



Sominee

RESTAURANT

მენიუ

სტარტერი

- ქართული სალათი - კიტრი, პომიდორი, კახური ზეთი, გურული საკმაზი, არაჟნის სოუსი 19
- ტოლმა ვაზის ფოთოლში - პომიდვრის და ნიგვზის სოუსი, გამომშრალი პომიდორი, სტრაჩატელა 31
- აფხაზური ფხალი - ქვიშტარი, ნიგვზით შეკმაზული ბადრიჯანი, ბროწეულის ემულსია 20
- კუჭმაჭი იმერულად - საქონლის გულ-ღვიძლი, ნიგოზი, ბროწეულის სოუსი 34
- ფხალის ასორტი - ისპანახი, ქარხალი, ჯონჯოლი, ნიგოზი, მჭადი 29
- აპოხტის სალათი - საქონლის აპოხტი, ბროწეულის სოუსი, დამარინადებული გრეიფრუტი, ჩურჩხელა 31
- ხრაშუნა სოკო - ხის სოკო, პოშირებული კვერცხი, ტარხუნის სოუსი, ნიგოზი 28
- აშვირხუა - მოცარელა, პიტნის აჭიკა, მანვნის სოუსი, პიტნის ზეთი 25
- ჩიხირთმა - ქათმის ფილე, ლაიმი, ქაშა სოკო, ქათმის ბულიონი 20
- ქართული დაფა - ხორცისა და ყველის ნაირსახეობა 65

ცომეული

- ხაჭაპური იმერული 20
- ლობიანი 18
- მჭადი 8
- პურის კალათა 9

მთავარი კერძები

- აპოხტის ხინკალი - საქონლის აპოხტი, თეთრი ღვინის და კარაქის სოუსი, ნივრიანი მანონი 37
- ხარჩო - საქონლის ხორცი, ელარჯის ბურთულა, შებოლილი სულგუნის ხრაშუნა 33
- შქმერული - დამარინადებული ქათმის ფილე, შქმერულის სოუსი, ნივრის ემულსია 31
- ხბოს ნეკნები აჭიკით - ხბოს ანტრეკოტი, ქლიავის სოუსი, ხილის მარინადი, აჭიკა 44
- ლობით რაჭულად - რაჭული ლორი, ჯონჯოლი, ქვიშდარის კალათი 25
- ყვავილოვანი კომბოსტოს სტეიკი - კენკრის სოუსი, ნუშის ფანტელი, ბოლოკი, ტარხუნის სოუსი 25

კერძები გრილზე

- ქათამი კვანარახის სოუსით - გრილზე შემწვარი ქათმის ფილე, მიწის თხილი, კენკრის ემულსია 33
- ორაგული ბროწეულის სოუსით - გრილზე შემწვარი შავი ზღვის ორაგული, ხიზილალა, ყვავილოვანი კომბოსტოს პიურე 55
- საქონლის სტეიკი - საქონლის სუკი, წითელი ღვინის სოუსი, ისპანახი, თაშმიჯაბი ტრუფელით 58
- ღორის მწვადი - ნივრის კონფი, ბრიუსელის კომბოსტო, ტარხუნის ტყემალი 41

დესერტი

- პრალინეს დესერტი 17
- თაფლის ნამცხვარი 19
- ქართული დესერტი 19
- გოგრის და შოკოლადის დესერტი 17

MENU

Starters

- Georgian Salad - Cucumber, Tomato, Kakhetian Oil, Gurian Seasoning, Sour Cream Sauce 19
- Dolma in Vine Leaf - Tomato and Walnut Sauce, Sundried Tomatoes, Stracciatella 31
- Abkhazian Pkhali - Chvishtari, Eggplant Seasoned With Nuts, Pomegranate Emulsion 20
- Imeretian Kuchmachi - Beef Heart and Liver, Walnuts, Pomegranate Sauce 34
- Assorted Pkhali - Spinach, Beetroot, Staphylea, Walnut, Mchadi 29
- Apokhti salad - Dry-Cured Beef, Pomegranate Sauce, Marinated Grapefruit, Churchkhela 31
- Crispy Mushrooms - Oyster Mushroom, Poached Egg, Tarragon Sauce, Walnuts 28
- Ashvirkhua - Mozzarella, Mint Adjika, Green Sauce, Mint Oil 25
- Chikhirtma - Chicken Fillet, Lime, Mushrooms, Chicken Broth 20
- Georgian Platter - Assorted meat and cheese 65

Pastry

- Imeretian Khatchapuri 20
- Lobiani 18
- Mchadi 8
- Bread basket 9

Main Dishes

- Apokhti Khinkali - Dry-cured beef, White Wine and Butter Sauce, Matsoni with Garlic 37
- Kharcho - Beef, Elarji Balls, Smoked Sulguni Crackers 33
- Shkmeruli - Marinated Chicken Fillet, Shkmeruli Sauce, Garlic Emulsion 31
- Veal Ribs with Adjika - Veal Entrecote, Plum Sauce, Fruit Marinade, Adjika 44
- Rachan Beans - Rachan Ham, Staphylea, Chvistari Basket 25
- Cauliflower Steak - Berry Sauce, Almond Flakes, Radish, Tarragon Sauce 25

Grilled Dishes

- Chicken With Kvatsarakhi Sauce - Grilled Chicken Gillet, Peanuts, Berry Emulsion 33
- Salmon With Pomegranate Sauce - Grilled Black Sea Salmon, Caviar, Cauliflower Puree 55
- Beef Steak - Beef Sirloin, Red Wine Sauce, Spinach, Tashmijabi with Truffle 58
- Pork Barbecue - Garlic Confit, Brussels Sprouts, Tarragon Tkemali 41

Dessert

- Praline Dessert 17
- Honey Cake 19
- Georgian Dessert 19
- Pumpkin and Chocolate Dessert 17