



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

Assorted Pkhali

4 вида пхали и рулетики из баклажанов с грецкими орехами

230г **560р**

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Phala with spinach

120г **350р**

ПХАЛИ ИЗ ФАСОЛИ

Phala with beans

120г **310р**

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Phala with beet

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

Assorted pickles

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

Состав блюда может меняться в зависимости от сезона

240г **410р**

АССОРТИ СЫРОВ

Assorted cheeses

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

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

С ТЕЛЯТИНОЙ with veal
1шт/80г 140р

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
with potatoes and mushrooms
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



С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ
with veal and pork

1шт/80г **140р**

С ТЕЛЯТИНОЙ
with veal

1шт/80г **140р**

С БАРАНИНОЙ
with lamb

1шт/80г **170р**

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
with potatoes
and mushrooms

1шт/80г **120р**

С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ
with potatoes
and cheese

1шт/80г **120р**

СОУСЫ

НА ВЫБОР 50г **90р**

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**

МАНГАЛ
Grill

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ Chicken 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**



ОГНИ ТБИЛИСИ **The lights of Tbilisi**

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

850/620/180/150/75г

5 390₽

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА **Chicken Tapaka**

Подается на подушке из теста, с соусом Ткемали и Сацебели

за 100г **390₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dish

ОДЖАХУРИ *Ojahuri*

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 Сулугуни

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

570p



ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ **Dolma with lamb**

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

250/30г

790p

ГАРНИРЫ

Garnish

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Vegetables grilled

Перец болгарский, цукини, баклажан, помидор, грибы

300g 570P

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ

Potatoes grilled

140/25g 270P

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Fried potatoes country-style

170g 240P

МОХАРШУЛИ Moharshuli

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

225/30g 310P

СОУСЫ

Sauces

МАЦОНИ Matsoni

50g 90P

МАЦОНИ С МЯТОЙ Matsoni with mint

50g 90P

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ Matsoni with garlic

50g 90P

ДОМАШНИЙ ТКЕМАЛИ Home tkemali

50g 90P

НАРШАРАБ Narsharab

50g 90P

САЦЕБЕЛИ Satsebeli

50g 90P

БАЖЕ Bage

50g 90P

АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ С ТАРХУНОМ / ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

50g 90P

green adjika with tarragon / walnut

ДЕСЕРТЫ

Deserts



ПОЛ РОБСОН Paul Robson

Нежный бисквит на Мацони с заварным кремом

130г

410р

ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО Cake Bird's milk

120г

410р





ПАХЛАВА

Baklava

150/30г

470р

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Assorted ice cream

Ванильное, шоколадное, фисташковое

150г

290р



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Meringue roll

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

150г

470р

ЧАЙНЫЙ НАБОР ПО-ГРУЗИНСКИ Georgian Tea Set

Чурчхела с грецким орехом, шоколадная колбаса и орешки со сгущенкой

170г **470Р**





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

КинЗа-Дза

• ХАЧАПУРИ • ХАРЧО • ХИНКАЛИ •