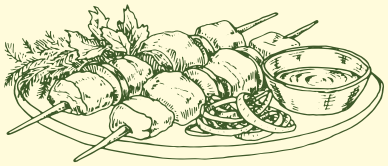
Ресторан «Хмели Сунели»
приглашает на мастер-классы.
С шеф-поваром Александром Каргиным
вы научитесь готовить
настоящие грузинские блюда.

• В меню представлены блюда трёх категорий, в каждой из которых вы выбираете по одному блюду, которое будут готовить все участники мастер-класса.

• Каждый гость вместе с нашим шеф-поваром готовит по три блюда. А чтобы вы наверняка запомнили рецепты и секреты приготовления, мы угостим вас бокалом домашнего вина.

• После мастер-класса для вас будет накрыт стол со всеми приготовленными вами блюдами.

• Каждому гостю будет вручен именной сертификат участника и подарен мешочек настоящей сванской соли, привезённой из Грузии.



Стоимость и условия проведения мастер-классов:

Заказать мастер-класс рекомендуем заранее – минимум за три дня до даты его проведения.

Мы проводим мастер-классы:

• ***в понедельник, вторник, среду и четверг*** с 16:00

• ***в субботу*** с 12:00 до 16:00

• ***в воскресенье*** в любое время

• ***по пятницам*** мастер-классы не проводятся

Количество участников: ***от 1 до 15 человек***.

Возраст участников: ***от 16 лет.***

Продолжительность мастер-класса: ***2-2,5 часа.***

Стоимость:

• ***5.000 руб.*** с человека для компании от 4 до 15 человек.

• ***20.000 руб***. - за всю компанию от 1 до 4 человек.

С нетерпением будем
ждать вас в гости!

меню
кулинарных мастер-классов



В мастер-класс входит
ТРИ БЛЮДА НА ВАШ ВЫБОР

РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ
ХМЕЛИ СУНЕЛИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БАДРИДЖАНИ
рулетики из баклажанов
с грецкими орехами
и зёрнами граната
{*200|25г*}

САЦИВИ
нежный цыплёнок,
приготовленный на пару,
под соусом из грецких орехов
{*230г*}

БАКЛАЖАНЫ
с нежным сыром надуги
{*160|35г*}

ПХАЛИ
с фасолью | со свеклой | со шпинатом
{*160г*} {*160г*} {*160г*}



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ
с сыром и яйцом
{*300г*}

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
с имеретинским сыром и кусочками
сваренного вкрутую яйца
{*150г*}

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ
{*220г*}

ПЕНОВАНИ
из хрустящего слоёного теста
с сыром сулугуни
{*250г*}

ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ
с сыром сулугуни
{*250г*}

МЕГРЕЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ
с двойным сыром
{*250г*}

КУБДАРИ
лепёшка с рубленой телятиной
и сванскими специями
{*250г*}

КУТАБЫ
• с домашним сыром и зеленью {*100г*}
• с бараниной {*100г*}
• с зеленью {*100г*}



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ХИНКАЛИ
• с телятиной и свининой {*3шт – 120г*}
• Алазанские с барашком {*3шт – 120г*}
• с телятиной,
обжаренные в масле {*3шт – 110г*}
• Сванские с рубленой говядиной
и острым перцем {*120г*}

ДОЛМА
из рубленого мяса в виноградных
листьях, с соусом мацони
{*270|50г*}

МЦВАДИ
на тонком лаваше
со свежими томатами, огурцами,
красным луком и томатной сальсой
• из свинины {*220|225г*}
• из курицы {*260|225г*}

КЕБАБИ
на тонком лаваше
со свежими томатами, огурцами,
красным луком и томатной сальсой
• из курицы {*160|225г*}
• из барашка {*160|225г*}
• из картофеля {*160|225г*}