

Банкетное меню

СЫРНОЕ АССОРТИ

Сырные рулеты с семгой, черносливом, орехами; сыры «Маасдам», «Чечил» и мед.

120/27 гг

440 Р

РЫБНОЕ АССОРТИ

Балык сома, лосось, масляная рыба, икра.

150/100 гг

990 Р

МЯСНОЕ АССОРТИ

Язык, куриный рулет, шпигованная свинина, грудинка свиная. Подается с хреном.

50/50/50/50/20/30 гг

650 Р

АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

75/75/75/15 гг

310 Р

ЯЗЫК В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

100/50 гг

450 Р

КУЧМАЧИ

Говяжьи потрошки в ореховом соусе.

160/15 гг

330 Р

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

150 г

330 Р

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

150 г

330 Р

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА

100 г

240 Р

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СЕМГИ

100 г

330 Р

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

(вес от 1500 до 2000 г)

100 г

250 Р

СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ

(вес от 1500 до 2000 г)

100 г

280 Р

КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ «ПО-ГРУЗИНСКИ»

220 г

120 Р

САЛАТЫ

СЕРПАНТИН

Язык говяжий, филе куриное, томат, огурчик соленый, майонез.

170/5 г

300 Р

НЕЖНЫЙ

Язык говяжий, лист салата, лук репчатый, кинза, укроп и майонез.

170 г

380 Р

АРАГВИ

Язык говяжий, шампиньоны, сыр, томат, майонез.

170/5 г

330 Р

С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Печень, обжаренная с соусом «Наршараб», салатный микс, апельсин, свекла, медово-горчичная заправка.

220 г

380 Р

КУРИНЫЙ

Филе куриное с обжаренными овощами, бекон и белый соус.

200 г

280 Р

С КАЛЬМАРАМИ

Обжаренные кальмары, перец болгарский, лук репчатый, майонез.

185 г

360 Р

ОБЖОРКА

Говядина, огурчик соленый, шампиньоны жареные, морковь, лук репчатый, майонез.180 г

320 Р

ОЛИВЬЕ

Картофель, горошек зеленый, яйцо, огурчик соленый, колбаса или филе куриное на выбор, майонез.

200/15 гг

220 Р

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

150 г

220 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

90/3 гг

210 Р

ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

90/3 гг

280 Р

СУДАК В КЛЯРЕ

110/36 гг

470 Р

КАЛЬМАРЫ В КЛЯРЕ

110/36 гг

320 Р

ГРИБЫ В КЕЦИ

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром.

200/5 гг

320 Р

СЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ассорти из мидий, лангустинов, улиток с обжаренным шоти и грузинским соусом «Песто».

12 шт/180/120/60/80 гг

2 500 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КАЛМАХИ БОСТНЕУЛИС

Форель, запеченная с фасолью стручковой, баклажанами и болгарским перцем.

200/30/5 гг

640 Р

ХАНУМА

Обжаренные кусочки лосося и шампиньоны, запеченные под сыром «Сулугуни». Подаются с картофельными дольками, обжаренными во фритюре.

230/43 гг

550 Р

ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

150/140/20 гг

620 Р

КАЛЬМАРЫ С БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ

140/120/20 гг

780 Р

СВИНИНА «ПО-АЛАЗАНСКИ»

Свинная вырезка с беконом, тушеная со специями в красном вине. Подается с отварным картофелем.

240/48 гг

510 Р

МЯСО «ПО-АВЛАБАРСКИ»

Отбивная из свиной вырезки, запеченная с томатами под сырной шапкой.

220/48 гг

490 Р

ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБАМИ

240/48 гг

750 Р

ТАХТА ГОВУРМА

Баранина, запеченная в дрожжевом тесте, с добавлением фундука, изюма, кураги и чернослива.

230/60 гг

580 Р

КРОЛИК ПО-ДОМАШНЕМУ

1700 г

2 500 Р

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ, АПЕЛЬСИНАМИ ИЛИ СЛАДКИМ ПЛОВОМ

2300 г

2 800 Р

ПОРОСЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Подается с овощами и зеленью.

1 шт

7 000 Р

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ТАНДЫРЕ

НОГА БАРАШКА

100/30 гг

600 Р

КОРЕЙКА БАРАШКА

220/63 гг

1 500 Р

КОРЕЙКА СВИНАЯ

100/30 гг

320 Р

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

БРУСКЕТТЫ С СЕМГОЙ

45 г

120 Р

БРУСКЕТТЫ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

120 г

120 Р

БРУСКЕТТЫ С ТОМАТОМ И СЫРОМ «МОЦАРЕЛЛА»

120 г

200 Р

ВАЛОВАНЫ

30 г

80 Р

КАНАПЕ С БЕКОНОМ И ОГУРЦОМ

30 г

50 Р

КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ И ЧЕРРИ

30 г

70 Р

КАНАПЕ С СЫРОКОПЧЁНОЙ КОЛБАСОЙ И ОГУРЦОМ35 г

70 Р

**КАНАПЕ С СЫРОКОПЧЁНОЙ КОЛБАСОЙ И МАРИНОВАННЫМИ
ШАМПИНЬОНАМИ**25 г

70 Р

КАНАПЕ С ЧЕРРИ И СЫРОМ «МОЦАРЕЛЛА»

25 г

50 Р

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРУШЕЙ

500 г

830 Р

ПРОФИТРОЛИ С КРЕМ-МУССОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

20/30 гг

90 Р

ПРОФИТРОЛИ С КРЕМ-МУССОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА С СЁМГОЙ

20/30 гг

90 Р

ТАРТАЛЕТКИ С САЛАТОМ «АРАГВИ»

30/20 гг

95 Р

ТАРТАЛЕТКИ С БАКЛАЖАНАМИ И ОРЕХАМИ

30/20 гг

80 Р

ТАРТАЛЕТКИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

30/20 гг

80 Р

ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

10/10 гг

220 Р

ТАРТАЛЕТКИ С САЛАТОМ «ОСУРИ»

30/20 гг

90 Р

ТАРТАЛЕТКИ С САЛАТОМ «САМАШЛО»

30/20 гг

90 Р

ТАРТАЛЕТКИ С СЁМГОЙ

23/20 гг

160 Р

ЧИЗКЕЙК

100/20 гг

230 Р

ТИРАМИСУ

100 г

270 Р