



г. Екатеринбург, ул. Народной Воли, 24
+7 (343) 257 04 40

Х И Ъ Н Ѡ К Б А З Л Ь Ъ Н Ѡ А Я
РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ





Создавая интерьер нашего ресторана, мы вдохновлялись самой Грузией. Яркие, но в то же время спокойные национальные цвета и приятный свет. Тёмная отделка из натуральных материалов, многочисленные светильники, декорированный потолок и, практически, полное отсутствие декоративных перегородок и открытое пространство создают атмосферу уюта для гостей.

Дополняют интерьер высокие изящные вазы, кувшины и расписные стены.





Ресторан грузинской кухни «Хинкальная» расположен на первом этаже гостиницы «Грин Парк Отель». Неповторимая атмосфера Грузии, в тихом центре Екатеринбурга, вдали от шума городской суеты.

- Разнообразии национальных блюд грузинской кухни
- Банкетная зона для проведения мероприятий
- Яркий, уникальный колоритный интерьер
- Пространство с уютными мягкими диванами
- Бесплатная парковка

ВХОДНАЯ
ГРУППА



КУХНЯ РЕСТОРАНА

Кухня – это сердце ресторана «Хинкальная». Именно на кухне, под чутким руководством шеф-повара из Грузии, рождаются вкуснейшие традиционные кавказские блюда, в основе которых лежит тонкий и правильный баланс между специями и пряностями.



В любое время года наши гости могут насладиться шашлыками, люля-кебабами, ребрами барашка, приготовленными на настоящем огне.



Официанты и менеджеры ресторана «Хинкальная» соблюдают строгие стандарты обслуживания и регулярно проходят обучение.

Персонал в идеале владеет информацией о перечне всех блюд в меню, их составе, содержании аллергенов, способе подачи и времени приготовления.

Все сотрудники ресторана соблюдают строгий дресс-код, который подчеркивает статус заведения: классическое сочетание белой рубашки с черными брюками или юбкой. Обязательными элементами являются также:

- именной бейдж
- латексные перчатки

ОБСЛУЖИВАНИЕ
В РЕСТОРАНЕ

Меню ресторана довольно обширное.

Традиционные горячие блюда: чашушули, лобио, оджахури, долма, жареный сулгуни, чакапули;

Блюда на мангале, выпечка, восточные сладости собственного приготовления, настоящий грузинский лимонад и вино.

Все блюда многим по названию уже знакомы, но у нас они сделаны вручную, с особой теплотой и любовью, из отборных ингредиентов:

если сыр в хачапури, то настоящий. Его нежный, рассольный вкус знаком каждому знатоку кавказской кухни.

Специи, используемые в блюдах, были привезены прямо из Тбилиси, чтобы подчеркнуть вкус каждого блюда и придать ему ту самую, восточную нотку.

Главная гордость ресторана — хинкали. Отсюда и происходит название ресторана — «Хинкальная»



ХИНКАЛИ

Khinkali

Жареные хинкали с бараниной
Fried khinkali with lamb
85 g
115 ₺

Жареные хинкали с телятиной и свиной
Fried khinkali with veal and pork
85g / 115 ₺

Хинкальная



Отдельного внимания заслуживает просторная летняя веранда, где в тёплое время года гости могут отдохнуть на свежем воздухе, заказать любимые блюда и насладиться приятной атмосферой.

На выбор уютные столики для маленьких компаний и комфортная зона с мягкими диванами - для компаний до 12 человек. Здесь можно провести банкет и организовать зону для красивой выездной свадебной регистрации.

Благодаря стеклянным панорамным окнам веранда наполняется светом и укрывает любимых гостей от дождя, ветра и городской пыли.

Интерьер летней веранды продолжает тематику интерьера ресторана «Хинкальная»