

Oval RESTAURANT

ანტიპასტო ANTIPASTI

ყველის ანტიპასტო

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

ANTIPASTO DI FORMAGGI

Salami, Parma Ham, Grana Padano, Blue Cheese and Brie Cheese with Rustic bread, Fresh Strawberries, Honey, 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 ზეითუნის 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 ზეითუნის ზეთით

BURRATA

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

კაპრეზე

მოცარელა პომიდვრით, პესტოთი, ორეგანო და ზეითუნის 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

წვნიანი ZUPPE

მინესტრონა

ბოსტნეულის სუპი, ზეითუნის ზეთით და ბაზილიკის პესტოთი

MINESTRONE DI FAGIOLI

Hearty Vegetable Soup Finished with Extra Virgin Olive Oil and Basil Pesto

პომიდვრის წვნიანი

პომიდვრის წვნიანი არაჟნით

ZUPPA DI POMODORO

Rich, Velvety Tomato Soup Swirled with Sour Cream

სოკოს კრემ-სუპი

კრემისებრი სოკოს წვნიანი, ზეითუნის ზეთით, ხრაშუნა პურთან ერთად

CREMA DI FUNGHI

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

სალათეში INSALATE

კინოას სალათი

კინოა კრევეტებით, რუკოლათი, ფორთოხლითა და გრეიფრუტით, ბროწეულით, ნუშით, პიტნით, ფორთოხლის სოუსით

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

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, ბროწეული და თაფლიანი ბალზამიკოს სოუსით

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 ზეითუნის ზეთითა და ტომატის სოუსი ყველით

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 ზეთისხილის ზეთითა და სანელებლებით

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

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

STRIPLOIN STEAK

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

გარნირი CONTORNI

ბოსტნეული გრილზე

ცეცხლზე მომზადებული სეზონური ბოსტნეული, შებოლილი არომატითა და სანელებლებით

VERDURE GRIGLIATE

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

Oval RESTAURANT

ქასკა და რიზოტო PRIMI

პენე არაბიატა 36.00

პენე ცხარე ტომატის სოუსით, ნივრით, წითელი წიწაკის ფანტელებით, 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, ღვინის სოუსით, ნივრიანი ზეთითა და ბაზილიკით, გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Hearty Bolognese suace and tagliatelle tossed with tomato, wine sauce, garlic oil and fresh basil, finished with shredded Grana Padano

ლაგანია 45.00

პასტის ფენები ხორცისა და ღვინის სოუსით, ტომატის სოუსითა და დამდნარი გრანა პადანოს ყველით

LASAGNA

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

სპაგეტი ალიო ე ოლიო 36.00

ალ დენტე სპაგეტი არომატული ნივრით, ზეთისხილის ზეთით, წითელი წიწაკის ფანტელებითა 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)

სპაგეტი კრევეტებით 42.00

სპაგეტი კრევეტებითა და სოკოთი, ნივრის თეთრი სოუსი, გრანა პადანოს ყველითა და ნედლი ოხრახუშით

SPAGHETTI AI GAMBERI

Spaghetti 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 ტრიუფალით 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 ლატეტი, 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, მზეზე გამომშრალი პომიდვრით, ხრაშუნა ნივგვითა 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

ღაჯერა DOLCI

ტირამისუ

კლასიკური იტალიური ტირამისუ — ესპრესოთი, სავოიარდი (იტალიური ორცხოზილა), 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

პიცა

PIZZE

დიავოლა 42.00

ტომატის სოუსით, ყველი ფიორე დი ლატეტი, 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

ვერდურე (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, ზეთისხილის 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



Drinks

ყავა COFFEE

- რისტრეტო
Ristretto
8.00
- ესპრესო
Espresso
8.00
- მაკიატო
Macchiato
8.00
- ამერიკანო
Americano
8.00
- თურქული ყავა
Turkish Coffee
7.00
- კაპუჩინო
Cappuccino
11.00
- მოკა
Mocha
14.00
- აფოგატო
Affogato
14.00
- დოპიო
Doppio
14.00
- ყავა ლატე
Latte
13.00

ჩაი TEA

- შავი / მწვანე /
ხილის / ბერგამოტის
Black / Fruit /
Bergamot / Green
15.00

უაღკაშრო სასმელები SOFT DRINKS

- წყალი
Water
5.00
- ბორჯომი
Sparkling Water
6.00
- კოკა-კოლა /
ფანტა / სპრაიტი
Coca-Cola /
Fanta / Sprite
6.00
- მატონიზირებული
წყალი
Tonic Water
7.00
- ენერგეტიკული
სასმელი
Energizer Red Bull
13.00
- ხილის წვენი
Fruit Juice
7.00

მაცონიზირებული STIMULATING & VITAMIN DRINKS

- ახლად დანურული
ხილის ფრეში
ფორთოხალი / გრეიფრუტი
Freshly Squeezed Juice
Orange / Grapefruit
18.00
- ყავა ტონიკი
Coffee Tonic
17.00
- ჯინჯერ ლიმონი
Ginger Lemon
17.00
- კენკრის სასმელი
Berry Shrub
17.00

აპერატივი APERITIF

- ლიმონჩელო
Limoncello
25.00
- მარტინი
Martini
19.00
- კამპარი
Campari
19.00

Drinks

ლოუდი BEER

ნატახტარი
Natakhtari
13.00

ლოვენბრაუ
Lowenbrau
14.00

კორონა
Corona
15.00

სტელა არტუა
Stella Artois
15.00

შამპანური და ცქრიალა ღვინო CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

მოეტ & შანდონ
Moet & Chandon
540.00

დომ პერინიონი
Dom Perignon
1300.00

ვივ კლიკო
Veuve Clicquot
690.00

მარტინი პროსეკო
Martini Prosecco
180.00

შატო ბუერა
ცქრიალა ღვინო
Château Buera
Sparkling Wine
2021/2022Y
200.00/150.00

კონიაკი და ზრენდი COGNAC & GEORGIAN BRANDY 50 ml

რემი მარტინი
Remy Martin V.S.O.P
42.00

რემი მარტინი
Remy Martin X.O
96.00

ჰენესი
Hennessy V.S.O.P
45.00

ჰენესი
Hennessy X.O
98.00

სარაჯიშვილი
Sarajishvili V.S.O.P
26.00

სარაჯიშვილი
Sarajishvili X.O
47.00

ვოდაკა და ჭაჭა VODKA & CHACHA 50 ml

აბსოლუტი
Absolut
19.00

გრეი გუსი
Grey Goose
27.00

ბელუგა
Beluga
27.00

ბელვედერი
Belvedere
27.00

სომელი
Somel (Honey Spirit)
32.00

ჭაჭა "შატო ბუერა"
Chacha "Château Buera"
17.00

ვისკი WHISKY 50 ml

მაკალანი
Macallan 12Y
56.00

გლენფიდიხი
Glenfiddich 12/18Y
31.00/47.00

გლენმორანგი
Glenmorangie
31.00

ბალვენი
Balvenie
45.00

ტალისკერი
Talisker
41.00

ჯემისონი
Jameson
19.00

ჩივას რეგალი
Chivas Regal 12Y
29.00

მეიქერს მარკი
Maker's Mark
33.00

ჯინი GIN 50 ml

ბომბეი საფირი
Bombay Sapphire
21.00

ტანქერეი
Tanqueray London (Dry Gin)
22.00

ჰენდრიქსი
Hendrick's
27.00

ბოტანიტი
Botanist
26.00

ღვინის მენიუ / WINE MENU

RECOMMENDED BY OUR SOMMELIER
for the Italian Restaurant

ქისი-მწვანე კლასიკური 2025
თეთრი მშრალი

 70/17 ლ

Kisi-Mtsvane Classic 2025
Dry White

რქანითელი ქვევრი 2024
ქარვისფერი მშრალი

  75/17 ლ

Rkatsiteli Qvevri 2024
Amber Dry

მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019
ქარვისფერი მშრალი

  120/24 ლ

Mtsvane Qvevri Reserve 2019
Amber Dry

საფერავი კლასიკური 2023
წითელი მშრალი

50/15 ლ

Saperavi Classic 2023
Red Dry

მერლო კლასიკური რეზერვი 2019
წითელი მშრალი

 140/28 ლ

Merlot Classic Reserve 2019
Red Dry



რეკომენდაციები ჩვენი სომელიისგან
იტალიური რესტორნისთვის

შათო ბუერას ცერიალა ღვინოები
Château Buera Sparkling Wines

ტრადიციული
მეთოდი
TRADITIONAL
METHOD

ცერიალა ღვინო 2022
ექსტრა ბრუტი
(დავარგებული ლეზეზე 36 თვის განმავლობაში)
Sparkling Wine 2022
Extra Brut
(Aged On Lees For 36 Months)

200 ლ

ბუერას ღვინოები
Buera Wines

თეთრი მშრალი
WHITE DRY

რქაწითელი კლასიკური 2025
Rkatsiteli Classic 2025

50/15 ლ

პარფიშვური მშრალი
DRY ROSE

ვარდისფერი საფერავი-კაბერნე 2024
Rose Saperavi-Cabernet 2024

50/15 ლ

ქვევრის მშრალი
AMBER DRY

ქვევრის ქარვისფერი 2024
ქისი, რქაწითელი, მწვანე
Qvevri Wine 2024
Kisi, Rkatsiteli, Mtsvane

50/15 ლ

რქაწითელი ქვევრი 2023
Rkatsiteli Qvevri 2023

70 ლ

წითელი მშრალი
DRY RED

საფერავი კლასიკური 2023
Saperavi Classic 2023

50/15 ლ

საფერავი ქვევრი 2024
Saperavi Qvevri 2024

90 ლ

წითელი
ნახევრად ტკბილი
SEMI SWEET RED

საფერავი ნახევრად ტკბილი 2024
Saperavi Semi Sweet 2024

50/15 ლ

ორგანული ღვინოები
Organic Wine

სერტიფიცირებული
ორგანული ღვინო
CERTIFIED
ORGANIC WINE

ქისი-მწვანე კლასიკური 2025
Kisi Mtsvane Classic 2025

70 ლ

რქაწითელი ქვევრი 2024
Rkatsiteli Qvevri 2024

75 ლ

საფერავი ქვევრი 2024
Saperavi Qvevri 2024

100 ლ

შატო ბუერას რეზერვები

Château Buera Reserve

ქვევრის რეზერვო QVEVRI RESERVE

ხიხვი ქვევრი რეზერვი 2021   110/22 ლ

ქისი ქვევრი რეზერვი 2021   110/22 ლ

ქისი ქვევრი რეზერვი 2020   110 ლ

რქაწითელი ქვევრი
რეზერვი 2021   80/16 ლ

რქაწითელი ქვევრი
რეზერვი 2019   100 ლ

მწვანე ქვევრი რეზერვი 2021   100/20 ლ

მწვანე ქვევრი რეზერვი 2020   110 ლ

მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019   120/24 ლ

შოთქო მშრალი DRY RED

საფერავი კლასიკური
რეზერვი 2020  130/26 ლ

ოცხანური საფერე კლასიკური
რეზერვი 2021  120/22 ლ

წითელი კლასიკური რეზერვი 2020  130 ლ

მერლო კლასიკური რეზერვი 2019  140 ლ

მერლო კლასიკური რეზერვი 2020  130/26 ლ

კაბერნე სოვინიონი კლასიკური
რეზერვი 2019  130 ლ

კაბერნე სოვინიონი კლასიკური
რეზერვი 2020  120/24 ლ



ქვევრში დაყენებული ღვინო
Wine Fermented in Qvevri



კასრში დავარგებული ღვინო
Aged in Barrel



სერტიფიცირებული ორგანული
Certified Organic