

PRINCE ALEXANDER

სალათები და აპეტაიზენტები

ნესვის სალათი

პროშუტო, ნუშის ფანტელები, პიტნა, პონზუს სოუსი
(GF, თხილი)

27ლ

ავოკადოს ტოსტი

რუკოლა, მიკრო მწვანელები
(V, გლუტენი)

25ლ

სალათი ცეზარი ძათით

პარმეზანი, სალათის ფოთოლი, კრუტონები,
დიჟონის მდოგვი
(გლუტენი, კვერცხი, მდოგვი, ლაქტოზა, სულფიტები)

27ლ

ორაგულის ტოსტი

შებოლილი ორაგული, კრემ-ყველი
(ლაქტოზა, თევზი, გლუტენი)

35ლ

სალათი ცეზარი ორაგულით

პარმეზანი, სალათის ფოთოლი, კრუტონები,
დიჟონის მდოგვი, შებოლილი ორაგული

33ლ

ბურატა

რუკოლა, ჩერი პომიდორი, ლიმონის სოუსი
(V, ლაქტოზა)

31ლ

საქონლის ხორცის სალათი

ჭოსპერში შემწვარი სტეიკი, ჩინური კომბოსტო,
ხის სოკო, ჯინჯერი, სოიოს სოუსი
(ლაქტოზა, სოიო)

31ლ

კრევეთების სალათი

ჩინური კომბოსტო, მანგო, მწვანე ვაშლი,
მარაკუიას დრესინგი
(GF, კიტოსნაირნი)

33ლ

ატმის სალათი

ჩინური კომბოსტო, ნეკერჩხლის დრესინგი,
კარამელიზირებული ნიგოზი
(V, GF, თხილი)

25ლ

ორაგულის სევიჩა

ავოკადო, სეზამის მარცვლები, მწვანელები,
ციტრუსის დრესინგი
(GF, სეზამი, თევზი)

39ლ

ძინოას სალათი რუკოლათი

ვაშლის დრესინგი თაფლით, მზეზე გამომშრალი
პომიდორი
(V, GF, სულფიტები)

23ლ

ევროპული ყველის დაფა

ჩედარი, გაუდა, ბრი, პარმეზანი, ობიანი ყველი
(V, GF, ლაქტოზა, თხილი)

39ლ

დუმეღში გამომცხვარი

იბერიული ხაჭაპური

(V, ლაქტოზა, გლუტენი)

17ლ

ფენოვანი ხაჭაპური

(V, ლაქტოზა, გლუტენი, კვერცხი)

17ლ

ფენოვანი ლობიანი

(V, ლაქტოზა, გლუტენი, კვერცხი)

15ლ

წვნიანი

ყაბაყის წვნიანი პიტნით

ხახვი, ზეთუნის ზეთი
(V, GF)

19ლ

სოკოს კრემ-სუპი

ნაღები, მუსკატის კაკალი, კრუტონები
(V, GF, ლაქტოზა)

17ლ

ძირითადი კერძები

საქონლის ხორცის სტეიკი

ბროკოლი, ყვავილოვანი კომბოსტო, სტაფილო, ღვინის დრესინგი ტრუფელის პასტით

(GF, ლაქტოზა)

57ლ

პიკანია სტეიკი

კარტოფილის პიურე, შემწვარი ყაბაყი, ჩიმიჩურის სოუსი

(GF, ლაქტოზა)

59ლ

ორაგულის სტეიკი

ბულგური, ფრანგული მწვანე ლობიო, ტერიაკის სოუსი

(სეზამი, თევზი)

57ლ

სოკოს რიზოტო

ობიანი ყველი, ტრუფელის ზეთი

(V, GF, ლაქტოზა)

27ლ

ბრინჯი ქარი

ტკბილი კარტოფილი

(V, GF)

23ლ

შავი პასტა კრემით

ხახვი, ნიორი, კონიაკი, პარმეზანი

(გლუტენი, ლაქტოზა, კიბოსნაირნი)

31ლ

რიგათონი არაბიანა

საქონლის და ღვინის ხორცი,

ბულგური წინააღმდეგობა, სტაფილო, ხახვი,

პარმეზანი, ქინძი

(ლაქტოზა, გლუტენი)

25ლ

ტორტალინი საქონლის რაგუტი

კრემ ყველი, ბულგური წინააღმდეგობა, ქინძი

(ლაქტოზა, გლუტენი, კვერცხი)

27ლ

გომრის რიზოტო

ობიანი ყველი

(V, GF, ლაქტოზა)

27ლ

პანე პესტოს სოუსით

პიტნა, ქინძი, თხილი, პარმეზანი, ბროკოლი

(V, გლუტენი, თხილი, ლაქტოზა)

23ლ

საგაბი ალიო ოლიო

ნიორი, კარაქი, ჩერი პომიდორი, პარმეზანი,

მხრახუში

(V, ლაქტოზა)

23ლ

ბურგერები და სენდვიჩები

კლასიკური ბურგერი

საქონლის და ღვინის ხორცი, პომიდორი, ჩედარი,

კარტოფილი ფრი, კარამელიზირებული ხახვი

(ლაქტოზა, კვერცხი, გლუტენი, სეზამი, მდოგვი)

33ლ

ქალაქი სანდვიჩი

ქათმის ფილე, ბეკონი, კვერცხი, ქოლსლოუ,

პომიდორი, კარტოფილი ფრი

(ლაქტოზა, კვერცხი, გლუტენი, მდოგვი)

31ლ

ჩიხბურგერი

ყველის სოუსი, ბეკონი, პომიდორი, ჩედარი,

კარტოფილი ფრი, კარამელიზირებული ხახვი

(ლაქტოზა, კვერცხი, გლუტენი, სეზამი, მდოგვი)

39ლ

დესერტები

ვეგანური შოკოლადის ნამცხვარი

კენკრის ჯემი

(V, თხილი)

13ლ

ბასკური ჩიხბურგი

ვანილის და ლიმონის სოუსი

(კვერცხი, ლაქტოზა, გლუტენი)

17ლ

ფსტის ნამცხვარი

ალუბლის სოუსი

(თხილი, ლაქტოზა, გლუტენი, კვერცხი)

19ლ

იდაალი

(თაფლი, კვერცხი, ლაქტოზა, გლუტენი, თხილი)

17ლ

კრემ ბრულე

(GF, კვერცხი, ლაქტოზა)

13ლ

შოკოლადის ფონდატო

ვანილის ნაყინი

(კვერცხი, ლაქტოზა, გლუტენი)

15ლ

V - ვეგეტარიანული კერძები

GF - გლუტენის გარეშე

დიეტური და ალერგიული კერძების შესახებ ინფორმაციისთვის, გთხოვთ მიმართოთ მომსახურე პერსონალს.

ფასები მოცემულია ლარში და არ მოიცავს 18% დღგ-ს.

PRINCE ALEXANDER

SALADS AND APPETIZERS

MELON SALAD

Prosciutto, almond flakes, mint, Ponzu sauce
(GF, nuts)

27€

AVOCADO TOAST

Rucola, microgreens
(V, gluten)

25€

CHICKEN CAESAR SALAD

Parmesan, lettuce, croutons, Dijon mustard
(gluten, egg, mustard, lactose, sulfites)

27€

SALMON TOAST

Smoked salmon, cream-cheese
(lactose, fish, gluten)

35€

SALMON CAESAR SALAD

Parmesan, lettuce, croutons, Dijon mustard, smoked
salmon
(gluten, egg, mustard, lactose, sulfites)

33€

BURRATA SALAD

Rucola, cherry tomatoes, lemon dressing
(V, lactose)

31€

BEEF SALAD

Chinese cabbage, oyster mushrooms, ginger, soy
sauce
(lactose, soy)

31€

PRAWN SALAD

Chinese cabbage, mango, green apple, passion fruit
dressing
(GF, crustaceans)

33€

PEACH SALAD

Chinese cabbage, maple dressing, caramelized
walnuts
(V, GF, nuts)

25€

SALMON CEVICHE

Avocado, sesame seeds, herbs, citrus dressing
(GF, sesame, fish)

39€

QUINOA SALAD WITH RUCOLA

Apple dressing with honey, sun-dried tomatoes
(V, GF, sulfites)

23€

EUROPEAN CHEESE BOARD

Cheddar, Brie, Gouda, Parmesan, Blue cheese
(V, GF, lactose, nuts)

39€

FROM THE OVEN

IMERETIAN KHACHAPURI

(V, lactose, gluten)

17€

PENOVANI KHACHAPURI

(V, lactose, gluten, egg)

17€

PENOVANI LOBIANI

(V, lactose, gluten, egg)

15€

MAIN DISHES

BEEF STEAK

Broccoli, cauliflower, carrot, wine, dressing

with truffle paste

(GF, lactose)

57 ₺

PICANHA STEAK

Mashed potatoes, dried courgette, chimichurri sauce

(GF, lactose)

59 ₺

SALMON STEAK

Bulgur, French green beans, teriyaki sauce

(fish)

57 ₺

MUSHROOM RISOTTO

Blue cheese, truffle oil

(V, GF, lactose)

27 ₺

CURRY RICE

Sweet potatoes

(V)(GF)

23 ₺

BLACK PASTA WITH SHRIMPS

Onions, garlic, cognac, Parmesan

(gluten, lactose, crustaceans)

31 ₺

RIGATONI ARRABBIATA

WITH CHORIZO

Beef, pork, Bell peppers, carrots, onions,

Parmesan, coriander

(lactose, gluten)

25 ₺

HOMEMADE TORTELLINI

WITH BEEF STEW

Cream-cheese, bell peppers, coriander

(lactose, gluten, egg)

27 ₺

PUMPKIN RISOTTO

Blue cheese

(V, GF, lactose)

27 ₺

PENNE WITH HOMEMADE PESTO

Mint, coriander, nuts, Parmesan, broccoli

(nuts, gluten, lactose)

23 ₺

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Butter, garlic, cherry tomatoes, Parmesan, parsley

(V, lactose)

23 ₺

BURGERS & SANDWICHES

CLASSIC BURGER

Beef, pork, tomatoes, cheddar, cheese,

French fries, caramelized onions

(lactose, egg, sesame, mustard, gluten)

33 ₺

CLUB SANDWICH

Chicken filet, bacon, egg, coleslaw, tomatoes,

French fries

(lactose, egg, mustard, gluten)

31 ₺

CHEESEBURGER

Cheese dressing, bacon, tomatoes, cheddar, cheese,

French fries, caramelized onions

(lactose, egg, sesame, mustard, gluten)

39 ₺

SOUPS

COURGETTE SOUP WITH MINT

Onions, olive oil

(V, GF)

19 ₺

MUSHROOM CREAM SOUP

Cream, nutmeg, croutons

(V, GF, lactose)

17 ₺

DESSERTS

VEGAN CHOCOLATE CAKE

Berry confit

(V, nuts)

13€

BASQUE CHEESECAKE

Vanilla and lemon sauce

(egg, lactose, gluten)

17€

PISTACHIO CAKE

Cherry sauce

(nuts, egg, lactose, gluten)

19€

HONEY CAKE

(honey, nuts, egg, lactose, gluten)

17€

CRÈME BRÛLÉE

(GF, egg, lactose)

13€

CHOCOLATE FONDANT

Vanilla ice cream

(egg, lactose, gluten)

15€

BEVERAGES

CHAMPAGNE / SPARKLING

WINE

125 / 750 ml

Tsinandali Brut	11/43
Nicolas Feuillatte	225
Moët & Chandon	275
Moët & Chandon Rose	295
Veuve Clicquot	345
Dom Perignon	755
Louis Roederer Cristal	1125

VODKA

50 ml

Stoli Gold	10
Beluga	15
Grey Goose	17
Belvedere	19

RUM

50 ml

Havana Club 3 Y.O	14
Captain Morgan White	13
Captain Morgan Spiced Gold	13
Captain Morgan Black	13
Sailor Jerry Spiced	16
Ron Zacapa 23 Y.O	41
Mount Gay 1703	58

GIN

50 ml

Bombay Sapphire	14
Citadelle	14
The Botanist	17
Tanqueray Ten	17
Plymouth	17
Hendrick's	19
Tanqueray Sevilla	22

TEQUILA

50 ml

Milagro Blanco / Reposado	19
Patron Silver / Anejo	29
Don Julio Blanco / Reposado	34

TSINANDALI ESTATE CHACHA

50 / 500 ml

Rkatsiteli	13 / 99
Saperavi	13 / 99
Chanchuri	19 / 135

BEER

Argo Lager / Dark	9
Heineken	11
Corona Extra	13
Black Lion APA / IPA	13

WHISKEY

50 ml

Tullamore Dew	14
Monkey Shoulder	17
Four Roses	17
Bushmills 10 Y.O	19
Glenfiddich 12 Y.O	20
Maker's Mark	23
Bulleit Bourbon / Rye	21
Singleton 12 Y.O	24
Balvenie 12 Y.O	27
Glenmorangie Original	27
Talisker 10 Y.O	31
Glenfiddich 15 Y.O	35
Singleton 15 Y.O	40
Glenfiddich 18 Y.O	45
Maccallan 12 Y.O	50
Singleton 18 Y.O	54

COGNAC / BRANDY

40 ml

Sarajishvili V.S.O.P	18
Sarajishvili X.O	38
Remy Martin V.S.O.P	32
Remy Martin X.O	85
Hennessy V.S.O.P	32
Hennessy X.O	85

CRAFT COCKTAILS 21

Peachless

Stoli Gold, Cointreau, Aleksandruli-Pinot Noir, Peach

Yellow-B

Bombay Sapphire, Chartreuse, Cointreau

Grapein

Saperavi, Sarajishvili V.S., Aperol

Violet

Aleksandruli - pinot Noir, Havana Club 3 Y.O, Lemon

Rayon Vert

Botanist, Martini Dry, Bitter Truth Violet

Whiskey Dubs

Tullamore Dew, Amaretto, passion fruit, vanilla

NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRESH JUICE 12

Orange, Grapefruit, Apple, Carrot

MINERAL WATER 5

Spring water

Borjomi – sparkling water

Nabeghlavi – sparkling water

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca Cola Zero 5

Fanta 5

Juice of Your Choice 5

Orange, Apple, Cherry, Pomegranate, Banana

Tonic Water / Ginger Ale 8

Red Bull 12

Homemade Lemonade 12

Berry, Passion Fruit, Ginger-Lemon, Mint

Lagidze Lemonade 7

Chocolate, Cream, Tarragon

HOT DRINKS

Espresso 6

Americano 6

Cappuccino 8

Café Latte 8

Selection of Palais Des Thes 9

Black, Green, Earl Grey, Jasmine, Berry, Tropical, Rooibos

V - Vegetarian option
GF - Gluten free option

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 exclude 18% VAT.