|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Оригинал (EN) | Перевод (AR) | Задача |
| 1 | Chocolate cake “Praga” with Mascarpone cheese | كعكة الشوكولاتة "براغا" بجبنة ماسكربوني | Editing  |
| 2 | Airy cake "Napoleon" with custard | الكعكة المُهواه "نابليون" بالكسترد | Editing  |
| 3 | Double layer nut cake with praline and cashew | كعكة الجوز من طبقتين بالبرالين والكاجو | Editing  |
| 4 | Tatin with caramelized pear | كعكة "تاتين" بالكمثرى المكرمل | Editing  |
| 5 | Classic Apple tatin | كعكة "تاتين" التقليدية بالتفاح | Editing  |
| 6 | Tender honey biscuit with sour cream | بسكويت العسل الهش مع القشدة الحامضة | Editing  |
| 7 | Fruit platter | طبق الفاكهة | Editing  |
| 8 | Cake “Red Velvet” with butter cream and raspberry biscuit | كعكة "الريد فيلفت" بالكريمة وبسكويت التوت | Editing  |
| 9 | Tart with baked figs and nuts | تارت التين والمكسرات المخبوز | Editing  |
| 10 | Salads | السَلطات | Editing  |
| 11 | Traditional salad of fresh vegetables with walnut dressing | السلطة التقليدية من الخضروات الطازجة مع الجوز | Editing  |
| 12 | Fresh vegetable salad with Kakhetian mozzarella | سلطة الخضراوات الطازجة مع جبنة الموتزاريلا من منطقة الكاخيتي | Editing  |
| 13 | Sweet tomatoes salad with balsamic dressing and red onion | سلطة الطماطم الحلوة مع الخل البلسميك والبصل الأحمر | Editing  |
| 14 | Beetroot salad with homemade goat cheese and berry dressing | سلطة الشمندر مع جبنة الماعز المنزلية الصنع وصلصة التوت | Editing  |
| 15 | Classical Greek salad with feta cheese | السلطة اليونانية التقليدية مع جبنة الفيتا | Editing  |
| 16 | “Olivier” salad with light mayonnaise and crispy chicken fillet | سلطة "أوليفر" مع المايونيز الخفيف وشرائح الدجاج المقرمشة | Editing  |
| 17 | Caesar salad with chicken breast baked in “Josper” | سلطة "سيزر" مع صدور الدجاج المشوية في جهاز "جوسبير" | Editing  |
| 18 | Salad of veal tongue, rocket salad and oyster mushrooms | سلطة لسان العجل والجرجير وفطر المشروم | Editing  |
| 19 | with homemade yogurt dressing | مع صلصة لبن الزبادي المنزلي | Editing  |
| 20 | Homemade vinaigrette salad with sweet beetroot and veal tongue | سلطة "فينيغريت" المنزلية مع الشمندر الحلو ولسان العجل | Editing  |
| 21 | Cold appetizers | المقبلات الباردة | Editing  |
| 22 | Carpaccio of sweet tomatoes with aged balsamic vinegar | كارباتشو الطماطم الحلوة مع الخل البلسمي المُعتق | Editing  |
| 23 | Carpaccio of eggplant with rocket salad and homemade hummus | كارباتشو الباذنجان مع سلطة الجرجير والحمص المُحضر منزليًا | Editing  |
| 24 | Assorted pkhali (spinach, beetroot) and eggplants rolls with walnuts | تشكيلة "باخلي" (السبانخ ، الشمندر) ولفائف الباذنجان مع الجوز | Editing  |
| 25 | Adjapsandali – sauted season vegetables | "أدابساندالي" - خضروات موسمية المقلية | Editing  |
| 26 | Vegetable caviar with fresh salad and crispy croutons | كافيار الخضار مع السلطة الطازجة والخبز المحمص المقرمش | Editing  |
| 27 | Turshu – assorted spicy turkish pickles (salatik, biber, karishik, zhelebon) | تورشو – تشكيلة متنوعة من المخللات التركية الحارة (سلطة، بايبر، كاريشيك وجيليبون) | Editing  |
| 28 | Adjarian pickles (cucumbers, green tomatoes, cherry tomatoes and hot pepper) | مخللات من أدجاريا (خيار، طماطم خضراء، طماطم كرزية وفلفل حار) | Editing  |
| 29 | Georgian cheese plate (imeretian, suluguni, smoked suluguni, nadugi ) | طبق الجبن الجورجي (إيميريتي، سولوغوني، سولوجوني مدخن ونادوغي) | Editing  |
| 30 | Turkish cheese plate (dil, ordu, beyaz peynir , kashar peynir) | طبق الجبن التركي (ديل، اوردو، بياز باينير وكشار باينير) | Editing  |
| 31 | with honey, walnuts and grapes | مع العسل والجوز والعنب | Editing  |
| 32 | Aged cheese plate from local cheese dairies | طبق الجبن المُعتق من منتجات الألبان المحلية | Editing  |
| 33 | Light salted salmon with honey mustard sauce | سمك السلمون الخفيف المملح مع صلصة الخردل بالعسل | Editing  |
| 34 | Salmon tartar with goat cheese and cucumber | تارتار سمك السلمون مع جبنة الماعز والخيار | Editing  |
| 35 | Roast beef with fresh rocket salad and baby potatoes | لحم البقر المشوي مع سلطة الجرجير الطازجة والبطاطس الصغيرة | Editing  |
| 36 | Beef tenderloin tartar prepared for you at the table | تارتار اللحم البقري المحضر لأجلك على الطاولة | Editing  |
| 37 | Chicken liver pate with caramelized onion and croutons | طبق كبد الدجاج مع البصل المقلي والخبز المحمص | Editing  |
| 38 | Roll Dragon with eel, cream cheese and unagi sauce | رول التنين من ثعبان البحر والجبنة الكريمي وصلصة أوناغي | Editing  |
| 39 | Roll with tempura shrimp and cream cheese | رول الجمبري المقرمش والجبنة الكريمي | Editing  |
| 40 | Hot appetizer | المقبلات الساخنة | Editing (МТ) |
| 41 | Cheese mini khinkali. | خينكالي الجبنة صغير الحجم. | Editing  |
| 42 | Served with herb matsoni dressing | تُقدم مع صلصة الأعشاب ماتسوني | Editing  |
| 43 | Veal mini khinkali in hot broth with greens | خينكالي لحم العجل صغير الحجم في مرق ساخن مع الخضروات | Editing  |
| 44 | Traditional dumplings with salmon and greens. | الزلابية التقليدية بالسلمون والخضروات. | Editing  |
| 45 | Served with farm sour cream | تُقدم مع الكريمة الحامضة | Editing  |
| 46 | Traditional dumplings with beef and greens. | الزلابية التقليدية باللحم البقري والخضروات. | Editing  |
| 47 | Served with farm sour cream | تُقدم مع الكريمة الحامضة | Editing  |
| 48 | Tomato risotto with goat cheese | ريزوتو الطماطم بجبنة الماعز | Editing (МТ) |
| 49 | Soups | الحساء | Editing  |
| 50 | Chikhirtma – traditional Georgian soup of farm chicken | تشيخيرتما - الحساء الجورجي التقليدي بالدجاج البلدي | Editing  |
| 51 | Chorba – traditional red lentil soup | تشوربا – حساء العدس الأحمر التقليدي | Editing  |
| 52 | Black bean soup with soft goat cheese and stewed tomatoes | حساء الفاصوليا السوداء مع جبن الماعز الطرية والطماطم المطبوخة | Editing  |
| 53 | Rich beef broth with fresh herbs | مرق اللحم الدسم مع الأعشاب الطازجة | Editing  |
| 54 | Solyanka-soup of two fish types | حساء سوليانكا بنوعين من الأسماك | Editing  |
| 55 | Solyanka-soup of veal tongue | حساء سوليانكا بلسان العجل | Editing  |
| 56 | Traditional russian borsch on beef broth. | حساء البورش الروسي التقليدي في مرق اللحم البقري. | Editing  |
| 57 | Served with farm sour cream | تُقدم مع الكريمة الحامضة الفلاحي | Editing ТМ (100%) |
| 58 | Okroshka with veal tongue and turkish yogurt Sumze | أوكروشكا مع لسان العجل واللبن التركي سومزي | Editing  |
| 59 | Dishes prepared in the oven “Josper” | الأطباق المُحضرة في جهاز "جوسبير" | Editing  |
| 60 | Whole crispy chicken | دجاج مقرمش بالكامل | Editing  |
| 61 | Grilled lamb rack, served with mix salad and piquant sauce | أضلاع ضأن مشوية، تُقدم مع مزيج من السلطة والصلصة الحارة | Editing  |
| 62 | Lamb lyulya-kebab with fresh herbs and homemade Satsebeli sauce | ليوليا كباب من لحم الضأن مع الأعشاب الطازجة وصلصة ساتسبيلي منزلية الصنع | Editing  |
| 63 | Fresh trout baked with tarragon, pomegranate and lemon | سمك السلمون المرقط الطازج المشوي مع الطرخون والرمان والليمون | Editing  |
| 64 | Main dishes | الأطباق الرئيسية | Editing (МТ) |
| 65 | Flounder on puree with mussel sauce | سمك موسى مع بيوريه وصلصة بلح البحر | Editing  |
| 66 | Baked duck breast with quince chutney and berry-wine sauce | صدور البط المطهوة في الفرن مع صلصة السفرجل وصلصة نبيذ التوت | Editing  |
| 67 | Baby chicken “Tabaka” style | فرخة صغيرة على طريقة "تاباكا" | Editing  |
| 68 | Pirzola – thigh grilled homemade chicken with vegetables and cheese | بيرزولا - فخذ الدجاج المشوي مع الخضروات والجبن | Editing  |
| 69 | Chicken schnitzel with vegetable salad | دجاج شنيتزل مع سلطة الخضروات | Editing  |
| 70 | Chicken “Kiev” with airy mashed potatoes, grilled tomatoes and sauce tar-tar | دجاج "كييف" مع البطاطس المهروسة والطماطم المشوية وصلصة التارتار | Editing  |
| 71 | Kaurma – tender beef stewed with tomatoes. | كاورما – اللحم البقري الرقيق المطهي مع الطماطم. | Editing  |
| 72 | Served with homemade yogurt and thin potato chips | تُقدم مع لبن الزبادي المنزلي الصنع ورقائق البطاطس | Editing  |
| 73 | Grilled beef tongue with roasted vegetables | لسان البقر المشوي مع الخضروات المشوية | Editing  |
| 74 | Stewed lamb shank with cream, homemade vegetables and fresh rosemary | شرائح لحم الضأن المطهوة مع الكريما والخضروات المُحضرة منزليًا وإكليل الجبل الطازج | Editing  |
| 75 | Side dishes | الأطباق الجانبية | Editing (МТ) |
| 76 | Homemade potatoes with mushrooms and onion | البطاطس المُحضرة منزليًا مع الفطر والبصل | Editing  |
| 77 | Baby potatoes with butter and fresh dill | البطاطس الطازجة بالزبدة والشبت الطازج | Editing  |
| 78 | Buckwheat with mushrooms, onion and creamy dressing | الحنطة السوداء مع الفطر والبصل وصلصة الكريما | Editing  |
| 79 | Bulgur with vegetables | برغل مع الخضروات | Editing  |
| 80 | Bakery | المعجنات | Editing  |
| 81 | Megrelian khachapuri | خاشابوري ميغريليان | Editing  |
| 82 | Imeretian khachapuri | خاشابوري إيميريتيان | Editing (МТ) |
| 83 | Adjarian khachapuri | خاشابوري أدجاري | Editing (МТ) |
| 84 | Pkhlovani – pie with spinach and cheese | بخلوفاني – فطيرة السبانخ والجبن | Editing (МТ) |
| 85 | Homemade pirozhki with beef, cabbage | فطائر منزلية الصنع باللحم والملفوف | Editing  |
| 86 | and mushrooms on your choice (3 pieces) | والفطر حسب الرغبة (3 قطع) | Editing  |
| 87 | Russian blinis (3 pieces) | بان كيكس روسي (3 قطع) | Editing  |
| 88 | Desserts | الحلويات | Editing (МТ) |
| 89 | Homemade Khvorost | خفوروست منزلية الصنع | Editing (МТ) |
| 90 | Strawberry carpaccio with homemade ice-cream and lemongrass syrup | كارباتشو الفراولة مع شراب الليمون والآيس الكريم المنزلي الصنع | Editing  |
| 91 | Tender vanilla mousse with strawberry sauce | موس الفانيلا الناعم مع صلصة الفراولة | Editing  |
| 92 | Orange mousse | موس البرتقال | Editing (МТ) |
| 93 | Berry-almond tartlet | فطيرة التوت واللوز | Editing  |
| 94 | Tart with baked apple | تارت بالتفاح المخبوز | Editing (МТ) |
| 95 | Donuts with custard |  كعك محلى بالكستر | Editing  |
| 96 | Baklava with homemade pistachio ice-cream | البقلاوة مع آيس كريم منزلي الصنع بنكهة الفستق | Editing (МТ) |
| 97 | Cherry Vareniki with raspberry kissel. | قطائف بالكرز مع كيسيل التوت | Editing  |
| 98 | Served with farm sour cream | تُقدم مع الكريمة الحامضة | Editing  |
| 99 | Creme Brulee | كريم بروليه | Editing (МТ) |
| 100 | Dessert “Anna Pavlova” with airy meringue and berry sauce | حلوى "آنا بافلوفا" مع المارينج الهش وصلصة التوت | Editing (МТ) |
| 101 | Date biscuit with caramel mousse | بسكويت بالتمر مع موس الكراميل | Editing  |
| 102 | Revani – tender soaked biscuit with lime mousse | ريفاني – بسكويت هش مع موس الليمون | Editing  |
| 103 | Berry-almond cake | كعكة التوت واللوز | Editing ТМ (75%) |
| 104 | Carrot cake with ginger ice-cream | كعكة الجزر مع آيس الكريم بنكهة الزنجبيل | Editing  |
| 105 | Milk cake "Ptichie moloko" in classic style | كعكة الحليب "بتيتشايه مولوكو" بالوصفة الكلاسيكية | Editing  |