

# ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 14 по 18 сентября

## САЛАТЫ

### С красной фасолью

Говядина, красная фасоль, болгарский перец, томаты, лук, соус песто.

**90.-** 130 г

### Ханум

Болгарский перец, огурцы, сельдерей, капуста, томаты, кунжутная заправка, лук.

**90.-** 130 г

### С печеной свеклой и сливочным сыром

Печеная свекла, салат Айсберг, сливочный сыр, грецкий орех, медовая заправка.

**90.-** 120 г

## ГОРЯЧЕЕ

### Люля-кебаб из говядины

Фарш из говядины и свинины, зелень, лук репчатый, специи, подаем с красным луком и соусом кайла.

**130.-** 70/25/30 г

### Чкмерули по-домашнему

Куриное филе, картофель, репчатый лук, сливки, сметана.

**160.-** 170 г

### Тилапия жареная с соусом тар-тар

Тилапия, мука, яйцо.

Подаем с соусом тар-тар

**130.-** 120/30 г

## СУПЫ

### Лагман с говядиной

Говяжий бульон, говядина, лапша лагман, сельдерей, репчатый лук, чеснок, томаты, стручковая фасоль.

**100.-** 250 г

### Крем-суп из цветной капусты

Куриный бульон, капуста цветная, лук, картофель, сливки, молоко.

Подается с гренками.

**100.-** 250/5 г

## ГАРНИР

### Мини картофель с розмарином

**40.-** 150 г

### Булгур с грибами

**40.-** 130 г

## ВЫПЕЧКА

### Чебурек с мясом

Бездрожжевое тесто, фарш из говядины и свинины.

**70.-** 70 г

## ДЕСЕРТ

### Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил шеф повар.

**70.-** 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!  
ПРИ ЗАКАЗЕ 3-Х ОСНОВНЫХ БЛЮД -  
МОРС В ПОДАРОК!

Вы можете заказать полуфабрикаты для готовки дома, меню можно посмотреть на сайте, в нашем инстаграмм: @kinzaza\_rest

# ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 21 по 25 сентября

## САЛАТЫ

### С тыквой и сливочным сыром

Тыква, сливочный сыр, салат айсберг, красный лук, заправка на основе имбиря, растительного масла, соевого соуса и винного уксуса.

**90.-** 130 г

### Товукли

Кура, огурец, томат, яичный блинчик, заправка на основе имбиря, растительного масла, соевого соуса и винного уксуса.

**90.-** 130 г

### Грузинский овощной с орехами

Огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук, грецкий орех, заправка на основе растительного масла и уксуса.

**90.-** 120 г

## СУПЫ

### Борщ

Говяжий бульон, говядина, картофель, белокочанная капуста, свёкла, морковь, репчатый лук, подаём со сметаной.

**100.-** 250/20 г

### Овощной крем-суп

Куриный бульон, картофель, цветная капуста, репчатый лук, сливки, молоко, подаём с гренками.

**100.-** 250/5 г

## ГОРЯЧЕЕ

### Чкмерули по-домашнему

Куриное филе, картофель, репчатый лук, сливки, сметана.

**160.-** 170 г

### Стейк из свиной шеи с картофелем фри

Свиная шея, аджика, подаём с картофелем фри, соусом кайла и красным луком.

**160.-** 100/145/30 г

### Фетучини с ветчиной и грибами

Фетучини, ветчина, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло, сыр, сливки, базилик.

**160.-** 170 г

## ВЫПЕЧКА

### Хачапури с грибами

Дрожжевое тесто, шампиньоны, сулугуни, специи, зелень.

**70.-** 90 г

## ДЕСЕРТ

### Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил шеф повар.

**70.-** 80 г

**ЛАВАШ В ПОДАРОК!  
ПРИ ЗАКАZE 3-Х ОСНОВНЫХ БЛЮД -  
МОРС В ПОДАРОК!**

Вы можете заказать полуфабрикаты для готовки дома, меню можно посмотреть на сайте, в нашем инстаграмм: @kinzaza\_rest

# ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 28 сентября по 2 октября

## САЛАТЫ

### Сельдь с картофелем

Картофель отварной, сельдь,  
лук красный, соус песто, зелень.

**90.-** 140 г

### Зеленый с курицей

Фасоль стручковая, салат айсберг,  
зелень, огурцы, филе кури, масло,  
соевый соус, чеснок.

**90.-** 120 г

### Ханум

Перец болгарский, огурцы, сельдерей,  
капуста, томаты, специи, зелень,  
кунжутная заправка.

**90.-** 130 г

## СУПЫ

### Шурпа с говядиной

Говядина, говяжий бульон, картофель,  
морковь, томаты, специи, зелень.

**100.-** 250/20 г

### Крем-суп из тыквы

Куриный бульон, тыква, чеснок, морковь,  
картофель, репчатый лук, сливки, молоко,  
семечки тыквенные. Подаём с гренками.

**100.-** 250/5 г

## ГОРЯЧЕЕ

### Жареный лагман с курой

Лапша лагман, куриное филе,  
болгарский перец, томаты,  
репчатый лук, сельдерей.

**160.-** 180 г

### Оджахури

Свиная шея, картофель,  
томаты, репчатый лук.

**160.-** 160 г

### Куриное филе с зеленой фасолью

Куриное филе маринованное  
в кефире на огне с стручковой  
фасолью и чесночным маслом,  
подаем с красным луком и соусом кайла.

**160.-** 90/150/30/ г

## ВЫПЕЧКА

### Самса с картофелем и сыром

Слоеное тесто, сыр, картофель, репчатый лук.

**70.-** 90 г

## ДЕСЕРТ

### Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня  
для Вас приготовил шеф повар.

**70.-** 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!  
ПРИ ЗАКАZE 3-Х ОСНОВНЫХ БЛЮД -  
МОРС В ПОДАРОК!

Вы можете заказать полуфабрикаты  
для готовки дома, меню можно посмотреть  
на сайте, в нашем инстаграмм: @kinzaza\_rest

# ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 5 по 9 октября

## САЛАТЫ

### С белой фасолью и курицей

Фасоль консервированная, томаты, шашлык из куриного филе, соус чарвак, сур сулугуни.

**90.-** 130 г

### Лобио

Фасоль консервированная, томаты, лук красный, перец чили, чеснок, масло, лимон, зелень, соль, хмели сунели.

**90.-** 120 г

### Куриный рулет с соусом Цахтон

Куриное филе, морковь по-корейски, соус цахтон.

**90.-** 100/30 г

## ГОРЯЧЕЕ

### Люля кебаб из курицы с картофелем фри

Фарш из курицы, специй и зелени, подаем с красным луком и соусом кайла.

**130.-** 70/30/20 г

### Свинина под сыром

Свинная шея, томаты, майонезный соус, сыр, яйцо, специи.

**130.-** 90 г

### Спагетти с сыром и беконом

Спагетти, бекон, сыр сулугуни, сливки, соль, масло, базилик.

**160.-** 160 г

## СУПЫ

### Солянка домашняя

Говяжий бульон, ветчина, колбаса, огурцы маринованные, лук репчатый, масло, картофель, специи, лимон, подаем со сметаной.

**100.-** 250/20 г

### Крем-суп из шампиньонов

Куриный бульон, шампиньоны, картофель, репчатый лук, сливки, подаем с гренками.

**100.-** 250/5 г

## ГАРНИР

### Рис с овощами

**40.-** 130 г

### Кабачки на огне

**40.-** 120 г

## ВЫПЕЧКА

### Чебурек с говядиной

Без дрожжевое тесто, фарш из говядины и свинины.

**70.-** 70 г

## ДЕСЕРТ

### Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил шеф повар.

**70.-** 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!  
ПРИ ЗАКАЗЕ 3-Х ОСНОВНЫХ БЛЮД -  
МОРС В ПОДАРОК!

Вы можете заказать полуфабрикаты  
для готовки дома, меню можно посмотреть  
на сайте, в нашем инстаграмм: @kinzaza\_rest

# ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 12 по 16 октября

## САЛАТЫ

### Овощной с булгуром

Томаты, огурцы, перец болгарский, лук красный, базилик, мята, булгур, соус песто.

**90.-** 140 г

### Сельдь под шубой

Картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонезный соус, яйцо, сельдь, петрушка.

**90.-** 150 г

### Оливье с курой

Картофель, огурцы маринованные, морковь, яйцо, горошек консервированный, майонезный соус, кура, петрушка.

**90.-** 150 г

## ГОРЯЧЕЕ

### Люля-кебаб из говядины

Фарш из говядины и свинины, зелень, лук репчатый, специи, подаем с красным луком и соусом кайла.

**130.-** 70/25/30 г

### Соба со свиной

Лапша гречневая, лук, перец болгарский, свиная шея, чеснок, соевый соус, тайский чили, масло, кунжут.

**160.-** 160 г

### Котлета домашняя с грибным соусом

Фарш из свинины и говядины, лук, специи, хлеб, молоко. Подаем со сливочно-грибным соусом.

**160.-** 80/20 г

## СУПЫ

### Товук шурпа с нутом

Куриное филе, куриный бульон, морковь, томаты, нут, специи, зелень.

**100.-** 250 г

### Крем-суп картофельный с беконом

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

**100.-** 250/5 г

## ГАРНИР

### Капуста цветная

**40.-** 150 г

### Греча с грибами

**40.-** 120 г

## ВЫПЕЧКА

### Слойка с сыром и ветчиной

Слоеное тесто, ветчина, сулугуни, сливочное масло.

**70.-** 70 г

## ДЕСЕРТ

### Десерт дня

Уточните у официанта, что сегодня для Вас приготовил шеф повар.

**70.-** 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!  
ПРИ ЗАКАZE 3-X ОСНОВНЫХ БЛЮД -  
МОРС В ПОДАРОК!

Вы можете заказать полуфабрикаты для готовки дома, меню можно посмотреть на сайте, в нашем инстаграмм: @kinzaza\_rest