



filini
bar and restaurant

NEW YEAR'S

FLAMING MENU 2025

EVENING STARTS AT 10:00 PM,
FEATURING THE ENSEMBLE "ALILO"
AND FOLLOWED BY DJ FROM 00:30 TILL 02:00

APPETIZERS

Bread

Shoti, mchadi, grissini, brioche roll, whole grain and walnut bread

Pkhali

Spinach, pumpkin, beet leaves, bell pepper and eggplant

Selection of Cheese

Sulguni, smoked sulguni chips, guda cheese, soft blue, nuts, dry fruits and honey

Tuna Mojama

with green ajika and citrus segments

Smoked Duck Breast

with rucola salad, mandarin, baked quince, pumpkin seeds and herbs

Tomato Salad

with herbs, red onion and Kakhetian oil

Baked Turkey

with walnut sauce and coriander

Roasted Piglet

with green tkemali sauce

Dolma Salad

with red radish, pomegranate seeds, lettuce and berry yogurt sauce

WARM DISH

Megrelian Khachapuri

MAIN DISHES

Pork Mtsvadi

with country potatoes

Chicken Mtsvadi

with grilled vegetables and herbs

Hot Smoked Salmon

with red caviar and pomegranate sauce

Beef Rib Kharcho

with walnut and fried elarji sticks

Baked Mushrooms

with clarified butter and herbs

DESSERTS

Georgian Delights

Churchkhela, gozinaki, tklapi and nuts

Selection of Petite Sweets

Chocolate craquelin, caramel honey cake

BEVERAGE OFFER

Dinner includes still and sparkling water, coffee/tea, soft drinks, Tsinandali Estate white and red dry wines.

Meet New Year's Eve at 00:00 o'clock – with a glass of Tsinandali Estate Brut.

PRICE 480 ₾ PER PERSON *incl. VAT*

filini
bar and restaurant

სახალწლო მენიუ 2025

დასაწყისი 22:00 საათზე
სალამოს გახსნის ჭკუფი „ალილო“
და გაგრძელდება დიჯეის თანხლებით

აკადიიზარები

პურის ნაირსახეობა

შოთი, მჭადი, გრიზინი, ბრიოში როლი, ცეხვილი და ნიგვზიანი პური

ფხალეულის ნაირსახეობა

ისპანახი, გოგრა, ქარხალი, ბულგარული წინაკა და ბადრიჯანი

ყველის ნაირსახეობა

სულგუნი, შებოლილი სულგუნის ჩიფსები, გუდა, ლურჯი ყველი, თხილი, ხილის ჩირი და თაფლი

თინუსი მოჭამა

მწვანე აჯიკითა და ციტრუსის სეგმენტებით

შებოლილი იხვის მკერდი

რუკოლას სალათით, მანდარინით, გამომცხვარი კომშით, გოგრის მარცვლებითა და მწვანელით

პომიდვრის სალათი

მწვანელით, წითელი ხახვითა და კახური ზეთით

გამომცხვარი ინდაური

ნიგვზიანი სოუსითა და ქინძით

შემწვარი გოჭი

მწვანე ტყემლით

დოღმას სალათი

წითელი ბოლოკით, ბროწეულის მარცვლებით, სალათის ფოთლებითა და კენკროვანი იოგურტის სოუსით

ცხელი კერძი

მეგრული ხაჭაპური

მთავარი კერძები

ღორის მწვადი

ოჯახური კარტოფილით

ქათმის მწვადი

გრილზე შემწვარი ბოსტნეულითა და მწვანელით

ცხლად შებოლილი ორაგული

წითელი ხიზილალითა და ბროწეულის სოუსით

საქონლის ნეკნის ხარჩო

ნიგვზითა და შემწვარი ელარჯის ჩხირებით

გამომცხვარი სოკო

ერბოთი და მწვანელით

დესერტი

ქართული ნუგბარი

ჩურჩხელა, გოზინაყი, ტყლაპი და თხილი

ტკბილეულის ნაირსახეობა

შოკოლადის კროქელინი, კარამელისა და თაფლის ნამცხვარი

სასმელი

ვახშამი მოიცავს უალკოჰოლო სასმელებს, ყავას/ჩაის, წინანდლის მამულის თეთრ და წითელ მშრალ ღვინოს. 00:00 საათზე შეხვდით ახალი წლის დამეს ყიქა ცქრიალა ღვინით!

ფასი 480 ლ ერთ პირსონაზე დღე-ს ჩათვლით