



PRINCE ALEXANDER

სალათები და აპეტაიზერები

სალათი ცაზარი ქათვით

43

პარმეზანი, სალათის ფოთოლი, კრუტონები, დიჟონის მდოგვი, ხამანჯის სოუსი^{1,2,11,5,9}

სალათი ცაზარი ორაგულით

48

პარმეზანი, სალათის ფოთოლი, კრუტონები, დიჟონის მდოგვი, შებოლილი ორაგული, ხამანჯის სოუსი^{1,2,11,5,9,12}

საქონლის ხორცის სალათი

46

ჯოსპერში შემწვარი სტეიკი, ჩინური კომბოსტო, ხის სოკო, ჯინჯერი, სოიოს სოუსი^{5,4,8}

არტიშოკის სალათი

39

ტრუფელის პასტა, რუკოლა, პარმეზანი, მწვანე ზეთისხილი, ნალები, ლაიმი

ჰუმუსი და ყვავილოვანი კომბოსტო მისოს სოუსით

28

კიტრის და მწვანე ვაშლის სალსა, ლიმონი, ლაიმი, ნიორი, სეზამი^{8,1,5,4}

მსხლის სალათი

36

რუკოლა, ნუშის ფანტელები, მდოგვის და პიტნის დრესინგი⁹

ქინოას სალათი რუკოლათი

34

ვაშლის დრესინგი თაფლით, მზეზე გამომშრალი პომიდორი^{V,GF,9}

ევროპული ყველის დაფა

60

ჩედარი, გაუდა, ბრი, ობიანი ყველი^{V,GF,5,6}

ავოკადოს ტოსტი

37

რუკოლა, ჩერი პომიდორი, გოგრის თესლი^{V,1,9,6}

ორაგულის ტოსტი

48

შებოლილი ორაგული, კრემ-ყველი^{5,12,1,9}

კრავებების სალათი

39

ქეილი, რუკოლა, ნუში, თაფლი, ავოკადო, სოიოს სოუსი^{GF,13,4,6,5}

ბურატა

55

რუკოლა, სალათის ფოთოლი, ჩინური კომბოსტო, ბალზამიკო, მწვანილის პესტო, ბაგეტის ჩიფსები^{V,5,9,1,6}

წვნიანი

გოგრის კრავ-სუპი

23

ხახვი, ნიორი, პიტნა, კრემ-ყველი, მაწონი, ლაიმი, გოგრის თესლი, ტკბილი კარტოფილი^{V,GF,6,5}

გოსტნაულის წვნიანი ქათვით

13

ბულგარული წიწაკა, სტაფილო, ვერმიშელი¹

სოკოს კრავ-სუპი

30

ხახვი, ნიორი, პიტნა, კრემ-ყველი, ნალები, ბეგქონდარა, თეთრი ღვინო, მუსკატის კაკალი^{V,GF,6,5,9}

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 (ფ) 13 - კიბოსნაირები 14 - მოლუსკები

(ფ) - მდგრადი გზით მოპოვებული

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



ღუმელიდან

ფანოვანი საჭაპური V, 5, 1, 2

26

ფანოვანი ლობიანი V, 5, 1, 2

24

ძირითადი კერძები

ორაგულის სტაიკი

90

ხის სოკო, სეზამის ზეთი, მისოს სოუსი, სეზამი^{1,9}

ბიფსტროგანოვი

55

ქამა სოკო, არაჟანი, კარტოფილი, თეთრი ღვინო^{1,9,5}

საქონლის სუპის სტაიკი

125

სატაცური, ბროკოლი, ყვავილოვანი კომბოსტო, ჩერი პომიდორი, სტაფილო, კარაქი

სოუსები ასარჩევად: შავი პილპილის, სოკოს სოუსი, გრეივის სოუსი^{GF, 7, 5, 9}

სიბასი

65

ბულგური, ყაბაყი, სოიოს სოუსი, პილპილი, კარაქის და ლიმონის სოუსი^{5, 4, 12, 1}

ბაღრიჭანი პარმეზანით

36

პომიდორი, ხახვი, ნიორი, ანჩოუსი, ნიახური, კარაქი, ფქვილი, ნაღები, მუსკატის კაკალი^{7, 1, 5, 6, 12}

არანჩინი

40

ბრინჯი, ქამა სოკო, ხის სოკო, შავი ტრიუფელის პასტა, თეთრი ღვინო, პარმეზანი, მოცარელა^{1, 2, 9, 5}

პასტა და რიზოტო

სოკოს რიზოტო

43

თეთრი ღვინო, კარაქი, ტრიუფელის ზეთი^{V, GF, 5, 9}

შავი პასტა კრევეტებით

48

ხახვი, ნიორი, კონიაკი, პარმეზანი, პომიდვრის სოუსი^{1, 5, 13, 9}

ვეგანური რიზოტონი ყაბაყის სოუსით

30

თხილი, ქეილი, ლაიმი, ნიორი^{6, 1}

პანე პასტოს სოუსით

35

პიტნა, ქინძი, თხილი, პარმეზანი, ბროკოლი^{V, 1, 6, 5}

სკაგეტი ბოლონეზა

43

საქონლის ხორცი, პარმეზანი, ნიახური, პომიდორი, თეთრი ღვინო^{1, 9, 7, 5}

ტალიატელე სოკოთი

33

ქამა სოკო, ტრიუფელის პასტა, ნაღები, კვერცხი^{1, 2, 5}

MAC & CHEESE

29

ბეკონი, ჩედარი, გაუდა, მოცარელა, პარმეზანი^{5, 1, 2}

ბურგერები და სენდვიჩები

კლასიკური ბურგერი

48

საქონლის და ღორის ხორცი, პომიდორი, ჩედარი, კარტოფილი ფრი, წითელი ხახვი, სალათის ფურცელი^{5, 2, 1, 8, 11}

ქლაბ სანდვიჩი

48

ქათმის ფილე, ბეკონი, კვერცხი, ქოლსლოუ, პომიდორი, კარტოფილი ფრი, სალათის ფურცელი^{5, 2, 1, 11}

რიზბურგერი

55

ბეკონი, საქონლის და ღორის ხორცი, ყველის სოუსი, პომიდორი, ჩედარი, კარტოფილი ფრი, წითელი ხახვი, სალათის ფურცელი^{5, 2, 1, 8, 11}



დესერტები

ვეგანური შოკოლადის ნამცხვარი კენკრის ჯემი ^{V,6}	20	იდაალი ^{2,5,1,6}	27
ბასკური ჩიზქეიქი ვანილის და ლიმონის სოუსი ^{2,5,1}	26	კრემი კანკარით ^{1,5}	20
ფსტის ნამცხვარი ალუბლის სოუსი ^{6,5,1,2}	27	კანაკოტა ხილი ⁵	18
ბრაუნი კარამელით ვანილის ნაყინი ^{1,5,2,6,3}	24	მსხლის ტარტი ვანილის ნაყინი ^{1,2,5,6}	31
შოკოლადის ფონდანო ვანილის ნაყინი ^{2,5,1}	24	ციყვი ^{5,2,1,9}	21
		ფალაფელი ^{1,6}	14
		ტირამისუ ^{1,2,5,9}	22

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 (ფ) 13 - კიბოსნაირები 14 - მოლუსკები
(ფ) - 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

CHICKEN CAESAR SALAD Parmesan, lettuce, croutons, Dijon mustard, oyster sauce ^{1, 2, 11, 5, 9}	43	QUINOA SALAD WITH RUCOLA Apple dressing with honey, sun-dried tomatoes ^{V, GF, 9}	36
SALMON CAESAR SALAD Parmesan, lettuce, croutons, Dijon mustard, smoked salmon, oyster sauce ^{1, 2, 11, 5, 9, 12}	48	EUROPEAN CHEESE BOARD Cheddar, brie, gouda, blue cheese ^{V, GF, 5, 6}	60
BEEF SALAD Chinese cabbage, oyster mushrooms, ginger, soy sauce ^{5, 4, 8}	46	AVOCADO TOAST Rucola, cherry tomato, pumpkin seeds ^{V, 1, 9, 6}	37
ARTICHOKE SALAD Truffle black paste, rucola, parmesan, green olives, cream, lime ^{1, 12}	39	SALMON TOAST Smoked salmon, cream-cheese ^{5, 12, 1, 9}	48
HUMMUS AND CAULIFLOWER WITH MISO SAUCE Cucumber and green apple salsa, lemon, lime, garlic, sesame seeds ^{8, 1, 5, 4}	28	SHRIMP SALAD Kale, rucola, almonds, honey, avocado, soy sauce ^{GF, 13, 4, 6, 5}	39
PEAR SALAD Rucola, almond flakes, mustard and mint dressing ⁹	36	BURRATA SALAD Chinese cabbage, rucola, balsamic vinegar, green herb pesto, crispy bread ^{V, 5, 9, 1, 6}	55

SOUPS

PUMPKIN CREAM-SOUP Onion, garlic, mint, cream cheese, matsoni, lime, pumpkin seeds, sweet potato ^{V, GF, 6, 5}	23	VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN Bell pepper, carrot, vermicelli ^{V, GF, 6, 5, 9}	13
MUSHROOM CREAM SOUP Onion, garlic, thyme, cream, white wine, cream cheese, mint, nutmeg ¹	30		

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

PENOVANI KHACHAPURI	V,5,1,2	26	PENOVANI LOBIANI	V,5,1,2	24
---------------------	---------	----	------------------	---------	----

MAIN DISHES

SALMON STEAK Oyster mushrooms, sesame oil, miso sauce, sesame seeds ^{1,9}	90	SEABASS Bulgur, zucchini, soy sauce, black pepper, butter and lemon dressing ^{5,4,12,1}	65
BEEF STROGANOFF Button mushrooms, sour cream, potatoes, white wine ^{1,9,5}	55	EGGPLANT PARMIGIANA Tomato, onion, garlic, anchovies, celery, butter, flour, cream, nutmeg ^{7,1,5,6,12}	36
BEEF STEAK Asparagus, broccoli, cauliflower, cherry tomato, carrot, butter Sauce options: Black pepper, mushroom, gravy sauce ^{GF,7,5,9}	125	ARANCINI Rice, button mushrooms, oyster mushrooms, black truffle paste, white wine, parmesan, mozzarella ^{1,2,9,5}	40

PASTA & RISOTTO

MUSHROOM RISOTTO White wine, butter, truffle oil ^{V,GF,5,9}	43	SPAGHETTI BOLOGNESE Beef, parmesan, celery, tomatoes, white wine ^{V,1,6,5}	43
BLACK PASTA WITH SHRIMPS Onions, garlic, cognac, parmesan, tomato sauce ^{1,5,13,9}	48	TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS Button mushrooms, truffle black paste, cream, egg ^{1,9,7,5}	39
VEGAN ZUCCHINI RIGATONI Hazelnut, kale, lime, garlic ^{6,1}	30	MAC & CHEESE Bacon, cheddar, gauda, mozzarella, parmesan ^{1,2,5}	29
PENNE WITH HOMEMADE PESTO Mint, coriander, nuts, parmesan, broccoli ^{V,1,6,5}	35		

BURGERS & SANDWICHES

CLASSIC BURGER Beef, pork, tomatoes, cheddar cheese, French fries, red onion, lettuce ^{5,2,1,8,11}	48	CHEESEBURGER Bacon, beef, pork, cheese sauce, tomatoes, cheddar, French fries, red onion, lettuce ^{5,2,1,8,11}	55
CLUB SANDWICH Chicken fillet, bacon, egg, coleslaw, tomatoes, French fries, lettuce ^{5,2,1,11}	48		



DESSERTS

VEGAN CHOCOLATE CAKE Berry confit ^{V,6}	20	HONEY CAKE ^{2,5,1,6}	27
BASQUE CHEESECAKE Vanilla and lemon sauce ^{2,5,1}	26	CREAM WITH BERRIES ^{1,5}	20
PISTACHIO CAKE Cherry sauce ^{6,5,1,2}	27	PANNA COTTA Fruit ⁵	18
BROWNIE WITH CARAMEL Vanilla ice cream ^{1,5,2,6,3}	24	PEAR TART Vanilla ice cream ^{1,2,5,6}	31
CHOCOLATE FONDANT Vanilla ice cream ^{2,5,1}	24	TSIKHVI ^{5,2,1,9}	21
		PELAMUSHI ^{1,6}	14
		TIRAMISU ^{1,2,5,9}	22

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	18/90
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

	50 ml
Vodka Mati	13
Grey Goose	26
Belvedere	24

RUM

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

GIN

	50 ml
Tanqueray London Dry	18
Bombay Sapphire	20
Bareksten Botanical	23
The Botanist Gin	28
Hendrick's	28
Tanqueray Ten	28
Empess 1908	60
Monkey 47	65

TEQUILA / MEZCAL

	50 ml
El Tequileno Blanco	18
El Tequileno Reposado	24
El Tequileno Platinum	28
Patron Silver	42
Patron Anejo	60
Don Julio Blanco	48
Don Julio Reposado	68
Mezcal Nucano Espadin Joven	28
Mezcal Nucano Anejo	36



BEER

Black Lion Helles
Black Lion IPA
Leffe Blond
Corona Extra
Ayinger Hell
Paulaner Weissbier
Noam
Andechs (non-alcohol)

WHISKEY

Single Malt

Glenmorangie Original 10 Y.O
Glenkinchie 12 Y.O
Balvenie Doublewood 12 Y.O
Glenfiddich 12 Y.O
Glenfiddich 15 Y.O
Glenfiddich 18 Y.O
Glenfiddich 21 Y.O
The Macallan 12 Y.O
The Macallan 15 Y.O
The Macallan 18 Y.O
Yamazaki 12 Y.O

Blended

Monkey Shoulder
Dewar's 12 Y.O
Chivas Regal 12 Y.O
Chivas Regal 18 Y.O
Nikka from the Barrel
Hibiki Japanese Harmony

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

50 ml

COGNAC / BRANDY

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

50 ml

ARMAGNAC

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

50 ml



NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRESH JUICE

Orange / Grapefruit	20
Green Apple / Carrot	17

MINERAL WATER

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

SOFT DRINKS

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

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.

silkrewards

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

