



ללה מארחת את מסדר אבירי הגריל המשתה הגרגוריאני



פותחים שולחן

מבחר סלטים גרוזינים

- קינדזמרי עוף- רצועות עוף מבושלים, אגוזים, חומץ, כוסברה ושאטה
- אצ'צ'ילי- חצילים מבושלים, בצל, אגוזים, רימונים, שום וירוקים
- סלט גורוזיני- ירקות חיים בתיבול חומץ בן יין
- איספנחי- טאפנד תרד, כוסברה, חומץ, שאטה ואגוזים
- סלק אדום- סלק מבושל, אגוזים חומץ בן יין וירוקים
- מז'אוואבי- (חמוצי הבית) מלפפון, כרוב, גזר, פטרוזיליה ושמיר
- גלילת חצילים- חצילאפוי במילוי מחית אגוזים ושום, רימונים
- פטריג'ני- חצילים מטוגנים ירוקים, בצל ירוק, אגוזים ושאטה
- קירקאז'י- שעועית אדומה עם ירוקים שום.
- פלטת עשבים- ראשד(בעונה), צנון, שרי ובצל ירוק
- מוקפלי- שעועית ירוקה מבושלת, בצל סגול, וירוקים
- סוקו- פטריות שמפיניון ופורטובלו, בצל ושום
- אג'פסנדלי- בצל, גמבה, עגבניות, גזר וחצילים מאודים עם כוסברה ושום

ובנוסף לפתיחה ...

- סביצ'שילי – לברק, בצל ירוק, פירות העונה, כוסברה
- פלטת דגים מעושנים – מה"מעדניה של ללה"
- בליני – בליני תפו"א עם יוגורט וביצי סלמון מעל

מאפים - כל המאפים מוגשים עם רוטב טחמלי (שזיפים ירוקים פיקנטי)

- צ'יבוריאקי- סהרונים במילוי בשר בקר בצל וכוסברה.
- חינקלי- כיסוני בצק (מבושלים) במילוי בשר בקר, בצל וכוסברה.
- אימרולים - מאפה מסורתי מבצק שמרים חלב ויוגורת במילוי 4 סוגי גבינות גיאורגיות
- חצ'אפורי - מאפה בצק מים ואלכוהול ממולא - בצל ותרד /תרד וגבינה/ שעועית אדומה

עיקריות:

- שצ'אמדי- קדרה של בשר עגל, בצל, רכז שזיפים, כוסברה, פטרוזיליה, שמיר, נענע, שום ופלפל שאטה
- טולמה – כרוב/ עלי גפן ממולאים בבשר עגל/ צמחוני, ברוטב רימונים
- קופטי – נקניקיה ביתית במילוי בשר בקר שום, בצל ופלפל שאטה
- קבב כבש – המתכון של סבתא רחל - מלכת האירועים

סוגרים שולחן – קינוחים

- צ'ורצ'חלה - אגוזי לוז /מלך, מצופים ברפרפת קונפיטורות ויין
- פלאמושי - רפרפת יינות ומבחר קונפיטות
- ללה - בלינצ'ס גרוזיני במילוי אגוזים ושוקולד מריר לצד גלידה (משתנה)