

кафе грузинской кухни

100 ХИНКАЛИ

БИЗНЕС ЛАНЧ

суп или салат
3 хинкали
аджарули*

420 ₺

суп или салат
горячее

445 ₺

добавь напиток

любой листовой чай,
кофе или морс

50 ₺

*в бизнес-ланч входит мини-аджарули

ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажана с ореховой начинкой.....	1 шт.	97 ₺
Пхали из шпината.....	1 шт.	97 ₺
Пхали из свеклы.....	1 шт.	97 ₺
Пхали из баклажана.....	1 шт.	97 ₺
Надуги с мятой.....	1 шт.	97 ₺
Чесночные гренки.....		215 ₺
Молочный сулугуни.....		267 ₺
Чечил копченый.....		277 ₺
Сациви.....		375 ₺
Сельдь фирменного домашнего посола с отварным картофелем.....		395 ₺
Ассорти домашних солений.....		345 ₺
Грудинка свиная домашнего копчения с молодым картофелем.....		345 ₺
Карпаччо из печеных овощей со стрчателлой.....		430 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пончики картофельные с молочным сулугуни.....		395 ₺
Хрустящий сулугуни с ягодным соусом.....		395 ₺
Шапочки шампиньонов с сыром.....		395 ₺
Жульен из трех видов грибов.....		395 ₺

Гемриели ико.

Все было вкусно.

Михариа тквентан копна! Давицкот!

Я рад быть с вами! Начнем!

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Красное лобио.....	395 ₺
Куриные крылья BBQ с соусом блю чиз.....	395 ₺
Шницель куриный с томатной сальсой.....	430 ₺
Долма.....	435 ₺
Бифстроганов из индейки с картофельным пюре.....	435 ₺
Фарфалле с лисичками в сливочном соусе.....	435 ₺
Оджахури.....	485 ₺
Свиная корейка на кости.....	495 ₺
Чахохбили.....	495 ₺
Колбаски домашние с соусом на выбор (хрен или горчица).....	535 ₺
Бифштекс с яйцом и глазированной фасолью.....	535 ₺
Томленая голяшка с картофельным пюре.....	635 ₺
Митболы из говядины с печеным картофелем.....	595 ₺
Ножки куриные в медовой глазури с запеченым картофелем.....	595 ₺
Цыпленок на подушке из сливочно-орехового мусса.....	650 ₺

ГАРНИРЫ

Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом.....	270 ₺
Картофельные дольки.....	270 ₺
Пюре картофельное с луком и зеленью.....	270 ₺
Ташмиджаби.....	270 ₺

СОУСЫ

Ткемали.....	90 ₺
Сацебели.....	90 ₺
Блю чиз.....	90 ₺
Аджика острая грузинская.....	85 ₺
Сметана.....	85 ₺
Мацони.....	85 ₺
Чесночный.....	85 ₺

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей.....	395 ₺
Салат с копченой грудинкой и грецким орехом.....	395 ₺
Хрустящий баклажан с томатами.....	475 ₺
Цезаридзе.....	475 ₺
Салат с тыквой.....	475 ₺
Тбилиси.....	485 ₺
Капрезе со стрчателлой от шефа.....	495 ₺
Салат с тунцом.....	495 ₺
Авокадо с сыром фета и сальсой из болгарского перца.....	520 ₺

СУПЫ

Куриный с домашней лапшой.....	295 ₺
Грибная похлебка.....	295 ₺
Харчо.....	355 ₺
Тыквенно-сырный суп с гренками.....	395 ₺

ДЕСЕРТЫ

Мацони, орехи, мед.....	350 ₺
Сладкая хинкали с фруктами от Шефа.....	350 ₺
Тирамису.....	370 ₺
Наполеон от бабушки Гоги.....	380 ₺
Чизкейк.....	380 ₺

Магариа, кидев

МОВАЛ.

Отлично, еще приду.

Мадлоба!

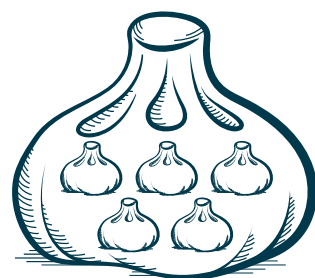
Спасибо!

Гамарджоба, Генацвале!

Рад видеть Вас у себя в гостях.
Я Гоги — радушный хозяин, страст
как лублу жарить, парить,
лепить, варить и вытворят!
Дорогой! Для тебя я открыл
двери в настоящую домашнюю
грузинскую кухню.
А «100 Хинкали» —
потому, что так вкусно,
что 100 штук съешь!



Я настоящий грузин! Своих гостей лублу баловат
и для тебя хочу сегодня видумать :



Заказывай «Мама хинкали»,
угадай начинку — подару
блюдо в подарок!

Отмечай со мной свой
Рожденья Дэнь! Рог вина
и подарки с меня !

Угощаю своих дарагих гостей
чачей или вином с моих
винаградниках!

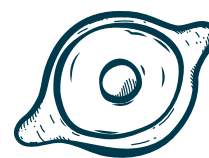
А, послэ — ТАНЦУЮТ ВСЭ!

Наш адрес: М. Менделеевская, Новослободская, 18.
Телефон: +7 499 978 84 73

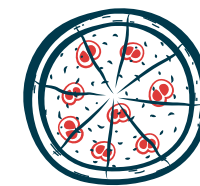
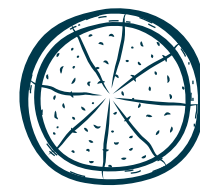
кафе грузинской кухни

100 ХИНКАЛИ

ХАЧАПУРИ



Пеновани 200 г 295 Р
Пеновани с ветчиной и сыром 275 г 345 Р
Кубдарики 220 / 40 г 495 Р
Имерули 460 г 495 Р
Аджарули 410 г 520 Р
Мегрули 455 г 545 Р
Аджарули со сливочной курицей 450 г 545 Р



Хачапури с томатами 580 г 565 Р
Аджарули со сливочной креветкой... 000 г 585 Р
Пицца по-грузински Цезаридзе 540 г 685 Р
Пицца по-грузински с барбекю 510 г 685 Р
Хачапури с лисичками 000 г 700 Р
Хачапури страчателла и трюфель 555 г 700 Р
Лаваш 85 Р



ХИНКАЛИ

Шейдзлеба хути хинкали.

Можно мне пять хинкали.



С грибами



С картофелем



С тыквой



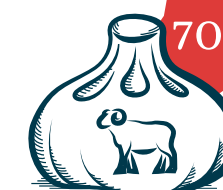
С сыром
и томатами



Со свиной
и говядиной



С говядиной



С бараниной



Со сливочной
курицей



С надуги и мятой*



С креветками

*Рекомендуем с топленным сливочным маслом