

# #1 КУРС COURSE

Пхали из свеклы и шпината  
на армянском лаваше

Рулетики из жареных  
баклажанов с орехами  
и томатами на виноградных  
листьях

Сациви с курицей

Spinach pkhali, beetroot pkhali on  
armenian bread

Eggplants rolls stuffed with nuts and  
tomatoes on a grape leaves

Chicken satsivi



# #2 КУРС COURSE

Лобio по-грузински в горшочке  
с гурийской капустой и мчади

Хачапури по-аджарски

Georgian lobio stuffed in a pot with  
cabbage with traditional georgian  
cornbread "mchadi"

Adjarian khachapuri

# #3 КУРС COURSE

Люля-кебаб из курицы,  
баранины и телятины

Оджахури на кеци с соусом  
ткемали

Хинкали из баранины

Lula kebab (chicken, lamb, veal)

Ojakhuri (roasted veal with  
potatoes with tkemali sause)

Khinkali with lamb



**Грузинский сет  
из традиционных блюд  
от нашего шефа Зазы Шенгелия**

Сет рассчитан на 2 человека  
Блюда подаются тремя курсами

**2990₽**

**Georgian set  
of traditional dishes  
by our Chef Zaza Shengelia**

Tapas for 2. A selection of dishes to share  
Dishes are served in 3 courses