

# ОСЕННЕЕ МЕНЮ

Лесные грибы собственного посола 360 г 460.-  
с золотистым картофелем  
и обожженным хлебом

Теплый салат по-гальски с языком 230 г 410.-  
и хрустящими овощами

Мини-хинкали с телятиной 200 г 420.-  
в соусе из зеленого перца

Крем-суп из белых грибов 240/15 г 290.-  
с хрустящей гренкой

Томленые свиные ребра с эларджи 260 г 430.-  
и печеным цыцаком

Ребрышки свиные в пикантном соусе за 100 г 220.-  
с хрустящим сыром чечил  
и маринованным красным луком

Рулет из домашней меренги за 100 г 255.-  
с сезонными фруктами  
и сливочным кремом

Трио эклеров с муссом из фисташки, 150 г 375.-  
фундука и соленой карамели





## СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ

Чай зеленый цитрус	500 мл	380.-
Чай облепиха-ваниль	500 мл	380.-
Чай кизил-алыча	500 мл	380.-
Лимонад облепиха-имбирь	300 мл	230.-
Лимонад «Витаминный заряд»	300 мл	230.-
Глинтвейн клюквенный	270 мл	365.-
Компот из айвы	180 мл	90.-
Наливка на хурме с уцхо-сунели	50 мл	180.-