

ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ

РЕСТОРАН

на Цветном
бульваре

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски и салаты

Салат по-деревенски 290 р.

Салат из свежих томатов, огурцов, редиса, свеклы и миксом зелени, заправленный ароматным кахетинским маслом

Салат микс капусты 310 р.

Четыре вида капусты (брокколи, цветная, белокочанная и краснокочанная, со 슬라이сами редиса, заправкой из лайма и меда

Чархали в баже 330 р.

Запеченная свекла под ореховым соусом бажа со специями шереули, сванской солью и ореховым маслом

Жареные баклажаны по-грузински 375 р.

Обжаренные баклажаны с начинкой из перетертых орехов и грузинских специй

Зеленый салат с личи и яблоком 345 р.

Микс салатов (шпинат, руккола) с ягодами личи, свежим яблоком, огурцом и паназиатским соусом, посыпанный кунжутом

Горячие закуски

Овощные пеновани 280 р.

Мини-лодочки из слоеного теста с овощами (кукуруза, лук репчатый, болгарский перец, вешенки), запеченные в духовом шкафу

Лобиани 230 р.

Пирог из слоеного теста с начинкой из фасоли со специями и кинзой

Пирог с картофелем и грибами 270 р.

Пирог из слоеного теста с начинкой из картофеля, обжаренного лука и вешенок

Хинкали с картофелем и грибами (1 шт.) 69 р.

Мешочки из постного теста с начинкой из картофеля с вешенками





Супы

Томатный суп-пюре 250 р.

Суп из томатов, болгарского перца и репчатого лука.
Подается с гренками

Борщ постный 230 р.

Суп из капусты и свеклы с красной фасолью. Без мяса,
подается с постной сметаной

Харчо постный 230 р.

Грузинский суп с рисом, овощами и восточными специями

Горячие блюда

Фаршированные кабачки с соусом из белых грибов . . 590 р.

Запеченные на мангале кабачки с начинкой из овощей, грибов и
риса на соусе из вешенок, шампиньонов и белых грибов

Капустные котлеты с овощным соусом 375 р.

Крокеты из капусты с луком и грибами на овощном соусе из
кабачков с вялеными томатами

Овощные голубцы 275 р.

Тушеные в капустном листе овощи с фасолью и рисом

Паста Але Оле 315 р.

Паста с острым перцем и оливковым маслом



Десерты

Апельсиновый торт 190 р.

Апельсиново-морковный бисквит с абрикосовым джемом

Грушевый кекс с сорбетом 275 р.

Карамелизованная груша в тарталетке из песочного теста с
шариком лимонного сорбета

Пряная груша 310 р.

Груша, проваренная в апельсиновом фреше с бадьяном, анисом, корицей и
гвоздикой, в тарталетке из песочного теста с кремом из сыра тофу,
ягодным соусом и карамелизованным миндалем

Бурти с фруктами и кремом из тофу 330 р.

Сфера из горького шоколада с кремом из сыра тофу, ананасом, клубникой,
апельсином и соусом из свежей клубники с ягодами годжи и
карамелизованным миндалем

**Грузинская кухня богата постными блюдами,
спрашивайте у вашего официанта**