

Sominee

APPETIZER

BLACK TRUFFLE POTATO AND LEEK SOUP -----	23
BLACK TRUFFLES, CRÈME FRAICHE	
ROASTED PUMPKIN -----	19
GEORGIAN NUTS, CITRUS, FERMENTED LOBIO SAUCE	
SLOW BAKED QUINCE -----	21
RICOTTA, WALNUTS, WILD GREENS, BAKHMAZI DRESSING	
ROASTED CAULIFLOWER -----	19
RASPBERRY SAUCE, CITRON CONFIT, NUTS, HERBS	
CRISPY MUSHROOMS -----	21
OYSTER MUSHROOMS, GEORGIAN NUTS, TARRAGON SAUCE	
GEBZHALIA -----	22
CHEESE ROULADE, FRESH CHEESE STUFFING, MATSONI, GEORGIAN BLACK TRUFFLES	
CRISPY EGGPLANT -----	17
TEMPURA OF EGGPLANT, BLACK SESAME BAZHE, LEMON CONFIT	
APOKHTI -----	19
MESKHETIAN CURED HAM, OLIVES, DRIED FRUITS	

MAIN COURSE

VEAL KHARCHO -----	41
GHOMI, WALNUT EMULSION	
PORK CHOP CUTLET -----	31
CRISPY PORK, SPICED JONJOLI, BROCCOLI, HERB SAUCE	
ROSEMARY CHICKEN SKHMERULI -----	26
LEMON, ROASTED VEGGIES, GARLIC CREAM SAUCE	
GOLDEN TROUT -----	31
GRILLED FILET OF TROUT, VEGGIES, MTSVANE BUTTER SAUCE	
CHATEAUBRIAND STEAK -----	49
FILET MIGNON, POTATO PUREE, GREENS, SAPERAVI SAUCE	
STONE BASS -----	33
CELERIAC-KINDZMARI, SAFFRON POTATO	
LOBIO AND PORK BELLY -----	26
LOBIO, SHREDDED LORI, GRILLED PORK BELLY	
IMERULI KHACHAPURI -----	21
FERMENTED DOUGH, GEORGIAN CHEESES	

DESSERT

QUINCE TART -----	17
ROSE ICE CREAM	
PELAMUSHI -----	16
MATSONI ICE CREAM	
CHOCOLATE FEUILLETINE CAKE -----	16
VANILLA BEAN ICE CREAM, GOLD LEAF	
PUMPKIN PIE -----	16
LEMON ICE CREAM	
MASCARPONE ICE CREAM -----	16
GEORGIAN AUTUMN FRUITS	
CHEESE PLATTER -----	36
DIFFERENT SELECTION OF CHEESES, WALNUTS, GRAPE, HONEY	
LADURÉE MACARONS -----	6,5/8

Sominee is a Georgian bread from Meskheta region, baked in - Furne - a traditional stone oven. In Meskheta, local people are preserving an ancient method of baking sominee and are serving them at their feasts.



Sominee

აკვტაიფერი

პართოფილის და კრასის სუპი შავი ტრუფლით ----- შართული შავი ტრუფლი, ნაღები	23
შებრანული გოგრა ----- შართული თხილი, ლიმონის კონფი, ფერმენტირებული ლობიოს სოუსი	19
გამომცხვარი კომში ----- თხის რიკობა, კარამელიზირებული ნიგოზი, ტრადიციული მესხური გაქმავის დრეისინგი	21
ყვავილოვანი კომბოსტო გრილზე ----- შოლღო სოუსი, ციფრუსი, თხილი, მიკრომწვანელები	19
ხრაშუნა სოკო ----- ხის სოკო, შართული თხილი, ტარხუნის სოუსი, თოხლოდ მოხარული კვერცხი	21
გებულია ----- ყვავის ხვეული, ყვავის ტენილი, მანონი, შართული შავი ტრუფლი	22
ხრაშუნა ბადრიჭანი ----- ბადრიჭანის ტემპურა, შავი სუზამის ბაჟი, ლიმონის კონფი	17
აკონტი ----- ტრადიციული მესხური ლორი, ზეთისხილი, ჩირი	19

მთავარი კერძი

ხბოს ხარჩო ----- ლოში, ნიგოზის სოუსი	41
ბურგაკის ნეკნი ----- სუნაღობით შეზავებული ჯონჯოლი, ბროკოლი, მწვანელებების კასტი	31
ქათმის შემერული ----- ლიმონი, მონაღული ბოსტნეული, ნაღების სოუსი ნივრით	26
კალმახი ----- გრილზე შემწვარი კალმახი, ბოსტნეული, ღვინისა და კარაქის სოუსი	31
შატობრიან სტეიკი ----- საქონლის სუპი, პართოფილის პიურა, საფურავის სოუსი	49
ხელთაშუა ზღვის სტოუნბასი ----- ქინძმარის სოუსი, პართოფილი ზაფრანის სანაღებლით	33
ლოგით და ბურგაკის მკერდი ----- გრილზე შემწვარი ბურგაკის მკერდი, ლობიო, დამქმძილი ლორი	26
იმერული ხაჭაპური ----- ფერმენტირებული ცომი, შართული ყვავი	21

დესერტი

კომშის ტარტი ----- პარდის ნაყინი	17
ფელაგუში ----- მანონის ნაყინი	16
შოკოლადის ხრაშუნა ნამცხვარი ----- ვანილის ნაყინი, ოქროს ფანტელეები	16
გოგრის ნამცხვარი ----- ლიმონის ნაყინი	16
მასკარპონეს ნაყინი ----- საზონური ხილი	16
ყვავის დაფა ----- ყვავის ნაირსახეობა, ყურძენი, თაფლი, ნიგოზი	36
LADURÉE მბაბრონი -----	6,5/8

სომინი ქართული პურის ნაირსახეობაა, რომელიც ტრადიციულ ქვის საცხობში, ფურნეში ცხვება. მესხეთში დღემდე ინარჩუნებენ სომინის ცხობის ტრადიციულ მეთოდს და ის მათი სუფრის განუყოფელი ნაწილია.

