



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

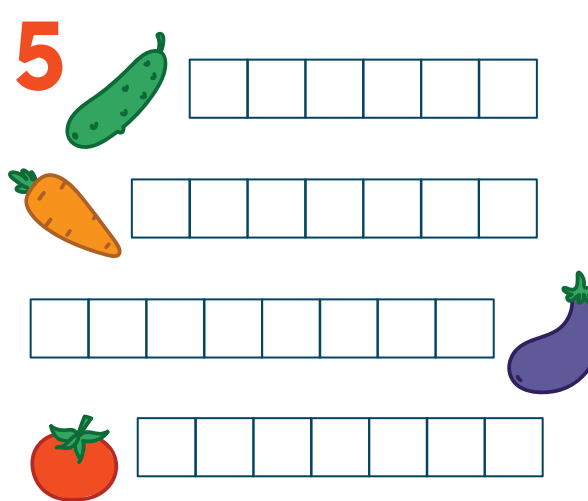
4

Теперь будем готовить салат



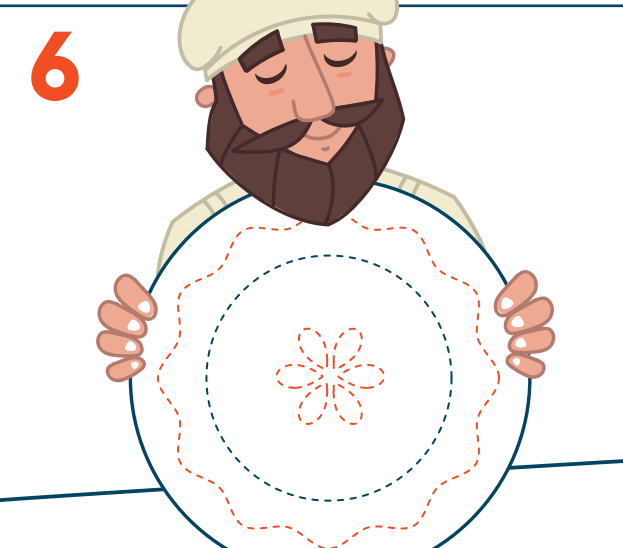
Найди на картинке овощи и раскрась их

5



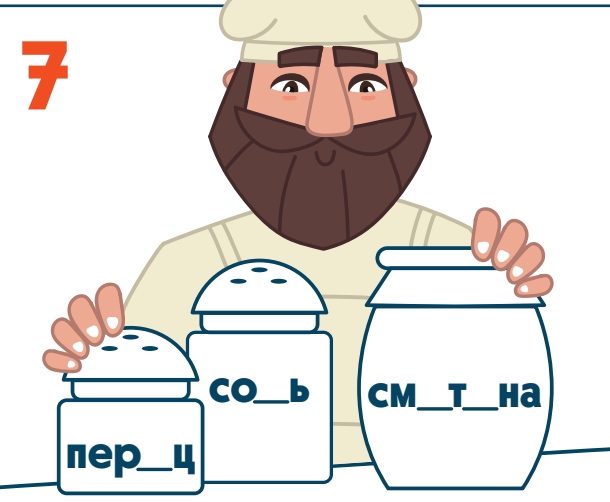
Как называются овощи для салата, которые мы с тобой выбрали?

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 фрикадельками 350 г **260₽**

ГОРЯЧЕЕ

Как у папы 300/50 г **300₽**
Мини хинкали (6 шт.)

Сырная лодочка 240/30 г **350₽**
Хачапури по-аджарски

Я не голодный 130/145 г **370₽**
Куриные котлеты с картофельным пюре

Обед Джерри 270 г **350₽**
Хачапури по-имеретински

Шашлычок для Тома 75/70 г **350₽**
Шашлык из цыплёнка с картофелем фри

МИЛКШЕЙКИ

Банановый 300 мл **440₽**

Малиновый 300 мл **440₽**

Ванильный 300 мл **440₽**

Шоколадный 300 мл **440₽**

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. 20/09/24