

# სტარტერები

## ფხვანის დაფა 37

ბადრიჯანი, ბულგარული, ისპანახი, ჭარხლის ფოთოლი, ჭვიშტარის ჩხირები V, GF, 9, 6, 5

## გომრის ფხალი 18

ნიორი, ხახვი, ნიგოზი, ქინძი V, GF, 6

## ქათმის ღვიძლის სალატი 26

ხახვი, ნიორი, ნიგოზი, რუკოლა, მაწონი 6, 5

## ეკალა V, GF, 9, 6 23

## ქართული სალატი 22

ხახვი, კახური ბეთი, კახური ძმარი V, GF, 9

## ქართული სალატი ნიგოზით 25

ხახვი, კახური ბეთი, კახური ძმარი V, GF, 9, 6

## ნაღვლი კიტინით 18

კახური ბეთი, ჭვიშტარის ჩხირები V, GF, 5

## ქათმის კუჭმაჭი 22

ნიგოზი, ბროწეული, ქართული სუნელები, კახური ძმარი GF, 6, 9

## მწვანე სალატი 16

სალათის ფურცელი, მწვანე ხახვი, ქინძი, ძმარი V, GF, 9

## ქართული ყველის დაფა 45

საქონლის გუდა, ცხვრის გუდა, იმერული, სულგუნი, შებოლილი სულგუნი V, GF, 5

## მშავის ასორტი V, 9 18

## ორაგული ქინძმარში 44

ღვინის ძმარი, ქინძი, ოხრახუში, ნიორი, დაღერლილი წითელი წიწაკა 12, 9

## ბადრიჯნის ხვეულა ქათმის შიშთავსით 35

ხახვი, ნიორი, ქართული სუნელები, ბროწეული, მჭადი V, GF, 9

## ბადრიჯნის ხვეულა ნიგოზით 25

ხახვი, ნიორი, ქართული სუნელები, ბროწეული V, GF, 9

## კომიდვრის და სულგუნის სალატი 30

ალუბლის ძმარი, წითელი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი V, GF, 9, 5

## ცივი აჭაფსანდალი 32

ბადრიჯანი, ბულგარული წიწაკა, პომიდორი, მწვანე ხახვი, ნიორი, ხახვი, კიტრის ჩხირები V, GF

## რაჭული ლორის დაფა 49

კარტოფილი, კამა, ჯონჯოლის ფხალი, მჭადი 6, 9

# NATELLA

## ნაჩუნა

NNN

ნონდარკოვი ნაჩუნა  
ყოფილმა ქართულმა  
მ. ხუბო ქუთაისისადაც.  
ხუბო სოხე დაჯიშა.

ქართული სოხე უჭურხლე  
ხუბო ხუბო ქართულ  
მეხუბო ყურხლე უჭურხლე  
მეხუბო მინდორი.

ბადრიჯანი სოხე სო.  
მეხუბო ყურხლე უჭურხლე  
ხუბო ყურხლე მეხუბო  
ყურხლე ქართულ ჭარხალ.

ქართული  
მეხუბო

# მწვანე

## ბოგბაში 25

ცხვრის და ხბოს ხორცის გუფთა 7

## სუპ-ხარჩო 25

ხბოს ხორცი, ქართული სუნელები

## ქათმის ჩიხირთა 25

ტარხუნა, ქინძი, კახური ძმარი 1, 2, 9

## ბორში 18

კომბოსტო, ჭარხალი, კარტოფილი V, GF

# მარინირები

## კარტოფილი ოქახურად 25

ხახვი, ქინძი, ქართული სანელებლები, ჩერი პომიდორი, თეთრი ღვინო V, GF, 9

## ბოსტნეულის მწვადი 21

ქინძის პესტო, ლავაშის პური V, 6, 9

## თაშქიჭაბი 23

ყველი, კარტოფილი V, GF, 5

## ლომი V, GF 13

## კარტოფილი სახლურად V, GF 18

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.

# მთავარი კერძი

## მწვადის დაფა 150

ქათმის, ღორის და ხბოს მწვადი, აფხაზურა

სოუსები: მწვანე / წითელი  
ტყემალი, ბროწეულის სოუსი

## აფხაზურა 37

ღორის და საქონლის ხორცი, ხახვი, ნიორი, ბადექონი, მაწვნის სოუსი<sup>5,4</sup>

## ხბოს მწვადი 41

ტყემალი, ლავაშის პური<sup>9,1</sup>

## ღორის მწვადი 37

ტყემალი, ლავაშის პური<sup>9,1</sup>

## ქათმის მწვადი 31

ბროწეულის სოუსი, ლავაში<sup>9,1</sup>

## ხბოს ნაქნები აჭიკით 75

კარტოფილი<sup>5</sup>

## ღორის ნაქნები

### გამომცხვარი

### კარტოფილით 50

წითელი აჯიკა, ჩერი პომიდორი<sup>9</sup>

## ხბოს ჩაქაფული 44

(საგონურად)

ტარხუნა, ქინძი, ნიორი, თეთრი ღვინო, მწვანე ხახვი<sup>9</sup>

## ხბოს ჩაშუშული 44

ცოცხალი პომიდორი, სეზონური მწვანე

## ქაბაბი 32

ღორის და ხბოს ხორცი, ხახვი, ბროწეული<sup>1</sup>

## თაბაკა 40

## თაბაკა შქმერული 51

ძვლით / უძვლოდ<sup>5</sup>

## თაბაკა ძყეშის 45

### სოუსით

## ლობიო 23

მჭადი, აჯიკა, წიწაკის მწნილი<sup>5,GF</sup>

## ტოლმა ვაგის

### ფოთოლში 39

პარმეზანი, ნაღები, ტარხუნა<sup>5</sup>

## ოჭახური ღორის

### ხორცი 32

ხახვი, ბროწეული, ტყემალი<sup>9</sup>

## ხარჩო და ღომი 42

ხბოს ხორცი, ნიგოზი, ხახვი, ნიორი, ქინძი<sup>6</sup>

## ხის სოკო კაცვა 35/30

(სულგუნით / სულგუნის გარეშე)

ხახვი, ნიორი, ქინძი<sup>5,GF,5</sup>

## კლასიკური ხინკალი 21

საქონლის და ღორის ხორცი<sup>1</sup>

## ხინკალი ქალაქური 21

საქონლის და ღორის ხორცი, მწვანე<sup>1</sup>

## ხაჭოს ხინკალი 21

ერბო / არაჟანი<sup>5,1,5</sup>

## სოკოს ხინკალი<sup>5,1</sup> 18

## კალმანი ქოთანში 23

კარაქი, არაჟანი, სულგუნი<sup>5,1</sup>

## ხაშლაპა 46

ნიორწყალი<sup>7</sup>

## ქათმის ღვიძლი

### საფერავში 32

ნიორი, საფერავი, კარაქი, სუნელები, ქინძი, ხახვი<sup>9,5</sup>

## კალმანი ბოსტნულით

### მაცალა 42

მთლიანი კალმანი, ქინძის პესტო, ლიმონი, ბოსტნეული<sup>12,6</sup>

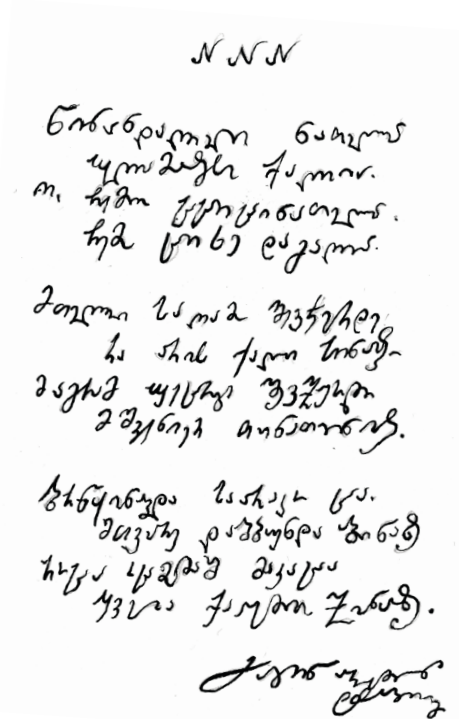
## ღორადო ბოსტნულით

### მაცალა 47

მთლიანი ღორადო, ქინძის პესტო, ლიმონი, ბოსტნეული<sup>12,6</sup>

# NATELLA

ნაბეჭადი



## დუბელიდან

იმერული ხაჭაპური კეცვა 4 ნატრიანი <sup>V, 5, 1, 2</sup>	<b>23</b>	ფენოვანი ლობიანი <sup>V, 5, 1, 2</sup>	<b>21</b>
იმერული ხაჭაპური 6 ნატრიანი <sup>V, 5, 1, 2</sup>	<b>32</b>	ლობიანი კეცვა 4 ნატრიანი <sup>V, 1</sup>	<b>21</b>
მეგრული ხაჭაპური 6 ნატრიანი <sup>V, 5, 1, 2</sup>	<b>35</b>	ლობიანი 6 ნატრიანი <sup>V, 1</sup>	<b>30</b>
ფენოვანი ხაჭაპური <sup>V, 5, 1, 2</sup>	<b>23</b>	მჭადი <sup>V, GF</sup>	<b>7</b>

## დესერტები

კრემი კანკრიტი <sup>5, 1</sup>	<b>15</b>	ფსტის ნამცხვარი ალუბლის სოუსი <sup>6, 5, 1, 2</sup>	<b>25</b>
კანაკოტა ხილი <sup>5</sup>	<b>15</b>	ბრაუნი კარამელით ვანილის ნაყინი <sup>6, 5, 1, 2, 3</sup>	<b>21</b>
მსხლის ტარტი ვანილის ნაყინი <sup>1, 2, 5, 6</sup>	<b>28</b>	შოკოლადის ფონდანტა ვანილის ნაყინი <sup>5, 1, 2</sup>	<b>21</b>
ვეგანური შოკოლადის ნამცხვარი კენკრის ჯემი <sup>V, 6</sup>	<b>18</b>	იდეალი <sup>2, 5, 1, 6</sup>	<b>25</b>
ბასკური ჩიჩქაიქი ვანილის და ლიმონის სოუსი <sup>2, 5, 1</sup>	<b>23</b>	ციყვი <sup>5, 2, 1, 9</sup>	<b>18</b>
		ფელაგუში <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.

## STARTERS

**ASSORTED PKHALI** 37  
Eggplant, bell peppers, spinach,  
beet leaves, chvishtari  
sticks <sup>V, GF, 5, 9, 6</sup>

**PUMPKIN PKHALI** 18  
Garlic, onions, walnuts,  
coriander <sup>V, GF, 9, 6</sup>

**CHICKEN LIVER SALAD** 26  
Onions, garlic, walnuts, rucola,  
matsoni <sup>6, 5</sup>

**EKALA** <sup>V, GF, 9, 6</sup> 23

**GEORGIAN SALAD** 22  
Onions, Kakhetian oil,  
Kakhetian vinegar <sup>V, GF, 9</sup>

**GEORGIAN SALAD  
WITH WALNUTS** 25  
Onions, Kakhetian oil, Kakhetian  
vinegar <sup>V, GF, 9, 6</sup>

**NADUGHI WITH MINT** 18  
Kakhetian oil, chvishtari sticks <sup>V, GF, 5</sup>

**CHICKEN KUCHMACHI** 22  
Walnuts, pomegranate, Georgian  
spices, Kakhetian vinegar <sup>GF, 9, 6</sup>

**GREEN SALAD** 16  
Lettuce, green onions, coriander,  
vinegar <sup>V, GF, 9</sup>

**GEORGIAN CHEESE  
BOARD** 45  
Cow guda, sheep guda, Imeruli,  
sulguni, smoked sulguni <sup>V, GF, 5</sup>

**PICKLED VEGETABLES** <sup>V, 9</sup> 18

**EGGPLANT ROLLS  
WITH CHICKEN** 35  
Onions, garlic, Georgian spices,  
pomegranate, mchadi <sup>V, GF, 9</sup>

**EGGPLANT ROLLS  
WITH WALNUTS** 25  
Onions, garlic, Georgian spices,  
pomegranate <sup>V, GF, 9</sup>

**TOMATO & SULGUNI  
SALAD** 30  
Cherry vinegar, red onion,  
parsley, red basil <sup>V, GF, 9, 5</sup>

**COLD AJAPSANDALI** 32  
Eggplant, bell pepper, tomato,  
herbs, onion, garlic, cucumber  
sticks <sup>V, GF</sup>

**RACHA HAM PLATTER** 49  
Potato, dill, jonjoli pkhali,  
mchadi <sup>9, 6</sup>

## NATELLA

ბაზლმა

ნ.ნ.ნ.

ბრინჯაოს ბაზლმა  
ყვითელი ჭაჭა.  
მ. ხაჭაძე ქვეყნისთვის.  
მა ბრინჯაოს ბაზლმა.

ბრინჯაოს ბაზლმა  
მა ხაჭაძე ქვეყნისთვის.  
ბრინჯაოს ბაზლმა  
ბრინჯაოს ბაზლმა.

ბრინჯაოს ბაზლმა  
ბრინჯაოს ბაზლმა  
ბრინჯაოს ბაზლმა  
ბრინჯაოს ბაზლმა.

ბრინჯაოს ბაზლმა

## SOUPS

**BOZBASHI** 25  
Ground lamb & veal balls <sup>7</sup>

**SOUP-KHARCHO** 25  
Veal, Georgian spices

**CHICKEN CHIKHIRTMA** 25  
Tarragon, coriander, Kakhetian  
vinegar <sup>1, 2, 9</sup>

**BORSCHT** 18  
Cabbage, beets, potatoes <sup>V, GF</sup>

## SIDE DISHES

**OJAKHURI POTATOES** 25  
Onion, coriander, Georgian spices,  
cherry tomato, white wine <sup>V, GF, 9</sup>

**VEGETABLE BARBEQUE** 21  
Coriander pesto, Kakhetian  
lavash <sup>V, 6, 1</sup>

**TASHMIJABI** 23  
Cheese, potatoes <sup>V, GF, 5</sup>

**GHOMI** <sup>V, GF</sup> 13


**HOME-FRIED  
POTATOES** <sup>V, GF</sup> 18


# MAIN DISHES

---

<b>BARBEQUE PLATTER</b> 150 Chicken, pork and veal barbeque, Abkhazura <b>Sauces:</b> green / red Tkemali, pomegranate sauce	<b>DOLMA</b> 39 Vine leaves, parmesan, cream, tarragon <sup>5</sup>
<b>ABKHAZURA</b> 37 Pork and beef, onions, garlic, Georgian spices, Matsoni sauce <sup>5,4</sup>	<b>BAKED POTATOES WITH PORK</b> 32 Onions, pomegranate, tkemali sauce <sup>9</sup>
<b>VEAL BARBEQUE</b> 41 Tkemali, Kakhetian lavash <sup>9,1</sup>	<b>KHARCHO AND GHOMI</b> 42 Veal, walnuts, onions, garlic, coriander <sup>6</sup>
<b>PORK BARBEQUE</b> 37 Tkemali, Kakhetian lavash <sup>9,1</sup>	<b>OYSTER MUSHROOMS ON CLAY DISH</b> 35/30 (with / without <i>Sulguni</i> ) Onions, garlic, coriander <sup>V,GF,5</sup>
<b>CHICKEN BARBEQUE</b> 31 Pomegranate sauce, Kakhetian lavash <sup>9,1</sup>	<b>CLASSIC KHINKALI</b> 21 Pork, beef <sup>1</sup>
<b>VEAL RIBS WITH ADJIKA</b> 75 Potato <sup>5</sup>	<b>KHINKALI WITH HERBS</b> 21 Beef, pork, herbs <sup>1</sup>
<b>PORK RIBS WITH BAKED POTATO</b> 50 Red adjika, cherry tomato <sup>9</sup>	<b>COTTAGE CHEESE KHINKALI</b> 21 Ghee / sour cream <sup>V,5,1</sup>
<b>VEAL CHAKAPULI (SEASONAL)</b> 44 Tarragon, coriander, garlic, white wine, green onion <sup>9</sup>	<b>MUSHROOM KHINKALI</b> <sup>V,1</sup> 18 <i>V, gluten</i>
<b>VEAL CHASHUSHULI</b> 44 Fresh tomatoes, seasonal greens	<b>PELMENI IN CLAY POT</b> 23 Butter, sour cream, sulguni cheese <sup>5,1</sup>
<b>KEBAB</b> 32 Pork and veal, onions, pomegranate <sup>1</sup>	<b>KHASHLAMA</b> 46 Served with garlic sauce <sup>7</sup>
<b>CHICKEN TABAKA</b> 40	<b>CHICKEN LIVER WITH SAPERAVI</b> 32 Garlic, Saperavi wine, butter, Georgian spices, coriander, onion <sup>5,9</sup>
<b>TABAKA WITH SHKMERULI SAUCE</b> <sup>5</sup> 51 bone-in / boneless	<b>GRILLED TROUT WITH VEGETABLES</b> 42 Whole trout, coriander pesto, lemon, vegetables <sup>12,6</sup>
<b>TABAKA WITH TKEMALI SAUCE</b> 45	<b>GRILLED DORADO WITH VEGETABLES</b> 47 Whole dorado, coriander pesto, lemon, vegetables <sup>12,6</sup>
<b>SALMON IN KINDZMARI</b> 44 Vinegar, coriander, parsley, garlic, red pepper grinded <sup>12,9</sup>	
<b>LOBIO</b> 23 Mchadi, adjika, pickled peppers <sup>V,GF</sup>	

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

IMERETIAN KHACHAPURI  
ON CLAY DISH 23

4 pieces <sup>V, 5, 1, 2</sup>

IMERETIAN KHACHAPURI 32

6 pieces <sup>V, 5, 1, 2</sup>

MEGRELIAN  
KHACHAPURI 35

6 pieces <sup>V, 5, 1, 2</sup>

PENOVANI  
KHACHAPURI <sup>V, 5, 1, 2</sup> 23

PENOVANI LOBIANI <sup>V, 5, 1, 2</sup> 21

LOBIANI ON CLAY DISH 21  
4 pieces <sup>V, 1</sup>

LOBIANI 30  
6 pieces <sup>V, 1</sup>

MCHADI <sup>V, GF</sup> 7

## DESSERTS

CREAM WITH BERRIES <sup>1, 5</sup> 15

PANNA COTTA 15

Fruit <sup>5</sup>

PEAR TART 28

Vanilla Ice cream <sup>1, 2, 5, 6</sup>

VEGAN CHOCOLATE  
CAKE 18

Berry confit <sup>V, 6</sup>

BASQUE CHEESECAKE 23

Vanilla and lemon sauce <sup>2, 5, 1</sup>

PISTACHIO CAKE 25

Cherry sauce <sup>6, 2, 5, 1</sup>

BROWNIE WITH CARAMEL 21

Vanilla ice cream <sup>1, 5, 2, 6, 3</sup>

CHOCOLATE FONDANT 21


Vanilla ice cream <sup>2, 5, 1</sup>


HONEY CAKE <sup>2, 1, 6, 5</sup> 25

TSIKHVI <sup>5, 2, 1, 9</sup> 18

PELAMUSHI <sup>1, 6</sup> 12

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.

## BEVERAGE

### CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

125 / 750 ml

Brut, Tsinandali Estate **18/90**

Brut 2018, Tsinandali Estate  
(Traditional Method) **290**

Brut, Canard-Duchene **420**

Brut Reserve, Pol Roger **500**

Blanc de Blancs Iconic,  
Canard-Duchene **620**

Brut, Moet & Chandon **600**

Rose, Moet & Chandon **600**

Brut, Veuve Clicquot **600**

Brut, Dom Perignon **2300**

### VODKA

Vodka Mati **13**

Grey Goose **26**

Belvedere **24**

### RUM

Havana Club 3 Y.O **18**

Havana Club 7 Y.O **37**

Contrabando **20**

Ron Zacapa Centenario Sistema

Solera 23 **55**

### GIN

Tanqueray London Dry **18**

Bombay Sapphire **20**

Bareksten Botanical **23**

The Botanist Gin **28**

Hendrick's **28**

Tanqueray Ten **28**

Empress 1908 **60**

Monkey 47 **65**

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

## WHISKEY

### *Single Malt*

Glenmorangie Original 10 Y.O	<b>34</b>
Glenkinchie 12 Y.O	<b>44</b>
Balvenie Doublewood 12 Y.O	<b>52</b>
Glenfiddich 12 Y.O	<b>35</b>

Glenfiddich 15 Y.O	<b>55</b>
Glenfiddich 18 Y.O	<b>80</b>
Glenfiddich 21 Y.O	<b>190</b>
The Macallan 12 Y.O	<b>84</b>
The Macallan 15 Y.O	<b>155</b>
The Macallan 18 Y.O	<b>270</b>
Yamazaki 12 Y.O	<b>210</b>

### *Blended*

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

### *Bourbon & Rye*

Four Roses	<b>21</b>
Bulleit Bourbon	<b>26</b>
Bulleit Rye	<b>30</b>
Maker's Mark	<b>44</b>
Michter's Bourbon	<b>44</b>

### *Islay*

Ardbeg 10	<b>48</b>
Laphroaig 10 Y.O	<b>58</b>
Lagavulin 10 Y.O	<b>64</b>

### *Irish*

Tullamore Dew	<b>18</b>
John Jameson	<b>20</b>
Bushmills 10 Y	<b>31</b>

## COGNAC / BRANDY

	50 ml	
Sarajishvili V.S.O.P	<b>28</b>	
Sarajishvili X.O	<b>55</b>	

Prunier V.S	<b>34</b>
Prunier V.S.O.P	<b>42</b>
Remy Martin V.S.O.P	<b>44</b>
Remy Martin X.O	<b>150</b>
Hennessy V.S.O.P	<b>48</b>
Hennessy X.O	<b>180</b>

## ARMAGNAC

	50 ml	
17 Ans, Chateau de Lacquy	<b>90</b>	
21 Ans, Chateau de Lacquy	<b>110</b>	
Vintage 2008, Chateau de Lacquy	<b>90</b>	
Vintage 1999, Chateau de Lacquy	<b>130</b>	

## silkrewards

გაღმონერე & დაგროვე ქულები  
1 ქულა = 1 ლარი

DOWNLOAD AND EARN POINTS!  
1 POINT = 1 GEL



## NON-ALCOHOLIC DRINKS

### FRESH JUICE

Orange / Grapefruit	<b>20</b>
Green Apple / Carrot	<b>17</b>

### MINERAL WATER

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

### SOFT DRINKS

Coca-Cola Classic / Zero	<b>8</b>
Red Bull Classic / Sugar-Free	<b>16</b>

Homemade Lemonade	
<i>Mint-Lime / Mixed Berry</i>	<b>18</b>
<i>Passion Fruit / Mango</i>	<b>22</b>

Lagidze Lemonade	<b>8</b>
<i>Chocolate, Cream, Tarragon</i>	

### COFFEE / TEA

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

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

