

# • OVAL RESTAURANT •





## APPETIZERS

**Vegetable Antipasti**  
25.00

**Cheese Antipasti**  
45.00

**Meat Antipasti**  
50.00

**Bruschetta of Tomato, Pesto and Mozzarella**  
25.00

## SOUPS

**Minestrone Di Rurales**  
20.00

**Zuppa Di Pomodoro Calabrese**  
25.00

**Crema di Funghi with Black Truffles**  
27.00

## SALADS

<b>Quinoa</b> Sun-Dry Tomatoes, Pomegranate, Avocado, Hazelnuts, Aged Balsamic	31.00
<b>Arrancini di Funghi</b> Mushroom Croquettes, Tomato Sauce, Chives, Parmesan, Truffles Aioli	25.00
<b>Chicken Salad</b> Romaine, Parmesan, Anchovies Dressing, Garlic Crouton	38.00
<b>Caprese Salad</b> Georgian Tomatoes, Avocado, Buffalo Mozzarella, Pesto, Balsamic Reduction	34.00
<b>Lomza di Salmone</b> Salmon, Capers, Orange Segments and Citrus Dressing Salad	36.00
<b>Gamberoni al Aglio</b> Garlic Sautéed Shrimps, Garlic, Lemon Juice, Parsley	38.00

## MAIN DISHES

<b>Chicken Milanese</b> Breaded Chicken, Tomato Risotto, Arugula and Parmesan	45.00
<b>Sea Bass a la Provenzale</b> Sea Bass Fillet, Provenzale Vegetables, Spicy Oil, Capers and Lemon Sauce	75.00
<b>Fileto di Salmone</b> Salmon Fillet, Zucchini Risotto, Herb Oil	75.00
<b>Risotto di Funghi</b> Wild Mushroom, Parmesan	37.00



## PASTA

<b>Spaghetti Bolognese</b> Beef, Tomatoes, Greens, Garlic, Onion, Parmesan Flakes	39.00
<b>Penne a la Puttanesca</b> Anchovies, Olives, Capers	28.00
<b>Tagliatelle Carbonara</b> Cream Sauce, Parmesan Flakes / Add Chicken	40.00
<b>Fettucine Ai Funghi</b> Mixed Mushrooms, Garlic, Cream Sauce, Parmesan	30.00
<b>Fettucine with Salmon</b> Salmon, Garlic, Cream Sauce, Parmesan	45.00
<b>Homemade Lasagne</b> Freshly Baked per Order, Beef, Bechamel, Melted Cheese Mix	55.00
<b>Linguini</b> Coriander, Shrimps, Cherry Tomatoes, Chilis, Green Pepper, Parmesan	47.00

## PIZZA

<b>Margherita</b> Fresh Tomato Sauce, Oregano, Mozzarella	35.00
<b>Pepperoni</b> Fresh Tomato Sauce, Oregano, Mozzarella	40.00
<b>Vegetables</b> Mix of Seasonal Vegetables, Fresh Tomato Sauce, Oregano, Mozzarella	37.00
<b>Prosciutto</b> Thinly Sliced Prosciutto, Fresh Tomato Sauce, Oregano, Mozzarella	45.00
<b>Blue Cheese and Pear</b> Roquefort Cheese, Pear, Oregano, Mozzarella	40.00
<b>Gamberoni</b> Shrimps, Garlic, Fresh Tomato Sauce, Oregano, Mozzarella	45.00
<b>Calzone with Spinach</b> Spinach and Mushroom Stuffed	32.00

## DESSERTS

<b>Nougat Ice</b> 30.00
<b>Classic Cheesecake</b> 25.00
<b>Panna Cotta with Berry Compote</b> 25.00
<b>Lava Cake</b> 25.00
<b>Tiramisu</b> 25.00
<b>Assorted Fruits</b> 30.00
<b>Ice-cream</b> 20.00



## TEA

---

Black / Fruit /  
Bergamot / Green 15.00

## COFFEE

---

Ristretto 8.00  
Espresso 8.00  
Macchiato 8.00  
Americano 8.00  
Turkish Coffee 7.00  
Cappuccino 11.00  
Mocha 14.00  
Affogato 14.00  
Doppio 14.00  
Latte 13.00

## STIMULATING & VITAMIN DRINKS

---

Freshly Squeezed Juice 18.00  
Orange / Grapefruit  
Coffee Tonic 17.00  
Ginger Lemon 17.00  
Berry Shrub 17.00

## SOFT DRINKS

---

Still Water 5.00  
Sparkling Water 6.00  
Fanta / Coca-Cola /  
Sprite 6.00  
Tonic Water 7.00  
Energizer Red Bull 13.00  
Fruit Juice 7.00

## APERITIF

---

Limoncello 25.00  
Martini 19.00  
Campari 19.00

## BEER

---

Natakhtari 13.00  
Lowenbrau 14.00  
Corona 15.00  
Stella Artois 15.00

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

---

Moet & Chandon 540.00  
Veuve Clicquot 690.00  
Martini Prosecco 180.00  
Chateau Buera 200.00/150.00  
Sparkling Wine  
2020/2021Y

## COGNAC & GEORGIAN BRANDY

---

50 ml

Remy Martin V.S.O.P 42.00  
Remy Martin X.O 96.00  
Hennessy V.S.O.P 45.00  
Hennessy X.O 98.00  
Sarajishvili V.S.O.P 26.00  
Sarajishvili X.O 47.00

## WHISKY

---

50 ml

Macallan 12Y 56.00  
Glenfiddich 31.00/47.00  
12/18Y  
Glenmorangie 31.00  
Balvenie 45.00  
Talisker 41.00  
Jameson 19.00  
Chivas Regal 12Y 29.00  
Maker's Mark 33.00

## VODKA & CHACHA

---

Absolut 19.00  
Grey Goose 27.00  
Beluga 27.00  
Belvedere 27.00  
Chacha 17.00  
"Château Buera"

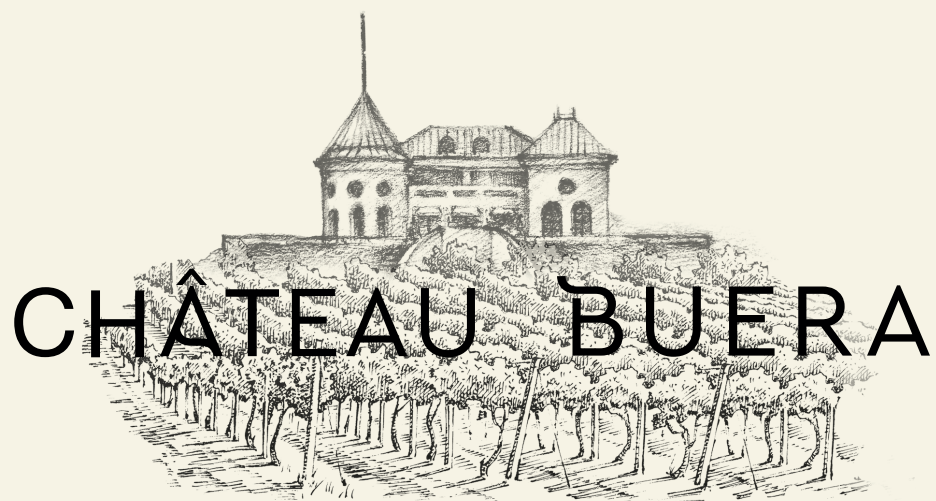
## GIN

---

Bombay Sapphire 21.00  
Tanqueray London 22.00  
Dry Gin  
Hendrick's 27.00  
Botanist 26.00



WINES



შათი ბუერა

# Château Buera Special

ცერიალა ღვინო 2020  
(დაძველებულია ლექზე 24 თვის განმავლობაში)  
ექსტრა ბრუტი

200 ლ

Sparkling Wine  
(Traditional Method, Age On Lees For 24 Months, Limited Release)  
Extra Brut

ცერიალა ღვინო 2021  
(დაძველებულია ლექზე 12 თვის განმავლობაში)  
ბრუტი

150 ლ

Sparkling Wine  
(Traditional Method, Age On Lees For 12 Months, Limited Release)  
Brut

## Buera Wine

### ქარვისფერი მშრალი / AMBER DRY

ქვევრის ქარვისფერი 2020  
(ქისი, რქანითელი, მწვანე)  
Amber Qvevri  
(Kisi, Rkatsiteli, Mtsvane)

50 / 15 ლ

ქისი ქვევრი 2022  
Kisi Qvevri

70 ლ

რქანითელი ქვევრი 2022  
Rkatsiteli Qvevri

70 ლ

### წითელი მშრალი / DRY RED

საფერავი 2023  
Saperavi

50 / 15 ლ

საფერავი ქვევრი 2023  
Saperavi Qvevri

90 / 18 ლ

### წითელი ნახევრად ტკბილი / SEMI SWEET RED

საფერავი ნახევრად ტკბილი 2023  
Saperavi S/Sweet

50 / 15 ლ

ფასები მოცემულია ლარში და მოიცავს დღგ-ს

# Château Buera Reserve

LIMITED RELEASE  
ღიმიტიხიზური ხაორქნობა

### ქვევრის რეზერვი / QVEVRI RESERVE

რქანითელი ქვევრი 2019  
Rkatsiteli Qvevri

100 ლ

რქანითელი ქვევრი 2020  
Rkatsiteli Qvevri

50/15 ლ

მწვანე ქვევრი 2019  
Mtsvane Qvevri

120 ლ

მწვანე ქვევრი 2020  
Mtsvane Qvevri

110 ლ

ქისი ქვევრი 2019  
Kisi Qvevri

120 ლ

ქისი ქვევრი 2020  
Kisi Qvevri

110/22 ლ

ხიხვი ქვევრი 2020  
Khikhvi Qvevri

120 ლ

### თეთრი მშრალი / DRY WHITE

რქანითელი კლასიკური 2020  
Rkatsiteli Classic

90 / 18 ლ

### წითელი მშრალი / DRY RED

საფერავი 2019  
Saperavi

140 ლ

საფერავი 2020  
Saperavi

130 ლ

მერლო 2019  
Merlot

140 ლ

კაბერნე სოვინიონი 2019  
Cabernet Sauvignon

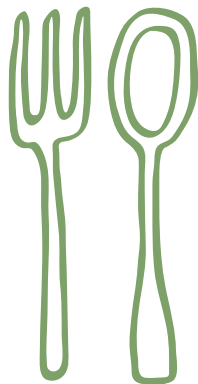
130 ლ

წითელი რეზერვი 2020  
(კაბერნე სოვინიონი/კაბერნე ფრანი/მალბეკი)

130 ლ

Réserve Rouge 2020  
(Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Malbec)

Prices are given in GEL including VAT



# KIDS MENU

სადსმსმ



LOPOTA  
LAKE RESORT & SPA

# KIDS MENU

შემზავებულია სპეციალურად ჩვენი პატარებისთვის

მინი ლობიანი 11.00



ბოსტნეულის წვნიანი 16.00

მინი ბურგერი ხბოს ხორცი 30.00

პასტა კარაქით ან ყველით 25.00

მინი ფენოვანი ხაჭაპური 12.00

კარტოფილი ფრი ჩვენთან მომზადებული 14.00

ქათმის მკერდის ჩხირები საფანელში 28.00

ხბოს კოტლეტი კარტოფილის პიურეთი ან წინიბურით 26.00



Mini Bean Pie "Lobiani" 11.00

Vegetable Soup 16.00

Mini Veal Burger 30.00

Plain Pasta (with cheese by your choice) 25.00

Mini Khachapuri 12.00

French Fries 14.00

Chicken Breast Sticks 28.00

Veal Patty with Mashed Potatoes or Buckwheat 26.00



MADE SPECIALLY FOR OUR KIDS