Стоимость меню с человека 2500 рублей

Обслуживание (в зависимости от количества персон 8000-10000 рублей)

Накрытие банкетное (юбки, скатерти, салфетки), обслуживание официантами, горячее готовится поваром-мангальщиком.

**Меню**

**Блюда на мангале:**

Шашлыки из свиной шейки 150гр.

Люля-кебаб из баранины 150гр.

Цыпленок гриль на мангале 200гр.

Форель радужная на гриле 150 гр.

**Гарниры:**

Картофель запеченный с сыром сулугуни 150гр.

Овощной шашлык 200 гр.

**Закуски в стол:**

Мясное ассорти 15/25/25

Сациви из кур 80

Лобио 80

Пхали ассорти (из шпината, из свеклы) 75

Овощи ассорти (Помидоры летние, огурцы, паприка, кинза, лук зеленый, базилик) 80

Баклажаны жареные с гранатом и кинзой 100

Говядина в цахтоне 75/50

Аджабсандали из баклажанов с кинзой и базиликом 100

Вешенки по-кахетински с яйцом и зеленью 100

Ассорти из домашних сыров (сулугуни, чанах, брынза овечья)100

Сулугуни жареный 70

Чанахи из баранины с тархуном и кинзой 150

Салат из свежих овощей, сладкого лука и мацони 70

Салат из яблок и перца со сметаной 80

Чушушули из говядины и спелых помидоров 100

**Хлебная корзина:**

ХачапуриПо-аджарски80

Ачма 80

Хачапури с творогом 50

**Ассорти соусов:**

-Ткемали 100

-Аджика 50

-Сацибели 50

**Десерты:**

Гозинаки из натурального меда и грецких орехов 70

Домашнее варенье (персиковое, с розовыми лепестками) 50

Ассорти из фирменных минипирожных (виноградники Луары, греческое, Дижон, двойной шоколад, эклер) 5 шт.

**Напитки:**

Домашний лимонад из груши и базилика 150

Домашний лимонад из тархуна 150

Домашний лимонад из имбиря и лайма 150

Минеральная вода 330

Чай (черный, зеленый)

Кофе заварной