



# ХИНКАЛИ ТАНЦЕВАЛИ

CAFE / BAR / LOUNGE



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>АССОРТИ ПХАЛИ</b> холодная закуска из 5 видов овощей с добавлением грецкого ореха и специй	210 г	<b>465 ₺</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХОМ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> обжаренные баклажаны, скрученные рулетом, с пряной начинкой из грецкого ореха	150 г	<b>485 ₺</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКОВ С СЫРОМ</b> обжаренные кабачки, скрученные рулетом, со сливочным сыром, зеленью и томатами	190 г	<b>485 ₺</b>
<b>СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ</b> капуста по-грузински, маринованные помидоры, огурец малосольный, турша маринованная, перец острый, джонджоли, маринованная тыква	410 г	<b>495 ₺</b>
<b>АССОРТИ СЫРОВ КАВКАЗА</b> сулугуни копчёный, чанах, чечил молочный, сулугуни домашний	200 г	<b>645 ₺</b>
<b>АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> помидор розовый, огурец, перец светофор, редис, зелень, острый стручковый перец	500 г	<b>695 ₺</b>
<b>АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ</b> пармезан, дорблю, бри, подаётся с виноградом и мёдом (рекомендуется к винам)	300 г	<b>1245 ₺</b>
<b>САЛО ТРЁХ ВИДОВ</b> 3 вида фермерского сала, хлеб ржаной, горчица, хрен сливочный, зелёный лук, чеснок, перец чили	210 г	<b>465 ₺</b>
<b>САЦИВИ С КУРИЦЕЙ</b> куриный рулет в ореховом соусе баже с гранатом	210 г	<b>565 ₺</b>
<b>ПАШТЕТ ПЕЧЁНОЧНЫЙ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> нежный паштет из куриной печени с конфитуром и чабаттой	200 г	<b>645 ₺</b>
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b> нарезка мясных деликатесов (запечённая буженина из свиной шеи, бастурма, суджук, свиная шея вяленая, куриный рулет)	280 г	<b>1245 ₺</b>
<b>СЕЛЬДЬ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> нежное филе сельди в масле с маринованным луком и ржаным хлебом	210 г	<b>465 ₺</b>
<b>СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ</b> сёмга с/с, сёмга копчёная, масло сливочное, чабатта, лимон	220 г	<b>1245 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ</b> горячая закуска из красной фасоли с добавлением специй	170 г	<b>395 ₺</b>
<b>АДЖАПСАНДАЛ</b> закуска из запечённых овощей с добавлением зелени и специй	200 г	<b>495 ₺</b>
<b>БАКЛАЖАНЫ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> баклажаны, обжаренные до хрустящей корочки, подаются с помидорами, кинзой, красным луком и фундуком	250 г	<b>625 ₺</b>
<b>СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> домашний сулугуни, жаренный в панировке	210 г	<b>685 ₺</b>
<b>ДОЛМА</b> закуска из свино-говяжьего фарша с добавлением риса и специй, завернутая в виноградный лист, подаётся мацони	200/50 г	<b>565 ₺</b>
<b>ФИРМЕННАЯ КАВКАЗСКАЯ ЗАКУСКА НА ДВОИХ</b> эларджи, ассорти пхали, рулетики из баклажанов, лобио, шоти, капуста по-грузински, жареная копчёная свинина	800 г	<b>965 ₺</b>

## СУПЫ

<b>СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ</b>	300 г	<b>385 ₺</b>
<b>ЧИХИРТМА</b> <span style="color: orange;">NEW!</span>	400 г	<b>445 ₺</b>
<b>БОРЩ ФИРМЕННЫЙ</b>	400 г	<b>565 ₺</b>
<b>ХАРЧО</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	300 г	<b>565 ₺</b>
<b>СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ</b>	300 г	<b>565 ₺</b>
<b>ЧАНАХ ИЗ БАРАНИНЫ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span>	400 г	<b>655 ₺</b>
<b>ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	300 г	<b>685 ₺</b>
<b>ТОМ-ЯМ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	400 г	<b>785 ₺</b>

## МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

<b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	370 г	<b>595 ₺</b>
<b>ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ</b>	350 г	<b>685 ₺</b>
<b>ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b>	440 г	<b>755 ₺</b>
<b>ХАЧАПУРИ С ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ</b>	300 г	<b>585 ₺</b>
<b>ЛОДОЧКА С ТВОРОГОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	280 г	<b>425 ₺</b>
<b>ЛОДОЧКА С ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ, КИНЗОЙ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	280 г	<b>425 ₺</b>
<b>ЛОДОЧКА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b>	265 г	<b>485 ₺</b>
<b>ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	510 г	<b>625 ₺</b>
<b>ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ</b>	510 г	<b>625 ₺</b>
<b>ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С МЯСОМ</b>	470 г	<b>645 ₺</b>
<b>ЛЕПЁШКА ИЗ ТАНДЫРА</b> <span style="color: orange;">NEW!</span>	1 шт	<b>120 ₺</b>
<b>ШОТИ (хлеб из печи)</b>	100 г	<b>120 ₺</b>

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ТАБУЛЕ</b> ближневосточный салат из мелко рубленной зелени с кус-кусом, томатами и лимонным дрессингом, подаётся на листе романо	250 г	<b>455 ₺</b>
<b>САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ И ДЖОНДЖОЛИ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span> с сыром чанах и грецким орехом	250 г	<b>485 ₺</b>
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ</b> овощной салат из огурцов, розовых томатов, болгарского перца с красным луком и дроблёным грецким орехом	250 г	<b>485 ₺</b>
<b>САЛАТ КАВКАЗСКИЙ</b> салат из розовых томатов с сыром чанах, свежим чесноком, кинзой, луком и грецким орехом	250 г	<b>485 ₺</b>
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b> овощной салат с сыром фета, красным луком и классической заправкой из оливкового масла	250 г	<b>545 ₺</b>
<b>ШОПСКИЙ</b> салат из свежих овощей и баклажанов, обжаренных до хрустящей корочки, с добавлением сыра чанах	250 г	<b>665 ₺</b>
<b>САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ГРАНАТОМ</b> микс салата с запечённым куриным филе, свежими огурцами и нутом, заправлен белым соусом по-кавказски	250 г	<b>565 ₺</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b> микс салата с классической заправкой на основе яичных желтков и оливкового масла, томатами черри, крутонами из французского багета и сыром пармезан	250 г	<b>565 ₺</b>
<b>САЛАТ ТЁПЛЫЙ "ХИНКАЛИ ТАНЦЕВАЛИ"</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> фирменный салат с куриным филе, индейкой, рукколой, баклажанами, болгарским перцем, сыром дорблю и кедровыми орешками	250 г	<b>765 ₺</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> микс салата с классической заправкой на основе яичных желтков и оливкового масла, томатами черри, крутонами из французского багета и сыром пармезан	250 г	<b>745 ₺</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С СЁМГОЙ</b> микс салата с классической заправкой на основе яичных желтков и оливкового масла, томатами черри, крутонами из французского багета и сыром пармезан	250 г	<b>745 ₺</b>
<b>САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО</b> классика средиземноморской кухни с огурцом, рукколой и соусом песто	250 г	<b>765 ₺</b>

## ХИНКАЛИ ОТВАРНЫЕ/ЖАРЕННЫЕ

<b>ХИНКАЛИ ТРАДИЦИОННЫЕ</b> свинина, говядина, лук, кинза	1 шт	<b>75 ₺</b>
<b>ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ</b> мраморная говядина, лук, кинза	1 шт	<b>95 ₺</b>
<b>ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ</b> баранина, лук, кинза	1 шт	<b>135 ₺</b>
<b>ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ</b>	1 шт	<b>125 ₺</b>
<b>ХИНКАЛИ С СЫРОМ</b>	1 шт	<b>165 ₺</b>
<b>ХИНКАЛИ С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ</b>	1 шт	<b>195 ₺</b>

## МАНГАЛ

<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ</b>	200 г	<b>625 ₺</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ</b>	200 г	<b>695 ₺</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	200 г	<b>695 ₺</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span>	200 г	<b>1250 ₺</b>
<b>РЁБРА СВИНЫЕ В СОУСЕ БАРБЕКЮ</b>	550 г	<b>1145 ₺</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ</b>	200 г	<b>625 ₺</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span>	200 г	<b>725 ₺</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	200 г	<b>875 ₺</b>
<b>ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ НА ГРИЛЕ</b>	200 г	<b>985 ₺</b>
<b>СТЕЙК ИЗ СЁМГИ НА ГРИЛЕ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span>	200 г	<b>1745 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ</b>	200 г	<b>245 ₺</b>
<b>ШАМПИньОНЫ ГРИЛЬ</b>	150 г	<b>385 ₺</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	200 г	<b>385 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>СТАВРИДА ФРИ</b> филе ставриды в хрустящей панировке, подаётся со сливочно-сливовым соусом	200/50 г	<b>745 ₺</b>
<b>КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ ФРИ</b> тигровые креветки, жаренные в панировке со сливочным васоби	200/50 г	<b>885 ₺</b>
<b>БАРАБУЛЯ ЖАРЕНАЯ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> черноморская рыбка, обжаренная на сковороде, панированная в муке со специями	230 г	<b>1245 ₺</b>
<b>МИДИИ БЛЮ ЧИЗ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> кастрюлька черноморских мидий в соусе на основе сыра горгонзола	430 г	<b>985 ₺</b>
<b>МИДИИ ТОМ-ЯМ</b> кастрюлька черноморских мидий в остром соусе том-ям	430 г	<b>985 ₺</b>
<b>МОРЕПРОДУКТЫ НА ДВОИХ</b> мидии, креветки атлантические, вонголе, обжаренные на сливочном масле с добавлением чеснока, зелени, соевого соуса, подаётся с чесночными гренками, соусом цахтон и овощным салатом	680 г	<b>1955 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНЬ С ЛУКОМ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span> говяжья печень, обжаренная с луком, подаётся с картофельным пюре	300 г	<b>495 ₺</b>
<b>ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> горячая сковорода из филе куриного бедра с овощами	350 г	<b>595 ₺</b>
<b>ЧКМЕРУЛИ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span> куриное филе в сливочно-пикантном соусе с шампиньонами	300 г	<b>625 ₺</b>
<b>ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ</b> <span style="color: red;">ХИТ!</span> горячая сковорода из свинины с овощами	350 г	<b>645 ₺</b>
<b>ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ</b> курочка, тушёная с луком, помидорами, зеленью, чесноком и специями	300 г	<b>655 ₺</b>
<b>ХУРДЖИН ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> нежная мякоть говядины, тушёная с овощами и кавказскими специями, запекается в мешочке из армянского лаваша	350 г	<b>855 ₺</b>
<b>УТИНАЯ НОЖКА L'ORANGE</b> запечённая утиная ножка с картофельным пюре, свежим шпинатом и брусничным соусом	350 г	<b>945 ₺</b>
<b>ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> хрустящий сочный цыплёнок, подаётся с запечёнными томатами и картофелем по-деревенски	350 г	<b>945 ₺</b>
<b>ЩЁЧКИ ТОМЛЁНЫЕ</b> <span style="color: orange;">NEW!</span> томлёные говяжьи щёчки с картофельным пюре и томатами конкассе	300 г	<b>945 ₺</b>



CAFE / BAR / LOUNGE

ПАСТЫ		
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ паста с куриным филе с добавлением шампиньонов в сливочном соусе	250 г	685 ₺
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА спагетти в сливочном соусе с беконом	250 г	695 ₺
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ паста с вонголе и томатами	250 г	695 ₺
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ паста с тигровыми креветками в сливочно-чесночном соусе	250 г	845 ₺
ГАРНИРЫ		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	255 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	325 ₺
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛУКОМ	150 г	335 ₺
СПАГЕТТИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	150 г	255 ₺
РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ		
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	220/60 г	285 ₺
КРЕВЕТКИ АТЛАНТ, ЖАРЕННЫЕ В СОЕВОМ СОУСЕ/ ОТВАРНЫЕ	250 г	1250 ₺

ДЕСЕРТЫ		
ПАХЛАВА восточная сладость в виде пропитанного сиропом пирога с начинкой из растёртых орехов и мёда с добавлением кардамона	70 г	385 ₺
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА <b>ХИТ!</b>	250 г	395 ₺
ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН <b>NEW!</b>	170 г	545 ₺
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ <b>ХИТ!</b> яблочный штрудель с добавлением банана, мёда и печенья савоярди, подаётся с мороженым	180 г	595 ₺
ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ подаётся с мороженым	180 г	595 ₺
ТАРТ ЯГОДНЫЙ	1 шт	625 ₺
МЕДОВИК	165 г	625 ₺
МАНГО нежный манговый мусс на основе сливок с начинкой из пюре и кусочков манго в оболочке из велюрового шоколада	120 г	625 ₺
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН классическое французское пирожное с тягучей мягкой шоколадной начинкой, подаётся с шариком ванильного мороженого	150 г	665 ₺
ХИНКАЛИ ТАНЦЕВАЛИ <b>ХИТ!</b> тесто на основе рисовой муки с кремом из сыра, сливок и сахарной пудры с соусом из малины	2 шт	695 ₺
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ <b>ХИТ!</b> запечённая фисташковая меренга с кремом на основе сыра, сливок и сахарной пудры со свежей малиной	1 шт	695 ₺
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ванильное, клубничное, шоколадное	1 шар	180 ₺
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА сезонные фрукты	750 г	985 ₺

ЧАЙ		
АССАМ	800 мл	340 ₺
ЭРЛ ГРЕЙ	800 мл	340 ₺
С ЧАБРЕЦОМ	800 мл	340 ₺
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	800 мл	340 ₺
СЕНЧА	800 мл	340 ₺
ФРУКТОВЫЙ	800 мл	340 ₺
КРАСНОПОЛЯНСКИЙ	800 мл	340 ₺
ЖАСМИН	800 мл	340 ₺
ДА ХУН ПАО	800 мл	395 ₺
ПУ ЭР	800 мл	395 ₺
АВТОРСКИЙ ЧАЙ		
МАЛИНА-МЯТА	800 мл	525 ₺
ОБЛЕПИХОВЫЙ С КАРАМЕЛЬЮ	800 мл	525 ₺
КЛЮКВЕННО-ИМБИРНЫЙ	800 мл	525 ₺

СОУСЫ										
АДЖИКА ЗЕЛЁНАЯ	АДЖИКА КРАСНАЯ	ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ	ТКЕМАЛИ	НАРШАРАБ	ЦАХТОН	СМЕТАНА	ТАР-ТАР	САЦЕБЕЛИ ТОМАТНЫЙ	СЫРНЫЙ ХАЙНЦ	КЕТЧУП ХАЙНЦ
60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺	60 г 100 ₺

КОФЕ		
ЭСПРЕССО	30 мл	140 ₺
ПО-ВОСТОЧНОМУ	40 мл	160 ₺
АМЕРИКАНО	150 мл	180 ₺
ДОППИО	60 мл	180 ₺
КАПУЧИНО	250 мл	250 ₺
КАПУЧИНО НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ	250 мл	350 ₺
ГОЛУБАЯ МАТЧА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	250 мл	350 ₺
ЛАТТЕ	250 мл	250 ₺
ФРАППЕ	300 мл	250 ₺
ГЛЯССЕ	250 мл	280 ₺
РАФ	250 мл	280 ₺
ФЛЭТ УАЙТ	250 мл	280 ₺
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ		
ВАНИЛЬНЫЙ	300 мл	420 ₺
КЛУБНИЧНЫЙ	300 мл	420 ₺
ШОКОЛАДНЫЙ	300 мл	420 ₺
МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
КЛЮКВЕННЫЙ	250 мл/1 л	145/580 ₺
ОБЛЕПИХОВЫЙ	250 мл/1 л	145/580 ₺

СЛЕДИ ЗА НАМИ

khinkali\_tantsevali

hinkalitancevali

hinkali\_tancevali

Google Maps

НАПИШИ ОТЗЫВ

GIS

tripadvisor

Яндекс Карты

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК		
АПЕЛЬСИН	200 мл	360 ₺
ГРЕЙПФРУТ	200 мл	360 ₺
МОРКОВЬ	200 мл	280 ₺
ЯБЛОКО	200 мл	280 ₺

СОКИ И ЛИМОНАДЫ		
СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ апельсин, вишня, грейпфрут, персик, яблоко, томат, ананас	250 мл/1 л	145/580 ₺
ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ ЦИТРУСОВЫЙ	400 мл/1 л	425/865 ₺
ЛИМОНАД МАНГО-МАРАКУЙЯ	400 мл/1 л	425/865 ₺
ЛИМОНАД МАЛИНА-МЯТА	400 мл/1 л	425/865 ₺
ЛИМОНАД МОХИТО Б/А	400 мл/1 л	425/865 ₺
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ		
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА Б/ГАЗ	500 мл	250 ₺
КОКА-КОЛА	250 мл	350 ₺
СПРАЙТ	250 мл	350 ₺
ФАНТА	250 мл	350 ₺
ШВЕПС	330 мл	350 ₺
БОРЖОМИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА	500 мл	300 ₺
RED BULL	250 мл	450 ₺

При заказе доставки блюд в номера отеля и бассейн к счёту добавляется 10%