

# Дюжина новых блюд

## Закуски и салаты

Бадриджани	250 г	295 р
Ассорти из пхали	150 г	285 р
Жареный адыгейский сыр	150 / 30 г	295 р
Салат по-тбилиски	250 г	295 р
Салат по-грузински	250 г	330 р
Острый салат с печенью	250 г	310 р
Салат с помидорами и домашней брынзой	235 г	295 р

## Супы

Харчо с говядиной	250 г	245 р
Чихиртма с курицей	250 г	225 р
Томатный суп с фасолью	250 г	215 р
Грибная юшка	250 г	170 р
Окрошка с говядиной	250 г	225 р

## Основные блюда

Лобио из фасоли с капустой по-гурийски	250 / 70 / 50 г	255 р
Долма	220 / 40 г	345 р
Плов с говядиной	300 г	320 р
Лагман с говядиной	300 г	295 р
Говядина с черносливом и пюре	320 г	375 р
Жаркое по-грузински	300 г	365 р
Мини-хинкали с курицей в сырном соусе (10 шт.)	290 / 120 г	305 р

## Хинкали

заказ от 3 шт

○ С мясом и зеленью	1 шт	35 р
○ С мясом без зелени	1 шт	35 р
◇ С бараниной и зеленью	1 шт	50 р
△ С сыром	1 шт	50 р
✕ С грибами	1 шт	45 р
◇ С говядиной	1 шт	45 р
○ С вишней и творогом	1 шт	40 р

При заказе дюжины хинкали вы платите за 11!

## Соусы

Мацони, Аджика, Сацебели	35 г	45 р
--------------------------	------	------

## Мучное

Хачапури по-имеретински	330 г	295 р
Хачапури по-мегрельски	350 г	315 р
Хачапури по-аджарски	360 г	305 р
Хачапури по-аджарски мини	170 г	180 р
Хлебные палочки с сулугуни и чесноком	250 / 40 г	245 р
Хачапури от Хинкалыча	360 г	350 р
Пирог соקותи	380 г	385 р
Аджарские лепешки с бараниной (3 шт)	350 г	395 р
Хлеб пури	70 г	20 р

## Сладкое

Молочный пеламуши с шоколадом	100 г	160 р
Ореховые рулеты	125 / 50 г	185 р

## Кофе и чай

Американо/эспрессо	90 / 30 мл	90 р
Капучино	120 мл	120 р
Чай порционный	300 мл	80 р
Чай в чайнике	900 мл	160 р

## Напитки

Узвар	220 мл	70 р
Соки в ассортименте	220 мл	80 р
Вода минеральная (газ./негаз.)	500 мл	95 р
Боржоми	500 мл	235 р
Кола	500 мл	160 р
Лимонад (бут.)	500 мл	165 р
Саперави, Крем-сливки, Лимон, Груша, Тархун, Фейхоа		
Мацони с мёдом и орехами	230 мл	130 р
Айран (с зеленью на выбор)	220 мл	90 р

## Пиво

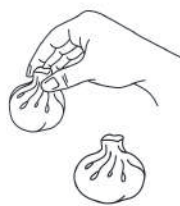
Светлое	330 / 500 мл	140 / 180 р
Нефильтрованное пшеничное	330 / 500 мл	160 / 200 р
Безалкогольное (бут.)	450 мл	200 р

Является рекламным материалом

## Как правильно есть хинкали:

К нам можно со своим алкоголем!  
Пробковый сбор 300 рублей за бутылку.

1. Горячее хинкали берем руками за хвостики



2. Второй рукой поддерживаем хинкали снизу



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



4. **Запрещено!**

- ✗ Использовать вилку и нож
- ✗ Съедать хвостики
- ✗ Есть с хлебом и другим аккомпанементом. Это самостоятельное блюдо
- ✗ Есть холодные хинкали



• описание блюд  
• новинки и акции  
• наши хинкальные  
• самовывоз  
★ starikhinkalych  
хинкалыч.рф



Открой хинкальную по франшизе в своем городе!

cx.franch@gmail.com