

РЕСТОРАН

Вкус
Грузии

Меню

Аренда вип залов - 500руб./час

САЛАТЫ

<i>Царица Тамара</i>	200 гр	480 р.
Куриное филе, грецкий орех, виноград, огурец свежий, фирменный соус		
<i>Летняя феерия</i>	200 гр	440 р.
Жареный сулугуни, морковь, огурец, болгарский перец, салат микс, помидор, соус цитронет		
<i>Гость из Норвегии</i>	200 гр	460 р.
Семга с/с, зернистый творог, свежие огурцы, помидоры, салат микс, гранат, оливковое масло		
<i>Тнездо</i>	200 гр	480 р.
Мясо птицы, шампиньоны, пармезан, перепелиные яйца, майонез		
<i>Салат Магдалена</i>	180 гр	460 р.
Семга с/с, помидор черри, айсберг, пармезан, фирменный соус		
<i>Салат домашний с языком</i>	180 гр	440 р.
Говяжий язык, сол.огурец, сыр пармезан, болгарский перец, шампиньоны, айсберг, фирменный соус		
<i>Пеплый салат с куриной печенью, апельсинами и кедровыми орешками</i>	200 гр	460 р.
Куриная печень, микс салатов, апельсин, кедровые орехи, соус демиглас		
<i>Салат овощной по-Грузински</i>	200 гр	380 р.
Свежие помидоры и огурцы с луком, стручковым перцем, грецким орехом и зеленью, с добавлением растительного масла		
<i>Салат овощной по-домашнему</i>	200 гр	360 р.
Свежие помидоры и огурцы с луком, зеленью и растительным маслом		
<i>Цезарь с курицей (классический)</i>	200 гр	420 р.
<i>Цезарь с креветками (классический)</i>	200 гр	480 р.
<i>Греческий (классический)</i>	200 гр	380 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Пхали в ассортименте</i>	150 гр	320 р.
Шпинат, зелёная фасоль, морковь, свекла		
<i>Ассорти из пхали</i>	300 гр	680 р.
Зеленая фасоль, шпинат, свекла, морковь, грецкие орехи, зелень, специи, гранат		
<i>Баклажаны, фаршированные грецкими орехами</i>	150 гр	380 р.
Жареные баклажаны, грецкие орехи, специи, гранат		
<i>Баклажаны, фаршированные сыром и чесноком</i>	150 гр	360 р.
Жареные баклажаны, сыр, чеснок, майонез		
<i>Аджапсандали</i>	200 гр	400 р.
Соте из баклажанов, томатов, болгар.перца, зелени со специями		
<i>Букет из свежих овощей и зелени</i>	400 гр	460 р.
Огурцы, помидоры, редис, стручковый перец, зелень		
<i>Соленья ассорти по-домашнему</i>	300 гр	420 р.
Ассорти из солений: огурцы, помидоры, чеснок, перец, гурийская капуста, черемша		
<i>Турийская капуста собственного посола</i>	150 гр	220 р.
<i>Ацеили</i>	150 гр	380 р.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Семга слабосоленая с лимоном</i>	150/30 гр	480 р.
<i>Сельдь с картофелем и луком</i>	100/130 гр	320 р.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Мясная нарезка</i>	240/30 гр	560 р.
Буженина, говяжий язык, куриный рулет, хрен		
<i>Язык отварной с хреном</i>	100/30 гр	440 р.
<i>Бастурма</i>	100 гр	320 р.
Сырокопченая остшая говяжья вырезка в красном перце – отличная закуска и к пиву и к сухому вину		
<i>Сациви из курицы</i>	200 гр	420 р.
Мясо птицы в ореховом соусе со специями		

СЫРЫ И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

<i>Ассорти сыров</i>	300 гр	400 р.
Сыры: сулугуни, имеретинский		
<i>Сыр сулугуни</i>	120 гр	240 р.
<i>Сыр имеретинский</i>	120 гр	240 р.
<i>Мацони</i>	200 гр	220 р.
<i>Мацони с медом и орехами</i>	230 гр	260 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Кучмачи по-Менгрельски</i>	250 гр	520 р.
Телячье сердце, печень, требуха, легкие, обжаренные с луком и специями, гранат		
<i>Лобио по-Имеретински в горшочке под хлебной шапкой</i>	300 гр	400 р.
Отварная фасоль со специями, зелень		
<i>Трибные шапочки, фаршированные сыром на қеци</i>	250 гр	420 р.
<i>Жульен с грибами</i>	100 гр	200 р.
<i>Жульен с курицей</i>	100 гр	200 р.
<i>Картофель жареный с грибами и луком</i>	250 гр	380 р.
<i>Жареные овощи под сырной шапкой на қеци</i>	250 гр	420 р.
<i>Шампиньоны по-Грузински с мархуном на қеци</i>	200 гр	440 р.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Суп Харчо</i>	350 гр	380 р.
<i>Суп-пюре грибной со сливками и гренками</i>		
	250/30 гр	360 р.
<i>Уха по-королевски со сливками</i>		
Семга, икра красная, креветки коктейльные, картофель, укроп, сливки	300 гр	440 р.
<i>Борщ с мясом</i>	350 гр	300 р.
<i>Суп куриный с лапшой</i>	350 гр	280 р.

ГАРНИРЫ

<i>Картофель Фри</i>	<i>150 гр</i>	<i>220 р.</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>200 гр</i>	<i>240 р.</i>
<i>Рис с овощами</i>	<i>180 гр</i>	<i>220 р.</i>
<i>Картофель по-домашнему жареный с луком</i>	<i>220гр</i>	<i>300р.</i>

СОУСЫ

<i>Пкемали</i>	<i>50 гр</i>	<i>80 р.</i>
Соус из кислой сливы		
<i>Сацебели</i>	<i>50 гр</i>	<i>80 р.</i>
Острый соус из томатов		
<i>Наршараб</i>	<i>50 гр</i>	<i>80 р.</i>
Гранатовый соус		
<i>Аджика остшая</i>	<i>30 гр</i>	<i>80 р.</i>
<i>Сметанный соус с чесноком</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Сметана</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Хрен</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Үксус</i>	<i>50 гр</i>	<i>60 р.</i>

ВЫПЕЧКА

Золотая коллекция

1000 гр 1 400 р.

Мини хачапури 10 видов: менгрельский, имеретинский, с копченым сыром, с мятою, с баклажаном, лобиани, гурийский, кубдари, аджарский, хорчула

Серебряная коллекция

500 гр 700 р.

Мини хачапури 5 видов: менгрельский, с копченым сыром, кубдари, аджарский, хорчула

Хачапури Павадури (по-княжески)	1 000 гр	1 400 р.
Хачапури по-Менгрельски	500 гр	420 р.
Хачапури по-Имеретински	450 гр	400 р.
Хачапури по-Аджарски	400 гр	380 р.
Хачапури со шпинатом и сыром	450 гр	400 р.
Кубдари	400 гр	540 р.
Лобиани	500 гр	400 р.
Чвиштари	140 гр (1 шт.)	220 р.
Мчади	160 гр (2 шт.)	200 р.
Лаваш по-Грузински	130 гр	80 р.

ХИНКАЛИ

Хинкали из говядины

1 порц (5 шт.) 300 р.

Хинкали из телятины и свинины

1 порц (5 шт.) 300 р.

Хинкали из баранины

1 порц (5 шт.) 300 р.

Хинкали с сыром сулугуни и с мятою

1 порц (5 шт.) 300 р.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<i>Рулетики из семги с креветками</i>	210 гр	640 р.
Семга с/с, тигровые креветки		
<i>Ла-сааль</i>	260/20 гр	800 р.
Стейк из семги с икрой в сливочном соусе		
<i>Семга по-деревенски на қеци</i>	250 гр	560 р.
Семга, помидор, картофель, лук, зелень, лимон		
<i>Царская трапеза</i>	1 шт.	580 р.
Форель, фаршированная грибами и сыром, запеченная в духовке		

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<i>Садж из баранины</i>	800 гр	1 600 р.
Баранина, ассорти овощей, грибы, лаваш, зелень, соус		
<i>Оджахури из свинины на қеци</i>	320 гр	480 р.
Свинина, картофель, помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, зелень, специи		
<i>Чанахи из баранины в горшочке</i>	380 гр	520 р.
Каре барашка, запеченное с овощами в горшочке		
<i>Чашушули из телятины на қеци</i>	250 гр	500 р.
Тушеная телятина с помидорами, болгарским перцем и зеленью на қеци		
<i>Чакапули из баранины в горшочке</i>	300 гр	520 р.
Баранина тушеная в белом вине с зеленью и специями		
<i>Цыпленок чхмерули</i>	350 гр	480 р.
Жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе		
<i>Цыпленок табака</i>	500 гр	480 р.
<i>Пьяная чихиртма</i>	500 гр	600 р.
Цыпленок, жареный лук, белое вино		
<i>Долма в виноградных листьях с чесночным соусом</i>	200/30 гр	420 р.

МАНГАЛ

Старый Тбилиси

1 400 гр 3 900 р.

Ассорти: Каре барашка, телятина, курица, свиная шейка, свиные ребра, люля-кебаб классика, люля-кебаб из курицы

Шашлық из телятины	180 гр	640 р.
Шашлық из свиной шейки	180 гр	440 р.
Шашлық из баранины	180 гр	540 р.
Каре барашка	220 гр	620 р.
Шашлық из свиных ребрышек	200 гр	420 р.
Шашлық из курицы	180 гр	380 р.
Люля-кебаб из баранины	200 гр	480 р.
Люля-кебаб классика	200 гр	460 р.
Люля-кебаб из курицы	200 гр	400 р.
Семга на углях	180 гр	720 р.
Форель на углях	1 шт.	400 р.
Сибас на углях	1 шт.	580 р.
Дорадо на углях	1 шт.	600 р.
Овощи на углях в ассортименте	250 гр	480 р.

ДЕСЕРТЫ

<i>Наполеон</i>	<i>100 гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Медовик</i>	<i>100гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Порт Мишка</i>	<i>100 гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Порт Нежность</i>	<i>100 гр</i>	<i>280р.</i>
<i>Райское наслаждение</i>	<i>200 гр</i>	<i>300р.</i>
Виноград, апельсин, мороженое, сироп		
<i>Мороженое (1шарик)</i>	<i>50 гр</i>	<i>100р.</i>
<i>Варенье в ассортименте</i>	<i>100 гр</i>	<i>220р.</i>
<i>Мед</i>	<i>50 гр</i>	<i>150р.</i>
<i>Фруктовая ваза</i>	<i>600 гр</i>	<i>750р.</i>
<i>Мацони с медом и орехами</i>	<i>230 гр</i>	<i>260р.</i>

РЕСТОРАН

Вкус

Грузии

ады

Уважаемые дамы и господа!

Приветствуем Вас
в ресторане Вкус Грузии.

Мы всегда рады Вас видеть!

Желаем Вам здоровья, счастья
и благополучия!

Москва, Сущевский Вал, д. 43

тел. 8 (499) 400 02 92; 8 (910) 002 25 10

www.hinkali.pro