



ХИНКАЛЬНАЯ

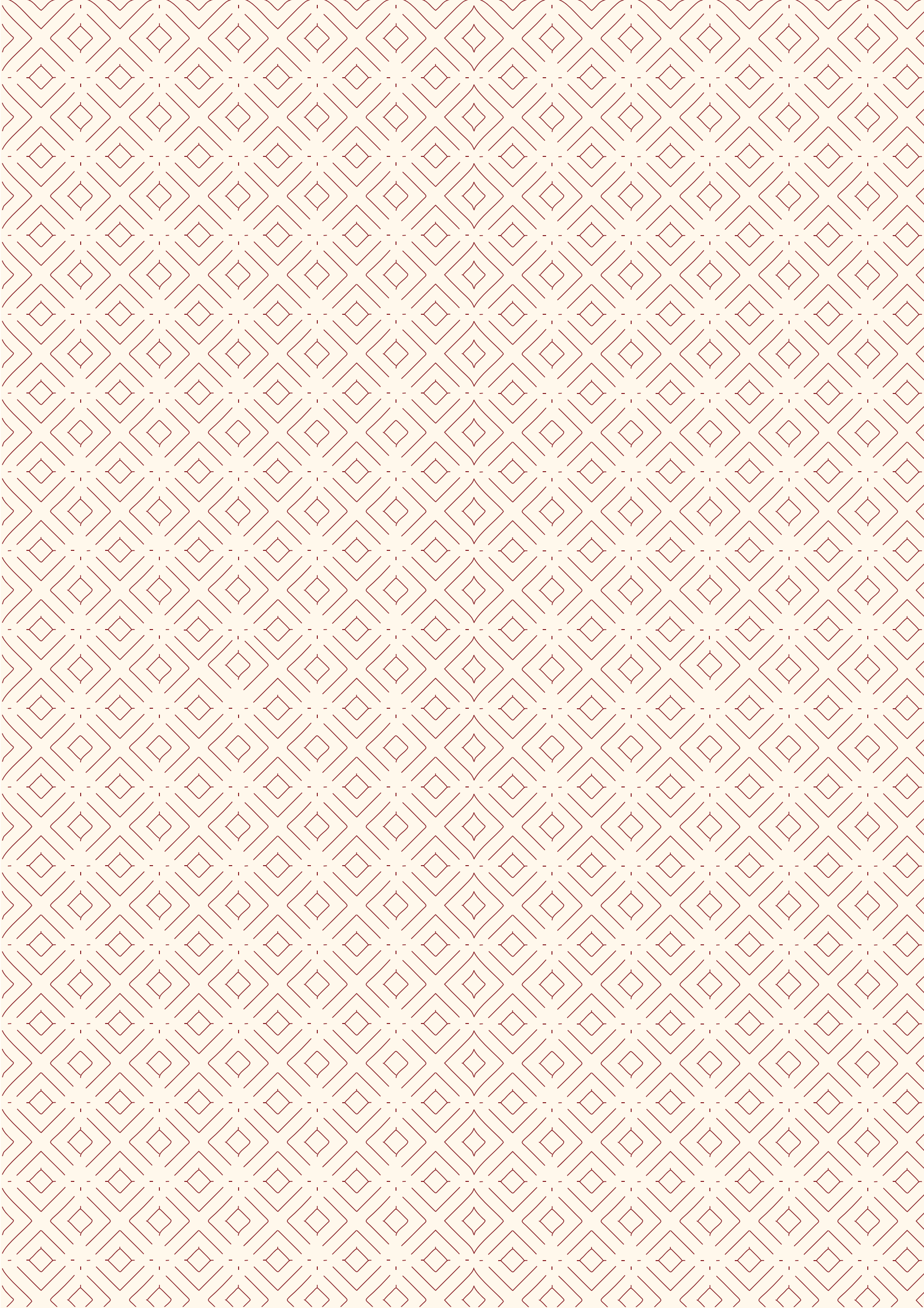
НА НЕБЕ

· РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ ·



МЕНЮ





СОДЕРЖАНИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	1-6
САЛАТЫ	7-12
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	13-18
СУПЫ	19-22
ХИНКАЛИ	23-24
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ	25-30
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	31-38
ГАРНИРЫ / СОУСЫ	39-40
ВЫПЕЧКА	41-44
ДЕСЕРТЫ	45-50
ДЕТСКОЕ МЕНЮ	51-52



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пхали из шпината 390

Нежные биточки на основе шпината с добавлением грецких орехов, грузинских специй и зелени.

Пхали из зелёной фасоли 390

Нежные биточки на основе зелёной фасоли с добавлением грецких орехов, грузинских специй и зелени.

Пхали из свёклы и капусты 390

Нежные биточки на основе свёклы и капусты с добавлением грецких орехов, грузинских специй и зелени.

Ассорти пхали 650





Сациви

560

Куриное филе в ореховом соусе с добавлением грузинских специй.



Баклажаны с ореховой пастой

490

Нежные рулеты из баклажанов с начинкой из пряной ореховой пасты с грузинскими специями.



Гѣбжалия

510

Нежные рулеты из молодого сыра сулгуни и мяты. Подается в сопровождении соуса мацони.



Селедочка

390

Селедка, оливковое масло и картофель вареный.



Сациви с баклажанами

630

Обжаренные баклажаны в ореховом соусе.



Аджапсандали

430

Тушеные томаты, баклажаны, болгарский перец с добавлением грузинских специй, чеснока и зелени.



Букет маринованных овощей

430

Капуста по-гурийски, солёные огурцы и томаты, чеснок, черемша, квашеная капуста, маринованный перец.



Мжаве

340

Пряная маринованная капуста с добавлением свёклы.



Ассорти грузинских сыров

Четыре вида сыра: имеретинский, сулгуни, сулгуни копчёный, сулгуни косичка.
Декорируется виноградом, грецким орехом и тархуном.

490



Ассорти из овощей и зелени

690

Спелые томаты, огурцы, редис, петрушка, кинза, тархун, зеленый лук.



Тарелка зелени

490

Кинза, петрушка, тархун, зеленый лук, красный и зеленый базилик, перец чили, редис.

САЛАТЫ



Салат с хрустящими баклажанами

630

Обжаренные баклажаны со спелыми томатами, творожным сыром в сладком чили соусе. Дополняется семенами подсолнуха, кунжута и зелени.



Греческий салат

420

Огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук, оливки, оливковое масло, сыр фета



Оливье авторское

580

Картофель, морковь, яйца, копченая грудка, варенная говядина, огурцы маринованные, горошек зеленый, авторский соус, листья петрушки и укропа.



Цезарь с курицей

590

Томаты, сыр пармезан, салат фриллис, авторский соус, сухари

Цезарь с креветками

670

Томаты, сыр пармезан, листья айзберга, салат фриллис, авторский соус, сухари.



Салат с отварным говяжьим языком

590

Отварной говяжий язык с салатом фреллис. Заправляется кахетинским маслом и вишневым соусом. Декорируется редисом и обжаренным грецким орехом.



Квелли с томатами и песто из тархуна

540

Сыр имеритинский и свежие томаты нарезанные слайсами, заправляются соусом песто из кинзы, базилика, тархуна и оливкового масла.



Салат Тбилиси

560

Традиционный сытный салат с говядиной, фасолью, свежими овощами и перцем чили. Заправляется растительным маслом с винным уксусом и чесноком. Декорируется зернами граната.



Мегрельский

Томаты, сыр сулкуми, листья свёклы, красный лук, гранатовый соус.

560



Овощной салат по-грузински с грецкими орехами

580

Спелые томаты с огурцами, красным луком, базиликом и зеленью. Заправляется кахетинским маслом.

Овощной салат по-грузински с кахетинским маслом

490

Спелые томаты с огурцами, красным луком, базиликом и зеленью. Заправляется кахетинским маслом.



Теплый салат с куриной печенью

570

Обжаренная куриная печень с салатом фриллис и грушей. Заправляется соусом на основе зернистой горчицы и меда. С обжаренным грецким орехом.



Салат с запечённой свеклой

420

Печеная свекла со слайсами редиса и салатом фриллис. Заправляется медом, дижонской горчицей, лимонным соком, ежевичным и свекольным соусами. С обжаренным грецким орехом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Жареный сулгуни
с томатами**

530

Жареный сыр сулгуни со спелыми томатами.
Декорируется красным и зеленым базиликом.



Толма из говядины / баранины

520 / 620

Биточки из мясного фарша, завернутые в виноградные листья. Подаются в сопровождении соуса мацони.



Запеченные шампиньоны с сыром сулгуни

490

Запеченные шампиньоны с сыром сулгуни.



Лобио амолесили

Закуска из красной фасоли, лука, томатов и специй. Подается с сыром сулгуни, мчади и капустой по-гурийски.

540



Гоми

330

Каша из кукурузной крупы с тремя видами сыра: классический и копченый сулгуни.



Эларджи

590

Каша из кукурузной крупы с сыром сулгуни.



Ачма с мацони

Грузинский слоеный пирог с сыром сулгуни. Подается в сопровождении соуса мацони.

490



Хрустящие шарики эларджи

Обжаренные в панировке шарики из кукурузной каши с сыром сулгуни.

430

СУПЫ



Суп Харчо

580

Традиционный наваристый суп из говядины, запеченных овощей, кинзы, паприки, лука и зелени.



Суп Чихиртма

430

Густой куриный суп с пряностями.



Суп Татаряхни

620

Наваристый говяжий бульон с добавлением чеснока и зелени.



Сырный суп авторский

Несколько видов сыров: дор блю, сливочный, копченый.

590



Борщ

410

Картофель, лук, морковь, капуста, чеснок, зелень, свекла говядина



Суп из лосося с овощами

680

Сливочный суп из филе лосося с добавлением моркови, сельдерея и помидора.



ХИНКАЛИ



Хинкали с бараниной (3 шт)

360


Домашние хинкали с бульоном и начинкой из мясного фарша на основе баранины с добавлением специй, красного лука и зелени.



Хинкали классические (3 шт)

330


Домашние хинкали с бульоном и начинкой из мясного фарша на основе свинины и говядины с добавлением специй, красного лука и зелени.



Хинкали по-тбилиски (3 шт)

330

Домашние хинкали с бульоном и начинкой из мясного фарша на основе свинины и говядины с добавлением специй, красного лука и двойной порции зелени.



Куриные хинкали (3 шт)

330


Домашние хинкали с бульоном и начинкой из мясного фарша на основе курицы с добавлением специй, красного лука и двойной порции зелени.



Квари с сыром (3 шт)

360

Грузинские вареники с сыром сулугуни



Деда хинкали

1300

В одном большом хинкали множество маленьких



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



Шашлык из куриной грудки

530

Куриное филе, приготовленное на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Шашлык из свиной шеи

690

Свиная шея, приготовленная на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Шашлык из мякоти ягнёнка

790

Мякоть ягненка, приготовленная на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Шашлык из куриного бедра

650

Куриное бедро, приготовленное на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Шашлык из телятины

990

Кусочки телятины, приготовленные на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Шашлык из форели

1190

Форель, приготовленная на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Шашлык из каре ягнёнка

950

Мясо ягненка на кости, приготовленное на углях. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.



Мтиури

5900

Шашлык из свинины, шашлык из телятины, шашлык из мякоти ягненка, шашлык из курицы, люля кебаб из свинины и говядины, люля кебаб из баранины, каре из баранины, обжаренный перец чили



Мангал салат с телятиной

960

Грибы, перец болгарский, баклажаны, кабачки, салатный микс, сладкий соус, зелёный соус с зеленью, соевый соус, мясо из телятины, обжаренное на мангале.



Овощи на мангале

530

Кабачок, паприка, шампиньоны и томаты, приготовленные на углях.



Ассорти из шашлыков

3100

Полтора кг мяса: шашлык из свинины, курица, телятина, люля-кебаб, баранина, шашлык из баранины, каре из баранины, овощи на мангале.

Люля-кебаб из свинины и говядины

740

Запеченный на шапмпуре мясной фарш из свинины и говядины с грузинскими специями. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.

Люля-кебаб из курицы

560

Запеченный на шапмпуре мясной фарш из мяса цыпленка с грузинскими специями. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.

Люля-кебаб из баранины

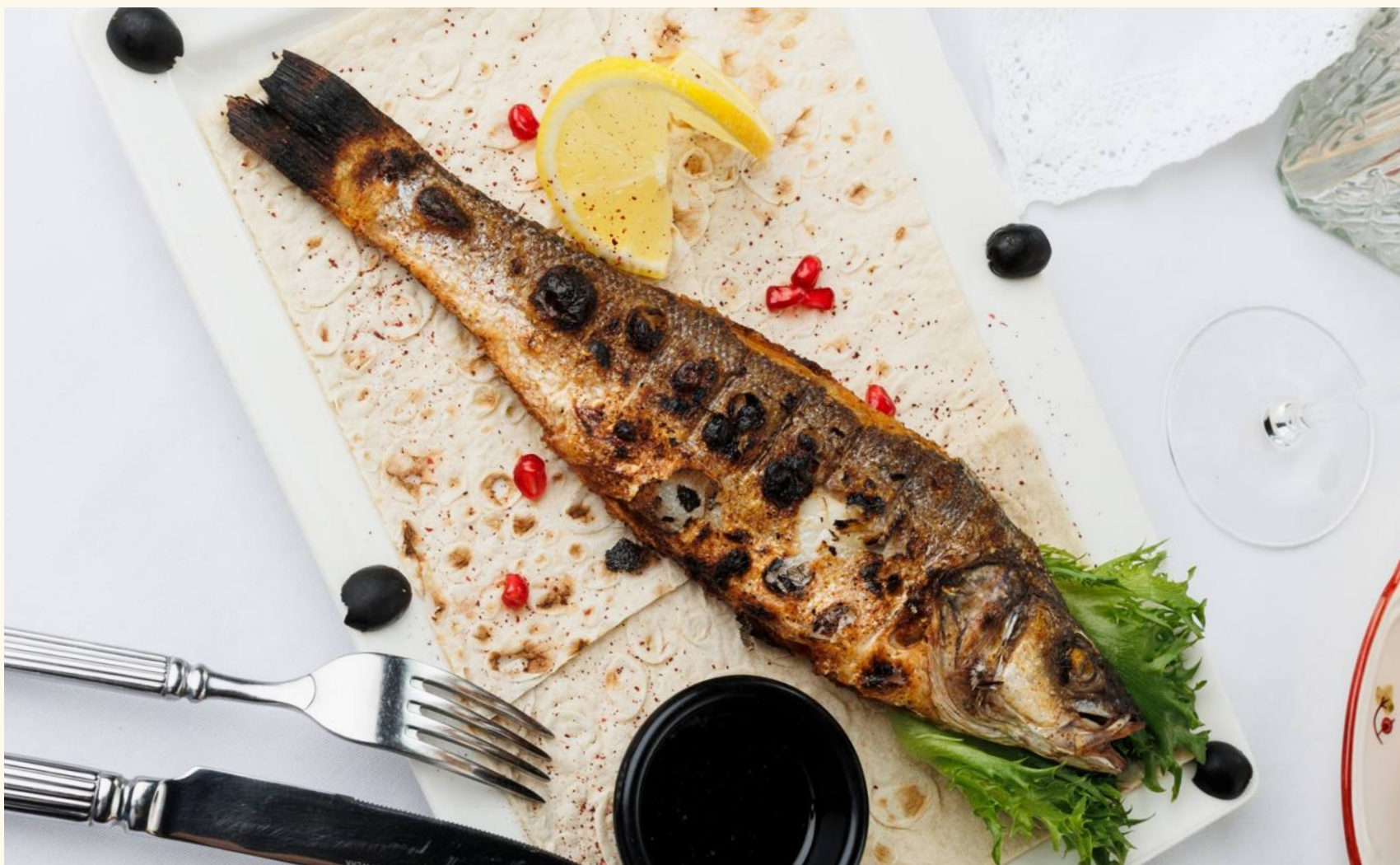
770

Запеченный на шапмпуре мясной фарш из мяса баранины с грузинскими специями. Подается с красным луком, кахетинским маслом, зеленью, соусом сацебели.

Люля-кебаб из картофеля

450

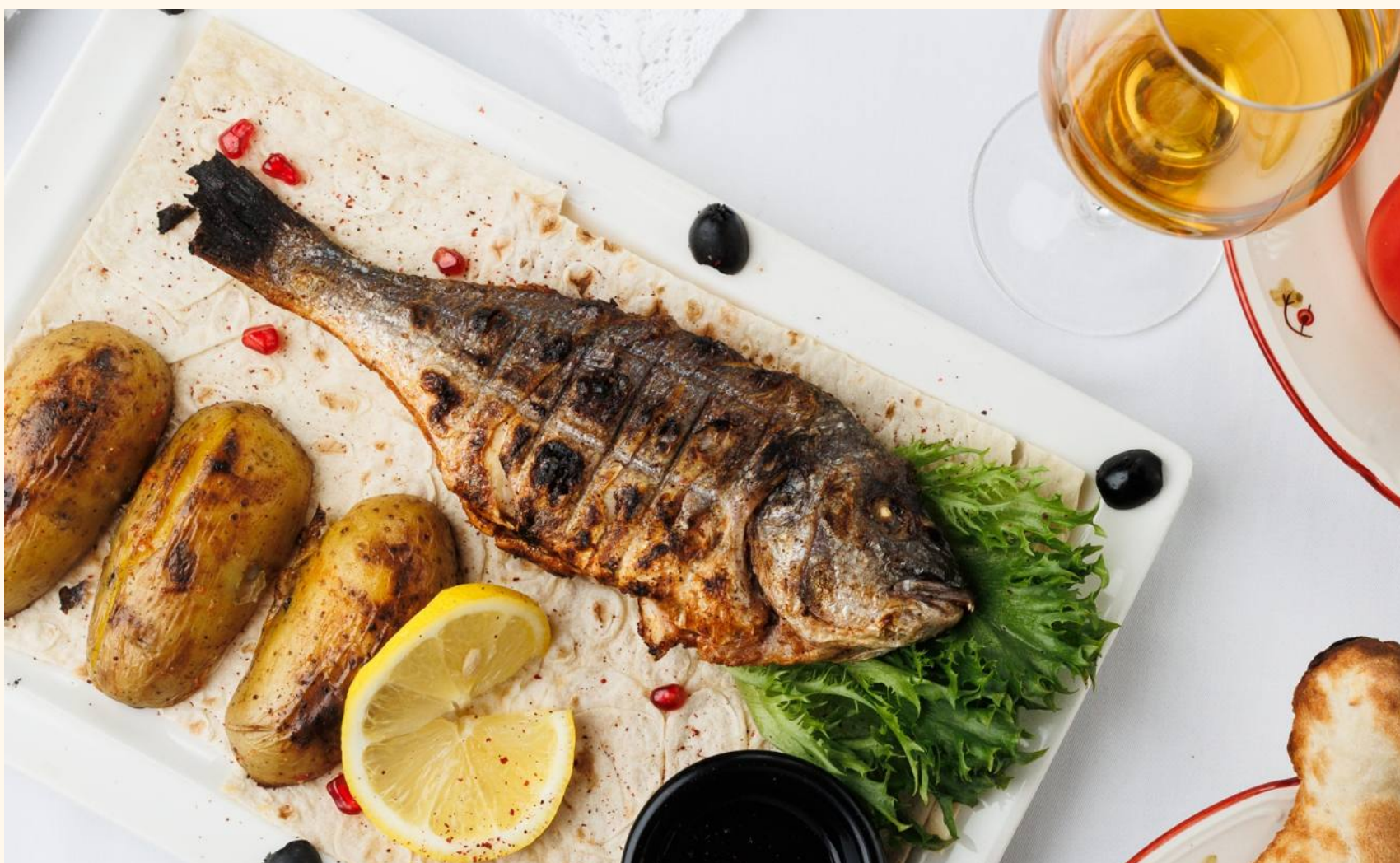
Картофель жаренный на мангале с приправами.



Сибас на мангале

990

Рыба жаренная на мангале с соусом нашарап.



Дорадо на мангале

990

Рыба, жаренная на мангале, подается с картофелем на углях.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оджахури 630 / 850 / 990 свинина / баранина / телятина

Обжаренная свинина / баранина / телятина с картофелем, спелыми томатами и красной паприкой. Дополняется перцем чили, красным луком и кинзой.





Солянка по-грузински

790

Тушеная говядина, обжаренный лук с томатам, с солеными огурцами и грузинскими специями



Харчо по Мегрельски с эларджи

810

Тушеная говядина с грецкими орехами на подушке из эларджи



Тбилисо

790

Нежная телятина, обжаренная в сливочном соусе на подушке из баклажана с шампиньонами.



Цыплёнок в ежевичном соусе

890

Жаренный Цыплёнок табака в кисло-сладком ежевичном соусе



Купаты по-имеретински

670

Колбаски собственного производства с начинкой из свинины, говядины, лука и специй. Подается со спелыми томатами и соусом сацебели. Дополняется зернами граната.



Оджахури с грибами

410

Обжаренные шампиньоны с картофелем, репчатым луком, красной паприкой и чесноком.



Кучмачи

535

Борячее блюдо из патрахов и зелени, приправленное грузинскими специями, травами и зернами граната.



Чашушули из телятины

Тушеная телятина с томатами, луком и специями.

810



Чанахи из баранины

690

Тушеная мякоть баранины с картофелем, баклажаном и паприкой. Подается с соусом из печеных овощей. Дополняется кинзой.



Цыплёнок табака

670

Обжаренный цыпленок под прессом, подается с аджикой и свежими томатами.



Чакапули из баранины

860

Тушеная баранина в белом вине с добавлением эстрагона, лука, кинзы. Подается с обжаренным беби-картофелем и подвяленной алычой.



Чахобили

Тушеная курица с томатами и овощами.

590



Чкмерули

710

Обжаренный цыплёнок на кости под сливочно-чесночным соусом.



Форель, фаршированная тархуном и грецким орехом с овощами

950

Речная форель, фаршированная тархуном и грецким орехом. Подается с овощами, остро-сладким соусом с добавлением зелени.

ГАРНИРЫ



Обжаренные грибы с тархуном

390

Вешенки, обжаренные на сливочном масле с добавлением зеленого лука, чеснока, тархуна.



Картофель Айдахо

280

Картофельные дольки, обжаренные до золотистой корочки с чесноком и укропом.



Жареный картофель по-домашнему

340

Картофель, обжаренный с шампиньонами, луком и специями.



Картофельное пюре

310

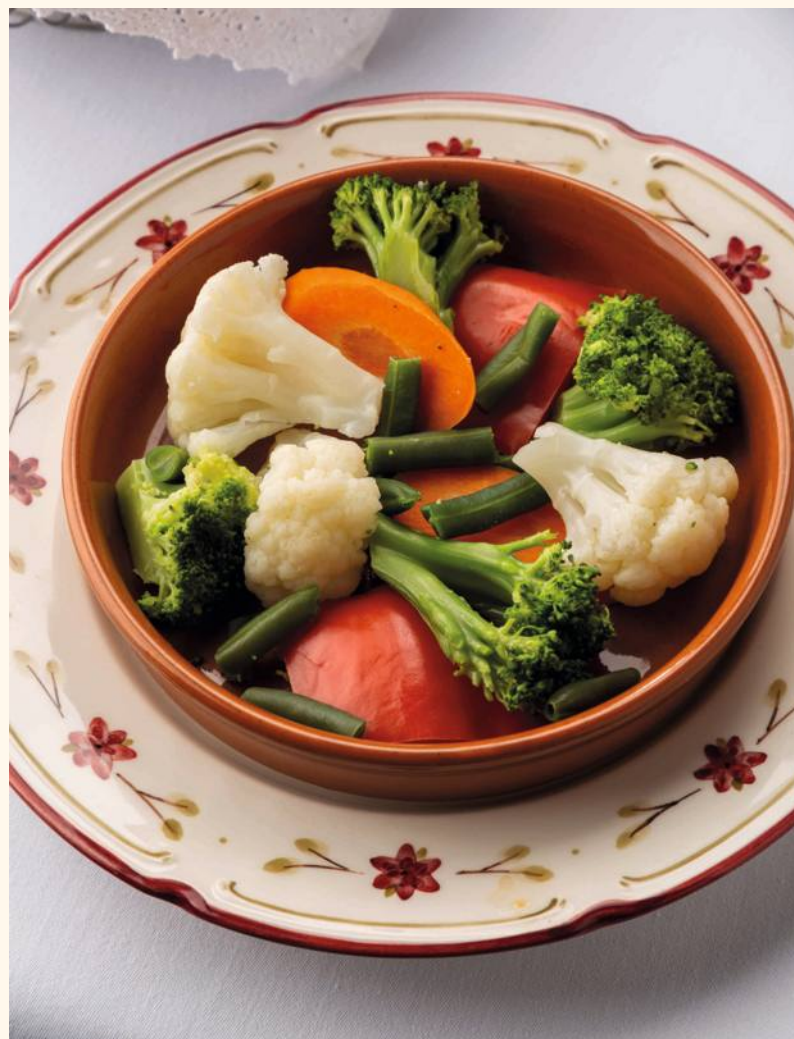
Пюре со сливочным маслом и сливками.



Овощи гриль

390

Кабачок, баклажан, паприка, томаты, красный лук.



Овощи на пару

310

Цветная капуста, брокколи, стручковая зеленая фасоль, морковь, паприка.



СОУСЫ

Аджика 120
Острая томатная паста с чесноком и зеленью.

Баже 90
Ореховый соус со специями.

Мацони с чесноком и зеленью 130
Грузинская домашняя простокваша.

Сацебели 90
Томатный острый соус с пряными специями и зеленью.

Ткемали 110
Кисло-сладкий соус на основе алычи.

Сметана 90



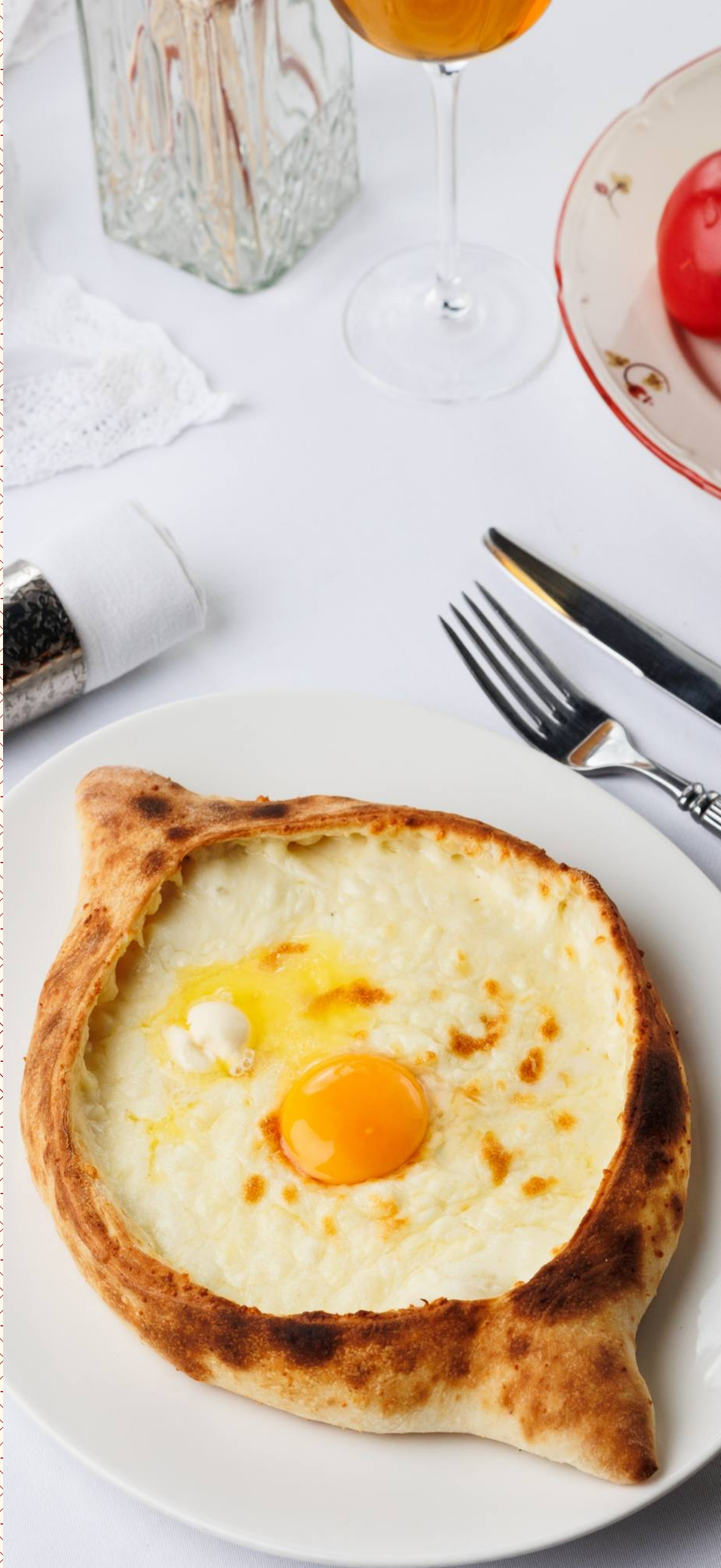
ВЫПЕЧКА

Чебуреки с сыром 290

Чебуреки с говядиной 310

Хачапури по-аджарски 610

Грузинский открытый пирог в форме лодочки с имеретинским сыром, сулгуни и яйцом.





Хачапури по-мегрельски

430 / 630

Грузинский закрытый пирог с начинкой из имеретинского сыра и сулугуни внутри и сверху.



Хачапури по-имеретински

390 / 590

Грузинский закрытый пирог с начинкой из имеретинского сыра и сулугуни.



Кубдари

470 / 690

Грузинский закрытый пирог с начинкой из свинины, говядины и специй.



Лобиани

310 / 490

Грузинский закрытый пирог с начинкой из красной отварной фасоли и специй.



Хачапури по-гурийски

410

Грузинский закрытый пирог в форме полумесяца с начинкой из имеретинского сыра, сулгуни и отварного яйца.



Мчади

220

Традиционная грузинская лепешка из кукурузной муки.



Чвиштари

280

Традиционная грузинская лепешка из кукурузной муки с добавлением сыра сулгуни.



Лаваш из тоне

110

Традиционная грузинская лепешка.

ДЕСЕРТЫ



Дедамица

590

Шоколадный десерт с творожным кремом
с черной смородиной и с карамельным соусом



Наполеон

390

Пышный десерт из хрустящих слоев теста с заварным кремом.



Клубничный торт от шеф повара

490

Бисквитный торт со сбитыми сливками и клубникой.



Згапари

Медово-шоколадный торт с заварным кремом

550



Медовик

470

Медовый торт со сливочным кремом.



Пахлава

350

Восточная сладость в виде пропитанного маслом и сиропом слоеного пирога с начинкой из растёртых орехов, сахара и кардамона.



Пеламуши

Густой горячий кисель из виноградного сока и муки.

380



Пончики

250

Грузинские пончики с начинкой на выбор:
заварной крем, апельсиновый крем, ягодный крем.



Мацони с медом и орехами

310

Кисломолочный напиток с добавлением меда и орехов.



Варенье в ассортименте

290

Домашнее варенье из айвы, белой черешни, грецких орехов, инжира, кизила и сливы.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Макароны с соисками

230



Котлеты с пюре

250



Салат сфетофор

180



Картофель фри

130



Куриный бульон

250

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

Наименование	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
АССОРТИ ПХАЛИ ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА / ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЁНОЙ ФАСОЛИ / ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ И КАПУСТЫ	43,11	19,17	30,72	576,14
АДЖАПСАНДАЛИ	11,87	2,71	14,70	175,40
ГЕБЖАЛИЯ	37,01	40,64	12,27	600,91
БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ	35,32	10,04	13,29	408,99
САЦИВИ	91,57	48,72	14,87	1 086,00
АССОРТИ СОЛЕНИЙ	0,44	4,29	16,74	88,13
КАПУСТА ПОЏГУРИЙСКИ	0,82	4,42	15,37	81,79
АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ	0,46	5,93	20,08	88,85
ТАРЕЛКА ЗЕЛЕНИ	0,54	4,01	10,26	42,13
АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	43,11	55,11	12,25	711,52
САЛАТЫ				
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	15,31	6,42	57,65	392,98
САЛАТ С ЗАПЕЧЁННОЙ СВЕКЛОЙ	22,26	7,44	39,83	390,06
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	47,91	16,43	24,51	600,33
КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ИМБИРЁМ	41,80	12,44	35,48	561,82
САЛАТ С ОТВАРНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	27,26	16,11	13,17	362,07
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПОЏГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	19,09	4,29	11,22	230,35
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ И ПАШОТ	21,18	16,89	8,94	309,18
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ И ПЕСТО ИЗ ТАРХУНА	20,16	20,52	10,40	332,19
САЛАТ ТИФЛИС	7,23	13,41	18,51	187,69
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
ЖАРЕНый СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	21,54	30,39	22,04	445,86
ТОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ / БАРАНИНЫ	39,95 / 17,03	18,98 / 22,15	21,56 / 21,52	516,25 / 320,14
ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	11,83	21,74	2,71	224,25
ЛОБИО АМОЛЕСИЛИ	22,21	62,10	244,50	1 430,49
ХРУСТЯЩИЕ ШАРИКИ ЭЛАРДЖИ	19,82	31,10	68,47	601,75
ЭЛАРДЖИ	15,97	33,88	157,14	926,46
АЧМА С МАЦОНИ	20,54	30,08	99,65	703,75
МАМАЛЫГА	0,71	4,67	47,50	215,10
ГОМИ	11,35	24,94	33,17	334,58
СУПЫ				
СУП ХАРЧО	5,70	12,36	22,28	194,14
СУП ЧИХИРТМА	11,27	24,04	17,41	275,69
СУП ТАТАРИАХНИ	27,38	15,25	27,50	424,26
СУП ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ	7,37	11,76	13,59	167,41
ХИНКАЛИ				
ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ	26,29	25,96	83,49	675,31
ХИНКАЛИ С СЫРОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	43,21	31,82	81,56	882,89
ХИНКАЛИ ПОЏТБИЛИССКИ	23,61	26,01	83,59	651,41
ХИНКАЛИ МТИУЛУРИ	11,87	29,78	83,61	559,24
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	18,31	26,96	83,69	607,33



Наименование	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ				
ЛЮЛЯЖКЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	19,11	37,55	45,55	508,58
ЛЮЛЯЖКЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	165,08	34,38	40,06	1 782,49
ЛЮЛЯЖКЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	67,45	37,17	43,15	928,22
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ	51,83	43,14	13,52	704,73
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЁНКА	43,85	29,37	10,11	548,47
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	61,69	27,33	14,20	748,08
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЁНКА	38,66	26,46	8,21	465,94
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	64,69	37,62	12,65	739,20
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	5,59	40,44	7,26	240,60
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ	14,92	44,93	22,64	414,64
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	2,94	4,66	12,57	94,97
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ	4,42	32,92	21,32	250,63
КУПАТЫ ПОЏИМЕРЕТИНСКИ	61,71	28,10	12,58	717,65
ОДЖАХУРИ С ГРИБАМИ	1,75	7,29	22,13	125,69
КУЧМАЧИ	48,56	26,57	7,92	580,44
ЧАСУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2,60	21,72	7,96	140,58
ЧАНАХИ С БАРАНИНОЙ	20,46	23,30	25,55	371,79
ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА	29,37	36,05	13,45	457,07
ЧАКАПУЛИ ИЗ БАРАНИНЫ	39,67	22,94	9,29	483,14
ЧАХОХБИЛИ	38,39	36,28	10,46	527,79
ЧКМЕРУЛИ	102,26	39,97	18,45	1 150,36
ФОРЕЛЬ, ФАРШИРОВАННАЯ ТАРХУНОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ С ОВОЩАМИ	26,56	49,72	37,13	594,85
ГАРНИРЫ				
ГРИБЫ, ОБЖАРЕННЫЕ С ТАРХУНОМ	8,86	5,32	13,74	155,39
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	40,90	5,58	52,34	599,77
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ ПОЏДОМАШНЕМУ	64,78	7,27	54,57	830,33
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	12,14	5,01	41,70	296,08
ОВОЩИ ГРИЛЬ	36,71	2,69	15,00	404,19
ОВОЩИ НА ПАРУ	0,22	4,01	12,13	66,56
СОУСЫ				
АДЖИКА	0,46	2,55	5,89	29,96
БАЖЕ	18,77	4,03	3,63	198,78
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМИ ЗЕЛЕНЬЮ	1,26	1,60	2,64	28,41
САЦЕБЕЛИ	0,08	0,51	2,99	15,03
ТКЕМАЛИ	0,00	0,50	9,25	39,5
ВЫПЕЧКА				
ХАЧАПУРИ ПОЏАДЖАРСКИ	34,95	34,05	60,78	726,79
ХАЧАПУРИ ПОЏМЕГРЕЛЬСКИ	75,86	87,03	119,01	1 609,53
ХАЧАПУРИ ПОЏИМЕРЕТИНСКИ	58,57	64,54	115,04	1 317,90
ХАЧАПУРИ ПОЏГУРИЙСКИ	39,23	39,95	57,83	786,52
ЛОБИАНИ	25,27	60,22	233,28	1 401,43
КУБДАРИ	54,48	60,93	119,71	1 212,90
МЧАДИ	1,20	6,16	65,07	295,68
ЧВИШТАРИ	45,76	25,09	40,31	673,44
ЛАВАШ ИЗ ТОНЕ	3,25	11,06	66,96	342,19



ДЕСЕРТЫ

ЗГАПАРИ	34,13	11,19	60,99	598,56
ПАХЛАВА	23,34	6,79	47,74	427,55
НАПОЛЕОН	32,17	9,56	63,26	581,91
МЕДОВИК	45,19	7,22	78,89	757,23
ПЕЛАМУШИ	15,26	6,88	55,73	402,78
ТОРТ ОТ ШЕФА	41,19	6,22	69,89	693,23
ДЕДАМИЦА	13,22	5,01	43,98	316,50
ПОНЧИК С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	3,84	17,7	18	216,60
ПОНЧИК С АПЕЛЬСИНОВЫМ КРЕМОМ	13,05	4,80	42,39	308,30
ПОНЧИК С ЯГОДНЫМ КРЕМОМ	13,04	4,77	43,81	313,40
МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ	19,52	8,22	46,67	392,68
ВАРЕНЬЕ	0,00	0,00	120,06	480,24



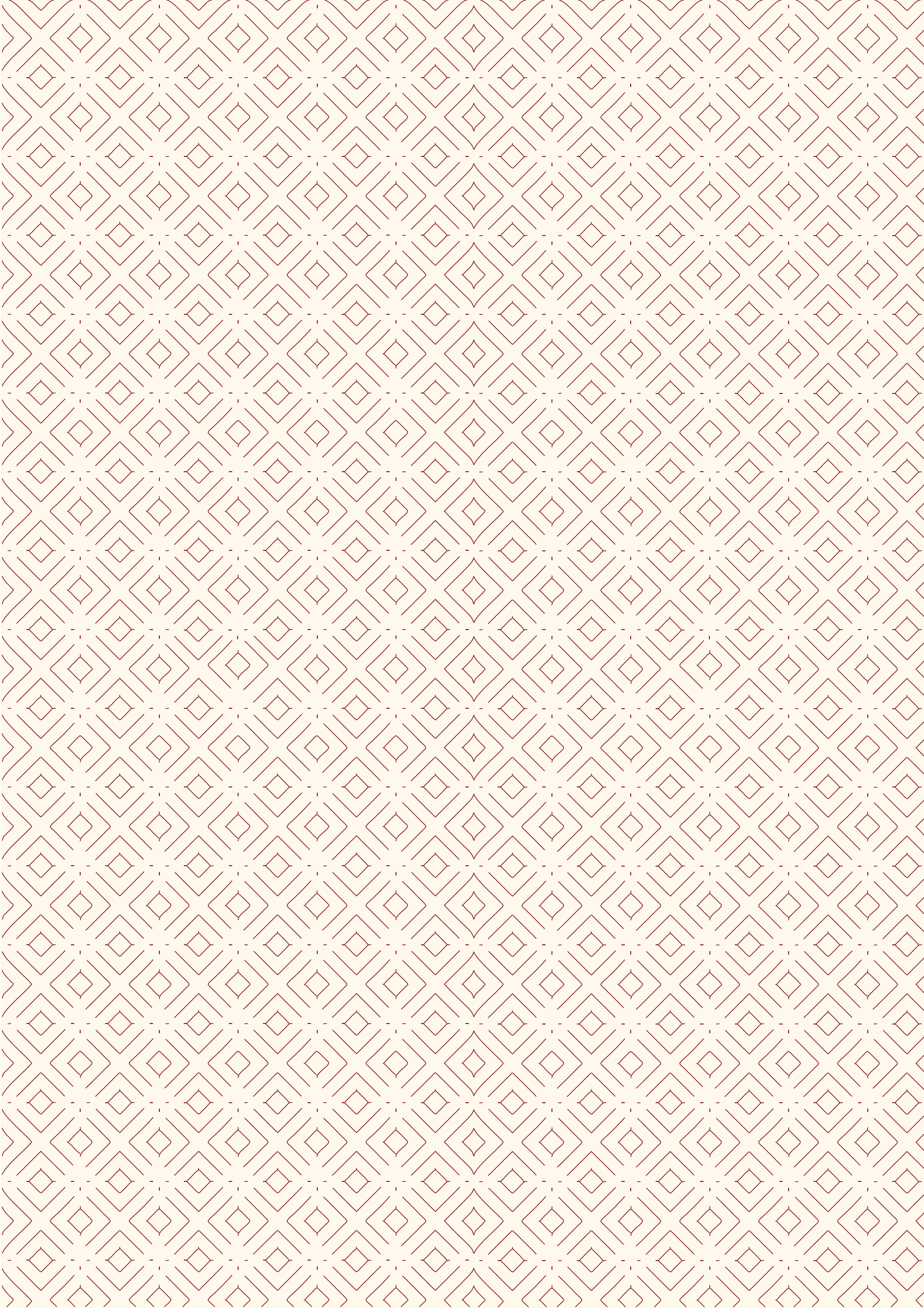
Уважаемые гости! Пожалуйста сообщайте заранее если у вас есть аллергия на какой-либо из продуктов. Мы сделаем все возможное, чтобы исключить его из блюда.



Данная брошюра является рекламным материалом. Подробный прейскурант с ценами, калорийностью и выходом интересующих вас блюд находится в уголке потребителя и выдается по первому требованию.



Все цены указаны в рублях.



САДОВАЯ УЛ. 13-15
+7(965) 761-90-17 +7(812) 315-08-99

WWW.HINKALY.RU HINKALENEVA@GMAIL.COM

 [HINKALNAYA_NA_NEVE](https://www.instagram.com/HINKALNAYA_NA_NEVE)