ХИНКАЛИ ЖЕЛАЛИ?

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

Добро пожаловать в «Хинкали желали?»

Мы открыли это место не для редких поводов
и не для красивой картинки. Мы открыли его для жизни:
для тёплых встреч, долгих разговоров, семейных ужинов,
обедов без суеты и радости быть вместе! Здесь хочется
собираться за одним столом, делиться блюдами, смеяться
громче, заказывать
ещё хинкали и не спешить.

Потому что грузинская кухня для нас — это щедрая,
честная еда, в которой много вкуса, тепла и заботы.
«Хинкали желали?» — это тёплый грузинский дом
в северном городе. Место, где вам рады, где вкусно
и по-настоящему, где можно быть собой!

Будьте как дома.
Мы уже накрываем!
Команда ресторана

ХИНКАЛИ ЖЕЛАЛИ?

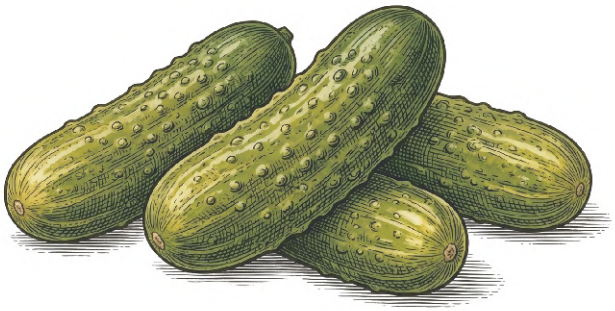
Закуски

То, с чего начинается хороший стол: свежие, яркие и щедрые закуски для тёплой встречи и приятного разговора.

Соленья домашние

Джонджоли, огурцы, томаты, острая красная капуста, маринованный чеснок, маринованный острый перец, зелень

250 г 610. -



Метехи

Хрустящие грузди, заправлены ароматным маслом, подаются с маринованным луком, зеленью и сметаной

170 г 790. -

Тоннати

Ростбиф из телятины с соусом вителло тоннато, кедровым орехом и красным луком, микс салата и печеный перец

160 г 990. -

Ассорти свежих овощей

Тарелка сезонных свежих овощей со спелыми томатами, хрустящими огурцами, редисом и болгарским перцем. Подаётся с ароматной свежей зеленью и знаменитой сванской солью

350 г 750. -

Квители

Жареный сыр сулугуни с вареньем из кизила

220/40 г 650. -

Бадриджани

Рулетики из ароматных обжаренных баклажанов с паштетом из молодого грецкого ореха, ароматной зелени и грузинских специй

200 г 510. -

Ассорти пхали

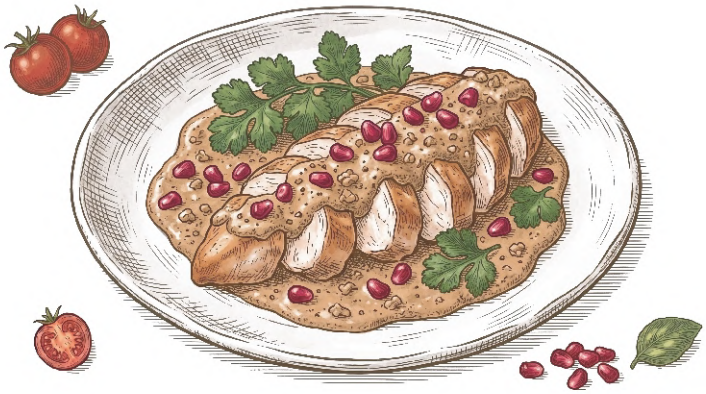
Пхали со шпинатом / свеклой / болгарским перцем

120 г 540. -

Сациви

Куриное филе в соусе из грецкого ореха, кинза, гранат

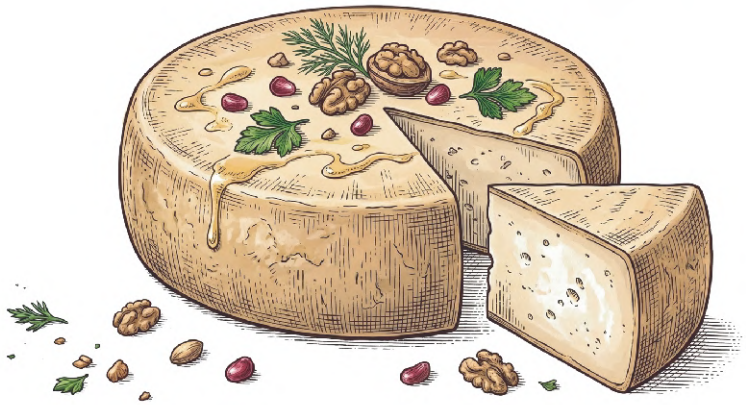
200 г 590. -



Ассорти грузинских сыров

Ассорти сыров с яркой гармонией: нежная фермерская брынза, копчёный сулугуни, сулугуни, чечил, нежный домашний сыр, зелень. Варенье

240/40 г 790. -



Гебжали

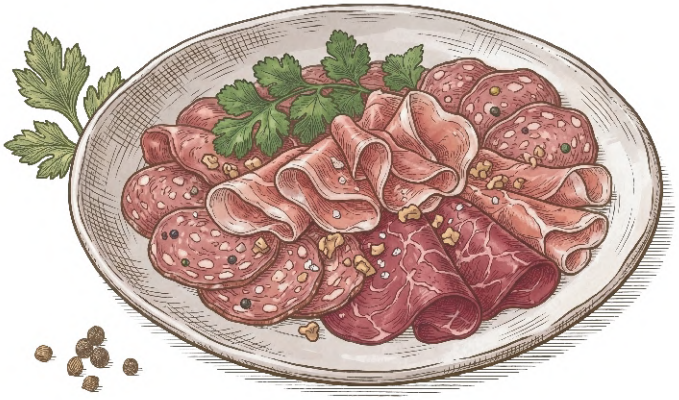
Рулетики из сыра сулугуни со сливочной начинкой и зеленью

150 г 550. -

Аджапсандали

Печёный баклажан, болгарский перец, томаты, чеснок, свежая зелень

250 г 410. -



Бабагануш

Запечённые баклажаны, кунжутная паста, чеснок и кавказские специи, шафрановое масло, гранат, кедровый орех и зелень

200 г 390. -

Рыбное ассорти

Нельма с/с, форель с/с, лимон, зелень

200 г 1950. -

Ассорти сыровяленого мяса

Бастурма из телятины, суджук из говядины, сыровяленая свинина, кызылык (колбаса конины сыровяленная). Подаётся с зеленью и соусом мацони

150 г 1350. -

Салаты

Свежие и выразительные салаты с грузинским акцентом — лёгкие, яркие и собранные со вкусом.

Руставелли Свежие огурцы, томаты, красный лук, грецкий орех, свежая зелень	260 г	560. -
Сладкие томаты с красным луком и тархуном Томаты, красный лук, тархун, фирменная заправка	200 г	450. -
Зеленый салат с телячьей вырезкой Микс салата, огурцы, томаты, красный лук, печеный маринованый перец, телячья вырезка	170 г	950. -
Салат со свеклой сыром и виноградом Микс салата, свекла печеная, виноград, творожный сыр, кедровый орех	170 г	450. -
Салат с баклажаном творожным муссом и лепестками миндаля Баклажан,томаты, лепестки миндаля, кинза, сыр страчателла, сливочный мусс	250 г	670. -
Цезаридзе с курицей Микс салата, черри, сухарики, куриная грудка, сыр пармезан, соус цезарь	210 г	560. -
Цезаридзе с креветкой Микс салата, черри, сухарики, креветки, сыр пармезан, соус цезарь	210 г	850. -
Греческий Огурцы, томаты, болгарский перец, оливки, брынза, красный лук, фирменная заправка	160 г	470. -
Зеленый салат с цукини, кешью и лимонной заправкой Микс салата, цукини, орехи кешью, фирменная заправка	140 г	520. -

Супы

Согревающие супы с домашним характером — когда хочется не просто поесть, а почувствовать тепло.

Куриный бульон
с мацони и мини хинкали

350 г 520. -

Шурпа из баранины

350 г 580. -

Кахетинская хашлома

350 г 850. -

Борщ с шоти,
брискетом и чесноком

350 г / 70 г 790. -

Харчо из телятины

350 г 790. -

Уха по - грузински

350 г 870. -

Хлеб

Хлебная корзина 250. -

Шоти классический/ с кунжутом/ с зирой, взбитое масло со специями 210/40 г

Грузинский хлеб 50. -

Шоти 70 г

- классический
- с кунжутом
- с зирой

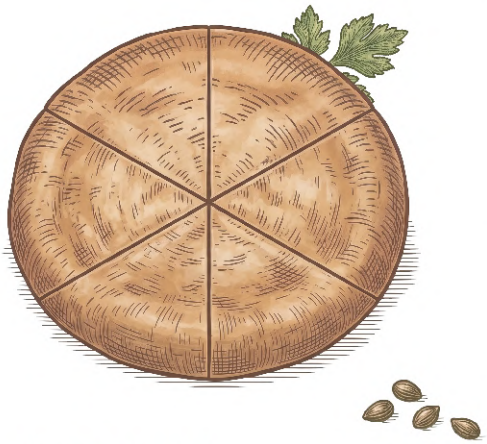
Выпечка

Свежая, румяная и ароматная выпечка, которая собирает всех за одним столом.

ХАЧАПУРИ

По-имеретински	250 г	450. -
По-мегрельски	300 г	560. -
По-аджарски	250 г	490. -
Со свежей зеленью	250 г	490. -

Попробуй с соусом мацони



ДОБАВКИ К ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Грудинка свиная смокер	50 г	210. -
Говяжий брискет смокер	50 г	360. -
Жареные креветки	50 г	340. -

КУБДАРИ

Открытый Кубдари	*с рубленной телятиной*	250 г	610. -
С лосем		250 г	610. -
С нельмой и картофелем		250 г	810. -

Дополни вкус соусом сацебели или аджикой

КУТАБЫ

С бараниной	100 г	250. -
С сыром	100 г	250. -
С зеленью и сыром	100 г	250. -

Хлебная корзина Шоти, классический/ с кунжутом/ с зирой, взбитое масло со специями		250. - 210/40 г
Грузинский хлеб Шоти		50. - 70 г

- классический
- с кунжутом
- с зирой

ДОБАВЬ СОУС

Закажи соус на выбор: ткемали или мацони

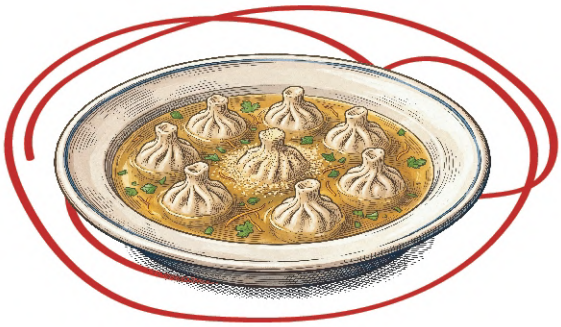
Детское меню

Любимые и понятные блюда для маленьких гостей
— вкусно, сытно и с заботой.

Куриные фрикадельки
с картофельным пюре
в сливочным соусом

Куринные фрикадельки, пюре,
сливочный соус, микрозелень

190 г 390. -



Куриный супчик
с мини хинкали

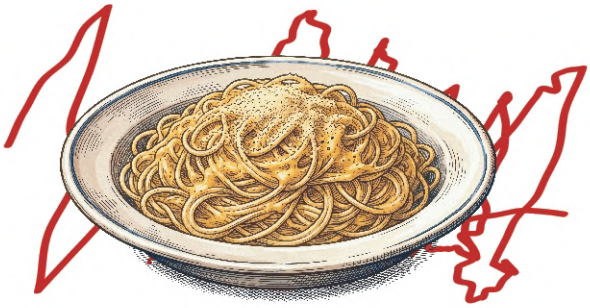
250 г 390. -

Мини-хинкали
с вишней

160 г 280. -

Мини-хинкали
с курицей

130 г 280. -



Спагетти с сыром

Спагетти, сыр чеддер

150 г 270. -

Салатик с курочкой
перепелиным
яйцом и овощами

Микс салата, курочка, черри, сыр пармезан,
сухарики, яйцо перепелиное

130 г 410. -

Овощной салатик
со сметаной

130 г 260. -

Картофель фри
с кетчупом

100 / 40 г 310. -