



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ваш праздник — наша забота и вдохновение

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

1 шт 150.-

Нежный тартар из говядины в сочетании с луком шалот и ароматным сыром пармезан создают неповторимый вкус

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

1 шт 110.-

Обжаренные креветки в сочетании с соусом васаби и ароматными фисташками

МИНИ-СЭНДВИЧ С ЯЗЫКОМ

1 шт 80.-

Тосты с отварным языком со свежими и маринованными огурцами

МИНИ-СЭНДВИЧ С БУЖЕНИНОЙ

1 шт 80.-

Тосты с пикантным соусом на основе хрена, бужениной, перепелиными яйцами и свежим огурцом

КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ

1 шт 75.-

С золотистой корочкой и пикантным спайси соусом



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Багет разнорзерновой, свежие огурцы, семга слабой соли со сливочным и рыбным соусом

1 шт 150.-

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящая чабатта, обжаренные креветки, сочные томаты, нежный сырнй мусс и пикантный соус свит чили создают гармоничный и насыщенный вкус

1 шт 150.-

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

Гармоничное сочетание хрустящей чабатты, нежнейшего ростбифа, сладких томатов черри, воздушного сырнго мусса, ароматной рукколы и изысканной заправки на основе кунжутного масла

1 шт 90.-

БРУСКЕТТА С ХУМУСОМ ИЗ АВОКАДО

Брускетта из багета с хумусом из авокадо — это гармония вкусов и текстур

1 шт 75.-

БРУСКЕТТА С ИКРОЙ

Сочетает в себе хрустящий багет, отварное яйцо и икру мойвы. Свежие огурцы добавляют закуске лёгкую свежесть и сочность

1 шт 75.-

ТАРТАЛЕТКА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ

Сырнй мусс в хрустящей тарталетке, дополненный изысканным тартаром из лосося и свежей зеленью

1 шт 130.-

ТАРТАЛЕТКА «ЖУЛЬЕН»

Закуска с нежным сливочным вкусом и ароматными грибами, дополненная сырнм наполнением

1 шт 90.-

ТАРТАЛЕТКА С ПАШТЕТОМ ИЗ УТКИ

Нежный паштет из утки в тарталетке — изысканное сочетание вкуса!

1 шт 90.-

ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ СЫРА И КРЕВЕТОК

Нежный мусс из креветок в тарталетке, дополненный пикантным вкусом маринованного болгарского перца и изысканностью сыра

1 шт 90.-

ассорти

ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

МЯСНОЕ АССОРТИ

180/40 г 850.-

Нежная буженина, сочный ростбиф, пикантный суджук, а также нежнейший говяжий язык и ароматная варёно-копчёная говядина. Подается с традиционной русской приправой -хреном. Наслаждайтесь каждым кусочком этого мясного ассорти!

ГРИБНОЕ АССОРТИ

300/40 г 790.-

Нежные шампиньоны, ароматные опята и вешенки, которые маринуются по особому рецепту, чтобы сохранить все полезные свойства и порадовать вас своим вкусом. Подаются с густой сметаной, свежей зеленью и кольцами красного лука

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ

200/60 г 770.-

Король этой вечеринки – грузинский сулугуни и его компания: сливочный адыгейский, яркий и насыщенный – копчёный чечил и чечил к вину

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

510/30 г 650.-

Яркое и ароматное овощное ассорти, которое радует глаз и пробуждает аппетит. Здесь и хрустящие огурцы, и сочные томаты, наполненные летним солнцем. Сладкий болгарский перец добавляет разнообразие вкусов и цветов. Редис вносит свежую нотку, а морковь радует своей естественной сладостью. Ну и как без ароматной зелени

ФЕРМЕРСКОЕ САЛО

160/40 г 550.-

Аппетитное ассорти из сала подарит вам незабываемые вкусовые ощущения. Вкус деревенского шпика, сала в острых специях, копчёного сала и белого сала с чесноком идеально дополнят хрен и горчица

РАЗНОСОЛЫ

400 г 550.-

Ассорти солений собственного приготовления

АССОРТИ ПХАЛИ

180 г 450.-

Традиционная закуска из свёклы, тыквы и фасоли. Сочные овощи, смешанные с грецкими орехами и ароматными специями, создают гармоничный вкус. Яркое грузинское блюдо, сочетающее нежность и насыщенность



ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Нежнейшее мясо в сочетании с луком шалот, маринованными огурцами и каперсами создаёт гармоничный и насыщенный вкус. Тёртый пармезан добавляет изысканную сырную нотку, а зелёный лук придаёт свежесть и яркий аромат

120 г 910.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЛОСОСЬ В ГРУЗИНСКОМ СТИЛЕ <i>Воздушный сырный мусс нежно обнимает слайсы маринованной сёмги</i>	120 г	910.-
ТОННАТИ <i>Нежность в каждом ломтике сочной телятины с изысканным соусом, который объединяет свежесть тунца, пикантность каперсов и кремовость домашнего майонеза. Для самых искущённых гурманов</i>	150 г	690.-
РУЛЕТИКИ БАДРИДЖАНИ <i>Гармония и традиции Грузии в нежных рулетиках из баклажанов со сливочно-сырным кремом, чесноком и грецким орехом</i>	230 г	590.-
ХУМУС ИЗ АВОКАДО <i>Натуральный, свежий вкус и нежная, кремовая текстура хумуса из авокадо идеально оттеняются хрустящим свежеиспеченным шоти-пури и нотками кинзы</i>	210 г	590.-
ВЯЛЕНАЯ СВЁКЛА С СЫРНЫМ МУССОМ <i>Нежные ломтики вяленой свёклы дополнены воздушным сливочно-сырным муссом. Обжаренные кедровые орешки придают закуске сладковато-ореховую ноту, а свежая зелень кинзы добавляет грузинский акцент этому блюду</i>	150 г	590.-
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С МУССОМ ИЗ КРЕВЕТОК И СЫРА <i>Болгарский перец, маринованный в авторских соусах, раскрывается необычным и неповторимым вкусом в сочетании с кремовой текстурой мусса из сыра и креветок</i>	160 г	570.-
ПАШТЕТ ИЗ УТКИ <i>Мягкая и бархатистая текстура паштета тает во рту, раскрывая богатый и насыщенный вкус мяса молодой утки</i>	180 г	550.-
СЕЛЬДЬ МАЛОСОЛЬНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ <i>Нежное филе малосольной сельди идеально гармонирует с золотистыми кусочками картофеля, обжаренными на сливочном масле, и ароматным зеленым луком</i>	240 г	490.-
АДЖАПСАНДАЛИ <i>Ароматные, запечённые на углях баклажаны, кабачки, лук, болгарские перцы и томаты, щедро сдобренные пряной зеленью и чесноком, идеально сочетаются с хрустящим шоти-пури</i>	200 г	430.-

САЛАТЫ

БАТУМИ <i>Нежные тигровые креветки, обжаренные до золотистой корочки, авокадо, томаты черри и свежие огурцы добавляют свежести и сочности. Солоноватая нота пармезана подчёркивает вкус всех ингредиентов, а соус спайси добавляет идеальную пикантность</i>	500 г	1500.-
ХАЛУМИ <i>Вообразите себе аппетитный и душистый салат, который словно создан для того, чтобы усладить ваши вкусовые ощущения. В нём гармонично сочетаются обжаренный до золотистой корочки сыр халуми, сочные томаты, спелое авокадо и свежая кинза</i>	500 г	1370.-
ТИНАНИ <i>Лёгкая сладость печёного батата, сочный ростбиф, сладкие розовые томаты, ароматный запечённый болгарский перец и свежие листья салата создают гармоничное сочетание. Грузинская заправка на основе оливкового масла придаёт салату насыщенный вкус и аромат</i>	460 г	1300.-
ЦЫЦЫЛА <i>Кусочки нежного куриного филе, ароматных обжаренных баклажанов и шампиньонов, ломтики сладкого болгарского перца и грецких орехов. Всё это объединяют два ярких соуса — кисло-сладкий гранатовый и острый свит чили</i>	460 г	1100.-
ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ <i>Куриное филе делает салат лёгким и питательным, а классическая заправка подчёркивает свежесть ингредиентов</i>	430 г	1060.-
ДУХАНЬ <i>Нежный сырный мусс идеально сочетается с лёгкостью розовых томатов и насыщенным вкусом жареных хрустящих баклажанов</i>	460 г	900.-
ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Свежие огурцы, сочные томаты, ароматный болгарский перец и красный лук создают неповторимое сочетание вкусов. А добавление грецких орехов и свежей кинзы придаёт салату истинный грузинский акцент</i>	560 г	860.-

ОГАРУЛИ

Тонкие слайсы слабосолёного лосося гармонично сочетаются со свежими огурцами и сладкой клубникой. И всё это увенчано воздушным сырным муссом, который придаёт салату нежность. А заправка из лимонно-медового соуса с добавлением оливкового масла объединяет все вкусы воедино, придавая им изысканный и гармоничный баланс

460 г 1670.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДАРЫ МОРЕЙ

600/100/100 г

3100.-

Тигровые креветки, нежные кольца кальмаров, мидии-киви, запечённые с сыром, и обжаренные на гриле свежие кабачки и томаты черри

ДОЛМА ИЗ КРЕВЕТОК И СУДАКА

180/50 г

930.-

Начинка из судака и креветок бережно завернута в тончайшие виноградные листья. Аристократичный соус бер-блан раскрывает новые вкусы знакомого блюда

ДОЛМА

190/40 г

630.-

Рубленая мякоть нежной говядины, гармонично соединённая с рассыпчатым рисом и душистыми специями, завернута в нежные виноградные листья. Соус из мацони — неотъемлемая часть этого традиционного блюда

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ

190 г

450.-

Хрустящая корочка снаружи и мягкая текстура сыра внутри дарят особое удовольствие. А соус из чёрной смородины, добавляет блюду приятную кислинку и ягодную свежесть, гармонично сочетаясь с солоноватым вкусом сыра



ВЫПЕЧКА

САБУРАНИ

1000 г

1730.-

Воздушный пирог с тягучим расплавленным сыром сулугуни, приготовленный по традиционным рецептам кавказских народов

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

500 г

910.-

Аппетитная национальная грузинская лепёшка, наполненная тремя видами сыра. Настоящая гастрономическая феерия вкусов!

КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ

395 г

550.-

Закрытый пирог с сочной начинкой из рубленой баранины, пикантной аджики и ароматной кинзы — истинное грузинское наслаждение

КУТАБ

*Тонкая лепёшка с сочной начинкой внутри — это настоящий взрыв вкуса.
Подаются горячими, идеально подходят вместо хлеба*

КУТАБ С БАРАНИНОЙ

150 г

310.-

КУТАБ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

150 г

310.-

КУТАБ С ГОВЯДИНОЙ

150 г

310.-

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ОСЁТР

100 г

710.-

Запечённый на мангале осётр — это аромат дымка, золотистая корочка и сочное мясо с изысканным вкусом

Заказ от 2 кг

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК

100 г

670.-

Молочный поросёнок, фаршированный картофелем и беконом, сервируется с воздушным картофельным пюре и ароматным горчичным соусом. Истинное удовольствие для любого мероприятия

Заказ от 5 кг

КАРЕ ЯГНЁНКА

100 г

630.-

Каждый кусочек ягнёнка наполнен сочностью и насыщенным вкусом, а плов из булгура придаёт блюду особую глубину. Это идеальный выбор для тех, кто ценит качество и вкус

Заказ от 1,2 кг

УТКА ЗАПЕЧЁННАЯ

100 г

390.-

Нежное, сочное мясо утки, которое тает во рту, гармонично сочетается с тушёной капустой, пропитанной ароматами специй, и картофелем по-деревенски, приготовленным до золотистой корочки

Заказ от 2 кг

БУЖЕНИНА «ДУХАНЪ»

100 г

390.-

Буженина из свиной шеи, шпигованная овощами, — это нежное и ароматное мясо, которое идеально сочетается с овощами-гриль. Подается с пикантным горчичным соусом, который придаёт блюду особый вкус

Заказ от 1 кг



МАНГАЛЬНОЕ АССОРТИ «МЦВАДИ»

Симфония вкусов мангального ассорти: нежнейший и ароматный шашлык из баранины, из свиной шеи и курицы; сочные и мягкие люля-кебаб из баранины, из свинины и говядины, из нежного мяса курицы. А запечённый до золотистой корочки картофель, томлённые на углях томаты и соус сацебели идеально дополняют вкус мяса

950/500/100 г 3500.-



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	100 г	1100.-
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ	100 г	750.-
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ	100 г	670.-
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	100 г	370.-
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	100 г	350.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	100 г	510.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ	100 г	370.-
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	100 г	350.-
ДОРАДО НА ГРИЛЕ	250/40 г	1390.-
СЁМГА НАД УГЛЯМИ	100 г	1050.-
ЦОЦХАЛИ	200/30 г	930.-
КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	100/30 г	750.-
КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ	100/30 г	530.-

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ-ГРИЛЬ АССОРТИ <i>Баклажаны, томаты, шампиньоны, болгарсий перец, кабачки, картофель</i>	1000 г	1700.-
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	200 г	370.-
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	100 г	150.-

овощи на гриле

ШАМПИНЬОНЫ	100 г	210.-
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	100 г	190.-
БАКЛАЖАНЫ	100 г	170.-
ТОМАТЫ	100 г	170.-
КАБАЧКИ	100 г	170.-
КАРТОФЕЛЬ	100 г	130.-

СОУСЫ

ГРАНАТОВЫЙ СОУС НАРШАРАБ	100 г	220.-
ТОМАТНЫЙ СОУС САЦЕБЕЛИ	100 г	220.-
СОУС ТКЕМАЛИ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	100 г	220.-
СОУС ЦАХТОН	100 г	220.-



A close-up photograph of a woven basket filled with various types of bread. In the foreground, a large, rustic loaf with a cracked, golden-brown crust is prominent. Beside it, several long, thin baguettes are visible. A fresh sprig of green rosemary lies across the bread. The basket is set on a dark wooden surface, and a dark grey cloth is partially visible inside. In the top right corner, a white ceramic bowl with a dark rim is partially visible.

ХЛЕБ

ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ ШОТИ-ПУРИ

Национальный грузинский хлеб

250 г

190.-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Белый и ржаной багеты

270 г

170.-

КЕНДИ-БАР

КАРАВАЙ СВАДЕБНЫЙ <i>Пышный и ароматный символ любви и семейного счастья для самого торжественного момента</i>	1100 г	3000.-
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА <i>Ассорти из свежих сезонных ягод и фруктов-это сладкое и сочное удовольствие для любого праздника</i>	1300 г	2200.-
ТРЮФЕЛЬ <i>Шоколадная конфета с насыщенным вкусом и ароматом розмарина</i>	1 шт	110.-
ПИРОЖНОЕ ШУ <i>Заварное пирожное с заварным кремом и солёной карамелью</i>	1 шт	95.-
ПИРОЖНОЕ ШУ <i>Заварное пирожное с заварным кремом из ванильной клубники</i>	1 шт	95.-
КАПКЕЙК <i>Нежнейший капкейк с ярким вкусом крема из ягод</i>	1 шт	75.-
КОНФЕТА «БАУНТИ» <i>Нежная конфета с насыщенным вкусом кокоса и сгущённого молока, покрытая шоколадной глазурью</i>	1 шт	75.-
ПРОФИТРОЛЬ С КРЕМОМ <i>Нежные профитроли с воздушным кремом из сгущённого молока – идеальный десерт для любителей сладких лакомств</i>	1 шт	50.-



*Дорогие гости, просим вас сообщить менеджеру о наличии аллергии на какой-либо продукт.
Данное меню является рекламным материалом. С официально утверждённым меню вы
можете ознакомиться в уголке потребителя. Цены указаны в рублях.*