

КЦНЗА-ЗА

Сытные обеды

каждую неделю новые
каждый будний день с 12:00 до 17:00



НОВИНКА!
Бизнес-кальян
с 14:00.

Данное фото является рекламным

**Лаваш
в подарок!**
К любому блюду
из бизнес-меню.

Шеф угощает!
Всем вкусный напиток,
при заказе трех основных
блюд из бизнес-меню
(кроме пивца и винца)!

Вкусная неделя

с 02 по 06 марта

САЛАТЫ

С белой фасолью

Белая консервированная фасоль, куриное филе, томаты, сулугуни, соус на основе майонеза, чеснока и кинзы.

80.- 120 г

С тыквой и сливочным сыром

Тыква, сливочный сыр, салат айсберг, красный лук, соус на основе растительного масла и имбиря.

80.- 130 г

Янгилик

Говядина, болгарский перец, томаты, огурцы, красный лук, зелень, растительное масло.

90.- 130 г

СУПЫ

Лагман с говядиной

Говяжий бульон, говядина, лапша лагман, томаты, болгарский перец, редька, репчатый лук, стручковая фасоль, сельдерей, томатная паста.

100.- 250 г

Крем-суп из шампиньонов

Шампиньоны, сливки, репчатый лук, картофель. Подаем с гренками.

90.- 250/5 г

С рисом и фрикадельками

Куриный бульон, фрикадельки из куриного фарша, картофель, репчатый лук, рис, морковь. Подаем со сметаной.

80.- 250 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК!
Подробности на обложке!

ГОРЯЧЕЕ

Люля-кебаб из курицы

Фарш из курицы с луком и специями. Подаем с красным луком и соусом кайла. На гарнир рекомендуем картофельное пюре со шпинатом.

130.- 70/20/30 г

Карбонара

Спагетти, бекон, сыр, сливки.

130.- 160 г

ГАРНИРЫ

Полба с овощами

Полба, болгарский перец, репчатый лук.

45.- 120 г

Цветная капуста в панировке

Цветная капуста, яйцо, мука, панировочные сухари.

50.- 100 г

Картофельное пюре

со шпинатом

Картофель, шпинат, молоко.

45.- 120 г

Плов с говядиной

Говядина, рис, морковь, репчатый лук, зира.

140.- 250 г

Жареная пикша с соусом тар-тар

Пикша, мука, куриное яйцо, подаем с соусом тар тар. В качестве гарнира рекомендуем полбу с овощами.

130.- 100/30 г

ДЕСЕРТЫ и ВЫПЕЧКА

Шоколадный десерт

Какао, печенье, молоко, сливочное масло.

80.- 60/20 г

Кутаб с мясом

Бездрожжевое тесто, фарш из баранины со специями.

80.- 70 г

Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил наш Шеф-повар!

80.- 80 г

Аппетитная неделя

с 10 по 13 марта

САЛАТЫ

Лобио

Фасоль консервированная, томаты, красный лук, заправка на основе растительного масла, сока лимона, хмели сунели.

80.- 120 г

Сельдь с картофелем

Сельдь, картофель, красный лук.

90.- 120 г

Кинза-за

Огурец, томат, пекинская капуста, красный лук, морковь, куриное бедро, чипсы из армянского лаваша, соус на основе майонеза, ким чи, сока лимона, зернистой горчицы и кинзы.

100.- 150 г

СУПЫ

Крем-суп из зеленого горошка

Куриный бульон, зеленый горошек, картофель, репчатый лук, молоко, мята. Подаем с гренками.

90.- 250/5 г

С рисом и грибами

Куриный бульон, шампиньоны, репчатый лук, морковь, картофель, рис. Подаем со сметаной.

80.- 250 г

Шурпа с бараниной

Бульон на баранине, баранина на кости, картофель, морковь, репчатый лук, томаты.

90.- 250 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК!
Подробности на обложке!

ГОРЯЧЕЕ

Люля-кебаб из говядины

Фарш из говядины с луком и специями. Подаем с красным луком и соусом кайла. На гарнир рекомендуем жареный картофель.

140.- 70/20/30 г

Хинкали с грибами

Бездрожжевое тесто, шампиньоны, лук, чеснок, кинза.

130.- 130 г

ГАРНИРЫ

Жареный картофель

Картофель, репчатый лук.

45.- 120 г

Стручковая фасоль с яйцом

Стручковая фасоль, куриное яйцо.

50.- 160 г

Рис в азиатском стиле

Рис, стручковая фасоль, болгарский перец, кабачки, соевый соус.

45.- 120 г

Удон со свиной и овощами

Лапша из пшеничной муки, свинина, болгарский перец, стручковая фасоль, морковь, репчатый лук, соевый соус, соус унаги.

140.- 140 г

Тефтели из белой рыбы с соусом из шпината

Минтай, репчатый лук, молоко, яйцо, сливки, шпинат.

130.- 130 г

ДЕСЕРТЫ и ВЫПЕЧКА

Мильфей с вишней

Слоеное тесто, сливки, вишня.

70.- 120 г

Чебурек с сыром

Бездрожжевое тесто, сыр, базилик, чеснок.

80.- 80 г

Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил наш Шеф-повар!

80.- 80 г

Сытная неделя

с 16 по 20 марта

САЛАТЫ

Чарвак

Баклажан, болгарский перец, картофель, томаты, шампиньоны, соус на основе майонеза, чеснока, кинзы.

90.- 120 г

Оливье с курой

Кура, картофель, морковь, яйцо куриное, маринованные огурцы, консервированный горошек, майонезный соус.

80.- 150 г

Урама таюг

Куриный рулет в подаче с соусом цахтон и морковью по-корейски.

90.- 60/20/20 г

СУПЫ

Харчо

с говядиной

Говяжий бульон, говядина, рис, томаты, томатная паста, репчатый лук, чеснок, аджика, хмели сунели.

90.- 250 г

Тыквенный крем-суп

Куриный крем суп, тыква, картофель, репчатый лук, морковь, сливки.

80.- 250/5 г

Борщ с курой

Куриный бульон, куриное филе, свекла, морковь, репчатый лук, картофель, белокочанная капуста, томатная паста.

90.- 250/20 г

ГОРЯЧЕЕ

Хинкали

с бараниной

Бездрожжевое тесто, фарш из баранины с зеленью и специями.

120.- 140 г

Каурма лагман с курой

Куриное филе, лапша лагман, болгарский перец, томаты, сельдерей, репчатый лук.

140.- 180 г

ГАРНИРЫ

Толченый картофель с зеленью

Картофель, зелень, сливочное масло.

45.- 120 г

Стручковая фасоль с чесноком

Стручковая фасоль, подсолнечное масло, чеснок.

50.- 120 г

Греча с грибами

Греча, шампиньоны, репчатый лук.

45.- 120 г

Белая рыба в кляре

Тилапия, мука, куриное яйцо.

В качестве гарнира рекомендуем выбрать стручковую фасоль.

130.- 120 г

Стейк из свиной шеи

Свиная шея приготовленная на огне, подаем с красным луком и соусом кайла.

На гарнир рекомендуем выбрать толченый картофель с с зеленью.

140.- 100/20/30 г

ДЕСЕРТЫ и ВЫПЕЧКА

Брауни с вишней

Шоколад, сливочное масло, сахар, яйцо куриное, мука, вишня.

80.- 80 г

Самса с курой и сыром

Слоеное тесто, куриное филе, репчатый лук, сыр.

70.- 90 г

Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил наш Шеф-повар!

80.- 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК!
Подробности на обложке!

Гурманская неделя

с 23 по 27 марта

САЛАТЫ

Сельдь под шубой

Сельдь, картофель, морковь, свекла, куриное яйцо, репчатый лук, майонезный соус.

80.- 150 г

Парвоз

Огурец, редька, морковь по-корейски, соус цахтон.

80.- 130 г

Товукли

Огурцы, блинчик яичный, томаты, куриная грудка, кинза, зерна граната, соус на основе растительного масла, корня имбиря, чеснока, соевого соуса, винного уксуса.

90.- 130 г

СУПЫ

Уха

Рыбный бульон, пикша, картофель, репчатый лук, томаты.

90.- 250 г

Картофельный крем-суп

Куриный бульон, сливки, молоко, картофель, репчатый лук, морковь, бекон. Подаем с гренками.

80.- 250/5 г

Солянка

Говяжий бульон, ветчина, полукопченая колбаса, маринованные огурцы, маслины, оливки, картофель, репчатый лук. Подаем с лимоном и сметаной.

90.- 250/20 г

ГОРЯЧЕЕ

Белая рыба с томатами и сыром

Пикша, томаты, сыр, майонезный соус.

130.- 120 г

Жареные хинкали с говядиной

Бездрожжевое тесто, фарш из говядины и свинины с луком и специями. Подаем с аджикой.

120.- 140/30 г

ГАРНИРЫ

Картофель печеный

Картофель, майонезный соус, аджика, паприка.

45.- 120 г

Рис с овощами

Рис, болгарский перец, кабачок, кукуруза.

45.- 130 г

Брокколи и цветная капуста на пару

Брокколи, цветная капуста, сливочное масло.

50.- 120 г

Люля-кебаб из баранины

Фарш из баранины с луком и специями, подаем с красным луком и соусом кайла. В качестве гарнира рекомендуем печеный картофель.

140.- 70/20/30 г

Чучвара в сливках

Бездрожжевое тесто, фарш из курицы с луком и специями, сливки, молоко, бекон.

130.- 200 г

ДЕСЕРТЫ и ВЫПЕЧКА

Штрудель с яблоком

Слоеное тесто, яблоко, корица, грецкий орех.

80.- 100 г

Кутаб аджапсандал

Бездрожжевое тесто, болгарский перец, кабачок, баклажан, томаты.

80.- 70 г

Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил наш Шеф-повар!

80.- 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК!
Подробности на обложке!

Напитки и не только...

Сок

в ассортименте

яблочный, апельсиновый,
персиковый, ананасовый,
томатный, вишневый,
грейпфрутовый

45.- 200 мл

Морс

клюквенный

45.- 200 мл

облепиховый

45.- 200 мл

Кофе

американо с молоком

45.- 150/30 мл

эспрессо

45.- 60 мл

Какао

домашнее на молоке

60.- 150 мл

Чай

черный, зеленый, фруктовый

25.- 150 мл

Рекомендуем к чаю лимон,
мяту, мёд или варенье.

Айран

с чесноком и зеленью

60.- 200 мл

Пиво

светлое,

темное

100.- 250 мл

Вино

домашнее

кр./бел.

сух./п.сл

100.- 125 мл

Соусы

сметана,

майонез

10.- 30 г

аджика

домашняя,

кайла,

мацони

20.- 30 г

К чаю

лимон,

мята

10.- 10/2 г

мед

30.- 30 г

Кальян на бизнес-ланч

400.-

Свежий цитрусовый микс

Свежий ягодный микс

Фруктовый микс на основе тропических фруктов

Фирменный микс

Сладкий микс на основе десертных вкусов

Пряный микс на основе пряностей и специй

ПОДАЧА КАЛЬЯНА ОТ 7 ДО 15 МИНУТ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СЕАНСА КУРЕНИЯ ОТ 30 МИНУТ.
КУРЕНИЯ КАЛЬЯНА ПОДРАЗУМЕВАЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЕСТАБАЧНЫХ БЕЗНИКОТИНОВЫХ СМЕСЕЙ

По будням

с 14:00

в отдельной зоне.



МЫ БУДЕМ
РАДЫ,

если Вы
напишете
О НАШЕЙ
РАБОТЕ НА



Flamp

КИНЗА-ЗА

vk.com/kinzaza_rest

@kinzaza_rest

www.kinza-za-rest.ru

Директор: Жданова О.И.