

**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:

- **3.500 руб.** с человека для компании от 4 до 15 человек.
- **14.000 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



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 свиной {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}