

Хачапури и Вино  
грузинское кафе



გამარჯობა  
Грузия





**Хинка́ли** (груз. ხინკალი) — гордость грузинской кухни! Нежное тонкое тесто, горячий бульон и ароматное рубленое мясо внутри - это блюдо с историей, легендами, правилами приготовления и традициями



# ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО ХИНКАЛИ



Хинкали едят исключительно руками  
(без приборов)

Хвостики в любом случае  
остаются на тарелке

Хинкали самостоятельное блюдо,  
которое не закусывают хлебом.  
Оно идеально сочетается с  
грузинскими соусами



Хинкали нужно есть  
горячими



Бульон принято выпивать, а  
не оставлять на тарелке



Хинкали идеально  
сочетаются с грузинской  
чачей или бокалом вина





Бытует множество легенд о появлении хинкали, но есть среди них одна особенно популярная! Во времена войны с персами солдатам было сложно жевать, а в горах не было большого выбора продуктов, в наличии имелись только баранина, лук, чеснок и мука. И тогда жены нарубили из мяса фарш, завернули в самое простое тесто и сварили в бульоне. Особое значение в блюде играл бульон, который обладал целительными свойствами. Да и лук с чесноком производили антисептический эффект. Что помогало солдатам восстанавливать силы!



***Разновидности хинкали в нашей семье  
ресторанов «Хачапури и Вино»***



АССОРТ  
И

С МЯСОМ

С  
ТЕЛЯТИНОЙ



Уцхо-сунели



Уцхо-сунели

С БАРАНИНОЙ

С КУРИЦЕЙ



Зира



Уцхо-сунели

# Овощные и сырные

С СЫРОМ

С ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

С ГРИБАМИ


С КАРТОФЕЛЕМ



***....а также есть жареные хинкали***







И напоследок о главном:  
Наши хинкали являются  
катализатором колоссальной  
энергии, обеспечивают  
длительный заряд бодрости и  
повышают настроение до такого  
уровня, что хочется танцевать  
**ВСЕГДА!**