

# Oval RESTAURANT

## ანტიპასტი ANTIPASTI

### ყველის ანტიპასტი

სალიამი, პარმას ლორი, გრანა პადანო ლურჯი ყველი და ყველი ბრი ხრაშუნა პურთან ერთად, მარწყვით, კვიტა და ლედვის ჩირით

### ANTIPASTO DI FORMAGGI

Salami, Parma Ham, Grana Padano, Blue Cheese and Brie Cheese with Rustic bread, Fresh Strawberries, Kiwi, and Dried Figs

### პომიდვრის ბრუსკეტა

ხრაშუნა პური, ჩერი პომიდორი, პესტოს სოუსი, ბაზილიკი და ხმელი ორეგანო

### BRUSCHETTA AL POMODORO

Crispy Rustic Bread Topped with Cherry Tomatoes, Aromatic Pesto, Fresh Basil, and a Pinch of Savory Oregano

### კაპრეზეს ბრუსკეტა

ხრაშუნა პური მოცარელათი, პომიდვრით, პესტოთი, ბაზილიკით, ორეგანოთი და ზეთის ზეთით

### BRUSCHETTA CAPRESE

Toasted Rustic Bread Topped with Creamy Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil Pesto, Fragrant Oregano, and Olive Oil

### ორაგულის ბრუსკეტა

ხრაშუნა პური ორაგულით და კრემ-ყველით, კაპერსით, წითელი ხახვითა და ლიმონით

### BRUSCHETTA AL SALMONE

Smoked Salmon and Cream cheese on Rustic Bread, Topped with Capers, Red Onion, and a Fresh Lemon Segment

### ბურატა

ბურატა დაჭრილი პომიდვრით, პესტოთი და ზეთის ზეთით

### BURRATA

Creamy burrata and sliced tomatoes, finished with pesto, olive oil

### კაპრეზე

მოცარელა პომიდვრით, პესტოთი, ორეგანო და ზეთის ზეთით

### CAPRESE

Creamy buffalo mozzarella and sliced tomatoes with oregano, pesto and olive oil

### ვიტელო ტონატო

თხლად დაჭრილი ხბოს ხორცი, კრემისებრ სოუსთან, კაპერსთან და ლიმონთან ერთად

### VITELLO TONNATO

Tender Sliced Veal, Creamy Tonnato Sauce, Briny Capers, and Fresh Lemon Segments

38.00

26.00

25.00

32.00

47.00

38.00

45.00

## წვნიანი ZUPPE

### მინესტრონა

ბოსტნეულის წვნიანი, ზეთის ზეთით

22.00

### MINISTRONE DI FAGIOLI

Hearty Vegetable Soup Finished with a Drizzle of Extra Virgin Olive Oil

### პომიდვრის წვნიანი

პომიდვრის წვნიანი არაუნით

25.00

### ZUPPA DI POMODORO

Rich, Velvety Tomato Soup Swirled with Sour Cream

### სოკოს კრემ-სუპი

კრემისებრი სოკოს წვნიანი, ზეთის ზეთით, ხრაშუნა პურთან ერთად

36.00

### CREMA DI FUNGHI

Creamy Mushroom Soup Drizzled with Olive Oil, Served with Toasted Rustic Bread Slices

## სალათები INSALATE

### კინოას სალათი

კინოა კრემისებრით, რუკოლათი, ფორთოხლითა და გრეიფრუტით, ბრონეულით, ნუშით, პიტნით, ფორთოხლის სოუსით

36.00

### INSALATA DI QUINOA

Quinoa and shrimp with arugula, orange, and grapefruit segments, pomegranate, toasted almonds, and mint in a zesty orange sauce

### ქათმის სალათი

ქათამი - ხრაშუნა აისბერგის ფოთოლი, ჩერი პომიდორი, კრუტონები, გახეხილი გრანა პადანო და ცეზარის სოუსი

32.00

### INSALATA DI POLLO

Tender sous-vide chicken, crunchy Iceberg Lettuce, cherry tomatoes, rustic croutons, and shaved Grana Padano with Caesar dressing

### ავოკადოს და მსხლის სალათი

რუკოლა, მსხალი, ლედვის ჩირი, კარამელიზებული ნიგოზი, ბრონეული და თაფლიანი ბალზამიკოს სოუსით

36.00

### INSALATA DI PERA E AVOCADO

Fresh arugula, dried figs, and caramelized walnuts topped with pomegranate seeds and a honey balsamic drizzle

## მთავარი კერძი SECONDI

### ქათამი მილანურად

ხრაშუნა პანირებული ქათმის კოტლეტი, რუკოლას სალათით, ჩერი პომიდვრით და ლიმონით. შეზავებული ზეთის ზეთითა და ტომატის სოუსი ყველით

47.00

### POLLO ALLA MILANESE

Crispy breaded cotoletta paired with fresh arugula, cherry tomatoes, and a bright lemon wedge, finished with olive oil, and Tomato sauce with cheese

### შემწვარი ორაგული

გრილზე მომზადებული ორაგულის ფილე, ბოსტნეულთან და ნაღების პესტოს სოუსთან ერთად. შეზავებული ზეთის ზეთითა და სანელებლებით

75.00

### SALMONE ALLA GRIGLIA

Grilled salmon fillets served with tender grilled vegetables and a rich, creamy pesto sauce, finished with olive oil and seasoning

### ტენდერლოინი

საქონლის ფილე, ნაღების, კარტოფილის პიურესთან და სოკოს სოუსთან ერთად

150.00

### BEEF TENDERLOIN

Beef tenderloin paired with creamy mashed potatoes and a rich, savory mushroom sauce

### სტრიპლოინ სტეიკი

გრილზე მომზადებული სტრიპლოინ სტეიკი, კარტოფილის პიურესთან და წითელი ღვინის სოუსთან ერთად

160.00

### STRIPLOIN STEAK

Striploin steak paired with smooth, mashed potatoes and a wine sauce

## გარნირი CONTORNI

### ბოსტნეული ზრილზე

ცეცხლზე მომზადებული სეზონური ბოსტნეული, შებოლილი არომატითა და სანელებლებით

20.00

### VERDURE GRIGLIATE

Medley of seasoned seasonal vegetables, flame-grilled to smoky perfection

# Oval RESTAURANT

## ქასცა და რიზოცო PRIMI

**პენე არაბიატა** 36.00  
პენე ცხარე ტომატის სოუსით, ნივრით, წითელი წინაკის ფანტელეებით, ნედლი ოხრახუშითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით (შესაძლებელია მომზადდეს ყველის გარეშეც)

**PENNE ALL'ARRABBIATA**  
Penne pasta in spicy tomato sauce with garlic, red pepper flakes, fresh parsley, and shredded Grana Padano cheese (Ask for no cheese to make it)

**ტალიატელე კარბონარა** 42.00  
ტალიატელე ხრაშუნა პანჩეტით (იტალიური ბეკონი), ნაღებისებრი კვერცხის სოუსით, გრანა პადანოთი და შავი პილპილით

**TAGLIATELLE ALLA CARBONARA**  
Tagliatelle tossed with crispy pancetta, rich egg, Grana Padano, and cracked black pepper, finished with fresh parsley

**ტალიატელე ბოლონეზა** 43.00  
ბოლონეზეს სოუსი და ტალიატელე, პომიდვრით, ნივრიანი ზეთითა და რეჰანით, გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

**TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**  
Hearty Bolognese sauce and tagliatelle tossed with tomato, garlic oil, and fresh basil, finished with shredded Grana Padano

**ლაზანია** 45.00  
პასტის ფენები ხორცის სოუსით, ტომატის სოუსითა და დამდნარი გრანა პადანოს ყველით

**LASAGNA**  
Layers of pasta and savory meat sauce topped with rich tomato sauce and melted Grana Padano cheese

**სკაგეტი ალიო ე ოლიო** 36.00  
ალ დენტე სკაგეტი არომატული ნივრით, ზეთუნის ზეთით, წითელი წინაკის ფანტელეებითა და ნედლი ოხრახუშით, გახეხილი გრანა პადანოს ყველით (შესაძლებელია მომზადდეს ყველის გარეშეც)

**AGLIO E OLIO**  
Al dente spaghetti with aromatic garlic, olive oil, chili flakes, fresh parsley, and a dusting of Grana Padano cheese (Can be prepared without cheese as well)

**ტალიატელე კრევეტები** 42.00  
ტალიატელე კრევეტებითა და სოკოთი, ნივრის თეთრი სოუსი, გრანა პადანოს ყველითა და ნედლი ოხრახუშით

**TAGLIATELLE AI GAMBERI**  
Tagliatelle with shrimp, mushrooms in a garlic white sauce, finished with Grana Padano and parsley

**ტალიატელე მწვანე პესტოთი** 36.00  
ტალიატელე ბაზილიკის პესტოში, მოხალული ნუშით, ზეთუნის ზეთითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

**TAGLIATELLE AL PESTO VERDE**  
Tender tagliatelle ribbons in vibrant basil pesto, finished with toasted almonds, extra virgin olive oil, and shredded Grana Padano

**რიზოტო ტრიუფლით** 42.00  
კრემისებრი რიზოტო ბოროვიკითა (დათვის სოკო) და შამპინიონით, ტრიუფელის პასტით, ნივრით, ხახვით და გრანა პადანოს ყველით

**RISOTTO TARTUFO**  
Creamy risotto with porcini and quartered mushrooms, infused with truffle paste, garlic, and onion, finished with Grana Padano

**რიზოტო კრევეტებით** 39.00  
კრემისებრი რიზოტო კრევეტებით, გრანა პადანოს ყველითა და კარაქით, ლიმონით და არომატული ზეთებით

**RISOTTO GAMBERI**  
Creamy risotto with shrimp, Grana Padano, and butter, finished with a bright splash of lemon and aromatic oils

**გამომცხვარი ნიოკი** 36.00  
ნიოკი ტომატის სოუსში, ბაზილიკი, ყველი ფიორე დი ლატეო, ზეთუნის ზეთითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

**GNOCCHI AL FORNO**  
Tender gnocchi in rich tomato sauce with fresh basil, fior di latte, olive oil, and shredded Grana Padano

**ნიოკი მწვანე პესტოთი** 35.00  
ნიოკი ნივრიანი ნაღებით და პესტოს სოუსით, მზებე გამომშრალი პომიდვრით, ხრაშუნა ნივრითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

**GNOCCHI AL PESTO**  
Tender gnocchi in a Garlic-Infused Cream and Pesto Sauce, finished with sun-dried tomatoes, crunchy walnuts, and shredded Grana Padano

**ტირამისუ**  
კლასიკური იტალიური ტირამისუ - ესპრესოთი, სავოიარდი (იტალიური ორცხოხილა), კრემისებრი მასკარპონე და კაკაოს ფხვნილი)  
**TIRAMISU**  
Classic Italian tiramisu layered with espresso-soaked ladyfingers and creamy mascarpone, finished with a delicate dusting of rich cacao powder  
27.00

დაქარაღ  
DOLCI

## ქიცა PIZZE

**დიავოლა** 42.00  
ტომატის სოუსით, ყველი ფიორე დი ლატეო, სალიამით, გრანა პადანოს ყველითა და ნედლი ბაზილიკი

**PIZZA DIAVOLA**  
Hand-stretched dough topped with zesty tomato sauce, fior di latte, savory salami, Grana Padano, and fresh basil

**პიცა მარგერიტა** 36.00  
კლასიკური ტომატის სოუსი, ყველი ფიორე დი ლატე მოცარელა, ნედლი ბაზილიკი და გრანა პადანოს ყველი

**PIZZA MARGHERITA**  
Classic tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, fresh basil, and savory Grana Padano on a hand-stretched crust

**ვერდურა (ბოსტნეულის პიცა)** 34.00  
ტომატის სოუსი, ყაბაყი, ბადრიჯანი, სტაფილო, სოკო, ჩერი პომიდორი და შავი ზეთისხილი

**PIZZA VERDURE**  
Fresh tomato sauce, zucchini, eggplant, carrots, mushrooms, cherry tomatoes, and black olives on hand-tossed dough

**ალ სალმონე (პიცა ორაგულით)** 54.00  
შებოლილი ორაგული, ყველი ფიორე დი ლატე, წითელი ხახვი, ჩერი პომიდორი, რუკოლა, გრანა პადანოს ყველითა და ზეთუნის ზეთით

**PIZZA AL SALMONE**  
Smoked salmon, fior di latte, red onion, and cherry tomatoes topped with fresh arugula, Grana Padano, and drizzle of olive oil

**კლასიკური ფოკარა** 9.00  
გამომცხვარი პიცის ცომი, ზეთუნის ზეთით, მარილით, შავი პილპილითა და არომატული ხმელი ორეგანოთი

**FOCCACIA TRADITIONAL**  
Golden-baked pizza dough brushed with olive oil, seasoned with salt, black pepper, and aromatic dried oregano

**პანა - კოტა**  
იტალიური ნაღების დესერტი, გაფორმებული მარწყვით  
**PANNA COTTA**  
Silky, chilled Italian cream dessert topped with fresh strawberries  
25.00

**ლავა ქეიქი**  
ვანილის ნაყინით და კენკრით  
**LAVA CAKE**  
Served with vanilla ice cream and berry compote  
27.00

