



GRAPE

WINE & KITCHEN

მენიუ

MENU



ცხელი ხემსები

HOT APPETIZERS

კრევეტების ტემპურა Shrimp tempura with mango sauce	25ლ
ელარჯის ბურთები Elarji tempura with baja sauce	15ლ

ცივი ხემსები

COLD APPETIZERS

საქონლის ტარტარი Beef tartare with truffle cream cheese and quail egg	25ლ
ორაგულის ტარტარი Salmon tartare in sulguni sheet	19ლ
ფხლის ასორტი Assorted pkhali - pumpkin, beetroot, eggplant with walnuts, mchadi chips	12ლ
ძეხვის დაფა Meat board - turkey ham, Finnish salami, smoked ham, Hungarian salami	35ლ
ყველის დაფა Cheese board - cheddar, gouda, parmesan, gorgonzola, camembert	28ლ
სოუსების დაფა Board with sauces - balje, georgian pesto, hummus, dztziki, salsa	12ლ
ბრუსკეტა ბურატათი და ჩერი ჰომიდვრით Bruschetta with cherry tomatoes and guda cream cheese	10ლ
ბრუსკეტა გამოყვანილი საქონლის სუკით Bruschetta with roast beef, pepper sauce and caramelized onions	22ლ
ბრუსკეტა დამარინადებული ორაგულით Bruschetta with salmon marinated in pomegranate juice	22ლ
თხილის მიქსი Nut mix- cashew, pistachios, peanut	7ლ

პური

BREAD

პურის კალათა Bread basket with butter - rye, gray loaf, country loaf, scottish	8ლ
მჭადის ჩიფსები Chips mchadi - georgian wheat flatbread	8ლ
გრისინები Grissini with sea salt	7ლ

სალათები

SALADS

სალათი ცეზარი ქათმით Caesar salad	18ლ
სალათი ცეზარი კრევეტებით Caesar salad with shrimps	25ლ
ქართული სალათი Georgian salad with sulguni leaf, guda cream cheese and georgian pesto	15ლ
ორაგულის სალათი Salmon salad with orange and mustard sauce	24ლ
სალათი ბურატათი Burrata salad with Georgian pesto and pomegranate sauce	24ლ
საზაფხულო სალათი Summer salad with watermelon and feta cheese	15ლ
სტეიკ სალათი Steak salad with mushrooms	28ლ

პასტები

PASTAS

პენე ჰომიდვრით ჩერით Pene with cherry tomatoes	12ლ
ფეტუჩინი ქათმითა და ტრუფელის სოუსით Fettuccine with chicken and truffle sauce	20ლ
ფეტუჩინი კრევეტებით Fettuccine with shrimps	23ლ
კარბონარა Pasta carbonara	18ლ





GRAPE

WINE & KITCHEN

გენიუ

MENU



ძირითადი კერძები MAIN DISHES

შედის საავტორო გებჯალია Gebzhaliya - sulguni rolls with pomegranate jelly	22ლ
ღორის მუცელი გოგრის ესპუმით და ქლიავის ჩირის სოუსით Pork belly tenderloin with pumpkin espuma	28ლ
იხვის ფილე ნიახურის და ვაშლის პიურეთი და ჟოლოს სოუსით Stewed duck with celery puree	53ლ
ქათმის ფილე ბოსტნეულის და ტარხუნის სოუსით Stewed chicken with puree and tarragon sauce	20ლ
საქონლის სუკი ტრუფელის პიურეთი Beef tenderloin with truffle puree	45ლ
ორაგულის სტეიკი Salmon steak with baked carrots and spinach	49ლ
ჩაქონდრილი თაშმიჯაბით Beef in sauce with puree and sulguni	26ლ
ოჯახური Ojakhuri - pork with potatoes, tarragon and berry sauce	25ლ
ფილე მინიონი სტაფილოს პიურეთი Fillet Mignon with carrot puree, pepper sauce and caramelized plums	55ლ
დორადო არბორიოთი და ბრონეულის სოუსით Dorado with Arborio and pomegranate sauce	45ლ
ხის სოკო ტარხუნით Tree mushrooms with tarragon	18ლ
ბადრიჯნის პარმეჯანა Eggplant Parmejana	23ლ

წვნიანები SOUPS

გოგრის კრემ-სუპი Pumpkin soup with green oil	16ლ
თევზის წვნიანი Fish soup with salmon	20ლ
ჩიხირთმა Chikhirtma- georgian chicken broth	15ლ
სოკოს კრემ-სუპი Mushroom soup with cream	15ლ
ჩაქაფული Chaqafuli- Georgian soup	25ლ

დესერტები DESSERTS

ჩიზქეიქი ჟოლოს სოუსით Cheesecake with raspberry sauce	15ლ
ამარენა Amarenna	15ლ
კარამელის ტარტი Caramel tart	15ლ
სამი შოკოლადი Three chocolates	15ლ
ჩურჩხელას დაფა Churchkhela board	10ლ
ბასკური ჩიზქეიქი Basque cheesecake	23ლ
ატმის ქრამბლი ნაყინით Peach crumble with ice cream	19ლ
ნაყინი Ice cream	15ლ

