



ДОМ ХИНКАЛИ

панкавказская
кухня





ДОМ ХИНКАЛИ

панкавказская
кухня



О РЕСТОРАНЕ

Дом Хинкали – традиционный сочинский ресторан. Это значит, что здесь готовят только из натуральных продуктов, здесь всегда вкусно, большие порции и честные цены.

В Доме Хинкали три этажа, две летние террасы на первом и третьем этажах, детская комната, караоке и зал, где по вечерам выступают музыканты и можно потанцевать. Здесь вкусно и весело – здесь живет душа города!



ЧТО ТАКОЕ ПАНКАВКАЗСКАЯ КУХНЯ?

Этим термином мы объединили лучшие блюда со всего Кавказского региона, включая Сочи, Северный Кавказ и Закавказье. Мы готовим по старинным рецептам в современной авторской интерпретации нашего шеф-повара.



НАШИ ХИНКАЛИ

- Делаем фарш только из натуральных ингредиентов
- Лепим вручную 1000+ хинкали каждый день
- Красим тесто, чтобы различать хинкали (свекла, шпинат, куркума)
- Восемь видов, можно заказать по одной



РЕСТОРАН,
ТАНЦПОЛ & КАРАОКЕ

Сочи, ул. Навагинская, 3/3
8 862 378-03-30

domhinkali.ru



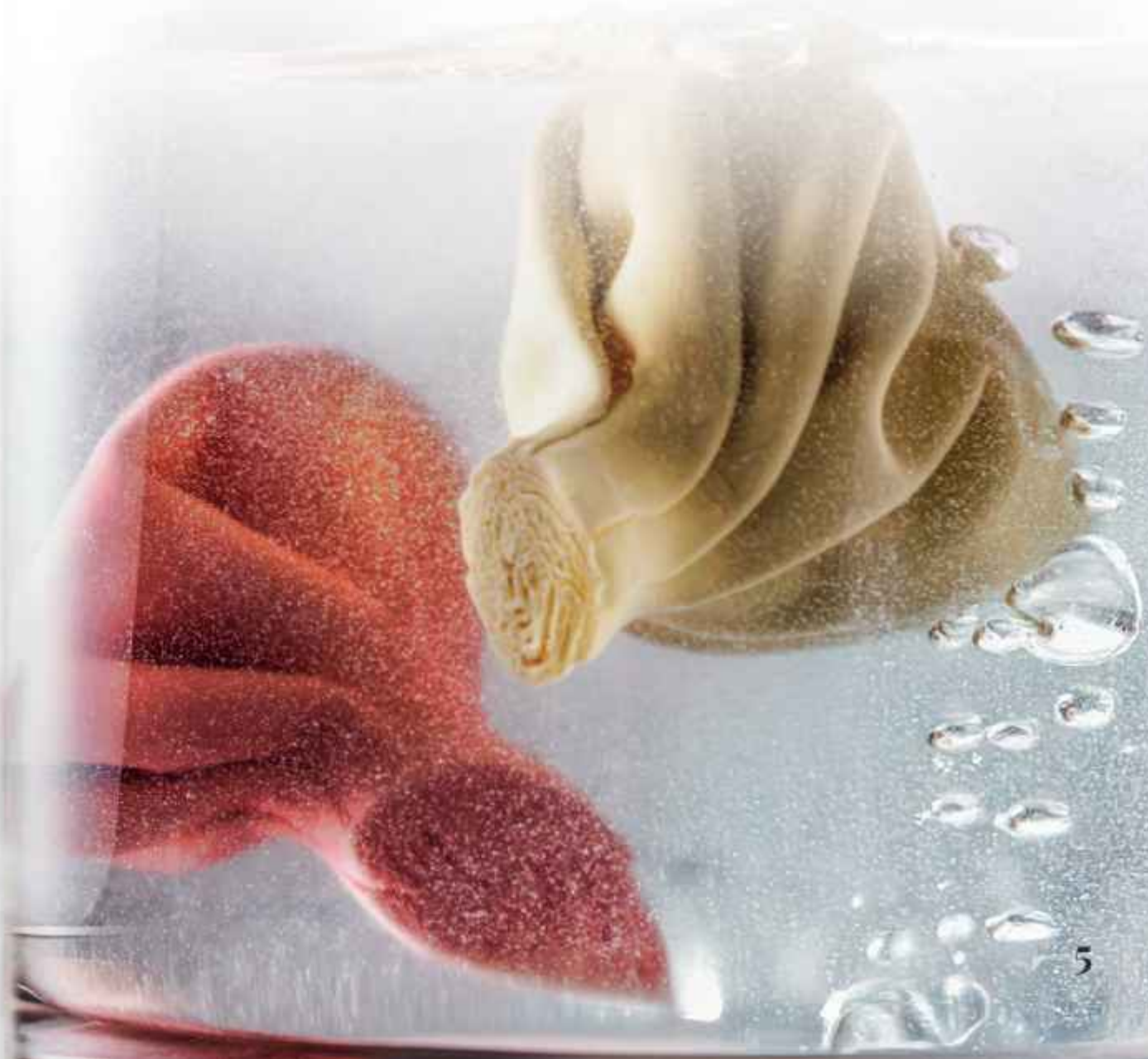
СОДЕРЖАНИЕ

ХИНКАЛИ	5
ВЫПЕЧКА	6
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	10
САЛАТЫ	16
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	20
СУПЫ	23
МАНГАЛ	25
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	31
ХИНКАЛ СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ	34
ПАСТА	35
ГАРНИРЫ	36
СОУСЫ	37
ДЕСЕРТЫ	38



ХИНКАЛИ

	Традиционные свинина / говядина	120 г 95		С сыром	120 г 145
	Традиционные мраморная говядина	120 г 95		С грибами	120 г 125
	С бараниной	120 г 135		С креветкой	120 г 195
	С лососем	120 г 245		От Шефа с говядиной и грибами	120 г 195



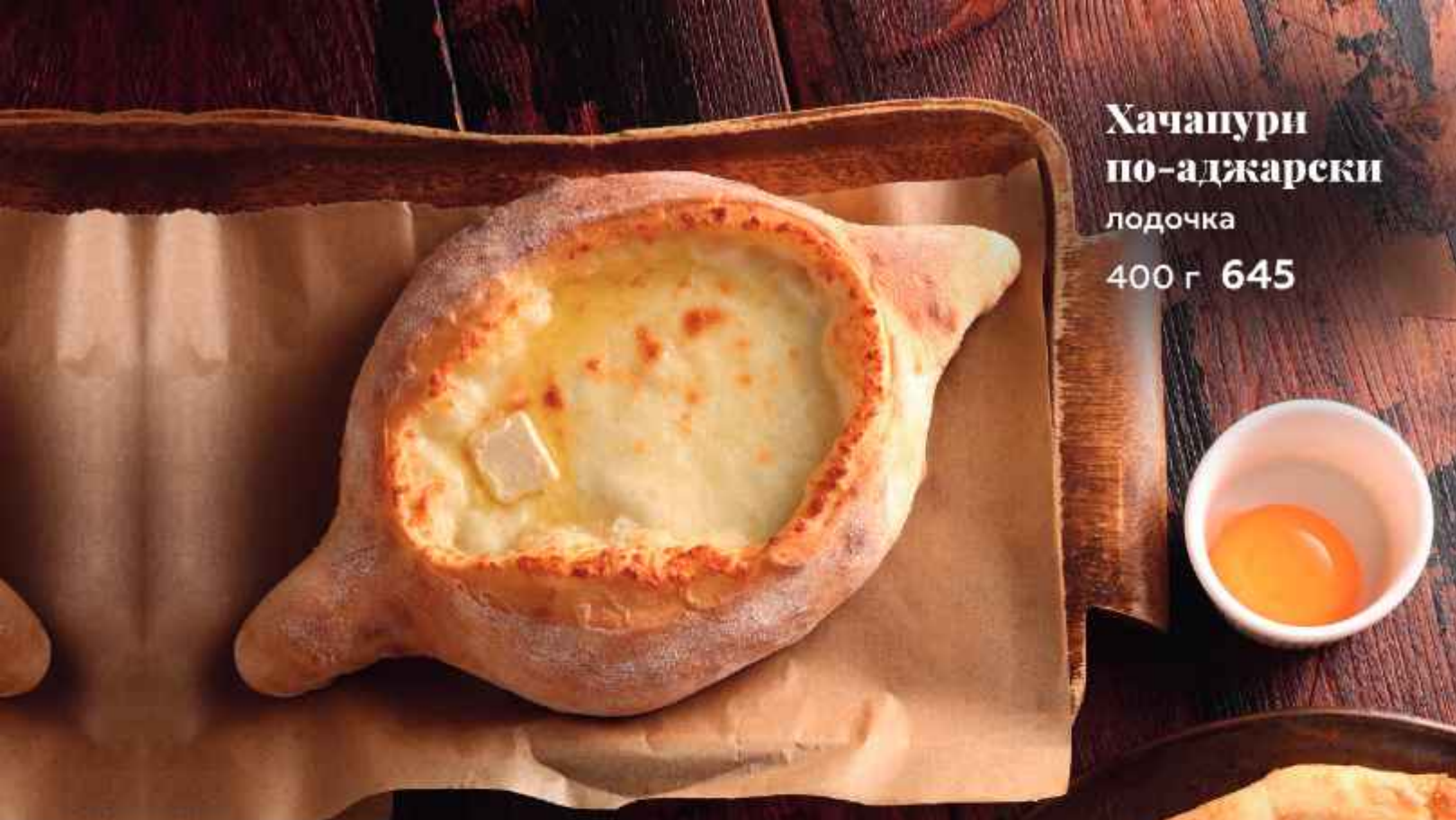


ВЫПЕЧКА

Погрузитесь в мир гастрономического наслаждения с нашими хачапури и лепешками, **приготовленными в дровяной печи!**

Это не просто еда — это дань традициям старинных рецептов, настоящее искусство кулинарии, в которое вложена душа и страсть.





**Хачапури
по-аджарски
лодочка**
400 г 645



**Лодочка
с грибами**
500 г 585



**Хачапури
по-мегрелски**
500 г 785

Пиде 4 сыра

450 г 695



Пиде с мясом

520 г 675



Пиде пепперони

420 г 545



**Лепёшка
из печи**

1 шт 100



**Хычин
картофель сыр**

подаётся со сметаной

2 шт 475



Ламаджо из говядины

тонкая лепешка с мясом

350 г 475





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сациви с курицей

кусочки фермерской курицы
в ореховом соусе "Баже"
с зёрнами граната

250 г **485**

Рулеты из баклажана

обжаренные баклажаны
скрученные рулетом
с пряной пастой из орехов

150 г **455**

Ассорти пхали

грузинская закуска из шпината,
стручковой фасоли и свеклы
с добавлением грецкого
ореха и специй

200г **525**

Карпаччо из говядины

тонко нарезанная маринованная говяжья вырезка, приправленная соусом на основе оливкового масла и лимона, подаётся с ломтиками пармезана

150 г 965



Паштет из куриной печени

нежный паштет из куриной печени с сезонными ягодами и дробленным фундуком

240 г 585

Мясное ассорти

нарезка мясных деликатесов - буженина из свинины, говяжий язык, бастурма, суджук, подаётся со сливочным хреном и горчицей

250 г 1325





Соленья домашние

кавказские
домашние
разносолы

410 г 675



Ящик свежих овощей

корзина из свежих
овощей и зелени

Ассорти сыров Кавказа

сулугуни копченый, сулугуни
молочный, чечел молочный,
сыр чанах, адыгейский сыр

200 г 625



Ассорти сыров Европы

пармезан, дор блю, сыр
маасдам, подаётся
с виноградом и мёдом

300 г 1245



**Нарезка из слабосолёной
форели и балыка
из масляной рыбы**

подаётся с хрустящей
чабаттой и сливочным
маслом

180 г 1325





**Восточная
закуска на двоих**

хумус, мутабаль, айвар,
дзадзыки, подается
с лепешкой

450 г **875**



САЛАТЫ



Баклажаны в азиатском стиле

розовые томаты, хрустящие
баклажаны, красный лук,
свежая кинза, дробленный фундук

250 г **685**

Греческий

традиционный греческий салат из огурцов, помидоров, микса салата, оливок, болгарского перца и рассольного сыра

250 г 685



Овощной салат

свежий салат из огурцов и розовых томатов, болгарского перца, красного лука и зелени

250 г 485



Аджапсанда

запеченные овощи на огне, красный лук, сливочное масло и зелень

250 г 645



Салат с томатами и сыром

спелые розовые томаты, брынза, красный лук и микс зелени

250 г 625



Цезарь с креветками

лист романо, заправка
цезарь, креветки тигровые,
сыр пармезан, сухари
из французского багета

250 г **895**



Цезарь с курицей

лист романо, заправка
цезарь, куриное филе,
сыр пармезан, сухари
из французского багета

250 г **645**



Цезарь с форелью

лист романо, заправка
цезарь, филе форели
слабой соли, сыр пармезан,
сухари из французского
багета

250 г **895**



Нисуаз

французский салат
со стейком из тунца,
овощами и фирменной
заправкой

270 г 985



Тбилиси

← нежная говядина,
болгарский перец,
розовые помидоры,
красный лук и лист
романо

250 г 765



Салат с хрустящей куриной печенью

хрустящая куриная печень,
микс салата, огурцы
и фирменная заправка

270 г 625





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма

знаменитая закуска
из говяжьего фарша
с рисом и специями,
завернутая
в виноградные
листья

180 г 675

Кавказская закуска на двоих

маналыга с сыром сулугуни, лобио, капуста по-гурийски,
перец цицак, копченая свинина, микс зелени, сациви,
ассорти пхали, рулеты из баклажанов
и лепешка из печи



Чесночные гренки

хрустящие ржаные гренки
с соусом тар-тар

200 г 285

Хрустящие креветки

тигровые креветки в хрустящей
панировке, подаются
с азиатским соусом

200 г 965

Черноморская Барабуля

жареная
в кукурузной муке

200 г 865

Пивной сет

гренки чесночные, барабуля жаренная,
хрустящие креветки, картофель фри,
жаренный сулугуни, с тремя видами соусов

750 г 1545

Жареный сулугуни с ягодным соусом

сулугуни в панировке
с ягодным соусом

210 г 545

Лобио из красной фасоли

закуска из красной
фасоли с добавлением
специй, орехов и зелени,
с капустой по-гурийски

250 г 345

Лепёшка с сыром и зеленью

хрустящая
лепешка
с сыром
сулугуни
и миксом
зелени

130 г 345

Жареный сулугуни с овощным салатом

жареный сулугуни
с сушёной
мятой и овощным
салатом,
с хрустящей
чабаттой

130 г 765

Рыбный суп с шафраном

сливочный суп с форелью,
белой рыбой, подаётся
в свежем хлебе

400 г **685**



СУПЫ



Грибной крем-суп

воздушный крем-суп из
шампиньонов и белых грибов
с муссом пармезан

350 г **685**

Солянка фирменная «Дом Хинкали»

классическая сборная солянка из трёх видов мяса, приготовленная по старинному рецепту

350 г 645

Харчо с говядиной

знаменитый грузинский суп из говядины с рисом, специями, зеленью

400 г 645



Суп-лапша с курицей

классический суп-лапша из фермерской курицы домашней лапши

350 г 385

Борщ с говядиной

классический борщ с говядиной подается с салом, чесночными пампушками, сметаной и зелёным луком

400 г 685



МАНГАЛ



Ассорти гриль на Садже

люля из курицы, крылья куриные,
люля из баранины, шашлык
из свинины, беби картофель
с курдюком, овощи гриль

1300 г **3150**

Хачапури
на мангале
200 г 575

Шампиньоны
гриль
200 г 445

Овощи
гриль
200 г 585

Картофель
на мангале
200 г 445



**Люля-кебаб
из курицы**
170 г 595



**Люля-кебаб по-горски
из баранины
с острым перцем**
170 г 965



**Фирменный
люля-кебаб**

«Дом Хинкали» из баранины
на подушке из запеченного
баклажана и болгарского перца

170 г 985

**Шашлык
из курицы**
170 г 595

**Шашлык
из мякоти
баранины**
170 г 985

**Шашлык
из свиной шен**
170 г 645

**Каре ягнёнка
на кости**
200 г 1545

Стейк рибай

из мраморной говядины
фермерских бычков
зернового откорма
Black Angus

300 г **3645**



Дорадо на гриле

1 шт 1325

Стейк из
Дагестанской
крупной
форели

170 г 1585

Форель
радужная

1 шт 995



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе утки в соусе l'orange

пюре сельдерей,
пряная вишня

300 г 1175



Говяжьи щёки с голландским пюре

томленные мраморные щёки
подаются с картофельным
пюре, с нотками яблок,
жареным шпинатом
и моченой брусникой



300 г 1235

Бефстроганов

тушеная говяжья вырезка
с луком и грибами в сливочном
соусе на подушке из
картофельного пюре

300 г 985



Цыпленок Тапака

хрустящий цыпленок
приготовленный по
знаменитому рецепту
подается с картофелем
и соусом ткемали

400 г 985

**Абхазская
мамалыга с сыром
и копченым мясом**

кукурузная крупа с сыром
сулугуни и копченой
свининой, со сливочным
маслом, подается с капустой
по-гурийски

400 г 745

**Жаркое
по-дагомыски
со свиной / курицей**

сковородка со свиной
/ курицей, картофелем
и сезонными грибами,
подаётся с квашенной
капустой

350 г 725

Шах Плов

рис басмати с томлённой
говядиной, со специями
и сухофруктами

400 г 875

**Жаркое
по-дагомыски
со свиной / курицей**

Хинкал Северо-Кавказский

большая тарелка с отварной говядиной, отварным картофелем, галушками, бульоном, чесночным и томатным соусом

800 г 1245



**Паста с креветками
и кабачками**

300 г 785

**Паста фетучини
с курицей и грибами**

300 г 685



Паста карбонара

300 г 725



Картофель фри

150 г 265

**Картофель
беби с
лесными
грибами**

200 г 325

**Пюре картофельное
с мускатным орехом**

200 г 265



Рис басмати

150 г 245

**Спаржа гриль
мусс пармезан**

150 г 565



СОУСЫ

Сацебели

Цахтон

Тар-тар

Тайский

Чили

Сметана

Ягодный

Ткемали

Наршараб

Аджика

50 г 100





ДЕСЕРТЫ

Лавандовый меренговый рулет

хрустящая меренга
в сочетании с нежной
лавандовой сердцевинкой
не оставит вас
равнодушными

150 г 565



Чизкейк Сан-Себастьян

испанская версия
домашнего
натурального
чизкейка с соленой
карамелью
и ягодами

170 г 635



Торт птичье молоко

воздушное суфле
с шоколадным
бисквитом

180 г 585



Анна Павлова

фирменный вариант
знаменитого десерта:
итальянская меренга,
заварной крем и ягоды

180 г 535



Хинкали в ассортименте

апельсин-шоколад,
вишня, малина-ваниль,
манго-маракуя

130 г 425



Ягодная тарталетка

воздушное песочное
тесто, нежный крем
и много ягод

170 г 385



Маковый оргазм

нежный маковый
бисквит в шоколадной
глазурис фисташками
и ванильным
соусом

230 г 545





Торт Захер

знаменитый шоколадный
торт с курагой без глютена,
без сахара, правильное
питание

180 г 645



Черёмуховый медовик

нежный бисквит из черемуховой
муки с натуральным медом
из Солох-Аула

180 г 495



Шоколадный фондан

хрустящий и незабываемый
вкус бисквита с жидкой
сердцевинкой и шариком
ванильного мороженого

1 шт 595



СОЧИНСКИЙ КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ

Закажите торт на праздник, получите коробку моти в подарок!

За семь дней до и семь дней после дня рождения на торт
действует скидка 15%.



ВЫБРАТЬ ТОРТ



konditerskiy-dom.ru

Сочинский Кондитерский Дом – это команда профессиональных кондитеров, влюблённых в своё дело. У нас – всегда натуральные ингредиенты, проверенные временем рецепты, масштабное производство, авторский подход и забота о каждом клиенте.



Связаться: +7 (938) 872 55 88



Сочи.
ул. Навагинская, 3/3