

КАФЕ-ГИД
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

КЕТО & КОТЕ

ქეთო და კოტე

ДОРОГИЕ НАШИ ГОСТИ!

Кафе – гид грузинской кухни “Keto&Kote”
поздравляет вас с началом великого поста
и подготовил для вас специальное
постное меню

ПОСТНОЕ МЕНЮ/ LENTEN MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/ COLD APPETIZERS

Рулетки из баклажан с ореховой начинкой
Eggplants with nuts

(Рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй/ Eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices)

200 гр 530 ₴

Сациви с жареными баклажанами
Satsivi with fried eggplants

200 гр 550 ₴

Аджапсандали

Adjapsandali

(Овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью/ Eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens)

200 гр 630 ₴

Ассорти пхали с кусочками мчади

Assorted pkhali

(Ассорти биточков из шпината, зелёного лобии и свёклы, приправленных грузинскими специями, с добавлением чеснока, грецкого ореха, граната и микрозелени/ Assorted rolls of spinach, green lobio and beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut, pomegranate and microgreens)

270 гр 730 ₴

САЛАТ\ SALADS

Салат по-грузински

Georgian salad

(Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло/ Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil)

230 гр 610 ₴

Овощной салат с орехами

Vegetable salad with nuts

(Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех/ Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions, hot green peppers and walnuts)

250 гр 630 ₴

Салат из хрустящих баклажанов

Crispy eggplant salad

(Карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, семечки, соус чили/ Caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, seeds, chili sauce and lavash toasts)

210 гр 650 ₴

Теплый салат из грибов шампиньонов

Warm salad of champignon mushrooms

(Микс салат, грибы обжаренные в медово-горчичном соусе/ Mixed salad, mushrooms fried in honey-mustard sauce)

210 гр 620 ₴

СУПЫ/ SOUPS

Борщ

Borsch

350 гр 450 ₴

Тыквенный крем-суп

Pumpkin cream soup

270 гр 550 ₴

Крем – суп грибной

cream of mushroom soup

270 гр 550 ₴

Суп овощной «Министроне по-грузински»

«Vegetable soup "Ministrone in Georgian style»

(Горох, стручковая фасоль, цветная капуста, картофель, морковь)

350 гр 410 ₴

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ\ HOT APPETIZERS

Лобии по-имеретински

Lobio in the Imeretian style

(Отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком, подается в горшочке, с мчади с гурийской капустой/ Boiled beans with Georgian spices, herbs and onions, served in a pot, with mchadi with Gurian cabbage)

350 гр 630 ₴

Харчо из грибов по «мегрельски»

Mushroom kharcho «Mingrelian style»

350 гр 560 ₴

Кучмачи из грибов с хоми

Mushroom kuchmachi with khomi

300 гр 730 ₴

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/ HOT DISHES

Оджахури с грибами

Ojakhuri with mushrooms

(Жаренный картофель с грибами и луком на кеци/ fried potatoes with mushrooms and onions on a ketsi)

350 гр 660 ₴

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ/ OVEN-BAKED DISHES

Хачапури шпинат с зеленью

Khachapuri spinach with greens

500 гр 610 ₴

Лобиани

Lobiani

500 гр 580 ₴

Пирог с картошкой

Potato pie

500 гр 550 ₴

ХИНКАЛИ/ HINKALI

Хинкали с картошкой

3 шт 299 ₴

Хинкали с грибами

3 шт 360 ₴