



Меню обедов



Обед 12:00—16:00

Салаты

- Салат «Денер» 120.-
петрушка, томаты, шампиньоны, маринованные огурцы, корейский перец, зелень, майонез в масле **Бюджетно**
- Салат «Запхули» 125.-
свежие томаты, огурцы, лук красный, грецкий орех, масло кавказское
- Томаты по-грузински 130.-
свежие томаты, лук красный, сыр твердый, фирменная заправка
- Салат «Руставели» 135.-
рыба пансиона, свежий огурец, перец болгарский, редис, салат айсберг, фирменная заправка

Супы

- Суп «Ачарули» 145.-
шашлык-суп, подается со сметаной
- Окрошка с ветчиной 140.-
на выбор с майонезом
- Суп дня 135.-
уточните у официанта

Хлеб

- Тандырный хлеб 15.-
- Узбекская лепешка 35.-

Горячие блюда

- Ковурма-лагман с нурицей и грибами 275.-
- Плов с бараниной 275.-
- Напуста по-гурийски со свинойной 285.-
- Чахохбили 310.-
подается с картофельным пюре
- Манты с говядиной 85.-
- Хинкали 65.-
на выбор с мясом, грибами, сыром

★ ИСТОРИИ ГОУЗ

Выпечка

- Гурийский качапури 180.-
качапури — разновидность лепешки, выпекаемого джуи и емеса лепешки, подается с соусом Шезо
- Хачапури по-аджарски 190.-
- Осетинский пирог с мясом и сыром 210.-

Блюда на мангале

- Шашлык из печени 275.-
- Шашлык из нурицы 280.-
- Шашлык из калмара 285.-

Гарнир

- Рис с овощами и яйцом 85.-
- Стручковая фасоль с яйцом и грибами 90.-
- Шампиньоны на гриле 95.-
- Картофель жареный с грибами 105.-

Десерты

- Моринное с клубничным соусом и фисташками 135.-
- Меренга фисташковая с сырым кремом 155.-

Напитки

- Морс ягодный 50.-
- Компот из сухофруктов 50.-
- Чай черный/зеленый 50.-
- Американо 60.-
- Лимонад яблоко-дыня 99.-
- Вино домашнее 165.-
красное/белое
- Пиво фирменное «Аджиненекаль» 155.-

Отмечай нас в своих историях в инстаграм @odzhikinezhal