

ГРУЗИНСКИЙ



ЭРТИ
РЕСТОРАН

ЗАВТРАКИ

ЧАЙ, КОФЕ, ВИНО
БЕСПЛАТНО
и безлимитно

МАННАЯ КАША

380ГР. 300₽

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

КАВКАЗСКИЙ ЗАВТРАК

670ГР. 350₽

ГААМОТ,
МЕГОБАРО!



Предложите на завтрак кавказцу кашу — и попробуйте увернуться от летящей в вас тарелки. Генацвале, утром надо есть так, чтобы до обеда о еде не задумываться! Если чай, то калмыцкий — сытный и питательный. Если хлеб — то обязательно с маслом и сыром. Если завтрак — то в ERT!!

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С КАРТОФЕЛЕМ

290 ₽. **450 ₽**



ШАКШУКА

230 ₽ · 300 ₽

Новый взгляд на классическую шашшку от шеф-повара: запеченные овощи на мангале, с добавлением местного сыра, василька и зеленого лука. Рекомендуем от всего сердца!



КОНВЕРТ ИЗ ЯЙЦА С КУРИНЫМ МИВАДИ

310ГР. 350₽



КРУАССАН С ЛОСОСЕМ

180ГР. 400₽



ИМЕДИ МАКВС, МАЛЕ ШЕВХВДЕБИТ!

КРУАССАН С УГРЕМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

200ГР. 450₽



КРУАССАН С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

220ГР. 350₽



КРУАССАН С ЯГОДАМИ

230ГР. 300₽



ХИНКАЛИ С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ И КУРАГОЙ

150ГР. 300₽



СЫРНИКИ

230 ₽ **300 ₽**



ДИЛА МШВИДОБИСА!

БОУЛ С ЯГОДАМИ И ТВОРОЖНЫМ МУССОМ

280 ₽ · 350 ₽

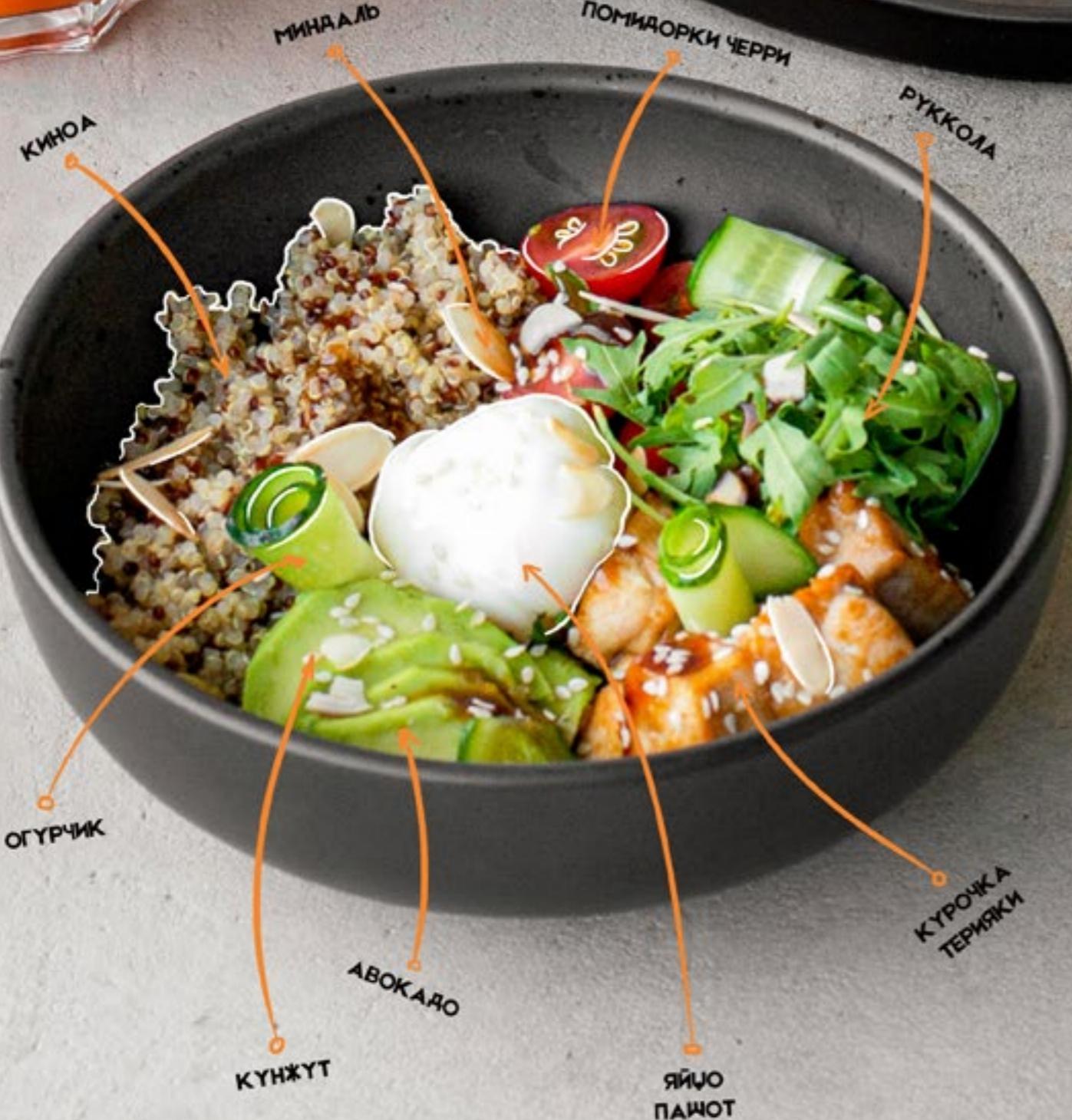


Знаете, как появился боул? Примерно так же наши соотечественники собирают себе завтрак со шведского стола на отдыхе в отелях: всего по чуть-чуть. Только всё это ещё раньше начал Будда — ходил с пустой миской и своими проповедями, а благодарные слушатели делились, чем могли. А так как пища была простая, боул собирался полезный и питательный — из злаков, овощей и фруктов.

БОУЛ С КИНОА И КУРИЦЕЙ ТЕРИЯКИ

300ГР.

350₽



БОУЛ С МОРЕПРОДУКТАМИ

290ГР.

400₽



КОЛБАСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

270ГР. 400₽



МОРЕПРОДУКТЫ ПО-АЗИАТСКИ (ТОМ ЯМ) ПО-ЁВРОПЕЙСКИ (СЛИВКИ)

250/40ГР. 450₽



МОРСКАЯ КОТЛЕТКА

250ГР. 400₽

КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ

ПОМИДОРКИ ЧЕРРИ

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС

ЧИПСЫ
ИЗ ВЕШЕНОК

КОТЛЕТКА
ИЗ КРЕВЕТОК
И КРАБА

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

220ГР. 350₽

Несколько веков назад в далёкой итальянской провинции голодный крестьянин обжарил на угле зачарствелый кусочек чиабатты, натёр его оливковым маслом и чесноком. Его сосед, владелец небольшой лавки, повторил тот же трюк, но на хлеб положил кусок сала. Друг торговца служил поваром у богатого синьора, и потому никак не ограничивал себя в ингредиентах. Так брускетта прошла путь от еды бедняков до изысканной закуски. Будь брускетта человеком, она бы давно продавала гайды «Как достичь успеха», а пока вы можете с удовольствием хрустеть этим итальянским бутербродом!

ХАЧАПУРИ ЧАКВИ

210ГР. 300₽



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

180ГР. 300₽



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

200ГР. 300₽



!!

Мегрельские хозяйки отличаются особой щедростью: именно поэтому в их пироге сыр не только внутри, но и снаружи! Его в два раза больше, чем в любом другом хачапури: здесь сочетаются сочный имеретинский сыр и поджаренный сулугуни. Даже если мегрули остыл, он будет очень вкусным. Но мы советуем есть его, пока горячо!

СМУЗИ

МСХВАЛИ-РЭХАНИ (ГРУША-ВАСИЛЕК)

300мл. 240₽

ЛИМОННЫЙ СМУЗИ

300мл. 240₽

ХИЛИС СМУЗИ (ФРУКТОВЫЙ СМУЗИ)

300мл. 260₽

МАНГОВЫЙ СМУЗИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

300мл. 270₽

ФРЕШИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

200мл. 200₽

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

200мл. 200₽

ЯБЛОЧНЫЙ

200мл. 200₽

МОРКОВНЫЙ

200мл. 150₽

БЕСПЛАТНО И
БЕЗ ЛИМИТА
К ЛЮБОМУ ЗАВТРАКУ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ / ЗЕЛЕНЫЙ

КОФЕ АМЕРИКАНО / КАПУЧИНО

ВИНО БЕЛОЕ / КРАСНОЕ

**ЕШЬ ДО ОТВАЛА,
ПЕЙ ДО УПАДУ
И РАДУЙСЯ ЖИЗНИ!**



ERTIRESTAURANT

НЕ ЗАБУДЬ ПОДПИСАТЬСЯ!