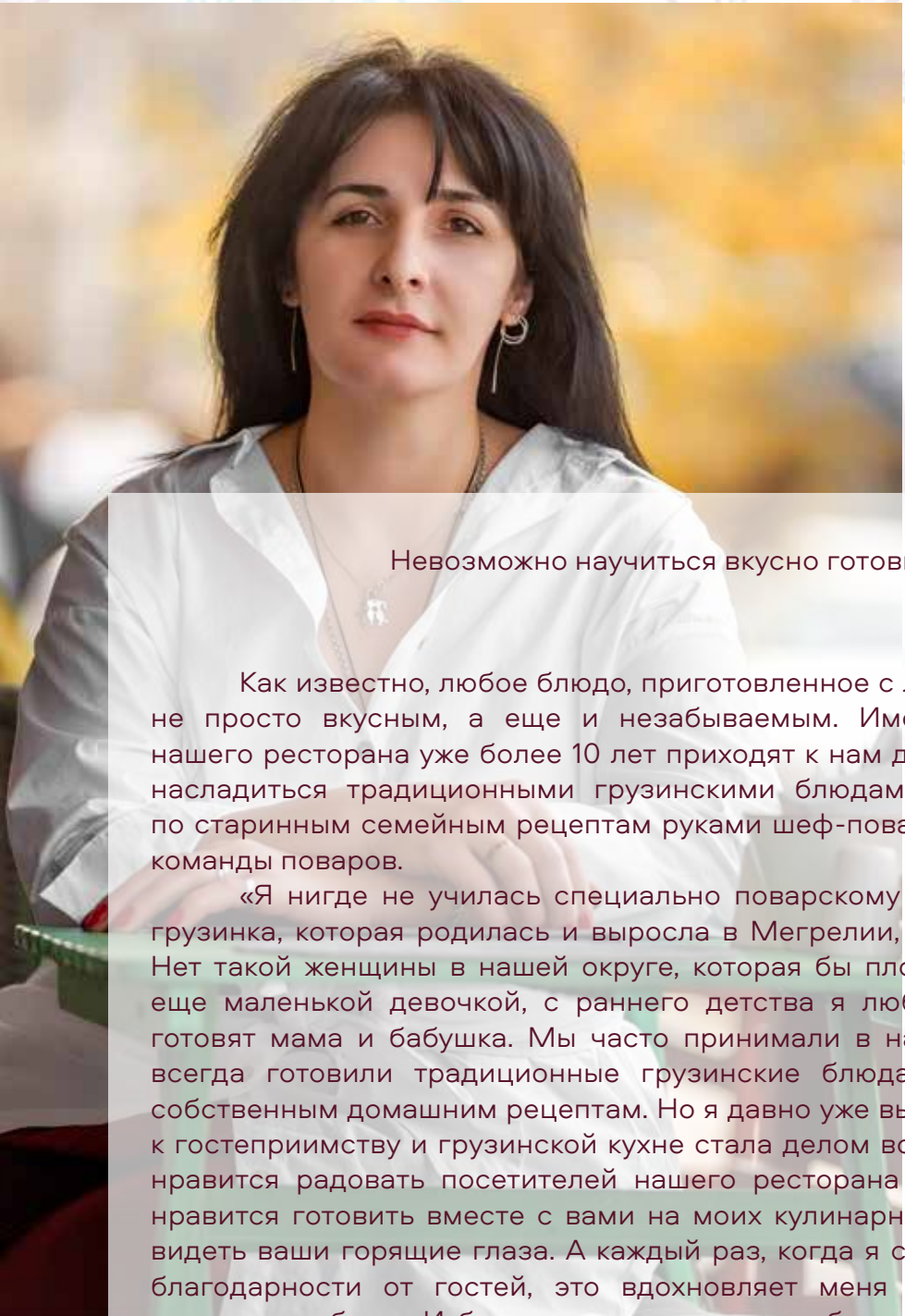




КинЗа-Дза

• ХАЧАПУРИ • ХАРЧО • ХИНКАЛИ •

МЕНЮ



Невозможно научиться вкусно готовить, это надо любить!

Как известно, любое блюдо, приготовленное с любовью, становится не просто вкусным, а еще и незабываемым. Именно поэтому гости нашего ресторана уже более 10 лет приходят к нам для того, чтобы вновь насладиться традиционными грузинскими блюдами, приготовленными по старинным семейным рецептам руками шеф-повара Эльзы Тодуа и ее команды поваров.

«Я нигде не училась специально поварскому делу, но я истинная грузинка, которая родилась и выросла в Мегрелии, и этим все сказано! Нет такой женщины в нашей округе, которая бы плохо готовила. Будучи еще маленькой девочкой, с раннего детства я любила наблюдать, как готовят мама и бабушка. Мы часто принимали в нашем доме гостей и всегда готовили традиционные грузинские блюда исключительно по собственным домашним рецептам. Но я давно уже выросла, а моя любовь к гостеприимству и грузинской кухне стала делом всей моей жизни. Мне нравится радовать посетителей нашего ресторана вкусными блюдами, нравится готовить вместе с вами на моих кулинарных мастер-классах и видеть ваши горящие глаза. А каждый раз, когда я слышу простые слова благодарности от гостей, это вдохновляет меня на создание новых интересных блюд. И будьте уверены, все, что бы вы не попробовали из нашего меню, приготовлено с душой и огромной любовью к вам – наши дорогие гости, и, конечно же к грузинской кухне».

С любовью к своему делу,
Шеф-повар ресторана КинЗа-Дза
Эльза Тодуа

❖❖❖ ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА ❖❖❖

АССОРТИ ХАЧАПУРИ Assorted khachapuri

- по-аджарски
- по-имеретински
- по-мегрельски
- с сыром и зеленью
- с сыром и шпинатом

5штм 740г

1 250р



ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА

Special pastry

**ХАЧАПУРИ С СЫРОМ
И ШПИНАТОМ**

Khachapuri with cheese
and spinach

330г

490р

**ХАЧАПУРИ С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ**

Khachapuri with cheese
and greenery

330г

490р



ХАЧАПУРИ КУБДАРИ

Khachapuri Kubdari

430г

650р



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
Khachapuri in ajarian style
270/390г **460/620р**



**ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**
Khachapuri
in Imeretinsky style
165/330г **430/550р**

**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
Khachapuri
in Megrel style
225/410г **460/650р**

ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ
Georgian bread out of the oven
1шт **100р**

ЛАВАШ ТОНКИЙ
lavash
1шт **80р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizer



АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

Phala cuts

4 вида пхали
и рулетики
из баклажанов
с грецкими
орехами

230г

560р

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Phala with
spinach

120г

350р

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Phala with
beet

120г

310р

ПХАЛИ ИЗ ФАСОЛИ

Phala with
beans

120г

310р

ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Phala with
eggplants

120г

390р

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Assorted fresh vegetables and herbs
with homemade cheese

180/45/50г

510р

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Eggplant rolls with walnuts

220/30г

610р



АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Selection of pickles

Огурчики, перец цицак,
капуста по-гурейски, чеснок маринованный

Состав блюда может меняться в зависимости от сезона

240г **410р**

АССОРТИ СЫРОВ

Cheese platter

Чечил, Сулгуни,
копченый Сулгуни,
домашний (Имеретинский)

240г **630р**



АДЖАПСАНДАЛ Ajapsandal

Традиционное грузинское овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов и болгарского перца

190г **450р**

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Satsivi with chicken

Куриные окорочка под соусом Баже из грецких орехов и домашних мегрельских специй

250/90г **590р**





ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ
Caesar in the East style

310г **650р**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
Caesar with shrimps

240г **690р**

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА
Salad with rabbit liver

С миксом зелени в горчичном соусе

180г **610р**

КАЦУРИ Katsuri

Сытный салат с говяжьим языком, куриным филе, шампиньонами, болгарским перцем и свежей зеленью

230г **690р**

САЛАТЫ

Salads



САЛАТ ОВОЩНОЙ

Salad vegetable

С Кахетинским маслом
и домашним сыром

280г **450р**

ИЗ ПРЯНЫХ ТОМАТОВ

Salad with piquant tomatoes

Маринованные томаты
с домашним Имеретинским сыром
и миксом зелени

240г **650р**



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Salad with shrimp

Микс зелени с креветками, авокадо, томатами черри и пикантным соусом в корзинке из лаваша

270г **810р**

САЛАТ ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian vegetable
salad

С грецким орехом
и ароматной зеленью

260г **570р**

САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ

Salad in Tbilisi style

С нежной телятиной,
овощами и зеленью

210/78г **690р**





КЕРДЗИ СУЛУГУНИ

Kersi suluguni

Запеченные помидоры под сыром Сулугуни

140г **410Р**



ШАМПИЬОНЫ С СУЛУГУНИ

Champignons with Suluguni

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром Сулугуни

140г **420Р**

АДЖАПСАНДАЛ *Ajapsandal*

Традиционное грузинское овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов, болгарского перца и зелени

250г **490Р**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizer





СУП ХАРЧО **Soup kharcho**
 Наваристый суп из мякоти баранины
 с бараньими ребрышками и овощами

300г **560p**

**КУРИНЫЙ СУП
 С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
 ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
**Chicken soup
 with meatballs
 in Megrel style**

Домашняя лапша
 с куриными фрикадельками

300/30г **410p**

ХАШЛАМА
Nashlama

Сытный суп из телятины
 с овощами и зеленью

160/200г **690p**

**ОКРОШКА
 НА МАЦОНИ**

**Okroshka
 with matsoni**

300г **450p**

УХА **Fish soup**

Из лосося, судака
 с картофелем и свежей
 зеленью

350г **570p**



ПЕРВЫЕ БЛЮДА
Soups



ХИНКАЛИ

Khinkali ПОРЦИЯ ОТ 3 ШТ



С БАРАНИНОЙ with lamb
1шт/80г 170р

С ТЕЛЯТИНОЙ with veal
1шт/80г 140р

С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ
with veal and pork
1шт/80г 140р

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
with potatoes and mushrooms
1шт/80г 120р

С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ
with potatoes and cheese
1шт/80г 120р

С ТОМАТАМИ И СЫРОМ
with tomatoes and cheese
1шт/80г 120р

ХИНКАЛИ ЖАРЕННЫЕ

Fried Khinkali ПОРЦИЯ ОТ 3 ШТ

С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ
with veal and pork
1шт/80г 150р

С БАРАНИНОЙ with lamb
1шт/80г 180р

С ТЕЛЯТИНОЙ with veal
1шт/80г 150р



* ХИНКАЛИ В СОУСЕ *

Khinkali in sauce ПОРЦИЯ ОТ 3 ШТ



С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ
with veal and pork

1шт/80г **150p**

С ТЕЛЯТИНОЙ
with veal and pork

1шт/80г **150p**

С БАРАНИНОЙ
with veal and pork

1шт/80г **150p**

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
with veal and pork

1шт/80г **150p**

С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ
with veal and pork

1шт/80г **150p**

СОУСЫ

НА ВЫБОР 50г **90p**

ГРИБНОЙ
mushroom sauce

ТОМАТНЫЙ
tomato sauce

МАЦОНИ С КРАСНОЙ / ЗЕЛЕННОЙ АДЖИКОЙ
matsoni with red/ green adjika

СЫРНЫЙ
cheesy sauce

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ Pork kebab

за 100г **440р**

Минимальная порция 150г

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ Chicken kebab

за 100г **410р**

Минимальная порция 150г

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Veal kebab

за 100г **550р**

Минимальная порция 150г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ Lamb kebab

за 100г **710р**

Минимальная порция 150г

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ Liver kebab

Печень Абердинского ангуса в бараньей сетке с ароматными специями

200/50/20г **590р**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ Chiken lyulya-kebab

В домашнем лаваше с ароматной кинзой и соусом Сацебели

150/50/20г **590р**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ Lamb lyulya-kebab

В домашнем лаваше с ароматной кинзой и соусом Сацебели

150/50/20г **790р**

МАНГАЛ
Grill



ОГНИ ТБИЛИСИ *The lights of Tbilisi*

Ассорти шашлыков: курица, телятина, свинина, баранина, печень Ангуса, люля-кебаб из баранины

850/620/180/150/75г

5 390р

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА *Chicken Tapaka*

Подается на подушке из теста, с соусом Ткемали и Сацебели

за 100г **390р**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dish

ОДЖАХУРИ *Ojakhuri*

Обжаренные кусочки свинины с овощами и зеленью

330г **650р**

ЧКМЕРУЛИ НА МАНГАЛЕ

Grilled Chkemeruli

Цыпленок в кисло-сладком соусе

250г **750р**

ЧАХОХБИЛИ *Chakhokhbili*

Жаркое из мяса цыпленка с томатами, ароматной аджикой и грузинскими специями

350г **620р**

ЛОБИО *Lobio*

Национальное грузинское блюдо из фасоли, подается с соленьями и домашним сыром

200/90/40г **450р**





МИЗАНДАЛИ *Mizandali*

Запеченная свинина с шампиньонами, картофелем, помидорами и сыром Сулгуни

330г **590p**



ТУШУРИ ИЗ СВИНИНЫ НА КЕЦИ

Свинина, томленная с овощами и грибами, под хрустящей хлебной корочкой

380г **710p**



ЧАШУШУЛИ Chashushuli

Аппетитные кусочки телятины, тушенные с болгарским перцем, спелыми томатами, луком и грузинскими специями

230г **680p**

ЧАНАХИ Chanakhi

Тушеные овощи с бараниной, баклажанами, картофелем, болгарским перцем, зеленью и грузинскими специями

350г **890p**



ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ Harcho in Megrel style

Телятина с грецкими орехами и грузинскими специями

250/90г **730p**



ГОРУЛИ **Goruli**

Куриное филе, фаршированное сыром, зеленью и грибами с соусом Баже

220/30г

570Р



ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ **Dolma with lamb**

Популярное кавказское блюдо из бараньего фарша с рисом в виноградных листьях. Подается с чесночным Мацони

250/30г

790Р

ГАРНИРЫ

Garnish

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Vegetables grilled

Перец болгарский, цукини, баклажан, помидор, грибы

300г 570Р

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ

Potatoes grilled

140/25г 270Р

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Fried potatoes country-style

170г 240Р

МОХАРШУЛИ Moharshuli

Отварной картофель, обжаренный на растительном масле,
подается с домашним Ткемали

225/30г 310Р

СОУСЫ

Sauces

МАЦОНИ Matsoni

50г 90Р

МАЦОНИ С МЯТОЙ Matsoni with mint

50г 90Р

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ Matsoni with garlic

50г 90Р

ДОМАШНИЙ ТКЕМАЛИ Home tkemali

50г 90Р

НАРШАРАБ Narsharab

50г 90Р

САЦЕБЕЛИ Satsebeli

50г 90Р

БАЖЕ Bage

50г 90Р

АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ С ТАРХУНОМ / ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

50г 90Р

green adjika with tarragon / walnut

ДЕСЕРТЫ

Deserts



ПОЛ РОБСОН Paul Robson

Нежный бисквит на Мацони с заварным кремом

130г 410р

ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО Cake pigeon's milk

120г 410р





ПАХЛАВА

Baklava

150/30г

470p

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Ice cream in the assortment

Ванильное, шоколадное, фисташковое

150г

290p



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Meringue roll

Воздушный меренговый рулет с миндальными лепестками и вкуснейшим сливочно-ягодным кремом

150г

470p

ЧАЙНЫЙ НАБОР ПО-ГРУЗИНСКИ Georgian Tea Set

Чурчхела с грецким орехом, шоколадная колбаса и орешки со сгущенкой

220г **470Р**





🇧🇬 KINZA_DZA
📍 KINZA-DZA-VRN.RU
☎️ +7 /473/ 261-61-91

КинЗа-Дза

• ХАЧАПУРИ • ХАРЧО • ХИНКАЛИ •