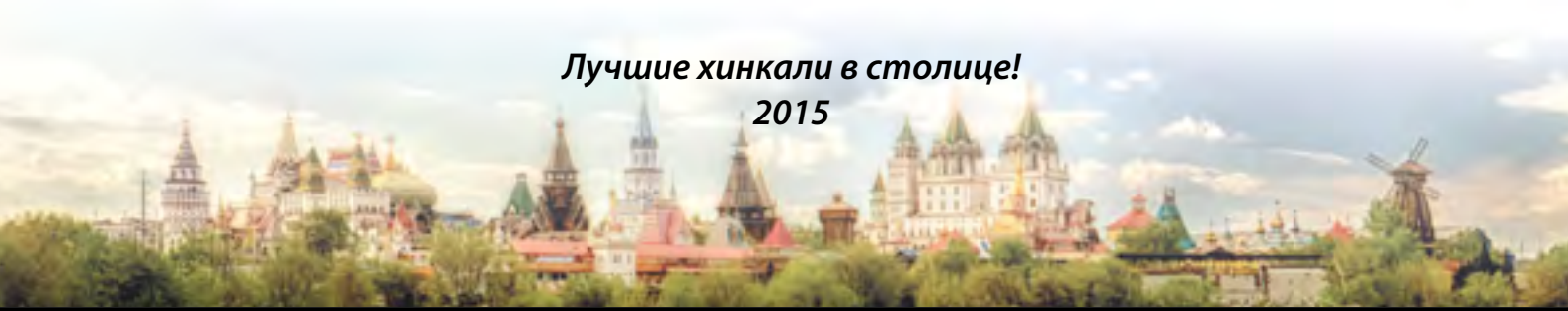


Хинкальная 24

Лучшие хинкали в столице!
2015



МЕНЮ

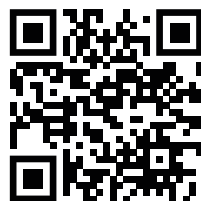


**По правилам этикета
мясо надо запивать красным вином,
рыбу – белым, а плавленый сырок – водкой**

*By etiquett rules we shall: drink red wine with meat,
drink white wine with fish, drink vodka with processed cheese*

**В нашем заведении есть всё,
что улучшит настроение человеку
с хорошим аппетитом и вкусом**

*We have everything to improve the mood of a person
with good appetite and taste*



www.hinkalnaya24.com



ХИНКАЛИ

Дорогие гости! Предлагаем Вам отведать наши фирменные хинкали по древнейшим рецептам от специалиста из Грузии



Хинкали от Шеф-повара	1 шт.	100 р.
Хинкали из говядины	1 шт.	90 р.
Хинкали микс из телятины и свинины	1 шт.	90 р.
Хинкали из баранины	1 шт.	100 р.
Поджарка хинкали	1 шт.	25 р.

Хинкальная классика по канонам лучших ресторанов Тбилиси: много ароматного бульона, тающая во рту мясная начинка, тонкое и эластичное тесто. Большие и сытные хинкали подаются отварными или жареными без заправок и соусов, но со свежемолотым перцем

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу

САЛАТЫ



Салат «Лефиот» 250 гр **890 р.**
Тонкая изысканность пармезана, польза перепелиных яиц и тающая во рту нежность отварной телятины в майонезной заправке с добавлением салата Айсберг и сладких черри. Простая и сытная гармония



Салат по-Грузински с орехами 200 гр **720 р.**
Кавказский характер этой закуске из помидоров, огурцов и салатной зелени придает грецкий орех. Полноту вкуса обеспечивает смесь грузинского оливкового масла и винного уксуса



Салат с бурратой и помидорами 350 гр **990 р.**
Яркая и вкусная смесь Viva Italia: сладкий плотный помидор, сливочный сыр буррата и острая руккола в заправке из бальзамического крема. Колоритный средиземноморский вкус и ничего лишнего

Салат по-Грузински 200 гр **620 р.**
Легкая закуска из южных помидоров, хрустящих огурчиков и сочной зелени в кисловатой заправке из винного уксуса и оливкового масла покоряет своей натуральностью и простотой



Тёплый салат с говяжьим стейком 300 гр **1100 р.**
Салат-импровизация из маринованной в травах говядины со свежими овощами и ягодами. Обладает богатым вкусом, где сладкий перец, каперсы, вяленые помидоры и клубника аппетитно сочетаются с нежным мясом в сливово-цитрусовом соусе



*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу



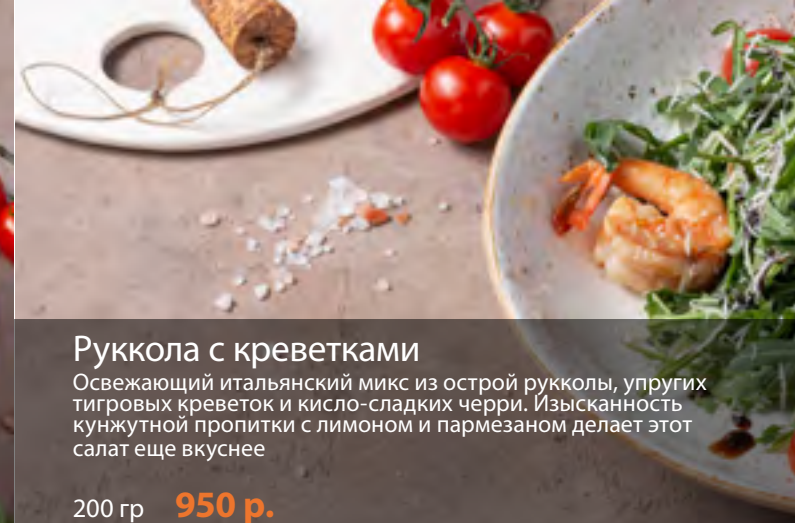
Моцарелла с бакинскими помидорами и соусом из базилика 220 гр **780 р.**

Тонкий по вкусу и нежный по текстуре сыр моцарелла в смеси с дольками сладких розовых помидоров и уголками острой рукколы. Яркое сочетание с нотами базилика в греческой заправке песто



Греческий 200 гр **680 р.**

Два сорта оливок, рассыпчатый сыр фета, крупная нарезка помидоров, болгарского перца и огурцов – крестьянская классика Греции заправляется ароматной смесью песто и соусом по авторскому рецепту



Руккола с креветками

Освежающий итальянский микс из острой рукколы, упругих тигровых креветок и кисло-сладких черри. Изысканность кунжутной пропитки с лимоном и пармезаном делает этот салат еще вкуснее

200 гр **950 р.**



Тартар из лосося 250 гр **950 р.**

Рубленное сырое филе фермерского лосося в поддержке спелого авокадо, орегано и других ароматных трав. Подается с тостовым хлебом и нежной микрозеленью

Тартар из говяжьей вырезки 250 гр **850 р.**

Соблазнительные ломтики сырой говяжьей вырезки на подушке из сливочного авокадо в маринаде. Дуэт дополнен смесью греческой заправки с соусом песто и оливковым маслом первого отжима



Столичный с курицей 250 гр **580 р.**

Почти как классический оливье, но вместо колбасы отварное филе от деревенской курочки. В остальном все по канонам: мягкий консервированный горошек, хрустящий огурчик, сваренные «вкрутую» яйца, молодой картофель, зелень и майонезная заправка



Салат с бакинскими помидорами и баклажанами 300 гр **720 р.**

Нестандартный салат-косичка из обжаренных на решетке колечек молодого баклажана, долек мясистых розовых помидоров и перьев сладкого красного лука. Южное лакомство с каплей ароматного масла и кисло-сладким соусом наршараб подается с зеленым базиликом



Салат Восточный 250 гр **820 р.**

Сытное и острое блюдо из нежных овощей медленного приготовления, крепких шампиньонов и мягкой телятины. Приправляется майонезом, зеленым луком, баклажаном, кабачком, перцем чили и болгарским



Оливье со слабосоленой сёмгой 250 гр **750 р.**

Традиционный рецепт в необычном прочтении: вместо мяса в нем используются кубики нежной семги, а украшением выступает красная икра и цельное перепелиное яйцо. Понравится даже детям!



Цезарь с креветками 250 гр **950 р.**

Деликатесное сочетание жаренных на раскаленной сковороде маринованных тигровых креветок с горькой из половинок черри, салатных листьев и тертым пармезаном. Заправляется авторским соусом, а подается с гренками

Цезарь с жареной сёмгой 250 гр **890 р.**

Кусочки обжаренной дальневосточной семги в классической компании из пармезана, гренок и хрустящих листьев романо и айсберг. Сопровождение – помидоры-черри и авторский соус «Цезарь»

Цезарь со слабосоленой сёмгой 250 гр **890 р.**

Жизнерадостная композиция из завитков слабосоленой семги со зрелым пармезаном, яркими черри, сочными салатами айсберг и романо. Партию им составляют лимонные брызги и знаменитый соус «Цезарь»

Цезарь с курицей 250 гр **690 р.**

Классика из пармезана, гренок, хрустящих салатов романо и айсберг дополнена обжаренной курицей и сочными черри. Кисло-сладкая нежность фирменной заправки завершает и усиливает вкус сочетания



Салат из утиной грудки sous vide 250 гр **880 р.**

Композиция из румяной и сочной утиной грудки, шариков рассыльного сыра сулугуни и отварных перепелиных яиц. Особую музыку ее вкусу придают ореховые ноты полевого салата и кислинка груши в вине



Салат с хрустящей утиной грудкой в кисло-сладком соусе 200 гр **890 р.**

Жаренное в хлопьях панко нежное утиное филе сювид в компании орехового салата корн и хрустящих свежих огурчиков. Перед подачей приправляется смесью из ароматного масла, греческой заправки и соуса песто



Мангал салат 200 гр **650 р.**

Трио из зажаренных на решетке размятых баклажанов, помидоров и сладкого перца. Заправка из соевого соуса, кинзы и оливкового масла делает вкус этого печеного дополнения к шашлыку еще более выразительным



Тёплый салат с говяжьим языком 250 гр **790 р.**

Легкий и полезный салат из отборных овощей с отварным говяжьим языком в сливочной заправке. Обладает согревающим эффектом благодаря перечной горчинке, луковому сливочному соусу и пряному луку-порею



Салат с сердечками sous vide 220 гр **650 р.**

Легкий микс из свежих и тушеных овощей с куриными сердечками sous vide в солоновато-пряной азиатской заправке. При подаче салат декорируется кунжутной смесью и зеленью



Тёплый салат с куриной печенью 300 гр **670 р.**

По-деревенски вкусный салат из куриной печени. Заправленный кисло-сладким цитрусовым соусом.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти из пхали 4 вида 400 гр **1090 р.**

Коллекция из 4 ярких представителей пхали Грузии. Сладкая свекла, освежающий шпинат, зерновая и стручковая фасоль в классической ореховой заправке с пряностями

Пхали из шпината с орехами 150 гр **430 р.**

Популярная в Грузии холодная закуска из рубленого отварного шпината, измельченных грецких орехов и пряных трав. Хороша в качестве самостоятельного блюда или гарнира к мясным либо рыбным блюдам

Пхали из свеклы с орехами 150 гр **430 р.**

Вручную сформированный колобок из тертой отварной свеклы в ароматной заправке с грецким орехом и специями. Традиционный способ украшения кинзой и гранатом подчеркивает истинно грузинский характер блюда

Пхали из стручковой зелёной фасоли с орехами 150 гр **430 р.**

Текстура этого легкого летнего блюда из молодых стручков отварной зелёной фасоли и грецких орехов напоминает паштет. Пряный сладко-травянистый вкус дополнен оттенками граната и свежей зелени

Пхали из красного лобби с орехами 150 гр **430 р.**

Уютная домашняя закуска из красной фасоли с тертыми орехами. Обладает бархатной мучнистой фактурой и терпко-сладким послевкусием. Оформляется в виде шарика, а украшается зеленью и зернышками граната



Баклажаны «Ацецили» 150 гр **540 р.**

по-Имеретински
Смесь запеченных южных баклажанов и сладких перцев с молотым грецким орехом, зеленью, специями и пряностями. Нежный, чуть дымный вкус в восточном оформлении зернами граната и свежей кинзой



Баклажаны фаршированные с грецкими орехами 150 гр **540 р.**

Классическая холодная закуска в форме рулета из нарезанных слайсами жаренных баклажанов. Начинается смесью тертых грецких орехов и рубленой зелени. Подается с гранатом и сезонными овощами

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу

СЫРЫ И МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

Аджабсандали 200 гр 540 р.

Приправленное ароматными травами соте из приготовленных на огне баклажанов, свежих помидоров, сладкого и жгучего перца. Подается в охлажденном виде со свежей зеленью

Гурийская капуста 150 гр 390 р.

Приготовленная по старинному гурийскому рецепту классическая соленая капуста с добавлением свеклы для насыщенного цвета и капельки винного уксуса для пикантности. Дополняется листиками сельдерея

Букет из свежих овощей и зелени 400 гр 790 р.

Подборка из мясистых бакинских помидоров, хрустящих пупырчатых огурцов, острого сочного редиса и жгучего перца чили. Овощам аккомпанирует свежая зелень укропа, кинзы, тархуна, петрушки, кресс-салата, лука и базилика

Букет маринованных овощей 300 гр 540 р.

Соблазнительный союз грузинских разносолов из помидоров, огурцов, капусты, болгарского перца, чеснока и черемши. Соленая и маринованная консервация подается с добавлением веточек свежей зелени

Джонджоли 130 гр 520 р.

Самобытное острое грузинское блюдо из засоленных со специями соцветий местного кустарника клекачки колхидской. По вкусу близко к каперсам, но благодаря кинзе и красному луку не лишено национального колорита

Малосольные огурцы 150 гр 390 р.

Хрустящие и крепкие малосольные огурчики по бакинскому рецепту от шеф-повара. Достойную пару к закуске составляют плотные помидорки-черри, молодой укроп и петрушка

Маслины, оливки 100 гр 390 р.

Классический итальянский коктейль из сбрызнутых лимонным соком столовых маслин и оливок без косточки. Гармоничная пара к мясному грузинскому горячему из мяса, птицы или рыбы

Сырное ассорти 450 гр 1190 р.

В этом ансамбле собраны самые популярные европейские и кавказские сыры – рассольные имеритинский, сулугуни и чечил, полутвердый подкопченный охотничий, плесневелые дорблю и бри. Рокфор рекомендует!

Сыр имеретинский по-домашнему 150 гр 390 р.

Полностью натуральный влажный рассольный сыр с пышной и пористой консистенцией и ярким молочнокислым вкусом без добавок и красителей. Хорошо сочетается с горчинкой тархуна и прекрасно дополняет домашние вина

Сыр сулугуни молочный 150 гр 430 р.

Запатентованный рассольный сыр родом из западной части Грузии. Упругие ломтики эластичной консистенции приятно откусывать, а во рту каждый кусочек распадается тысячей пикантных солоновато-молочных нот

Сыр сулугуни копченый 100 гр 470 р.

Филигранный вкус национального сырного достояния Грузии в этом виде сыра дополнен дымными нотами с легким оттенком древесной щепы и фруктов. Мы подаем его в крупной нарезке, чтобы вы могли сполна насладиться всей палитрой его аромата и вкуса

Сыр охотничий 150 гр 470 р.

Полутвердый сорт сыра, приготовленный с добавлением сычужного фермента органического происхождения. Финальное копчение делает продукт тверже и придает его слабосоленому молочному вкусу интересные ноты

Мацони 150 гр 300 р.

Знаменитый кисломолочный напиток в грузинском исполнении по семейному рецепту от нашего шеф-повара. Напоминает русскую простоквашу, но имеет более густую консистенцию, а в его насыщенном молочном вкусе ощутима легкая горчинка

Гебжалиа

Уникальная сырная закуска с молодыми веточками мяты в молочно-сливочном соусе. Скорость ее приготовления ничуть не мешает легкости и выразительности вкуса, который хорошо освежает и служит отличным дополнением к грузинскому вину

200 гр 590 р.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



Сёмга слабосолёная с лимоном 180 гр **990 р.**
Аккуратная нарезка из больших и плотных ломтиков семги слабого посола. Для дополнительного раскрытия всех оттенков вкуса рыбку перед подачей сбрызгиваем лимоном и украшаем укропом. В комплект подаем оливки без косточки



Сельдь с отварным картофелем 200 гр **480 р.**
С классикой не поспоришь: средние по размеру ломтики жирной сельди слабого посола, вареный половинками картофель и репчатый лук кольцами. Образцовую закуску под крепкое спиртное мы предлагаем с зеленью и оливками двух сортов



Рыбное ассорти 300 гр **1990 р.**
Коллекция отборных закусок от лучших рыбных ресторанов морского побережья: рассыпчатая семга, нежная осетрина и сочная масляная рыба на одной тарелке с маслинами, оливками, зеленью и лимоном

Икра лососевая 50 гр **900 р.**
Изысканный по вкусу и полезный деликатес премиального уровня: в меру соленая, с ровной структурой, напрямую с дальневосточных промыслов. Подается небольшими порциями в тарталетках, дополняется кружочком лимона и стружкой сливочного масла

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



Бастурма 100 гр **890 р.**
Сыровяленая соленая говяжья вырезка в пряной посыпке из перца, зиры и паприки по рецептам кочевников. Тонкие до прозрачности ломтики тают во рту, оставляя на языке выразительный вкус мяса и специй



Язык отварной с хреном 130 гр **720 р.**
Аппетитная нарезка из тонких ломтиков говяжьего языка медленного приготовления. По русской традиции закуску дополняем острым соусом на основе сливок, масла и тертого корня хрена. Украшаем по-грузински – зернышками граната и зеленью



Мясное ассорти 350 гр **1200 р.**
Созвездие из крупных ломтиков благородной говядины, курицы и буженины для поклонников нежных вкусов и мягкой текстуры. Для любителей острого нарезка дополнена жгучим перцем и насыщенными соусами



Сациви из курицы 200 гр **650 р.**
Традиционная версия национального грузинского хита из отварной домашней курочки в дразнящем соусе из перетертых грецких орехов и пряностей. В авторской интерпретации подаем со специальным маслом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Лобио по-домашнему 300 гр **490 р.**
Визитная карточка грузинской кухни из красной фасоли медленного приготовления, репчатого лука, чеснока и пряных трав. В деревнях лобио в горшочках едят с чем-то кислым. Наш вариант дополнен сливовым соусом квацарахи

Мамалыга-Гоми с сыром 250 гр **500 р.**
Томленая в посуде с толстым дном народная грузинская каша из белой кукурузы с ломтями сливочного сыра сулугуни. Хороша как самостоятельное блюдо и как гарнир к острым или пряным мясным либо грибным блюдам



Сыр сулугуни, жаренный на кеци с помидорами 200 гр **620 р.**
Эта простая и сбалансированная по вкусу горячая закуска напоминает классическую пиццу Маргарита, но без теста. Отличный вариант для тех, кто ценит итальянский вкус, но заботится о стройности фигуры

Эларджи 300 гр **600 р.**
Интересная версия грузинской кукурузной каши от кулинаров из Мегрелии. В ней много сыра, что улучшает вкус и влияет на консистенцию блюда при разных температурах. Мы варим эларджи по обычаю – с молочным сулугуни и без сахара



Кучмачи из куриных потрошков 200 гр **570 р.**
Праздничное грузинское лакомство из обжаренных со специями и пряными травами отварных куриных потрошков. Традиционно приправляется красной аджикой, но для пикантности наш шеф-повар использует еще смесь соусов Терияки и соевого



Кучмачи по-Мегрельски 200 гр **590 р.**
Горячая мясная закуска с пылким характером. Готовится длительным томлением в кеци из отварного телячьего сердца, легких и печени с жареным луком, жгучим чили-перцем, аджикой и острыми пряностями



Грибные шапочки, фаршированные сыром 250 гр **620 р.**
Необычный вариант грибного жульена: перевернутые шляпки ароматных шампиньонов с начинкой из расплавленного рассольного сыра. Эффектная горячая закуска готовится и подается в грузинской сковородке кеци



Жульен грибной 100 гр **420 р.**
Мелконарезанный дуэт из шампиньонов и лука в бархатистом сметанно-сливочном соусе. Дополненное мускатными нотами блюдо запекается в кокотнице до появления красивой золотистой корочки. Подается индивидуальными порциями с нежной моцареллой сверху

Жульен с курицей 100 гр **450 р.**
Покрытая румяной корочкой запеченная сытная закуска из отварного куриного мяса в соусе из густой сметаны, жирных сливок и нежной моцареллы сверху. Острый акцент в эту кулинарную идиллию вносит щепотка свежемолотого черного перца.



Блинчики с мясом 3 шт. **490 р.**
Свернутые в аппетитный рулетик румяные блинчики с сочной мясной начинкой из отварной телятины с луком, сливочным маслом и специями. Нежный вкус любимого детского лакомства оценят и взрослые

Блины со сметаной 150 гр **350 р.**
Классические деревенские блины с фермерской сметаной на свежих сливках. Выпекаются с добавлением небольшого количества масла на раскаленной чугунной сковородке. Подаются горячими

Блины с красной икрой 130 гр **650 р.**
Жаренные в шкворчащем масле тонкие и эластичные блинчики с начинкой из малосольной красной икры дальневосточного вылова. Канонический вкус, тающая во рту текстура и верность традициям

СУПЫ



Суп-пюре из белых грибов 300 гр **590 р.**
Изысканный и ароматный густой суп из белых грибов с шампиньонами в молочно-сливочном бульоне. Готовим по мотивам французских рецептов, а подаем с тостовыми гренками



Чихиртма с мини хинкали 300 гр **490 р.**
Знаменитый грузинский куриный суп с яичной и мучной заправкой хорош не только с похмелья, но и как вкусное и сытное первое для здорового обеда. В нем практически нет овощей, зато есть легкая кислинка от капельки винного уксуса и изящная пряность от рубленой кинзы



Суп харчо 300 гр **560 р.**
Острый и сытный густой томатный суп на говяжьей грудинке с рисом и южными помидорами. Из множества известных рецептов наш шеф-повар выбрал семейный, главный секрет которого в грамотном сочетании используемых пряностей



Суп щавелевый 300 гр **490 р.**
Диетический и легкий супчик для обеда в летний полдень. Приготовлен на овощном бульоне с щавелем, луковой зажаркой, сладким болгарским перцем и зеленью. Подается с отварным крутым яйцом и порцией свежей сметаны



Уха по-Царски с сёмгой и креветками 300 гр **790 р.**
Насыщенный прозрачный бульон, морковно-перечная соломка, специи, свежая зелень, королевская семга и огромные тигровые креветки. Благородный вкус этого эффектного супа достоин как минимум княжеского стола



Хашлама 400 гр **670 р.**
В этом согревающем грузинском супе минимум ингредиентов: маложирная говяжья грудинка и мякоть, красный и репчатый лук, острый перец, чеснок и зелень. Отличный вариант для поклонников чистого, простого и натурального вкуса



Борщ со сметаной 300 гр **490 р.**
Это интернациональное первое любят на всей территории бывшего СССР. Наш шеф-повар готовит его на говяжьем бульоне по классическому рецепту, но к традиционной овощной заправке обязательно добавляет сельдерей



Солянка сборная 300 гр **520 р.**
Мясной вариант популярного в России супа с колбасной гастрономией и отварным говяжьим языком. Характерный солоноватый и кисло-острый вкус формируют консервированные каперсы, огурцы и оливки без косточки. Подаем солянку горячей с большой ложкой деревенской сметаны



Куриный суп с фрикадельками 350 гр **490 р.**
Теплый привет из детства: легкий, яркий и питательный супчик на курином бульоне с нежными фрикадельками. Блюдо заправляем зеленью, а мясные шарики лепим на грузинский манер величиной с грецкий орех



Хаш (сезонное) 1000 гр **990 р.**
Крепкий, насыщенный и полупрозрачный говяжий бульон с мясом и натуральными специями. Вкусом напоминает горячий студень. Подается по-грузински с измельченным чесночком, горчичным редисом и кавказским лавашом



Окрошка на кефире (сезонное) 300 гр **550 р.**
Густой холодный суп с сезонными овощами, куриными яйцами и вареной колбасой в классической кефирной заправке с рубленой зеленью. Делаем по старинному рецепту, подаем сразу после приготовления



Окрошка на квасе (сезонное) 300 гр **550 р.**
Освежающий летний суп из несладкого домашнего кваса, отварного картофеля-бейби, свежих огурцов, редиса, яиц и колбасы. Минимум изысков и максимум вкуса – отличный вариант для перекуса или легкого обеда в жаркий день

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Сёмга по-княжески 250 гр **1200 р.**
Блюдо напоминает княжеский двор. На тарелке жареное рыбное филе занимает центральное место, а припущенная морковь, брокколи и цветная капуста играют роль придворных. Атмосфера дополнена лаймом, пармезаном и молочным соусом



Форель жареная или отварная 1 шт. **900 р.**



Стейк из сёмги «Шампань» 200 гр **1200 р.**
Сочный и нежный стейк атлантического лосося фермерского происхождения. Жарится во французском стиле с добавлением белого игристого вида до степени medium-прожарки



Котлеты из мраморной говядины с гарниром 300 гр **640 р.**
Поджаристая котлета из фарша мраморной говядины с воздушным картофельным пюре – простое, но так любимое россиянами блюдо. Подаем с фигурной нарезкой из хрустящих огурчиков и свежей зеленыю



Тигровые креветки на кеци с чесноком 150 гр **1250 р.**
Аппетитная горячая закуска из тигровых креветок в бульоне с чесноком и сливочным маслом приготовлена по-грузински в глиняной сковородке кеци. Подача в форме морской звезды и многогранный вкус создают атмосферу праздника



Черноморская барабулька 200 гр **750 р.**
Чуть сладковатый вкус жареной на растительном масле барабульки в дуэте с лимоном раскрывается интересными красками. Чтобы сохранить хрустящую текстуру этой нежной рыбки перед жаркой мы ее обваливаем в небольшом количестве панировки



Сёмга со шпинатом и чесночным соусом 250 гр **1200 р.**
Эффектное внешне и насыщенно-вкусное сочетание запеченной фермерской семги на подушке из шпината и репчатого лука. Сливочная пропитка придает горячему блюду глубины, а лимон, кинза и зерна граната отвечают за изысканность



Куриные котлеты с гарниром 300 гр **540 р.**
По-домашнему вкусные котлетки из куриного фарша с рубленой зеленью в паре с нежным картофельным пюре. Знакомое с детства блюдо в необычной подаче с кисло-сладкими томатами и пряной петрушкой



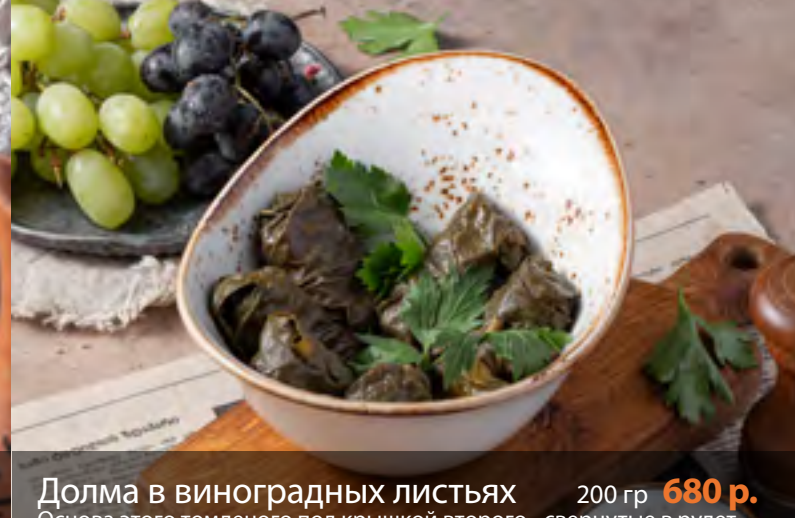
Чкмерули с креветками 250 гр **1350 р.**
Обжаренные на растительном масле крупные тигровые креветки в сметане и сливках с душистым чесноком. Подача в толстой кеци сохраняет блюдо горячим – ровно таким, каким его задумал наш повар в дань кулинарным традициям северной Грузии



Стейк из сёмги с икрой 250 гр **1350 р.**
В меру зарумяненный стейк из свежей семги с молочно-сливочным соусом средней густоты и россыпью дальневосточной красной икры слабого посола. Блюдо с нежной текстурой и благородным вкусом



Фирменное блюдо «Пьяный грузин» 350 гр **1250 р.**
Фирменный шедевр от шефа: запеченные в терпком винном бульоне ребрышки ягненка с кольцами лука, тархуном и чили. Осторожно: внешне блюдо выглядит добродушно, но на пробу показывает всю горячность кавказской природы!



Долма в виноградных листьях 200 гр **680 р.**
Основа этого томленного под крышкой второго - свернутые в рулет конвертики из маринованных виноградных листьев с начинкой из мяса и риса. Блюдо подается согласно грузинским канонам – с ароматной чесночной подливкой



Цыплёнок в ежевичном соусе 550 гр **940 р.**

Легкое и яркое летнее второе из поджаренного под гнетом небольшого фермерского цыпленка в компании из протертой без косточек спелой ежевики с кориандром и чесноком. Подаем в глиняной сковородке кеци, предварительно украсив рубленой кинзой



Цыплёнок в соусе ткемали 550 гр **940 р.**

Хорошо прожаренный под прессом до золотистости цыпленок-корнишон под классическим грузинским соусом ткемали. Национальный колорит блюда подчеркиваем веточками кинзы, а подаем в порционных сковородках кеци



Цыплёнок чкммерули 550 гр **940 р.**

Цыпленок подрумянивается в шкворчащем масле, а затем томится в соусе из деревенской сметаны и сливок. Приправленное чесноком блюдо украшается россыпью рубленой кинзы, а подается в глиняной кеци



Цыплёнок табака 1 шт. **830 р.**

Подсолненный цыпленок с румяной корочкой готовится по национальному грузинскому рецепту в специальной сковородке «тапа» под давлением. Отказ от добавления в блюдо специй позволяет получить натуральный моновкусы жареной курочки



Чакапули из телятины с тархуном в горшочке 250 гр **870 р.**

Это сезонное второе в Грузии едят весной в период особой нежности тархуна, зелень которого придает нейтральной телятине характерно пикантный вкус. Ткемали насыщает тушеное в горшочке блюдо фруктовой кислинкой, а кинза с чили и луком обеспечивают теплую остроту



Чашушули из телятины 200 гр **760 р.**

Тушеное в глиняной кеци блюдо из созревших под южным солнцем томатов и телячьей вырезки. Обладает консистенцией очень густого супа, насыщенный вкус которого усилен остротой перца, лука, чеснока и кинзы



Чанахи из говядины 300 гр **760 р.**

Грузинская версия привычного жаркого готовится из нежной говядины с жирком и букета овощей – баклажанов, картофеля, лука и помидоров. Компоненты тушатся и подаются в глазурированном горшочке с добавлением специй и пряностей



Свинные рёбрышки в фирменном соусе 380 гр **940 р.**

Приготовленная в духовке маринованная свиная корейка в блестящей глазури из кисло-сладкого ткемали с ароматной аджикой и специями. Запекание цельным куском запечатывает соки внутри, поэтому даже при толстой нарезке готовое мясо тает во рту



Бефстроганов с пюре 320 гр **990 р.**

Известное по всему миру блюдо из рубленой продолговатыми кусочками телятины, тушеной в горячем сметанном соусе. Дополняем нежным картофельным пюре, соленым огурчиком и помидорами черри



Говяжьи щёчки в фирменном соусе с картофельным пюре 350 гр **870 р.**

Три вида нежностей в одном блюде: мягкие и сочные тушеные говяжьи щечки в пивном маринаде, бархатистое картофельное пюре и ласкающий язык морковный соус от шефа. Подаем с микрозеленью



Запёченная лопатка ягненка 900 гр **2150 р.**

Запеченная ножка ягненка с гарниром из картофеля по-деревенски – аппетитное блюдо для мини-вечеринки в теплой компании. Подаем с фирменным соусом, нарезкой из розовых помидоров и кольцами лука

**если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу*

**если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу*



Оджахури из телятины 450 гр **830 р.**
Грузинский вариант жаркого из телятины, картофеля, сладкого перца и лука. Обжаренные до золотистости компоненты смешиваются, заправляются чесноком и специями, а затем запекаются до нежной консистенции

Оджахури из свинины 450 гр **660 р.**
Томленая до полной мягкости свинина с жирком, овощами и специями. Это нежное семейное блюдо готовится и подается в грузинской глиняной сковороде кеци. Перед подачей украшается кинзой



Фетучини с курицей и грибами 320 гр **720 р.**
Отваренные до состояния Al dente итальянские фетучини доводим до полной готовности с нарезанной брусочками куриной грудкой. Добавляем лук-порей, шампиньоны и черный перчик. Подаем с черри и тертым сыром

Фетучини с говядиной и грибами 320 гр **830 р.**
Итальянское второе из ленточек фетучини, ломтиков телятины и пластинок шампиньонов в густом сливочном соусе с пармезаном и луком. Для полноты вкуса блюдо приправляем молотым черным перцем и заправкой Терияки



Фетучини с говяжьими щёчками 320 гр **800 р.**
Домашние итальянские макароны, пропитанные густыми сливками с кусочками томленой щековины от молодого теленка. Сытное и вкусное горячее приправлено, красным луком и микрозеленью



Фетучини с лососем и красной икрой 320 гр **940 р.**
Фетучини al dente и маринованная в тирайки жареная семга в теплом соусе с сыром пармезан и деревянными сливками. Красная икра, лук-порей, черный перец и базилик придают союзу интересные нотки



Карбонара с беконом 320 гр **720 р.**
Классическая паста из спагетти в сырно-сливочном соусе с добавлением свежих куриных яиц и обжаренных до прозрачности ломтиков бекона. Готовится как авторская интерпретация популярного в Риме рецепта



Хачабургер с мраморной говядиной 400 гр **820 р.**
Собираем из классических компонентов под девизом «Меньше теста, больше вкуса!». В составе большая говяжья котлета, мясистый розовый помидор, красный лук, малосолевой огурчик, салат айсберг и одна свежая булочка. И, разумеется, порция зажаристой картошки-фри

Хачабургер с курицей 400 гр **700 р.**
Легкий вариант традиционного бургера, где место говядины занимает курица. В остальном все так, как вы любите: хрустящая булочка, сочное мясо, гриль-соус барбекю, сладкие помидоры, лук, салат и малосолевой огурчик. Румяный картофель-фри уже в комплекте!

ВЫПЕЧКА



Хачапури по-Царски 500 гр **890 р.**
Более эффектная внешне и действительно по-королевски вкусная версия самых любимых в Грузии мегрельских хачапури на воздушном дрожжевом тесте. Внутри – классическая молочно-солончатая начинка, снаружи – толстые ломти плавающего в духовке сыра. Подаем разрезанной



Хачапури по-Мегрельски 430 гр **650 р.**
Выпекаем в круглой форме под девизом «Нужно больше сыра!» В мегрельском закрытом хачапури по-домашнему сыр везде: внутри в виде тянучей расплавленной массы и снаружи как красивая золотисто-коричневая корочка



Хачапури по-Имеретински 400 гр **540 р.**
Начинаем дрожжевое тесто смесью рассольных грузинских сыров, придаем пирогу круглую форму лепешки и запекаем под крышкой на сковороде с толстым дном. Имеретинский хачапури – тот случай, когда весь секрет изумительного вкуса кроется в простоте



Хачапури (из слоёного теста) 400 гр **600 р.**
Покрытая красивой корочкой аппетитная хрустящая выпечка с сулугуни и другими рассольными сырами из Грузии. По вкусу не уступает крестьянскому варианту на дрожжевом тесте



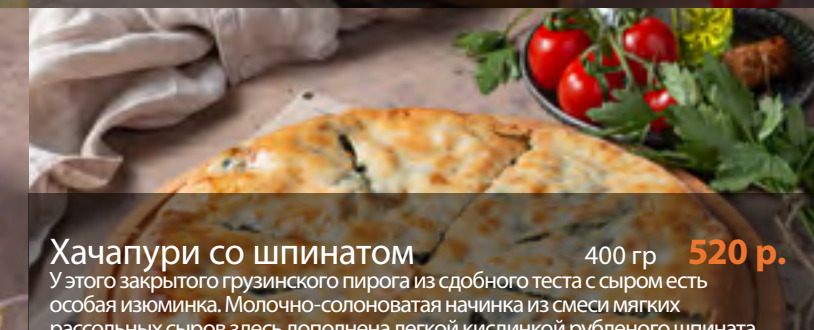
Хачапури по-Аджарски 400 гр **540 р.**
Поджаристая открытая сдобная выпечка с тягучим волокнистым сыром, жидким яйцом «всмятку» и сливочным маслом. Готовим на манер аджарских рыбаков в форме лодочки. Рекомендуем есть руками, макая кусочки запеченного теста в начинку



Хачапури на мангале 400 гр **720 р.**
Щедро заполненная молочным сыром ароматная трубочка из тонкого слоеного теста. Формируем прямо на шампуре, запекаем при постоянном переворачивании над слабыми углями мангала до появления румяной хрустящей корочки



Ачма 250 гр **480 р.**
Еще один шедевр аджарской кухни: слоеный пирог из тонкого эластичного теста с расплавленной тягучей смесью рассольных сыров в пропитке из сливочного масла. Эта выпечка не столь известна, но не менее вкусна чем хачапури



Хачапури со шпинатом 400 гр **520 р.**
У этого закрытого грузинского пирога из сдобного теста с сыром есть особая изюминка. Молочно-солончатая начинка из смеси мягких рассольных сыров здесь дополнена легкой кислинкой рубленого шпината

Лобиани 400 гр **500 р.**
Сдобное воздушное тесто на дрожжах плюс сбалансированная начинка из белой фасоли с жареным луком и растопленным сливочным маслом. Выпекаем пирог до румяности при высоких температурах в круглой сковороде, подаем горячим

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу



Лобиани с ветчиной в слоеном тесте 400 гр **600 р.**
 Кулинарный пассаж от шефа по мотивам национальных грузинских пирогов рачули лобиани. Дрожжевое тесто он заменил слоеным, а в начинку вместо фасоли положил сочную ветчину. Получилось вкусно – попробуйте!



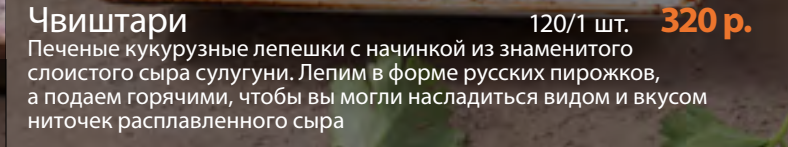
Кубдари 400 гр **640 р.**
 Сытная и пряная мясная лепешка на пухлом дрожжевом тесте с начинкой из рубленой острым ножом свиной вырезки, мелко измельченным репчатым луком и букетом специй из Сванетии. Подаем горячими с веточками кинзы



Лаваш из тоне по-Грузински 150/1 шт. **150 р.**



Мчади 100/1 шт. **210 р.**
 Грузинскую печеную лепешку готовим по старинным рецептам в форме русского пирожка из рассыпчатого и несдобного теста на кукурузной муке. Эта альтернатива обычному пшеничному или ржаному хлебу подается теплой в пару к салатам, первым или вторым блюдам



Чвиштари 120/1 шт. **320 р.**
 Печеные кукурузные лепешки с начинкой из знаменитого слоистого сыра сулугуни. Лепим в форме русских пирожков, а подаем горячими, чтобы вы могли насладиться видом и вкусом ниточек расплавленного сыра

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



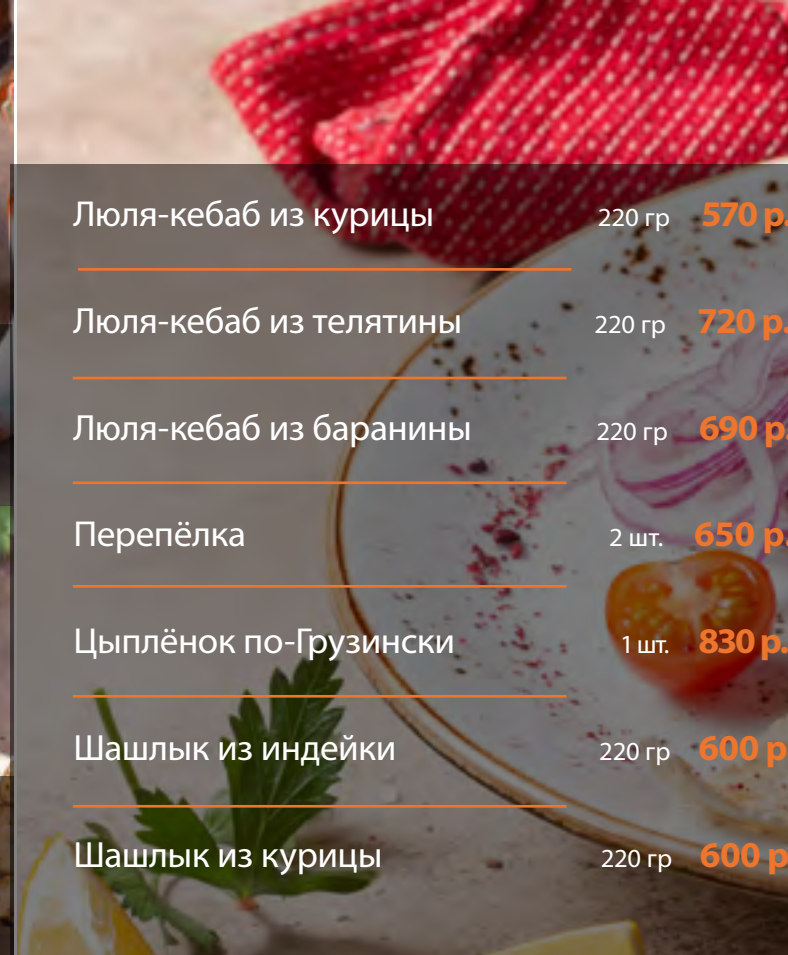
Форель 1 шт. **900 р.**
 Жаренная на решетке на углях

Сибас «Экстра» 1 шт. **990 р.**
 Жаренный на решетке на углях

Дорадо 1 шт. **990 р.**
 Жаренная на решетке на углях

Шашлык из сёмги 220гр **1100 р.**

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу



Люля-кебаб из курицы 220 гр **570 р.**

Люля-кебаб из телятины 220 гр **720 р.**

Люля-кебаб из баранины 220 гр **690 р.**

Перепёлка 2 шт. **650 р.**

Цыплёнок по-Грузински 1 шт. **830 р.**

Шашлык из индейки 220 гр **600 р.**

Шашлык из курицы 220 гр **600 р.**



Корейка телячья 220 гр **1050 р.**

Шашлык из телячьей вырезки 220 гр **900 р.**

Шашлык из телятины Бастурма 220 гр **990 р.**



Каре ягнёнка 220 гр **1090 р.**

Шашлык из бараньей корейки 220 гр **990 р.**

Шашлык «Бараньи семечки» 220 гр **660 р.**

Шашлык из баранины 220 гр **880 р.**



Шашлык из свиных рёбрышек 220 гр **760 р.**



Шашлык из свиной шейки 220 гр **650 р.**

*если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Шампиньоны	150 гр	390 р.	Баклажаны	1 шт.	280 р.
Картофель в мундире	150 гр	280 р.	Болгарский перец	1 шт.	280 р.
Помидоры	1 шт.	280 р.	Кабачки	1 шт.	280 р.

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150 гр	300 р.
Картофель по-домашнему	150 гр	330 р.
Картофель по-деревенски	150 гр	300 р.
Картофельное пюре	150 гр	300 р.
Рис отварной с овощами	150 гр	240 р.
Капуста брокколи	150 гр	240 р.
Цветная капуста	150 гр	240 р.

СОУСЫ

Баже Ореховый соус	100 гр	220 р.	Наршараб Гранатовый соус	50 гр	130 р.
Ткемали Соус из кислой сливы	50 гр	130 р.	Соевый соус	50 гр	130 р.
Сацебели Острый соус из томатов	50 гр	130 р.	Сметанный соус с чесноком Чесночный соус по-Имеритински	50 гр	130 р.
Аджика Острая Абхазская	30 гр	130 р.	Кетчуп-барбекю	50 гр	130 р.

ДЕСЕРТЫ



Пьяная груша 200 гр **540 р.**
Груша, припущенная в меду и красном вине – это изысканный и элегантный десерт родом из Франции. Это тот редкий случай, когда сладкое пойдет на пользу не только настроению, но и фигуре



Адам и Ева 200 гр **500 р.**
Наполненное садовой клубникой крупное запеченное яблоко с крышечкой из сладкого топпинга с веточкой освежающей мяты. Коньячная пропитка с тростниковым сахаром придает этому легкому десерту ноты пьянящей сладости



Ананас, жаренный с карамельным соусом и миндалем 150 гр **520 р.**
Обжаренные на каленой сковороде кольца ананаса без сердцевины приправляем густым карамельным соусом и посыпаем зернами миндаля. Сладкую и ароматную композицию дополняем клубничной кислинкой и свежими нотами мяты

Блины, жаренные с бананами 200 гр **420 р.**
Зажаристые ажурные блинчики из сдобного ванильного теста с начинкой из карамелизованных бананов. Этот простой и вкусный десерт буквально покоряет своей пленительной сладостью и мягкой текстурой

Блины со сгущённым молоком 150 гр **360 р.**
Любимое лакомство нашего шеф-повара, которое он готовит по рецепту своей бабушки. Хрустящие краешки и мягкая серединка каждого ванильного блинчика в щедрой пропитке из цельного сгущенного молока

Блины с вареньем 160 гр **360 р.**

Бананы, жаренные со сгущённым молоком 50 гр **390 р.**
Подрумяненные на огне до золотистого цвета ломтики бананов в фигурной росписи из густого сгущенного молока. Романтический десерт перед подачей припыляем сахарной пудрой и украшаем листиками свежей мяты



Наполеон 200 гр **540 р.**
Торжественный и воздушный слоеный торт-пирожное с заварным кремом. Собираем, выпекаем и настаиваем по собственной технологии, основа которой – итальянские и французские рецепты от королевских кондитеров XVII-XIX века



Фисташковый меренговый рулет 160 гр **600 р.**
Легкий десерт с хрустящей корочкой и кремовым суфле внутри. Меренговую основу из взбитых в пену белков с дробленными фисташками пропитываем кремом на основе сыра маскарпоне, а затем аккуратно сворачиваем в рулет и запекаем



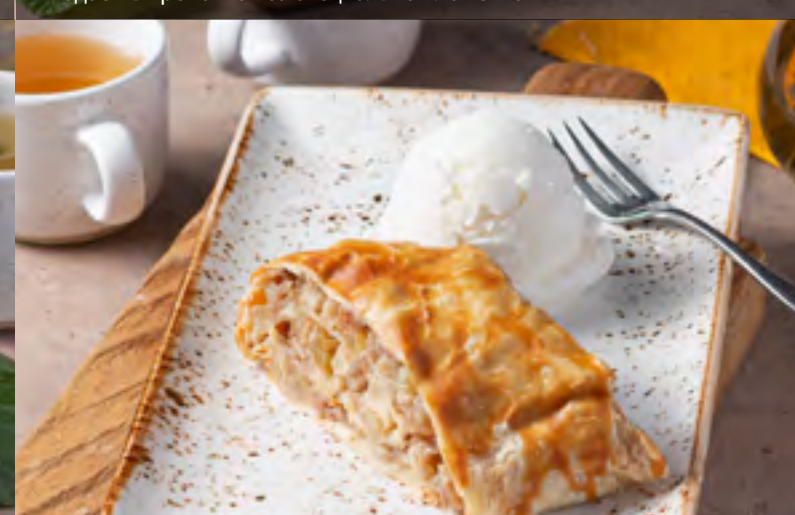
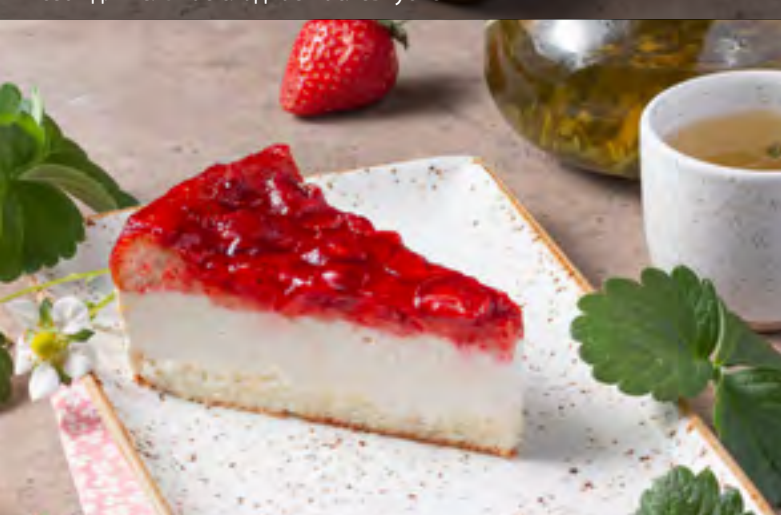
Сникерс 180 гр **540 р.**
Кондитерская симфония из темного шоколада, сгущенного молока, карамелизованного арахиса, меда и пышного лимонного бисквита. Популярный в России торт готовим из простых ингредиентов, но с огромной любовью к сладкоежкам

Медовик 180 гр **540 р.**
Влажные бисквитные коржи на ароматном цветочном меду с прослойками сливочно-карамельного крема. Длительная пропитка и увеличенное число слоев делают нашу версию знаменитого десерта еще нежнее



Птичье молоко 160 гр **540 р.**
Глазированный темным шоколадом торт из воздушного теста для бисквитных кексов с ванильно-сливочным кремом. Нежное лакомство плавно тает на языке, оставляя после себя длительное сладкое послевкусие

Тирамису 200 гр **600 р.**
Хитовый итальянский десерт из сливочного сыра маскарпоне, рассыпчатого бисквитного печенья и свежесваренного кофе. Воздушное сладкое лакомство посыпается шоколадной крошкой и подается в креманках со специальной ложечкой



Чизкейк 150 гр **540 р.**
Взбитый в тающее суфле творог с кондитерским сыром в обрамлении из рассыпчатого песочного теста. Легкий и нежный десерт украшаем свежеприготовленным желеобразным джемом из спелой клубники

Штрудель яблочный с бельгийским мороженым 270 гр **540 р.**
Нежное пюре из печеных яблочных долек в обволакивающей колыбели из слоеного теста. В паре с премиальным ванильным мороженым из Бельгии этот воздушный десерт оставит незабываемые кулинарные впечатления

Мацони с мёдом и грецкими орехами 200 гр **390 р.**

Мацони с белой черешней и грецкими орехами 200 гр **430 р.**

Мороженое бельгийское 60 гр **250 р.**

Фруктовый салат 200 гр **390 р.**

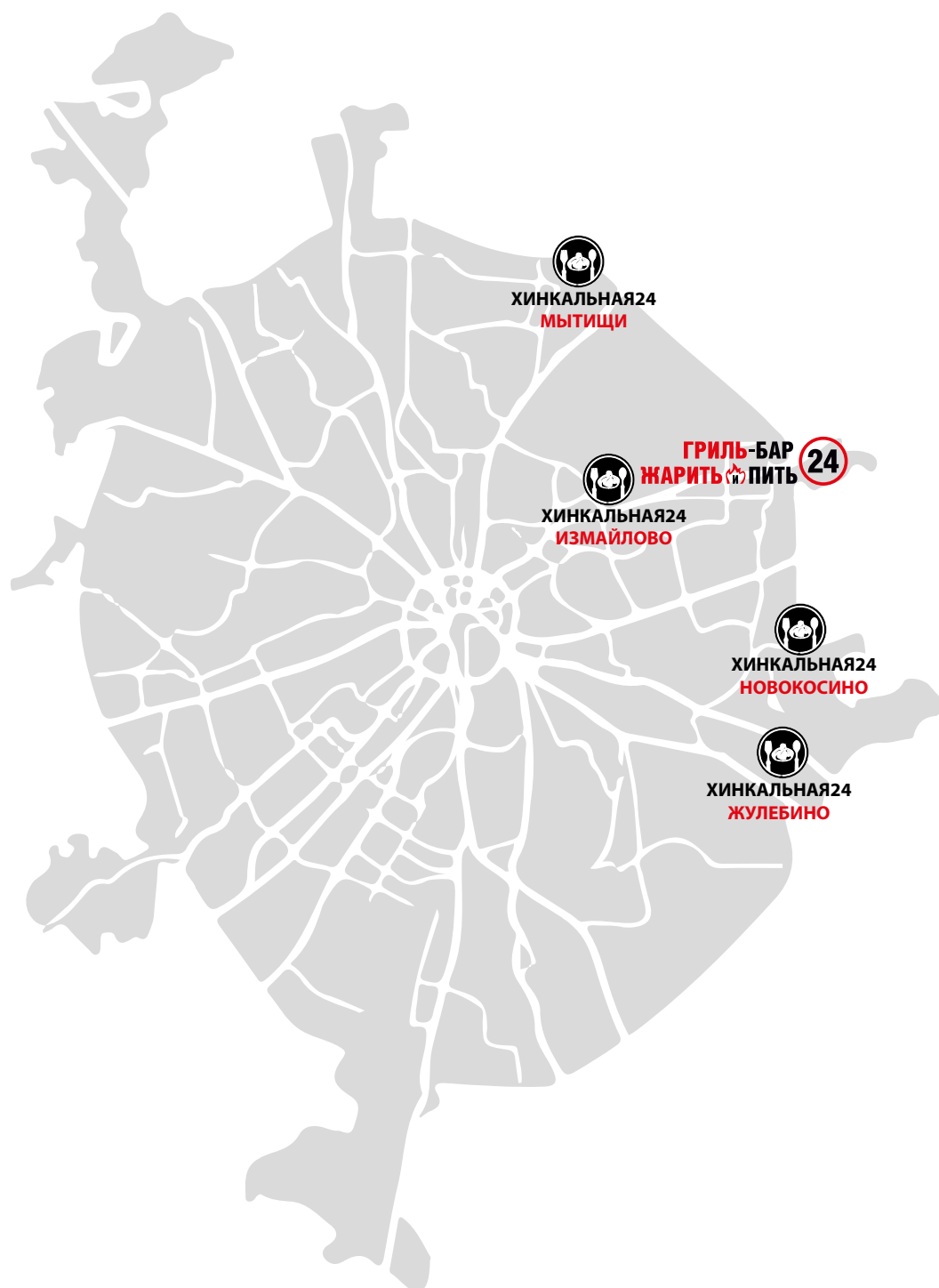
Фруктовая ваза 1500/2500 гр **2100/3200 р.**

Варенье в ассортименте 100 гр **250 р.**
Кавказское варенье славится необычными и запоминающимися вкусами. Терпковато-карамельное из зеленых грецких орехов, элегантное из белой черешни, королевское виноградное или медово-сладкое из инжира... Каждый вариант по-своему интересен – выбирайте!

Мёд цветочный 50 гр **170 р.**



**если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу*



ЖАРИТЬ & ПИТЬ

Москва, Измайловское шоссе, вл 71, корп. 5
+7 (969) 088-51-51

ХИНКАЛЬНАЯ24 ИЗМАЙЛОВО

Москва, Измайловское шоссе, вл. 71, корп. 5
+7 (909) 627-51-51

ХИНКАЛЬНАЯ24 ЖУЛЕБИНО

Москва, ул. Привольная, 63
+7 (929) 635-51-51

ХИНКАЛЬНАЯ24 НОВОКОСИНО

Реутов, Носовихинское шоссе, 5
+7 (919) 778-51-51

ХИНКАЛЬНАЯ24 МЫТИЩИ

Мытищи, ул. Мира, 30
+7 (995) 111-51-51

www.hinkalnaya24.com