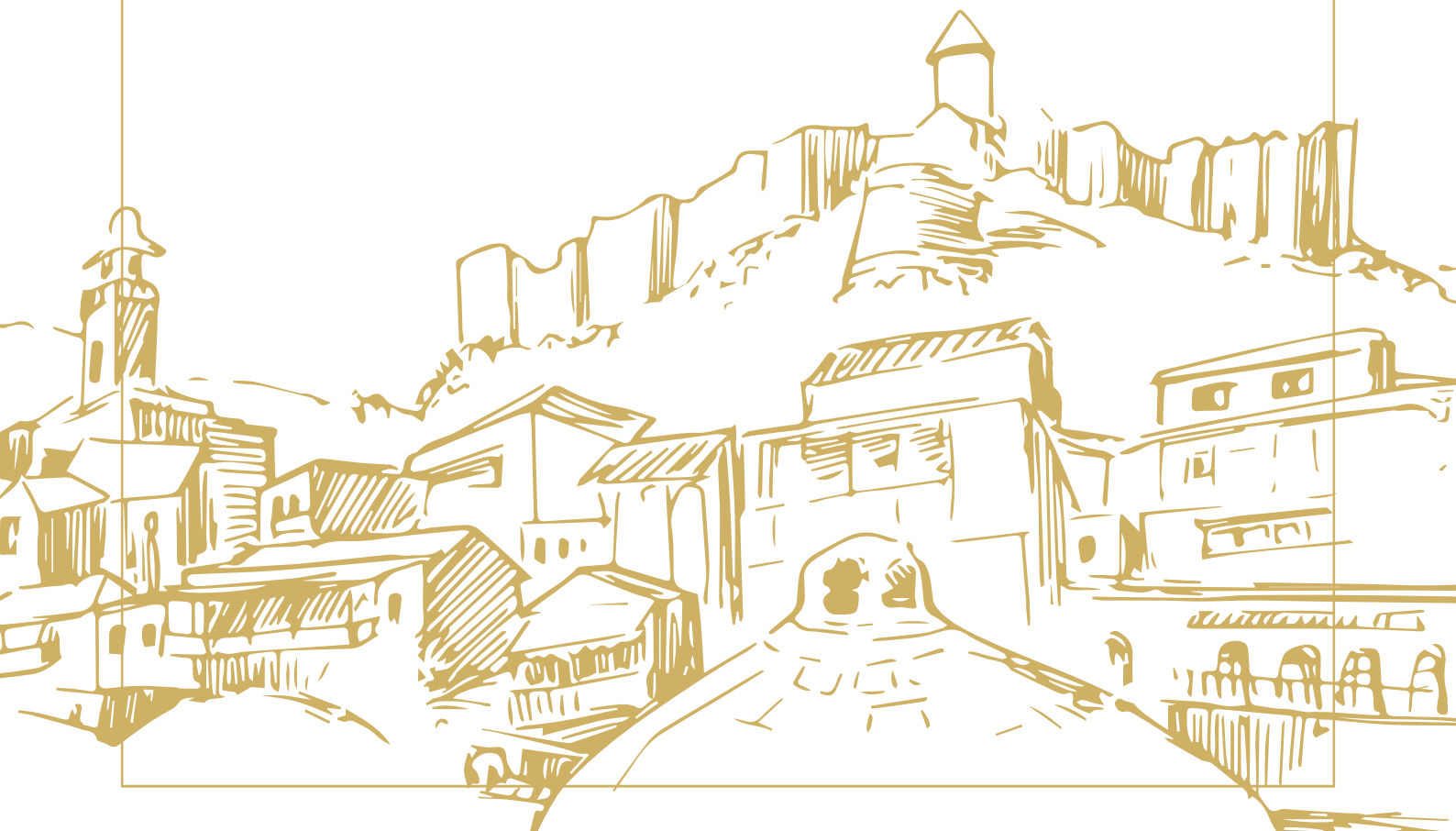
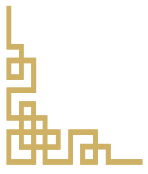
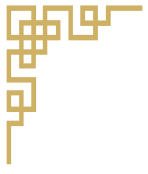




Tiflis Veranda Menu





Breakfast Завтрак

Tiflis Veranda breakfast (2 person)

59.50 GEL

Tomatoes and Cucumber, White Cheese, old Kasar cheese, Goat cheese, Braided cheese, Yellow cheese, Black and Green olives, smoked Turkey ham, Beef ham, Chicken Breast ham, jams and dry fruit assortment, Choice of egg or Omelette, Deep fried Crepe with Pastirma.

Тифлис веранда завтрак (На 2 человек)

Помидоры и огурцы, Белый сыр, старый сыр Касар, сыр козлиный, Плетеный сыр, Желтый сыр, черные и зеленые оливки, копченая ветчина из индейки, говяжья ветчина, ветчина из куриной грудки, ассортимент варения и сухофруктов, выбор яйца или омлета, жареный во фритюре Креп с Пастирмой.

American breakfast

35.50 GEL

Roasted sausage with bacon, roasted egg, butter. Jam, pancake, toast bread, orange juice, tea or coffee.

Американский завтрак

Жареные сосиски с беконом, яичница, сливочное масло. Джем, блины, тосты, апельсиновый сок, чай или кофе.

English breakfast plate

25.50 GEL

Boiled egg, roasted sausage with bacon, fresh tomato, fried mushroom, baked beans, toast bread, English breakfast tea.

Английский завтрак

Вареное яйцо, жареные сосиски с беконом, помидор, грибы, запеченная фасоль, тосты, английский чай

International breakfast plate

23.00 GEL

Croissant, honey, jam, butter, egg, toast bread, orange juice, tea or coffee.

Межконтинентальный завтрак

Круассан, мед, джем, сливочное масло, яйцо, тосты, апельсиновый сок, чай или кофе

Choice of Omelettes Выбор омлетов

Classic Omelette

7,50 GEL

Классический омлет

Cheese Omelette

9,90 GEL

Омлет с сыром

Vegetable and Cheese Omelette

12,90 GEL

Омлет с овощами и сыром

10% Of service charge will be added to our bill

Omelette with vegetable, salami and cheese
Омлет с овощами, салями и сыром

14,50 GEL

Sujuk omelette (Turkish spice sausage)
Омлет с Суджуком (Турецкая пряная колбаса)

19,00 GEL

Мене мен

Scrambled egg with Tomato, Bell pepper, onion, and Feta cheese.

Менемен

Яйцо всмятку с помидорами, болгарским перцем, луком и сыром Фета.

13,50 GEL

Egg Benedict

Soft-boiled egg, on the toast bread with smoked meat of turkey and Benedict sauce.

Яйца Бенедикт

Яйцо всмятку на тосте с ветчиной из индейки и соусом «Бенедикт»

16,00 GEL

Croque Madame

Pan Fried ham and cheese toast served with sunny side up egg and French fries.

крок-мадам

Тост с ветчиной и сыром, глазунья и картошка фри

13,50 GEL

Croque Monsieur

Pan fried ham and cheese toast served French Fries

крок-месье

Тост с ветчиной и сыром, сервированный картошкой фри

13,50 GEL

Egg Florantine

Sauteed spinach on crispy toast bread with poached egg and Hollandaise sauce

Яйца „Флорентин“

Запеченное яйцо на тосте с пассированным шпинатом, и голландским соусом

13,50 GEL

Easy Toast

Easy toast with Emmental cheese served with seasonal greens.

Тост

Тост с сыром Эмменталь подается с сезонной зеленью.

10,50 GEL

Scrambled eggs on homemade bread

Served with sautéed Mushrooms and Pan fried bacon.

Яйца всмятку на домашнем хлебе

подается с тушеными грибами и поджаренным беконом

13,50 GEL



Soups

Супы



Fores Mushroom Cream-Soup Home made Forest mushroom soup with croutons, Крем-суп из лесных грибов Суп из лесных грибов по-домашнему с крутонами.	12,50 GEL
Tomato Cream-Soup Classic tomato soup with cheese croutons. Томатный крем-суп Классический томатный суп с сырными крутонами.	12,50 GEL
Traditional Chicken Soup Traditionally chicken broth soup. Традиционный куриный суп Традиционно приготовленный куриный бульон.	12.50 GEL
Chicken Soup with Noodles Home made Chicken soup with noodles served with fresh parsley. Куриный суп с лапшой Куриный суп по-домашнему с лапшой и свежей петрушкой.	12.50 GEL

Starters

Закуски

Bruschetta Toasted baguette slices, with marinade tomato cubes flavoured with basilica, olive oil and with Parmesan cheese. Брускетта Кусочки поджаренного багета, с маринадом из помидоров, нарезанных кубиками, приправленные базиликом оливковым маслом и сыром Пармезан.	14,50 GEL
Mozzarella Caprese Mozzarella Caprese with fresh basilica leaves and capers. Моцарелла «Капрезе» Моцарелла «Капрезе» со свежими листьями базилика и каперсами.	25,50 GEL



Caraccio

Raw beef fillet, flavoured with mustard sauce. Served with rocket and grated Parmesan.

23,50 GEL

Карпаччо

Говяжья вырезка, приготовленная в сыром виде, приправленная горчичным соусом. Подается с рукколой и тертым сыром Пармезан.

Artichoke

Marinated artichoke with white cheese.

22,50 GEL

Артишок

Маринованный артишок с белым сыром.

European Cheese Assortment

European cheese assortment Emmental, Edamer, Feta, Gouda, Gorgonzola cheese with grape and breadsticks.

55,00 GEL

Ассорти европейских сыров

Ассорти европейских сыров Эмменталь, Эдамер, Фета, Гауда, Горгонзола с виноградом и хлебными палочками.

Red Caviar Plate

Make your own seasoning of French Baguette Toasts with: Red Caviar, Butter, Eggs, fresh onion and fresh dill.

49,50 GEL

Тарелка красной икры

Сделайте свою собственную приправу тостов из французского багета с красной икрой, маслом, яйцами, свежим луком и свежим укропом.

Smoked Salmon

Smoked Norwegian Salmon with tartar sauce and crispy baguette.

32,00 GEL

Копченый лосось

Копченый норвежский лосось с соусом «Тартар» и хрустящим багетом.

Chef Salad

Grilled beef fillet and chicken breast fillet, beef and chicken salami, salad mix, boiled egg with French dressing.

31,50 GEL

Салат от шефа

Жаренная на гриле говяжья вырезка и куриная грудка, говяжья и куриная салями, «mix» салатных листьев, вареное яйцо с Французской заправкой.

Greek Salad

Traditional Greek salad with Feta cheese, red onion and olive oil dressing.

16,50 GEL

«Греческий» салат

Традиционный «Греческий» салат с сыром «Фета», красным луком и дрессингом из оливкового масла.

Seasonal Salad

Iceberg raw leaves, cucumber, carrot and white cheese with lemon dressing.

13,50 GEL

Сезонный салат

Свежие листья салата «Айсберг», огурец, морковь и белый сыр с лимонной заправкой.



10% Of service charge will be added to our bill





Tuna Salad

Tuna with raw salad mix and salad green dressing.

Салат с тунцом

Тунец с миксом свежих листьев салата и заправкой из зелени.

22,50 GEL

Green Salad

Seasonal raw salad mix with lemon dressing, sesame grains and walnut.

Зеленый салат

Микс из сезонного свежего салата с лимонным заправкой, семенами кунжута и грецкими орехами

15,50 GEL

Grilled Chicken Caesar Salad

Classic Caesar salad with grilled chicken fillet and Parmesan cheese.

Салат «Цезарь» с куриным мясом, жаренным на гриле

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, жаренным на гриле, и сыром «Пармезан».

21,50 GEL

Caesar Salad with Prawns

Classic Caesar salad with pan-roasted prawns and Parmesan cheese.

Салат «Цезарь» с креветками

Классический салат «Цезарь» с жареными на сковороде креветками и сыром «Пармезан».

27,50 GEL

Salmon Caesar Salad

Classic Caesar salad with Norwegian smoked Salmon and Parmesan cheese.

Салат «Цезарь» с лососем

Классический салат «Цезарь» с копченым норвежским лососем и сыром «Пармезан».

29,50 GEL

Thai Beef Salad

Pan-roasted beef fillet slices, with raw seasonal salad mix.

Салат из говядины по-тайландски

Жаренные на сковороде кусочки говяжьей вырезки с миксом из свежего зеленого салата.

25,50 GEL

Hot Appetizers

Горячие аппетайзеры

Mushroom Saut

Mixed mushroom stew, with green and red belly peppers, onion, tomato and melted cheese.

Грибное соте

Тушеные грибы с зеленым и красным болгарским перцем, луком, помидорами и плавленным сыром.

18,50 GEL

Prawns in Bread crumb

Toasted tiger prawns dipped in bread crumb, with tartar sauce and lemon.

Креветки в панировке

Жаренные тигровые креветки в панировке, с соусом «Тартар» и лимоном.

19,50 GEL



10% Of service charge will be added to our bill



**Potato Fries**

Thin cut Potatoes, Sunflower oil, Oregano, Ketchup and Mayonnaise.

10,50 GEL

Картошка фри

Тонко нарезанный картофель, подсолнечное масло, орегано, кетчуп и майонез.

Mexican Potato

12,50 GEL

Spicy potato served with sour-cream sauce.

Картошка по-мексикански

Приправленный картофель поданный со сметанным соусом.

Mushroom Risotto

18,50 GEL

Mushroom stewed in rice, with pesto and grated Parmesan cheese.

Ризотто с грибами

Рис с тушеными грибами, с песто и тертым сыром «Пармезан».

Main Dishes

Основные блюда**Beef Entrecote**

44,00 GEL

Slowly cooked Beef entrecote made on the low fire, with garnish of potato puree and seasonal vegetable.

Говяжий антрекот

Приготовленный на медленном огне говяжий антрекот с гарниром из картофельного пюре и сезонных овощей.

Veal Fillet Roulette

45,00 GEL

Veal fillet dipped in Panko, served with potato puree.

Рулет из телячьей вырезки

Обваленная в Панко телячья вырезка, подается с картофельным пюре.

Beef Stroganoff

35,00 GEL

Traditional Beef Stroganoff is served with homemade potato chips.

Бефстроганов

Традиционный Бефстроганов, поданный с картофельными чипсами по-домашнему.

Simit Kebab

39,00 GEL

Sesame seed crusted bread stewed with butter, spicy potato sauce, meatball and beef slice served with dry yogurt and spice sauce.

Симит-кебаб

Хлеб покрытый коркой из семян кунжута тушеный в сливочном масле с пряным картофельным соусом, фрикадельками и говяжьим ломтиком поданный с сухим йогуртом и острым соусом

Surf and Turf

50,00 GEL

Grilled beef medallions and royal prawns, garnish with seasonal vegetable and baked potato.

Серф-энд-терф

Жаренные на гриле медальоны говяжьего мяса и королевские креветки с гарниром из сезонных овощей и запеченного картофеля.

10% Of service charge will be added to our bill





Beef Medallions

49,00 GEL

Marinated grilled beef medallions, with seasonal vegetable and baked potato, with mushroom, pepper or onion sauce.

Говяжьи медальоны

Маринованные, жаренные на гриле медальоны говяжьего мяса с сезонными овощами и запеченным картофелем, с грибным, перечным или луковым соусом.

Beef Schnitzel

32,00 GEL

Classic Beef schnitzel, with potato fries garnishing.

Говяжий шницель

Классический шницель из говядины, с гарниром картошки фри.

Tiftik Kebab

35,00 GEL

Slowly cooked boneless shoulder of Lamb, with pita bread and herbed butter sauce.

Тифтик-кебаб

Баранья лопатка без косточек приготовленная на медленном огне с хлебом пита и соусом из сливочного масла приправленного специями.

Beef and Chicken Fajitas

35,00 GEL

Stewed beef and chicken fillet with grilled vegetable, served with guacamole and tomato sauce.

Говяжий и куриный «Фахитас»

Говяжья вырезка, куриное филе, тушеные с приготовленными на гриле овощами, подается с Гуакамоле и томатным соусом.

Beef Fajitas

39.00 GEL

Stewed beef fillet with grilled vegetable, served with guacamole and tomato sauce.

Говяжий «Фахитас»

Говяжья вырезка, тушенная с приготовленными на гриле овощами, подается с Гуакамоле и томатным соусом.

Rack of Lamb

75,00 GEL

Marinated, grilled lamb ribs with "Provençal" sauce, stewed potato and grilled tomato garnish.

Бараньи ребрышки

Маринованные, жаренные на гриле бараньи ребрышки с соусом «Провансаль», с гарниром из тушеного картофеля и жаренных на гриле помидоров.

Norwegian Salmon with salad green

52,00 GEL

Steamed Norwegian Salmon blended with salad green, potato puree, seasonal vegetable garnish and Capers cream-soup.

Норвежский лосось с зеленью

Приготовленный на пару, приправленный зеленью норвежский лосось с картофельным пюре, гарниром из сезонных овощей и крем-соусом из каперсов.

Grilled Salmon

49,00 GEL

Grilled, marinated Norwegian Salmon, with potato puree and seasonal vegetable garnishing and Pesto sauce.

Жаренный на гриле лосось

Жаренный на гриле, маринованный норвежский лосось с гарниром из картофельного пюре и сезонных овощей и соусом песто.



10% Of service charge will be added to our bill



Pan-Roasted Octopus

45,00 GEL

Pan-roasted octopus, served with potato puree and green sauce garnishing.

Жаренный на сковороде осьминог

Жаренный на сковороде осьминог, подается с гарниром из картофельного пюре и зеленого соуса.

Grilled Royal Shrimps

43,00 GEL

Grilled royal shrimps, served with Basmati rice with vegetables, greens and cream sauce.

Жаренные на гриле королевские креветки

Жаренные на гриле королевские креветки, подаются с гарниром из приправленного овощами и зеленью риса басмати и крем-соусом.

Chicken Schnitzel

28,00 GEL

Classic chicken schnitzel, with potato fries garnishing.

Куриный шницель

Классический куриный шницель с гарниром из картошки фри.

Chicken in Curry

27,50 GEL

Chicken fillet made in curry cream, served with spicy basmati rice.

Курица в креме из карри

Куриное филе, приготовленное в креме из карри, с гарниром из приправленного риса басмати.

Chicken Tikka Masala

22,50 GEL

Marinated, grilled chicken boneless thigh in Tandoori sauce, with spicy rice garnishing.

Куриная „Тikka масала“

Куриный окорок без косточки, маринованный в соусе «Тандури» и жаренный на гриле, с гарниром из приправленного риса.

Pizza

Пицца

Beef Pizza

29,50 GEL

Classic pizza dough with tomato sauce, beef fillet slices and Mozzarella cheese.

Пицца с говядиной

Классическое тесто для пиццы с томатным соусом, кусочками говяжьей вырезки и сыром «Моцарелла».

Pizza Margarita

25,50 GEL

Fresh tomato, Mozzarella Cheese, Parmesan cheese, Home made dough, tomato sauce.

Пицца «Маргарита»

Свежий помидор, сыр «Моцарелла», сыр «Пармезан», домашнее тесто, томатный соус.



10% Of service charge will be added to our bill





Pizza „4 Cheese“

35,50 GEL

Classic pizza dough, tomato sauce, Blue cheese, Cheddar, Mozzarella and Parmesan.

Пицца „4 сыра“

Классическое тесто для пиццы, томатный соус, блю сыр, Чеддер, Моцарелла и Пармезан.

Tuna Pizza

29,50 GEL

Classic pizza dough with tomato sauce, tuna, sweet corn, Sweet pepper and Mozzarella cheese.

Пицца с тунцом

Классическое тесто для пиццы с томатным соусом, тунец, сладкая кукуруза, болгарский перец и сыр «Моцарелла».

Pepperoni Pizza

31,50 GEL

Classic pizza dough with tomato sauce, Italian pork salami and cheese Mozzarella, grated cheese „Parmesan“

Пицца «Пепперони»

Классическое тесто для пиццы с томатным соусом, итальянская свиная салями и сыр Моцарелла» с тертым сыром «Пармезан».

Pizza Mix

26,50 GEL

Home made pizza dough with thin sliced bacon, turkey salami, chicken ham, green and red Bell peppers, wood mushroom, black olive, Mozzarella cheese and tomato sauce.

Пицца «Микс»

Домашнее тесто с тонко нарезанным беконом, салями из индейки, куриной ветчиной, зеленым и красным болгарским перцем, лесными грибами, маслинами, сыром «Моцарелла» и томатным соусом.

Pasta

Паста

Penne Carbonara

24,50 GEL

Pasta Penne, with fried smoked bacon and garlic, cherry tomato and grated “Parmesan”.

Пенне Карбонара

Паста пенне с поджаренным копченым беконом и чесноком, помидорами черри и тертым «Пармезаном».

Spaghetti Bolognese

23,50 GEL

Spaghetti with home made Bolognese sauce and grated Parmesan cheese.

Спагетти «Болонезе»

Спагетти с приготовленным по-домашнему соусом Болонезе и тертым сыром Пармезан.

Tagliatelle Napoletana

20,50 GEL

Atria with Napoletana sauce made in a family way and grated Parmesan cheese.

Тальятелле «Наполетана»

Лапша с приготовленным по-домашнему соусом Наполетана и тертым сыром Пармезан.



10% Of service charge will be added to our bill





Mushroom Tortellini

Home made mushroom Tortellini, with cream sauce and grated Parmesan cheese.

18,50 GEL

Тортеллини с грибами

Приготовленные по-домашнему грибные тортеллини со сливочным соусом и тертым сыром «Пармезан».

Four Cheese Tortellini

Home made cheese Tortellini, with cream sauce and grated Parmesan cheese.

19,50 GEL

Тортеллини с четырьмя сырами

Приготовленные по-домашнему сырные тортеллини со сливочным соусом и тертым сыром «Пармезан».

Georgian Cuisine

Georgian Cheese Assortment

Traditional Sulguni, Smoked Sulguni and Imeretian cheese with walnut and grape.

25,50 GEL

Ассорти грузинских сыров

Традиционный Сулгуни, копченый Сулгуни и имеретинский сыр с грецкими орехами и виноградом

Pkhali Assortment

Eggplant, red Bulgarian pepper, crunched beetroot and spinach, with spicy walnut and pomegranate.

19,50 GEL

Ассорти пхали

Баклажаны, красный болгарский перец, свекла и шпинат с перемолотыми, приправленными грецкими орехами и гранатом.

Nadugi

Nadugi flavoured with mint in Sulguni slices.

17,50 GEL

Надуги

Нежный сыр надуги, приправленный мятой, в пластинах из Сулгуни.

Georgian Salad

Traditional Georgian salad with tomato, cucumber, salad green and onion.

12,50 GEL

Грузинский салат

Традиционный грузинский салат с помидорами, огурцами, зеленью и луком

Georgian Salad with Walnut

Traditional Georgian salad with tomato, cucumber, salad green and onion, blended with walnut.

15,30 GEL

Грузинский салат с грецкими орехами

Традиционный грузинский салат с помидорами, огурцами, зеленью и луком, приправленный грецкими орехами.



10% Of service charge will be added to our bill





Megrelian Khachapuri

24,90 GEL

Home made Pan-baked Khachapuri with Sulguni cheese.

Мегрельское хачапури

Приготовленное по-домашнему и испеченное на сковородке хачапури с сыром сулгуни.

Imeretian Khachapuri

19,90 GEL

Home made pan-baked Khachapuri with Imeretian cheese.

Имеретинское хачапури

Приготовленное по-домашнему испеченное на сковородке хачапури с имеретинским сыром.

Lobiani

14,60 GEL

Home made pan baked dough with red bean filling.

Лобиани

Приготовленное по-домашнему, испеченное на сковородке тесто с начинкой из красной фасоли.

————— Main Dishes ————— Основные блюда

Pork Shashlik

22,90 GEL

Roasted pork on Ketsi (clay pan), with red onion and pomegranate.

Шашлык из свинины

Жареная свинина на Кеци (посуда из красной глины) с красным луком и гранатом.

Veal Shashlik

28,90 GEL

Roasted veal on Ketsi (clay pan), with red onion and pomegranate.

Шашлык из телятины

Жареная телятина на кеци (посуда из красной глины), с красным луком и гранатом.

Veal Blade

45,00 GEL

Roasted veal in Georgian spices, served with fried potato, cucumber pickles and red onion.

Телячья лопатка

Жаренная в грузинских приправах телятина подается с жареной картошкой, маринованным огурцом и красным луком.

Veal Ojakhuri

19,60 GEL

Pan-roasted marinated veal, served with fried potato.

Оджахури из телятины

Жаренная на сковороде маринованная телятина подается с жареной картошкой.

Veal Chashushuli

26,90 GEL

Veal Chashushuli with onion, garlic and tomato.

Чашушули из телятины

Тушеная телятина с луком, чесноком и помидорами.



10% Of service charge will be added to our bill





Shkmeruli

Roasted chicken on Ketsi (clay pan),in milk and garlicsauce.

19,80 GEL

Чкмерули

Жареная курица на кеци (посуда из красной глины),в молочном и чесночном соусе.

Chicken Shashlik

Roasted chicken fillet on Ketsi (clay pan),,withred onion and pomegranate.

21,90 GEL

Куриный шашлык

Жареное куриное филе на кеци (посуда из красной глины) с красным луком и гранатом.

Roasted Trout

Roasted Trout withiceberg leaves,served withred onion and pomegranate.

29,90 GEL

Жареная форель

Жареная форель с листьями «Айсберга» подается с красным луком и гранатом.

Dessert

Десерт

Seasonal Fruit Plate

(Banana,red and green apples,kiwi,orange, pineapple, strawberry, black grape, pear, water-melon,melon).

35,00 GEL

Тарелка сезонных фруктов

Банан,красное и зеленое яблоко,киви,апельсин,ананас, клубника, черный виноград,груша,арбуз,дыня.

Tiramisu

Traditional Tiramisu withgolden crisp sugar.

14,00 GEL

Тирамису

Традиционное Тирамису с хрустящим карамелизированным сахаром.

Brownie

Chocolate Brown,withvanilla ice-cream.

12,00 GEL

Брауни

Шоколадный Брауни с ванильным мороженым.

Apple Strudel

Traditional Strudel made by Viennese recipe,withvanilla ice-cream.

13,00 GEL

Яблочный штрудель

Штрудель,приготовленный по традиционному венскому рецепту,с ванильным мороженым.

Classic Cheesecake

Classic Cheesecake withlemon cedar.

12,00 GEL

Классический чизкейк

Классический чизкейк с цедрой лимона.



10% Of service charge will be added to our bill





Raspberry Cheesecake

Classic Cheesecake with raspberry.

Малиновый чизкейк

Классический чизкейк с малиной.

13,00 GEL



Profiterole

Little cream puffs, with chocolate sauce and grated chocolate.

Профитроли

Маленькие шу с шоколадным соусом и тертым шоколадом.

15,00 GEL

Chocolate Truffle

Chocolate mousse with orange aroma.

Шоколадные трюфели

Шоколадный мусс с апельсиновым ароматом.

15.00 GEL

Charlotte Croquante

Charlotte served with caramel and sesame aromas.

Крокуан Шарлот

Чарлоте, подающееся с ароматом карамели и кунжута.

15,00 GEL

Chocolate Bomb

Black chocolate aromatised with caramel cream.

Шоколадная бомба

Черный шоколад с ароматом крем-карамели

15,00 GEL

Fruit Timbale

With yogurt cream and fresh fruit dessert.

Фруктовое Тимбале

Десерт с кремом из йогурта и свежих фруктов.

10,00 GEL

Trilice

Soft milky dessert with caramel sauce.

Трилече

Нежный молочный десерт с карамельным соусом.

12,00 GEL

Noel Dessert

White biscuit, with coffee cream and vanilla aroma.

Десерт Ноэля

Белый бисквит с кофейным кремом и ароматом ванили.

12,50 GEL

Rice Pudding

Pan-baked Rice Pudding served with vanilla ice-cream.

Рисовый пудинг

Испеченный в печи рисовый пудинг, подающийся с ванильным мороженым.

13,00 GEL



10% Of service charge will be added to our bill





Chocolate Pudding

Classic chocolate pudding.

Шоколадный пудинг

Классический шоколадный пудинг

12,50 GEL

Lemon Meringue

Lemon Souffle with fresh meringue.

Лимонная меренга

Лимонное суфле со свежим безе.

13,00 GEL

————— **Ice-Cream** —————
Мороженое

Mixed fruit ice-cream

Микс из мороженого с фруктами

9,50 GEL

Vanilla ice-cream

Ванильное мороженое

8,50 GEL

Chocolate ice-cream

Шоколадное мороженое

8,50 GEL

Strawberry ice-cream

Клубничное мороженое

8,50 GEL

Pistachio ice-cream

Фисташковое мороженое

8,50 GEL

Lemon ice-cream

Лимонное мороженое

8,50 GEL



10% Of service charge will be added to our bill

