

ХИНКАЛИ «ТАНЦЕВАЛИ»

- грибы
- говядина
- баранина

100.
1 шт.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Кинза, петрушка, базилик	20 г	50.
Сметана	50 г	50.
Кавказская аджика	50 г	50.
Пури (лепёшка)	150 г	70.

МИНИ ХИНКАЛИ

- с сыром и трюфельным соусом
- с грушей и сырным кремом

410.

КЮФТА

ароматный суп с фрикадельками из барашка, картофеля и нутом

420.

ЛАГМАН

домашняя лапша с разварной говядиной

540.

ЧИРБУЛИ

яйцо куриное, помидор свежий, лечо, кинза, лук зеленый, перец черный молотый

ВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

скрембл, теплая лепешка, томаты, лук зеленый, жареный сыр, аджика, чимичури

400.

ХАЧАПУРИ

- с креветкой 520.
- с беконом 490.
- с томатами и песто 490.

РУЛЕТЫ

кабачок и баклажан с двумя видами сыра

420.

ОДЖАХУРИ

картофель, говядина, помидоры, соус йогуртный, аджика, лук салатный маринованный, зелень

590.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

тесто дрожжевое, сыр сулугуни, домашний сыр, масло сливочное, желток сырой

- мини 300.
- средний 420.
- большой 610.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

тесто дрожжевое, имеретинский домашний сыр и сулугуни

400.

ЧАХОХБИЛИ

нежное мясо цыпленка обжаренное с кинзой, в томатном соусе с добавлением сацебели

440.

ЗАВТРАК

10⁰⁰ - 14⁰⁰