
МЕНЮ
ХИНКАЛЬНЫЙ ДВОРИК

ЛЮБОЙ ГОСТЬ – праздник для хозяев.
Они спешат подать на стол всё лучшее.
Вслед за лобио, сациви и хачапури появляются оджахури, обжигающие хинкали,
выставляется вино – **МНОГО ВИНА,**
и у каждого свой характер.
После трёх бокалов можно понять его силу.
Грузинскую кухню можно сравнить с песней: она такая же душевная, «многоголосая» и, **НЕВЕРОЯТНО ВКУСНАЯ.**





«ГОСТЬ НАМ ПОСЛАН БОГОМ»
– говорят грузины,
открывая двери своего дома
и приглашая за стол.

ГРУЗИНСКОЕ ПИРШЕСТВО
всегда сопровождается музыкой,
исполняются веселые, зажигательные танцы, затягиваются красивые многоголосые песни.



В Грузии есть традиция:
ВО ВРЕМЯ ПИРШЕСТВА
всегда делается резерв
для случайных гостей
МЫ ВСЕГДА ЖДЕМ НОВЫХ ДРУЗЕЙ,
мы всем рады!

ХИНКАЛИ – гордость грузинской кухни.
Это, казалось бы, простое деревенское блюдо знают и уважают уже далеко за пределами Грузии.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 210гр. / **340Р.**
(ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, РЕДИС)

ЗЕЛЕНЬ 100гр. / **290Р.**
(КИНЗА, ПЕТРУШКА, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, РЕДИС)

СЫРНОЕ АССОРТИ 250гр. / **360Р.**
(БРЫНЗА, СУЛУГУНИ, КОПЧЁНЫЙ СУЛУГУНИ)

АССОРТИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ 270гр. / **670Р.**
* ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ, С ВИНОГРАДОМ И С ОРЕХАМИ

АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ 150гр. / **330Р.**
(ШПИНАТ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ И СВЕКЛА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ)

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ 150гр. / **350Р.**

АДЖАПСАНДАЛ 200гр. / **320Р.**
(ТУШЁНЫЕ БАКЛАЖАНЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ И ПОМИДОРЫ СО СПЕЦИЯМИ)

ЛОБИО С ОРЕХАМИ 150гр. / **290Р.**
(КРАСНАЯ ОТВАРНАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И С ГРУЗИНСКИМИ ПРЯНОСТЯМИ)

САЦИВИ 200гр. / **380Р.**
(КУРИНОЕ ФИЛЕ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ)

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ 150гр. / **200Р.**
(КАПУСТА СОЛЕНАЯ СО СВЕКЛОЙ)

СОЛЕНЬЯ 200гр. / **330Р.**

ГРИБОЧКИ МАРИНОВАННЫЕ 150гр. / **260Р.**

МЯСНОЕ АССОРТИ 200гр. / **490Р.**

РЫБНОЕ АССОРТИ 100гр. / **650Р.**
(МАСЛЯНАЯ, СЁМГА С/С)

СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ И С КАРТОФЕЛЕМ 200гр. / **360Р.**

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ 115гр. / **490Р.**

ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ 80гр. / **280Р.**

ЛИМОН 50гр. / **90Р.**

ЗАКУСКА «КАЦУРИ» 750гр. / **560Р.**
(САЛО, ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ ОСТРЫЙ, СЕЛЬДЬ, ГУРИЙСКАЯ КАПУСТА, МАРИНОВАННЫЕ ЧЕРРИ И КОРНИШОНЫ, ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, ГОРЧИЦА)







САЛАТЫ



ОВОЩНОЙ 250гр./ **360Р.**
(огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень)

ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ 250гр./ **390Р.**
(огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень
с грецкими орехами)

ГРЕЧЕСКИЙ 250гр./ **430Р.**
(огурцы, помидоры, болгарский перец, маслины,
оливки, сыр фета, орегано)

ХИНКАЛЬНЫЙ ДВОРИК 200гр./ **460Р.**
(язык говяжий, копчёный сулугуни, грибы,
маринованные огурцы, майонез)

ГЕНАЦВАЛЕ 200гр./ **450Р.**
(говядина, язык говяжий, огурцы маринованные,
морковь, грецкие орехи, гранат, майонез)

МИКС-САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ 220гр./ **390Р.**
(микс-салатов, обжаренная куриная печень и
шампиньоны, черри, с соусом апельсиновый/терияки)

ОЛИВЬЕ 200гр./ **370Р.**

ЗОЛОТОЕ РУНО 250гр./ **420Р.**
(куриное филе, шампиньоны , ананас, чернослив,
грецкие орехи, майонез)
* Подаётся в блюдце из сырного лаваша

СУЛИКО 220гр./ **390Р.**
(куриное филе, яйцо, картофель, огурцы,
сыр пармезан, майонез, грибы)

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 220гр./ **420Р.**

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 220гр./ **450Р.**

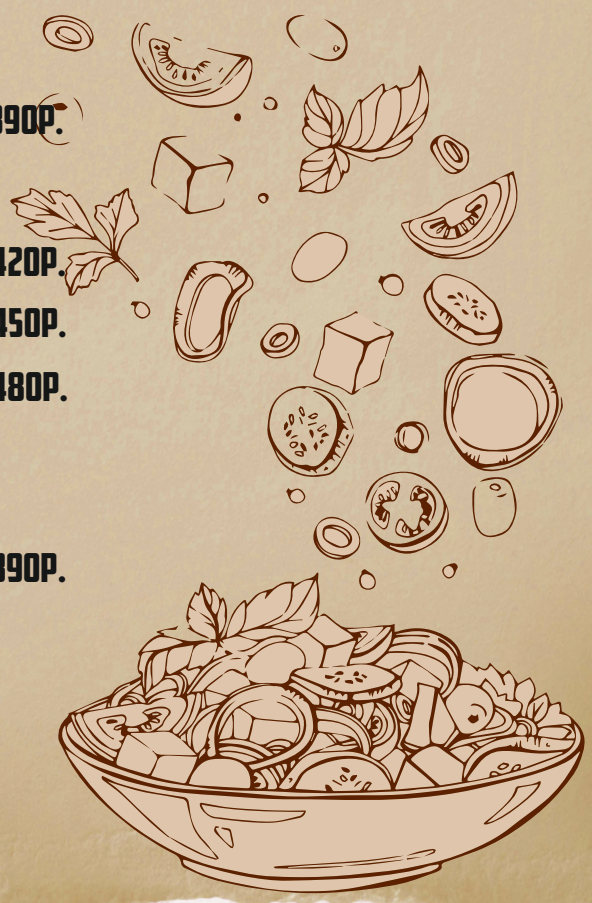
МОРСКОЙ ПРИЛИВ 200гр./ **480Р.**
(кальмары, сёмга с/с, мидии, красная икра,
креветки, микс-салатов)
* Заправляется соусом «бешамель»

МИКС-САЛАТ С СЁМГОЙ 200гр./ **390Р.**
(микс салатов, сёмга с/с,
сыр фета, соус «бальзамик»)

ТЁПЛОЕ МОРЕ 220гр./ **420Р.**
(кальмары, коктейльные креветки,
сладкий перец, зелёный лук,
сыр Пармезан, сливочный соус)
* Салат подаётся тёплым

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ 200гр./ **450Р.**
(жаренные баклажаны в панировке,
соус сладкий чили, базелик,
кинза, крем - бальзамик, микс семян)

ГОРЯЧИЙ САЛАТ ОТ ШЕФА 200гр./ **400Р.**
(индейка, морковь, болгарский перец,
лук репчатый, лук зелёный, специи)



СУПЫ

КРЕМ-СУП «ГРИБНОЙ» 300гр./ **340Р.**
* Подаётся с гренками

КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА 300гр./ **340Р.**
* Подаётся с гренками

ЧИХИРТМА 300гр./ **360Р.**
(лёгкий суп с курицей и взбитым яйцом с гренками)

СУП-ХАРЧО 300гр./ **390Р.**
(суп из говядины с рисом и специями)

ТАТАРИАХЛИ 300гр./ **340Р.**
(крепкий говяжий бульон)

УХА ИЗ СЁМГИ 300гр./ **390Р.**

ХАШЛАМА 350гр./ **420Р.**


ЧИХИРТМА


ХАРЧО


ШПИНАТНЫЙ

Горячие закуски

КУЧМАЧИ 250гр./ **410Р.**
(говяжьи субпродукты и говяжье мясо с грузинскими пряностями, с зёрнышками граната и красным луком)

ДЖИГАРИ 250гр./ **390Р.**
(обжаренная куриная печень и сердечки с грузинскими пряностями, с зёрнышками граната и красным луком)

ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ 250гр./ **350Р.**
(красная фасоль со специями и зеленью)

ОВОЩНАЯ ФАНТАЗИЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА 300гр./ **400Р.**
(запечённые баклажаны, помидоры и болгарский перец с сыром и грибами)

ГРИБЫ С СЫРОМ НА КЕЦИ 200гр./ **380Р.**
(шапочки шампиньонов с сыром сулугуни)

СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ НА КЕЦИИ 200гр./ **360Р.**

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ 2шт./ **280Р.**
* Подаются со сметаной

БЛИНЧИКИ С СЫРОМ «СУЛУГУНИ» 2шт./ **260Р.**
* Подаются с ягодным соусом

ДОЛМА 200гр./ **390Р.**
(мясной фарш в виноградных листьях)
* Подаётся с соусом


КУЧМАЧИ


ГРИБЫ С СЫРОМ


ДОЛМА

КЕЦИ (груз. ჯიხვი) – сковорода из красной глины. Применяется в грузинской кухне для приготовления горячих блюд и закусок.

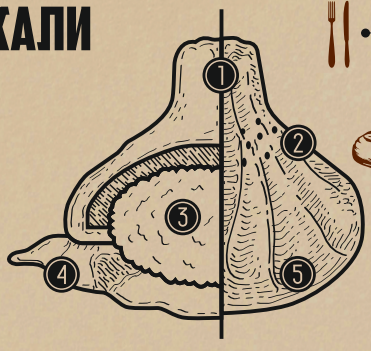
ХИНКАЛИ МИНИМАЛЬНАЯ ПОРЦИЯ ОДНОГО ВИДА - 3 ШТ.

ХИНКАЛИ «КЛАССИЧЕСКИЙ» (ГОВЯДИНА И СВИНИНА)	1 ШТ. / **80Р.**
ХИНКАЛИ «ТБИЛИСУРИ» (ГОВЯДИНА И СВИНИНА С ЗЕЛЕНЬЮ)	1 ШТ. / **90Р.**
ХИНКАЛИ «МТИУРИ» (ГОВЯДИНА С ЗЕЛЕНЬЮ)	1 ШТ. / **90Р.**
ХИНКАЛИ «ХЕВСУРУЛИ» (БАРАНИНА)	1 ШТ. / **90Р.**
ХИНКАЛИ С СЫРОМ	1 ШТ. / **80Р.**
* ОБЖАРКА ХИНКАЛИ ПО ЖЕЛАНИЮ! ОТ 3-Х ШТ. ОДНОГО ВИДА	1 ШТ. / **10Р.**



АНАТОМИЯ ХИНКАЛИ

1 - ХВОСТИК
2 - ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
3 - ФАРШ С ЛУКОМ
4 - БУЛЬОН
5 - ТЕСТО





ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА:

* ХИНКАЛИ НУЖНО ЕСТЬ СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ГОРЯЧИМИ И ЩЕДРО ПРИПРАВЛЕННЫМИ ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ
* ХИНКАЛИ ЕДЯТ ТОЛЬКО РУКАМИ: ПЕРЕВЕРНУТЬ, ОТКУСИТЬ КУСОЧЕК, ВЫПИТЬ БУЛЬОН, СЪЕСТЬ ТЕСТО И НАЧИНКУ
* ХВОСТИКИ ХИНКАЛИ НЕ ЕДЯТ, ОСТАВЛЯЮТ НА ТАРЕЛКЕ
* ...И САМОЕ ГЛАВНОЕ - ПОПРОСИТЕ ЕЩЕ ОДНУ ПОРЦИЮ!

ХИНКАЛИ – ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО, ОБЛАДАЮЩЕЕ УДИВИТЕЛЬНЫМ ВКУСОМ, НЕПОВТОРИМЫМ ЗАПАХОМ И ОРИГИНАЛЬНОЙ ФОРМОЙ.



ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ « ХИНКАЛЬНЫЙ ДВОРИК» 550гр./ **580Р.**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 300гр./ **420Р.**
(лодочка с сыром сулугуни и с яйцом)

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 500гр./ **480Р.**
(с сыром брынза и сулугуни)

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 500гр./ **500Р.**
с ломтиками сыра сулугуни

ХАЧАПУРИ «ЛАЗУРИ» 500гр./ **480Р.**
(со шпинатом и с сыром сулугуни)

КУБДАРИ 500гр./ **580Р.**
(пирог с рубленным мясом свинины и говядины
с добавлением специй из Сванетии)

ЛОБИАНИ 500гр./ **420Р.**
(пирог с красной фасолью и пряностями)

АЧМА 200гр./ **280Р.**
(домашний слоёный пирог с сыром сулугуни)
* Подаётся с мацони





Популярное мнение о том , как произошло название **«СУЛУГУНИ»**, гласит, что оно образовано от слов) «сули» (душа) и «гули» (сердце).



ХАЧАПУРИ – «сырный шедевр» национальной грузинской кухни. Его название происходит от слов «творог» (хачо) и «хлеб» (пури).

Горячие блюда

Из мяса:



Оджахури на кеци 250гр./ **440р.**
(жаркое из свинины с картофелем, с луком и специями)

Оджахури из курицы на кеци 250гр./ **420р.**

Мясо по-гурийски на кеци 250гр./ **450р.**
(обжаренная свинина, запечённая с картофелем, помидорами, грибами и сыром в сливочном соусе)

Мясо по гурийски из курицы 250гр./ **430р.**
(обжаренная курица, запечённая с картофелем, помидорами, грибами и сыром в сливочном соусе)

Чашушули 250гр./ **470р.**
(томлёная говядина в соусе из томатов со специями)

Харчо по-мегрельски из говядины 250гр./ **480р.**
(томлёная говядина в соусе из томатов со специями и с грецкими орехами)

Чанахи 350гр./ **510р.**
(кусочки баранины, томлёные в глиняном горшочке с овощами: картофель, баклажан, перец, помидоры)

Чакапули 250гр./ **490р.**
(томлёная баранина в белом вине с зеленью и травой «тархун»)

Мясо по-французски 250гр./ **440р.**









Блюда на досках

Некнеби 800гр./ **1300р.**
(рёбра баранины, запечённые овощи, початок кукурузы, картофель по-деревенски)

Рулька «на двоих» 800гр./ **1200р.**
(картофель, соленья, соус)

Садж из курицы 1200г./ **1700р.**

Садж из свинины 1200г./ **1900р.**



ИЗ ПТИЦЫ:

ЦЫПЛЁНОК «ТАПАКА» 1шт./ **790Р.**

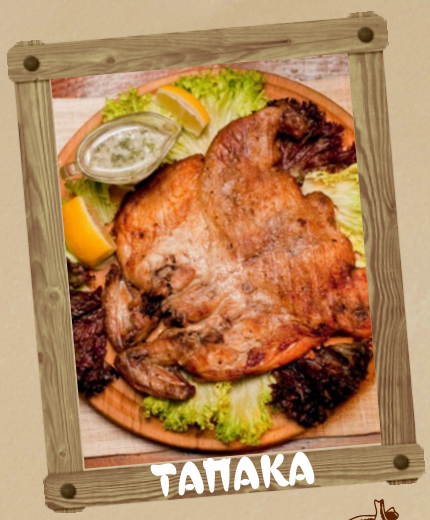
ЦЫПЛЁНОК «ЧКМЕРУЛИ» 250гр./ **390Р.**
(кусочки цыплёнка тапака
под сливочно-чесночным соусом)

ПЕРЕПЕЛА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 1шт./ **560Р.**

ЧАХОХБИЛИ 250гр./ **390Р.**
(куриные кусочки с помидорами, с зеленью и со специями)

ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ КУРИЦЫ 250гр./ **400Р.**
(куриные кусочки с помидорами, с зеленью, со специями
и с грецкими орехами)

МЕГРУЛИ 250гр./ **390Р.**
(куриное филе тушёное в сливочном соусе
со сладким перцем, грибами, помидорами черри и сыром сулугуни)



ИЗ РЫБЫ:

БАРАБУЛЬКА «ЧЕРНОМОРСКАЯ» 150гр./ **650Р.**

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЁННАЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ В БЕЛОМ ВИНЕ 350гр./ **780Р.**

СТЕЙК ИЗ КОРОЛЕВСКОЙ ТРЕСКИ 200гр./ **480Р.**
* Подаётся с овощами

ДОРАДО ЗАПЕЧЁННАЯ 400гр./ **980Р.**
* Подаётся с овощами

СУДАК ЗАПЕЧЁННЫЙ С СЫРОМ И С ПОМИДОРАМИ 200гр./ **420Р.**

СЁМГА 170гр./ **850Р.**
* На мангале

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ 1шт./ **750Р.**
* На мангале





Самая характерная черта грузинской, а точнее кавказской кухни — это огромное внимание к различным
ПРИПРАВАМ И СОУСАМ.
Их готовят из свежей зелени, из разнообразных пряностей, с добавлением питательных веществ.

Блюда на мангале

Шашлык из свиной шейки	200гр./ **480р.**
Шашлык из свиных рёбрышек	250гр./ **450р.**
Шашлык из баранины (корейка)	250гр./ **750р.**
Шашлык из баранины (мякоть)	200гр./ **720р.**
Шашлык из бараньих ребер «Семечки»	250гр./ **520р.**
Шашлык из индейки	250гр./ **480р.**
Шашлык из курицы	200гр./ **480р.**
Куриные крылышки	250гр./ **420р.**
Люля-кебаб (курица)	200гр./ **430р.**
Люля-кебаб (говядина+свинина)	200гр./ **460р.**
Люля-кебаб (из баранины)	200гр./ **480р.**
Форель (речная)	1шт./ **750р.**
Сёмга	170гр./ **850р.**
Дорадо	1шт./ **900р.**
Шампиньоны	150гр./ **300р.**
Овощи на мангале	250гр./ **350р.**
Картошка с салом	250гр./ **350р.**
Молодой картофель в мундире	200гр./ **280р.**



* Блюда на мангале подаются с тонким лавашом, красным луком, зеленью и соусом «Сацебили».

Ассорти 1300г. / **3000р.**
(свиная шея, свиные рёбра, курица, люля свинина, говядина, люля курицы, молодой картофель)

У нас есть замечательное поверье. То время, которое проводится в общении с гостями, в счёт жизни не идёт. Таким образом, каждый гость дорог, потому что он, сам того не подозревая, продлевает нам жизнь! Гаумурджос!





ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150гр./	200Р.
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150гр./	200Р.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200гр./	200Р.
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	200гр./	250Р.



ХЛЕБ



ЧЁРНЫЙ/БЕЛЫЙ		10Р.
ЛАВАШ		70Р.
МЧАДИ (КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЁШКА)	2шт./	180Р.
ЧВИШТАРИ (КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЁШКА С СЫРОМ)	2шт./	250Р.



СОУСЫ



САЦЕБЕЛИ (ПРЯНЫЙ СОУС ИЗ ПОМИДОРОВ)	80Р.
ТКЕМАЛИ (СЛИВОВЫЙ: ЗЕЛЕНЫЙ И КРАСНЫЙ)	80Р.
АДЖИКА	80Р.
НАРШАРАБ (ГРАНАТОВЫЙ СОУС)	80Р.
СМЕТАНА	70Р.
МАЙОНЕЗ	70Р.
ЧЕСНОЧНЫЙ	80Р.
КЕТЧУП	70Р.







ДЕСЕРТЫ

«ШТРУДЕЛЬ» ЯБЛОЧНЫЙ (С МОРОЖЕНЫМ)	180гр./ **350Р.**
ТИРАМИСУ	150гр./ **280Р.**
НАПОЛЕОН	150гр./ **360Р.**
МАЦОНИ	150гр./ **150Р.**
МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ	160гр./ **200Р.**
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	700гр./ **700Р.**
БЛИНЫ: С ДЖЕМОМ/СО СМЕТАНОЙ	2шт./ **200Р.**
МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	150гр./ **200Р.**
НАПОЛНИТЕЛИ:	
СИРОП	50гр./ **70Р.**


НАПОЛЕОН


МАЦОНИ

НАПИТКИ



ЛИМОНАД «ГРУЗИЯ»	0.5л./ **250Р.**
КОКА-КОЛА	0.33л./ **120Р.**
СОК	0.2л./ **60Р.**
	1л./ **300Р.**
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «ГРУЗИЯ»	0.5л./ **250Р.**
БОНАКВА (НЕГАЗИРОВАННАЯ)	0.5л./ **120Р.**
МОРС	0.2л./ **70Р.**
	1л./ **350Р.**



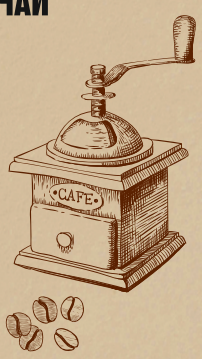
ЧАЙ



ЧАЙ В ПАКЕТИКЕ (ЧЁР./ЗЕЛ.)	0.15л./ **70Р.**
ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ (ЧЁР./ЗЕЛ.)	0.6л./ **200Р.**
ЭЛИТНЫЕ СОРТА ЧАЯ	0.6л./ **250Р.**
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ	0.6л./ **350Р.**



КОФЕ



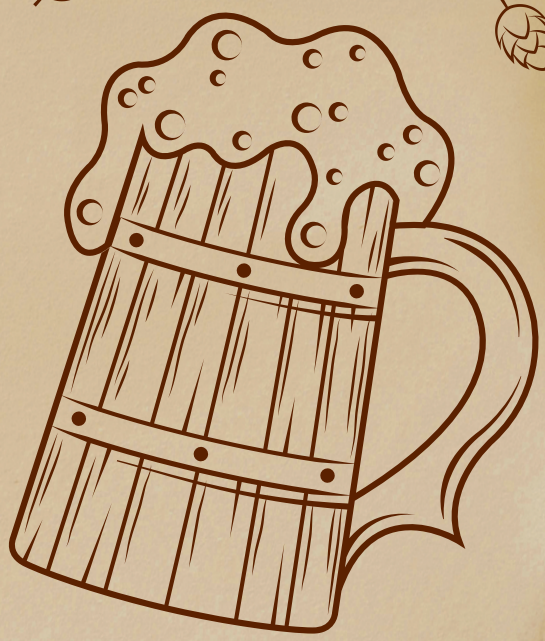
ЭСПРЕССО	50мл./ **100Р.**
АМЕРИКАНО	150мл./ **180Р.**
КАПУЧИНО	250мл./ **230Р.**
«СЛИВКИ»	**50Р.**
МОЛОКО	**50Р.**



ПИВО РАЗЛИВНОЕ



СВЕТЛОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ	0.5л./ **240Р.**
	0.3л./ **200Р.**
СВЕТЛОЕ, ФИЛЬТРОВАННОЕ	0.5л./ **240Р.**
	0.3л./ **200Р.**



ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ



«FRIDAY AVENUE» (СВЕТЛОЕ)	0.5л./ **260Р.**
«BLUE MONKEY» (СВЕТЛОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ)	0.5л./ **260Р.**
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ (СВЕТЛОЕ)	0.5л./ **200Р.**

К ПИВУ



ОСТРЫЕ КРЫЛЬЯ	250гр./ **390Р.**
КОПЧЁННЫЕ РЁБРЫШКИ	250гр./ **280Р.**
ГРЕНКИ РЖАНЫЕ	150гр./ **250Р.**
АРАХИС	40гр./ **100Р.**
ЧИПСЫ	30гр./ **100Р.**





ВОДКА



СТОЛИЧНАЯ	0.50мл./ **110Р.**
ХАСКИ	0.50мл./ **120Р.**
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛ	0.50мл./ **130Р.**
РУССКИЙ СТАНДАРТ	0.50мл./ **150Р.**

КОНЬЯК



ДЕРБЕНТСКИЙ 3*	0.50мл./ **180Р.**
ДЕРБЕНТСКИЙ 5*	0.50мл./ **200Р.**
АРАРАТ 3*	0.50мл./ **200Р.**
АРАРАТ 5*	0.50мл./ **220Р.**

ТЕКИЛА



БЕЛАЯ	0.50мл./ **350Р.**
ЗОЛОТАЯ	0.50мл./ **350Р.**

РОМ



ЧЕРНЫЙ	0.50мл./ **250Р.**
БЕЛЫЙ	0.50мл./ **250Р.**

ВИСКИ

БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ	0.50мл./ **280Р.**
ДЖИМ БИМ	0.50мл./ **280Р.**
ДЖЕМЕСОН	0.50мл./ **350Р.**
БЭЛЛС	0.50мл./ **280Р.**

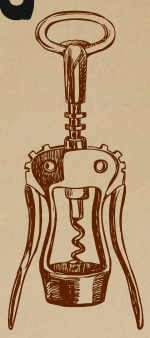
МАРТИНИ



МАРТИНИ БЬЯНКО	0.100мл./ **250Р.**



ВИНА ГРУЗИИ



КРАСНОЕ СУХОЕ: 150мл./0,75л.

МУКУЗАНИ **300Р. / 1500Р.**

САПЕРАВИ **300Р. / 1500Р.**

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ:

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА **300Р. / 1500Р.**

КИНДЗМАРАУЛИ **360Р. / 1800Р.**

БЕЛОЕ СУХОЕ:

ЦИНАНДАЛИ **300Р. / 1500Р.**

БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ:

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА **300Р. / 1500Р.**

ПРИЧИНА ПЕЧАЛИ	ВИНО	НУЖНАЯ ДОЗА
НАЧАЛЬНИК - ДУРАК	ЦИНАНДАЛИ	1 БОКАЛ В ДЕНЬ - 4 БУТЫЛКИ В МЕСЯЦ
ПОГОДА МЕРЗКАЯ	ХВАНЧКАРА	3 БОКАЛА ЕСЛИ НЕ ПОМОГЛО - ПОВТОРИТЬ
БЕСЯТ ДЕТИ	КИНДЗМАРАУЛИ	1 РЕБЕНОК - 1 БУТЫЛКА
РАЗБИТОЕ СЕРДЦЕ	ПИРОСМАНИ	2-3 БОКАЛА И ЕЩЕ ДВА. ПОВТОРИ
ВОКРУГ ДЕБИЛЫ	МУКУЗАНИ	БУТЫЛКА МИНИМУМ
ДЕНЕГ МАЛО	АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА	2 БОКАЛА И ИДТИ РАБОТАТЬ
ЗДОРОВЬЕ ПОШАТНУЛОСЬ	САПЕРАВИ	ПО 5 МЛ НА КГ ВЕСА НА ОБЕД
СКУЧНО	ЧАЧА!!	ЕЩЕ ЧАЧИ!!

ШАМПАНСКОЕ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 0.75л./ **900Р.**

ПОЛУСЛАДКОЕ, БРЮТ

АБРАУ-ДЮРСО 0.75л./ **1000Р.**

ПОЛУСУХОЕ, ПОЛУСЛАДКОЕ, БРЮТ









Издревле важнейшим винодельческим регионом Грузии считалась Кахетия. На территории Кахетии располагается около 65% всех виноградников Грузии. Основными сортами винограда здесь являются Саперави, Мцване и Ркацители.

Среди других грузинских винодельческих регионов Кахетия выделяется благодаря наибольшему количеству солнечных дней. Ягоды кахетинского винограда еще в момент созревания под влиянием южного солнца наполняются сахаром, поэтому кахетинское вино характеризуется природной сладостью.

«ХВАНЧКАРА»

Красное полусладкое вино. Цвет насыщенный тёмно-гранатовый с фиолетовым оттенком, ярким фруктово-ягодным букетом и бархатистым плодовым вкусом с ярко выраженными тонами малины. Прекрасно сочетается с различными блюдами, дичью, фруктами и десертами.

«САПЕРАВИ»

Красное сухое вино из сорта винограда Саперави. Имеет фруктовый букет с оттенками вишни, черешни, пряных трав. Вкус нежный, освежающий, с бархатистыми оттенками.

«ЦИНАНДАЛИ»

Вино белое сухое выдержанное. Выдерживаются в дубовых бочках не менее 12 мес.
Цвет – светло-соломенный. Прекрасный плодовый букет, мягкий утонченный вкус с приятной кислинкой.
Замечательно сочетается с мясными и рыбными блюдами, дичью, салатами.

«МУКУЗАНИ»

Вино красное выдержанное сухое. Вино выдерживается в дубовых бочках не менее 2-х лет.
Цвет – тёмно-рубиновый. Ярко выраженный аромат и сложный букет, вкус полный гармоничный.

«КИНДЗМАРАУЛИ»

Вино красное полусладкое. Цвет насыщенный тёмно-гранатовый. Аромат вина яркий с доминантой тонов спелых чёрных ягод. Вино гармоничное, с выразительными разнообразными фруктовыми оттенками.
Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, блюдам грузинской кухни.

Грузинская кухня и гостеприимство – вкусный и душевный проект с новым качественным подходом к грузинской кухне.

Домашняя обстановка, приятные цены, оригинальные рецепты, радушие и гостеприимство – все это ждет Вас в «ХИНКАЛЬНЫЙ ДВОРИК».

Грузия ближе, чем кажется.....

Это старинная грузинская кухня, богатая карта настоящих грузинских вин, душевная атмосфера, ароматные и пряные мясные блюда, свежие яркие овощи, хачапури, румяный шашлык, Чакапули, Чанахи, кучмачи, купаты, и множество других блюд грузинской кухни...

Вы немного устали от серых будней? У нас Вы сможете сменить обстановку, окунувшись в атмосферу национального колорита, наслаждаясь аппетитным застольем.

Хотите заказать проведение банкета в ресторане или решили отметить семейное торжество? Здесь мы предложим Вам такое изобилие разнообразных грузинских блюд и праздничную обстановку, что Ваши гости останутся в полном восторге.

Не знаете, где отметить корпоратив? Мы постараемся сделать Ваш праздник весёлым и незабываемым, предлагая множество необычных закусок и напитков, а так же живую музыку и непринуждённую обстановку для Ваших сотрудников.

Испытываете ностальгию? Именно у нас Вы можете провести романтический вечер наедине с любимым человеком. В уютной обстановке за прекрасным ужином с настоящим грузинским вином Вам будет приятно пробуждать самые тёплые, искренние чувства в сердце близкого Вам человека.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





ГРАФИК РАБОТЫ:

ПН ВТ СР ЧТ	12^{00} - 24^{00}
ПТ СБ	12^{00} - 02^{00}
ВС	12^{00} - 24^{00}

Планируйте праздник? Хватит собираться дома, приходите в «Хинкальный Дворик».
Идеальное место для встреч с родными и друзьями, праздников, банкетов.
Вкуснейшие хинкали, шашлык на углях, мясо, рыба – в лучших традициях грузинской кухни.

ВКУСНО КАК ДОМА И НЕДОРОГО!

Наш адрес: Обнинск, ул. Курчатова, д. 18А, вход с торца, 2 этаж.
Телефоны: 8 (910) 523-09-02, 8 (484) 392-92-41
VK.COM/CLUB120536818

250 гр./ **340р.**

2 3 5 6

/ 190р.
350р.

2 3 5 6
2 3 5 6

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ЛАМБРУСКО

КУПАТЫ

ЦАРИЦА "ТАМАРА" 200 гр./ **500р.**
(ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ИНДЕЙКА, ФИРМЕННЫЙ СОУС)

80р.

260р.

60р. 380р. 390р.

200гр.

9

0.75 л /**800р.**