



სტარტერი

- სალმორეხო
პომიდვრის ცივი წვნიანი მოხარშული 22 ✓
კვერცხითა და კიტრით
- ფხალი
ქართული მეზე, სუნელებით და ნიგვზით, 28 ✓
მჭადთან ერთად
- შემწვარი ბადრიჯანი
შემწვარ ჩერი პომიდვრით, ყურძენთან და 26 ✓
დამარინადებულ შავ ზეთისხილთან ერთად
- სოკოს ჩაშუშული
სოკო სანელებლებითა და პიტნის სოუსით 33 ✓

ღუმელოვანი გამომცხვარი

- პიცეტა
ტრიუფული & ყველი/ლობიო/ 25 ✓
შემწვარი პომიდვრი & შავი ზეთისხილი
- ხაჭაპური
ხელით მოზელებილი თხელფენიანი ცომი, 30 ✓
ქართული ყველის მიქსით
- მჭადის ბუბლიკი
ქართულ ყველთან და რიკოტასთან ერთად 22 ✓

ცივები და ყველის ღაფა

სერვირებული შოთის პურთან, პომიდვრის სოუსთან და ზეთუნის ზეთთან ერთად

- იბერიულ-ესპანური მიქსი
Jamón, Cecina, Chorizo, Salchichón 51/102
25 გრ/50 გრ
- ხამონი
ესპანური შებოლილი შაშხი 70 გრ 70
- სესინა
ესპანური თხლად დაჭრილი შებოლილი 50
საქონლის ხორცი 70 გრ
- ესპანური ყველის მიქსი
Idiazabal, Manchego, Don Picon 50 გრ 67 ✓
- ქართული ყველის მიქსი
დაძველებული შოთის ყველი, მუჩლი, რაკლეტი 35 ✓
50 გრ

ხინკალი

- ხინკალი 28

ღვინო

- სან სებასტიან
განუმეორებელი ჩიზქეიქი 20 ✓
- მატჩა ლავა
მატჩა და თეთრი შოკოლადის ფონდანტი 20 ✓
- შოკოლადის ნამცხვარი
70% შავი შოკოლადი 20 ✓
- ქრამბლი
მასკარპონეს კრემი სეზონური ხილით 20 ✓
- სეზონური ხილის დაფა 35 ✓
- ვანილის ნაყინი 5 ✓

* იკითხეთ ყოველდღიური შეთავაზებების შესახებ

* გთხოვთ გვაცნობოთ თუ გაქვთ ალერგია ან საპეციალური მოთხოვნები.



სალათი

- ბროკოლი
დამარინადებული ბროკოლი ჩერი პომიდვრით, 26 ✓
ხახვით, ლიმონის წვენიითა და მზესუმზირით
- ჩერი პომიდვრის ნაირსახეობა
მასკარპონე ვასაბით, მზესუმზირითა და 29 ✓
რეჰანით
- სტრაჩატელა
ვარდისფერი პომიდვრით, კამით და ტაპენადე 27 ✓
ლიმონის დრესინგით
- კალე
წითელი ხახვით, ბრონეულით, თაფლიანი მდოგვის 20 ✓
დრესინგით და მოხალული ნუშის ფანტელებით
- ქართული
პომიდვრით, კიტრით, წითელი ხახვით, ნიგვზით, 20 ✓
კახური ზეთისა და ძმრის დრესინგით
- ქათმის ღვიძლი
სალათის ფოთლებით, ფორთოხლით, მოხალული 22
ნუშის ფანტელებით, ბრონეულითა და კახური
ზეთის დრესინგით

ქართული მწვანი

- საქონლის სუკი 55
- ქათამი 26
- ღორი 30
- სოფლის წინილა
დამარინადებული აჯიკითა და 45/90
სანელებლებით ნახევარი/მთლიანი
- ბატკანი 42

მსახურის ხორცი

სერვირებული ქართული ჩიმიჩურის სოუსით

- რიბაი
ფასი მოცემულია 100 გრ-ზე | მინიმუმ 400 გრ 53
- პიკანია
ფასი მოცემულია 100 გრ-ზე | მინიმუმ 300 გრ 32

მსოფლიო გლეზი ფორმები

- გრილზე შემწვარი კალმასი
შავ ბრინჯთან და მაშარაფთან ერთად 40
- საქონლის ლოყა
ჩაშუშული წითელ ღვინოში და სერვირებული 50
თაშმიჯაბთან ერთად
- ღორის შნიცელი
სალათის ფოთლებით და თაფლიანი 39
მდოგვის დრესინგით
- ქარი ბოსტნეულით
სეზონური შემწვარი ბოსტნეული 32 ✓
ხრაშუნა უსამინის ბრინჯთან ერთად
- გოჭი*
შებრანული თეთრ ღვინოში, შეზავებული 135
ახალი მწვანილითა და მწვანე სალათით
¼

* მთლიანი გოჭის შეკვება ხდება მინიმუმ 2 დღით ადრე

გარეგანი

- შემწვარი ბოსტნეული 20 ✓
- გამომცხვარი კარტოფილი 18 ✓
- კარტოფილი ფრი 15 ✓

ფასები მოიცავს 18% დღესა და 10% მომსახურების საფასურს



STARTERS

- Salmorejo**
Cold Momato Soup with Boiled Egg and Cucumber • 22 ✓
- Pkhali**
Georgian Mezze with Spices and Walnuts, Served with Homemade Corn Bread • 28 ✓
- Grilled eggplant**
Served with Roasted Mixed Cherries, Grapes and Marinated Black Olives • 26 ✓
- Mushroom Stew**
Local Mushrooms with Georgian Mixed Spices and Mint Sauce • 33 ✓

FROM THE OVEN

- Pizzettas**
Cheese & Truffle/Beans/ Roasted Tomatoes & Black olives 25 ✓
- Khachapuri**
Thin Layered Homemade Dough Stuffed with Mixed Georgian Cheeses 30 ✓
- Corn bread bublik**
Served with Georgian Cheese and Ricotta 22 ✓

COLD CUTS & CHEESE BOARDS

- Served with roasted shoti bread, freshly grated tomatoes and olive oil
- Mixed Iberian**
Jamón, Cecina, Chorizo, Salchichón • 51/102
25 gr/50 gr
 - Jamón**
Spanish Dry-cured Ham 70 gr • 70
 - Cecina**
Spanish Tender Sliced Cured Beef 70 gr • 50
 - Spanish Cheeses**
Idiazabal, Manchego, Don Picon 50 gr • 67 ✓
 - Georgian Cheeses**
Aged Mountain Cheese, Muchli, Raclette 50 gr • 35 ✓

KHINKALI

- Khinkali**
Georgian Soup Dumplings, Stuffed with Beef and Served with Pepper Sauce • 28

DESSERTS

- San Sebastian**
The One and Only Cheesecake • 20 ✓
- Matcha Lava Cake**
Matcha and White Chocolate Fondant • 20 ✓
- Chocolate Cake**
Creamy 70% Dark Chocolate • 20 ✓
- Crumble**
Creamy Mascarpone and Seasonal Berries • 20 ✓
- Seasonal Fruit Platter** • 35 ✓
- Vanilla Ice Cream** • 5 ✓

* Ask us for daily special
* Please inform a member of staff if you have any allergies or dietary requirements.



SALAD

- Broccoli**
Marinated Broccoli with Cherry Tomatoes, Onions, Lemon Dressing and Sunflower Seeds • 26 ✓
- Mixed cherry tomatoes**
Creamy Mascarpone Infused with Wasabi, Cherry Tomatoes, Sunflower Seeds and Basil • 29 ✓
- Stracciatella**
Pink Tomatoes, Fennel, Tapenade with Lemon Dressing • 27 ✓
- Kale**
Red Onion, Pomegranate, Finished with Honey Mustard Dressing and Roasted Almond Flakes • 20 ✓
- Georgian**
Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Walnuts with Kakhethian Oil and Vinegar Dressing • 20 ✓
- Chicken liver**
Mixed Leaves, Fresh Orange, Roasted Almond Flakes with Pomegranate and Kakhethian Oil Dressing • 22

GEORGLAN SKEWERS

- Tenderloin** • 55
- Chicken** • 26
- Pork** • 30
- Free Range Baby Chicken**
Marinated with Ajika and Spices Half/full • 45/90
- Baby lamb** • 42

SPANISH MEATS

- Served with Georgian chimichurri sauce | Made on BBQ
- Rib Eye**
Prices are Given For 100 gr | Min 400 gr • 53
 - Picanha**
Prices are Given For 100 gr | Min 300 gr • 32

ONLY AT BLUE FOX

- Grilled Trout**
Served with Black Rice and Pomegranate Molasses • 40
 - Beef Cheek**
Stewed in Red Wine with Georgian Aligot (Cheesy Mashed Potatoes) • 50
 - Pork Schnitzel**
With Mixed Salad and Honey-Mustard Dressing • 39
 - Green Curry**
Seasonal Roasted Veggies Served with Crispy Jasmine Rice • 32 ✓
 - Piglet ***
Slow Braised Piglet in Georgian White Wine, Fresh Herbs and Green Salad ¼ • 135
- * Whole Piglet to be Ordered at Least 2 Days in Advance

SIDES

- Grilled vegetables** • 20 ✓
- Baked potato** • 18 ✓
- French fries** • 15 ✓

Prices are given including 10% Service charge and 18% VAT