

ПИНОККИО DJAN  
РЕСТОРАН ИЗЫСКАННОЙ  
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

# Закуски

## Аджапсандали

Пряный, традиционно-грузинский аджапсандали со свежей кинзой



### Состав:

Помидоры запеченные,  
болгарский перец  
запеченный,  
баклажаны  
запеченные,  
лук красный,  
кинза,  
реган,

### Приправы:

Кориандр,  
приправа "хмели-  
сунели",  
специя "уцхо-сунели."



### Дополнительная информация:

Есть легенда, что изобрели настоящий аджапсандали пастухи высоко в горах - на костре сначала опаливали паприку, баклажаны. А потом разминали в пюре овощи, смешивая со специями и травами. Такая паста хранилась довольно долго и пастухи могли есть ее на ходу.

### Способ приготовления:

Все овощи обжаривают на гриле, затем режут квадратиками, добавляют приправы и хорошо перемешивают. Украшают веточкой кинзы

# Закуски

## Запеченные шампиньоны с сыром сулугуни.



### Состав:

Грибы шампиньоны  
Масло фритюрное  
Масло Растительное  
Соль  
Сливки 33%  
Масло чесночное  
Приправа Армянская  
Перец Горошком  
Орех грецкий  
Сыр Сулугуни  
Гранат  
Зелень кинза  
Приправа д/грибов



### Способ приготовления:

У подготовленного гриба удалить ножку. Ножку шампиньона нарезать соломкой, обжарить на растительном масле с добавлением чесночного масла, залить сливками, добавить по вкусу соль, приправу армянскую цитрон, перец горошек свежесмолотый, довести до кипения. Сулугуни натертым на терки посыпать шампиньоны. Запекать в пароконвектомате при 180 С. При оформлении на каждый гриб уложить веточку укропа и зернами граната.

# Закуски

## Брускетта с Камчатским Крабом



### Состав:

Хлеб Чиабатта  
Краб Роза оч.под  
Огурцы подг.  
Зелень руккола подг.  
Сыр Страчателла  
Помидоры Черри  
Масло оливковое  
Масло луковое зел.  
Салат микс кавказ.  
Соль



### Способ приготовления:

Хлеб чиабатта смазывают маслом оливковым и подсушивают в подовой печи. Огурцы нарезают слайсами. На хлеб выкладывают огурцы, на него зелень рукколы, солят. Сверху выкладывают сыр, краб, черри и масло. Оформляют маслом зеленым и миксом кавказ.

# Закуски

## Хумус из Ливанского Нута.



### Состав:

Хумус  
Мацони домашний  
Нут отв.  
Паприка сладкая  
Масло оливковое  
Лепешка домашняя

### Хумус:

Паста Гороховая  
Мацони домашний



## Дополнительная информация:

Принадлежность хумуса является предметом спора между [евреями](#) Принадлежность хумуса является предметом спора между евреями и [арабами](#) Принадлежность хумуса является предметом спора между евреями и арабами в [Израиле](#) Принадлежность хумуса является предметом спора между евреями и арабами в Израиле. Израильские евреи часто присваивают и «национализируют» эту закуску, иногда именуя хумус «самым израильским блюдом». Историк

## Способ приготовления:

Хумус соединяют с мацони. Готовую пасту выкладывают в глубокую тарелку, фирурно, оформляют целым бобами нута отварного, посыпают паприкой сладкой, оформляют маслом оливковым. Подают с лепешкой домашней. Готовую лепешку разрезают на 4 части и выкладывают в корзину.

# Закуски

## Тарелка сезонных Овощей.



### Состав:

Помидоры розовые  
Огурцы подг.  
Стебель сельдерея  
Морковь  
Чеснок  
Редис  
Лук зеленый  
Зелень Кинза  
Зелень Петрушка  
Зелень Руккола  
Перец стручковым



Пиноккио  
**Djan**  
кавказская кухня



### Способ приготовления:

Огурцы свежие называют вдоль пополам,  
помидоры розовые подготовленные – пополам.  
Овощи выкладывают на тарелку. Оформляют  
веточками зелени кинзы, петрушки, рогана, укропа  
, лук зеленый. Перец стручковый мелкий  
выкладывают целиком.

# Закуски

## Паштет из куриной печени.



### Состав:

Паштет из печени  
Семечки тыквенные  
Луковый мармелад  
Хлеб грузинский  
Салат микс кавказ.  
Орех фундук  
С.П. Варенье Инжир

### Приправы:



### Способ приготовления:

На тарелку выкладывают паштет с помощью двух больших ложек, сбоку луковый мармелад, варенье инжир. Сверху паштет посыпают обжаренными семечками тыквы, оформляют миксом кавказским. Половинку хлеба грузинского подсушивают в подовой печи, кладут рядом с паштетом.

# Закуски

## Язычки из баклажанов

Обжаренные баклажаны с нежным грузинским ореховым соусом



## Состав:

Баклажаны жаренные, соус ореховый , гранат, кинза, перец горошком, орех грецкий.

## Соус ореховый:

Орех грецкий, бульон куриный, аджика домашняя, шафран, специя "уцхо-сунели".

## Дополнительная информация:

Баклажан содержит клетчатку, растворимые сахара, пектин, белки, калий, кальций, фосфор, железо, магний, натрий, витамины С, В1, В2, В5, РР. Из-за содержания витамина РР баклажан рекомендуют употреблять людям, которые не могут избавиться от никотиновой зависимости

## Способ приготовления:

Баклажаны очищают, нарезают тонкими пластинами. Обжаривают на растительном масле до золотистой корочки. Затем кладут начинку и сворачивают аккуратными рулетиками. Украшают зернами граната и ароматной зеленью



# Закуски

## Соленья по-кавказски

Грузинские соленья по домашнему рецепту



## Состав:

Слива моченая, виноград моченый, черри консервированные, капуста белокочанная маринованная, огурцы малосольные, бамя консервированная, джонджоли консервированные.

## Дополнительная информация:

Весной на Кавказе и в Крыму на невысоких деревьях - клекачке колхидской, появляются необычные соцветия с тонким приятным ароматом. Кому-то кисти белых цветов напоминают гроздь винограда. Местные жители называют их джонджоли.

## Способ приготовления:

На тарелку по кругу выкладывают помидор, огурцы, капусту красную маринованную, джонджоли. В выкладывают оливки с косточкой. Украшают зеленью регана и кинзы. На черемшу кладут бруснику. Все поливают ароматным маслом.

# Закуски

## Кавказские сыры

Традиционные кавказские сыры с домашней пастилой и вареньем



## Состав:

Сыр домашний, Сыр сулугуни, Сыр адыгейский, Сыр чечил, пастила из черной смородины, гранат, мята, варенье из черешни.



## Дополнительная информация:

Сыр – это источник кальция, белка и жира. Еще он богат витаминами А, В12, К2, цинком, фосфором, омегой-3 и другими полезными для здоровья микроэлементами

## Способ приготовления:

Сыр нарезают аккуратными ломтиками, чечил рвут на нити. Всё это красиво выкладывает на доску. Оформляют пастилой из черной смородины и листиками мяты. Подают с вареньем из белой черешни.

# Закуски

## Закуска из семги

Нежный лосось с джонджоли на луковой подушке



## Состав:

Лосось слабосоленый, красный маринованный лук, укроп, консервированный джонджоли, гренки ржаные, лимон.



## Дополнительная информация:

Лосось является полезным продуктом практически для всех. Он является источником полезных протеинов для организма. Этот продукт нормализует обмен веществ, улучшает солевой обмен, является мощным антиоксидантом

## Способ приготовления:

На блюдо выкладывается лук красный маринованный, на него нарезанный тонкими ломтиками лосось слабосоленый, чередуя с ломтиками лимона. Украшают джонджоли, укропом и ломтиками поджаренного хлеба.

# Закуски

## Мясная Гастрономия

Великолепная мясная гастрономия  
на кавказский лад



## Состав:

Язык говяжий, буженина, суджук,  
бастурма, пасторма из курицы, лук  
зеленый, перец стручковый, кинза,  
специя сумах.

## Дополнительная информация:

Холодные блюда и закуски входят в состав завтраков, ужинов. Их подают в качестве закуски к обедам. Основное назначение холодных блюд и закусок — возбуждение аппетита.

## Способ приготовления:

Все режут на тонкие ломтики. Подают на деревянной доске. Украшают: стручковым перцем, зеленым луком и зеленью. Идеальная закуска на компанию

# Закуски

## Ассорти Пхали

Легкая закуска на основе овощей или сыра, с нежным ореховым соусом и поджаренным грузинским хлебом.



### Состав:

Пхали из свеклы: свекла, орех, шафран, уцхо сунели, кинза, соль сванская, вода, сок лимона.

Пхали из шпината: перец стручковый, чеснок, масло оливковое, масло растительное, орех грецкий, куриный бульон, шафран, уцхо сунели, хмели сунели, соль сванская.

Пхали тыква: тыква запеченная (соль, масло растительное, тимьян, тмин), лук, винный уксус, орех грецкий, масло сливочное, шафран, уцхо сунели, хмели сунели, соль сванская.

Пхали из сыра: сыр адыгейский, аджика, сметана. Хлеб грузинский, зерна граната, микс зелени

## Дополнительная информация:

В середине 19 века в ресторанах Тифлиса названия блюда по многочисленным просьбам русских изменили на «Мхали», так как исконное «Пхали» воспринималось ими как неблагозвучное

## Способ приготовления:

Ингредиенты каждого пхали перебивают в густую пасту, раскладывают по формам, ставят на деревянную доску. Украшают гранатом и кладут грузинский лаваш

# Салаты

## Табуле

Легкий салат из отварного булгура со свежими овощами, заправленный оливковым маслом и соком лимона



## Состав:

Булгур отварной ,  
зелень(лук зеленый, кинза, петрушка),  
помидоры розовые.  
огурцы,  
сок лимона,  
масло раститель



## Дополнительная информация:

Самая большая чаша салата Табуле была сделана 9 июня 2006 года в городе Рамалла и весила больше полутора тонн. Этот рекорд попал в Книгу рекордов Гиннеса.

## Способ приготовления:

Крупку булгур отваривают, овощи мелко нарезают, добавляют оливковое масло и сок лимона и зелень, затем перемешивают.

Подходит, как легкий гарнир к рыбе/мясу

# Салаты

**Салат с обжаренным нежным филе цыпленка, молодыми кабачками.**



**Состав:**

Огурцы  
Фасоль  
Кабачки  
Помидоры розовые  
Салат микс  
Смесь салата  
Заправка с Лососем  
Шашлык куриный  
Соль

**Заправка:**

Соль  
Масло оливк  
Сахар  
Сок грейфрукт  
Соус Чили  
Соус Ким-чи  
Соус Устричный



**Технология приготовления:**

Кабачки нарезать тонкими кружочками на слайсы, убрать в холодную воду для хруста. Огурцы нарезать кружочками, помидоры розовые нарезать дольками. Все компоненты смешать, заправить часть заправки, слегка досолить. На центр порции выложить салат горкой. По кругу украсить шашлыком, полить заправкой.

# Салаты

## Салат с обжаренными морепродуктами.



### Состав:

Кальмар с-м разм.оч.  
Креветка тигровая  
Чеснок  
Стебель сельдерея  
Салат микс кавказ  
Масло растительное  
Соль  
Перец горошком  
Смесь салата  
Помидор Чарри  
Лосось для начинки  
Заправка д.салата с лососем

### Заправка:

Соль  
Масло оливк  
Сахар  
Сок грейфрукт  
Соус Чили  
Соус Ким-чи  
Соус Устричный



### Технология приготовления:

Морепродукты обжариваем на разогретой сковороде с добавлением чеснока, предварительно обжар. Лосось 30 сек, сельдерей нарезаем тонкой соломкой, помидоры черри пополам, если куриные то на 4 части, помидоры и зелень, часть соуса добавляем к овощам и перемешиваем, вокруг выкладываем морепродукты, поливаем соусом.



# Салаты

**Салат с ростбифом из молодой телятиныю.**



**Состав:**

Перец сладкий  
Микс салата кав.  
Джонджоли конс  
Ростбиф д.салата  
Смесь салата  
Помидоры розовые  
Заправка Халва

**Заправка:**

Халва  
подсолнечная  
Сок лимона  
Масло  
растительное  
Соль  
Крем Бальзамик



**Технология приготовления:**

Перец нарезать кубиком, помидоры нарезаем, джонджоли режим на сегменты. Укладываем все в миску, ростбиф нарезаем на слайсере толщиной 3 мм, часть ростбифа добавляем, затем зелень и листья салата, добавляем заправку, вымешиваем, укладываем в тарелку горочкой. Выкладываем оставшуюся часть ростбифа сверху.

# Салаты

## Салат с куриной печенью

Невероятно нежный салат с куриной печенью в сливочном соусе и свежим миксом зелени.



### Состав:

**Жареная куриная печень**  
салат романо,  
микс зелени,  
соус сметана-сливки,  
сливки 33%,  
вяленые помидоры черри,  
хлеб грузинский,  
специя сумах,  
лук репчатый фри

### Жареная куриная печень

(лук  
масло  
соль  
перец  
ворчестер.

### Микс зелени

укроп,  
кинза,  
реган,  
щавель, кресс-салат.

## Дополнительная информация:

По легенде при употреблении печень расширяет душу, но женщинам (в племенах Африки) запрещено ее есть. А всё потому, что у женщин нет души.

## Способ приготовления:

Салат Романо крупно рвут, перемешивают с миксом кавказской зелени, соусом сметана-сливки и выкладывают на тарелку. По бокам листьев салата, заправленных соусом, выкладывают вяленые помидоры черри, куриную печень в сливках, кольца лука фри. Половинку грузинского хлеба подсушивают в подовой печи, кладут рядом в тарелку

# Салаты

## **Салат Цезарь С КУРИНЫМ ЛЮЛЯ С КРЕВЕТКАМИ**

Переосмысленная классика: традиционный соус цезарь с нежным кебабом из курицы и домашней лепешкой с сыром



**Состав:**  
**Салат Цезарь с люля из курицы:**  
Романо,  
вяленые черри,  
лепешка с сыром,  
кебаб из курицы  
соус "Цезарь"

**Салат цезарь с креветками**  
Романо,  
вяленые черри,  
лепешка с сыром,  
креветки на гриле  
соус "Цезарь"

**Кебаба из курицы**  
(окорочка, филе, жир говяжий,  
лук, паприка, кинза, перец)

**Соус «Цезарь»**  
(яйцо куриное, масло раст.,  
сок лимона, сыр пармезан,  
чеснок, анчоусы, соус  
Ворчестер, соус Табаско,  
горчица, каперсы)

## **Дополнительная информация:**

Очень часто Гости говорят о том, что в их Цезарь с курицей имеет рыбный привкус. Если с тобой приключилось такое, не теряйся. Вежливо и с улыбкой расскажи о том, что в состав соуса Цезарь входят анчоусы, поэтому соус имеет такой насыщенный, яркий и непревзойденный вкус. Посоветуй Гостю в следующий раз заказать тот же Цезарь, но с креветками или семгой.

## **Способ приготовления:**

Микс зелени заправляют соусом, хорошо перемешивают, выкладывают в деревянную тарелку, сверху добавляют люля из курицы или креветки на гриле, вяленые помидоры черри, сбоку выкладывают горячую лепешку с сыром

# Салаты

## Салат из телячьего языка

Волшебный салат с языком из телятины, сочными овощами и копченной сметаной по домашнему рецепту



### Состав:

Язык говяжий отварной, грибы шампиньоны, романо, помидоры розовые, грибы белые сухие, огурцы малосольные, черри вяленые, картофель, масло сливочное, чипсы картофельные, микс кавказских трав, сметана копченая.

### Микс кавказских трав

(укроп,кинза,реган,руккола, щавель японский)

### Сметана копченая

(сметана ,соль,хрен сливочный)

### Способ приготовления

#### сметаны :

Все ингредиенты смешиваются и копятся в паровенкомате ,используя древесную щепу.

### Дополнительная информация:

Употребление в пищу даже 100 граммов говяжьего языка удовлетворяет 9% суточной потребности в калориях, полностью покрывает потребность в витамине B12, способствует нормализации жирового и углеводного обмена веществ.

### Способ приготовления:

Язык говяжий нарезать соломкой.Карофель мелкий отварить,обжарить на масле сливочном до золотистого колера. На блюдо уложить салат романо ,затем язык говяжий,жареные шампиньоны,картофель ,огурцы молосольные нарезанные соломкой,помидоры розовые, довести до вкуса солью,залить сметаной копченной, оформить миксом кавказкойзелени,половинками вяленного черри и порошком из белых грибов сушеных

# Первые блюда

## Волшебное Харчо

Сытный суп с говядиной и рисом, с добавлением пикантных специй.



## Состав :

Говядина грудинка, лопатка, уцхо сунели, хмели сунели, цитрон, рис, помидоры мутти, аджика, соль, перец, чеснок, микс кавказской зелени.



## Дополнительная информация:

Никогда не говорите «суп-харчо». Харчо – это такая же разновидность первого блюда, как борщ, рассольник или уха. Не говорим же мы «суп-борщ»!

## Способ приготовления:

Говядину долго томят со специями и овощами.  
Рвут на кусочки, добавляют рис.  
При подаче посыпают миксом зелени.

# Первые блюда

## СУП ЛАПША

«Домашний наваристый суп лапша с кусочками куриного филе»



### Состав:

КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
ПШ



Тинноккио  
**Djan**  
кавказская кухня

МАСЛО  
ЛЕ  
ПША  
ОЕ

### Дополнительная информация:

По легенде, появлением супа на нашем столе мы обязаны мелкому жулику Говорят, что изобретателем первого супа стал один из слуг египетского фараона, который стащил на кухне курицу и спрятал добычу в горшочке с кипящей водой. Когда воришка был пойман, в качестве улики фараону доставили и горшок с припрятанной курицей. Бульон настолько понравился правителю, что тот назначил вороватого слугу своим личным поваром.

### Способ приготовления:

В тарелку для первых блюд выкладывается лапша отварная, курица отварная, пассировка и яйцо отварное, затем заливается наваристым куриным бульоном и украшается зеленью укропа.

# Первые блюда

**Шурпа из баранины с овощами**  
Традиционный кавказский бараний суп на наваристом бульоне с овощами



**Состав:**

Бульон ,  
ребра бараньи  
отварные,  
картофель,  
помидор,  
кинза,  
специя армянская,  
сухари ржаные.

**Бульон :**

бараний бульон,  
перец болгарский,  
морковь,  
лук,  
приправа армянская,  
специя зира,  
специя кориандр),

Известнейшее блюдо узбекской кухни — суп шурпа. По сути, это жирный насыщенный бульон из баранины (или говядины, птицы), заправленный крупно нарезанными овощами: картофелем, морковью, большим количеством репчатого лука перцем, помидорами и зеленью. Нередко используются и фрукты: яблоки, айва, сливы.

**Способ приготовления:**

Бульон бараний доводят до кипения, добавляют овощи, картофель кубиками, перец треугольниками, морковь ломтиками. Затем суп выливают в тарелку, добавляют помидор подпеченый, измельченную кинзу и приправу Цитрон. Подают с сухариками

# Первые блюда

## Борщ кубанский с телячьими хвостами



### Дополнительная информация:

По одной из версий, борщ был впервые приготовлен на территории Киевской Руси еще в XIV веке. Название супа образовалось при помощи корня «бор» и древнего «щ»: первый обозначает «красный» и отражает цвет блюда, второй — наличие в рецепте капусты, которую традиционно используют в щах.

### Состав:

#### Бульон :

хвосты говяжьи,  
вода,  
морковь,  
лук,  
перец,  
соль

#### Основа :

капуста ,  
картофель,перец  
сладкий,укроп,  
петрушка,чеснок,  
мясо отварное без  
кости.

### Состав:

#### Заправка :

свекла,  
томатная паста,  
томаты Мутти.

Подгарнировка:  
зелень петрушка,

укроп,  
лук зеленый,  
перец красный  
стручковый,  
сметана,  
хлеб ржаной.



# Первые блюда

Армянский Хаш по традиционному рецепту в сопровождении редиса и лаваша.



## Дополнительная информация:

В армянском языке название блюда происходит от [xʰʂɛʎ] [хашел] — варить. Из армянского языка в дальнейшем слово перешло в турецкий и грузинский. В армянской литературе бульон упоминается в форме *хашоу* или *хашой* с XI века (впервые у [Григора Магистроса](#), современная форма *хаш* известна с XVII века

## Состав:

Перец острый  
соленый  
Редис  
Лаваш Армянский  
Чеснок  
Бульон Хаш  
Соль  
Хаш: ножка  
говяжья

Технология  
приготовления и  
оформления блюда:

Бульон Хаш  
сопутствующий  
прогревается и  
подается с  
поджаривкой (Лаваш, перец,  
чеснок и редька)

# Макароны

## Паста с камчатским крабом Потрясающая паста с камчатским крабом и сыром пармезан.



## Состав:

Краб, лук репчатый, помидоры без кожицы, сливки 33%, биск (панцири креветок, лук репчатый, стебель сельдерея, томатная паста, вино белое, масло растительное, морковь), зелень петрушка, сыр пармезан, спагетти



## Дополнительная информация:

Основная **польза** крабового мяса – обогащение организма йодом, тонизирование щитовидной железы, восстановление гормонального уровня. Отмечается положительное действие в отношении сердечнососудистой, иммунной, нервной, костно-мышечной системы.

## Способ приготовления:

Спагетти варят в кипящей воде до готовности. Все ингредиенты обжаривают, добавляем сливки, биск, спагетти, тушим, добавляем половину натертого пармезана, перемешиваем..  
Выкладываем на тарелку, сверху мясо краба, посыпаем тертым пармезаном, петрушкой ■

# Макароны

## Карбонара

Классическая спагетти карбонара с хрустящим беконом и нежным сливочным соусом



## Состав:

Спагетти,  
яйцо куриное,  
сливки 33%,  
пармезан,  
бекон,  
прованские травы,  
чеснок,  
бульон куриный



Пиноккио  
**Djan**  
кавказская кухня

## Дополнительная информация:

Знаменитая итальянская паста в интерпретации нашего шеф-повара. Не стоит предлагать к пасте хлеб, а вот бокал белого вина – отличная идея.

## Способ приготовления:

Бекон нарезают и обжаривают на разогретой сковороде без масла в течении пары минут, добавляют растительное и чесночное масло, отварную пасту спагетти, сливки и специи. При отдаче посыпают тертым сыром Грано Моравия и добавляют желток перепелиного яйца.

# Хинкали

## Хинкали

Хинкали – это вкуснейшее блюдо национальной грузинской кухни, наполненные внутри сочной мясной начинкой



**Телятина:** Тесто (мука просеянная, вода, соль), начинка (фарш говяжий, лук репчатый, кинза, вода, соль, перец чили сушеный, перец горошком), масло сливочное

**Баранина:** Начинка (баранина, жир бараний, лук репчатый, кинза, перец чили сушеный, перец горошком), масло сливочное

**Сыр:** Начинка (сыр сулугуни, яйцо куриное, масло сливочное)

**Хинкали с крабом:**  
Тесто на хинкали черное, начинка (краб, страчателла, помидоры без кожицы, петрушка, масло оливковое)

## Дополнительная информация:

Есть миф, что чем больше складок в хинкали, тем более умелой считается хозяйка. Старая грузинская песня утверждает, что в правильных хинкали складок непременно должно быть 19. Впрочем, вкус от складок не зависит: важнее сделать тесто такой толщины, чтобы хинкали оставались тонкими, но держали форму и начинку. Едят хинкали непременно руками, и первым делом надкусывают, чтобы выпить бульон.

## Способ приготовления:

Тесто для хинкали тонка раскатывают в круглую лепешку, затем кладут фарш и края начинают собирать складочками. Затем туго заворачивают в виде мешочка и варят в подсоленной воде 5 минут.

# Горячие блюда

## Цыпленок Тапака

**Сочный цыпленок, запеченный на гриле, с овощами и зеленью**



### Состав:

Цыпленок-корнишон,  
масло растительное,  
соль сванская,  
помидоры,  
кинза,  
укроп,  
реган,  
соус по-грузински.

### Соус по-грузински

томаты  
консервированные,  
томатная паста,  
чеснок,  
сахар,  
соль,  
специя "хмели-сунели",  
кариандр,  
соус аджика,  
петрушка,  
кинза

### Дополнительная информация:

Закавказье, откуда это блюдо происходит, его действительно называют «тапака» — по названию сковороды с тяжелой крышкой, которой прижимают распластанного цыпленка.

### Способ приготовления:

Цыпленка маринуют в сванской соли, обжаривают с двух сторон до золотистой корочки. Помидор так же припаливают на сковороде. Затем цыпленка выкладывают на тарелку предварительно разрезав на 4 части. Оформляют помидором, зеленью и соусом.

# Горячие блюда

## Оджахури свинина/говядина Шкварчащая сковородка с картофелем и нежнейшим мясом.



### Состав:

Говядина вырезка  
или  
свиная шея,  
лук репчатый, помидоры,  
перец стручковый острый,  
соль сванская,  
чеснок,  
картофель,  
масло растительное, микс  
кавказских трав

### Микс кавказских трав

укроп,  
кинза,  
реган,  
кресс-салат,  
щавель японский

### Дополнительная информация:

Оджахури - это традиционное "семейное" ("оджахи" в переводе с грузинского "семья") жаркое из мяса и картофеля с добавлением большого количества специй. Готовится жаркое из нежирной свинины (вырезки), телятины или иногда курицы. Специи делают это блюдо невероятно ароматным и абсолютно кавказским.

### Способ приготовления:

Говядина вырезка или свиная шея, лук репчатый, помидоры, перец стручковый острый, соль сванская, чеснок, картофель, масло растительное, микс кавказских трав (укроп, кинза, реган, кресс-салат, щавель японский)

# Горячие блюда

## Мозговые кости

Изысканный деликатес с нежным печеным картофелем и дижонской горчицей



## Состав:

Кости говяжьи, чесночные чипсы, чипсы из перца острого, перец горошком, специя суммах, картофель печеный, хлеб грузинский, горчица дижонская, соус мясной.

## Соус мясной :

говяжьи кости, томатная паста, лук репчатый, морковь, чеснок, вино красное, зелень розмарина, зелень тимьяна.

## Дополнительная информация:

«Французы называют мозговую кость "фуга-гра для бедных". И ведь правда - мозговая кость настоящий деликатес! А стоит сущие копейки.

## Способ приготовления:

Картофель обжаривают во фритюре. Кости нарезают вдоль и отправляют в печь. Затем все ингредиенты выкладывают на сковороду, поливают соусом деми глянсе и украшают чесночными чипсами и красным перцем. Подают вместе с грузинским лавашом и горчицей.

# Горячие блюда

## Чкмерули Запеченный цыпленок с пряным соусом и зеленью



### Состав:

Цыпленок-корнишон  
масло растительное  
соль сванская,  
укроп,  
соус мацони.



Цыпленок чкмерули— блюдо грузинской кухни, которое получило своё название из-за места происхождения. А происходит это блюдо из деревни Чкмери, которая находится на севере Грузии. Рецепт очень прост в приготовлении, не занимает много времени, очень похож на Цыплёнка тапака. Но главная особенность чкмерули в остром сливочном соусе и в приготовлении его на углях в специальной толстостенной глиняной сковороде — кеци.

### Способ приготовления:

Цыпленка смазывают солью сванской, обжаривают на масле растительном до золотистой корочки, складывают в кецу, заливают мацони и запекают в печи до готовности, посыпают рубленой зелени



# Горячие блюда

**Жаркое с морепродуктами**  
**Очень нежное жаркое с морепродуктами в сливочном соусе.**



## Состав:

Креветка,  
Кальмар,  
Мидии,  
Картофель,  
Лук,  
Помидоры

## Соус и подгарнировка:

Сливки,  
Бульон куриный,  
Соль,  
Перец,  
Укроп.

Хлеб грузинский

## Дополнительная информация:

В **морепродуктах** много полиненасыщенных жирных кислот, в том числе Омега 3. Они уменьшают риск развития рака, улучшают работу мозга, укрепляют стенки кровеносных сосудов и снижают уровень вредного холестерина в крови. Кроме того, **морепродукты** — источник витаминов, минералов и микроэлементов.

## Способ приготовления:

На разогретую сковороду наливают масло растительное, добавляют картофель и жарят до полуготовности, после добавляют лук и жарят до готовности. После добавляют креветки, лосось, соль, перец, куриный бульон, сливки 33%, тушат 1 мин, в конце добавляют помидор, нарезанный кубиком. Перекладывают в глиняную кеци, посыпают нарезанной зеленью укропа и рядом хлеб.

# Горячие блюда

## Мидии запеченные

Нежные мидии, запеченные под сырной корочкой



### Состав:

Мидии,  
сыр сулугуни,  
укроп,  
лимон,  
соус белый.

### Соус белый:

соус татарский  
соус майонез,  
чеснок,  
приправа для рыбы

### Дополнительная информация:

Сложный процесс по выращиванию мидий был изобретен в 1234 году моряками из Ирландии. В те времена ферма по разведению мидий представляла собой столы из дуба, которые опускали в море, предварительно высаживая на них моллюском, содержащих икру.

### Способ приготовления:

Мидии в раковине очищенные укрывают соусом белым для мидий в ракушке, сверху посыпают тёртым сыром Гауда и запекают в духовом шкафу. При подаче оформляют долькой лимона, подпеченного на плите, веточкой укропа

# Горячие блюда

## Долма мясная Традиционно-грузинская долма с нежной начинкой и наваристым бульоном



### Состав:

Виноградные листья,  
фарш  
бульон  
(кости бараньи, морковь,  
лук репчатый, вода,  
кориандр, чеснок,  
паприка сладкая, перец  
сладкий),  
кинза,  
соус мацони.

### Фарш:

говядина,  
лук репчатый,  
чеснок,  
реган,  
кинза,  
петрушка,  
мята,  
рис,  
масло сливочное.

### Дополнительная информация:

Точное происхождение долмы остается загадкой, однако турки и греки приписывают старинный рецепт себе. Однако в древних источниках нет никаких упоминаний об этом блюде, однако долма была уже известна во времена, когда господствовала Османская империя, как одно из блюд султана.

### Способ приготовления:

Порцию долмы выкладывают в сотейник с небольшим количеством воды, прогревают. Долму готовую выкладывают в деревянную миску, доливают немного отвара, сверху оформляют листочками зелени кинзы подготовленной. На деревянную круглую подставку ставят миску с долмой, рядом заправку Мацони в соуснике.

# Горячие блюда

## Манты

### Нежнейшие манты из телятины



#### Состав:

Фарш  
Говяжья вырезка  
Жир говяжий  
лук репчатый  
Соевый соус  
Аджика  
Соль  
Перец.

#### Тесто:

Вода  
Сметана  
Яйцо  
Мука

#### Подгарнировка:

Сметана  
Кинза

#### Дополнительная информация:

Лопатина говорит нам **манты**, «Большой толковый словарь русского языка» под редакцией С. А. Кузнецова сообщает, что все-таки **манты**. Остается отметить, что произносить это слово следует так, как удобно каждому конкретному носителю, — и **манты**,

и **манты**.

#### Способ приготовления:

Тесто тонко раскатывают, кладут фарш и сворачивают в виде конверта. Затем отправляют в мантоварку на 25 минут. После выкладывают на тарелку, смазывают маслом и кладут веточки кинзы.

# Горячие блюда

## Воздушные куриные оладьи с сливочным картофельным пюре



### Состав фарш :

Куриное филе  
Лук репчатый  
Зелень Петрушка  
Зелень кинза  
Лук зеленый  
Соль  
Яйцо куриное  
Сливки 33%  
Максло сливочное 72,5%  
Перец горошком

### Основа:

Фарш для оладьев  
Картофельное пюре  
Масло Растительное  
Соус Шампиньон  
Зелень петрушка

### Соус Шампиньон:

Сливки 33%  
Грибы шампиньоны  
Паста Трюфельная  
Приправа грибов  
Масло Растительное



### Способ приготовления:

На разогретую сковороду выкладываем 3 оладика из курицы по 40гр обжариваем с двух сторон по готовности мин 10, до румяной корочки. Картофельное пюре кладем в емкость и разогреваем в микроволновой печи 2-3 мин. выкладываем на тарелку пюре, рядом 3 оладика, ставим соусник с соусом. Украшаем Зеленью петрушки.

# Горячие блюда

## Ишли Кюфта



## Состав:

Основа: Оболочка Кюфты, Начинка, Масло сливочное, Бульон Куриный, Шпинат, Зелень Репни, Лук Зеленый, Кинза, Петрушка, Паприка сладкая.

Начинка: Фарш говяжий, орех Грецкий, Лук репчатый, масло растительное, Чеснок, Соль, Перец горошком.

Оболочка: Фарш говяжий, Булгур, Лук репчатый, Паприка сладкая, Соль, Перец Горошком.



Пиноккио  
Djan  
кавказская кухня

## Дополнительная Информация:

Кюфта — род [фрикаделек](#) Кюфта — род фрикаделек, сделанных преимущественно из [баранины](#) Кюфта — род фрикаделек, сделанных преимущественно из баранины; традиционное блюдо стран [Ближнего Востока](#) Кюфта — род фрикаделек, сделанных преимущественно из баранины; традиционное блюдо стран Ближнего Востока, [Балкан](#) Кюфта — род фрикаделек, сделанных преимущественно из баранины; традиционное блюдо стран Ближнего Востока, Балкан, [Кавказа](#) Кюфта — род фрикаделек, сделанных преимущественно из баранины; традиционное блюдо стран Ближнего Востока, Балкан, Кавказа, а также [Центральной](#) Кюфта — род фрикаделек

## Способ приготовления:

Кюфту выложить на пергамент гастроемкость, залить водой поставить в парик, Добавить куриный бульон. Кюфту выложить на порционную тарелку.

Посыпать паприкой

# Горячие блюда

Тамини с нежным филе цыпленка.



Основа:

Тесто лепешка  
Зелень петрушка  
Тамини

Состав:

Окорочка  
Лук репчатый  
Грибы шампиньоны  
Соль  
Сливки 33%  
Чеснок  
Перец горошком  
Масло Растительное  
Вода  
Помидоры  
Паприка

Способ приготовления:

Укладываем в кеце пф, Разогреваем на плите, края кецк смазываем маслом, раскатываем тесто, накрываем тестом концы. Делаем проколы по кругу теста, убираем в парик на 10 мин, после вскрываем крышку, высыпая зелень, посыпаем паприкой, закрываем крышку.



# Горячие блюда

**Молодой Козленок, томленый 4 часа в деревенских сливках.**



**Состав:**

**Мясо тушеное из коз  
Сметана  
Зелень укропа  
Хлеб грузинский**



**Способ приготовления:**

**Прогреваем мясо с частью бульона от тушения, добавляем сметану, доводим до кипения, выкладываем на тарелку, украшаем зеленью. Гарнируем Хлебом.**



# Горячие блюда

## Мини-хинкали с камчатским крабом.



Основа :  
Хинкал

Соус к Хинкали  
Масло луковое  
зеленое  
Зелень укроп  
Перец Горошком

Соус к хинкали:

Биск  
Сливки 33%  
Соль  
Перец горошком  
Основа: Тесто  
черное хинкали,  
Фарш крабовый

## Фарш крабовый:

Крабы мясо  
Сыр Страчателла  
Помидорь  
Соль  
Перец Гор  
Зелень пет  
Масло Оли



## Способ приготовления:

Отвариваем хинкали, подача в соусе.  
Поливаем Зеленым маслом. Посыпаем  
Укропом.



# Тандыр

## Шашлыки:



### Индейка маринованная

(лук репчатый, соевый соус, масло растительное, паприка сладкая, специя аджика), лаваш армянский, соус по-грузински, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп.

### Свинина:

маринад (лук репчатый, паприка сладкая, специя аджика, масло растительное, специя реган), лаваш армянский, соус по-грузински, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп



### Говяжья вырезка маринованная

(соль, приправа армянская, специя аджика, паприка сладкая, масло растительное, перец горошком), перец болгарский, лук репчатый, лаваш армянский, соус по-грузински, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп.

### •Шашлык из куриного бедра:

•окорочка без кости маринованные в розовых помидорах и сванской соли. Поджаривание: огурец, помидор, лаваш, специя суммах, соус грузинский, кинза, укроп, тархун

# Тандыр

## Люля кебаб



### Дополнительная информация:

Истоки названия кроются в древнешумерском языке: «лю» в переводе обозначает «целебная трава от насморка», «ля» — «сонная трава» (известно, что древние шумеры добавляли её в мясо, чтобы уберечься от простуды). А вторая половина названия «кебаб» восходит уже к познешумерскому языку. В переводе означает «приготовленный женщиной»

### Баранина:

фарш (баранина мякоть, жир бараний, лук репчатый, кинза, паприка сладкая, специя аджика, перец горошком), лаваш армянский, соус по-грузински, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп

### Телятина:

(говядна мякоть, жир говяжий, лук репчатый, перец горошком), лаваш армянский, соус по-грузински, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп.

### Курица:

(окорочка куриные, куриное филе, жир говяжий, лук репчатый, паприка сладкая, кинза, перец горошком), лаваш армянский, картофельное пюре, кинза, соус по-грузински .

# Тандыр

## Дорадо

Нежная дорада, запеченная в тандыре со свежими овощами и



### Состав:

Дорадо маринованная (сок лимона, приправа для рыбы, укроп, масло растительное), лаваш армянский, лимон, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп, соус мацони.

## Лосось

Сочный стейк лосося приготовленный в тандыре.



### Состав:

Лосось, масло растительное, соль, перец, лаваш армянский, лимон, огурцы свежие, специя суммах, кинза, укроп, соус мацони.

# Тесто

## Хачапури



### По аджарски:

Метод приготовления:  
Из теста формируют лодочку и кладут начинку. Запекают до золотистой корочки, за минуту до готовности, выкладывают яйцо.

### В тандыре:

Метод приготовления: Сыр нанизывают на шапур и обматывают тестом в виде дудочки. Запекают на мангале до золотистой корочки.

### Хачапури по аджарски

Тесто (мука просеянная, сахар, соль, дрожжи сухие, масло растительное, вода), начинка (сыр сулугуни, сыр домашний, яйцо), яйцо, масло сливочное)

### Хачапури в тандыре

Тесто (молоко, масло растительное, мука пшеничная, мацони, сода), сыр сулугуни, мука пшеничная, масло сливочное, лезон (сметана, яйцо куриное), соус мацони

# Тесто

## Слоеный пирог с курицей



### Состав:

Основы : Тесто слоеное, начинка, сыр Сулугуни, Лъезон, Сыр Сулугуни.

Начинка пирога : Окорочка куриные отварные, Лук репчатый, сливки 33%, сметана, лук зеленый, зелень петрушки , соль.



### Способ приготовления:

Пирог запекают при 180 градусах.  
При подаче нарезают на 4 части.

# Тесто

## Хичины по балкарски

Свежевыпеченные хичины с картофелем и сыром, подается домашним соусом мацони



## Состав:

Тесто (молоко, масло растительное, мука пшеничная, мацони, сода), начинка (картофель толченый, сыр сулугуни), масло сливочное, мука просеянная, соус мацони.



## Дополнительная информация:

Хычин – традиционный балкарский и карачаевский пирог. Толщина колеблется от 3 миллиметров до сантиметра с лишним. Может быть трех видов: запеченный на углях, запеченный на сковороде и жаренный в масле. При изготовлении всегда берут начинки вдвое больше, чем теста. Начинкой может быть мясо, свекольная ботва, крапива, капуста, тыква, сыр – список можно продолжать бесконечно. «Классическим» считается хычин с картофелем и сыром.

## Способ приготовления:

Тесто равномерно раскатывают в виде лепешки, распределяют начинку, защипывают и опять раскатывают. Толщина лепешки должна быть не более 0,3-0,5 см диаметром. Каждую лепешку со всех сторон обмазывают маслом сливочным топленным. Соус подается отдельно в соуснике

# Тесто

## Чебуреки

**Хрустящие чебуреки с сочным фаршем и томатным соком**



## Состав:

Тесто (мука просеянная, дрожжи сухие, вода, сахар, соль, масло оливковое, масло растительное), фарш (говядина, свинина, лук репчатый, кинза, вода, соль, перец горошком), томатный сок

## Дополнительная информация:

В переводе с крымско-татарского языка буквально слово чебурек означает «сырой пирог».

Примечательно то, что первоначально чебуреки готовили именно в виде пирога: он имел круглую форму, довольно большие размеры и мясную начинку

## Способ приготовления:

Тесто для фокачча тонко раскатывают, на одну половинку выкладывают подготовленный фарш для чебуреков, края теста скрепляют, ровняют, обрезают, и жарят в масле. На порцию готовят 2шт. Выкладывают на деревянную круглую досточку, покрытую пергаментом. Подают с томатным соком.



# Тесто

## Лепешки

Великолепные лепешки с нежнейшей начинкой.



### Способ приготовления:

Тесто выпекают до полуготовности на тестопрессе в течение 3-х секунд. Затем полуготовый корж смазывают соусом, затем выкладывают начинку, борта смазывают льезоном из куриного яйца и доводят до полного приготовления в течение 3-5 минут.

### Лепешка с сыром

Тесто (мука просеянная, дрожжи сухие, вода, сахар, соль, масло оливковое, масло растительное), сыр сулугуни, масло сливочное.

### Лепешка со шпинатом

Тесто (мука просеянная, дрожжи сухие, вода, сахар, соль, масло оливковое, масло растительное), начинка шпинат (шпинат, лук репчатый, масло растительное, соль ореховая, специя аджика, кинза, паприка армянская), сметана, майонез, аджика, яйцо куриное, чеснок, сыр сулугуни

# Десерты

**Милфей с заварным кремом.**



**Состав:**

**Основа:** Тесто готовое, Крем Заварной, Карамельная начинка, Начинка груша.

**Крем:** Молоко, Сахар, Яйцо, Масло 72,5%, Мука, Ванилин, Загуститель желатин, Вода.

**Тесто слоеное/замор**

**Сметанник**



**Состав:**

**Бисквит:** яйцо, сахар, мука, какао, разрыхлитель.

**Крем для сметанника :** молоко сгущенное, сливки, вермут, сметана.

**Начинка ягодная,** зелень мяты, фундук, пудра из свеклы и сезонные фрукты.

# Десерты

**Нежнейший чизкейк с грецким орехом**



**Состав:**

**Основа: Начинка, Кремовая, Тесто Фило, Масло 72,5 %.**

**Начинка: Орех грецкий, Сахарная пудра, Масло 72,5 %, Мед.**

**Крем основа: Сыр сливочный, Сахар, Сливки 33%, Яйцо, Ванилин.**

**Трубочка вафельная**



**Состав:**

**Тесто: яйцо, мука, сахар, ваниль, масло сливочное, масло растительное.**

**Сгущенное молоко варенное.**

# Десерты

Пахлава с грецким орехом



**Состав:**

**Основа:** Начинка ореховая, Сироп д/пахлавы, Масло сливочное 72,5 %, Тесто Фило/замор.

**Начинка:** Сахар песок, Орех грецкий.

**Сироп:** Сахар, Вода, Мед, Специя Бадьян, Специя Гвоздика, Сок лимона, Специя Корица, Цедра лимона.

Профитроли с заварным кремом



**Состав:**

**Основа:** Профитроли, Сах. Пудра, заварной крем.

**Крем:** Вода, масло 72,5%, соль, сахр, мука, яйцо, ванилин.

**Соус шоколадный:**

**Сливки 33%, Шоколад итальянский, Масло 75%**

# Десерты

## Шоколадный Мокко



### Состав:

Тесто :яйцо ,сахар,мука,шоколад итальянский,какао порошок,молоко,корица ,вода.

Соус шоколадный :шоколад итальянский, сливки ,молоко.

Шарик мороженого и мята.

## Конфеты ручной работы



- 1.Халва в шоколаде
- 2.Пралине.
- 3 Солёная карамель
- 4.Взрывная карамель