

*Время проведения бранча:
по выходным с 12:00 до 17:00*

*Время проведения бранча-банкета:
по выходным с 12:00 до 00:00*

БРАНЧ

Классический бранч гости могут дополнить алкогольным сопровождением.
Алкоголь доступен в неограниченном количестве.

СТОИМОСТЬ:

Бранч с алкоголем: 7 690 Р на персону
Бранч без алкоголя: 6 490 Р на персону
Бранч детский (от 4 до 12 лет): 2 490 Р на персону
Дети до 4-х лет: бесплатно

- * Предложение распространяется на компании до 7 персон включительно.
- * Бранч проходит в основном зале ресторана.

БРАНЧ-БАНКЕТ

Бранч с алкоголем в формате банкета для Вас и Ваших гостей!
Классические и современные блюда грузинской кухни
от Шеф-повара ресторана Мамия Джоджуа, а также алкогольные напитки
в неограниченном количестве.

СТОИМОСТЬ:

Стандартный: 7 690 Р на персону
Дети от 4 до 12 лет: 2 490 Р на персону
Дети до 4-х лет: бесплатно
Сервисный сбор 15% (от суммы чека).

- * Предложение распространяется на компании от 8 персон.
- * Бранч-банкет проходит в основном зале ресторана.

Холодные закуски и салаты

- Салат с хрустящим баклажаном
- Овощной салат по-грузински с Кахетинским маслом
- Овощной салат по-грузински с грецким орехом
- Аджапсанда
- Сациви с курицей
- Грузинские сыры
- Баклажан с грецким орехом
- Соления от мамы Наны
- Рулет из сыра сулугуни с овощами
- Салат Броцеули
- Ассорти пхали: свекла, стручковая фасоль, морковь

Горячие закуски и гарниры

Жареный сулугуни

Запеченные овощи по-грузински

Лобио из красной фасоли

Хинкалиоли с ягненком в перечном соусе

Хинкалиоли с семгой в икорном соусе

Картофель на мангале с аджикой

Шампиньоны с сулугуни

Шарики Эларджи

Эларджи традиционный

Толма

Бадриджани

Хачапури и хинкали

Хачапури по-аджарски

Хачапури по-мегрельски

Хачапури по-имеретински

Хачапури с грушей и горгонзолой

Аджарули 4 сыра

Хинкали Калакури 3 шт.

Хинкали баранина 3 шт.

Хинкали Том-ям 3 шт.

Квери

Горячие блюда

Цыпленок Табака

Оджахури с бараниной

Оджахури со свиной

Оджахури с грибами

Чахохбили из курицы

Рыбные котлеты с пюре кольраби и соусом шкмерули

Остри

Шашлык из судака в томатном лечо

Шашлык из свинины

Шашлык из курицы

Шашлык из индейки

Свинные ребра

Кебаб курица

Кебаб баранины

Кебаб Калакури

Кебаб щука

*В любой кебаб по вашему желанию можно добавить сыр сулгуни

Соусы

Сацебели

Аджика томатная

Ткемали зеленый

Аджика красная

Гранатовый соус

Баже

Аджика зеленая

Десерты

Наполеон

Десерт «Казбек»

Шу с заварным кремом

Пончик с начинкой (соленая карамель)

Пончик с начинкой (лимонад груша)

Пончик с начинкой (с заварным кремом)

Детское меню

Картофель фри

Куриная котлета

Шашлык из курицы

Овощной салат со сметаной

Куриный суп

Фарфалле с сыром сулугуни

Картофельное пюре

Рис на пару

Фарфалле с томатами

Мини хачапури по-аджарски

Безалкогольные напитки

ВОДА:

Минеральная вода Саирме без газа/ с газом

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ:

Лимонад «Натахтари»

Груша/ Фейхоа/ Тархун

СОКИ:

Яблоко/ Апельсин/ Вишня/ Персик/ Ананас/ Томат

КОМПОТ ДОМАШНИЙ:

Ягодный / Кизил/ Фейхоа

ЧАЙ:

Травяной/Черный/Зеленый/Эрл грей

КОФЕ:

Эспрессо / Американо / Капучино / Латте

Алкогoльные напитки

Селект Блан Брют Шато Тамань - Игристое вино, Россия

Ркацители-Мцване Элибо - Белое сухое, Грузия Алазани

Элибо - Белое полусладкое, Грузия

Алазани Элибо - Красное полусладкое, Грузия

Саперави Элибо - Красное сухое, Грузия

Хлебная мера ржаная - Водка, Россия

Косогоров Самогон №5 виноградный - Россия

Душевный Тбилиси 7 лет. - Коньяк, Грузия