



תפריט חגיגה 150 לאורח

מגוון של 13 מנות

מנות ראשונות

1. מקרל-פילה דג מלוח
2. לוביו-תבשיל שעועית אדומה עם ירק ואגוזי מלך
3. דילה-סלט ירקות (עגבנייה, מלפפון, גמבה, בצל, ירק, שמן זית ומיץ לימון)
4. פחאלי חצילים-גלילות חציל במילוי אגוזי מלך
5. פחאלי סלק אדום- מבושל בליווי תבלינים ואגוזי מלך
6. אג'פסנדל-חציל קלוי וירקות גינה מבושלים בשיטת רטווי
7. חמוצים במתכון מקורי- כרוב ומלפפונים
8. לבש-לחם גאורגי ייחודי



מנות ביניים

9. צ'בורקי-מאפה קריספי במילוי בשר עגל בתיבול גאורגי מקורי
10. פלוב-בשר עגל מבושל עם אורז בתערובת תבלינים מקורית
11. חניקלי בשר-כופתאות במילוי בשר



מנות עיקריות

12. קבב של DEDA-קבב במתכון מקורי מהמטבח הגאורגי
13. עופיון גאורגי-עוף צעיר בטיגון קל תחת משקולת



שתייה

14. מיצים | מים
15. חליטת תה | קפה גאורגי מקורי (שחור)

סה"כ כמות אורחים: _____

מבוגרים ילדים

תאריך האירוע: _____ שעה: _____

שם: _____ טלפון: _____

חתימת אורח _____

התקבל בפיקדון: _____

תפריט 150 לאורח (לא כולל 12% שירות)

• תפריט אירועים לקבוצות של 10 אורחים ומעלה (כמות אורחים מתחת למיני' תחויב גם היא על 10 אורחים)

• כל המנות מוגשות למרכז שולחן

• לחשבון הסופי יתווספו דמי שירות בסך 12%

• השולחן יעמוד לרשות האורחים למשך 2.5 שעות בלבד

• חל איסור מוחלט להכנסת מזון מכל סוג שהוא למסעדה

• ילדים (עד גיל 10) 50% הנחה, מס' ההנחות לא יעלה על 10% מהמבוגרים

• לא תקף בשישי שבת



Банкетное меню 150 шек на гостя

Меню из 13 видов блюд

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1. Сельдь-маринованная по-домашнему
2. Домашние Соления-огурчики и капуста
3. Дила-овощной салат
4. Пхали из Баклажан-баклажановые рулетики с начинкой из грецких орехов
5. Пхали из Свеклы-отварная свекла, заправленная специями, орехами и винным уксусом
6. Аджапсандал-соте из выпеченных баклажани припущенных на гриле овощей
7. Лобио-салат из тушеной фасоли и зелени
8. Свежевыпеченный лаваш- грузинский хлеб

ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ БЛЮДА

9. Чебуреки
10. Плов
11. Хинкали

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

12. Люля-Кебаб
13. Цыплёнок Табака

НАПИТКИ

14. соки | вода
15. листовой чай | грузинский кофе

Количество гостей: Взрослые Дети

Дата: Время:

Имя: Телефон:

Подпись:

Залог:

Меню 150 шек на человека
(не включая 12% обслуживание)

- Банкетное меню для групп от 10 человек (группы меньше 10 человек будут считаться как минимум)
- Все блюда подаются в центр стола.
- К конечному счету добавляется 12% за обслуживание.
- Стол в распоряжении гостей в течение 2.5 часов.
- Запрещено приносить в ресторан любые продукты.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых
- Кроме пятницы и субботы



תפריט חגיגה 200 לאורח

מגוון של 15 מנות

מנות ראשונות

1. פלטת דגים-פילה דג מקרל, סלמון מעושן
2. לוביו-תבשיל שעועית אדומה עם ירק ואגוזי מלך
3. דילה-סלט ירקות (עגבנייה, מלפפון, גמבה, בצל, ירק, שמן זית ומיץ לימון)
4. פחאלי חצילים-גלילות חציל במילוי אגוזי מלך
5. פחאלי סלק אדום- מבושל בליווי תבלינים ואגוזי מלך
6. אג'פסנדל-חציל קלוי וירקות גינה מבושלים בשיטת רטטוי
7. חמוצים במתכון מקורי-כרוב ומלפפונים
8. לבש-לחם גאורגי ייחודי



מנות ביניים

9. חצ'פורי אימרולי-מאפה במילוי תערובת גבינות
10. צ'בורקי-מאפה קריספי במילוי בשר עגל בתיבול גאורגי מקורי
11. חניקלי בשר-כופתאות במילוי בשר



מנות עיקריות

12. קבב של DEDA-קבב במתכון מקורי מהמטבח הגאורגי
13. פרגית
14. צלעות טלה



שתייה וקינוחים

15. קולה | משקאות גאורגים | מיצים | מים
16. חליטת תה | קפה גאורגי (שחור)
17. קינוח גטה

סה"כ כמות אורחים: _____
מבוגרים ילדים

תאריך האירוע: _____ שעה: _____

שם: _____ טלפון: _____

חתימת אורח _____

התקבל בפיקדון: _____

תפריט 200 לאורח (לא כולל 12% שירות)

• תפריט אירועים לקבוצות של 10 אורחים ומעלה (כמות אורחים מתחת למיני' תחייב גם היא על 10 אורחים)
• כל המנות מוגשות למרכז שולחן
• לחשבון הסופי יתווספו דמי שירות בסך 12%
• השולחן יעמוד לרשות האורחים למשך 3.5 שעות בלבד
• חל איסור מוחלט להכנסת מזון מכל סוג שהוא למסעדה
• ילדים (עד גיל 10) 50% הנחה, מס' ההנחות לא יעלה על 10% מהמבוגרים



Банкетное меню 200 шек на гостя

Меню из 15 видов блюд

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1. Рыбная плата-филе лосося/селедь
2. Домашние Соления-огурчики и капуста
3. Дила-овощной салат
4. Пхали из Баклажан-баклажановые рулетики с начинкой из грецких орехов
5. Пхали из Свеклы-отварная свекла, заправленная специями, орехами и винным уксусом
6. Аджасандал-соте из выпеченных баклажани припущенных на гриле овощей
7. Лобио-салат из тушеной фасоли и зелени
8. Свежевыпеченный лаваш- грузинский хлеб



ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ БЛЮДА

9. Хачапури по-Имеретински
10. Чебуреки
11. Хинкали



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

12. Люля-Кебаб
13. Паргит
14. Карэ Ягнёнка



НАПИТКИ И ДЕСЕРТ

15. Кола | Грузинские лимонады | соки | вода
16. листовый чай | грузинский кофе
17. Десерт- Гата

Количество гостей: Взрослые Дети

Дата: Время:

Имя: Телефон:

Подпись:

Залог:

Меню 200 шек на человека
(не включая 12% обслуживание)

- Банкетное меню для групп от 10 человек (группы меньше 10 человек будут считаться как минимум)
- Все блюда подаются в центр стола.
- К конечному счету добавляется 12% за обслуживание.
- Стол в распоряжении гостей в течение 3.5 часов.
- Запрещено приносить в ресторан любые продукты.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых