

САЛАТЫ

מנות פתיחה

- | | |
|--|---|
| 1.Сельдь - маринованная по-домашнему | 1.מקרל - פילה דג מלוח בסגנון ביתי . |
| 2.Дила - овощной салат (помидоры,огурцы, болгарский перец,красный лук , свежая зелень, оливковое масло, сок лимона). | 2.דילה - סלט ירקות (עגבניה, מלפפון, גמבה, בצל אדום, ירק טרי, שמן זית ומיץ לימון) |
| 3.Пхали из Баклажан - баклажановые рулетики с начинкой из грецких орехов | 3.פחאלי חציל - גלילות חציל במילוי אגוזי מלך |
| 4.Пхали из Свеклы - отварная свекла, заправленная специями , орехами и винным уксусом | 4.פחאלי סלק - סלק אדום מבושל בליווי תבלינים, אגוזי מלך וחומץ יין. |
| 5.Аджапсанда - соте из выпеченных баклажан и припущенных на гриле овощей | 5.אג'פסנדל - חציל קלוי וירקות גינה מבושלים בשיטת רטטוי |
| 6.Лобио - салат из тушеной фасоли и зелени | 6.לוביו - תבשיל שעועית אדומה עם ירק ואגוזי מלך |
| 7.Домашние Соления - огурчики и капуста | 7.חמוצים בסגנון ביתי - כרוב ומלפפונים |
| 8.Свежевыпеченный лаваш - грузинский хлеб | 8.לבש - לחם גאורגי מסורתי הנאפה במקום. |

Промежуточные блюда

מנות ראשונות

- | | |
|-------------------|--|
| 9.Чебуреки | 9.צ'בורקי - בצק קריספי במילוי בשר עגל מטוגן בשמן עמוק |
| 10.Хинкали | 10.חינקלי - כיסוני בצק מבושלים במילוי בשר |
| 11.Плов | 11.פלוב - בשר עגל מבושל עם אורז בתערובת תבלינים. |

Горячие блюда

מנות עיקריות

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 12.Люля-Кебаб | 12.קבב מסורתי |
| 13.Цыплёнок Табака | 13.עופיון גיאורגי מסורתי |

Прохладительные напитки

שתיה קלה

- | | |
|--|---|
| 14.соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, лимонад | 14.מיצים: תפוזים, אשכוליות, תפוחים, לימונענע |
|--|---|

Горячие напитки

שתיה חמה

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 15.листовой чай, | 15.חליטת תה |
| 16.грузинский кофе | 16.קפה גיאורגי מסורתי |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА

כללים נוספים

- | | |
|---|--|
| * МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ ДЛЯ БАНКЕТНОГО МЕНЮ, 5 ГОСТЕЙ И ВЫШЕ. | * תפריט אירועים מוצע לקבוצות של 5 איש ומעלה בלבד, |
| * ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧАЕТ СЕРВИС 12 % | * לחשבון הסופי יוסף דמי שירות של 12%. |
| * НА БАНКЕТ ВЫДЕЛЯЕТСЯ 3 ЧАСА ВРЕМЕНИ | * לשולחן לפי תפריט אירוע יוקצב זמן שהייה של 3 שעות בלבד. |
| * ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ ЛЮБУЮ ПИЩУ | * חל איסור מוחלט להכנסת מזון מכל סוג שהוא למסעדה |

תאריך: ____ / ____ / ____ , **מס' אורחים:** _____ , **רזרבה:** (10%)____, **ילדים:** עד גיל 4: ____ (10%)
עד גיל 10: ____ (10%), **פיקדון:**____(30%). **מחיר למנה:** 130 ₪ (לא כולל שירות).

САЛАТЫ

מנות פתיחה

- | | |
|---|--|
| 1.Рыбная плата - Тонконарезанное филе копченного лосося Сельдь - маринованная по-домашнему | 1. פלטת דגים - פילה דג מקרל, סלמון מעושן |
| 2.Дила - овощной салат (помидоры,огурцы, болгарский перец,красный лук , свежая зелень, оливковое масло, сок лимона). | 2. דילה - סלט ירקות (עגבניה, מלפפון, גמבה, בצל אדום, ירק טרי, שמן זית ומיץ לימון) |
| 3.Пхали из Баклажан - баклажановые рулетики с начинкой из грецких орехов | 3. פחאלי חציל - גלילות חציל במילוי אגוזי מלך |
| 4.Пхали из Свеклы - отварная свекла, запавленная специями , орехами и винным уксусом | 4. פחאלי סלק - סלק אדום מבושל בליווי תבלינים, אגוזי מלך וחומץ יין. |
| 5.Аджапсанда - соте из выпеченных баклажан и припущенных на гриле овощей | 5. אג'פסנדל - חציל קלוי וירקות גינה מבושלים בשיטת רטטוי |
| 6.Лобио - салат из тушеной фасоли и зелени | 6. לוביו - תבשיל שעועית אדומה עם ירק ואגוזי מלך |
| 7.Домашние Соления - огурчики и капуста | 7. חמוצים בסגנון ביתי - כרוב ומלפפונים |
| 8.Свежевыпеченный лаваш - грузинский хлеб | 8. לבש - לחם גאורגי מסורתי הנאפה במקום. |

Промежуточные блюда

מנות ראשונות

- | | |
|----------------------------------|---|
| 9.Хачапури по-имеретински | 9. חצ'פורי אימרולי - בצק פריך עגול על בסיס יוגורט עם תערובת גבינות |
| 10.Чебуреки | 10. צ'בורקי - בצק קריספי במילוי בשר עגל מטוגן בשמן עמוק |
| 11.Хинкали | 11. חינקלי - כיסוני בצק מבושלים במילוי בשר |
| 12.Плов | 12. פלוב - בשר עגל מבושל עם אורז בתערובת תבלינים. |

Горячие блюда

מנות עיקריות

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 13.Люля-Кебаб | 13. קבב מסורתי |
| 14.Паргит (куриное филе) | 14. פרגית |
| 15.Карэ ягнѐнка | 15. צלעות טלה |

Прохладительные напитки

שתיה קלה

- | | |
|--|--|
| 16.грузинские лимонады (Тархун, Дюшес), кола | 16. לימונדה גיאורגית (גוזז בטעם טרגון/אגסים), קולה |
| 17.соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, лимонад | 17. מיצים: תפוזים, אשכוליות, תפוחים, לימונענע |

Горячие напитки

שתיה חמה

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 18.листовой чай, | 18. חליטת תה |
| 19.грузинский кофе | 19. קפה גיאורגי מסורתי |

Десерт

קינוח

- | | |
|----------------|----------------|
| 20.гата | 20. גטה |
|----------------|----------------|

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА

כללים נוספים

- | | |
|---|--|
| * МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ ДЛЯ БАНКЕТНОГО МЕНЮ, 5 ГОСТЕЙ И ВЫШЕ. | * תפריט אירועים מוצע לקבוצות של 10 איש ומעלה בלבד, |
| * ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧАЕТ СЕРВИС 12 % | * לחשבון הסופי יוסף דמי שירות של 12%. |
| * НА БАНКЕТ ВЫДЕЛЯЕТСЯ 4.5 ЧАСА ВРЕМЕНИ | * לשולחן לפי תפריט אירוע יוקצב זמן שהייה של 4.5 שעות בלבד. |
| * ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ ЛЮБУЮ ПИШУ | * חל איסור מוחלט להכנסת מזון מכל סוג שהוא למסעדה |

תאריך: _____ / _____ / _____, מס' אורחים: _____, רזרבה: (10%) _____, ילדים: עד גיל 4: _____ (10%)
עד גיל 10: _____ (10%), פיקדון: _____ (30%). מחיר למנה: ₪ 170 (לא כולל שירות).