

Est. 1891

VAZISUBANI ESTATE

- წვნიანი -

ჩიხირთმა ქათმის ღვეზელით	17 ლ
გოგრის წვნიანი**	15 ლ

- წასახემსებელი -

გუდა* ტარხუნის თაფლით და კახური შოთით	18 ლ
ვაზისუბნის მამულის შეჭამანდი* (საზიარო თეფში) კამეჩის მანძის ქაძიკი, ჭარხლის და ანაკის დიფი და ბრონეულის ბაჟი	25 ლ
მარლეტას ყველის დაფა* (საზიარო თეფში) ოთხი სახეობის დაძველებული ყველი	40 ლ
თხის ყველის ბურთულები* (5 ცალი)	18 ლ

- სჯაკვები -

კახური სალათი ბაჭეთი**	15 ლ
ბოსტნეულის თბილი სალათი**	15 ლ
კალმახა სოკო ტარხუნით**	19 ლ
ბადრიჯანი ქინძით და კახური ბაჭეთი**	15 ლ
ჯონჯოლი ჩიმიჩურის სოუსით**	14 ლ
გრილზე შემწვარი ქათამი ლებნეს სოუსით	20 ლ
აჭაფსანდალი	18 ლ

- ძიკითაღი კეჩები -

საქონლის ლოყები ვაზისუბნის საფარავში	35 ლ
ბაქის კოტლეტი თაშმიჯაბით	30 ლ
ტაბაკა ნივრის სოუსით	35 ლ
კურდღლის ჩაშუშული	30 ლ
გამომცხვარი კალმახი მწვანე სოუსით	32 ლ
ხბოს ყაურმა პარამელიზირებული ხახვით	25 ლ
ტოლმა ვაზის ფოთოლში	20 ლ
საფერავის ხინკალი* თხის ყველითა და ნადულის შიგთავსით, 5 ცალი	18 ლ
როსინის სტეიკი საფარავის სოუსით და თაშმიჯაბით	45 ლ

- მწვადი ჩქანთაღის - წაღაგა

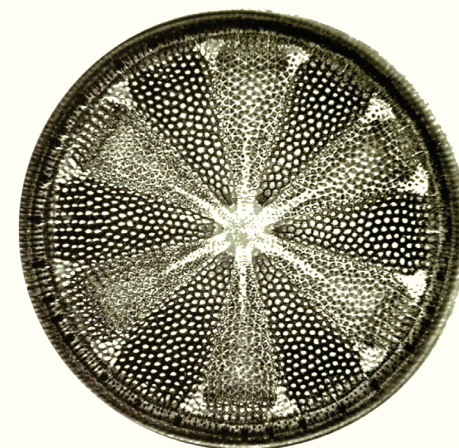
ღორის მწვადი	22 ლ
ხბოს მწვადი	25 ლ
ღორის ნეკნის მწვადი	23 ლ

* ვეგეტარიანული
** ვეგანური

ფასი არ მოიცავს 18% დღგ-ს
ალერგიასთან დაკავშირებულ დეტალებზე მიმართეთ
მომსახურე კერძონალს

- ცოხეღი -

ხაჭაპური ტაფაზე*	15 ლ
თეთრი ლობიოს ლობიანი ტარხუნით*	14 ლ
ფხლოვანი ყველით*	15 ლ
ფხლოვანი**	15 ლ



ბრენდ შეღი:
ქეთი ბაქრაძე

Nature Through Microscope and Camera
Arthur E Smith (1909)

- ღვინის ხემსი -

მამულის ყველის დაფა* (საზიარო თეფში)	35 / 40 ლ
მამულის ხორცის დაფა (საზიარო თეფში)	32 / 45 ლ
ოდლისის ყველის დაფა	75 ლ

- ღესეღი -

შოკოლადის ნამცხვარი წინაკის მურაბის ნაყინით	15 ლ
საფერავის პანაკოტა	15 ლ
ვამლის შტრუდელი ვანილის სოუსით	18 ლ
ქეთი ბაქრაძის საფირმო კრემი ბეზუთი, ნიგვზითა და ალუბლით	8 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