



Есть
Хинкали
& Пить
Вино

Меню



Добро пожаловать к нам в гости,
в место для душевных застолий.

Наш специалитет → хинкали разных
регионов Грузии.

Зотовим их из-под руки не менее 20 минут,
поэтому предлагаем скрасить Ваше ожидание
некоторыми традиционными грузинскими
закусками и бокалом вина, которые идеально
гармонизируют с нашим главным блюдом.

А любителей хачапури, цыплят и прочих
изысков из дровяной печи, ждём
в наших кафе-пекарнях «Хачапурия»
по адресам: Пятницкая стр. 6/1,
Большая Никитская стр. 26

☞ Приятного аппетита! ☞

Хинкали

• отварные / жареные •

Традиционные

с говядиной и черным перцем • 55 / 65 •
с говядиной и зеленью • 60 / 70 •

Мтиулури • 60 / 70 •

с говядиной, свиной и
черным перцем

Калакури • 60 / 70 •

с говядиной, свиной
и зеленью

Кახетинские

с бараниной и черным перцем • 60 / 70 •
с бараниной и зеленью • 65 / 70 •

Хинкали Вегетарианские

с картофелем • 45 / 55 •
с грибами • 50 / 60 •
со шпинатом • 55 / 60 •

Квари (хинкали)

с сыром • 60

С вишней • 280 (3 шт.)

Детские

с говядиной • 200
(200 гр.)

Гоусы

Хрен 70
(50 гр.)

Зорчица 70
(50 гр.)

Уксус 50
(50 гр.)

Чесночный 80
(50 гр.)

Сметана 70
(50 гр.)

Сацебели 80
(50 гр.)
(томатный)

Ткемали 80
(50 гр.)

Аджика 90
(25 гр.)

