

მოგესალმებით

«mogesalmebit!»

«привет!»



Я грузин. Родился в древнем городе Гори, в самом центре Грузии. Сейчас мне 46 лет. Мое призвание – вкусно готовить. И я гордо говорю о том, что у меня есть талант повара!

С 1997 года, уверенно двигаясь от повара к шеф-повару, я работал в больших именитых ресторанах разных городов и стран: Арабских Эмиратах, Турции, Грузии, России.

А теперь мои творения можно попробовать и в Москве. В Кинзу я вложил вкус настоящей Грузии, и мы смогли передать всю аутентичность кухни моей родины.

Акаки Базандарашвили, бренд-шеф сети хинкальных «Кинза»

ХИНКАЛУ

ПОЖАРИТЬ ХИНКАЛУ ИЛИ СДЕЛАТЬ С БОЛЬШИМ ОБЪЕМОМ БУЛЬОНА (ПО-БАТУМСКИ) 25.-

ХИНКАЛУ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

100 100.-

классические хинкали из смешанного фарша, с кинзой и грузинскими специями, красным луком

ХИНКАЛУ С ЛОСОСЕМ

90 190.-

хинкали с лососем в сливочно-сырном соусе

ХИНКАЛУ ТОМ ЯМ

100 190.-

хинкали с супом том ям с креветками, кальмаром, острым перцем, имбирем, чесноком, и помидорами черри

БОЛЬШАЯ ДЖОРДЖИЯ

720 580.-

шесть классических хинкали в большой хинкали

ХИНКАЛУ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

100 100.-

хинкали с куриным филе и шампиньонами в пряно-сливочном соусе с сыром сулугуни

ХИНКАЛУ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

90 100.-

с нежным сыром сулугуни, имеретинским сыром и свежей зеленью

ХИНКАЛУ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

100 110.-

сочные хинкали с бараниной и говядиной, кинзой и грузинскими специями, красным луком

ХИНКАЛУ С ВИШНЕЙ

100 80.-

хинкали с сочной вишней без кости



Как есть хинкали.

С заботой сняли для вас инструкцию, как правильно есть хинкали. Сканируйте, смотрите, наслаждайтесь!



КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ СО ВКУСОМ ГРУЗИИ

ПОДАЮТСЯ В БУДНИ ДО 14:00, В ВЫХОДНЫЕ ДО 16:00

ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК

100 / 90 / 70 / 100 490.-

мини хачапури по-аджарский, сосиски, салат по-грузинский, яичница

КУРИНЫЙ ЗАВТРАК

100 / 60 / 70 / 100 540.-

мини хачапури с курицей и грибами, куриное филе, салат по-грузинский, скрэбл

ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК С БУЛЬОНОМ

330 / 165 450.-

куриный бульон с яйцом пашот, мини хачапури по-имеретински

МЯСНОЙ ЗАВТРАК

100 / 60 / 70 / 100 570.-

Мини хачапури с беконом и луком, люля говядина / свинина салат по-грузинский, скрэбл

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

300 490.-

картофельные драники, салат айсберг, соус сальса, куриное филе, яйцо "Пашот", соус голландез, зелень

ЗАВТРАКИ

ОВСЯНАЯ КАША 200 160.-

хлопья овсяные, молоко, масло сливочное

ШАКШУКА 320 510.-

фасоль, лук карамелизированный, зира, соус шашлычный, яйца, перец сладкий, помидоры, сосиски, зелень, хлебные тосты

ЧИРБУЛИ ИЗ 2Х ЯИЦ 150 210.-

два яйца, томаты, зелень, тосты

РИСОВАЯ КАША 200 160.-

крупа рисовая, сливки, молоко, масло сливочное

СЫРНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ 150 320.-

творог, яйцо, соус малиновый, мята, пудра

ДОБАВКИ

СЛАДКИЕ

топпинг шоколадный 30 90.-
малиновый соус 20 90.-
банан / масло сливочное 30 90.-

ОВОЩНЫЕ

шампиньоны жареные / помидор свежий 30 90.-
сладкий перец 20 90.-

МЯСНЫЕ И СЫТНЫЕ

сосиска 40 90.-
бекон 20 90.-
куриное бедро гриль 30 90.-
яйцо столовое 40 90.-
яйцо перепелиное 20 90.-
сыр сулугуни 20 90.-
яйцо пашот 40 90.-

ХАЧАПУРИ

Узнайте историю хачапури, пока ждете его из печи
Сканируйте, смотрите, просвещайтесь



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ



С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ



С КУРИНЫМ ШАШЛЫКОМ И ГРИБАМИ



ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	330	440.-
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, куриное яйцо, масло топленое		
С КУРИНЫМ ШАШЛЫКОМ И ГРИБАМИ	300	540.-
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, куриное филе, грибы, томаты черри, лук красный, орех грецкий, кинза, грузинские специи, заправка грузинская, базилик, горчица		
С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ	300	460.-
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, лук карамелизированный, бекон, масло топленое, желток		
МЕГА ХАЧАПУРИ	850	990.-
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйца		
ЧЕБУРЕК С МЯСОМ	170 / 30	370.-
смешанный фарш, тесто дрожжевое, с соусом сальса		
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	170 / 30	370.-
сыр, свежая зелень, тесто дрожжевое, с соусом сальса		



Показали для вас процесс приготовления хачапури
Сканируйте, смотрите, лопайте желтки

ПО-АДЖАРСКИ



ШАВЕРМА НА УГЛЯХ



ПО-ИМЕРЕТИНСКИ



ПО-АДЖАРСКИ	300	450.-
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, подается с желтком куриного яйца и маслом топленным		
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	330	420.-
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, масло топленое		
ХАЧАПРЕЗЭ	300	450.-
тесто дрожжевое, томаты, базилик, сыр имеретинский, сыр сулугуни		
ШАВЕРМА НА УГЛЯХ С КУРИЦЕЙ	340	490.-
капуста по гурийски, томаты, шашлык из курицы, соус грузинский, зелень, лаваш, огурцы маринованные, сыр, морковь, маринованный лук		
ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ	85	60.-

ХАЧАПРЕЗЭ



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

200 790.-

тигровые креветки, микс из айсберга и романо, розовые томаты, гренки, сыр сулугуни, гранат, заправка Цезарь

С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

220 510.-

салат на основе хрустящих баклажанов, сочных томатов, свежей зелени с добавлением имеретинского сыра, сладкого чили соуса и семечек кунжута

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ

200 520.-

жареное куриное филе, салат айсберг, помидоры, перец сладкий жареный, жареные шампиньоны, заправка "Цезарь", сыр сулугуни, гранат, гренки

ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

190 350.-

помидоры свежие, огурцы свежие, лук красный, заправка грузинская, орехи грецкие, зелень

САЛАТ ГВИДЗЛИ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЯТОЙ

220 590.-

микс салатов, обжаренная куриная печень в соусе Терияки, помидоры черри, апельсин, кунжут, заправка Клюквенная

С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И ЖАРЕНЫМ СЫРОМ

190 790.-

микс салат, маринованная гов.вырезка, розовые томаты, сыр по-имеретински, огурцы, заправка малиновая

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП ПО-ГРУЗИНСКИ

300 530.-

лосось, картофель, томаты, морковь, лук, яйцо, горчица, грузинские специи, зелень

СУП ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

300 490.-

говядина, лук репчатый, помидоры, сельдерей, рис, бульон говяжий, зелень, специи грузинские

НАШЛАМА С КУРИЦЕЙ

300 390.-

куриное филе, лук репчатый, перец сладкий, помидоры, чеснок, картофель, бульон куриный, специи грузинские, зелень, лаваш

СУП СЛИВОЧНЫЙ С МИНИ-ХИНКАЛИ

300 410.-

лук репчатый, морковь, перец сладкий, бульон куриный, стручковая фасоль, хини-хинкали, сливки, мята, специи грузинские

ЗАКУСКИ



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА С ОРЕКОВО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ



КАПРЕЗЕ ПО-ГРУЗИНСКИ



ШАМПИЊОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛГУНИ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ



ЛОБИО С КУРИНЫМ ФИЛЕ



ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛГУНИ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ



Рассказали историю самого грузинского блюда на свете

Сканируйте, смотрите, наслаждайтесь Лобиво

ШАМПИЊОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛГУНИ 150 **380.-**
шампиньоны, сыр сулгуни, специи грузинские, гранат, зелень

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА С ОРЕКОВО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ 170 **470.-**
баклажаны, орехи грецкие, лук жареный, сыр сулгуни, чеснок, гранат, кинза, мята, специи грузинские

ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛГУНИ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ 150 **410.-**
сулгуни, панировочные сухари, мука, яйцо куриное, соус малиновый

ЛОБИО С КУРИНЫМ ФИЛЕ 250 **390.-**
филе куриное, фасоль красная, помидоры

ЖУЛЬЕН ПОД СЫРОМ 250 **490.-**
куриное филе, шампиньоны, соус бешамель, тесто

ПНАЛИ АССОРТИ 160 **370.-**
традиционная грузинская закуска из свеклы и шпината

КАПРЕЗЕ ПО-ГРУЗИНСКИ 200 **610.-**
сыр моцарелла с розовыми томатами под соусом песто

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ



ТАРЕЛКА СЫРНАЯ К ВИНУ



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ



ТАРЕЛКА ФРУКТОВАЯ



ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МАЦОНИ И ЧЕСНОКОМ

ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МАЦОНИ И ЧЕСНОКОМ 220 / 30 **450.-**
огурцы, помидоры, перец сладкий, зелень, соус мацони

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 350 **530.-**
капуста по-гурийски, маринованные огурцы, маринованные томаты, маринованный острый перец, чеснок, черемша, зелень

ТАРЕЛКА СЫРНАЯ К ВИНУ 150 / 80 **690.-**
сыр сулгуни, сыр брынза, сыр имеретинский жаренный с кунжутом, груша, виноград, зерна граната, мед, грецкий орех, мята

ТАРЕЛКА ФРУКТОВАЯ 500 **590.-**
груша, апельсин, гранат, виноград, яблоко, мята, сахарная пудра

ГОРЯЧЕ БЛЮДА

Смотрите, как Аджап стал Сэндал

Сканируйте, просвещайтесь, общайтесь



АДЖАПСАНДАЛ ПОД СЫРОМ

250 490.-

баклажаны, перец сладкий, помидоры, лук репчатый, специи грузинские, аджика, чеснок, кинза, ароматное масло, сыр сулугуни, зелень, зерна граната

ОДЖАНУРИ СО СВИНИНОЙ

300 540.-

шея свиная, лук репчатый, перец сладкий, помидоры, картофель гриль, зелень

ГЕАМОС С ТЕЛЯТИНОЙ

220 780.-

вырезка говяжья, перец сладкий, баклажаны, шампиньоны, лук красный, помидоры, картофель гриль, соус сальса, ароматное масло, гранат, зелень, специи грузинские, чили перец

ЧКМЕРУЛИ С КАРТОФЕЛЕМ

300 570.-

обжаренное куриное бедро, лук жареный, сливки, мята, специи грузинские, картофель гриль, кинза

Тут история про то, как повар случайно создал новое блюдо и родилось Чкмерули

Сканируйте, смотрите, пробуйте



ДОМАШНЯЯ ДОЛМА С СОУСОМ МАЦОНИ

200 570.-

фарш говядина-баранина, томаты, рис, мята, специи грузинские, лук красный, кинза, маринованные виноградные листья, соус мацони

ЧАШАШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

300 580.-

говядина, перец болгарский, лук, помидоры, аджика, чесночная паста, кинза, специи. Подается в кеце

БЛЮДА НА УГЛЯХ



ГРИЛЬ СЕТ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

КОТЛЕТА ПО-ГОРСКИ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МИКС САЛАТОМ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ 150 / 50 / 50 790.-

говядина, баранина, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

ГРИЛЬ СЕТ 1000 / 230 4300.-

один килограмм сочного мяса на углях: шашлык из свинины, шашлык из курицы, шашлык из баранины, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из говядины и свинины. Подается с овощами на гриле

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ 150 / 50 / 50 570.-

куриная грудка, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 150 / 50 / 30 570.-

куриная грудка, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

СОУСЫ

НАРШАРАБ	30	150.-	САЛЬСА / МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ / АДЖИКА КРАСНАЯ / СМЕТАНА / КЕТЧУП	30	90.-
ШАШЛЫЧНЫЙ	30	100.-			
ТКЕМАЛИ	30	150.-			



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 150 / 50 640.-

свинина, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МИКС САЛАТОМ 130 / 30 1370.-

медальоны из говяжьей вырезки с миксом салатом в соусе бальзамико

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 150 / 50 / 30 1090.-

баранина, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ 150 / 50 / 30 690.-

говядина, свинина, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

КОТЛЕТА ПО-ГОРСКИ 200 / 40 / 40 / 20 690.-

ароматная котлета на гриле из смешанного фарша с сочной сырной начинкой, маринованным луком. Подается в кеци

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ	230	290.-	СВЕЖИЕ ОВОЩИ К МЯСУ	100	210.-
болгарский перец, кабачок, цукини, кукуруза, шампиньоны			помидоры, огурцы, перец болгарский		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100	190.-	КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ	150	160.-
			картофель, специи грузинские		

КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЧАИ 1000 мл 900.-

Рассказали и показали, как мы готовим наши чаи



ПРЯНАЯ СМОРОДИНА С МЯТОЙ

Ассам, мята, лимон, гвоздика, корица, бадьян, черная смородина. Ассам и ягоды смородины идеально сочетаются с пряным базиликом, а корица, гвоздика и лимон греют не только тело, но и вашу душу



АССАМ С ОБЛЕПИХОЙ, ИМБИРЕМ, АПЕЛЬСИНОМ И МЕДОМ

Ассам, облепиха, апельсин, имбирь, мед. Пряный цветочный аромат ассамы в сочетании с облепихой, апельсином и имбирем создает витаминную бомбу и заряжает вас энергией и укрепляет иммунитет



ПУЭР НА ВИШНЕВОМ СОКЕ

Пуэр, вишневый сок. Мягкий вкус пуэра с ореховыми нотками приятно дополняется кисло-сладкими оттенками вишни



АНЧАН С КЛУБНИКОЙ И МЯТОЙ

Анчан, клубника, мята, джем клубничный. На вкус травянистый, с освежающим базиликом и ароматной клубникой. Готовьтесь получать визуальное и гастрономическое удовольствие



АНЧАН С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ЧАБРЕЦОМ

Анчан, черная смородина, чабрец, лимон. Красивый, свежий и такой ягодный, точно поднимет вам настроение и украсит стол



КЛУБНИЧНО-МЯТНЫЙ РОЙБОС

Ройбос, мята, яблоко, клубника, клубничный джем. Ройбос называют фиточаем, ведь он не содержит кофеина. В сочетании с успокаивающей мятой и свежими фруктами расслабит вас как массаж после трудового дня

ДЕСЕРТЫ



НАПОЛЕОН

слоеное тесто, заварной крем, сахарная пудра, мята

150 370.-



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

яблочный штрудель с грецким орехом, выполненный в форме хинкали с ванильным мороженым

160 / 30 370.-



МОРОЖЕНОЕ С ГРУЗИНСКИМ ПЕЧЕНЬЕМ

фирменное печенье, ванильное мороженое, соус наршараб

130 310.-



ПАКЛАВА С МОРОЖЕНЫМ

тесто, грецкий орех, мороженое, мята

130 / 30 410.-



ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ

сливочный пломбир, коньяк, ягодный конфити

180 440.-



ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛУСКИ

пышное тесто, сахарная пудра, соус клюквенный

175 270.-

БЛЮДА ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГЕНАЦВАЛЕ



МИНИ-КАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 150 340.-
тесто дрожжевое, сыр сулгуни, сыр имеретинский, яйцо перепелиное, масло топленое



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ 80 / 30 190.-
картофель фри, кетчуп



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 150 310.-
куриное бедро, перец св., помидоры, огурцы



СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ 250 250.-
на курином бульоне, морковь, домашняя лапша, куриное филе, перепелиное яйцо



СОСУСКИ 80 / 30 220.-
две сосиски из говядины, свинины и мяса птицы, обжаренные на гриле с кетчупом



ОГУРЧИК И МОРКОВКА 150 170.-
огурчик, морковка, сметана



ОВОЩНОЙ САЛАТ 130 220.-
помидоры, огурцы, сладкий перец. Подаются на выбор с оливковым маслом или сметаной



ЦВЕТНЫЕ МАКАРОНЫ С СЫРОМ 150 180.-
макароны, сыр сулгуни



СЫРНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ 150 270.-
творог, яйцо, сахар, малиновый соус



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛ 300 330.-
молоко, пломбир, сироп на выбор

НАПИТКИ ЧТОБЫ ВЕСЕЛИДЗЭ И НЕ ТОЛЬКО

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

500 / 1000 300 / 400.-

СЕНЧА

классический зеленый чай, один из самых популярных сортов в Японии. С изысканной горчинкой, травянистым ароматом и сладковатым послевкусием

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

улун молочный (Тайвань) является родственником материкового молочного улун из провинции Фуцзянь. Этот сорт отличается большей насыщенностью и яркостью вкуса, поскольку изготовлен из премиального высокогорного сырья

МОЛУ ХУА ЧА

зеленый китайский жасминовый чай из провинции Фуцзянь, богат полезными микроэлементами. Очищает от токсинов. Дарит цветочный аромат с травяным послевкусием

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

500 / 1000 300 / 400.-

ЮНЬНАНЬ ИМПЕРИАЛ

чай выращивается на высокогорных плантациях в китайской провинции Юньнань. При производстве этого сорта чая используются только крупные верхушечные почки, которые покрыты золотым пушком

ПУЭР 10 ЛЕТ

высококачественный пуэр, изготовленный по технологии двойной ферментации. Длительное хранение лишь улучшает вкус и свойства этого чая

ЭРЛ ГРЕЙ

чай черный, цедра апельсина с добавлением масла бергамота. Один из популярнейших сортов ароматизированного чая в мире

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

500 / 1000 300 / 400.-

ИВАН-ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

гранулированный, ферментированный лист Иван-чая с цветами чабреца снимает усталость и повышает работоспособность и жизнедеятельность организма. Без ароматизаторов

ИМУННЫЙ СБОР

крапива, липа, брусника, шиповник, душица, зверобой, рябина, лист смородины и земляники, гибискус. Без ароматизаторов

УДМУРТСКИЙ

зверобой, крапива, иван-чай, листья березы и смородины, малина, рябина, ромашка, мята. Без ароматизаторов

КОФЕ

ЭСПРЕССО	50	160.-
КАПУЧИНО	200	240.-
АМЕРИКАНО	200	210.-
ЛАТТЕ	270	260.-
РАФ	300	330.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

САУРМЕ	500	330.-
БОРЖОМУ	500	390.-

МОРСЫ / КОМПТЫ

МОРС ЯГОДНЫЙ из клюквы и черной смородины	250 / 1000	160 / 450.-
КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ	250 / 1000	160 / 450.-

ЛИМОНАДЫ

ТАРХУН / СЛИВОЧНЫЙ / СУТРО / БАРБАРИС / ДЮШЕС / КОЛА / ГРАНАТ / КРЮШОН	500	270.-
--	-----	-------

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

ТАРХУН / АРБУЗ-МАЛИНА	1000	470.-
-----------------------	------	-------

ФРЕШУ

АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ	250	360.-
-----------------------------	-----	-------

КОНЬЯК

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК АСКАНЕЛИ 3 года	40 / 500	350 / 3900.-
ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК АСКАНЕЛИ 5 лет	40 / 500	350 / 3900.-
ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК ШАТО НЕКРЕСИ 7 лет	40 / 500	610 / 5900.-

НАСТОЙКИ

СЛИВОЧНАЯ / СМОРОДИНОВАЯ / ВИШНЕВАЯ / ГРАНАТ-БАЗИЛИК / УМБИРНО-ЛИМОННАЯ / КЛУБНИЧНАЯ	40	180.-
СЕТ НАСТОЕК (6 шт)	240	1000.-

ЧАЧА

АСКАНЕЛИ Золотая	40 / 500	370 / 4100.-
АСКАНЕЛИ Платиновая	40 / 500	370 / 4100.-

ВОДКА

БЕЛУГА	40 / 500	450 / 5200.-
ЦАРСКАЯ	40 / 500	210 / 2100.-

ВИНО ЦГРИСТОЕ

АСКАНЕЛИ БРЮТ белое сухое	750	3500.-
---------------------------	-----	--------

ВИНО ЭКСКЛЮЗИВНОЕ

ПРИМА ГОЧА КОЛЕКШН белое, сухое	750	10500.-
САПЕРАВИ РЕЗЕРВ ГОЧА КОЛЕКШН красное, сухое	750	11500.-
САПЕРАВИ ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ШАТО НЕКРЕСИ красное, сухое	750	4500.-
МУКУЗАНИ ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ШАТО НЕКРЕСИ красное, сухое	750	4500.-

ВИСКИ

WILLIAM LOWSONS	40 / 500	370 / 4100.-
-----------------	----------	--------------

ПИВО

ГРУЗИНСКОЕ в ассортименте	500	590.-
---------------------------	-----	-------

ДОМАШНЕЕ НА КРАНЕ

БЕЛОЕ полусладкое	125 / 1000	300 / 2000.-
КРАСНОЕ полусладкое	125 / 1000	300 / 2000.-
КРАСНОЕ сухое	125 / 1000	300 / 2000.-

ВИНО БЕЛОЕ

МАНАВИ АСКАНЕЛИ сухое	750	3700.-
ЦИНАДАЛИ АСКАНЕЛИ сухое	125 / 750	550 / 2700.-
ЦОЛКАУРИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ сухое	750	4700.-
РКАЦТЕЛИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ сухое	750	3600.-
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА полусладкое	750	2000.-

ВИНО КРАСНОЕ

КИНЗМАРАУЛИ полусладкое	750	2700.-
КИНЗМАРАУЛИ АСКАНЕЛИ полусладкое	125 / 750	650 / 3200.-
САПЕРАВИ АСКАНЕЛИ сухое	125 / 750	690 / 3400.-
САПЕРАВИ сухое	750	2100.-
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА	750	2000.-
ХВАНЧКАРА полусладкое	750	4600.-
МУКУЗАНИ АСКАНЕЛИ сухое	750	3500.-
МУКУЗАНИ сухое	750	2100.-

ДОСТАВЛЯЕМ

ГРУЗИНСКОЕ

УДОВОЛЬСТВИЕ!

Сочные хинкали и горячие хачапури прямо у вас дома. Доставка бесплатная от 40 до 60 минут. Минимальная сумма заказа 2000 рублей.

kinzamsk.ru
+7 499-450-38-36

ВОЗЬМИ ГРУЗИЮ
С СОБОЙ!

Дарим скидку 10%
на все блюда навынос



ОТМЕЧАЙТЕ
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
СО ВКУСОМ ГРУЗИИ

Дарим скидку 10%, графин вина и сладкий десерт с ярким поздравлением в честь вашего дня рождения

Скидка 10% предоставляется единовременно в период +/-3 дня с даты Вашего рождения.

Скидка действует при предъявлении оригинала паспорта.

Скидка не суммируется с прочими акциями и не действует на товары из категории специальных предложений.



ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ
БЛЮД

