

Est. 1891

VAZISUBANI ESTATE

- წვნიანი -

ჩიხირთმა <small>ქათმის ღვეზელით</small>	19 ლ
პომიდვრის წვნიანი**	15 ლ

- წასახემსებელი -

გუდა* <small>ტარხუნის თაფლით და კახური შოთით</small>	24 ლ
ვაზისუბნის მამულის შეჭამანდი* <small>(საზიარო თეფში) კაპონის მანძის ძაძიკი, ჭარხლის და აჯიკის დიფი და ბრონეშის ბაჟი</small>	25 ლ
თხის ყველის ბურთულები* <small>(5 ცალი)</small>	20 ლ

- სვაკვარი -

კახური სალათი ბაჟეთი**	17 ლ
ბოსტნეულის თბილი სალათი**	16 ლ
კალმახა სოკო ტარხუნით**	23 ლ
ბადრიჯანი ქინძით და კახური ბაჟეთი**	17 ლ
ჯონჯოლი ჩიმიჩურის სოუსით**	17 ლ
გრილზე შემწვარი ქათამი ლებნეს სოუსით	22 ლ
აჭაფსანდალი	18 ლ

- ძიკითარი კეჩები -

საქონლის ლოყები <small>ვაზისუბნის საფარავში</small>	35 ლ
ზაქის კოტლეტი თაშმიჯაბით	30 ლ
ტაბაკა <small>ნივრის სოუსით</small>	35 ლ
კურდღლის ჩაშუშული	30 ლ
გამომცხვარი კალმახი <small>მწვანე სოუსით</small>	33 ლ
ხბოს ყაურმა <small>კარამელიზირებული ხახვით</small>	25 ლ
ტოლმა ვაზის ფოთოლში	20 ლ
საფერავის ხინკალი* <small>თხის ყველითა და ნადულის შიგთავსით, 5 ცალი</small>	18 ლ
როსინის სტეიკი <small>საფარავის სოუსით და თაშმიჯაბით</small>	45 ლ

- მწვადი ჩქანთაღის - წაღამა

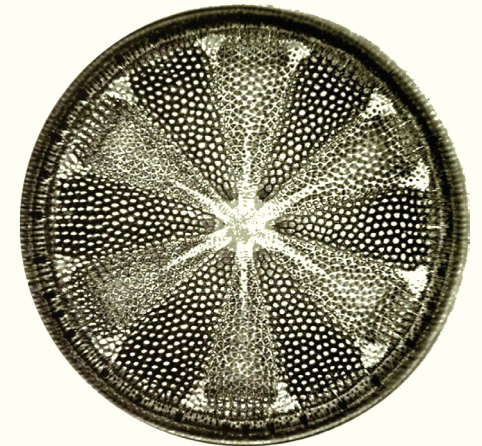
ღორის მწვადი	24 ლ
ხბოს მწვადი	26 ლ
ღორის ნეკნის მწვადი	26 ლ

* ვეგეტარიანული
** ვეგანური

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

- ცოხელი -

ხაჭაპური ტაფაზე*	17 ლ
თეთრი ლობიოს ლობიანი ტარხუნით*	15 ლ
ფხლოვანი ყველით*	15 ლ
ფხლოვანი**	15 ლ



ბრენდ შეფი:
ქეთი ბაქრაძე

Nature Through Microscope and Camera
Arthur E. Smith (1909)

- ღვინის ხემსი -

მამულის ყველის დაფა* <small>(საზიარო თეფში)</small>	35 / 44 ლ
მამულის ხორცის დაფა <small>(საზიარო თეფში)</small>	35 / 47 ლ
ოდლისის ყველის დაფა	80 ლ

- ღვინის ხემსი -

შოკოლადის ნამცხვარი <small>წინაპის მურაბის ნაყინით</small>	15 ლ
საფერავის პანაკოტა	15 ლ
ვამლის შტრუდელი <small>ვანილის სოუსით</small>	18 ლ
ქეთი ბაქრაძის საფირმო კრემი <small>ბეზეთი, ნიგვითა და ალუბლით</small>	10 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