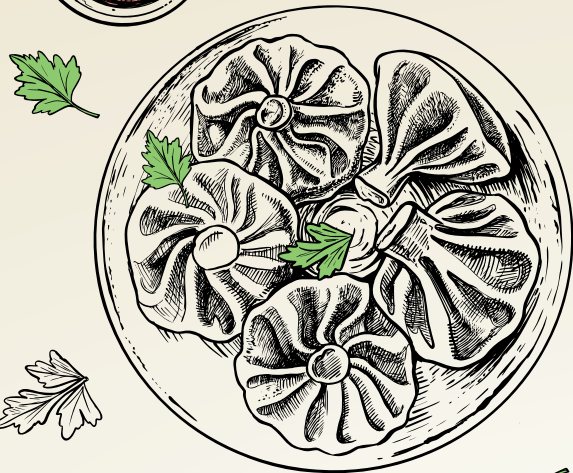


ХАЧАПУРИ

Шоти	70 ₺
Хачапури по-имеретински	430 ₺
Хачапури по-мегрельски с зеленью	440 ₺
Хачапури по-аджарски	460 ₺

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



Онлайн-меню



фото блюд * КБЖУ * ENG / 中文

Есть один способ правильно есть хинкали и ещё десятки вариантов, придуманных людьми разных национальностей.

Мы пошагово изобразили тот метод, который знаем, но если у вас есть свой — нам будет очень интересно его увидеть. Только смотрите не забрызгайте соседа.

Хлюпать, чавкать и причмокивать от удовольствия — можно! Так вы выражаете почтение нашему повару.

ХИНКАЛИ

С овощами-гриль новинка	45 ₺
С мясом	55 ₺
С вишней и творогом <small>*осторожно, может содержать косточки</small>	70 ₺
С сыром и вялеными томатами	80 ₺
С грибами	80 ₺
С сулугуни	80 ₺
С говядиной	80 ₺
С бараниной	80 ₺
С креветками	85 ₺

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

Тарелка сыров	340 ₺
Салат по-грузински	455 ₺
Салат с курицей и копченым сыром	455 ₺
Салат по-тбилиски	480 ₺
Теплый салат с баклажанами	490 ₺

СУПЫ

Куриный суп	375 ₺
Харчо	390 ₺
Хашлама	390 ₺

Если у вас есть пищевые аллергии, просьба предупредить об этом официанта.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

Люля-кебаб из курицы	520 ₺
Люля-кебаб из телятины	640 ₺
Люля-кебаб из баранины	690 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

Люля-кебаб из курицы	740 ₺
Люля-кебаб из телятины	840 ₺
Люля-кебаб из баранины	890 ₺

ГОРЯЧЕЕ

Лобио	340 ₺
Аджапсанда	420 ₺
Долма	450 ₺
Плов с говядиной	450 ₺
Чахохбили из курицы	550 ₺
Чкмерули из курицы	550 ₺

ДЕСЕРТЫ

Пахлава	290 ₺
Медовик	395 ₺
Десерт Мама Рада	395 ₺

СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели / Сметана	75 ₺
--------------------------------------	------

Данный плейсма является рекламным материалом