



# PRINCE ALEXANDER

## სალათები და აპეტაიზერები

<b>სალათი ცაფარი ქათვით</b>	<b>39</b>	<b>ქინოას სალათი რუკოლათი</b>	<b>31</b>
პარმეზანი, სალათის ფოთოლი, კრუტონები, დიჟონის მდოგვი, ხამანჯკის სოუსი <sup>1,2,11,5,9</sup>		ვაშლის დრესინგი თაფლით, მზეზე გამომშრალი პომიდორი <sup>V,GF,9</sup>	
<b>სალათი ცაფარი ორაგულით</b>	<b>44</b>	<b>ავროპული ყვავის დაფა</b>	<b>55</b>
პარმეზანი, სალათის ფოთოლი, კრუტონები, დიჟონის მდოგვი, შებოლილი ორაგული, ხამანჯკის სოუსი <sup>1,2,11,5,9,12</sup>		ჩედარი, გაუდა, ბრი, ობიანი ყველი <sup>V,GF,5,6</sup>	
<b>საქონლის ხორცის სალათი</b>	<b>42</b>	<b>ავოკადოს ტოსტი</b>	<b>34</b>
ჯოსპერში შემწვარი სტეიკი, ჩინური კომბოსტო, ხის სოკო, ჯინჯერი, სოიოს სოუსი <sup>5,4,8</sup>		რუკოლა, ჩერი პომიდორი, გოგრის თესლი <sup>V,1,9,6</sup>	
<b>არტიშოკის სალათი</b>	<b>35</b>	<b>ორაგულის ტოსტი</b>	<b>44</b>
ტრუფელის პასტა, რუკოლა, პარმეზანი, მწვანე ზეთისხილი, ნალები, ლაიმი <sup>5</sup>		შებოლილი ორაგული, კრემ-ყველი <sup>5,12,1,9</sup>	
<b>ჰუმუსი და ყვავილოვანი კომბოსტო მისოს სოუსით</b>	<b>25</b>	<b>კრავებების სალათი</b>	<b>35</b>
კიტრის და მწვანე ვაშლის სალსა, ლიმონი, ლაიმი, ნიორი, სეზამი <sup>8,1,5,4</sup>		ქეილი, რუკოლა, ნუში, თაფლი, ავოკადო, სოიოს სოუსი <sup>GF,13,4,6,5</sup>	
<b>მსხლის სალათი</b>	<b>32</b>	<b>ბურატა</b>	<b>49</b>
რუკოლა, ნუშის ფანტელები, მდოგვის და პიტნის დრესინგი <sup>V,1,6,11,5</sup>		რუკოლა, სალათის ფოთოლი, ჩინური კომბოსტო, ბალზამიკო, მწვანე ხაჭაპური, ბაგეტის ჩიფსები <sup>V,5,9,1,6</sup>	

## წვნიანი

<b>გოგრის კრემ-სუპი</b>	<b>21</b>	<b>სოკოს კრემ-სუპი</b>	<b>27</b>
ხახვი, ნიორი, პიტნა, კრემ-ყველი, მაწონი, ლაიმი, გოგრის თესლი, ტკბილი კარტოფილი <sup>V,GF,6,5</sup>		ხახვი, ნიორი, პიტნა, კრემ-ყველი, ნალები, ბეგქონდარა, თეთრი ღვინო, მუსკატის კაკალი <sup>V,GF,6,5,9</sup>	
<b>ბოსტნეულის წვნიანი ქათვით</b>	<b>11</b>		
ბულგარული წიწაკა, სტაფილო, ვერმიშელი <sup>1</sup>			

V - ვეგეტარიანული კერძები / GF - გლუტენის გარეშე

ალერგენები: 1 - გლუტენი 2 - კვერცხი 3 - არაქისი 4 - სოიო 5 - რძის პროდუქტები 6 - თხილი 7 - ნიახური 8 - სეზამი 9 - სულფიტები 10 - ლუპინი (ხანჭკოლა) 11 - მდოგვი 12 - თევზი (🐟) 13 - კიბოსნაირები 14 - მოლუსკები

(🐟) - მდგრადი გზით მოპოვებული

დიეტური და ალერგიული კერძების შესახებ ინფორმაციისთვის, გთხოვთ მიმართოთ მომსახურე პერსონალს. ფასები მოცემულია ლარში და მოიცავს 18% დღგ-ს.



## ღუმელიდან

<b>ფანოვანი ხაჭაპური</b> <sup>V,5,1,2</sup>	<b>23</b>	<b>ფანოვანი ლობიანი</b> <sup>V,5,1,2</sup>	<b>21</b>
---	-----------	--	-----------

## ძირითადი კერძები

<b>ორაგულის სტაიკი</b>	<b>77</b>	<b>საქონლის სუკის სტაიკი</b>	<b>120</b>
ხის სოკო, სეზამის ზეთი, მისოს სოუსი, სეზამი <sup>8,12</sup>		სატაცური, კარაქი <b>სოუსები ასარჩევად:</b> შავი პილპილის, სოკოს სოუსი, გრეივის სოუსი <sup>GF,7,5,9</sup>	
<b>სიბასი</b>	<b>59</b>	<b>ბაღრიჯანი პარმეზანით</b>	<b>32</b>
ბულგური, ყაბაყი, სოიოს სოუსი, პილპილი, კარაქის და ლიმონის სოუსი <sup>5,4,12,1</sup>		პომიდორი, ხახვი, ნიორი, ანჩოუსი, ნიახური, კარაქი, ფქვილი, ნაღები, მუსკატის კაკალი <sup>7,1,5,6,12</sup>	
<b>ბიფსტრომანოვი</b>	<b>48</b>	<b>არანჩინი</b>	<b>36</b>
ქამა სოკო, არაჟანი, კარტოფილი, თეთრი ღვინო <sup>1,9,5</sup>		ბრინჯი, ქამა სოკო, ხის სოკო, შავი ტრიუფელის პასტა, თეთრი ღვინო, პარმეზანი, მოცარელა <sup>1,2,9,5</sup>	

## პასტა და რიზოტო

<b>სოკოს რიზოტო</b>	<b>39</b>	<b>სკაგეტი ბოლონეზა</b>	<b>39</b>
თეთრი ღვინო, კარაქი, ტრიუფელის ზეთი <sup>V,GF,5,9</sup>		საქონლის ხორცი, პარმეზანი, ნიახური, პომიდორი, თეთრი ღვინო <sup>1,9,7,5</sup>	
<b>შავი პასტა კრევეტებით</b>	<b>44</b>	<b>ტალიატელა სოკოთი</b>	<b>29</b>
ხახვი, ნიორი, კონიაკი, პარმეზანი, პომიდვრის სოუსი <sup>1,5,13,9</sup>		ქამა სოკო, ტრიუფელის პასტა, ნაღები, კვერცხი <sup>1,2,5</sup>	
<b>ვეგანური რიგატონი ყაბაყის სოუსით</b>	<b>27</b>	<b>MAC &amp; CHEESE</b>	<b>25</b>
თხილი, ქეილი, ლაიმი, ნიორი <sup>6,1</sup>		ბეკონი, ჩედარი, გაუდა, მოცარელა, პარმეზანი <sup>5,1,2</sup>	
<b>პენე პასტოს სოუსით</b>	<b>32</b>		
პიტნა, ქინძი, თხილი, პარმეზანი, ბროკოლი <sup>V,1,6,5</sup>			

## ბურგერები და სენდვიჩები

<b>კლასიკური ბურგერი</b>	<b>44</b>	<b>რიზბურგერი</b>	<b>51</b>
საქონლის და ლორის ხორცი, პომიდორი, ჩედარი, კარტოფილი ფრი, წითელი ხახვი, სალათის ფურცელი <sup>5,2,1,8,11</sup>		ბეკონი, საქონლის და ლორის ხორცი, ყველის სოუსი, პომიდორი, ჩედარი, კარტოფილი ფრი, წითელი ხახვი, სალათის ფურცელი <sup>5,2,1,8,11</sup>	
<b>ქლაბ სენდვიჩი</b>	<b>44</b>		
ქათმის ფილე, ბეკონი, კვერცხი, ქოლსლოუ, პომიდორი, კარტოფილი ფრი, სალათის ფურცელი <sup>5,2,1,11</sup>			



## დესერტები

<b>ვეგანური შოკოლადის ნამცხვარი</b> კენკრის ჯემი <sup>V,6</sup>	<b>18</b>	<b>იდაალი</b> <sup>2,5,1,6</sup>	<b>25</b>
<b>ბასკური ჩიჩაიქი</b> ვანილის და ლიმონის სოუსი <sup>2,5,1</sup>	<b>23</b>	<b>კრემი კანკრიტი</b> <sup>1,5</sup>	<b>17</b>
<b>ფსტის ნამცხვარი</b> ალუბლის სოუსი <sup>4,5,1,2</sup>	<b>25</b>	<b>კანაკოტა</b> ხილი <sup>5</sup>	<b>15</b>
<b>ბრაუნი კარაპელით</b> ვანილის ნაყინი <sup>1,5,2,6,3</sup>	<b>21</b>	<b>მსხლის ტარტი</b> ვანილის ნაყინი <sup>1,2,5,6</sup>	<b>28</b>
<b>შოკოლადის ფონდატა</b> ვანილის ნაყინი <sup>2,5,1</sup>	<b>21</b>	<b>ციყვი</b> <sup>5,2,1,9</sup>	<b>18</b>
		<b>ფალაშუმი</b> <sup>1,6</sup>	<b>12</b>

V - ვეგეტარიანული კერძები / GF - გლუტენის გარეშე

**ალერგენები:** 1 - გლუტენი 2 - კვერცხი 3 - არაქისი 4 - სოიო 5 - რძის პროდუქტები 6 - თხილი 7 - ნიახური 8 - სეზამი  
9 - სულფიტები 10 - ლუპინი (ხანჭკოლა) 11 - მდოგვი 12 - თევზი (🐟) 13 - კიბოსნაირები 14 - მოლუსკები

(🐟) - მდგრადი გზით მოპოვებული

დიეტური და ალერგიული კერძების შესახებ ინფორმაციისთვის, გთხოვთ მიმართოთ მომსახურე პერსონალს.  
ფასები მოცემულია ლარში და მოიცავს 18% დღგ-ს.



# PRINCE ALEXANDER

## SALADS AND APPETIZERS

---

<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> Parmesan, lettuce, croutons, Dijon mustard, oyster sauce <sup>1,2,11,5,9</sup>	<b>39</b>	<b>QUINOA SALAD WITH RUCOLA</b> Apple dressing with honey, sun-dried tomatoes <sup>V,GF,9</sup>	<b>31</b>
<b>SALMON CAESAR SALAD</b> Parmesan, lettuce, croutons, Dijon mustard, smoked salmon, oyster sauce <sup>1,2,11,5,9,12</sup>	<b>44</b>	<b>EUROPEAN CHEESE BOARD</b> Cheddar, brie, gouda, blue cheese <sup>V,GF,5,6</sup>	<b>55</b>
<b>BEEF SALAD</b> Chinese cabbage, oyster mushrooms, ginger, soy sauce <sup>5,4,8</sup>	<b>42</b>	<b>AVOCADO TOAST</b> Rucola, cherry tomato, pumpkin seeds <sup>V,1,9,6</sup>	<b>34</b>
<b>ARTICHOKE SALAD</b> Truffle black paste, rucola, parmesan, green olives, cream, lime <sup>5</sup>	<b>35</b>	<b>SALMON TOAST</b> Smoked salmon, cream-cheese <sup>5,12,1,9</sup>	<b>44</b>
<b>HUMMUS AND CAULIFLOWER WITH MISO SAUCE</b> Cucumber and green apple salsa, lemon, lime, garlic, sesame seeds <sup>8,1,5,4</sup>	<b>25</b>	<b>SHRIMP SALAD</b> Kale, rucola, almonds, honey, avocado, soy sauce <sup>GF,13,4,6,5</sup>	<b>35</b>
<b>PEAR SALAD</b> Rucola, almond flakes, mustard and mint dressing <sup>V,1,6,11,5</sup>	<b>32</b>	<b>BURRATA SALAD</b> Chinese cabbage, rucola, balsamic vinegar, green herb pesto, crispy bread <sup>V,5,9,1,6</sup>	<b>49</b>

## SOUPS

---

<b>PUMPKIN CREAM-SOUP</b> Onion, garlic, mint, cream cheese, matsoni, lime, pumpkin seeds, sweet potato <sup>V,GF,6,5</sup>	<b>21</b>	<b>VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN</b> Bell pepper, carrot, vermicelli <sup>V,GF,6,5,9</sup>	<b>11</b>
<b>MUSHROOM CREAM SOUP</b> Onion, garlic, thyme, cream, white wine, cream cheese, mint, nutmeg <sup>1</sup>	<b>27</b>		

V - Vegetarian option / GF - Gluten free option

**Allergens:** 1 - Gluten 2 - Eggs 3 - Peanuts 4 - Soya 5 - Dairy 6 - Nuts 7 - Celery 8 - Sesame 9 - Sulfites 10 - Lupin  
11 - Mustard 12 - Fish  13 - Crustaceans 14 - Molluscs

 - Sustainably sourced

Please ask a team member for more information on menu item ingredients or any food allergies you might have.  
Our prices are in local currency and include 18% VAT.



## FROM THE OVEN

---

<b>PENOVANI KHACHAPURI</b> <sup>V,5,1,2</sup>	<b>23</b>	<b>PENOVANI LOBIANI</b> <sup>V,5,1,2</sup>	<b>21</b>
---	-----------	--	-----------

## MAIN DISHES

---

<b>SALMON STEAK</b> Oyster mushrooms, sesame oil, miso sauce, sesame seeds <sup>8,12</sup>	<b>77</b>	<b>BEEF STEAK</b> Asparagus, butter <b>Sauce options:</b> Black pepper, mushroom, gravy sauce <sup>GF,7,5,9</sup>	<b>120</b>
<b>SEABASS</b> Bulgur, zucchini, soy sauce, black pepper, butter and lemon dressing <sup>5,4,12,1</sup>	<b>59</b>	<b>EGGPLANT PARMIGIANA</b> Tomato, onion, garlic, anchovies, celery, butter, flour, cream, nutmeg <sup>7,1,5,6,12</sup>	<b>32</b>
<b>BEEF STROGANOFF</b> Button mushrooms, sour cream, potatoes, white wine <sup>1,9,5</sup>	<b>48</b>	<b>ARANCINI</b> Rice, button mushrooms, oyster mushrooms, black truffle paste, white wine, parmesan, mozzarella <sup>1,2,9,5</sup>	<b>36</b>

## PASTA & RISOTTO

---

<b>MUSHROOM RISOTTO</b> White wine, butter, truffle oil <sup>V,GF,5,9</sup>	<b>39</b>	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Beef, parmesan, celery, tomatoes, white wine <sup>V,1,6,5</sup>	<b>39</b>
<b>BLACK PASTA WITH SHRIMPS</b> Onions, garlic, cognac, parmesan, tomato sauce <sup>1,5,13,9</sup>	<b>44</b>	<b>TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS</b> Button mushrooms, truffle black paste, cream, egg <sup>1,9,7,5</sup>	<b>29</b>
<b>VEGAN ZUCCHINI RIGATONI</b> Hazelnut, kale, lime, garlic <sup>6,1</sup>	<b>27</b>	<b>MAC &amp; CHEESE</b> Bacon, cheddar, gauda, mozzarella, parmesan <sup>1,2,5</sup>	<b>25</b>
<b>PENNE WITH HOMEMADE PESTO</b> Mint, coriander, nuts, parmesan, broccoli <sup>V,1,6,5</sup>	<b>32</b>		

## BURGERS & SANDWICHES

---

<b>CLASSIC BURGER</b> Beef, pork, tomatoes, cheddar cheese, French fries, red onion, lettuce <sup>5,2,1,8,11</sup>	<b>44</b>	<b>CHEESEBURGER</b> Bacon, beef, pork, cheese sauce, tomatoes, cheddar, French fries, red onion, lettuce <sup>5,2,1,8,11</sup>	<b>51</b>
<b>CLUB SANDWICH</b> Chicken fillet, bacon, egg, coleslaw, tomatoes, French fries, lettuce <sup>5,2,1,11</sup>	<b>44</b>		



## DESSERTS

<b>VEGAN CHOCOLATE CAKE</b> Berry confit <sup>V,6</sup>	<b>18</b>	<b>HONEY CAKE</b> <sup>2,5,1,6</sup>	<b>25</b>
<b>BASQUE CHEESECAKE</b> Vanilla and lemon sauce <sup>2,5,1</sup>	<b>23</b>	<b>CREAM WITH BERRIES</b> <sup>1,5</sup>	<b>17</b>
<b>PISTACHIO CAKE</b> Cherry sauce <sup>6,5,1,2</sup>	<b>25</b>	<b>PANNA COTTA</b> Fruit <sup>5</sup>	<b>15</b>
<b>BROWNIE WITH CARAMEL</b> Vanilla ice cream <sup>1,5,2,6,3</sup>	<b>21</b>	<b>PEAR TART</b> Vanilla ice cream <sup>1,2,5,6</sup>	<b>28</b>
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> Vanilla ice cream <sup>2,5,1</sup>	<b>21</b>	<b>TSIKHVI</b> <sup>5,2,1,9</sup>	<b>18</b>
		<b>PELAMUSHI</b> <sup>1,6</sup>	<b>12</b>

V - Vegetarian option / GF - Gluten free option

**Allergens:** 1 - Gluten 2 - Eggs 3 - Peanuts 4 - Soya 5 - Dairy 6 - Nuts 7 - Celery 8 - Sesame 9 - Sulfites 10 - Lupin  
11 - Mustard 12 - Fish 13 - Crustaceans 14 - Molluscs

- Sustainably sourced

## BEVERAGE

### CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

125 / 750 ml

Brut, Tsinandali Estate	<b>18/90</b>
Brut 2018, Tsinandali Estate (Traditional Method)	<b>290</b>
Brut, Canard-Duchene	<b>420</b>
Brut Reserve, Pol Roger	<b>500</b>
Blanc de Blancs Iconic, Canard-Duchene	<b>620</b>
Brut, Moet & Chandon	<b>600</b>
Rose, Moet & Chandon	<b>600</b>
Brut, Veuve Clicquot	<b>600</b>
Brut, Dom Perignon	<b>2300</b>

### VODKA

	50 ml
Vodka Mati	<b>13</b>
Grey Goose	<b>26</b>
Belvedere	<b>24</b>

### RUM

	50 ml
Havana Club 3 Y.O	<b>18</b>
Havana Club 7 Y.O	<b>37</b>
Contrabando	<b>20</b>
Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23	<b>55</b>

### GIN

50 ml

Tanqueray London Dry	<b>18</b>
Bombay Sapphire	<b>20</b>
Bareksten Botanical	<b>23</b>
The Botanist Gin	<b>28</b>
Hendrick's	<b>28</b>
Tanqueray Ten	<b>28</b>
Empress 1908	<b>60</b>
Monkey 47	<b>65</b>

### TEQUILA / MEZCAL

50 ml

El Tequileno Blanco	<b>18</b>
El Tequileno Reposado	<b>24</b>
El Tequileno Platinum	<b>28</b>
Patron Silver	<b>42</b>
Patron Anejo	<b>60</b>
Don Julio Blanco	<b>48</b>
Don Julio Reposado	<b>68</b>
Mezcal Nucano Espadin Joven	<b>28</b>
Mezcal Nucano Anejo	<b>36</b>
Clasee Azul Plata	<b>90</b>
Clasee Azul Reposado	<b>160</b>



## BEER

Zedazeni	15
Black Lion Helles	16
Black Lion IPA	26
Bernard Lager / Dark	26
Ayinger Hell	26
Paulaner Weissbier	26
Noam	30
Andechs (non-alcohol)	28

## WHISKEY

### *Single Malt*

Glenmorangie Original 10 Y.O	34
Glenkinchie 12 Y.O	44
Balvenie Doublewood 12 Y.O	52
Glenfiddich 12 Y.O	35
Glenfiddich 15 Y.O	55
Glenfiddich 18 Y.O	80
Glenfiddich 21 Y.O	190
The Macallan 12 Y.O	84
The Macallan 15 Y.O	155
The Macallan 18 Y.O	270
Yamazaki 12 Y.O	210

### *Blended*

Monkey Shoulder	34
Dewar's 12 Y.O	31
Chivas Regal 12 Y.O	26
Chivas Regal 18 Y.O	44
Nikka from the Barrel	50
Hibiki Japanese Harmony	120

### *Bourbon & Rye*

Four Roses	21
Bulleit Bourbon	26
Bulleit Rye	30
Maker's Mark	44
Michter's Bourbon	44

### *Islay*

Ardbeg 10	48
Laphroaig 10 Y.O	58
Lagavulin 10 Y.O	64

### *Irish*

Tullamore Dew	18
John Jameson	20
Bushmills 10 Y	31

## COGNAC / BRANDY

	50 ml	
Sarajishvili V.S.O.P	28	
Sarajishvili X.O	55	
Prunier V.S	34	
Prunier V.S.O.P	42	
Remy Martin V.S.O.P	44	
Remy Martin X.O	150	
Hennessy V.S.O.P	48	
Hennessy X.O	180	

## ARMAGNAC

	50 ml	
17 Ans, Chateau de Lacquy	90	
21 Ans, Chateau de Lacquy	110	
Vintage 2008, Chateau de Lacquy	90	
Vintage 1999, Chateau de Lacquy	130	



## NON-ALCOHOLIC DRINKS

---

### FRESH JUICE

Orange / Grapefruit	20
Green Apple / Carrot	17

### MINERAL WATER

Bakuriani - Still Water	7
Nabeglavi / Borjomi - Sparkling Water	7
San Pellegrino	16
Acqua Panna	16

### SOFT DRINKS

Coca-Cola Classic / Zero	8
Red Bull Classic / Sugar-Free	16
Homemade Lemonade	
<i>Mint-Lime / Mixed Berry</i>	18
<i>Passion Fruit / Mango</i>	22
Lagidze Lemonade	8
<i>Chocolate, Cream, Tarragon</i>	

### COFFEE / TEA

Eastern Coffee	8
Espresso	8
Americano	10
Double Espresso	12
Flat White	12
Cappuccino	12
Latte	12
Matcha Latte	22
Iced Matcha Latte	22
Selection of Loose Tea	12

*Black, Green, Jasmine, Earl Grey, Berry Fruit,  
Tropical Fruit, Scandinavian Detox, Rooibos*

Our prices are in local currency  
and include 18% VAT.

**silk**rewards

გადმონერჩე & დააგროვე ქულები  
1 ქულა = 1 ლარი  
**DOWNLOAD AND EARN POINTS!**  
1 POINT = 1 GEL

