



Привет!

**Помоги повару
приготовить хинкали
и салат**

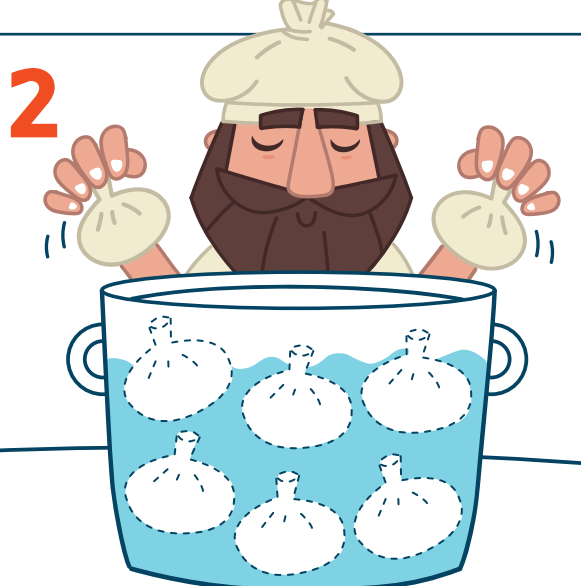
1

Начинаем
варить
хинкали



Набери в кастрюлю воду
(чем больше, тем лучше)

2



Опусти в воду **6** хинкали и раскрась их

3



Хинкали будут готовы в 17:45
закрась на часах эти цифры

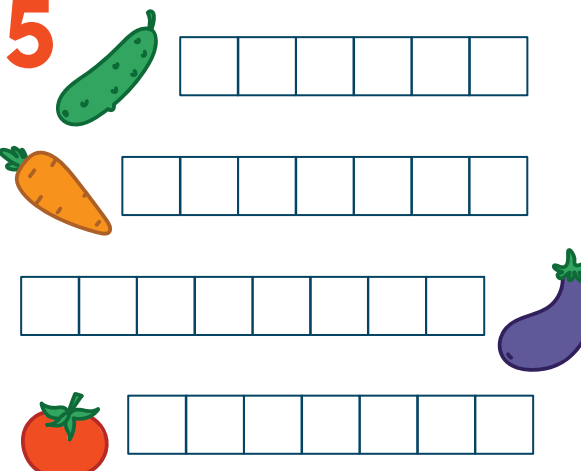
4

Теперь
будем готовить
салат



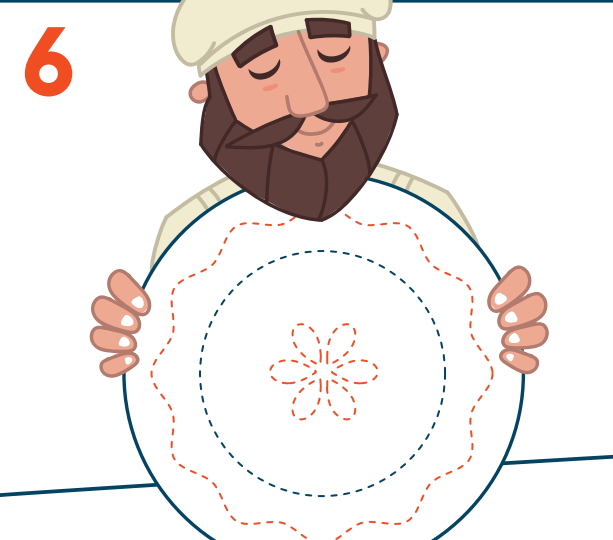
Найди на картинке овощи
и раскрась их

5



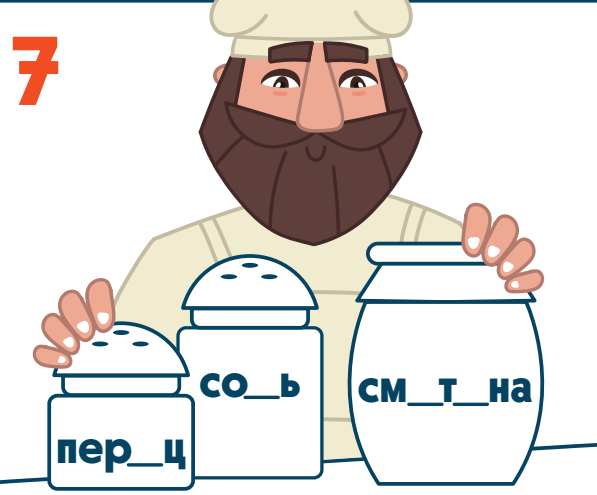
Как называются овощи для салата,
которые мы с тобой выбрали?

6



Раскрась тарелку для салата

7



Добавляем приправы и заправку в салат.
Допиши пропущенные буквы
в их названии

Спасибо
за помощь:)



Ура! Получилось очень вкусно!



PRO.ХИНКАЛИ
by NOVIKOV

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Суп с фрикадельками350 г..... **280 ₽**

ГОРЯЧЕЕ

Мини-хинкали (6 шт.)300/50 г..... **330 ₽**

Хачапури по-аджарски240/30 г..... **380 ₽**

Куриные котлеты
с картофельным пюре130/145 г..... **430 ₽**

Хачапури по-имеретински270 г..... **380 ₽**

Шашлык из цыплёнка
с картофелем фри75/70 г..... **390 ₽**

МИЛКШЕЙКИ

Банановый300 мл..... **460 ₽**

Малиновый300 мл..... **460 ₽**

Ванильный300 мл..... **460 ₽**

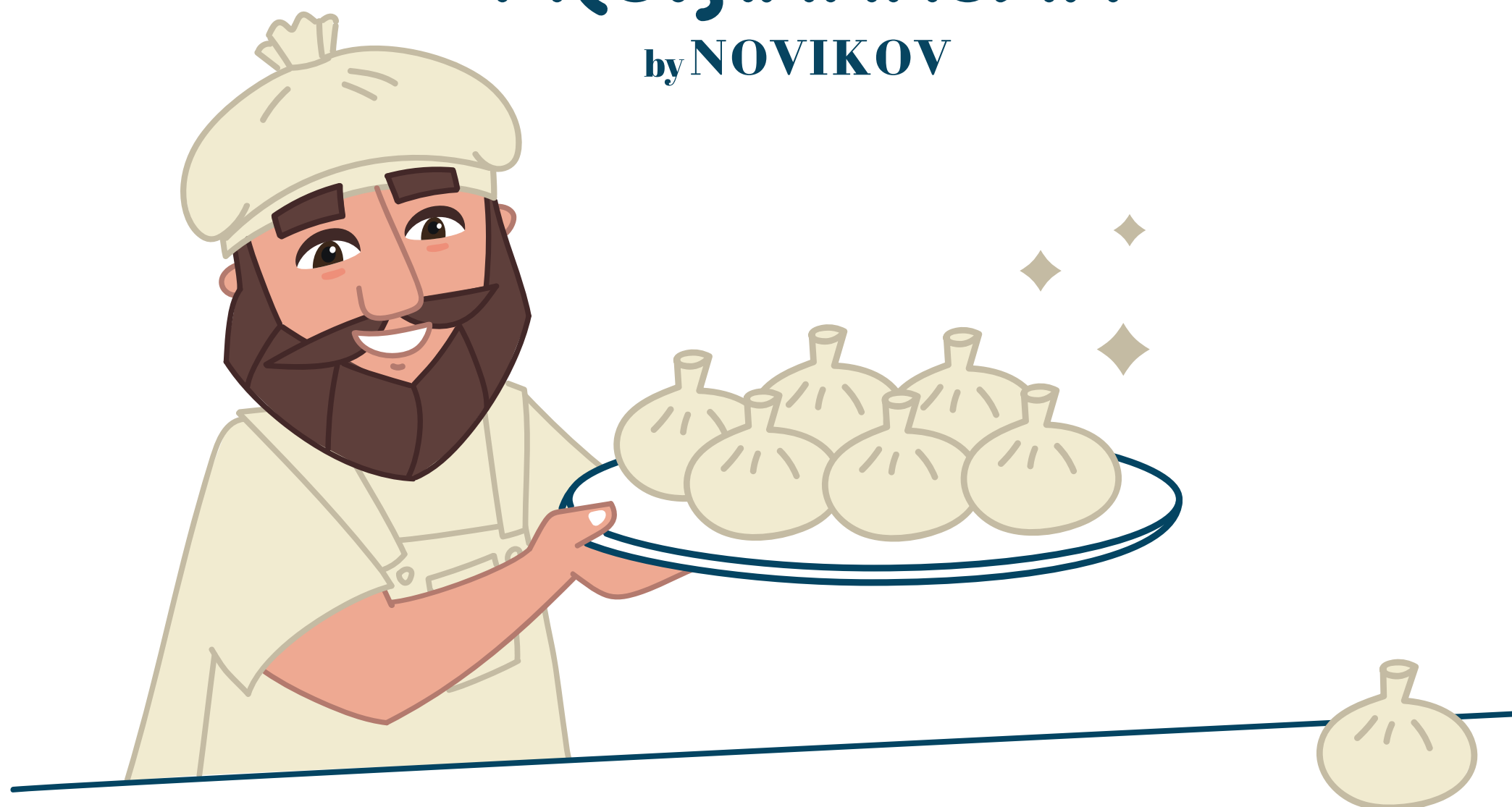
Шоколадный300 мл..... **460 ₽**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания — сообщите об этом своему официанту. Данная печатная продукция является рекламным материалом. Прейскурант находится на информационном стенде потребителя. Все цены указаны в рублях. 21/04/25



ПРО.ХИНКБЛИ

by NOVIKOV



Всё вкусное — детям!