

ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 19 по 23 октября

САЛАТЫ

Ачичук

Томаты, лук красный, зелень, заправка на основе винного уксуса и подсолнечного масла

90.- 130 г

С тыквой и сливочным сыром

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

90.- 130 г

Цезарь с курой

Листья салата айсберг и романо, куриное филе, томаты, соус на основе яичных желтков, анчоусов и оливкового масла с чесноком, сыр пармезан, гренки

90.- 130 г

ГОРЯЧЕЕ

Чкмерули

по-домашнему

Куриное филе, картофель, лук репчатый, сливки, сметана, аджика, чеснок, хмели-сунели, зелень

160.- 170 г

Шашлык из свинины

Свиная шея, соус кайла, лук красный, зелень

160.- 90/30/20 г

Чашушули с говядиной

Говядина, перец болгарский, лук репчатый, сельдерей, томатная паста, чеснок, аджика, хмели-сунели, зелень

160.- 180 г

СУПЫ

Чучвара с говядиной

Говяжий бульон, чучвара из говядины, перец болгарский, лук репчатый, соус тонкацу, соус соевый, томатная паста, зелень

100.- 250 г

Уха

Рыбный бульон, картофель, ментай, лук репчатый, томаты, зелень

100.- 250 г

ГАРНИР

Картофель толченый

Со сливочным маслом и укропом

40.- 120 г

Рис со сливочным маслом

40.- 120 г

ВЫПЕЧКА

Кутаб с мясом

Бездрожжевое тесто, фарш из баранины

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-Х ОСНОВНЫХ БЛЮД -
МОРС В ПОДАРОК!

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