



Банкетное меню 190 шек на гостя

Меню из 16 видов блюд

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. ПЛАТА СОЛЕНЬЕЙ-огурцы, помидоры, капуста, маслины.
5. ПХАЛИ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ-баклажановые рулетики с начинкой из грецких орехов
6. ПХАЛИ БАКЛАЖАН-рулетики с ореховым кремом
7. Грибы по деревенски-Асслрти из маринованных грибов
8. **Блюда на выбор**- ■ Язык телячий / ■ Селёдка
9. Свежевыпеченный лаваш- грузинский хлеб



ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ БЛЮДА

10. **Блюда на выбор**- ■ Хачапури Имерули / ■ Мясная выпечка
11. **Блюда на выбор**- ■ Чебуреки / ■ Квари (**дополнительные 10лв**)
12. Хинкали



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

13. Люля-Кебаб
14. Паргит
15. **Блюда на выбор**-
 - Каре ягнёнка
 - Шашлык телячий
 - Шашлык рыбный саломон (100гр)



НАПИТКИ И ДЕСЕРТ

16. Кола | Грузинские лимонады | соки | вода
17. листовый чай | черный кофе
18. Десерт- Гата

Количество гостей: Взрослые Дети

Дата: Время:

Имя: Телефон:

Подпись:

Залог:

Меню 190 шек на человека
(не включая 12% обслуживание)

Особая скидка, бутылка Грузинского вина
всего за 50лв!

50% скидка на весь меню спиртного
(кроме пива)



- 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 4.5 часов.
- Запрещено приносить в ресторан любые продукты.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых



Банкетное меню 150 шек на гостя

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. Хинкали
10. Чебуреки
11. Плов



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 5 человек
- Все блюда подаются в центр стола.
- К конечному счету добавляется 12% за обслуживание.
- Стол в распоряжении гостей в течение 3 часов.(каждые дополнительные 15 мин., 5 шек. с гостя).
- Запрещено приносить в ресторан любые продукты.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых

אדסטנד

תפריט חגיגה 180 לאורח

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. חניקלי בשר-כופתאות במילוי בשר
10. צ'בורקי-מאפה קריספי במילוי בשר עגל בתיבול גאורגי מקורי
11. פלוב-בשר עגל מבושל עם אורז בתערובת תבלינים מקורית
12. חצ'פורי אימרולי-מאפה במילוי תערובת גבינות



מנות עיקריות

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



שתייה וקינוחים

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

סה"כ כמות אורחים: _____
מבוגרים ילדים

תאריך האירוע: _____ שעה: _____

שם: _____ טלפון: _____

חתימת אורח _____

התקבל בפיקדון: _____

תפריט 180 לאורח (לא כולל 12% שירות)

• תפריט אירועים לקבוצות של 5 אורחים ומעלה (כמות אורחים מתחת למיני' תחויב גם היא על 5 אורחים)
• כל המנות מוגשות למרכז שולחן
• לחשבון הסופי יתווספו דמי שירות בסך 12%
• השולחן יעמוד לרשות האורחים למשך 4.5 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 180 шек на гостя

♦ 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. 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. Хинкали
10. Хачапури по Имеретинки
11. Чебуреки
12. Плов



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

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



НАПИТКИ И ДЕСЕРТ

16. Кола | Грузинские лимонады | соки | вода
17. листовой чай | грузинский кофе
18. Десерт- Гата

Количество гостей: Взрослые Дети

Дата: Время:

Имя: Телефон:

Подпись:

Залог:

Меню 180 шек на человека
(не включая 12% обслуживание)

- Банкетное меню для групп от 5 человек
- Все блюда подаются в центр стола.
- К конечному счету добавляется 12% за обслуживание.
- Стол в распоряжении гостей в течение 4.5 часов.
- Запрещено приносить в ресторан любые продукты.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых