальной крошкой	150 г	460р
<b>МУРАВЕЙНИК</b> Классический десерт из песочного теста и вареного сгущенного молока	100 г	320р
<b>НАПОЛЕОН</b> Классический десерт: тонкие слоеные коржи и заварной крем	130 г	430р
<b>КИДОВАНИ</b> Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого	160 г	590р
<b>ЗПАПАРИ</b> Шоколадно-медовый бисквит со сметанным кремом	90 г	360р
<b>МЕДОВИК</b> Домашние медовые коржи с заварным кремом	100 г	390р
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> С домашним вареньем	150 г	430р
<b>ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ</b>	600 г	660р

— полная порция блюда

— половина порции блюда

— веганское блюдо

данное предложение не является меню