



**Хинкальный
Цех**

საქართველოს გაფრინებული მენიუ

ГРУЗИНСКИЙ
РЕСТОРАНЧИК

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

საზაქუსი



Ассорти грузинских намазок

Печеная свекла с чесноком
и сыром Пармезан, печеная
морковь с грецкими орехами
и майонезом, шпинат со
сливочным сыром и чесноком,
ароматное лобио из красной
фасоли

200 / 100 г 525 р.



Ассорти грузинских сыров

Домашний сыр, Чечил, Сулугуни с пряной паприкой и зеленью, Сулугуни с аджикой и кунжутом, копченый Сулугуни, мед, грецкие орехи

300 г **915 р.**



Баклажани

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

290 / 15 г **555 р.**



Грузинские соленья из бочки

Маринованные огурцы и томаты Черри, капуста по-гурийски, маринованный перец Чили, зелень

150 г **485 р.**



Аджапсандал

200 г **470 р.**

Баклажаны, запеченные в печи,
перец болгарский, томаты, перец
Чили, пряные специи, кинза



Пряное Лобио

190 / 100 г **420 р.**

Красная фасоль, аджика,
томаты, грузинские специи.
Подается с горячим хлебом
Шоти Пури



Ассорти домашних
деликатесов
собственного
производства

170 / 30 г **960 р.**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма

Баранина с рисом
в виноградных листьях.
Подается с Аджасандалом
и Мацони

220 г 625 р.

საქობა



Жареный сыр Сулгуни
с соусом Мацони

150 / 40 г 490 р.



Шляпки Шампиньонов,
запеченные с сыром
Сулгуни

160 г 430 р.

САЛАТЫ

Салаты

Теплый салат
с курицей
и жареным
сыром Сулугуни

200 г 560 р.



Гнездо Перепелки

200 г 570 р.

Говядина, куриное филе, яйцо, маринованные
и свежие огурчики, перечно-майонезная заправка



Салат Тевзи

200 г 785 р.

Свежие листья салата, слабосоленый лосось,
копченый Сулугуни, томаты Черри, сочный персик,
авторский соус Тевзи



Салат овощной по-грузински

200 г 455 р.

Спелые томаты, огурцы, красный лук, грецкие орехи,
кинза, ароматное масло и пряная аджика

ВЫБЕРИ ХИНКАЛИ

Минимальный
заказ от 3 шт.

1 шт. – 85 г



 Классика
с зеленью
105 р.

 Классика
без зелени
105 р.

 Классика
с аджикой
105 р.

 С говядиной
110 р.

 С бараниной
и зеленью
120 р.

 С курицей
105 р.

 С курицей, сыром
и зеленью
110 р.

 С грибами
120 р.

 С сыром
120 р.

С Е Ж О С

Хинкали едят
непреренно
руками



Горячие хинкали
берем руками
за хвостик



Второй рукой
поддерживаем
хинкали снизу



Аккуратно
надкусываем,
не проливая
драгоценный
бульон из
мешочка, и
наслаждаемся
соком и вкусом
хинкали

При заказе дюжины вы платите за 11 шт.

Соусы
в ассортименте
75 р.

МИНИ-ХИНКАЛИ



Хинкалики с барбарисом

350 г 590 р.

Для тех, кто ищет новые вкусовые ощущения от хинкали!

Рецепт, привезенный с гор Кахетии.

Сочная начинка из мяса свинины и говядины, шампиньоны, лук, копченый сыр Сулугуни, сливки, ягоды барбариса и перец чили



Классические в грибном соусе

200 / 60 г 590 р.

Хинкали по-Тбилиски отварные / жареные

300 г 420 р. / 435 р.

Хинкали по-Тбилиски с бараниной отварные / жареные

300 г 435 р. / 455 р.

Узбекча

ВЫПЕЧКА



Хачапури
по-Аджарски

300 г 490 р.

МИНИ- ХАЧАПУРИ

Хачапури
по-Аджарски
мини

150 г 300 р.



Мини-хачапури
с жареными
грибами и сыром

180 г 375 р.



Хачапури
по-Мегрельски

300 г **480 р.**



Хачапури по-Тбилиски
из слоеного теста

250 г **470 р.**



Кубдари с курицей и сыром
Сыр Сулугуни, филе куриного бедра,
лук, аджика, кунжут

280 г **525 р.**



Хачапури Мсхали

Пышный хачапури с миксом молодых сливочных сыров и Дор Блю, с добавлением медовой груши

320 г **560 р.**



Хлеб Шоти Пури

100 г **90 р.**



Фирменный хачапури
из четырёх видов сыра
Сулгуни, Моцарелла,
Дор блю и Пармезан

340 г **690 р.**

СУПЫ

Суп с мини-хинкали
Куриный бульон, классические мини-хинкали со свиной и говядиной, перец болгарский, морковь, лук репчатый, томаты, аджика и зелень

350 г **470 р.**

С о р т а



Куриный суп с домашней лапшой

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

300 г **385 р.**



Харчо

Наваристый говяжий бульон, отварная говядина, рис, томаты, пряные специи, аджика, кинза, томатная паста

320 г **510 р.**



Солянка сборная по-кахетински

Говяжий бульон, свиная вырезка, бекон, копченая куриная грудка, сервелат, маслины, оливки, каперсы, маринованные огурцы, томатная паста. Подается со сметаной, долькой лимона и свежей рубленой зеленью

300 г **480 р.**

БЛЮДА С МАНГАЛА



შაშლი

Шашлычки
по-грузински
из свиной вырезки
Подается с соусом Сацебели
и красным луком

150 / 40 г 655 р.



Шашлычки из цыпленка
Подается с соусом Сацебели

150 / 40 г 650 р.



Шашлык из баранины
Подается с соусом Сацебели и красным луком

150 / 40 г 1030 р.



Креветки на мангале
Подаются с салатом, томатами и соусом Коктейль

150 / 40 г 1100 р.



Люля-кебаб из баранины
с красным луком и зеленью
Подается с Сацебели

150 / 40 г **815 р.**



Люля кебаб из курицы
Подается с Сацебели

150 / 40 г **625 р.**

Люля кебаб из говядины
Подается с Сацебели

150 / 40 г **770 р.**



Люля-кебаб в тесте
с сыром Сулугуни

Куриный люля с пряными специями.
Подается с соусом Сацебели

150 / 40 г **685 р.**



Люля-кебаб
с соусом Сацебели

Из мяса свинины и говядины.
Подается с красным луком

150 / 40 г **675 р.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оджахури

Кусочки обжаренной свинины с картофелем, овощами и красным луком, специи с грузинского рынка

230 г **590 р.**



Чашушули с говядиной

Томленая говядина, пряный овощной соус и томаты

290 г **900 р.**



Красная рыба с виноградными листьями и картофелем

под сыром Сулугуни

290 г **825 р.**



Форель радужная

Подается с миксом салатов, томатами и гранатовым соусом

250 / 50 г **1265 р.**



Грузин в Париже

240 / 60 / 15 г **780 р.**

Томленая с красным луком говядина с трюфельным соусом, грибами, картофелем и сыром Сулугуни и Дор Блю



Чахохбили из курицы

350 г **595 р.**

Обжаренные кусочки филе курицы, сладкий перец, густой соус из спелых слив, томатов и пряностей

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 под хлебом от бабушки Марго

Куриная Грудка, сливки, баклажаны, томаты, болгарский перец, шампиньоны, копченый Сулугуни, чеснок, лук красный, много ароматных трав и специй

340 г **695 р.**

ГАРНИРЫ

САЛАТЫ



Овощи-гриль

Цукини, томаты, лук красный, шампиньоны, баклажаны, болгарский перец

180 г **385 р.**



Картофель Фри

Подается с кетчупом

120 / 40 г **280 р.**



Домашний картофель по-грузински

Жареный картофель с луком и зеленью

200 г **290 р.**



Картофельное пюре

150 г **270 р.**

ДЕСЕРТЫ

Наполеон

Наполеон
фирменный

Хрустящие воздушные слои,
пропитанные заварным
кремом. Он тает во рту!

120 г 345 р.

**Домашний
грузинский торт**

Ванильный бисквит, курага,
чернослив, сметанный крем,
грецкие орехи

200 г **375 р.**



Чизкейк Нью-Йорк

Нежный классический десерт
на основе сливочного сыра
и песочного теста

120 г **345 р.**



Медовый торт

Из медовых коржей
со сливочным кремом

130 г **385 р.**



Сникерс

Шоколадный бисквит, нежный крем-чиз,
домашняя карамель и обжаренный арахис

120 г **430 р.**

БАР



ОМЕН

ЧАЙ

ЧАЙ С ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ

800 мл **390 р.**

Грушевый чай с яблоком и медом

Цитрусовый чай с тархуном

Травяной чай с малиной

Апельсин с мятой

Сливовый чай со специями

ЛИСТОВОЙ

800 мл **290 р.**

Ассам

Эрл Грей

Сенча

Жасмин

Альпийские травы

8 сокровищ Шаолина

Ройбуш

ванильный

НАПИТКИ

ВОДА

газ / негаз 500 мл **240 р.**

Боржоми 500 мл **320 р.**

МОРС

клюквенный 250 /1300 мл **130/ 580 р.**

КОМПОТ

вишневый 250 /1300 мл **130/ 580 р.**

СОК

250 мл **140 р.**

Апельсин

Яблоко

Вишня

Персик

Томат

КОФЕ

Капучино 250 мл **190 р.**

Американо 200 мл **160 р.**

Латте 250 мл **190 р.**

Эспрессо 30 мл **160 р.**

ГРУЗИНСКИЙ ЛИМОНАД

500 мл **290 р.**

Саперави

Тархун

Дюшес

ЛИМОНАДЫ

400 мл **260 р.**

Тархун

Гранатовый со смородиной

Персик с мятой

Фейхоа с грушей

ПИВО

РАЗЛИВНОЕ

Фирменное Цеховое свет. фильт. 250 / 500 мл **140 / 280 р.**

свет. нефильт. 250 / 500 мл **140 / 280 р.**

БУТЫЛОЧНОЕ

Хугарден 330 мл **210 р.**
б/а свет. нефильт.

ВИНО

ГРУЗИНСКИЕ 125 мл

Ркацители бел. сух. **380 р.**

Алазанская долина бел. п/сл **360 р.**

Пиросмани роз. п/сух. **410 р.**

Киндзмараули 440 р.

кр. п/сл.

Мукузани кр. сух. **380 р.**

Саперави кр. сух. **380 р.**

ПЛОДОВЫЕ 125 /мл

Гранатовое кр. п/сл. **360 р.**

Ежевичное кр. п/сл. **360 р.**

Вино из Айвы бел. п/сл **360 р.**

ИГРИСТЫЕ

Ламбруско бяанко 750 мл **2100 р.**
бел. сух.

АХСО бел. п/сух. **2900 р.**

НЕ ВИНО

100 мл

Мартини Бьянко **380 р.**

Мартини Россо **380 р.**

Мартини Фиеро **380 р.**

КОКТЕЙЛИ

Aperol Spritz 250 мл **370 р.**
апероль, игристое вино п/сл, апельсин

Martini Fiero 250 мл **380 р.**
Tonic

Мартини Фиеро, сочный апельсин, тоник

MARTINI

вкус итальянской жизни

MARTINI FIERO & TONIK SET*

3 коктейля Martini Fiero & Tonic*

750 мл **760 р.**

*Мартини Фиеро и Тоник Сет, Мартини Фиеро и Тоник

Long Island iced tea 300 мл **470 р.**

водка, ром белый, джин, текила, ликер апельсиновый, кола, лимон

Грузинский Спритц 200 мл **390 р.**

ликер на основе тархуна и фейхоа, лимонный сок, игристое вино, тархун, лимон

КРЕПКИЙ

50 мл

ВОДКА

Царская оригинальная **210 р.**

Царская золотая **230 р.**

Чистые Росы **460 р.**

ЧАЧА

Асканели платинум **420 р.**

Асканели голд **390 р.**

Асканели премиум **560 р.**

45 саперави мускат

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Санатрелли 5 звезд **360 р.**

Пешви ХО **380 р.**

РОМ

Бакарди Оакхарт **410 р.**

ВИСКИ

Вилиам Лоусен **390 р.**

Дюарс белый **410 р.**

Джемесон **580 р.**

Чивас Ригал 12 лет **690 р.**



**Хинкальный
цех**

ბუნებრივი
გემოვნა

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