

# Хинкальная 24

Лучшие хинкали в столице!  
2015

## МЕНЮ

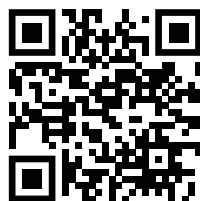


**По правилам этикета  
мясо надо запивать красным вином,  
рыбу – белым, а плавленый сырок – водкой**

*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](http://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.	150 р.
Хинкали из говядины	1 шт.	120 р.
Хинкали микс из телятины и свинины	1 шт.	120 р.
Хинкали из баранины	1 шт.	130 р.
Хинкали жареные	1 шт.	150 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 **1100 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 **850 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 **1400 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 **750 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 **1400 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



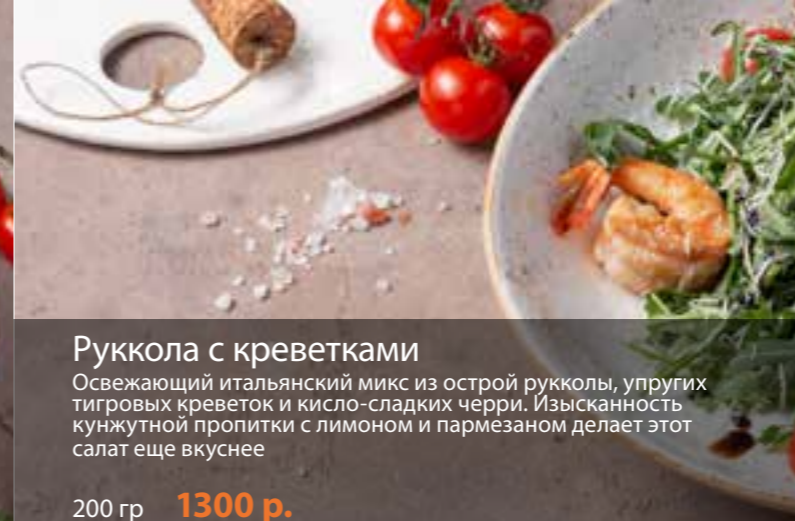
**Моцарелла с бакинскими помидорами и соусом из базилика** 220 гр **990 р.**

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 **950 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 **1300 р.**



**Салат с бакинскими помидорами и баклажанами** 300 гр **990 р.**

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



**Тартар из лосося** 250 гр **1500 р.**

Рубленое 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 **1300 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 **650 р.**

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

**Салат с хрустящими баклажанами и помидорами** 220 гр **990 р.**

Великолепное сочетание ингредиентов делает это блюдо весьма сытным и интересным как самостоятельное, так и в тандеме с мясными и рыбными блюдами. Хрустящие баклажаны, жаренные во фритюре, свежие помидоры, кисло-сладкий и соевый соус, кунжут, крахмал, кинза, чеснок.



**Салат Восточный** 250 гр **1100 р.**

Сытно 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 **990 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 **1250 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 **1250 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 **1250 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 **890 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

\*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



**Салат из утиной грудки sous vide** 250 гр **1200 р.**  
Композиция из румяной и сочной утиной грудки, шариков рассольного сыра сулугуни и отварных перепелиных яиц. Особую музыку ее вкусу придадут ореховые ноты полевого салата и кислинка груши в вине



**Мангал салат** 200 гр **750 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 **1100 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 **890 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 **890 р.**  
По-деревенски вкусный салат из куриной печени. Заправленный кисло-сладким цитрусовым соусом

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Ассорти из пхали 4 вида** 400 гр **1450 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 **550 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 **550 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 **550 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 **550 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 **700 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 грецкими орехами** 150 гр **700 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



## РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



**Сёмга слабосоленая с лимоном** 180 гр **1690 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 **650 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 **2990 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 таралетках, дополняется кружочком лимона и стружкой сливочного масла

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

## МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



**Бастурма** 100 гр **1090 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 **990 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 **1690 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 **850 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

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

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Лобьо по-домашнему** 300 гр **590 р.**  
Визитная карточка грузинской кухни из красной фасоли медленного приготовления, репчатого лука, чеснока и пряных трав

**Мамалыга-Гоми с сыром** 250 гр **550 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 **890 р.**  
Эта простая и сбалансированная по вкусу горячая закуска напоминает классическую пиццу Маргарита, но без теста. Отличный вариант для тех, кто ценит итальянский вкус и заботится о стройности фигуры

**Эларджи** 300 гр **700 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 **750 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 **790 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 **790 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 **550 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 **550 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. **590 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 с красной икрой** 130 гр **990 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

\*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

# СУПЫ



**Суп-пюре из белых грибов** 300 гр **650 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 **590 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 **690 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 **590 р.**

Диетический и легкий супчик для обеда в летний полдень. Приготовлен на овощном бульоне с щавелем, луковой жаркой, сладким болгарским перцем и зеленью. Подается с отварным крутым яйцом и порцией свежей сметаны



**Уха по-Царски с сёмгой и креветками** 300 гр **990 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 **750 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 **590 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 **690 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 **550 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 **1450 р.**

Крепкий, насыщенный и полупрозрачный говяжий бульон с мясом и натуральными специями. Вкусом напоминает горячий студень. Подается по-грузински с измельченным чесноком, горчичным редисом и кавказским лавашом



**Окрошка на кефире (сезонное)** 300 гр **700 р.**

Густой холодный суп с сезонными овощами, куриными яйцами, мясом телятины и говяжий язык в классической кефирной заправке с рубленой зеленью. Делаем по старинному рецепту, подаем сразу после приготовления



**Окрошка на квасе (сезонное)** 300 гр **700 р.**

Освежающий летний суп из несладкого домашнего кваса, отварного картофеля-бейби, свежих огурцов, редиса, яиц, мяса телятины и говяжий язык. Минимум изысков и максимум вкуса – отличный вариант для перекуса или легкого обеда в жаркий день

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### Сёмга по-княжески 250 гр **1750 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



### Тигровые креветки на кеци с чесноком 150 гр **1590 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



### Чкмерули с креветками 250 гр **1690 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



### Черноморская барабулька 200 гр **1200 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



### Стейк из сёмги с икрой 250 гр **2190 р.**

В меру зарумяненный стейк из свежей сёмги с молочно-сливочным соусом средней густоты и россыпью дальневосточной красной икры слабого посола. Блюдо с нежной текстурой и благородным вкусом



### Стейк из сёмги «Шампань» 200 гр **1990 р.**

Сочный и нежный стейк атлантического лосося фермерского происхождения. Жарится во французском стиле с добавлением белого игристого вина до степени medium-прожарки



### Сёмга со шпинатом и чесночным соусом 250 гр **2090 р.**

Эффектное внешне и насыщенно-вкусное сочетание запеченной фермерской сёмги на подушке из шпината и репчатого лука. Сливочная пропитка придает горячему блюду глубины, а лимон, кинза и зерна граната отвечают за изысканность



### Фирменное блюдо «Пьяный грузин» 350 гр **1890 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!



### Котлеты из мраморной говядины с гарниром 300 гр **950 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 зелены



### Куриные котлеты с гарниром 300 гр **850 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



### Долма в виноградных листьях 200 гр **800 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 **1390 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 сковороде кеци, предварительно украсив рубленой кинзой



### Цыплёнок в соусе ткемали 550 гр **1390 р.**

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



### Цыплёнок чкмерули 550 гр **1390 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. **1100 р.**

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



### Чакапули из телятины с тархуном в горшочке 250 гр **990 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 кислоткой, а кинза с чили и луком обеспечивают теплую остроту



### Чашушули из телятины 200 гр **990 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 **990 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 **1190 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 **1290 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 **1190 р.**

Три вида нежности 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 1,5 кг **2990 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*

## ВЫПЕЧКА

### Оджахури из телятины 450 гр **990 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 **790 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 **890 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 **990 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

### Хачапури по-Царски 500 гр **990 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 **790 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 **690 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 **750 р.**

Покрытая красивой корочкой аппетитная хрустящая выпечка с сулугуни и другими рассольными сырами из Грузии. По вкусу не уступает крестьянскому варианту на дрожжевом тесте

### Фетучини с лососем и красной икрой 320 гр **1290 р.**

Фетучини al dente и маринованная в тирияки жареная семга в теплом соусе с сыром пармезан и деревенскими сливками. Красная икра, лук-порей, черный перец и базилик придают союзу интересные нотки

### Фетучини с говяжьими щёчками 320 гр **890 р.**

Домашние итальянские макароны, пропитанные густыми сливками с кусочками томленной щековины от молодого теленка. Сытное и вкусное горячее приправлено красным луком и микрозеленью

### Карбонара с беконом 320 гр **890 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

### Хачапури по-Аджарски 400 гр **690 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 **790 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

### Хачабургер с курицей 400 гр **990 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 малосольный огурчик. Румяный картофель-фри уже в комплекте!

### Хачабургер с мраморной говядиной 400 гр **1090 р.**

Собираем из классических компонентов под девизом «Меньше теста, больше вкуса!». В составе большая говяжья котлета, мясистый розовый помидор, красный лук, малосольный огурчик, салат айсберг и одна свежая булочка. И, разумеется, порция зажаристой картошки-фри

### 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

### Лобиани 400 гр **590 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



**Лобиани с ветчиной в слоёном тесте** 400 гр **690 р.**  
 Кулинарный пассаж от шефа по мотивам национальных грузинских пирогов рачули лобиани. Дрожжевое тесто он заменил слоёным, а в начинку вместо фасоли положил сочную ветчину. Получилось вкусно – попробуйте!



**Кубдари (в слоёном тесте)** 400 гр **990 р.**  
 Сытная и пряная мясная лепешка в слоёном тесте с начинкой из рубленой острой свиной вырезки, мелко измельченным репчатым луком и букетом специй из Сванетии. Подаём 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 сулгуни. 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. **1190 р.**  
 Жаренная на решетке на углях

**Сибас «Экстра»** 1 шт. **1390 р.**  
 Жаренный на решетке на углях

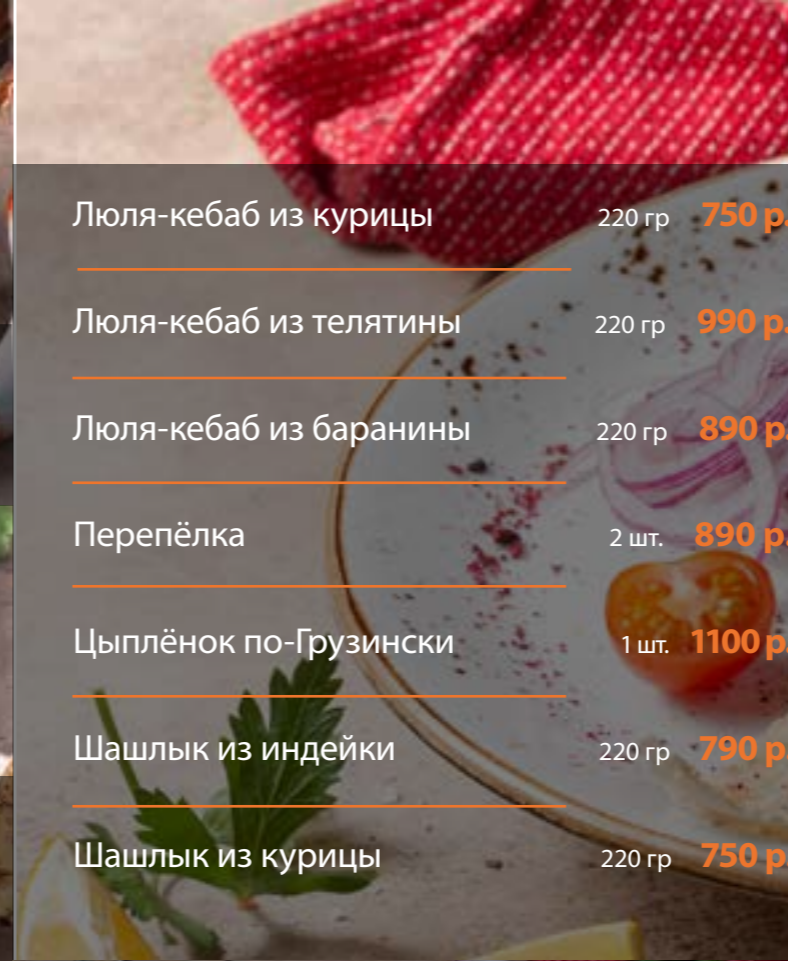
**Дорадо** 1 шт. **1390 р.**  
 Жаренная на решетке на углях

**Шашлык из сёмги** 220гр **1990 р.**

**Шашлык из осетрины** 220гр **1990 р.**



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



**Люля-кебаб из курицы** 220 гр **750 р.**

**Люля-кебаб из телятины** 220 гр **990 р.**

**Люля-кебаб из баранины** 220 гр **890 р.**

**Перепёлка** 2 шт. **890 р.**

**Цыплёнок по-Грузински** 1 шт. **1100 р.**

**Шашлык из индейки** 220 гр **790 р.**

**Шашлык из курицы** 220 гр **750 р.**



**Корейка телячья** 220 гр **1690 р.**

**Шашлык из телячьей вырезки** 220 гр **1290 р.**



**Каре ягнёнка** 220 гр **1700 р.**

**Шашлык из бараньей корейки** 220 гр **1590 р.**

**Шашлык «Бараньи семечки»** 220 гр **890 р.**

**Шашлык из баранины** 220 гр **1190 р.**



**Шашлык из свиных рёбрышек** 220 гр **890 р.**



**Шашлык из свиной шейки** 220 гр **890 р.**

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

## ОВОЩИ НА УГЛЯХ

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

## ГАРНИРЫ

Картофель фри	150 гр	<b>350 р.</b>
Картофель по-домашнему	150 гр	<b>350 р.</b>
Картофель по-деревенски	150 гр	<b>350 р.</b>
Картофельное пюре	150 гр	<b>350 р.</b>
Рис отварной с овощами	150 гр	<b>350 р.</b>
Капуста брокколи	150 гр	<b>350 р.</b>
Цветная капуста	150 гр	<b>350 р.</b>

## СОУСЫ

Баже Ореховый соус	100 гр	<b>300 р.</b>	Наршараб Гранатовый соус	50 гр	<b>190 р.</b>
Ткемали Соус из кислой сливы	50 гр	<b>190 р.</b>	Соевый соус	50 гр	<b>190 р.</b>
Сацебели Острый соус из томатов	50 гр	<b>190 р.</b>	Сметанный соус с чесноком Чесночный соус по-Имеритински	50 гр	<b>190 р.</b>
Аджика Острая Абхазская	30 гр	<b>190 р.</b>	Кетчуп-барбекю	50 гр	<b>190 р.</b>

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

## ДЕСЕРТЫ



**Пьяная груша** 200 гр **750 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 **750 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 **750 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 **490 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 **450 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 **450 р.**

**Бананы, жаренные со сгущённым молоком** 50 гр **450 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 **750 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 **750 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

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



**Сникерс** 180 гр **750 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 **750 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 **750 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 **750 р.**  
Хитовый итальянский десерт из сливочного сыра маскарпоне, рассыпчатого бисквитного печенья и свежесваренного кофе. Воздушное сладкое лакомство посыпаем шоколадной крошкой и подаем в креманках со специальной ложечкой



**Чизкейк** 150 гр **750 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 **750 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 **550 р.**

**Мацони с белой черешней и грецкими орехами** 200 гр **550 р.**

**Мороженое бельгийское** 60 гр **450 р.**

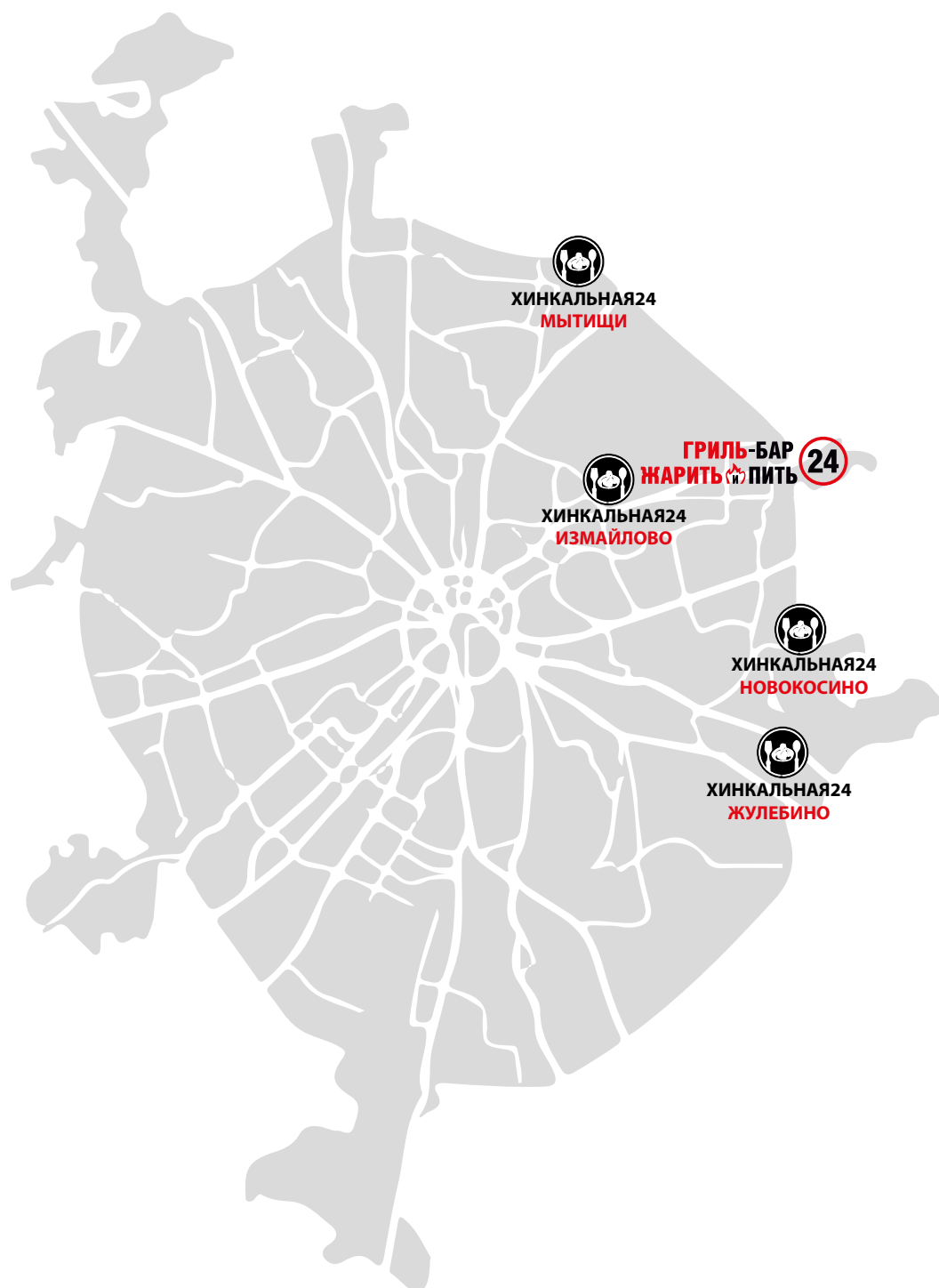
**Фруктовый салат** 200 гр **450 р.**

**Фруктовая ваза** 1500/2500 гр **2500/3900 р.**

**Варенье в ассортименте** 100 гр **300 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 **250 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 (993) 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](http://www.hinkalnaya24.com)