



ФЕСТИВАЛЬ ВОСТОЧНО-КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

ХМЕЛИ
СУНЕЛИ





МУХАММАРА

с оливками, брынзой
и воздушной питой
*Muhammara with olives,
feta cheese, and fluffy pita bread*
225 г | 650.-

🌿 СВЕЖЕЕ И ЛЁГКОЕ НАЧАЛО 🌿



ГРУЗИНСКИЙ АЦЕЦИЛИ

с сочной курицей
*Georgian akechili
with juicy chicken*
260 г | 650.-





ДАГЕСТАНСКИЙ ХИНКАЛ (ТЕЛЯТИНОЙ)

с телятиной
Dagestani veal khinkal

520 г | 780.-

🍃 ГОРЯЧО. СЫТНО. ПО-ДОМАШНЕМУ! 🍃



УЗБЕКСКИЙ ЛАГМАН

с телятиной
Uzbek lagman with veal

430 г | 690.-

ПИДЕ С ЯГНЁНКОМ

и вялеными томатами

Pide with lamb and sun-dried tomatoes

380 г | 750.-



С ПЫЛУ. С ЖАРУ!

БАЛКАРСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЫЧИН

с брынзой, кинзой
и трюфельным маслом

*Balkar potato khychin
with bryndza cheese,
coriander and truffle oil*

380/50 г | 530.-



АРМЯНСКИЕ БОРАКИ

с рубленой телятиной и томатной сальсой

Armenian boraki with minced veal and tomato salsa

250 г | 650.-



🌿 МЯСО – СОЧНОЕ И АРОМАТНОЕ! 🌿

ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА

запечённая по-аварски с нутом
Avar style roasted lamb shank with chickpeas

235/160 г | 1290.-



ЯЗЫКИ ЯГНЁНКА

с тыквенным кремом и овощами гриль
Lamb tongues with pumpkin cream and grilled vegetables

120/210 г | 1190.-



КАТАИФИ (ФИСТАШКОЙ

и кремом из белого шоколада
Kataifi with pistachio and white chocolate cream

110 г | 450.-

