|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Оригинал (EN) | Перевод (FA) | Задача |
| 1 | Chocolate cake “Praga” with Mascarpone cheese | کیک شکلاتی "پراگا" با پنیر ماسکارپونه | Editing (МТ) |
| 2 | Airy cake "Napoleon" with custard | کیک پفکی " ناپلئونی " با کاسترد | Editing ТМ (102%) |
| 3 | Double layer nut cake with praline and cashew | کیک مغز دار دو لایه با پرالین و بادام هندی | Editing  |
| 4 | Tatin with caramelized pear | تاتین با گلابی کاراملی | Editing  |
| 5 | Classic Apple tatin | تاتین سیب کلاسیک | Editing  |
| 6 | Tender honey biscuit with sour cream | بیسکوییت عسلی ترد با خامه ترش | Editing  |
| 7 | Fruit platter | دیس میوه | Editing  |
| 8 | Cake “Red Velvet” with butter cream and raspberry biscuit | کیک "مخمل قرمز" با خامه کره ای و بیسکوییت تمشک | Editing  |
| 9 | Tart with baked figs and nuts | تارت با انجیر و مغز های پخته شده | Editing  |
| 10 | Salads | سالادها | Editing  |
| 11 | Traditional salad of fresh vegetables with walnut dressing | سالاد سنتی سبزیجات تازه با سس گردو | Editing  |
| 12 | Fresh vegetable salad with Kakhetian mozzarella | سالاد سبزیجات تازه با موزارلای کاختی | Editing  |
| 13 | Sweet tomatoes salad with balsamic dressing and red onion | سالاد گوجه های شیرین با سس بالزامیک و پیاز قرمز | Editing  |
| 14 | Beetroot salad with homemade goat cheese and berry dressing | سالاد چغندر با پنیر بزی خانگی و سس تمشک | Editing  |
| 15 | Classical Greek salad with feta cheese | سالاد یونانی کلاسیک با پنیر فتا | Editing  |
| 16 | “Olivier” salad with light mayonnaise and crispy chicken fillet | سالاد "الویه" با مایونز کم چرب و فیله مرغ برشته | Editing  |
| 17 | Caesar salad with chicken breast baked in “Josper” | سالاد سزار با سینه مرغ طبخ شده در "جاسپر" | Editing  |
| 18 | Salad of veal tongue, rocket salad and oyster mushrooms | سالاد زبان گوساله ، سالاد راکت و قارچ های صدفی | Editing  |
| 19 | with homemade yogurt dressing | با سس ماست خانگی | Editing  |
| 20 | Homemade vinaigrette salad with sweet beetroot and veal tongue | سالاد ویناگریت خانگی با چغندر شیرین و زبان گوساله | Editing  |
| 21 | Cold appetizers | اشتهاآورهای سرد | Editing  |
| 22 | Carpaccio of sweet tomatoes with aged balsamic vinegar | کاراپاچیوی گوجه های شیرین با سرکه بالزامیک جاافتاده | Editing  |
| 23 | Carpaccio of eggplant with rocket salad and homemade hummus | کاراپاچیوی بادمجان با سالاد راکت و حموس خانگی | Editing  |
| 24 | Assorted pkhali (spinach, beetroot) and eggplants rolls with walnuts | پخایی جورشده (اسفناج، چغندر) و رول های بادمجان با گردو | Editing  |
| 25 | Adjapsandali – sauted season vegetables | آجاپ‌ساندالی – سبزیجات فصلی ساته شده | Editing  |
| 26 | Vegetable caviar with fresh salad and crispy croutons | خاویار سبزیجات با سالاد تازه و کروتون های برشته | Editing  |
| 27 | Turshu – assorted spicy turkish pickles (salatik, biber, karishik, zhelebon) | تورشو – ترشی های جور شده تند ترکی (سالاتیک، بیبر، کاریشیک، ژله بون) | Editing  |
| 28 | Adjarian pickles (cucumbers, green tomatoes, cherry tomatoes and hot pepper) | ترشی های آجاریان (خیار، گوجه سبز، گوجه گیلاسی و فلفل تند) | Editing  |
| 29 | Georgian cheese plate (imeretian, suluguni, smoked suluguni, nadugi ) | بشقاب پنیر گرجستانی (ایمرتیان، سولوگونی، سولوگونی دودی، نادوگی) | Editing  |
| 30 | Turkish cheese plate (dil, ordu, beyaz peynir , kashar peynir) | بشقاب پنیر ترکی (دیل، اردو، پنیر بیاض، پنیر کاشار) | Editing  |
| 31 | with honey, walnuts and grapes | با عسل، گردو و انگور | Editing  |
| 32 | Aged cheese plate from local cheese dairies | بشقاب پنیر جاافتاده تهیه شده از لبنیات فروشی های محلی | Editing  |
| 33 | Light salted salmon with honey mustard sauce | سالمون کم نمک با سس خردل عسلی | Editing  |
| 34 | Salmon tartar with goat cheese and cucumber | تارتار سالمون با پنیر بز و خیار | Editing  |
| 35 | Roast beef with fresh rocket salad and baby potatoes | روست بیف با سالاد راکت تازه و بچه سیب زمینی | Editing  |
| 36 | Beef tenderloin tartar prepared for you at the table | تارتار فیله گاو که در پای میزتان حاضر می شود | Editing  |
| 37 | Chicken liver pate with caramelized onion and croutons | مغز جگر مرغ با پیاز کاراملی و کروتون | Editing  |
| 38 | Roll Dragon with eel, cream cheese and unagi sauce | رول دراگون با مارماهی، پنیر خامه ای و سس اوناگی | Editing  |
| 39 | Roll with tempura shrimp and cream cheese | رول با میگوی تمپورا و پنیر خامه ای | Editing  |
| 40 | Hot appetizer | اشتها آور گرم | Editing  |
| 41 | Cheese mini khinkali. | مینی خینکالی پنیر | Editing  |
| 42 | Served with herb matsoni dressing | سرو شده با سس گیاهی ماتسونی | Editing  |
| 43 | Veal mini khinkali in hot broth with greens | مینی خینکالی گوساله در آبگوشت داغ با سبزیجات | Editing  |
| 44 | Traditional dumplings with salmon and greens. | دامپلینگ سنتی با سالمون و سبزیجات | Editing  |
| 45 | Served with farm sour cream | سرو به همراه خامه ترش مزرعه | Editing  |
| 46 | Traditional dumplings with beef and greens. | دامپلینگ سنتی با گوشت گاو و سبزیجات | Editing  |
| 47 | Served with farm sour cream | سرو به همراه خامه ترش مزرعه | Editing  |
| 48 | Tomato risotto with goat cheese | ریزوتوی گوجه با پنیر بز | Editing  |
| 49 | Soups | سوپ ها | Editing  |
| 50 | Chikhirtma – traditional Georgian soup of farm chicken | چیخیرتما – سوپ سنتی گرجی از مرغ مزرعه ای | Editing  |
| 51 | Chorba – traditional red lentil soup | چوربا – سوپ سنتی عدس قرمز | Editing  |
| 52 | Black bean soup with soft goat cheese and stewed tomatoes | سوپ لوبیای سیاه با پنیر بز نرم و گوجه آب پز | Editing  |
| 53 | Rich beef broth with fresh herbs | آبگوشت غلیظ گوشت گاو با سبزیجات تازه | Editing  |
| 54 | Solyanka-soup of two fish types | سوپ سولیانکا با نوع ماهی | Editing  |
| 55 | Solyanka-soup of veal tongue | سوپ سولیانکا زبان گوساله | Editing  |
| 56 | Traditional russian borsch on beef broth. | برش سنتی روسی در کنار آبگوشت گوشت گاو | Editing  |
| 57 | Served with farm sour cream | سرو به همراه خامه ترش مزرعه | Editing ТМ (100%) |
| 58 | Okroshka with veal tongue and turkish yogurt Sumze | اوکروشکا با زبان گوساله و ماست ترکی سومزه | Editing  |
| 59 | Dishes prepared in the oven “Josper” | غذاهای آماده شده در اجاق "جاسپر" | Editing  |
| 60 | Whole crispy chicken | مرغ کامل برشته | Editing  |
| 61 | Grilled lamb rack, served with mix salad and piquant sauce | گوشت جلوی سینه گوسفند گریل شده، سرو با سالاد مخلوط و سس پیکوانت | Editing  |
| 62 | Lamb lyulya-kebab with fresh herbs and homemade Satsebeli sauce | لیولیا کباب گوشت گوسفند با سبزیجات تازه و سس خانگی ساتسبلی | Editing  |
| 63 | Fresh trout baked with tarragon, pomegranate and lemon | قزل آلای تازه پخته شده با ترخون، انار و لیمو | Editing  |
| 64 | Main dishes | غذاهای اصلی | Editing  |
| 65 | Flounder on puree with mussel sauce | سفره ماهی در پوره با سس صدف سیاه | Editing  |
| 66 | Baked duck breast with quince chutney and berry-wine sauce | سینه اردک پخته شده با چاتنی به و سس تمشک-شراب | Editing  |
| 67 | Baby chicken “Tabaka” style | جوجه مرغ به سبک "تاباکا" | Editing  |
| 68 | Pirzola – thigh grilled homemade chicken with vegetables and cheese | پیرزولا – مرغ خانگی با ران گریل شده به همراه سبزیجات و پنیر | Editing  |
| 69 | Chicken schnitzel with vegetable salad | شنیسل مرغ با سالاد سبزیجات | Editing  |
| 70 | Chicken “Kiev” with airy mashed potatoes, grilled tomatoes and sauce tar-tar | مرغ "کیف" با سیب زمینی له شده پفکی، گوجه فرنگی گریل شده و سس تارتار | Editing  |
| 71 | Kaurma – tender beef stewed with tomatoes. | قورمه – گوشت گاو ترد مغز آب پز شده با گوجه فرنگی. | Editing  |
| 72 | Served with homemade yogurt and thin potato chips | سرو با ماست خانگی و چیپس سیب زمینی | Editing  |
| 73 | Grilled beef tongue with roasted vegetables | زبان گاو گریل شده با سبزیجات سرخ شده | Editing  |
| 74 | Stewed lamb shank with cream, homemade vegetables and fresh rosemary | قلم آب پز گوسفند با خامه، سبزیجات خانگی و رزماری تازه | Editing  |
| 75 | Side dishes | مخلفات | Editing  |
| 76 | Homemade potatoes with mushrooms and onion | سیب زمینی خانگی با قارچ و پیاز | Editing  |
| 77 | Baby potatoes with butter and fresh dill | بچه سیب زمینی با کره و شوید | Editing  |
| 78 | Buckwheat with mushrooms, onion and creamy dressing | گندم سیاه با قارچ، پیاز و سس خامه ای | Editing  |
| 79 | Bulgur with vegetables | بلغور با سبزیجات | Editing  |
| 80 | Bakery | نانوایی | Editing  |
| 81 | Megrelian khachapuri | مگرلین خاچاپوری | Editing  |
| 82 | Imeretian khachapuri | ایمرتین خاچاپوری | Editing  |
| 83 | Adjarian khachapuri | آجارین خاچاپوری | Editing  |
| 84 | Pkhlovani – pie with spinach and cheese | پخلووانی – پای با اسفناج و پنیر | Editing  |
| 85 | Homemade pirozhki with beef, cabbage | پیراشکی خانگی با گوشت گاو، کلم | Editing  |
| 86 | and mushrooms on your choice (3 pieces) | و قارچ به انتخاب شما (3 تکه) | Editing  |
| 87 | Russian blinis (3 pieces) | بلینی روسی (3 تکه) | Editing  |
| 88 | Desserts | دسرها | Editing  |
| 89 | Homemade Khvorost | خورشت خانگی | Editing  |
| 90 | Strawberry carpaccio with homemade ice-cream and lemongrass syrup | کاراپاچیوی توت فرنگی با بستنی خانگی و شربت علف لیمو | Editing  |
| 91 | Tender vanilla mousse with strawberry sauce | موس وانیل ترد با سس توت فرنگی | Editing  |
| 92 | Orange mousse | موس پرتقال | Editing  |
| 93 | Berry-almond tartlet | تارتلت تمشک-بادام | Editing  |
| 94 | Tart with baked apple | تارت با سیب پخته شده | Editing  |
| 95 | Donuts with custard | دونات با کاسترد | Editing  |
| 96 | Baklava with homemade pistachio ice-cream | باقلوا با بستنی پسته خانگی | Editing  |
| 97 | Cherry Vareniki with raspberry kissel. | وارنیکی گیلاس با کیسل تمشک. | Editing  |
| 98 | Served with farm sour cream | سرو به همراه خامه ترش مزرعه | Editing  |
| 99 | Creme Brulee | کرم بروله | Editing  |
| 100 | Dessert “Anna Pavlova” with airy meringue and berry sauce | دسر "آنا پاولووا" با سس پفکی مرینگ و تمشک | Editing  |
| 101 | Date biscuit with caramel mousse | بیسکوییت خرما با موس کارامل | Editing  |
| 102 | Revani – tender soaked biscuit with lime mousse | روانی – بیسکوییت ترد خیس شده با موس لیموی ترش | Editing  |
| 103 | Berry-almond cake | کیک تمشک-گردو | Editing  |
| 104 | Carrot cake with ginger ice-cream | کیک هویج با بستنی زنجبیل | Editing  |
| 105 | Milk cake "Ptichie moloko" in classic style | کیک شیری "پیچی مولوکو" به سبک کلاسیک | Editing  |