
Грузинское бистро
ქართული ბისტრო
Хинкальный цех
ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАНЧИК
МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Идеальный
выбор для вина
и неспешных бесед

Сырная тарелка

Сыр брынза, сыр сулугуни, сыр камамбер, сыр сулугуни копченый, сыр козий, оливки гигант, апельсиновый конфитюр, шоти-пури

240/40/40 г **1200 р.**

ПОДАЕТСЯ
с баварским
соусом, хреном
и горчицей

Мясная тарелка

Ростбиф, домашняя буженина, язык говяжий отварной, перец чили маринованный, лук маринованный, огурцы консервированные, соус баварский, хрен, горчица

300 г **1200 р.**

Сет рулетиков из баклажанов и печеных перцев

Рулетики из баклажанов и паприки с начинкой из орехов, мягкого сыра и моркови

390 г **675 р.**

Домашний ростбиф с маринованным луком

Домашний ростбиф из вырезки, маринованный лук, микс салатов айсберг и романо, томаты черри

100/100 г **920 р.**

РЕКОМЕНДУЕМ
жареный шоти

Ассорти намазок

Мезе со шпинатом, айвар с печеным перцем, бабагануш, хумус, кинза, зерна граната, микрозелень, шоти-пури

320 г **590 р.**

ПОДАЕТСЯ
с хрустящим хлебом

Аджапсандал на мангале

Баклажаны, перец болгарский, лук красный, узбекские томаты, чеснок, кинза, перец чили, кориандр, базилик

210 г **475 р.**



Запеченные шампиньоны под сырной шапочкой

Шампиньоны, фаршированные сливочным маслом и сыром сулугуни.

200 г **450 р.**



Долма с мятным мацони

Виноградные листья, фарш из говядины, рис, грузинские специи, кинза, соус мятный мацони

250/40 г **690 р.**



Грибной жюльен с ремесленным хлебом

Шампиньоны, сливки, молоко, специи, сыр сулугуни, вино б/с, хлеб ремесленный цельнозерновой

160/60 г **565 р.**



Жареный сыр сулугуни с соусом мацони

Обваленный в панировке панко сыр сулугуни и обжаренный во фритюре до золотистой корочки. Подается с соусом мацони. Украшен зернами граната, микрозеленью.

150/60 г **490 р.**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Капрезе по-грузински с домашней брынзой

Сыр брынза, узбекские томаты, красный лук, соус крем-бальзамический, сванская соль, кинза

200 г **575 р.**

САЛАТЫ

Греческий

На сырной подушке
из сыра фета и сливок.
Заправка на выбор:
бальзамический соус
или песто

200 г **510 р.**



Овощной по-грузински

Овощной салат из спелых томатов, огурцов, красного лука, грецких орехов, кинзы. Заправлен салат ароматным маслом и пряной аджикой

200 г **435 р.**



Салат «Гнездо перепелки»

Отварная говядина, отварная куриная грудка, огурцы маринованные, свежие огурцы, отварное яйцо, жареный лук фри. Заправлен салат фирменным соусом. Украшен зернами граната и микрозеленью

200 г **575 р.**



Салат с хрустящими баклажанами

Хрустящие баклажаны, узбекские томаты, кинза, сванская соль, соус "Тайчили", соус наршараб, кунжут

220 г **470 р.**



Теплый салат с курицей и жареным сыром сулугуни

Микс салатов, жареная куриная грудка, шампиньоны, перец болгарский, сыр сулугуни. Заправлен фирменным соусом. Украшен красным луком и зеленью

200 г **595 р.**



Цезарь с курицей

Микс сезонных салатов, томаты черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, чесночные сухарики, соус цезарь, куриная грудка

200 г **565 р.**



Цезарь с креветкой

Микс сезонных салатов, томаты черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, чесночные сухарики, соус цезарь, тигровая креветка

200 г **695 р.**

ХИНКАЛИ

Традиционное блюдо, которое
объединяет простоту и праздник
в каждой порции

Цена за 1 шт. Минимальный заказ от 3 шт.

Классические
с зеленью
85 г **115 р.**

Классические
без зелени
85 г **115 р.**

Классические
с аджикой
85 г **120 р.**

С говядиной
85 г **130 р.**

С копченой курицей
и цукини
85 г **130 р.**

С курицей, сыром
и зеленью
85 г **130 р.**

С грибами
85 г **130 р.**

С сыром
85 г **130 р.**

С бараниной
и зеленью
85 г **140 р.**

БОБОВЫЕ

По-тбилисски
отварные / жареные
1 порция — 300 / 270 г
450 / 460 р.

По-тбилисски с бараниной
отварные / жареные
1 порция — 300 / 270 г
460 / 470 р.

При заказе дюжины вы платите за 11 штук

Каждая подочка - маленький праздник грузинской кухни, где насыщенный сырный вкус и пышное тесто соединяются в идеальной гармонии

ხაჭაპური



Хачапури по-аджарски

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сливочное масло, куриный желток

350 г **520 р.**



Хачапури по-аджарски мини

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сливочное масло, куриный желток

150 г **325 р.**

ВЫПЕЧКА



Мини-хачапури с жареными грибами и сыром

Дрожжевое тесто, шампиньоны, сливочное масло, сливки, лук, микрозелень

180 г **395 р.**



Хачапури с томатом и сыром

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сливочное масло, узбекские томаты, базилик

300 г **565 р.**

Кубдари с пряной говядиной

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни, фарш из говядины, грузинские специи, узбекские томаты, кинза, грузинская аджика, соус сацебели

355 г **650 р.**

Хачапури по-имеретински с брынзой

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни, домашняя брынза, сливочное масло

300 г **530 р.**

Хлебная корзина с шоти-пури и ремесленным злаковым хлебом

ПОДАЕТСЯ с копченым маслом

195/100/50 г **225 р.**



Хачапури Мсхали

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни,
сыр моцарелла, сыр дорблю,
груша, мёд

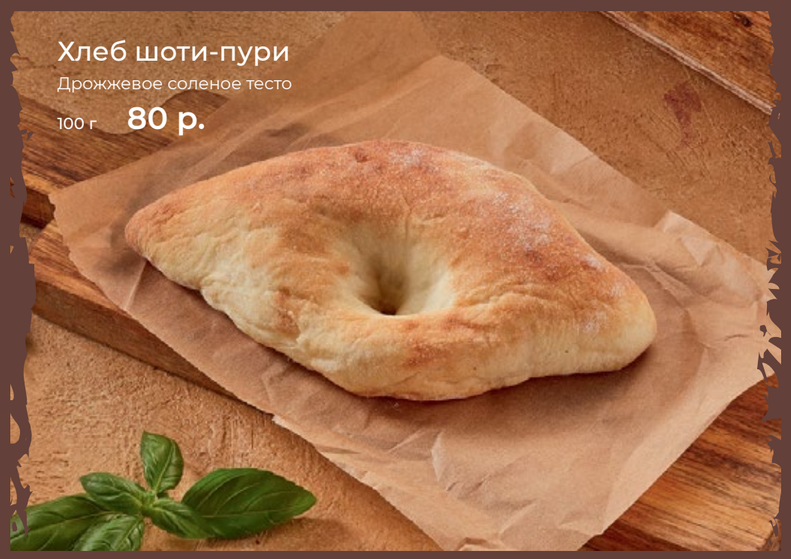
320 г **565 р.**



Люля-кебаб в тесте с сыром сулугуни

Сочный куриный люля-кебаб,
запеченный в воздушном тесте,
с прослойкой нежного сыра

300/40 г **585 р.**



Хлеб шоти-пури

Дрожжевое соленое тесто

100 г **80 р.**



Фирменное хачапури с домашними сырами

Дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сыр
моцарелла и домашняя брынза

340 г **665 р.**

СУПЫ

Харчо

Наваристый говяжий бульон с отварной говядиной, рисом, томатами, пряными специями, аджикой, кинзой, томатной пастой, соусом ткемали

350 г **495 р.**



Хашлама с говядиной в горшочках

Наваристый говяжий бульон, лук, перец болгарский, картофель, кориандр, томаты черри, кинза, говядина

400 г **685 р.**



Домашний куриный суп с лапшой

Наваристый куриный бульон, обжаренный перец болгарский, морковь, лук репчатый, отварная куриная грудка, домашняя лапша, свежая зелень

350 г **390 р.**



Солянка сборная по-кахетински

Наваристый говяжий бульон, обжаренная ветчина, копченая грудинка, сервелат, копченая куриная грудка, маслины, оливки, маринованные огурцы, томатная паста. Подается с майонезом, долькой лимона и свежей рубленой зеленью

350 г **485 р.**

МАНГАЛ

Сочные куски мяса дарят дымный аромат и настоящую атмосферу грузинского застолья - идеальный выбордля любителей мясных удовольствий

Стейк семги
с печеным
картофелем

140/150 г **1190 р.**



Мцвади из цыпленка 150/50/40 г **675 р.**



Мцвади из свиной шеи 150/50/40 г **695 р.**



ПОДАЕТСЯ
с соусом сацебели и салатом из гурийской капусты

Люля-кебаб классический
150/50/40 г **680 р.**

Люля-кебаб из говядины
150/50/40 г **770 р.**

Люля-кебаб из баранины
150/50/40 г **850 р.**

Люля-кебаб из курицы
150/50/40 г **685 р.**



Люля-кебаб из курицы с грибами и луком
190/50/40 г **665 р.**



Люля-кебаб картофельный с грибами и луком
150/50/40 г **325 р.**

ГАРНИРЫ



Овощи-гриль
Томаты, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, кукуруза в початках, лук красный
300 г **445 р.**



Жареный картофель с грибами и грузинскими специями
Жареный картофель с шампиньонами, луком и зеленью
250 г **350 р.**

СОУСЫ



ПОДАЕТСЯ
с кетчупом / сырным соусом

Картофель фри
120/40 г **310 р.**



Сметанно-чесночный, сацебели, ткемали, аджика, наршараб, сметана, майонез, кетчуп, мацони
40 г **80 р.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оджахури со свининой

Мякоть свинины, обжаренная с луком, сладким перцем и картофелем, тушится в пряной заправке со специями

280 г **610 р.**



Чашушули с говядиной

Кусочки молодой говядины, тушенные с овощами и пряными специями и домашней аджикой

290 г **790 р.**



Морепродукты в сливочном соусе

Тигровые креветки, мидии на створках, кальмар, вино б/с, грузинские специи, сливки

250 г **690 р.**



Ребра по-грузински с картофелем и копченым маслом

Свиные ребра под соусом барбекю, бейби-картофель, маринованный красный лук, копченое сливочное масло, сванская соль, зелень

370 г **785 р.**



Грузин в Париже

240/60/15 г **795 р.**

Томленная с красным луком говядина
с трюфельным соусом, грибами,
картофелем и сыром сулугуни
и дорблю



Чахохбили из курицы

350 г **610 р.**

Филе бедра куриного, лук, томаты, болгарский
перец, соус ткемали, грузинская аджика,
кинза, чеснок, подается с хлебом шоти-пури

Бабушка Марго воспитала 6 грузинских
шеф-поваров, работающих сегодня
в лучших ресторанах России и Грузии.

Один из ее рецептов сегодня в меню.
Запеченное под хлебом жаркое.

Бабушка Марго

Куриная грудка, сливки, болгарский перец,
шампиньоны, копченый сыр сулугуни, чеснок,
красный лук, ароматные грузинские травы
и специи

340 г **735 р.**

ДЕСЕРТЫ

Он тает во рту

Наполеон

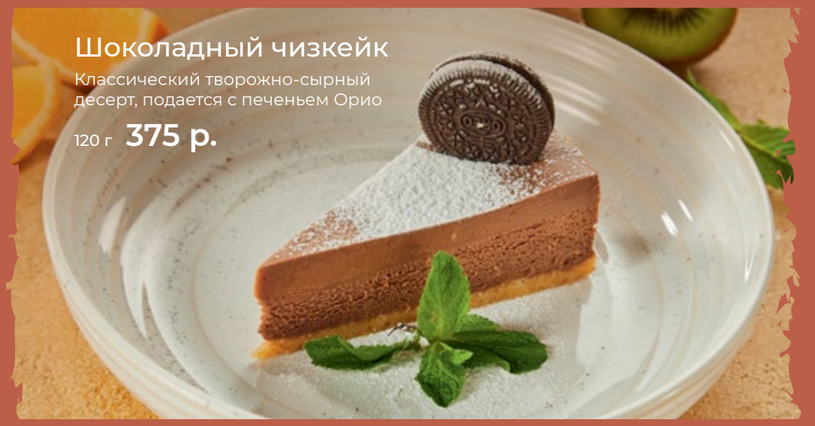
Хрустящие воздушные слои,
пропитанные заварным кремом

120 г **335 р.**

Шоколадный чизкейк

Классический творожно-сырный
десерт, подается с печеньем Орио

120 г **375 р.**



Молочная девочка

145 г **350 р.**



Сникерс

120 г **395 р.**



Лимонный тарт

150 г **410 р.**



БАР





ЧАЙ

АВТОРСКИЙ 800 мл **420 р.**

Мандарин-юдзу

Облепиховый с апельсином и чабрецом

Травяной с малиной и мятой

Грузинский с яблоком и фейхоа

Чай с инжиром и мёдом

ЛИСТОВОЙ 800 мл **320 р.**

Ассам

Сенча

Жасмин

Эрл Грей

Тбилисский

Грузинский с травами

Душистая липа

КОФЕ

Капучино	250 мл	**290 р.**
Американо	200 мл	**200 р.**
Латте	250 мл	**290 р.**
Эспрессо	30 мл	**200 р.**

ЛИМОНАДЫ

АВТОРСКИЕ 400 мл **360 р.**

Объем указан с учетом льда

Лимон-тархун

Ежевика-бузина

Розовый грейпфрут-малина

Груша-Жасмин-Виноград

НАПИТКИ

МОРС брусничный 250 мл / 1 л **160 / 580 р.**

КОМПОТ вишня 250 мл / 1 л **160 / 580 р.**

СОК в ассорт. 250 мл **180 р.**

КОЛА без сахара 330 мл **280 р.** 330 мл **280 р.**

ЛИМОНАД бутылочный Саперави, Дюшес, Тархун 500 мл **360 р.**

ВОДА бутилированная газ / негаз 500 мл **280 р.**

Родники Саирме газ 500 мл **380 р.**

КОКТЕЙЛИ

Объем указан с учетом льда

Апероль Спритц	200 мл	420 р.
Фиеро & Тоник	200 мл	490 р.
Лонг Айленд	400 мл	490 р.
Джин-тоник	400 мл	420 р.
Негрони	300 мл	520 р.
Бьянко & Тоник	400 мл	490 р.
Виски-Кола	400 мл	490 р.
Оакхарт-кола	400 мл	520 р.
Киви-Мохито	400 мл	440 р.
Тропикано	350 мл	490 р.
Розовый Тоник	400 мл	460 р.

ВИНО

ГРУЗИНСКОЕ

	125 мл
Ркацители бел. сух	460 р.
Домашнее бел. п/сл	390 р.
Домашнее кр. п/сл	390 р.
ГРВ Премиум Розе роз. п/сух	480 р.
Киндзмараули кр. п/сл	490 р.
Мукузани кр. сух	490 р.
Саперави кр. сух	460 р.

ПЛОДОВОЕ

	125 мл
Гранатовое	390 р.
Ежевичное	390 р.

ИГРИСТОЕ

	750 мл
Марани брют	3400 р.
Мартини брют	3900 р.
Джорджини п/сл	3000 р.

ВЕРМУТ

	50 мл
Мартини Фиеро	360 р.
Мартини Бьянко	360 р.
Мартини Россо	360 р.

2+1

3 коктейля 600 мл

Лигаре Спритц

~~1260~~ р. 840 р.

ПИВО

Фильтрованное
Нефильтрованное

300 мл / 500 мл **260 р. / 380 р.**

Стелла Артуа
фильтрованное б/а

440 мл **320 р.**

НАСТОЙКИ

50 мл **240 р.**

Клюква-розмарин
Ежевика-базилик
Смородина-специи
Гранат-мята
Лимончелло
Пряный Виноград

КРЕПКОЕ

50 мл

ЧАЧА

Отборная 50	470 р.
Особая	390 р.
Выдержанная	430 р.

ВОДКА

Хаски	230 р.
Белая Берёзка золотая	270 р.
Грей Гуз Ориджинал	490 р.

КОНЬЯК

Пешви 5 лет	420 р.
Аладари КС 10 лет	490 р.

РОМ

Оакхарт Ориджинал Спайсед Голд	420 р.

ВИСКИ

Джемесон	490 р.
Джек Дениэлс	530 р.
Дюарс 8 лет Каррибиан Смуз	580 р.
Дюарс Уайт Лейбл	490 р.

ТЕКИЛА

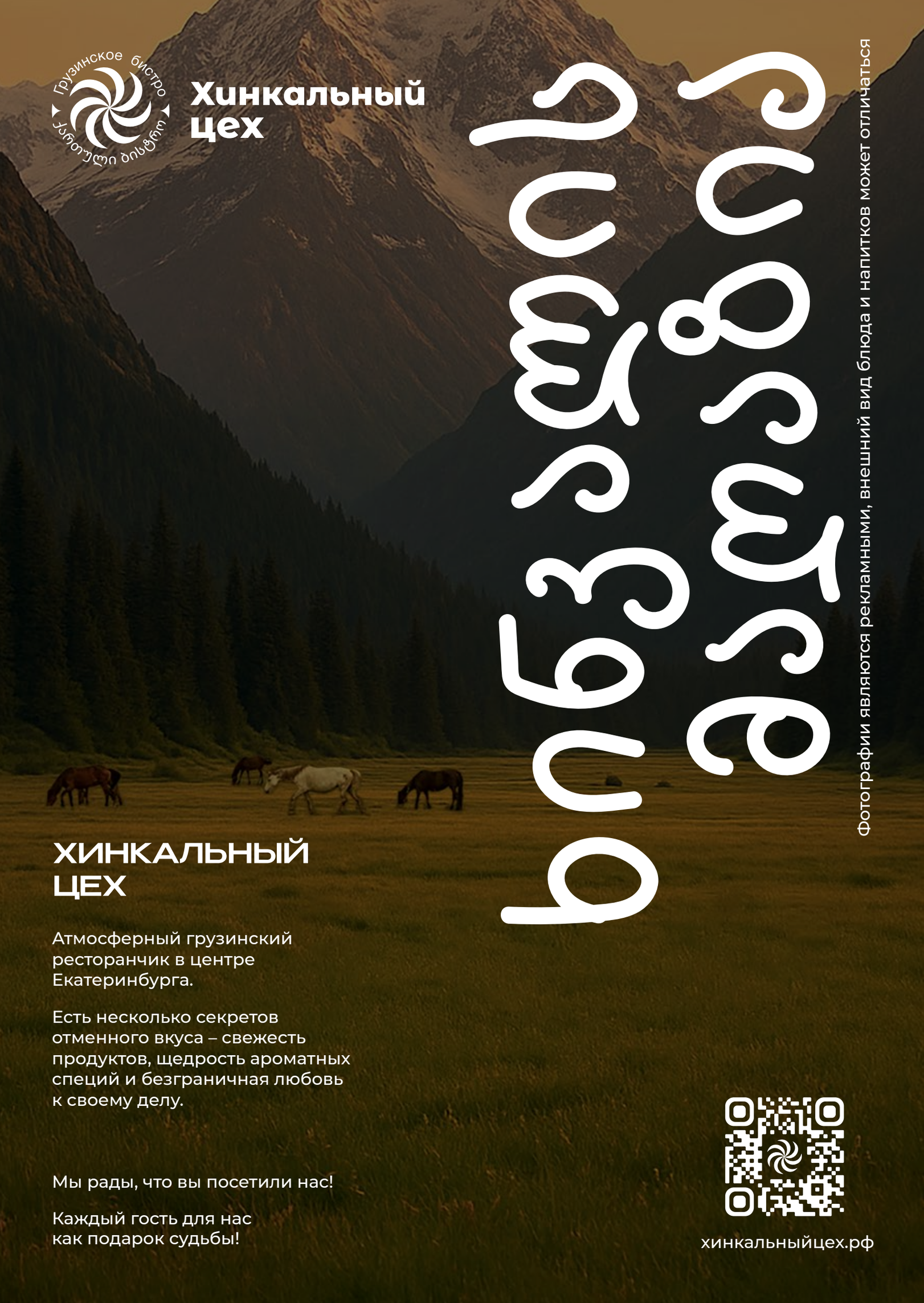
Лос Горалес сильвер	390 р.

ЛИКЁР

Егерьмайстер	440 р.

ДЖИН

Босфорд	340 р.



Фотографии являются рекламными, внешний вид блюда и напитков может отличаться

ХИНКАЛЬНЫЙ ЦЕХ

Атмосферный грузинский ресторанчик в центре Екатеринбурга.

Есть несколько секретов отменного вкуса – свежесть продуктов, щедрость ароматных специй и безграничная любовь к своему делу.

Мы рады, что вы посетили нас!

Каждый гость для нас как подарок судьбы!

хинкальныйцех.рф