

ХИНКАЛИ «ТАНЦЕВАЛИ»

- грибы
- говядина
- баранина

100.
1 шт.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Кинза, петрушка, базилик	20 г	50.
Сметана	50 г	50.
Кавказская аджика	50 г	50.
Пури (лепёшка)	150 г	70.

МИНИ ХИНКАЛИ

- с сыром и трюфельным соусом
- с грушей и сырным кремом

410.

КЮФТА

ароматный суп
с фрикадельками
из барашка,
картофелем и нутом

420.

ЛАГМАН

домашняя лапша
с разварной говядиной

540.

ХАЧАПУРИ

- с креветкой 520.
- с беконом 490.
- с томатами и песто 490.

РУЛЕТЫ

кабачок и баклажан
с двумя видами сыра

420.

ОДЖАХУРИ

картофель, говядина,
помидоры, соус йогуртный,
аджика, лук салатный
маринованный, зелень

590.

ЧИРБУЛИ

яйцо куриное, помидор свежий,
лечо, кинза, лук зеленый,
перец черный молотый

ВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

скрэмбл, теплая лепешка, томаты,
лук зеленый, жареный сыр,
аджика, чимичури

400.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

тесто дрожжевое, сыр
сулугуни, домашний сыр,
масло сливочное,
желток сырой

- мини 300.
- средний 420.
- большой 610.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

тесто дрожжевое,
имеретинский домашний
сыр и сулугуни

400.

ЧАХОХБИЛИ

нежное мясо цыплёнка
обжаренное с кинзой,
в томатном соусе
с добавлением сацибели

440.

ЗАВТРАК
10⁰⁰ - 14⁰⁰