



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
- კუჭმაჭი იმერულად - საქონლის გულ-ღვიძლი, ნიგოზი, ბროწეულის სოუსი 34
- ფხალის ასორტი - პრასი, ქარხალი, ჯონჯოლი, ნიგოზი, მჭადის ფირფიტები 29
- ხრაშუნა სოკო - ხის სოკო, პოშირებული კვერცხი, ტარხუნის სოუსი, ნიგოზი 28
- ქათამი ბაჟეში - გრილზე შემწვარი ქათამი, ნიგვზის სოუსი 45
- გებჭალია - ყველის ხვეულა, ტარხუნის სოუსი 22
- წიწილა მაყვალში - გრილზე შემწვარი ძვალგამოცლილი წიწილა, მაყვლის სოუსი 45
- ქართული დაფა - ხორცისა და ყველის ნაირსახეობა 65

ცომეული

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

მთავარი კერძები

- სოკოს ჩაქაფული - ხის სოკო, ტარხუნა, ტყემალი, თეთრი მშრალი ღვინო 21
- ხბოს ჩაქაფული - ხბოს ხორცი, ტარხუნა, ტყემალი, თეთრი მშრალი ღვინო 31
- ხარჩო - საქონლის ხორცი, ელარჯის ბურთულა, შებოლილი სულგუნის ხრაშუნა 33
- შქმერული - გრილზე შემწვარი ქათამი, შქმერულის სოუსი 45
- ხბოს ნეკნები აჭიკით - ხბოს ანტრეკოტი, ქლიავის სოუსი, ხილის მარინადი, აჭიკა 44
- ხბოს ჩაშუშული - ხბოს ხორცი, პომიდორი, ბულგარული, წიწაკა 29

კერძები გრილზე

- ქათამი კვანარახის სოუსით - გრილზე შემწვარი ქათმის ფილე, მიწის თხილი, კენკრის ემულსია 33
- კალმახი ბროწეულის სოუსით - გრილზე შემწვარი შავი ზღვის კალმახი, ხიზილალა, ყვავილოვანი კომბოსტოს პიურე 55
- ღორის მწვადი - ტყემალი, ღოღნოშოს სოუსი, ხახვი 31
- ხბოს მწვადი - ტყემალი, ღოღნოშოს სოუსი, ხახვი 34
- ქათმის მწვადი - ნარშარაბი, ბოსტნეული გრილზე 18

სოუსები

- ტყემალი 4
- ტყემალი ტარხუნით 4
- ღოღნოშო 4
- აჭიკა 5

დესერტი

- თაფლის ნამცხვარი 19
- ნაპოლეონი 13
- შუ 13

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
- Imeretian Kuchmachi - Beef Heart and Liver, Walnuts, Pomegranate Sauce 34
- Assorted Pkhali - Leek, Beetroot, Staphylea, Walnut, Mchadi 29
- Crispy Mushrooms - Oyster Mushroom, Poached Egg, Tarragon Sauce, Walnuts 28
- Chicken in Bazhe - Grilled Chicken, Walnut Sauce 45
- Gebzhalia - Cheese Roll, Tarragon Sauce 22
- Chicken in Blackberry Sauce - Fried Chicken, Blackberry 45
- Georgian Platter - Assorted Meat and Cheese 65

Pastry

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

Main Dishes

- Mushroom Chakapuli - Oyster Mushroom, Tarragon, Plum, Dry White Wine 21
- Veal Chakapuli - Veal, Tarragon, Plum, Dry White Wine 31
- Kharcho - Beef, Elarji Balls, Smoked Sulguni Crackers 33
- Shkmeruli - Marinated Chicken, Shkmeruli Sauce 45
- Veal Ribs with Adjika - Veal Entrecote, Plum Sauce, Fruit Marinade, Adjika 44
- Veal Stew - Veal, Tomato, Bell pepper, Pepper 29

Grilled Dishes

- Chicken with Kvatsarakhi Sauce - Grilled Chicken Gillet, Peanuts, Berry Emulsion 33
- Trout with Pomegranate Sauce - Grilled Black Sea Salmon, Caviar, Cauliflower Puree 55
- Pork Barbecue - Plum Sauce, Damson Sauce, Onions 31
- Veal Barbecue - Plum Sauce, Damson Sauce, Onions 34
- Chicken Barbecue - Narsharab, Grilled Veggie 18

Souce

- Plum Sauce 4
- Plum Sauce with Tarragon 4
- Damson Sauce 4
- Adjika 5

Dessert

- Honey Cake 19
- Napoleon 13
- Choux 13