

Новогодний Ужин 2026

ПРИГЛАШАЕМ ВСТРЕТИТЬ НОВЫЙ ГОД С НАМИ!

Вас ждет душевное и щедрое грузинское застолье в ресторане нашего отеля, а также развлекательная программа и розыгрыши с призами, Для наших маленьких гостей мы подготовили сладкие подарки от Деда Мороза, а также детский уголок с наборами для творчества и настольными играми, Ведущая вечера - Анна Соловьева, музыка - DJ Vanson

НАЧАЛО ВЕЧЕРА В 22.30, ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ В 3.00.

Стоимость Новогоднего ужина
- 14 000 руб. за одну персону, 10 000 за ребенка до 14 лет.
Дети до 4 лет без предоставления питания - бесплатно.

Меню

Мясное ассорти:

Бастурма из говядины, суджук, вяленая свинина, язык отварной, украшено зернами граната и зеленью.

Ассорти пхали:

Традиционная грузинская закуска из овощей и грецкого ореха с баклажаном, свёклой, грибами. Подается в виде "шариков" с зернами граната и зеленью.

Ассорти сыров:

Нежный имеретинский сыр, сливочный сыр сулгуни, копченый сулгуни и нити сыра чечил, украшено зеленью.

Овощное ассорти:

Свежие овощи - огурец, перец болгарский, помидоры и красный редис, украшено зеленью.

Хачапури по-мегрельски

Традиционный круглый хачапури из региона Мегрелия - с сыром сулгуни, запеченным внутри и снаружи.

выход на 1 персону,
грамм

100

100

90

90

250



Салат, 1 позиция на выбор:

выход на 1 персону,
грамм

Салат Бабушки Нино

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов с красным луком, салатом лоло-росса и зеленью под салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса.

200

Салат с баклажанами и сыром фета

Салат с баклажаном, запеченным со специями, с помидорами, сыром фета, зеленью под ореховой заправкой с оливковым маслом.

200

Салат, 1 позиция на выбор:

выход на 1 персону,
грамм

Капрезе по-восточному

Ароматный сыр сулгуни и свежие томаты под соусом «песто по-грузински» на основе зелени, грецкого ореха и сванской соли, с добавлением гранатового соуса наршараб и базилика.

200

Цезарь по-восточному

Фирменный салат с грузинским колоритом - хрустящие листья салата айсберг и ромейн, зелень, сочные помидоры и соус «цезарь» в сочетании с нежным маринованным куриным филе бедра, ароматными гренками и главной изюминкой - копченым сыром сулгуни.

200

Салат с розовыми помидорами

Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями.

200

Сытный салат с языком и гренками

Сытный салат с нежным отварным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запеченным картофелем, сочными помидорами, с добавлением куриного яйца, хрустящих гренок, красного лука и зелени, заправленный майонезом.

200

Салат с цыпленком су-вид и горчичной заправкой

Лёгкий, но сытный салат с сочной куриной грудкой, салатами айсберг и ромейн, шпинатом, руколой, огурцами, помидорами и редисом в пикантной горчичной заправке.

200

Горячее блюдо, 1 позиция на выбор:

Треска на подушке из овощей

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном.

250

Чахохбили с цыпленком

Нежная томленая мякоть цыпленка на кости в томатном соусе с добавлением лука, болгарского перца, грузинских специй и свежей ароматной зелени кинзы и петрушки.

320

Куриные котлеты с соусом песто и картофельное пюре

Нежные куриные котлеты, воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках и соус песто.

260

Шашлык из свинины + соус и гарнир (по 1 позиции на выбор)

Соус: сацебели / мацони / аджика

Гарнир: картофель по-домашнему / овощи на гриле

250

100

Шашлык из куриного бедра + соус и гарнир (по 1 позиции на выбор)

Соус: сацебели / мацони / аджика

Гарнир: картофель по-домашнему / овощи на гриле

250

100

Шашлык из креветок с чесночным соусом + гарнир (1 позиция на выбор)

Гарнир: картофель по-домашнему / овощи на гриле

250

100

Куриная грудка су-вид

Сочная куриная грудка в сочетании с ароматным картофельным пюре с песто по-грузински и сливочным соусом.

300

Десерт "Банановый Ламте"

Ароматный десерт из шоладно-медовых коржей с кофейным кремом, дополнен бархатистым банановым соусом.

105

Хлеб лепешка и лаваш

100

Напитки

выход на 1 персону

Холодный напиток, 1 позиция на выбор:

Сок яблоко

500

Морс ягодный

500

Горячий напиток к десерту, 1 позиция на выбор:

Американо

120

Эспрессо

60

Чай черный листовой заварной, в чайнике

500

Уристое вино

выход на 1 персону

375

Вино, 1 позиция на выбор:

Вино грузинское "Алазанская Долина" белое полусладкое

375

Вино грузинское "Алазанская Долина" красное полусладкое

375

Вино грузинское "Собер Баш Саперави" красное сухое

375

Вино грузинское "Собер Баш Ркацители" белое сухое

375