



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН



« БЛЮДА » НА КОМПАНИЮ





Карпаччо из телятины
с рукколой и сациви

Veal carpaccio with rocket salad and satsivi

610г / 2500.-

Каре молодого барашка из печи

со свежими овощами и ароматной зеленью

*Oven-baked rack of young lamb
with fresh vegetables and fragrant herbs*

1000г / 4700.-

ГОРЯЧЕЕ



Mains

**Лосось, мини-кальмары
и креветки в белом вине,**

запеченные с ароматными травами
под хрустящим тестом

*Salmon, baby calamari and prawns
in white wine, baked with aromatic herbs
under crispy pastry*

930г / 3900.-

ГОРЯЧЕЕ



Mains

Телячье ребро,
запеченное под соусом "Чёрный перец",
* цена за 100 гр, средний выход 1500 гр
Veal rib baked with black pepper sauce
* price per 100 g, average weight 1500 g
100г / 750.-



**Томленое седло ягнёнка
с печёными овощами
и соусом "Красный ткемали"**
*Braised lamb saddle with roasted vegetables
and red tkemali sauce*

1580г / 4700.-



"Метр люля"
из ягнёнка или телятины
с грецкими орехами и соусом "Амирани"

*Meter of minced lamb or veal kebab
with walnuts and amirani sauce*

700г / 2300.-



Ассорти любимых шашлыков
с горным луком и соусом "Амирани"

Selection of chef's favourite skewers with onion and amirani sauce

1600г / 3700.-



**"Наполеон" для двоих
с сезонными ягодами**

"Napoleon" for two with seasonal berries

400г / 1200.-



ГОРСКИЙ РЕСТОРАН