



# תפריט חגיגה 150 לאורח

## מגוון של 13 מנות

### מנות ראשונות

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



### מנות ביניים

#### 9. מנות לבחירה-

- צי'בורקי-מאפה קריספי במילוי בשר עגל בתיבול גאורגי מקורי
- קוורי גבינות-מאפה קריספי במילוי תערובת גבינות (בתוספת 10 שקלים לאורח)
- 10. פלוב-בשר עגל מבושל עם אורז בתערובת תבלינים מקורית
- 11. חינקלי 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. גאורגי | מים
15. חליטת תה | קפה שחור

סה"כ כמות אורחים: \_\_\_\_\_  
מבוגרים ילדים

תאריך האירוע: \_\_\_\_\_ שעה: \_\_\_\_\_

שם: \_\_\_\_\_ טלפון: \_\_\_\_\_

חתימת אורח: \_\_\_\_\_

התקבל בפיקדון: \_\_\_\_\_

תפריט האירועים לקבוצות של 5 אורחים ומעלה (כמות אורחים מתחת למיני' תחויב גם היא על 5 אורחים), בתיאום מראש.  
כל המנות מוגשות למרכז שולחן.  
לחשבון הסופי יתווספו דמי שירות בסך 12%.  
השולחן יעמוד לרשות האורחים למשך 2.5 שעות בלבד.  
ניתן להביא עוגה ואלכוהול.  
ילדים (עד גיל 10) 50% הנחה, מס' ההנחות לא יעלה על 10% מהמבוגרים.



## Банкетное меню 150 шек на гостя

### Меню из 13 видов блюд

#### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1. Сельдь-маринованная по-домашнему
2. Домашние Соления-огурцы 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 / Квари (дополнительные 10 )
10. Плов
11. Хинкали



#### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

12. Люля-Кебаб
13. Цыплёнок Табака



#### НАПИТКИ

14. соки | вода
15. листовый чай | черный 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, по предварительной договоренности.  
(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.
- Разрешается свой алкоголь и торт, по предварительной договоренности.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых.



# תפריט אירוח 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 אימרו-מאפה במילוי תערובת גבינות
10. צ'בורקי-מאפה קריספי במילוי בשר עגל בתיבול גאורגי מקורי
11. חינקלי 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 האירועים לקבוצות של 5 אורחים ומעלה (כמות אורחים מתחת למיני' תחויב גם היא על 5 אורחים), בתיאום מראש.  
כל המנות מוגשות למרכז שולחן.  
לחשבון הסופי יתווספו דמי שירות בסך 12%.  
השולחן יעמוד לרשות האורחים למשך 3.5 שעות בלבד.  
ניתן להביא עוגה ואלכוהול.  
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. Аджапсанда-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. листового 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 5 человек, по предварительной договоренности.  
(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.
- Разрешается свой алкоголь и торт, по предварительной договоренности.
- Дети (до 10) лет 50% скидка, количество скидок не более 10% от количества взрослых.