



ЗАВТРАКИ

ЯИЧНИЦА НА КЕЦИ
«ГНЕЗДО»
100 г
250.-

КАША МАННАЯ/ОВСЯНАЯ
300 г.....180.-

ШАКШУКА С ОВОЩАМИ
200 г.....310.-

2 бесплатных дополнительных ингредиента
на выбор: изюм, грецкий орех, кураго

СЫРНИКИ 150 г.....330.-

На выбор: сметана, джем, сгущёнка

ЯИЧНИЦА ИЗ ДВУХ ЯИЦ
2 бесплатных дополнительных ингредиента на выбор:
помидор, ветчина, сыр, лук; 130 г.....170.-

МАЦОНИ
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И МЕДОМ 240 г.....290.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ПОКА ГОТОВИТСЯ ЗАКАЗ
ВАШ РЕБЕНОК
МОЖЕТ ПОИГРАТЬ
В ДЕТСКОЙ КОМНАТЕ
РЕСТОРАНА
* ПЕРВЫЙ ЧАС БЕСПЛАТНО

КОЛБАСКИ
ДОМАШНИЕ
С МАКАРОНАМИ*
80/130 г

280.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С КЕТЧУПОМ 150/50 г.....260.-

СУП-ЛАПША КУРИНАЯ
230 г.....310.-

ОГУРЕЧНЫЕ БРУСОЧКИ
100 г.....150.-

КОТЛЕТКА ИЗ КУРИЦЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ* 65/130 г.....270.-

КОТЛЕТКА ИЗ ЩУКИ
С ОТВАРНЫМ РИСОМ* 65/130 г.....290.-

ПЕЛЬМЕНИ ДЕТСКИЕ
ЦВЕТНЫЕ С КУРИЦЕЙ 130/30 г.....310.-

МОРКОВКА МОЛОДАЯ 100 г.....110.-

КАКАО С БОМБОЧКОЙ МАРШМЕЛЛОУ
40/230 г.....280.-

* ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ ГАРНИР МОЖНО ЗАМЕНИТЬ НА:
РИС, МАКАРОНЫ ИЛИ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Данный экземпляр является рекламным материалом.
Меню и карта напитков с более подробной информацией предоставляются по первому требованию гостя.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ПХАЛИ

пхали из шпината,
пхали из красной фасоли,
пхали из свёклы с капустой,
рулетки из баклажанов,
рулетки из перца
с ореховой начинкой;
440/35 г

790.-

АДЖАБСАНДАЛИ.....470.-

томлёные овощи: баклажаны,
помидоры, болгарский перец,
морковь, лук, специи, кинза;
200/10 г

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ.....530.-

отварное куриное филе бедра,
в ореховом соусе на курином
бульоне, грузинские специи,
ореховое масло; 250 г

ТАБУЛЕ.....350.-

томаты конкассе, отварное
киноа, кинза, мята, зелёный лук,
лимонный сок; 160/10 г

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ.....470.-

обжаренные слайсы из баклажана, ореховая паста,
грузинские специи, жареный репчатый лук, зёрна
граната; 140/22 г

РУЛЕТКИ ИЗ ПЕРЦА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ.....470.-

запечённый болгарский перец, ореховая паста,
грузинские специи, зёрна граната; 130/22 г

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА.....1300.-

слабосоленый лосось, сиг холодного копчения; 150/52 г

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА.....630.-

отварной говяжий язык сувид, куриный рулет с овощами,
бастурма; 130/18 г

ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ С КАПУСТОЙ.....370.-

запечённая свёкла, отварная капуста и грецкие орешки
с грузинскими специями, зёрна граната, кинза; 150/22 г

ПХАЛИ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ.....370.-

отварная фасоль и грецкие орешки с грузинскими
специями, зёрна граната, кинза, корица; 150/22 г

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА С ОРЕХАМИ.....370.-

отварной шпинат и грецкие орешки с грузинскими
специями, зёрна граната, кинза; 150/22 г

ТАРЕЛКА ЗЕЛЕНИ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ.....530.-

ассорти зелени и овощей; тархун, кинза, базилик, укроп,
лук зелёный, помидоры, огурцы, редис, острый перец; 365 г



МЕЗА.....680.-
 ассорти: мутабаль, бабагануш, хумус, фалафель, мухаммара, соус зеленая тахина, лаффа (2 шт.); 620 г



СОЛЕНЬЯ.....430.-
 малосольные зелёные томаты, малосольные огурцы, острый маринованный перец, капуста по-гурийски, маринованный чеснок, салат джонджоли; 335 г



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА.....470.-
 сулугуни свежий и копчёный, имеретинский сыр, сыр чечил; 200/9 г



ФИЛЕ ФОРЕЛИ В СОУСЕ КИНДЗМАРИ.....470.-
 обжаренные кусочки филе форели в панировке, соус Киндзмари; 80/100 г

- БАБАГАНУШ.....330.-**
 рубленые запечённые баклажаны, помидоры, болгарский перец, кинза, мята, оливковое масло, соус мацони с чесноком и зеленью, лимонный сок; 130/2 г
- ФАЛАФЕЛЬ.....350.-**
 обжаренные во фритюре шарики из отварного нута, булгура, кинзы, соус мацони с чесноком и зеленью; 200/75 г
- МУТАБАЛЬ.....350.-**
 запечённые баклажаны, тахина, кунжут, чеснок, лимонный сок, оливковое масло; 130/2 г
- МУХАММАРА.....350.-**
 паста из запеченного болгарского перца, рубленый грецкий орех, перец чили, специи, сухари панировочные, заатар; 130/2 г

- ХУМУС.....350.-**
 отварной нут, паста тхина, кунжут, паприка, оливковое масло, лимонный сок; 150/5 г
- ГЕБЖАЛИЯ.....410.-**
 творожно-мятный надуги в мешочке из сулугуни, соус из мацони с чесноком и зеленью; 150/100 г
- ФОРШМАК С БОРОДИНСКИМИ ТОСТАМИ, КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ 170 г.....290.-**
- ЗАКУСКА ИЗ ТОСТОВ С САЛОМ И СЕЛЬДЬЮ 80 г.....320.-**
- СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ 220 г.....410.-**

Данный экземпляр является рекламным материалом. Меню и карта напитков с более подробной информацией предоставляются по первому требованию гостя.

САЛАТЫ

МКВАХИ

запечённая тыква, запечённая в мёде груша, отварное киноа, творожный сыр, заправленный соусом наршарап; 220 г

480.-

САЛАТ АЦЕЦИЛИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ.....570.-
запечённые и разобранные на волокна баклажаны, грецкие орехи, чеснок, кинза, лук, перец чили, зёрна граната; 250 г

САЛАТ ЦИСКАРИ.....550.-
маринованные без кожицы помидоры цискари с миксом зелени: руккола, мангольд, шпинат, фенхель, кинза, укроп, петрушка, заправленный домашним соусом; 250 г

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ.....790.-
отварная телятина, болгарский перец, сладкий горошек, красный лук, перец чили, зёрна граната, щавель, заправка гранатовый соус; 190 г

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ С СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА.....490.-
помидоры, огурцы, красный лук, кинза, острый перец, базилик, заправленный чесночным соусом с грецким орехом; 250 г

САЛАТ ЗЕЛЁНЫЙ.....670.-
микс листьев салата: руккола, мангольд, шпинат; артишоки, вяленые томаты, обжаренные цуккини, болгарский перец, заправленный луковым соусом; 230 г

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.....430.-
помидоры, огурцы, редис, красный лук, острый перец, кинза, лимонный сок, оливковое масло; 250 г

САЛАТ С ЛОСОСЕМ.....980.-
нежнейшие кусочки обжаренного маринованного лосося, на свежем миксе зелени с добавлением базилика, авокадо, перья соленого лимона и ароматные помидоры черри; 190 г



САЛАТ С ВЯЛЕНЫМ УТИНЫМ ФИЛЕ.....580.-
 утиное филе с/в, беби микс, маскарпоне, заправка бальзамик, соус вишня-бальзамик, фундук, фризалис; 170 г



САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ ИНДАУРИ.....530.-
 запечённое филе индейки, руккола, помидоры, болгарский перец, сыр чечил, заправленный сметанно-горчичным соусом, петрушка, кинза, картофельные чипсы; 250 г



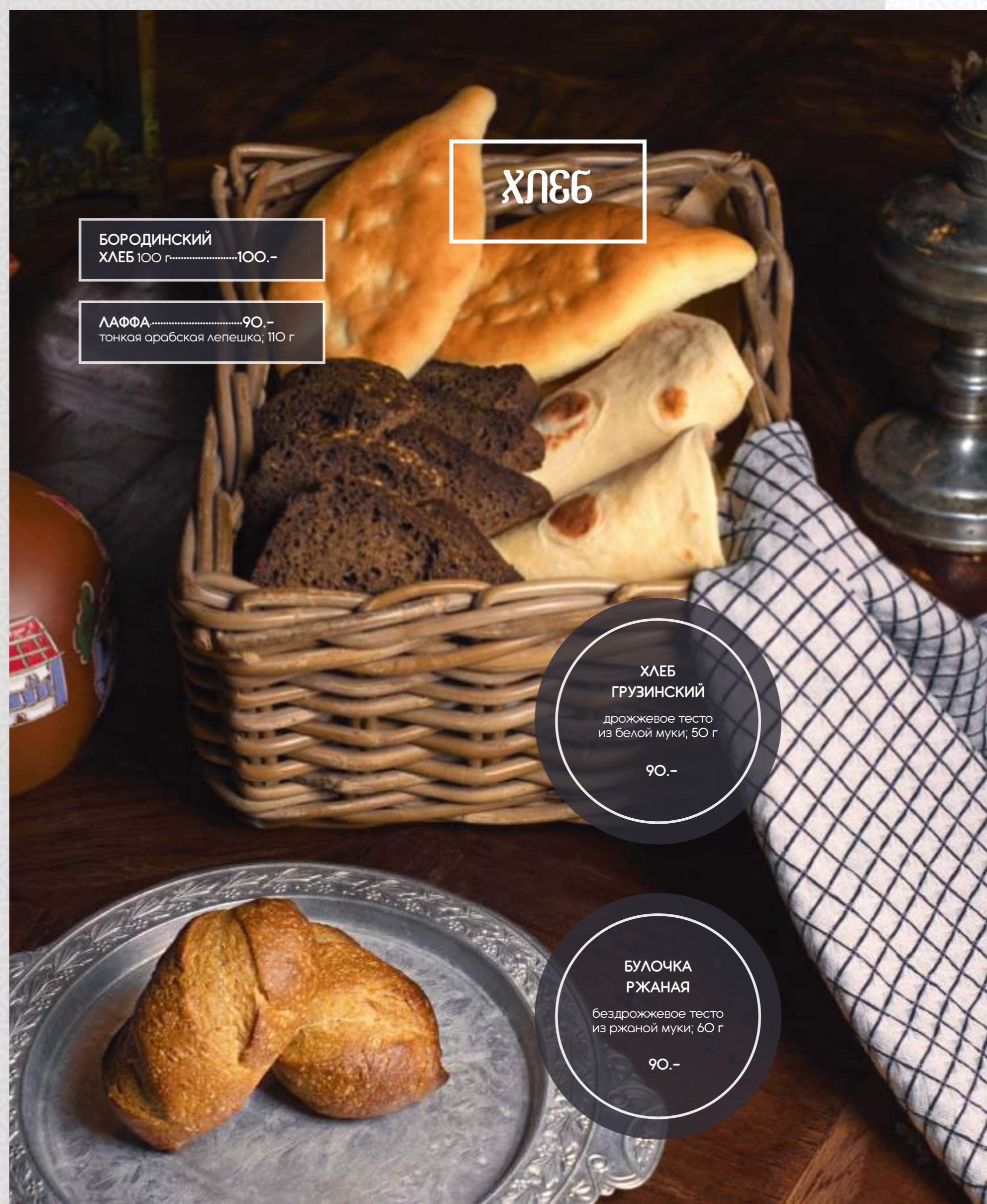
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ.....470.-
 крупно нарезанные, очищенные от кожуры, панированные в крахмале и обжаренные во фритюре, подаются с дольками помидоров, сыром надуги, с перцем чили, кинзой и кунжутном; соус - карамельный; 250 г

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ И ПОМИДОРАМИ ЦИСКАРИ.....810.-
 маринованные с чесноком в масле креветки обжаренные на гриле, маринованные без кожицы помидоры цискари, листья салата романо, заправленные соусом цезарь, чесночные гренки, сыр пармезан; 250 г

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И ПОМИДОРАМИ ЦИСКАРИ.....670.-
 обжаренные на гриле кусочки куриной грудки, маринованные без кожицы помидоры цискари, листья салата романо, заправленные соусом цезарь, чесночные гренки, сыр пармезан; 250 г

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА С СОУСОМ КАРТУЛИ.....480.-
 микс салатов, помидоры, имеретинский сыр, соус картули, специи, оливковое масло; 260 г

САЛАТ КРУХИ.....650.-
 маринованная и обжаренная куриная печень, белые грибы, микс листьев салата: фризе, лола рессо, латук; помидоры черри, луковые кольца, заправленные горчично-медовым соусом, винный уксус; 255 г



ХЛЕБ

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ 100 г.....100.-

ЛАФФА.....90.-
 тонкая арабская лепешка; 110 г

ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ
 дрожжевое тесто из белой муки; 50 г
 90.-

БУЛОЧКА РЖАНАЯ
 бездрожжевое тесто из ржаной муки; 60 г
 90.-

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

**ЛОБИО
ПО-ИМЕРЕТински**
отварная красная мелкая
фасоль, лук, сельдерей,
ткемали, грузинские специи,
чеснок, перец чили, кинза,
петрушка, красный лук
и алыча; 250 г
350.-



**КУЧМАЧИ ИЗ КУРИНЫХ
ПОТРОШКОВ.....550.-**
обжаренные куриные потрошка,
перец чили, лук, кинза специи,
зёрна граната; 260 г



ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ.....490.-
фарш из баранины с рисом,
чесноком, мятой, кинзой,
специями в виноградном листе
в говяжьем бульоне с айвой; соус
мацони с чесноком и зеленью;
140/50 г



**ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР
СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ
210/1 г.....450.-**

ЛОБИО МОХРАКУЛИ С ТОМАТАМИ.....350.-
томлёная крупная красная фасоль, томаты, лук,
сельдерей, кинза, чеснок, перец чили, специи, кинза;
200 г

**АДЖАПСАНДАЛ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЫРОМ.....650.-**
баклажаны, томаты, перец болгарский, лук, морковь,
масло растительное, перец чили, кинза, чеснок, базилик,
сунели, гранат, сыры сулугуни и имеретинский; 240 г

**СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ РОЗ 110/50 г.....390.-**

ШАМПИньОНЫ НА КЕЦИ.....450.-
шампиньоны, томаты конкассе, сыр сулугуни, укроп; 180 г

СУЛУГУНИ НА КЕЦИ 120 г.....350.-

ВЫНЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

постное дрожжевое
тесто, сыры сулгуни
и имеретинский, сырой
желток, сливочное масло;

ВЫБЕРИ СВОЙ РАЗМЕР:

малый 310 г / 410.-
средний 460 г / 550.-
большой 620 г / 690.-



МЧАДИ.....70.-
обжаренная лепёшка
из кукурузной муки; 1 шт.; 50 г



**МИНИ ЧЕБУРЕКИ
С СЫРОМ**.....350.-
с начинкой из имеретинского
сыра и сулгуни обжаренные
во фритюре; 3 шт.; 180 г

**МИНИ ЧЕБУРЕКИ
С МЯСОМ**.....350.-
с говяжьим фаршем и специями
обжаренные во фритюре; 3 шт.;
180 г



**ЛАМАДЖО
С БАРАНИНОЙ**.....310.-
тонкая запечённая лепёшка
с начинкой фарша из баранины
с томатами, перцем чили,
болгарским перцем, чесноком
и кинзой; 130/60/2 г

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ.....590.-
дрожжевое сдобное тесто, с начинкой из сыров
имеретинский и сулгуни; 450 г

ХАЧАПУРИ ГУРИЙСКИ «ГВЕЗЕЛИ».....390.-
с начинкой из сыров имеретинский и сулгуни
с отварным яйцом; 280 г

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ.....590.-
с начинкой из сыров имеретинский и сулгуни
с добавлением сыров сверху; 450 г

ПЕНОВАНИ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА.....390.-
сыры имеретинский и сулгуни; 190 г

КУБДАРИ С МЯСОМ.....590.-
с начинкой из говяжьего фарша со специями; 520 г

АЧМА.....350.-
слои отварного теста с сырами сулгуни
и имеретинский; соус мацони; 280/75 г

**ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ**.....410.-
отварной картофель, сыры имеретинский и сулгуни;
550 г

ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С ТЫКВОЙ.....390.-
тыква, лук; 520 г

ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАПУСТОЙ.....390.-
тушёная капуста, лук, укроп, перец; 550 г

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

овощной бульон: тыква,
морковь, сельдерей, лук,
чеснок, с добавлением
соусов табаско и наршарап,
тыквенные семечки,
чесночные гренки;

330/30 г

390.-

РЫБНЫЙ КАЛМАХИ.....450.-

рыбный бульон, форель, булгур,
морковь, лук, сельдерей, томаты,
укроп; 330 г

СУП С ФАСОЛЬЮ И ТЕЛЯТИНОЙ.....450.-

белая фасоль, филе телятины,
китайская капуста, морковь,
картофель, сванская соль; 320 г

ХАРЧО.....470.-

говяжий бульон, филе говядины,
рис, лук, томаты, сельдерей,
кинза, петрушка, укроп, базилик,
ткемали, чили, чеснок, специи;
330 г

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И СМЕТАНОЙ.....420.-

овощной бульон, щавель, томаты, лук порей, морковь,
картофель, перепелиное яйцо, укроп; сметана; 300/30 г

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....450.-

говяжий бульон, фрикадельки из телятины, шпинат,
томаты, имбирь, лук порей, цедра лимона, кинза; 300 г

გორაყუე ბლცაა

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

обжаренные кусочки свинины, томаты, картофель, баклажаны, перец, лук, чесночно-уксусный соус, кинза; 390 г

580.-

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА.....950.-

4 части маринованного и обжаренного цыпленка, болгарский перец, красный лук, чесночно-уксусный соус, кинза, зёрна граната; 350/50 г

АБХАЗУРА ЗАПЕЧЕННАЯ С ТЫКВОЙ И СОУСОМ БРУСНИЧНЫЙ ТКЕМАЛИ.....680.-

котлетки из свинины и говядины, с тархуном и гранатом; 150/130/50/10 г

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ.....1200.-


речная форель, перец болгарский, томаты, кабачки, картофель, джонджолли, маслины, солёный лимон, кинза, базилик, соль, перец; 430 г

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА.....690.-
кусочки отварного куриного бедра, томленные в густом томатно-луковом соусе, чеснок, кинза; 300 г

ЦЫПЛЁНОК ПО-ЧКМЕРСКИ.....670.-
обжаренная половина цыпленка, разрезанная на 3 части в сливочно-чесночном соусе, кинза; 275 г

ЧАНАХ ИЗ БАРАНИНЫ.....810.-
тушёное филе баранины с овощами: перец болгарский, баклажаны, картофель, помидоры, чеснок, лук в собственном соку, кинза; 350 г


**ВЫРЕЗКА ИЗ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ
С ГАРНИРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ.....1250.-**
110/140/50 г



ХИНКАЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....110.-
фарш из говядины с кинзой,
луком и специями; 1 шт.; 90 г


ХИНКАЛИ ИЗ БАРАНИНЫ.....120.-
фарш из баранины с кинзой, луком
и специями; 1 шт.; 90 г

**ХИНКАЛИ
ПО-ГРУЗИНСКИ**.....110.-
фарш из говядины и свинины
с кинзой, луком и специями; 1 шт.; 90 г




ВАРЕНИКИ КВЕРИ.....370.-
начинка: сыры имеретинский
и сулугуни, топленое масло; соус
мацони; 3 шт.; 180/50 г

**ВАРЕНИКИ КВЕРИ
С ЗЕЛЕНЬЮ**.....320.-
начинка: шпинат, кинза, укроп,
зелёный лук, топленое масло;
соус мацони с чесноком
и зеленью; 3 шт.; 240/50 г



**ЯРПАК-ХИНКАЛ
С МАЦОНИ**.....390.-
отварная паста с соусом
мацони с чесноком и зеленью;
250/100 г



**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГРУЗИНСКИХ
СПЕЦИЯХ, С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЧИКОМ**.....850.-
300/150/62 г

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ.....650.-
с гарниром из дикого риса с вешенками; соус колхи; 2
шт.; 120/150/50/21 г

**КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ГРИБНЫМ СОУСОМ** 130/150/60/1 г.....550.-

ЯРПАК-ХИНКАЛ С ТЕЛЯТИНОЙ.....530.-
отварная паста с обжаренными телятиной и луком; соус
мацони с чесноком и зеленью; 250/70/50 г

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

ЛЮЛЯ КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ
160/80 г
580.-



ДОРАДО НА ГРИЛЕ.....930.-
маринованный в соке лайма
с травами «прованс», зёрна
граната; 270/45 г



РУЛЕТКИ ИЗ БАРАНИНЫ
НА ГРИЛЕ 150/100 г.....720.-



СТЕЙК РИБАЙ.....790.-
соус аджика и перечный
на выбор; рекомендуем 3 вида
прожарки: medium, medium well,
well done; 100 г*

*цена указана за 100 г сырого веса

- | | |
|---|--|
| ОВОЩИ ГРИЛЬ.....380.-
помидоры, баклажаны, шампиньоны, цуккини,
болгарский перец; 220 г | ЛЮЛЯ КЕБАБ
ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 150/80 г.....680.- |
| ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ.....370.-
подаются с соусом сацебели; 150/85/50 г | ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 160/80 г.....690.- |
| ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ.....630.-
предварительно маринованное филе бедра; 150/80 г | ФОРЕЛЬ КАЛМАХИ С ФУНДУКОМ.....950.-
маринованная в соево-лимонном соусе, паста
из фундука, зёрна граната; 240/30/40 г |
| ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ.....620.-
предварительно маринованная свиная шея; 140/80 г | АССОРТИ ШАШЛЫКОВ.....5300.-
2 порции шашлыка из индейки, 2 порции шашлыка
из курицы, 2 порции люля кебаба из баранины, 2 порции
рулетиков из баранины, соусы: наршарап, аджика,
сацебели; 1240/200/225 г |
| ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ 160/80 г.....590.- | СТЕЙК ЛОСОСЯ 180/50 г.....1350.- |
| ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ БАРАШКА 200/80 г.....1570.- | |

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ 150 г.....180.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый
С ВЕШЕНКАМИ 280 г.....350.-

РИС ОТВАРНОЙ 150 г.....180.-

РИС ДИКИЙ
ОТВАРНОЙ 150 г.....310.-

МАМАЛЫГА С СЫРОМ СУЛУГУНИ

белая кукурузная крупа,
свежий и копченый
сулугуни; 250/50 г

210.-

СОУСЫ

аджика(1)/соус Киндзмари(2)/
соус колхи(3)/ мацони(4)/
с чесноком и зеленью(4)/
ткемали(5)/сацебели(6)/
50 г
110.-



ДЕСЕРТЫ

МАЦОНИ
СО СВЕЖЕЙ
КЛУБНИКОЙ В МЕДУ

240 г

350.-



ПЕЛАМУШИ.....350.-
кукурузная мука, виноградный
сок; 150/65 г



ТОРТ МЕДОВИК.....360.-
коржи с каштановым мёдом,
сметанно-медовый крем; 130 г



ТОРТ МОРКОВНЫЙ.....390.-
морковный бисквит с грецкими
орешками и изюмом, сырный
крем; 140/20/1 г

МАЦОНИ 200 г.....230.-

МАЦОНИ С МЁДОМ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 240 г.....290.-

ПАХЛАВА ПО-АДЖАРСКИ.....210.-
медовое тесто, грецкие орехи, корица; 1 шт.; 55 г

ЧУРЧХЕЛА.....280.-
грецкий орех, фундук, виноградно-мучная паста; 70/1 г

МЁД 50 г.....100.-

КАДА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.....170.-
рулетики из слоёного теста с сахарно-ореховой начинкой; 65 г

МОРОЖЕНОЕ.....150.-
ванильное/клубничное/ шоколадное/ фисташковое/
карамель; 1 шарик; 50 г

СОРБЕТ.....150.-
клубничный/малиновый; 50 г



РУЛЕТ ИЗ МЕРЕНГИ С МАЛИНОЙ И ФИСТАШКАМИ.....450.-
 меренга, сливочно-творожный крем, малина, фисташки; за 100 г



ТИРАМИСУ.....450.-
 печенье Савоярди, кофе, ликер амаретто, крем маскарпоне, какао; 115 г



ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ 110 г.....350.-

ТОРТ НАПОЛЕОН.....430.-
 слоеное тесто, сливочно-ванильный крем; 160 г

ЧИЗКЕЙК.....430.-
 масляный бисквит, сливочно-творожный крем; ванильный, малиновый соус; 191 г

ВАРЕНЬЕ.....130.-
 грецкий орех/шелковица/инжир/айва/клубника/ лепестки роз/персик/белая черешня; 50 г

ФРУКТОВАЯ ВАЗА.....1600.-
 ананас, виноград, клубника, физалис, груша, мандарин, яблоко; 1270/3 г



ПЕНОВАНИ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО
 190 г / 50 г
 350.-

НЕКТАР ОБЛЕПИХОВЫЙ
С МЁДОМ 200 мл.....150.-



МОРС
ДОМАШНИЙ 200 мл/1 л.....180/550.-



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА «САИРМЕ»..... 500 мл..... 250.-
с газом/без газа

БОРЖОМИ..... 500 мл..... 330.-

КОЛА (1 бут.)..... 330 мл..... 230.-

ТОНИК..... 250 мл..... 230.-

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ..... 500 мл..... 250.-
груша, тархун, саперави, барбарис

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД..... 300 мл/1 л..... 180/540.-
лимонный, имбирный, ягодный, тархун, маракуя,
дюшес Кеци

КОМПОТ В АССОРТИМЕНТЕ..... 1 л..... 410.-
фейхоа, кизил, айва

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ..... 200 мл..... 290.-
апельсиновый, морковный, яблочный,
грейпфрутовый, сельдереевый

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ
АНАНАСОВЫЙ СОК..... 200 мл..... 460.-

СОКИ В БУТЫЛКАХ..... 250 мл..... 220.-
апельсиновый, яблочный, томатный,
вишнёвый, персиковый



КОФЕ

КОФЕ НА ПЕСКЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ
С КАРДАМОНОМ..... 50 мл..... 140.-

КОФЕ ПО-АДЖАРСКИ..... 50 мл..... 180.-

РИСТРЕТТО..... 15 мл..... 110.-

ЭСПРЕССО..... 30 мл..... 130.-

АМЕРИКАНО..... 150 мл..... 160.-

КАПУЧИНО..... 300 мл..... 230.-

ЛАТТЕ..... 200 мл..... 230.-

ФЛЭТ УАЙТ..... 250 мл..... 250.-

РАФ-КОФЕ..... 250 мл..... 260.-

КАКАО С МОЛОКОМ..... 160 мл..... 150.-

АЙРИШ КОФЕ С ВИСКИ..... 200 мл..... 410.-

ЧАЙ

ИМБИРНЫЙ..... 400 мл..... 290.-

С ОБЛЕПИХОЙ..... 400 мл..... 290.-

МАРРОКАНСКИЙ..... 400 мл..... 310.-

С ЧАБРЕЦОМ..... 400 мл..... 270.-

ЯГОДНЫЙ..... 400 мл..... 290.-

СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ..... 400 мл..... 270.-

РОМАШКА..... 400 мл..... 270.-

ЭРЛ ГРЕЙ..... 400 мл..... 270.-

АССАМ..... 400 мл..... 280.-

СЕНЧА..... 400 мл..... 270.-

ЗЕЛЕНЫЙ ЖАСМИН..... 400 мл..... 270.-

МОЛОЧНЫЙ УЛУН..... 400 мл..... 270.-

ТРАВЯНОЙ СБОР..... 400 мл..... 270.-

ИМБИРНЫЙ ЛИМОННИК
С ЯГОДАМИ ГОДЖИ..... 400 мл..... 270.-

СМОРОДИНОВЫЙ
С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ..... 400 мл..... 270.-

ГОРНАЯ ЛАВАНДА..... 400 мл..... 270.-

ВИНО ПО БОКАЛАМ

ПРОСЕККО (белое сухое, Италия)	150 мл	520.-
ЦИНАНДАЛИ (белое сухое, Грузия)	150 мл	420.-
ФИНКА ЛА КОЛОНИЯ ТОРРОНТЕС (белое сухое, Аргентина)	150 мл	520.-
ТВИШИ БЕЛОЕ (белое полусладкое, Грузия)	150 мл	460.-
БРАТЯ АСКАНЕЛИ САПЕРАВИ (красное сухое, Грузия)	150 мл	460.-

КАБЕРНЕ СОВИньОН УНДУРРАГА (красное сухое, Чили)	150 мл	520.-
САНДЖОВЕЗЕ КАСТЕЛЬСИНА ТОСКАНА (красное сухое, Италия)	150 мл	480.-
ПИРОСМАНИ (красное полусухое, Грузия)	150 мл	460.-
КИНДЗМАРАУЛИ (красное полусладкое, Грузия)	150 мл	580.-

ИГРИСТОЕ ВИНО

ПРОСЕККО (сухое, Италия)	750 мл	2 600.-
-----------------------------	--------	---------

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ алк./безалк.	200 мл	280/210.-
ГРОГ	200 мл	430.-



КРАСНОЕ ВИНО

БРАТЯ АСКАНЕЛИ САПЕРАВИ (сухое, Грузия)	750 мл	2300.-
КАБЕРНЕ СОВИньОН УНДУРРАГА (сухое, Чили)	750 мл	2600.-
ГОРСКОЕ (сухое, Грузия)	750 мл	1600.-
МАТСУ ЭЛЬ ПИКАРО ТОРО (сухое, Испания)	750 мл	3200.-
САПЕРАВИ ПРЕМИУМ (сухое, Грузия)	750 мл	3300.-
МУКУЗАНИ (сухое, Грузия)	750 мл	3300.-

БЕЛОЕ ВИНО

ЦИНАНДАЛИ (сухое, Грузия)	750 мл	2100.-
ФИНКА ЛА КОЛОНИЯ ТОРРОНТЕС (сухое, Аргентина)	750 мл	2600.-
БРАТЯ АСКАНЕЛИ РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ (сухое, Грузия)	750 мл	2700.-
МЦВАНЕ МАРАНИ (сухое, Грузия)	750 мл	2700.-
ХИХВИ МАРАНИ (сухое, Грузия)	750 мл	3200.-
КАМПОГРАНДЕ ОРВИЕТТО (сухое, Италия)	750 мл	2700.-

САНДЖОВЕЗЕ КАСТЕЛЬСИНА ТОСКАНА (сухое, Италия)	750 мл	2400.-
ПИРОСМАНИ (полусухое, Грузия)	750 мл	2300.-
ПРИМИТИВО СОЛЕНТО (полусухое, Италия)	750 мл	3600.-
КИНДЗМАРАУЛИ (полусладкое, Грузия)	750 мл	2900.-
ХВАНЧКАРА (полусладкое, Грузия)	750 мл	4700.-
ГОРСКОЕ (полусладкое, Грузия)	750 мл	1600.-

ПИНО ГРИДЖИО (сухое, Италия)	750 мл	2600.-
ГОРСКОЕ (сухое, Грузия)	750 мл	1600.-
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (сухое, Италия)	750 мл	3600.-
КИСИ ПАЛАВАНИ (сухое, Грузия)	750 мл	2500.-
СОВИньОН БЛАН КИНГ РЭББИТ (полусухое, Франция)	750 мл	2700.-
ТВИШИ БЕЛОЕ (полусладкое, Грузия)	750 мл	2300.-
ГОРСКОЕ (полусладкое, Грузия)	750 мл	1600.-



ПИВО

ШТИГЛЬ.....300/500 мл.....330/390.-
светлое, Австрия

ШТИГЛЬ ВАЙС.....300/500 мл.....330/390.-
нефильтрованное, Австрия

БАВАРИЯ.....1 бут. 450 мл.....270.-
безалкогольное, светлое, Россия

ВОДКА

РУССКИЙ СТАНДАРТ.....50 мл.....190.-

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ.....50 мл.....240.-

ФИНЛЯНДИЯ.....50 мл.....290.-

БЕЛУГА.....50 мл.....370.-

ДЖИН

БАРРИСТЕР.....50 мл.....260.-

ДЖИН СЕМЬ ТРАВ.....50 мл.....260.-

ВЕРМУТЫ

МАРТИНИ.....50 мл.....330.-
Бьянко, Rosso, Экстра драй

КАМПАРИ.....50 мл.....330.-

РОМ

КАПИТАН МОРГАН
ЗОЛОТОЙ.....50 мл.....350.-

КАПИТАН МОРГАН
ТЁМНЫЙ.....50 мл.....380.-

БРУГАЛ АНЬЕХО.....50 мл.....430.-

БАЙО ВАЙТ.....50 мл.....510.-

КОНЬЯК

АСКАНЕЛИ.....50 мл.....310.-
6 лет

ХЕННЕССИ VS.....50 мл.....730.-

ХЕННЕССИ VSOP.....50 мл.....990.-

ЧАЧА

ПЛАТИНУМ 40°.....50 мл.....290.-

ПРЕМИУМ 45°.....50 мл.....350.-



ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

БЕЙЛИС.....50 мл.....390.-

КРЕМ ДЕ КАССИС.....50 мл.....380.-

АПЕРОЛЬ.....50 мл.....310.-

КУАНТРО.....50 мл.....440.-

САМБУКА.....50 мл.....380.-

ЯГЕРМЕЙСТЕР.....50 мл.....450.-

ГРАППА

ГРАППА НОНИНО.....50 мл.....490.-

ТЕКИЛА

ХОСЕ КУЭРВО СИЛЬВЕР.....50 мл.....480.-

ХОСЕ КУЭРВО ГОЛД.....50 мл.....480.-

ВИСКИ

БУШМИЛС.....50 мл.....410.-

ДЖЕК ДЕНИЭЛС.....50 мл.....490.-
6 лет

ЧИВАС РИГАЛ.....50 мл.....690.-
12 лет

ЛАФРОЙГ.....50 мл.....990.-
10 лет



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛЫ

МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ.....380 мл.....280.-	ПИНА КОЛАДА.....380 мл.....270.-
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ.....380 мл.....290.-	МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ.....380 мл.....310.- ванильный/клубничный/шоколадный

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛЫ

МОХИТО.....380 мл.....430.- классическое/клубничное	ТЕКИЛА САНРАЙЗ.....250 мл.....410.-
КИР РОЯЛ.....125 мл.....410.-	ЛОНГ АЙЛЕНД.....380 мл.....440.-
РОССИНИ.....125 мл.....370.-	КОСМОПОЛИТЕН.....160 мл.....270.-
СОЛОЛАКИ.....350 мл.....380.-	Б-52.....50 мл.....360.-
ПИНА КОЛАДА.....380 мл.....490.-	ГРУЗИНСКИЙ ЛОНГ АЙЛЕНД.....380 мл.....460.-
МАРГАРИТА.....175/200 мл.....470.- классическая/ клубничная	АПЕРОЛЬ ШПРИЦ.....250 мл.....460.-
ДАЙКИРИ.....120/200 мл.....330/390.- классический/малиновый	

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Для вас действует скидка 20% на всё меню с понедельника по пятницу с 12:00 до 16:00



При заказе на дом работает доставка и есть возможность накапливать скидку, заказывая через приложение. Время работы службы доставки: с 10:00 до 22:30
Заказ на сайте: ketzi.ru, по телефону: +7 (985) 220-29-29, или через приложение:



Каждую пятницу живая музыка (саксофон) с 19:00 до 21:00



Для детей с 3 до 9 лет работает детская игровая комната. Первый час – бесплатно. Дети до 3 лет находятся в игровой комнате с родителем.
Свыше одного часа – с понедельника по четверг 500.-
– с пятницы по воскресенье 550.-



Часы работы детской игровой комнаты:

Понедельник с 16:00 до 22:00
Вторник –
Воскресенье с 12:00 до 22:00

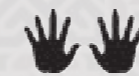


Для посещения детской игровой комнаты можно приобрести абонемент на 10 визитов (абонемент действует в любой день), 11-й визит – в подарок!
Стоимость абонемента: 5 000.-

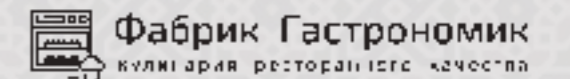


Кулинарные мастер-классы проходят:

Пятница в 18:00
Суббота в 13:00 и в 18:00
Воскресенье в 13:00 и в 18:00



Длительность мастер-класса – 1 час. Дети сами готовят и едят, а также угощают родителей!
Стоимость участия за каждого участника – 1200.-
Мастер-класс можно предварительно заказать на любой день.
Подробности на афише мастер-классов, у аниматоров или по телефону: +7 (495) 249-55-13.



Наш партнер **Фабрик Гастрономик** предлагает вам отличное решение:
дома – как в ресторане!

✓ экономия времени на кухне ✓ разнообразие блюд ✓ гарантия качества



готовые блюда



полуфабрикаты



суши



десерты



заготовки



замороженные
полуфабрикаты

Сертифицированное производство. Индивидуальный подход.

Заказ на сайте или по телефону:
fabrigas.ru / 8 (495) 220-29-29

МЕГРЕЛЬСКАЯ КУХНЯ



Самегрело – иначе называется в России Мегрелия или Мингрелия. В древности тут находилось легендарное Колхидское царство, позже – византийская провинция со столицей в городе Археополис. В 7 веке до нашей эры упоминается в урартских источниках, как царство колхов, а позже становится широко известным во всём античном мире и ставится Геродотом наряду с такими восточными монархиями, как Мидия и Иран. В эти годы, по сведениям древнегреческих поэтов, во главе государства находился царь, представитель династии Аэтидов (потомок легендарного колхидского царя Аэта).

Мегрельская кухня относится к грузинской и является региональной. В Грузии её считают весьма острой, поэтому каждому, кто желает её отведать, следует знать,

что мегрелы любят добавлять в пищу много перца. Мингрелия (Мегрелия) располагается преимущественно в болотистой местности, это также повлияло на особенности кухни. Мегрелы настолько любят острую еду, что едят даже соусы. Один из таких готовится с использованием томатов, специй и большой порцией красного молотого перца. Такой соус подаётся в глиняной ёмкости, называемой кеци. Он обязательно должен быть горячим. Едят такой соус, обмакивая стручки перца и закусывая хлебом. Получается дико острая смесь, обжигающая небо.

Отличием мегрельских хачапури является запекание сыра снаружи. Блюдо получается весьма специфичным, но приятным на вкус, поскольку первоочередно вы чувствуете сыр, а уже потом тесто.



Сулугуни на кеци



Социви из курицы



Гебжалия



Хачапури по-мегрельски

Мегрелы считают, что популяризированная в Грузии сациви (бжа) является их традиционным блюдом. В сациви обязательно добавляют морскую соль, шафран, ореховую массу. Само блюдо можно скорее отнести к соусам. С ним часто подают рыбу и курицу. Отличием мегрельской сациви (бжа) является добавление орехов с белой кожурой, поэтому соус получается светлым, а у грузин он обычно тёмный, потому что проходит термическую обработку. Мясо едят с аджикой, что помогает его усвоению.

Одним из древнейших блюд считается гебжалия, которую готовят на молоке. Блюдо на первый взгляд кажется простым, однако оно требует использования

молодого сыра, а также сыворотки надуги, которые не так просто достать. Рецептуру тоже необходимо соблюдать строго: молоко предварительно кипятят, затем добавляют в него сыр, а мешают только деревянной ложкой. Полученную массу раскатывают на доске, формируют рулеты и смазывают мятой.

Мегрелы стали важной частью Грузии и повлияли на другие народы. Они комфортно ощущают себя в современном обществе, практически не ассимилировали и ведут привычный для их предков уклад. У этого народа прекрасные перспективы на будущее.



Ассорти пхали

Гебжалия – вкусная закуска с оригинальным, тонким вкусом, которая мало известна за пределами Грузии. Рецепт гебжалия прост, с использованием доступных, недорогих продуктов, а вкус – самый, что ни на есть аристократический! Гебжалия родом из Менгрелии. Наш рецепт – гебжалия, из этих мест и сколько поколений пользовались этим рецептом и сколько ему лет – не известно!

В давние времена «пхали» называли грузинскую листовую капусту. Но сегодня под этим словом понимают искусство приготовления закуски из ореховой пасты, свежих овощей и зелени (включая листья молодой крапивы, свёклы и шпинат).

Блюдо готовится из самых разных составляющих, которые можно легко найти на кухне любой грузинской хозяйки. Особенность закуски – в её универсальном «рецепте», который не требует придерживаться определённых ингредиентов, а лишь предлагает основные принципы, открывая безграничные возможности к импровизации.

Благодаря своей вариативности, пхали может похвастаться огромным разнообразием вкусовых и цветовых оттенков. Закуска по своей сути вегетарианская, но при желании в неё также добавляют говяжий язык, курицу или ошеек. Блюдо украшают



Пхали из шпинато



Кучмачи

зёрнами граната. Побалуйте себя пхали из шпинато в ресторане «Кеци». Сытная и одновременно лёгкая закуска понравится и осведомлённым гурманам кавказской кухни, и тем, кто никогда не пробовал этого восхитительного блюда.

С грузинского «кучмачи» переводится так: «кучи» – это «желудки», а «мачи» – «мелудки», в рифму, как, например, «шашлык-машлык». Так что получается «желудки-мелудки». Это жаренные с аджикой и луком потроха.

Делать кучмачи можно и из говяжьих потрохов, и из свиных, и из бараньих, делают и из куриных тоже. Говяжьи и бараньи – суховатые, свиные пожирнее. У курицы берут сердца, желудки и печень. В нашем ресторане вы можете попробовать кучмачи из говядины и курицы. Кучмачи – это блюдо праздничное. Его готовят по воскресеньям для семейного обеда. А ещё подают на свадьбах: несколько человек берут такой большой поднос с кучмачи, приготовленным для трёхсот человек, и обходят гостей, быстро-быстро им раскладывая, чтобы не успело остыть. Потому что остывшие потроха уже не такие вкусные. Накладывают вместе с мамалыгой – именно с мамалыгой нужно есть, с хлебом не так вкусно будет.



ХАЧАПУРИ

Хачапуре по-аджарски

Предположительно, первые хачапури начали изготавливать в горах на северо-западе Грузии. Изначально эти замечательные лепешки делали для пастухов, которые много времени проводили в горах и пообедать нормально не представлялось возможным. Впоследствии хачапури получили национальную значимость и стали изготавливаться на территории всей Грузии. Причем многие иностранцы, попробовав раз это потрясающее блюдо, ставят его в один ряд с итальянской пиццей.

Слава грузинского хачапури распространяется далеко за пределы Грузии. И это неудивительно, ведь хачапури – это очень вкусное блюдо и в тоже время довольно простое в приготовлении. Слово «хачапури» состоит из двух составляющих, эти составляющие и являются главными ингредиентами этого потрясающего блюда. Хачо – это творог или сыр, а слово пури переводится как хлеб. Так что дословно хачапури переводится как хлеб с сыром. Сказать точно сколько разновидностей хачапури существует в природе очень

сложно. Многие шеф-повары (и не только грузинские) до сих пор придумывают свои разновидности этого «простого» блюда. Но мы расскажем вам об популярных разновидностях.

Самый распространенный и известный из хачапури – это имеретинский. Тонко раскатанное тесто с обильной сырной начинкой. Имеет круглую по форме сковороды форму и совсем простецкий внешний вид. Аджарский хачапури или ачарули – визитная карточка Аджарии. Имеет форму лодки, поэтому иногда его называют лодочкой. Начинка этого хачапури состоит из сыра яйца и масла, причем яйцо и масло добавляют в самом конце приготовления. Едят ачарули руками, отламывая кусочки теста и макая их в сырно-яичную начинку. Одним из наиболее сложных в приготовлении и вкусным при употреблении является ачма. Эти хачапури еще называют грузинской лазоньей. Ачма представляет из себя запеканку из отварных тонких слоев теста, переложенных сыром и маслом.



Хачапури по-имеретински



Ачма



Пеновани

Ну и напоследок расскажем о, пожалуй, самом распространенном виде хачапури, который встречается в киосках и уличных фаст-фудах Грузии. Это слоёный хачапури – пеновани. Обычно пеновани имеет квадратную форму, печётся из слоёного теста и имеет форму конверта, иногда треугольника.

Тесто представляет собой нечто среднее между дрожжевым и бездрожжевым, так как в его состав входит такая кислая среда, как мацони (можно заменить на простоквашу или сметану, при отсутствии первого), а иногда в тесто добавляют соду. Тесто при этом получается очень нежным и особенным. Однако, в некоторых районах Грузии тесто готовится и на молоке, и на дрожжах. Традиционная начинка для хачапури – это имеретинский сыр.

С одной стороны, хачапури является повседневным блюдом, а с другой стороны без него не обходится

ни одно праздничное застолье в Грузии, на котором хачапури подается в качестве хлеба к другим блюдам. Пожалуй, в каждой семье есть свой рецепт и свои секреты приготовления этого необыкновенного блюда.

В гастрономической линейке хачапури особо выделяются те, что изначально делали в Аджарии в XV веке. Этот вид хачапури можно назвать своеобразным итогом 300-летнего османского ига и соответствующего влияния турецкой кухни. Изначально эти лодочки были круглыми и носили название «пенерли». В последствие не обошлось без маленькой гастрономической мести, и турецкие кругляшки превратились в лодочки, взяв себе гордое грузинское имя хачапури. Их выпекали на рассвете и подавали до обеда, но с наплывом туристов их стали готовить допоздна.



ХИНКАЛИ

Норяду с хачапури хинкали по праву являются визитной карточкой Грузии. Без этого блюда невозможно представить себе грузинскую кухню. Необыкновенно сочные, со своим ярким вкусом они покорили умы и сердца людей, живущих вдали от Кавказского хребта.

История возникновения этого восхитительного блюда овеяна множеством легенд. По одной из них во времена войны с персами грузинские женщины ждали своих воинов, готовя им вкуснейшие мешочки с рубленным мясом и зеленью. Такая еда быстро восстанавливала утраченные силы и заряжала энергией.

Баранина, лук, чеснок и мука – ингредиенты, которые использовались в приготовлении первых хинкали. Баранина отлично питала и насыщала, бульон оказывал свои целительные свойства. Лук с чесноком выступали в роли антисептика, что очень важно в теплое время. Для хинкали использовалось рубленное мясо сытых барашков.

Готовились они в большом казане на открытом огне. В мешочке из теста маленькие кусочки мяса вместе с ароматной зеленью при варке отдавали все свои лучшие свойства и вкусовые качества в образующийся бульон.

Согласно другой легенде хинкали – следствие влияния кочевников из Китая, Индии и Монголии. В древнем грузинском городе Пшуори мясо для хинкали обязательно рубили топором, никакие ножи или кинжалы не приветствовались. В этом и заключался секрет приготовления настоящих вкусных хинкали, который и дошел до наших дней.

Часто хинкали сравнивают с русскими пельменями. Но на самом деле их объединяет лишь то, что они приготовлены из мяса и теста. Заметим, что только рубленное мясо придает блюду особый вкус, мясо при этом сохраняет все соки.



На первый взгляд приготовить хинкали довольно просто, однако, это не совсем так. Тесто для хинкали готовится пресное. После этого оно раскатывается, режется на кусочки, а в центр выкладывается начинка. Затем тесто нужно завернуть особым способом, чтобы в итоге получился своеобразный мешочек.

От уровня мастерства хозяйки зависит качество приготовления хинкали. Считается, что чем больше складочек будет у хинкали, тем большим мастерством обладает хозяйка. При этом хинкали должны быть довольно герметичными, чтобы при варке они не растеряли мясной сок.

Отвариваются хинкали в подсоленной воде, но секрет в том, что хвостики должны остаться полусырыми. Перед подачей хинкали посыпают свежемолотым черным перцем. Еще одной отличительной особенностью является употребление хинкали. По древней грузинской традиции их едят руками. Хинкали берут за хвостик, переворачивают, аккуратно надкусывают тесто, чтобы не вытек сок. Затем сок выпивают и едят мясо с тестом. Хвостики оставляют. Долгое время велись споры, нужно ли добавлять в начинку для хинкали зелень. Поскольку блюдо придумано в горах, где зелени практически не было, то в классическом варианте ее использование не предполагалось. Однако сегодня принимается добавление в хинкали различных трав и специй.

