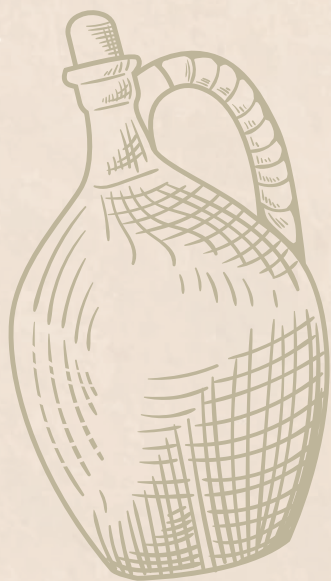


ХИНКАЛИ & VINO





ХИНКАЛИ & VINO

**ДОРОГИЕ ГОСТИ, ПЕРЕД ВАМИ ОТКРОЕТСЯ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РАЙ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ.**

Она примечательна своим острым вкусом, нежным тестом, молодым сыром, разнообразием трав, большим количеством специй, которые идеально передадут истинный вкус этой яркой кухни.

Наша винная коллекция является проводником в этот мир разнообразия вкусов.

Символы-подсказки в меню, помогут Вам сделать правильный выбор.

КАВКАЗСКИЕ ЗАВТРАКИ


10:00-12:00

Яичница по-кавказски с розовыми томатами 170г	275 ^Р
Яичница с бастурмой и зеленым луком 160г	389 ^Р 🌶️
Аджарули бейби 160г	275 ^Р
Лобиани бейби 125г	215 ^Р 🌶️🌶️
Солодовый хлеб с муссом из авокадо 250г	549 ^Р 🌶️
Мусс авокадо/ маринованные томаты/ яйцо пашот/ солодовый хлеб ДОПОЛНИ: бекон 95 ^Р / семга слабосоленая 249 ^Р	
Дурум 265г	425 ^Р
Лаваш/ яйцо/ сыр/ огурец/ зелёный лук/ тархун/ суджук	
Мацони с ягодами 180г	385 ^Р
Мацони/ ягоды/ кукурузные хлопья/ ягодный конфитюр	
Тан с зеленью 200г	159 ^Р




ХИНКАЛИ
& VINO


ЗАКУСКИ

Пхали ассорти 145г **335^Р** 
Шпинат / лобио / свекла


Рулеты из баклажан с ореховой пастой 125г **235^Р** 


Аджапсандали 150г **375^Р** 
Запеченные овощи, томленные в томатном соку с пикантной аджикой

Гебжалия 150/20г **385^Р**
Сырные лепешки с нежной начинкой из творога «надуги» и мяты

Сациви из курицы 130г **355^Р** 
Обжаренное мясо курицы в ореховом соусе


Джонджоли 100г **275^Р**
Маринованный бутон цветка акации, заправленный винным уксусом и ароматным маслом

Овощная тарелка 200г **455^Р** 
Помидор/ огурец/ болгарский перец/ острый перец/ редис/ зелень

Домашние соленья 200г **335^Р** 
Капуста цветная и белокочанная/ сельдерей/ чеснок/ маринованный болгарский перец/ морковь


Дзадзики 150/80г **275^Р**
Греческий йогурт/ свежий огурец/ грецкий орех/ чеснок/ укроп. Подается с питой

Сырная тарелка 245г **745^Р**
Сулугуни/ имеретинский/ чечел/ гуда овечья/ малиновый сироп на красном вине


Мясная тарелка 170г **595^Р** 
Вяленая говядина/ свинина/ индейка.
Подается с аджикой/кисло-сладким и горчичным соусом

Тар-тар из телятины с джонджоли 300г **749^Р**
Подается с питой


СУПЫ

Крем-суп тыквенный с копченым сыром 300г **335^Р** 
Тыква/ морковь/ лук/ сулугуни копченый/ тимьян свежий/ острые тыквенные семечки/тыквенное масло

Крем-суп с белыми грибами 300г **395^Р**

Суп из красной фасоли 300г **325^Р** 
Фасоль красная/ рис/ картофель/ чеснок/ кинза/ специи

Чихиртма 300г **325^Р**
Грузинский пряный суп с курицей и яйцом с добавлением винного уксуса

Харчо 300г **425^Р** 
Традиционный грузинский суп из говядины, с рисом и специями


Рыбный 300г **549^Р**
Семга/ треска/ морковь/ лук порей/ томаты/ сливочно-сырная основа/ укроп

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ


Запеченные шампиньоны с сыром сулугуни 160г **395^Р**

Жареный сулугуни с клюквенным соусом 150/30г **425^Р**

Халуми 190г **675^Р**
Обжаренный сыр «халуми» с карамелизированным апельсином


Лобио по-мегрельски 150/80г **375^Р** 
Красная перетертая отварная фасоль с домашней аджикой, специями и зеленью, подается с питой

Долма из виноградных листьев 200/40г **535^Р**
Подается с соусом мацони


Кучмачи 200г **395^Р** 
Куриные потроха, обжаренные с луком и грузинскими специями

Дапарули 250г **485^Р**
Хрустящий бекон, обжаренный с красным луком и шампиньонами, запеченный под сырно-картофельной корочкой

САЛАТЫ

Грузинский 200г **395^Р** 
Огурцы/ помидоры/ зелень/ лук/ острый стручковый перец/ гр.орех. Заправка на выбор: масло/ сметана/ уксус/ кахетинское масло

Капрезадзе 200г **445^Р**
Сыр имеретинский/ розовые томаты/ рукола/ соус песто с нотками тархуна/ кедровые орехи


Ацецили 200г **445^Р** 
Печеные овощи на углях/мясо курицы/редис/кинза/ маринованный в винном уксусе лук шалот

Салат с руколой, ботвой и козым сыром 160г **645^Р**
Козий сыр/свекла су-вид/рукола/свекольная ботва/ гр.орех/манго/медово-горчичный соус/ крем-бальзамик

Зеленый салат с сыром халуми 230г **695^Р**
Сыр халуми/ авокадо/ редис/ шпинат/ свекольная ботва/ тыквенные семечки/ фреш лимона/ соус: манго-маракуйя, крем бальзамик




Парма 235г **645^Р**
Вяленая свинина/ молодой шпинат/ сегмент грейпфрута/ яйцо пашот/ соус манго-маракуйя

Миро 180г **875^Р**
Креветки/ розовые томаты/ авокадо/ кинза/ рукола/ кедровые орехи/ соус песто с нотками тархуна

Хинкали&Vino 250г **675^Р** 
Говяжья вырезка (прожарка medium)/ баклажаны/ болгарский перец/ гр.орех/ острый стручковый перец/ кинза/ майонез/ кисло-сладкий соус

Цезаридзе с курицей 280г **645^Р**

Цезаридзе с креветкой 230г **895^Р**

 ОСТРЫЙ /  ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ /  ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ

 ПОДАЕТСЯ ТЕПЛЫМ

ХАЧАПУРИ

Аджарули 320г В форме лодочки с яйцом	455^Р
Аджарули с томатами 350г В форме лодочки с розовыми томатами	495^Р
Аджарули с бастурмой 350г В форме лодочки с пряной вяленой говядиной	545^Р 
Аджарули с трюфельной пастой 350г В форме лодочки с трюфельной пастой	545^Р
Имерули 320г Закрытая с сыром сулугуни и имеретинским	475^Р
Мегрули 390г С двумя слоями сыра сулугуни и имеретинский	495^Р
По-Царски 400г С большим количеством сыра сулугуни и имеретинский	575^Р
Гурули с сыром и зеленью 450г Закрытая в форме полумесяца	475^Р
Хачапури на углях 240г Закрытая в форме полумесяца	445^Р
Лобиани 350г Красная фасоль/ лук/ кинза/ аджика	395^Р 
Кубдари с мясом говядины 350г Закрытый пирог с мясом свинины, говядины, зеленью и грузинскими специями	455^Р 
Шоти 120г Грузинская лепешка	95^Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чахохбили 250г Мясо курицы, томленное с овощами и грузинскими специями	495^Р 
Чашушули 250г Говядина, томленная с томатами, луком и грузинскими специями	645^Р 
Чанахи из баранины 250г Мясо ягненка, томленное с бахчевыми овощами, грузинскими специями и ароматной зеленью	595^Р 
Чакапули 250г Мясо ягненка, томленное в белом вине с ароматными травами и зеленым ткемали	795^Р 
Оджахури из вырезки говядины 250г Вырезка(прожарка medium) с овощами и грузинскими специями	835^Р 
Оджахури из свинины 250г Мясо свинины с овощами и грузинскими специями	595^Р 
Цыпленок табака 1 шт Подается с соусом сацебели	645^Р 
Цыпленок Чкмерули 1 шт Цыпленок,топленный в сливочном соусе с тархуном и чесноком, подается с питой. Авторская подача	875^Р 
Зеленая паста 300г Вяленая говядина/ стручковый зеленый горошек/ брокколи/ вяленые маслины/ соус песто/ пармезан	495^Р
Паста с овощами 300г Цукини и болгарский перец на углях/ вяленые томаты/ кинза/ кисло-сладкий соус/ пармезан	425^Р

НА УГЛЯХ

Салат мангал 150г Овощи запеченные на углях, обжаренные на топленом масле с красным луком , острым перцем и кинзой	395^Р 
Овощи на углях с соусом песто 150г..	435^Р
Мясо курицы 160/50г.....	445^Р
Вырезка говяжья 160/50г Прожарка medium	975^Р
Свинина 160/50г	475^Р
Ребра свинные 200/50г.....	475^Р
Ягненок 160/50г.....	975^Р
Корейка ягненка 160/50г.....	1095^Р
Люля-кебаб из курицы 160/50г.....	425^Р
Люля-кебаб из говядины и свинины 160/50г	495^Р
Люля-кебаб из баранины 160/50г ...	575^Р
Шашлык из семги 150/30г.....	1595^Р
Сибас 1шт	1245^Р
Мясной ПИР 1500г..... Корейка ягненка/ мясо курицы/ свиная шея/ ребра свинные/ люля-кебаб говядина-свинина/ люля-кебаб из курицы/овощи на углях / кукуруза/ мини картофель/соус: сацебели, горчица, кисло-сладкий соус	3985^Р




ХИНКАЛИ


(Минимальный заказа 3 шт.)

Свинина-говядина 100г	95^Р 
Баранина 100г	98^Р 
Шпинат с сыром и яйцом пашот 100г	98^Р
Сыр с копченой паприкой и мятой 100г.....	98^Р
Грибы-картофель 100г	85^Р
Шампиньоны/ картофель/ копченый сыр/ лук/ укроп	




ГАРНИРЫ

Рис с пармезаном 150г.....	175^Р
Картофельное пюре 150г.....	175^Р
Мини-картофель 150г.....	295^Р
Картофель, обжаренный с маслинами, оливками, укропом и чесноком	

 ОСТРЫЙ /  ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ /  ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ

 ПОДАЕТСЯ ТЕПЛЫМ

СОУСЫ




Аджика 40г	105 ^Р 
Ткемали 40г..... Красный /зеленый	105 ^Р 
Сацебели 40г.....	105 ^Р 
Наршараб 40г.....	135 ^Р
Мацони с чесноком и зеленью 40г	105 ^Р
Сметана 40г.....	95 ^Р
Баже 40г.....	125 ^Р

ДЕСЕРТЫ

Пахлава с грецким орехом 140г	345 ^Р
Тесто фило/ грецкий орех/ мед/ корица	
Пахлава с фисташкой 140г	355 ^Р
Тесто фило/ фисташка/ кардамон/ мед	
Наполеон хрустящий 150г	425 ^Р
Штрудель яблочный 150/50г	395 ^Р 
Грецкий орех/ зеленые яблоки/ корица подается с ванильным мороженым	
Тирамису 110г.....	345 ^Р
Медовик шоколадно-карамельный с сублимированной малиной 150г...	375 ^Р
Мацони с грецким орехом 150г	195 ^Р
Домашний кисломолочный продукт/ гр.орех/ мед/ мята	
Варенье в ассортименте 100г.....	245 ^Р
Мороженое ассорти с вафельной трубочкой 120/30г.....	495 ^Р



ХИНКАЛИ & VINO

 ОСТРЫЙ /  ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ /  ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ

 ПОДАЕТСЯ ТЕПЛЫМ