

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

אירוע בחוויה יוצאת דופן

САЛАТЫ

מנות פתיחה

1. **Сельдь** - маринованная по-домашнему . **1. מקרל** - פילה דג מלוח בסגנון ביתי .
2. **Дила** - овощной салат (помидоры,огурцы, болгарский перец,красный лук , свежая зелень, оливковое масло, сок лимона). **2. דיילה** - סלט ירקות (עגבניה, מלפפון, גמבה, בצל אדום, ירק טרי, שמן זית ומיץ לימון)
3. **Пхали из Баклажан** - баклажановые рулетики с начинкой из грецких орехов **3. פחאלי חציל** - גלילות חציל במילוי אגוזי מלך
4. **Пхали из Свеклы** - отварная свекла, запавленная специями , орехами и винным уксусом **4. פחאלי סלק** - סלק אדום מבושל בליווי תבלינים, אגוזי מלך וחומץ יין.
5. **Аджапсанда** - соте из выпеченных баклажан и припущенных на гриле овощей **5. אג'פסנדל** - חציל קלוי וירקות גינה מבושלים בשיטת רטטוי
6. **Лобио** - салат из тушеной фасоли и зелени **6. לוביו** - תבשיל שעועית אדומה עם ירק ואגוזי מלך
7. **Домашние Соления** - огурчики и капуста **7. חמוצים בסגנון ביתי** - כרוב ומלפפונים
8. **Свежевыпеченный лаваш** - грузинский хлеб **8. לבש** - לחם גאורגי מסורתי הנאפה במקום.

Промежуточные блюда

מנות ראשונות

9. **Чебуреки** **9. צ'בורקי** - בצק קריספי במילוי בשר עגל מטוגן בשמן עמוק
10. **Хинкали** **10. חינקלי** - כיסוני בצק מבושלים במילוי בשר
11. **Плов** **11. פלוב** - בשר עגל מבושל עם אורז בתערובת תבלינים.

Горячие блюда

מנות עיקריות

12. **Люля-Кебаб** **12. קבב מסורתי**
13. **Цыплёнок Табака** **13. עופיון גיאורגי מסורתי**

Прохладительные напитки

שתיה קלה

14. **соки:** апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, лимонад **14. מיצים:** תפוזים, אשכוליות, תפוחים, לימונענע

Горячие напитки

שתיה חמה

15. **листовой чай,** **15. חליטת תה**
16. **грузинский кофе** **16. קפה גיאורגי מסורתי**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА

כללים נוספים

- * מינימאלניו קוואנטיטאטו גוסיי דלי בנקטנוגו מנו, 10 גוסיי וי וישו.
- * צנא נה וקלואט סרוויס 10 %
- * נא בנקט ודלואטסא 4.5 חאסא ורמני
- * זאפרשאטסא פרינאסיט ס סאבא לובא פישו
- * דתי (דו 10 לט) 50% סקידקא, קוואנטיטאטו דתי ס סקידקא נה בולאו כמ 10% אד וזרוסלח.

- * תפריט אירועים מוצע לקבוצות של 10 איש ומעלה בלבד, במידה וכמות האורחים פחות מ-10 איש אז עדיין השולחן ייחויב על 10 אורחים.
- * לחשבון הסופי יוסף דמי שירות של 10%.
- * לשולחן לפי תפריט אירוע יוקצב זמן שהייה של 4.5 שעות בלבד.
- * חל איסור מוחלט להכנסת מזון מכל סוג שהוא למסעדה
- * ילדים (עד גיל 10) 50% הנחה, מספר הנחות לא יעלה על 10% מהמבוגרים

תאריך: ___ / ___ / ___, מס' אורחים: ___, רזרבה: ___ (10%), ילדים: עד גיל 4: ___ (10%)
עד גיל 10: ___ (10%), פיקדון: ___ (30%). מחיר למנה: 130 ₪ (לא כולל שירות).

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- 1. ОВОЩНАЯ ПЛАТА**- шери, огурцы, бол. перец, зелень, зел. лук
- 2. АДЖАПСАНДАЛ**- сатэ из баклажан и овощей
- 3. ЛОБИО**- варенная красная фасоль с орехами
- 4. ПХАЛИ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ**- варенная красная свекла перемешанная с орехами и с зеленью
- 5. ПХАЛИ БАКЛАЖАН**- рулетики с ореховым кремом
- 6. ПЛАТА СОЛЕНЬЕЙ**- огурцы, помидоры, капуста, маслины.
- 7. Грибы по деревенски**
Асспрти из маринованных грибов
- 8. ОТВАРНОЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ИЛИ СЕЛЕДКА**
- 9. ТРАДИЦИОННЫЙ СВЕЖИЙ ХЛЕБ**
- 10. ЛЕГКИЕ НАПИТКИ**- кола, тархун, соки

ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ БЛЮДА

- 11. ХАЧАПУРИ ПО ИМЕРИТИНСКИ**- тесто на мацони, грузинский сыр
- 12. ЧЕБУРЕК**- тесто криспи с молотым мясом, жаренное в глубоком масле
- 13. ХИНКАЛИ**- большой "грузинский пельмень"

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА – МЯСНАЯ ПЛАТА

- 14. ЛЮЛЯ КЕБАБ**- кебаб из телятины
- 15. СТЕЙК ПАРГИТ** на гриле
- 16. БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ** на гриле

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ

- 17. ГРАФИН ЗАВАРНОГО ЧАЯ**
- 18. ГРАФИН ЧЕРНОГО КОФЕ**
- 19. Гата или Яблочный пирог (молочные)**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА

- * МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ ДЛЯ БАНКЕТНОГО МЕНЮ, 10 ГОСТЕЙ И ВЫШЕ.
- * ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧАЕТ СЕРВИС 10 %
- * НА БАНКЕТ ВЫДЕЛЯЕТСЯ 4.5 ЧАСА ВРЕМЕНИ
- * ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ ЛЮБУЮ ПИЩУ
- * Дети (до 10 лет) 50% скидка,
количество детей со скидкой не более чем 10% от взрослых.

מנות ראשונות

- 1. פלטת ירקות טריים**- שרי, מלפפון, גמבה, כוסברה, בצל ירוק
- 2. אג'פסנדל**- חציל קלוי וירקות גינה מבושלים בשיטת רטטוי.
- 3. לוביו**- תבשיל שעועית אדומה עם ירק ואגוזים.
- 4. פחאלי סלק אדום**- סלק אדום מבושל וטחון עם אגוזי מלך וירק
- 5. פחאלי חצילים**- גלילות חציל במילוי אגוזי מלך
- 6. פלטת חמוצים גאורגיים**- מלפפון בחומץ, כרוב חמוץ זיתים, עגבניות חמוצות.
- 7. פטריות מהכפר**- תערובת פטריות וירק במרינדה
- 9. לחם מסורתי אפוי טרי**
- 8. לשון עגל מבושל או פילה דג מלוח עם תפוז"א**
- 10. שתייה קרה**- מיץ מוגז גרוזיני מסורתי, קולה, מיצים

מנות ביניים

- 11. חצ'פורי אימרולי** - בצק פריך עגול על בסיס יוגורט במילוי תערובת גבינות מחולק לשש יחידות.
- 12. צ'בורקי** - בצק קריספי במילוי בשר עגל בתיבול גיאורגי, מטוגן בשמן עמוק.
- 13. חינקלי בשר** - כיסוני בצק מבושלים במילוי בשר

מנות עיקריות - פלטת בשרים

- 14. קבב מסורתי** - קבב עגל אותנטי מהמטבח הגיאורגי.
- 15. סטייק פרגית** - נתחי סטייק פרגית קצר במרינדה אותנטית.
- 16. צלעות טלה** - צלעות טלה בגריל

שתייה חמה וקינוחים

- 17. קנקן חליטת תה שחור**
- 18. קנקן קפה שחור "בוץ"**
- 19. גטה או פאי תפוחים** - מאפה מסורתי ("חלבי")

כללים נוספים

- * תפריט אירועים מוצע לקבוצות של 10 איש ומעלה בלבד, במידה וכמות האורחים פחות מ-10 איש אז עדיין השולחן ייחויב על 10 אורחים.
- * לחשבון הסופי יוסף דמי שירות של 10%.
- * לשולחן לפי תפריט אירוע יוקצב זמן שהייה של 4.5 שעות בלבד.
- * חל איסור מוחלט להכנסת מזון מכל סוג שהוא למסעדה *ילדים (עד גיל 10) 50% הנחה, מספר הנחות לא יעלה על 10% מהמבוגרים

תאריך: ____ / ____ / ____ , מס' אורחים: _____, רזרבה: (10%)____, ילדים: עד גיל 4: ____ (10%)
עד גיל 10: ____ (10%), פיקדון: (30%)____. * מחיר למנה: 180 (לא כולל שירות).