

Новинка в меню от грузинского шеф-повара

Салаты

Салат «Тбилиси» 1/160 – 350 руб.

фасоль, отварная свиная шейка, болгарский перец, лук, грецкие орехи, свежая кинза, заправка на основе винного уксуса

Салат «Пиони» 1/160 – 290 руб.

отварная курочка, шампиньоны, маслины, грецкие орехи, свежая кинза, майонез

Салат «Грузинский» 1/160 – 280 руб.

свежие огурчики и помидоры, грецкие орехи, свежая кинза, чеснок, заправка с винным уксусом

Горячие блюда

Оджахури 1/250 – 450 руб.

нежная свиная шейка, обжаренная специальным способом с картофельными дольками и приправленная настоящими грузинскими специями и кинзой

Долма 1/200 – 450 руб.

начиненные фаршем из свинины и говядины листья винограда, подается со сметанным соусом

Хинкали 1/250 – 380 руб.

Аджарские хачапури 1/300 - 450 руб.

настоящая грузинская лепешка в форме лодочки с сырной начинкой, залитой яйцом

Сациви из рыбы 1/250 - 450 руб.

филе судака с соусом сациви с грецкими орехами, корицей, имеретинским шафраном, чесноком и винным уксусом

Чахохбили из баранины 1/250 – 490 руб.

баранина, овощи, кинза, настоящие грузинские специи

Сациви из индейки 1/250 – 450 руб.

нежное филе бедра индейки с соусом сациви делается с грецкими орехами, корицей, имеретинским шафраном, чесноком и гранатовым соком