სასტუმრო

∴ მენიუ ∴

tripadvisor
Kakhelebi

ზაფხული

- მწვანილი (ამ დროის შესათვისებად)
- ბოსტნეული სალათი ვეფხვი მოკვეთ
- მეპატენის თოთოს სალათი ქართველითა და მარწყვის ტყავაჰით
- ლანძილი გომბორიდან (ამ დროის შესათვისებად)
- ჰამინდვის სალათი ხახვით და მწვანილებით
- ლობიო: მეწკლატა, ქონელა, თეიხნის, მინდვრის, ბათუმელა, გულუკა (ამ დროის შესათვისებად)
- მწნილი (თემოს ცოლის ჩადგმული)
- მხალი: ნაცარქათამა, თათრუკა, ციცინისუყრა, ყაყაჩო, ქინქანი, სვე, ტყემცა, ბალბა, დანდუყრი, ბოლოკუყრა (ამ დროის შესათვისებად)

ჯეონძეები

- ბადრიჯანი ნიგვზით ან ნიგვრიანი ქინძმარით
- თხის ყველი (ამ დროის შესათვისებად)
- გუდის ყველი ახმეტიდან
- ვარძიის მშრალი ყველი (ამ დროის შესათვისებად)
- ყველაკის დათა
- ძეხვი – ჩვენი დიეტოლოგი ნარიმანოვიჩის საყოთარი ვეღებით შეწყობილი
- მეიხანა*

* მეიხანა – იგივე ვეიხანა / ლობი / შაშხი

წვნიანები

- ∴ ხოხბის ქათმის ჩიხირთმა ∴
- ∴ ბოზბაში ∴
- ∴ თათარიანდი (გყრჭაანის დიდა) ∴
- ∴ ჯალამა სოჭოს სუპი ცოცხალი ცუმლით და ცარხუნით ∴
  (შეგიძლიათ მოითხოვოთ ღიმნით ან ნივრით)
- ∴ სოჭოს ან ბოსტნეულის სუპი ∴

ცხვრები

- ∴ ჯალამა სოჭოს მწვადი გომბორიდან, ნიგვზით ∴
- ∴ ცრუჯგანიური დედის ეპრბოჯვრცხი ∴
- ∴ ჩიტი-ბიტი - ხოხბის ჯვრცხი ჰამინდოლთან (ცხვრის ცხიმში) ∴
- ∴ შეშწვარი ჯარცოხი (ლროზმარინით!) ∴
- ∴ ხაქაჰური "დედოხიანი დარჩაანი" ∴

თევზები

- ∴ ალაზნის ღორი ქინძმარში ∴
- ∴ ორაგული ნაჯვრცრცხიანებე ∴
- ∴ ჯალამი ნაჯვრცრცხიანებე (მეცი ვერ ვიშოვნეთ) :((∴

ხორცეული

- ∴ მწვადი - ახრცხებენ გოგია ქოცორციშვილი, რეცხვიშვილი ზაზა ან ჩაჯცრცხიშვილი ედიანი ∴
- ∴ ზაქის მწვადი ∴
- ∴ მანგალზე გამომცხვარი ნეკი* ∴

* ნეკის მწვადი - მზადდება ძვლიანი, ცხიმიანი ხორცისგან

- მწვადი: ცხვარი, ბატკანი (ამ დროის შესათვრისათ)
- ხბოს ჯაცრული ნაკვერჩხალზე
- ზაქის ჯაცრული ნაკვერჩხალზე მამა-შვილი ზარი-შვილის შესრულებით
- ქაბაბი - ასრულებს შიშლიკაშვილი ვანო ან რეხვიაშვილი ზახა
- ხორცეულის დათა - თევზის ბოიში დიეტქლორი ბიჭითვის
- შემწვარი გოჭი (შეკვეთით)
- ლობიო - ყბერალო, ჯომშითა და ქონდრით ან ვაზის თოთოლში მაცხვნითა და ნივრით
- ჯახყური ყაპასი ბერიოლით (შეგიძლიათ მოითხოვოთ ჰამინდვრის მაშაროთით ან ცყემლით)
- ცივად მოხარშული დედალი*
- ბულიონი: ცხვარი, ხბო, ბატკანი (ამ დროის შესათვრისათ)
- ნაშლამა* ბყრუსით
- ცხვარი ან ხბო ჰამინდროში*
- ჩაქათური: ბატკანი ან ხბო (სეზონური)

ხორცის საეროთაშორისო სცანდარტებით დამყშვებას
ყზრუნველყოფს ქართველოს* ჰეცროსიანი

* ნაშლამა - მზადდება ბოჩოლის ძვლიანი, ცხიმიანი ხორცისგან
* ჰამინდროში - მინდროში მოყვანილი გემრიელი ჰამინდრო, ცყდი რომ იყოს, დავწერდით ჰომიდროს.
* დედალი - იმათთვის, ვისაც ქათმის ხორცი არ უყვარს
* ქართველოს ჰეცროსიანი - მარცვლის ჰეცროსიანი

პურეული

- მამაპური
- ლავაში
- მყრალანახვევარი

დესერტები

- ხინკალი
- ჯახური ჩყრიჩხვერა ვარჩაძიანიდან (ახაშნეულების ჯიშების შესანიშნავებით არ!!)
- ნყვბარი*
- მეკვე კომშის მარმელადი საზამთით ან გარეშე
- ჯრელიანი გყნდა ინტრიგით ან ინტრიგის გარეშე
- გარეცხი
- ჰონჩიჯი შარლოტკა
- მყრალბები: სამოთხის ვაშლით, შვინდით, საზამთროთი, ალუბლით, კომშით, ჯაჯით, მოცვით, თეთრი ბლით
- ყვარლის თათარი
- ბლინები – მყრალბით, თათარით ან არაჟნით

ნამცხვრები:

* ნყვბარი – თათარში შემწვარი ნიგოზის ლებნები, საზამთით ან გარეშე

სასმელები



- კომპოტი: ატყბატი, ქართული, კომში და ყურძენ[illegible]ვინდი
  ხილის ახლად გაწურული წვენები (ამ დროის შესათვრისათ)
- ლიმონათი
- ბორჯომი
- ნაბეღლავი
- წყალი
-
-
-
-
-

ცხელი სასმელები

ყავა: იცალიყრი Masini*

- ესპრესო
- ამერიკანო
- კაპუჩინო
- ლატე
- ლატე მაკიატო
- მოკაჩინო

ჩაი:

- მწყემსების ჩაი
- მოცვის ჩაი
- შავი ჩაი
- მწვანე ჩაი



- ლუდი:
- ლეფე (Leffe)
-
-



* მომზადებულია la Cimballi ყავის მანქანით



ლეკინოები

ჩამოსასხმელი

- ლეკინო:
- სათვრევი 1 ლიტრი
- სათვრევი პრემიუმი
- სათვრევი რომზე
- ცოლიკაური
- ჯახური 1 ლიტრი
- მეური* 1 ლიტრი
- შაქრონე 1 ლიტრი
- ჩხავერი 1 ლიტრი
- ქისი 1 ლიტრი

ცოსკანური ლეკინო:

- მილია
- ლა ბანდიტა

ანუები

ანაყი:

- ქაქა 62° (თერთხილად მეექვსე!!!)
- მიჯაქვური ამინანი 62° (ამასაც თერთხილად მეექვსე!!!)

ვისკი და კონიაკი

*მეური - თერანგული მეღო და ქართველინების ჯახური რეჟიმით.





სახელოები

სასადილო-საცხობი კახელოები

კახელოები ბოლიაძიღლზე:
ბოლიაძიღლის ქ.41

032 2184222

კახეთის გზაცხვლილი,
ლილო, საქნავეთის 2

032 2943300

www.kakhelebi.ge
www.facebook.com/kakhelebi
sales@kakhelebi.ge
kakhelebi



