

ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажана с ореховой начинкой.....	1 шт.	105 ₺
Пхали из шпината.....	1 шт.	105 ₺
Пхали из свеклы.....	1 шт.	105 ₺
Пхали из баклажана.....	1 шт.	105 ₺
Надуги с мятой.....	1 шт.	105 ₺
Чесночные гренки.....		250 ₺
Молочный сулугуни.....		300 ₺
Чечил копченый.....		300 ₺
Форшмак с кусочками сельди на багете.....		330 ₺
Грузинский хумус из тыквы с гранатом и вялеными томатами.....		350 ₺
Ассорти домашних солений.....		395 ₺
Грудинка свиная домашнего копчения с молодым картофелем.....		425 ₺
Сациви.....		425 ₺
Сельдь фирменного домашнего посола с отварным картофелем.....		450 ₺
Аджапсандали.....		450 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пончики картофельные с молочным сулугуни.....		485 ₺
Хрустящий сулугуни с ягодным соусом.....		485 ₺
Шапочки шампиньонов с сыром.....		485 ₺
Жульен из трех видов грибов.....		485 ₺
Лахмаджун по кавказскому рецепту.....		485 ₺

Гемриели ико.

Все было вкусно.

Михариа тквентан копна! Давицкот!

Я рад быть с вами! Начнем!

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Красное лобio.....		450 ₺
Куриные крылья BBQ с соусом блю чиз.....		475 ₺
Шницель куриный с томатной сальсой.....		495 ₺
Долма.....		550 ₺
Бифстроганов из индейки с картофельным пюре.....		550 ₺
Оджахури.....		575 ₺
Свиная корейка на кости.....		585 ₺
Чахохбили.....		585 ₺
Болоньезе в томатном соусе.....		585 ₺
Колбаски домашние с соусом на выбор (хрен или горчица).....		650 ₺
Бифштекс с яйцом и глазированной фасолью.....		590 ₺
Ножки куриные в медовой глазури.....		650 ₺
Томленая голяшка с картофельным пюре.....		720 ₺
Скумбрия и брокколи с кисло-сладким соусом.....		720 ₺
Курица карри «Том ям».....		650 ₺

ГАРНИРЫ

Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом.....	315 ₺
Картофельные дольки.....	315 ₺
Пюре картофельное с луком и зеленью.....	315 ₺
Ташмиджаби.....	315 ₺

СОУСЫ

Ткемали.....	100 ₺
Сацебели.....	100 ₺
Блю чиз.....	100 ₺
Аджика острая грузинская.....	100 ₺
Сметана.....	100 ₺
Мацони.....	100 ₺
Чесночный.....	100 ₺

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей.....	450 ₺
Салат с копченой грудинкой и грецким орехом.....	475 ₺
Хрустящий баклажан с томатами.....	575 ₺
Цезаридзе.....	575 ₺
Салат с тыквой.....	575 ₺
Тбилиси.....	575 ₺
Капрезе со страчателлой от шефа.....	575 ₺
Салат с тунцом.....	575 ₺
Авокадо с сыром фета и сальсой из болгарского перца.....	575 ₺

СУПЫ

Куриный с домашней лапшой.....	395 ₺
Грибная похлебка.....	395 ₺
Харчо.....	425 ₺
Тыквенно-сырный суп с гренками.....	425 ₺

ДЕСЕРТЫ

Мацони, орехи, мед.....	350 ₺
Штрудель с карамелизированными яблоками.....	425 ₺
Тирамису.....	425 ₺
Наполеон от бабушки Гоги.....	450 ₺
Чизкейк.....	450 ₺

**Магариа, кидев
МОВАЛ.**

Отлично, еще приду.

Мадлоба!

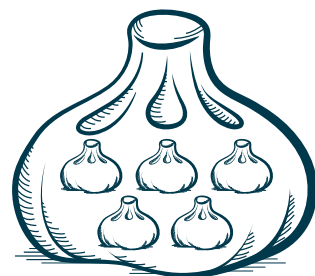
Спасибо!

Гамарджоба, Генацвале!

Рад видеть Вас у себя в гостях.
Я Гоги — радужный хозяин, страст как лублу жарить, парить, лепить, варить и вытворят!
Дорогой! Для тебя я открыл дври 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!

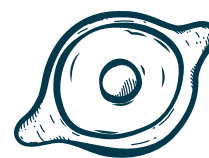
А, послэ — ТАНЦУЮТ ВСЭ!

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

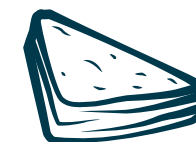
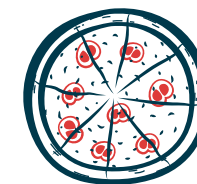
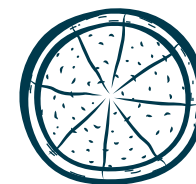
кафе грузинской кухни

100 ХИНКАЛИ

ХАЧАПУРИ



Пеновани 370 Р
Пеновани с ветчиной и сыром 395 Р
Имерули 525 Р
Кубдарики 595 Р
Аджарули 595 Р
Мегрули 650 Р
Аджарули со сливочной курицей 650 Р



Аджарули со сливочной креветкой 650 Р
Хачапури с томатами 35 см 790 Р
Пицца по-грузински Цезаридзе 35 см 790 Р
Пицца по-грузински с барбекю 35 см 790 Р
Хачапури страчателла и трюфель 750 Р
Лаваш 90 Р

ХИНКАЛИ

Шейдзлеба хути хинкали.

Можно мне пять хинкали.



60 Р



С картофелем

75 Р



С грибами

70 Р



С тыквой

85 Р



С сыром и томатами

85 Р



С надуги и мятой*

95 Р



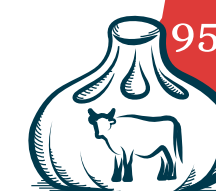
С креветками

85 Р



Со свиной и говядиной

95 Р



С говядиной

95 Р



С бараниной

95 Р



Со сливочной курицей

*Рекомендуем с топленным сливочным маслом