



**Хинкальный  
цех**

# საქართველოს ბისტრო

ГРУЗИНСКИЙ  
РЕСТОРАНЧИК

**МЕНЮ**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Идеальный  
выбор для вина  
и неспешных бесед

# Сырная тарелка

## Сырная тарелка

Мягкий камамбер, копченый сулугуни с легкой ноткой дыма, нежный сливочный козий сыр и домашняя рассольная брынза в сопровождении апельсинового конфитюра, оливок и грузинского хлеба шоти-пури

240 / 40 / 40 г 1200 р.

ПОДАЕТСЯ  
с баварским  
соусом, хреном  
и горчицей



**Тарелка домашних  
мясных деликатесов**

Сочный обжаренный ростбиф с дымной ноткой, домашняя пряная буженина, нежный говяжий язык, в сопровождении маринованных лука, огурца и перца чили

300 г **1100 р.**

**Сет рулетиков  
из баклажанов  
и печеных перцев**

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

390 г **545 р.**



**Креветка  
на хрустящем облаке**

Креветки на подушке Айвар из печеного перца в хрустящих рисовых чипсах

170 г **525 р.**



РЕКОМЕНДУЕМ  
жареный шоти



### Ассорти грузинских намазок

Гастрономическое сочетание пряных и нежных намазок, таких как: шпинатное мезе, айвар с печеным перцем, классический хумус и бабагануш, в сопровождении обжаренного шоти-пури

320 г **525 р.**

ПОДАЕТСЯ  
с хрустящим  
хлебом



### Аджапсанда на мангале

Яркое грузинское блюдо для любителей простых, но интересных вкусов с легкой ноткой дымка.

210 / 100 г **440 р.**



**Шампиньоны под сырной шапочкой**

Запеченные шампиньоны с молодым домашним сыром сулугуни.

160 г **430 р.**



**Долма из баранины с мятным мацони**

Нежные виноградные листья бережно завернуты вокруг сочной начинки из мясного фарша с рисом и специями. Мятный мацони освежает и подчеркивает насыщенный вкус блюда

190 / 40 г **690 р.**



**Грибной жульен с ремесленным хлебом**

Ломтики шампиньонов томленные в сливочном соусе на основе белого вина, запеченные под сыром сулугуни. Подается с ремесленным хлебом собственного приготовления

160 / 60 г **485 р.**



**Жареный сыр Сулугуни с соусом Мацони**

Панированный сыр сулугуни, обжаренный во фритюре до хрустящей корочки

150 / 40 г **490 р.**



**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**Закуска**

**Капрезе по-грузински с домашней брынзой на гриле**

Молодая рассольная брынза в сочетании с сочными томатами, свежей кинзой и соусом крем-бальзамик

200 г **545 р.**

# САЛАТЫ

# Салаты

## Нино с домашней бужениной

Сочная домашняя буженина, в сочетании с яркими овощами и миксом из сезонных салатов, дополненная пряной заправкой

195 г **530 р.**



## Овощной по-грузински

Традиционный овощной салат с добавлением красного лука и грецкого ореха, с ярким послевкусием обжигаящей ароматной заправки

200 г **395 р.**



## Гнездо Перепелки

Сочетание двух видов мяса, свежих и маринованных овощей, украшенный жареным луком фри

200 г **530 р.**



## Теплый салат с курицей и жареным сыром сулугуни

Обжаренные овощи и нежное куриной филе на подушке из свежего салата с заправкой из фирменного соуса

200 г **560 р.**



## Салат с хрустящими баклажанами

Воздушные кусочки баклажанов со свежими томатами в сладком соусе чили. Идеальное блюдо для тех, кто любит, когда простые продукты превращаются в настоящее гастрономическое открытие

220 г **420 р.**



## Цезаридзе с курицей

200 г **520 р.**



## Цезаридзе с креветкой

200 г **575 р.**

# ХИНКАЛИ

Традиционное блюдо, которое объединяет простоту и праздник в каждой порции



# С Е З О С Ю

Цена за 1 шт. Минимальный заказ от 3 шт.



Классика с зеленью  
85 г **105 р.**



С говядиной  
85 г **120 р.**



С грибами  
85 г **120 р.**



Классика без зелени  
85 г **105 р.**




С копченой курицей и цукини  
85 г **125 р.**



С сыром  
85 г **120 р.**



Классика с аджикой   
85 г **110 р.**



С курицей, сыром и зеленью  
85 г **115 р.**



С бараниной и зеленью  
85 г **125 р.**

По-Тбилиски  
отварные / жареные

1 порция – 3 штуки 300 г  
**430 р. / 445 р.**

по-Тбилиски с бараниной  
отварные / жареные

1 порция – 3 штуки 300 г  
**440 р. / 455 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

УЗОР

939



Хачапури по-Аджарски  
300 г 490 р.



Мини-хачапури по-Аджарски  
150 г 295 р.

## ВЫПЕЧКА



Мини-хачапури с жареными грибами и сыром  
180 г 375 р.



Хачапури с томатами и сыром  
Лодочка со спелыми томатами, молодым сыром и душистым базиликом  
300 г 465 р.



**Кубдари с пряной говядиной**

Грузинский закрытый пирог с начинкой из мясного фарша, сыра и томатов, с ярким послевкусием пряных трав и ароматных специй

355 г **550 р.**



**Хачапури по-Имеретински с брынзой**

Традиционный закрытый хачапури с рассольным сыром брынза и молодым сыром сулугуни

300 г **485 р.**



**Хлебная корзина с ремесленным злаковым хлебом и шоти-пури**

195 / 100 / 50 г **220 р.**

ПОДАЕТСЯ  
С КОПЧЕНЫМ  
МАСЛОМ



### Хачапури Мсхали

Авторский хачапури с традиционным сыром сулгуни и пикантной медовой грушей

320 г **545 р.**

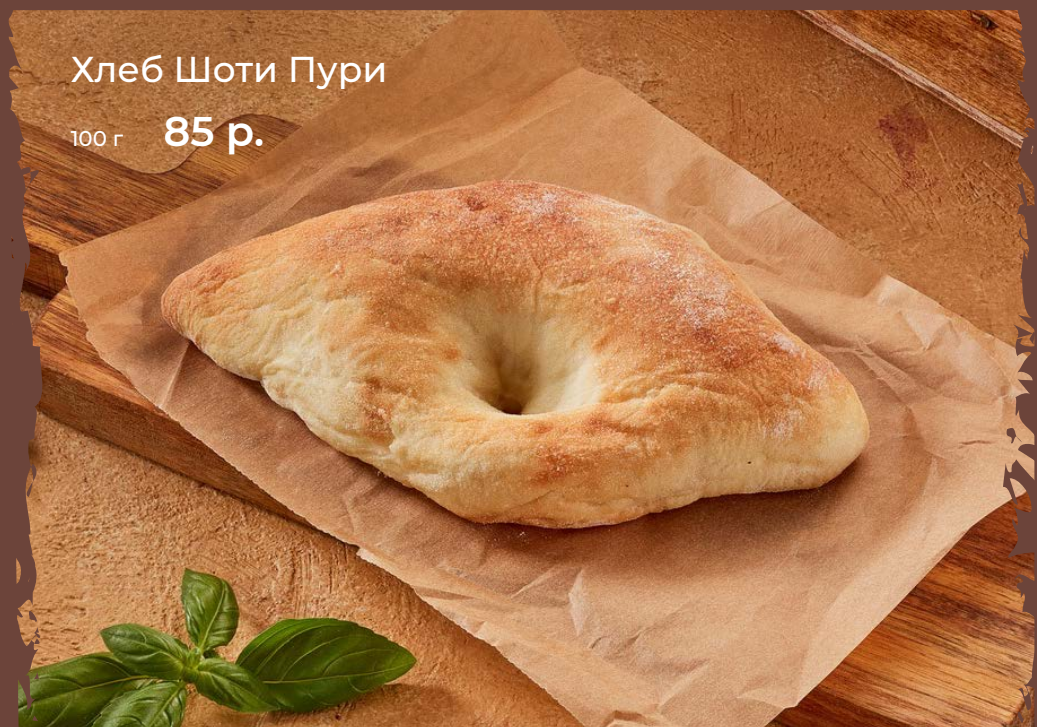


ПОДАЕТСЯ  
С ТОМАТНЫМ  
СОУСОМ  
Сацебели

### Люля-кебаб в тесте с сыром Сулгуни

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

300 / 40 г **545 р.**



### Хлеб Шоти Пури

100 г **85 р.**



### Фирменный хачапури с домашними сырами

Гастрономическое сочетание классических грузинских сыров с сыром Дор Блю на подушке из пышного теста

340 г **585 р.**

# С о л я н к а

## Харчо

Густой, наваристый суп с говядиной, рисом и ароматными специями, с яркой остротой настоящей Грузии

320 г 490 р.



## Деревенская Хашлама в горшочке

400 г 520 р.

Наваристый бульон, сочные куски говядины, медленно томленные с овощами и ароматными специями. Каждая порция подается в горячем глиняном горшочке, сохраняя тепло и аромат, раскрывая всю прелесть грузинской домашней кухни



## Куриный суп с домашней лапшой



300 г 385 р.

Куриный бульон, филе курицы, домашняя лапша, перец болгарский, морковь, лук репчатый, свежая зелень



ПОДАЕТСЯ  
со сметаной  
и долькой  
лимона

## Солянка по-кахетински

300 г 480 р.

Насыщенный бульон с ароматными копченостями, соленьями и ароматными специями

# МАНГАЛ

Сочные куски мяса дарят дымный аромат и настоящую атмосферу грузинского застолья – идеальный выбор для любителей мясных удовольствий

ПОДАЕТСЯ  
с соусом Сацебели и  
салатом из гурийской  
капусты



Мчвади  
из баранины  
150 / 50 / 40 г 950 р.

# შაშლი



Мчвади из цыпленка 150 / 50 / 40 г 630 р.



Мчвади из свиной шеи 150 / 50 / 40 г 655 р.




ПОДАЕТСЯ  
с соусом Сацебели и  
салатом из гурийской  
капусты

Люля-кебаб  
классический  
150 / 50 / 40 г **675 р.**

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

Люля-кебаб  
из баранины  
150 / 50 / 40 г **815 р.**

Люля-кебаб   
из курицы  
150 / 50 / 40 г **545 р.**

# ГАРНИРЫ



Овощи-  
гриль  
цукини, томаты,  
шампиньоны,  
баклажаны,  
болгарский перец  
красный лук  
230 г **385 р.**




Жареный картофель с грибами  
и грузинскими специями  
Жареный карофель с шампиньонами,  
луком и зеленью  
200 г **320 р.**

# СОУСЫ




Люля-кебаб   
из курицы  
с грибами и луком  
190 / 50 / 40 г **630 р.**



Люля-кебаб   
картофельный  
150 / 50 / 40 г **270 р.**



ПОДАЕТСЯ  
с кетчупом /  
сырным соусом

Картофель   
Фри  
120 / 40 г **280 р.**



Сметанно-чесночный,  
Сацебели, Ткемали,  
Аджика, Наршараб,  
Сметана, Майонез,  
Кетчуп, Мацони **80 р.**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Оджахури со свиной**  
Сочные кусочки свинины, обжаренные с золотистыми дольками картофеля, сладким красным перцем и сочными томатами, щедро приправленные ароматным букетом грузинских специй

230 г **590 р.**



**Чашушули с говядиной**

290 г **690 р.**

Кусочки говядины в соусе из спелых томатов, чеснока и душистой зелени с ярким послевкусием грузинских специй



**Морепродукты в сливочном соусе**

250 г **780 р.**

Тигровые креветки, нежные мидии в створках и пикантные колечки кальмара, томленные в сливочном соусе на основе белого сухого вина



**Ребра по-грузински с бейби-картофелем и копченым маслом**

370 г **750 р.**

Запеченные свиные ребра в орехово-томатной пасте, в сопровождении бейби-картофеля под копченым маслом



### Грузин в Париже

240 / 60 / 15 г **780 р.**

Томленая в трюфельном соусе говядина с грибами, с тонкими слайсами картофеля и томатов под сливочно-сырной шапочкой и свежими листьями салата



### Чахохбили

350 г **575 р.**

Томленое бедро цыпленка с сочными томатами, сладким перцем и луком в пряном соусе с щедрой россыпью грузинских специй



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.

### Жаркое от бабушки Марго

Сливочное жаркое из цыпленка с овощами с легкой ноткой копчености и пряных трав

340 г **695 р.**

# ДЕСЕРТЫ

Он тает во рту

# Десерты

**Наполеон**  
Хрустящие воздушные  
слои, пропитанные  
заварным кремом

150 г **335 р.**

**Шоколадный  
Чизкейк**  
120 г **345 р.**



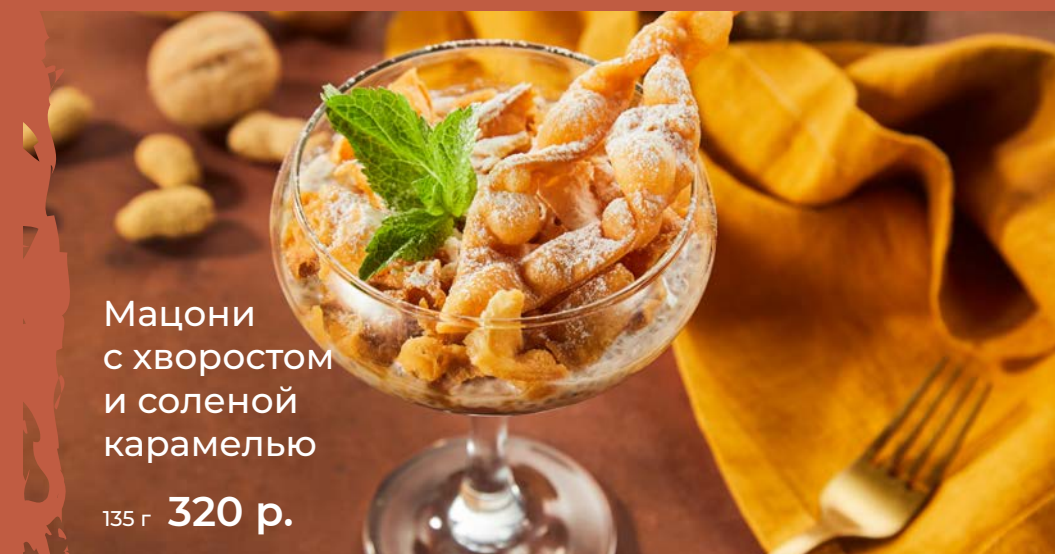
**Торти  
«Дубайский  
шоколад»**  
180 г **555 р.**



**Сникерс**  
120 г **390 р.**



**Мацони  
с хворостом  
и соленой  
карамелью**  
135 г **320 р.**



# СЫС



## ЧАЙ

**АВТОРСКИЙ** 800 мл 420 р.

Глнтвейн  
Гранат-малина-  
гибискус  
Травяной  
с малиной

**ЛИСТОВОЙ** 800 мл 320 р.

Ассам  
Сенча  
Жасмин  
Эрл Грей  
Ройбуш

## КОФЕ

Капучино 250 мл 280 р.

Американо 200 мл 200 р.  
Латте 250 мл 280 р.  
Эспрессо 30 мл 180 р.



## ЛИМОНАДЫ

**АВТОРСКИЕ** 400 мл 350 р.  
Объем указан с учетом льда

Гранат-малина  
Виноград-  
лемонграсс  
Испанский лимонад  
Фейхоа-киви

## НАПИТКИ

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

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

**СОК** в ассорт. 250 мл 180 р.

**КОЛА** 250 мл 250 р.

**ЛИМОНАД** 500 мл 300 р.  
бутылочный  
Саперави, дюшес, тархун

## ВОДА

Айс Маунтин 500 мл 260 р.  
газ / негаз

Боржоми 500 мл 350 р.

## КОКТЕЙЛИ

Апероль Спритц	300 мл	430 р.
Фиеро Тоник	300 мл	450 р.
Лонг Айленд	400 мл	490 р.
Джин-тоник	400 мл	410 р.
Негрони	300 мл	510 р.
Бьянко-тоник	400 мл	450 р.
Виски-Кола	400 мл	490 р.
Цитрусовая Ива	300 мл	440 р.
Тропикано	350 мл	490 р.

Объем указан с учетом льда

## ВИНО

<b>ГРУЗИНСКИЕ</b>	125 мл	
Ркацители бел. сух.		420 р.
Алазанская долина бел. п/сл		420 р.
Пиросмани роз. п/сх.		450 р.
Киндзмараули кр. п/сл.		490 р.
Мукузани кр. сух.		490 р.
Саперави кр. сух.		460 р.
<b>ПЛОДОВЫЕ</b>	125 мл	
Гранатовое кр. п/сл.		390 р.
Ежевичное кр. п/сл.		390 р.
Вино из Айвы бел. п/сл		390 р.

<b>ИГРИСТЫЕ</b>	750 мл	
Ламбруско бьянко бел. п/сл		2800 р.
АХСО брют		3200 р.

<b>НЕВИНО</b>	50 мл	
Мартини Бьянко		260 р.
Мартини Россо		260 р.
Мартини Фиеро		260 р.

## ПИВО

<b>РАЗЛИВНОЕ</b>		
Фирменное Цеховое		
свет. фильт.	300 / 500 мл	240 / 360 р.
свет. нефильт.	300 / 500 мл	240 / 360 р.

<b>БУТЫЛОЧНОЕ</b>		
Хугарден	450 мл	300 р.
б/а свет. нефильт.		

## НАСТОЙКИ

50 мл	230 р.
Клюква-розмарин	
Ежевика-базилик	
Смородина-специи	
Гранат-мята	
Лимончелло	
Киви-тархун	

## КРЕПКИЙ

<b>ВОДКА</b>	50 мл	
Царская оригинальная		230 р.
Царская золотая		250 р.
Чистые Росы		480 р.

<b>ЧАЧА</b>		
Асканели платинум		440 р.
Асканели голд		430 р.
Асканели премиум		590 р.
45 саперави мускат		

<b>КОНЬЯК</b>		
Асканели 5 лет		410 р.
Аладари КС 10 лет		480 р.

<b>РОМ</b>		
Бакарди Оакхарт		430 р.

<b>ВИСКИ</b>		
Вилиам Лоусен		410 р.
Джони Уокер		460 р.
Рэд Лейбл		
Чивас Ригал 12 лет		710 р.



**Хинкальный  
цех**

საქართველო  
საქართველო

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](http://хинкальныйцех.рф)