



МАЦОНИ<sup>TM</sup>  
ресторан

ВЕСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
ОТ ШЕФА

Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана.

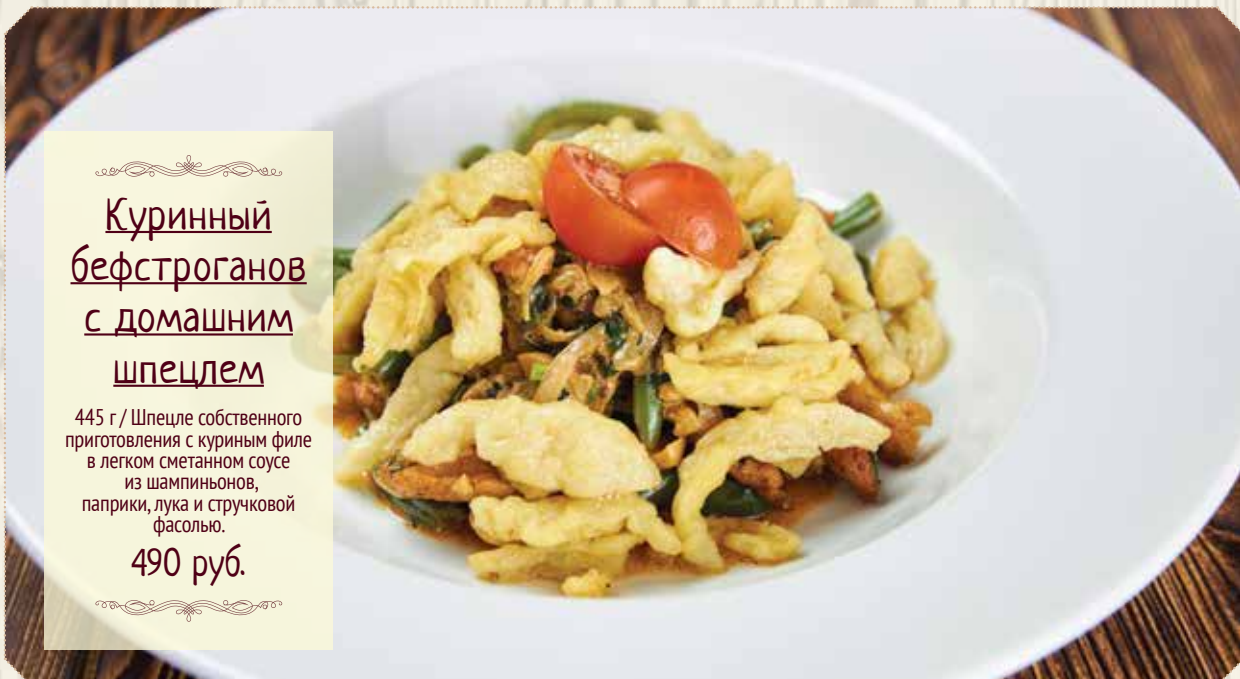




## Кавказ

465 г / Сочный стейк из баранины с томатами и баклажаном приготовленными на мангале. Подается с лавашом и соусом Сацебели.

1250 руб.



## Куриный бефстроганов с домашним шпецлем

445 г / Шпецле собственного приготовления с куриным филе в легком сметанном соусе из шампиньонов, паприки, лука и стручковой фасолю.

490 руб.



## Люля по -турецки

440 г / Рубленая мякоть баранины с острым перцем и специями. Подается с соусом Сацебели.

850 руб.





### Бозартма

400 г / Куриная голень в ароматном бульоне с кинзой, луком, перцем чили и чесноком, приготовленная по старинному Кахетинскому рецепту.

490 руб.



### Тирамису

245 г / Классический кофейный десерт на основе сливочного сыра и печенья Савоярди.

390 руб.



### Салат с тунцом и яйцом Пашот

387 г / Тунец, салат Ромейн, отварной картофель, яйцо Пашот в ароматном соусе.

520 руб.



### Нобати

280 г / Десерт от Шефа с заварным кремом, миндалем, шоколадной глазурью, апельсином, черносливом и розмарином.

320 руб.