

- წვნიანი -

ჩიხირთმა პათოს ღვებალით	15.00 ლ
ბოზბაში	15.00 ლ
პომიდვრის ცხელი წვნიანი	10.00 ლ

- წასახემსებელი -

გუდა ტარხუნის თაფლით და კახური შოთით	15.00 ლ
ვაზისუბნის მამულის დაფა მანვნის, ჰარხლის, პიპის, ალუბლის და ნიგვზის დიფაბი	23.00 ლ
ვაზისუბნის მამულის ყველის დაფა სამი სახეობის დამწვლელაშვი ყველი	30.00 ლ
მაყვლის ჰუმუსი	17.00 ლ
კახური ხორცეულის დაფა პაპიძე, კახური ლორი, ხბოს ენა, ხალაძეძი	35.00 ლ

- სვარგები -

სემონური პომიდვრის სალათი	10.00 ლ
კახური სალათი ბაჭეთი	15.00 ლ
ბოსტნეულის თბილი სალათი	15.00 ლ
მოხარული ხბოს ენა ალუბლის ტყემაღში	15.00 ლ
კალამახა სოკო ტარხუნით	15.00 ლ
ბადრიჯანი ქინძით და კახური ბაჭეთი	15.00 ლ
დამბალხაჭო ვაზისუბნის ქისში	25.00 ლ
მწვანე ლობიოს თბილი სალათი	17.00 ლ
ჯონჯოლი ჩიმიჩურის სოუსით	14.00 ლ

Est. 1891

**VAZISUBANI
ESTATE**

- ძირითადი კეძები -

საქონლის ლოყები ვაზისუბნის საფერავში	29.00 ლ
ზაქის ხორცის ბურთულები ალუბლის ძველით	31.00 ლ
ვაზისუბნის საფირმო დედალი მარილში გამოყვანილი	35.00 ლ
ხბოს ჩაშუშული	30.00 ლ
ბატკნის ჩაქაფული	31.00 ლ
გამომცხვარი კალმახი მწვანე სოუსით	32.00 ლ
ტოლმა ვაზის ფოთოლში	20.00 ლ

**- მწვადი ჩქანითაღის -
წაღამზა**

ღორის მწვადი	19.00 ლ
ბატკნის მწვადი	25.00 ლ
ხბოს მწვადი	22.00 ლ

ფასი არ მოიცავს 18% ღღ-ს
ალერგიასთან დაკავშირებულ დიეტაღება მიმართეთ
მომსახურა კერსონაღს

- ცომეული -

ხაჭაპური ტაფაზე	15.00 ლ
თეთრი ლობიოს ლობიანი ტარხუნით	14.00 ლ

- ხინკალი -

საფერავის ხინკალი თხის ყველითა და ნაღულის შიმთავსით, 5 ცალი	18.00 ლ
თელავური ხინკალი	1.55 ლ



ბიენდ შუფი:
ქეთი ზაქრადე

- ღესეღი -

შოკოღადის ნამცხვარი წინაკის მურაბის ნაყინით	15.00 ლ
ბავლოვა კენკრით	15.00 ლ
ბანაკოტა თხის რღით და სემონური ხიღით	15.00 ლ
მიღფეი სემონური კენკრით	15.00 ლ

Est. 1891

VAZISUBANI ESTATE

ვფიქრობ, ჩვენს მენიუში მკაფიოდ უნდა გამოჩნდეს კახეთი, მთელი მისი კულინარიული მრავალფეროვნებით და ტრადიციებით. ამასთან, ის, რომ აქ, სულხან ჭავჭავაძის განახლებულ მამულში არის ვენახი, მარანი, სადეგუსტაციო სივრცე, საშუალებას იძლევა რესტორანი Farm to Table კონცეფციაზე აიგოს და მის ირგვლივ გაერთიანდეს. თუმცა, მენიუ არ უნდა იყოს სადა, არამედ, პირიქით, უფრო გაპრანჭული, მდიდრული, სხვადასხვაგვარი. წარმოვიდგინოთ მე-18, მე-19 საუკუნეების კახური თავადური ნადიმები, და ის კერძები, რომლებიც ამ სუფრის მრავალფეროვნებას გამოხატავდა.

ქაი