



ГОТОВИМ ДОМА

Ленина, 69/10

301.02.06

www.hmeli.ru

РЕСТОРАН
СЧАСТЛИВОЙ
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

**ХМЕЛИ
СУНЕЛИ**



НА ДАЧУ С НАСТОЯЩИМ ГРУЗИНСКИМ ШАШЛЫКОМ, КЕБАБИ И СВЕЖЕЙ РЫБОЙ!



Баранина на косточке 350g | **990.-**

Баранина мякоть 300g | **750.-**

Свиная шея 300g | **590.-**

Курица на косточке 340g | **520.-**

Телятина мякоть 300g | **1300.-**

Фарш на люля-кебаб из баранины 100g | **350.-**

Фарш на люля-кебаб из курицы 100g | **350.-**

Фарш на люля-кебаб из телятины с курицей 100g | **350.-**

Цыпленок тапака (1шт) 300-400g | **760.-**

Сибас (1шт) 400-600g | **1400.-**

Стейк из лосося (1 порция) 150g | **1200.-**

Креветки тигровые 100g | **800.-**



НАШИ МЦВАДИ, КЕБАБИ И РЫБУ
МОЖНО ГОТОВИТЬ НЕ ТОЛЬКО НА УГЛЯХ,
НО И ПОЖАРИТЬ НА СКОВОРОДЕ
ИЛИ ЗАПЕЧЬ В ДУХОВКЕ!



ВСЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ
И НЕ ТРЕБУЮТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СПЕЦИЙ!

ГОТОВИМ ДОМА

Долма из виноградных листьев (сырая) 270g | **650.-**

ТУШИМ В ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ 40 МИНУТ
И ПОДАЕМ К СТОЛУ!



ЕСЛИ ХОЧЕТСЯ ПЕЧЬ ДОМА

Тесто дрожжевое на хачапури

или пироги 500g | **250.-**

Сыр сулугуни 200g | **370.-**

Сыр имеретинский 200g | **370.-**

Тесто слоеное 500g | **320.-**



А ЕСЛИ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО + ФАРШ ИЗ СВИНИНЫ,
ТО ПОЛУЧИМ ДОМАШНИЙ МЯСНОЙ ПИРОГ.
КАК У ТЕТУШКИ ГИУЛИ ИЗ БАТУМИ!

НУ А СО СЛОЕНЫМ ТЕСТОМ ВСЕ ПРОСТО – ХОТЬ СЫР,
ХОТЬ МЯСО, ХОТЬ ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ – В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ
ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Тесто на шоти 500g | **150.-**

ЕГО МОЖЕТ СЕБЕ ПОЗВОЛИТЬ ДАЖЕ ТОТ, КТО
ПОСТИТСЯ ИЛИ ПРИДЕРЖИВАЕТСЯ ДИЕТЫ, ПОСКОЛЬКУ В НЕМ НЕТ НИ ЯИЦ, НИ МАСЛА



ХОТЬ ДЛЯ КОГЛЕТ, ХОТЬ ДЛЯ ПИРОГОВ!

Фарш из телятины и свинины со специями и зеленью 100g | **290.-**

Фарш из телятины со специями и зеленью 100g | **330.-**

Фарш из баранины со специями и зеленью 100g | **330.-**

Фарш из рубленой телятины с салом, зеленью и специями 100g | **330.-**

ТОЧНО ПРИГОДИТСЯ!

Домашний соус Сацебели 100g | **240.-**

Домашний соус Ткемали (красный или зеленый) 100g | **240.-**

Соус из зеленых трав 100g | **240.-**

Соус Амирани 100g | **240.-**

←
ОСОБЕННО
ХОРОШ К РЫБЕ!



Ленина, 69/10

301·02·06

www.hmeli.ru