

ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 23 по 27 ноября

САЛАТЫ

Парвоз

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

69.- 130 г

Сельдь под шубой

Свекла, картофель, сельдь, яйцо, морковь, репчатый лук, зелень, заправка на основе майонеза.

79.- 150 г

С бужениной

Картофель, маринованные огурцы, томат, буженина, салат айсберг, зелень, красный лук, зеленый лук, горчичный соус.

99.- 130 г

СУПЫ

Крем-суп из тыквы с сыром чечил

Куриный бульон, тыква, картофель, репчатый лук, морковь, сливки, сыр чечил, чеснок, тыквенные семечки.

89.- 250 г

Борщ

Свекла, капуста, картофель, говядина, репчатый лук, морковь, томатная паста, зелень. Подаем со сметаной.

89.- 250 г

ГАРНИР

Греча с грибами

59.- 130 г

ГОРЯЧЕЕ

Люля-кебаб из говядины

Фарш из говядины. Подаем с красным луком, соусом кайла и зеленью.

109.- 70/25/30 г

Оджахури

Свиная шея, картофель, репчатый лук, томат, хмели-сунели, зелень.

119.- 160 г

Фетучини с ветчиной и грибами

Фетучини, ветчина, шампиньоны, репчатый лук, сливки, сыр, зелень.

149.- 170 г

ВЫПЕЧКА

Самса с картофелем и сыром

Слоеное тесто, картофель, сыр, репчатый лук, яйцо.

59.- 90 г

ДЕСЕРТ

Десерт дня

Официант расскажет, что для Вас сегодня приготовил шеф-повар.

59.- 80 г

ЛАВАШ В ПОДАРОК!

ПРИ ЗАКАZE 3-х ОСНОВНЫХ БЛЮД -
НАПИТОК НА ВЫБОР В ПОДАРОК!


HINZAZA.REST

МЕНЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ
для готовки дома на обороте.
KINZA-ZA-REST.RU

