



MIMINOSHI

ХІНКАЛЬНЯ



# ДОПОМОЖЕМО АРТЕМУ!



## **Артем, 5 років.**

Переніс складну операцію  
з видалення пухлини  
головного мозку.

Попереду ще одна операція  
та тривале складне лікування.

Хінкальня "Міміноши" передає  
на лікування Артема по 2грн  
від продажу кожного хінкалі.

## **ДОПОМОЖЕМО ДИТИНІ РАЗОМ!**

Мама Артема

Олена Лесовська

+38 093 560 49 93

Карта Приватбанку

4149 4991 1958 0460





## СНІДАНКИ с 9:00 до 12:00

### BREAKFAST from 9:00 to 12:00

|                                                                                                                                                              |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Вівсяна каша на молоці</b><br>з сезонними фруктами<br>Milk Oatmeal with seasonal fruits                                                                   | 250 | 40₴ |
| <b>Еларджі</b><br>Elarji                                                                                                                                     | 250 | 40₴ |
| <b>Курячий бульйон</b><br>Chicken broth                                                                                                                      | 300 | 50₴ |
| <b>Сирники</b><br>сметана, мед, джем, згущене молоко на вибір<br>Homemade cheesecakes with topping at your choice:<br>sour cream, honey, jam, condensed milk | 200 | 45₴ |
| <b>Млинці</b><br>сметана, мед, джем, згущене молоко на вибір<br>Pancakes with topping at your choice:<br>sour cream, honey, jam, condensed milk              | 200 | 40₴ |
| <b>Млинці з фруктами</b><br>Pancakes with fruits                                                                                                             | 200 | 45₴ |
| <b>Млинці з домашнім сиром</b><br>Pancakes with homemade cheese                                                                                              | 200 | 45₴ |
| <b>Млинці з куркою та грибами</b><br>Pancakes with chicken and mushrooms                                                                                     | 240 | 50₴ |
| <b>Млинці з телятиною</b><br>Pancakes with Veal                                                                                                              | 240 | 50₴ |
| <b>Яєчня з овочами</b><br>Scrambled eggs with vegetables                                                                                                     | 250 | 50₴ |
| <b>Омлет по грузинськи</b><br>Georgian Omelet                                                                                                                | 240 | 50₴ |
| <b>Грузинський сет</b><br>Georgian Set                                                                                                                       | 340 | 65₴ |
| <b>Мацоні</b><br>Georgian Yogurt                                                                                                                             | 200 | 55₴ |

## ДОДАТКИ ДО СНІДАНКУ

### BREAKFAST ADD ONS

|                                         |     |     |
|-----------------------------------------|-----|-----|
| <b>Гарячий шоті</b> Georgian bread      | 1шт | 20₴ |
| <b>Масло вершкове</b> Butter            | 50  | 20₴ |
| <b>Джем</b> Jam                         | 50  | 20₴ |
| <b>Мед</b> Honey                        | 50  | 20₴ |
| <b>Сметана</b> Sour cream               | 50  | 15₴ |
| <b>Згущене молоко</b><br>Condensed milk | 50  | 20₴ |

АМЕРІКАНО АБО КАПУЧІНО ДО СНІДАНКУ ЗА 0,01₴  
BONUS! AMERICANO OR CAPUCCINO FOR 0,01 UAH

A close-up photograph of a dark wooden plate filled with numerous Bortishche, which are small, pleated dumplings with a characteristic top knot. The dumplings are light yellow, suggesting they are steamed. In the upper left corner, a portion of a golden-brown, crusty loaf of bread is visible. The background is a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth. A dark red circular overlay is centered on the plate, containing white text.

**БОРТИЩЕ**  
замовляй 12 шт -  
плати за 11 шт

**154₴**

Bortishche - Special Offer!  
Order 12 pcs -  
pay for 11 pcs



Подача страв може відрізнятись від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!



## ХІНКАЛІ

мінімальне замовлення 4 шт

## KHINKALI

minimum order 4 pcs

### МТІУЛУРІ БЕЗ ЗЕЛЕНІ:

Mtiuluri (without greens):

|                                                                                   |                      |             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|-----|
|                                                                                   | Свинина та яловичина | Pork & beef | 14₾ |
|  | Яловичина            | Beef        | 14₾ |
|  | Баранина             | Lamb        | 16₾ |

### КАЛАКУРІ З КІНЗОЮ:

Kalakuri (with coriander):

|                                                                                   |                      |             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|-----|
|                                                                                   | Свинина та яловичина | Pork & beef | 14₾ |
|  | Яловичина            | Beef        | 14₾ |
|  | Баранина             | Lamb        | 16₾ |

|  |               |                 |     |
|--|---------------|-----------------|-----|
|  | Сир та зелень | Cheese & greens | 14₾ |
|--|---------------|-----------------|-----|

|  |       |           |     |
|--|-------|-----------|-----|
|  | Гриби | Mushrooms | 14₾ |
|--|-------|-----------|-----|

### МОХЕВСКИЙ БЕЗ КІНЗИ, ПОДАЄТЬСЯ З МАЦОНИ:

Mokhevsky (without coriander) served with Mazzoni:

|  |                      |             |     |
|--|----------------------|-------------|-----|
|  | Яловичина            | Beef        | 18₾ |
|  | Свинина та яловичина | Pork & beef | 18₾ |

## СОУСИ SAUCES

|         |    |     |
|---------|----|-----|
| Ткемалі | 40 | 20₾ |
|---------|----|-----|

пікантний соус з аличі з грузинськими травами  
Tkemali - spicy plum sauce with georgian herbs

|        |    |     |
|--------|----|-----|
| Аджика | 40 | 20₾ |
|--------|----|-----|

помідори і болгарський перець, негостра  
Adjika - tomatoes and bell peppers, non-spicy

|                            |    |     |
|----------------------------|----|-----|
| Аджика з волоським горіхом | 40 | 25₾ |
|----------------------------|----|-----|

Adjika with walnut

|                     |    |     |
|---------------------|----|-----|
| Сацебелі до шашлику | 40 | 20₾ |
|---------------------|----|-----|

томатний соус з часником і зеленню  
Satsebeli - tomato sauce with garlic and herbs

|        |    |     |
|--------|----|-----|
| Мацоні | 40 | 20₾ |
|--------|----|-----|

кисломолочний продукт з часником  
Mazoni - fermented milk product with garlic

|          |    |     |
|----------|----|-----|
| Ожиновий | 40 | 25₾ |
|----------|----|-----|

Blackberry sauce

# ХАЧАПУРІ KHACHAPURI

**Імерулі** 480 85₾

круглий хачапурі зі здобного тіста  
з начинкою з двох видів сиру  
Imeruli - round khachapuri with two kinds of cheese

**Мегрулі** 500 90₾

круглий закритий хачапурі  
зі здобного тіста з подвійним сиром  
Megruli - round khachapuri with double cheese filling

**Міміноши** 600 100₾

фірмовий хачапурі з трьома видами сиру  
Miminoshi - Special khachapuri with three kinds of cheese

**Міміноши для компанії** 1000 200₾

Miminoshi XXL

**Хачапурі Ніно** 580 90₾

Повітряний хачапурі з домашнього сиру і сулугуні,  
в поєднанні з томатами, базиліком і пікантним соусом  
Khachapuri Nino - Airy khachapuri withb homemade cheese  
and suluguni, combined with tomatoes, basil and spicy sauce

**Хачапурі по-аджарськи** 450 90₾

відкритий хачапурі у вигляді човника  
зі здобного тіста з сиром сулугуні  
Adjar Khachapuri - open boat-form with sulguni cheese

**Хачапурі по-аджарьки з телятиною** 450 120₾

домашній хачапурі з начинкою із телятини  
Adjar homemade Khachapuri with veal

**Хачапурі по-аджарськи** 430 90₾

**з куркою та сиром**  
домашній хачапурі з начинкою із курки і сиру сулугуні  
Adjar homemade khachapuri with chicken and sulguni cheese

**Міні аджарський** 300 55₾

Adjar Mini

**Листковий хачапурі** 450 80₾

закритий хачапурі з листового тіста зі шпинатом та сиром  
Rolled-in khachapuri - made of rolled-in dough  
with spinach and cheese

**Хачапурі на шампурі** 250 70₾

повітряний хрусткий хачапурі на шампурі  
з листового тіста з сиром сулугуні  
Khachapuri on skewer -  
made of rolled-in dough with sulguni cheese

**Кубдарі з м'ясом** 450 85₾

закритий пиріг з м'ясом по-сванськи,  
приправлений ароматними спеціями  
Kubdari - closed Svanetian meat pie with spices

**Кубдарі з м'ясом та овочами** 450 85₾

закритий пиріг по-сванськи з м'ясом і овочами  
Kubdari with meat and vegetables





Подача страв може відрізнятися від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!



Подача страв може відрізнятись від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

|                                                                                                                                                                                |     |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Пхалі</b>                                                                                                                                                                   | 200 | 70₾  |
| легка ніжна закуска з буряка і шпинату з волоськими горіхами і кавказькими травами<br>Pkhali - stunningly light tender beet and spinach snack with walnuts and Caucasian herbs |     |      |
| <b>«Ларису Іванівну хочу»</b>                                                                                                                                                  | 270 | 65₾  |
| слабосолений оселедець з ялтинською цибулею і картоплею по-гірськи<br>Salted herring with sweet onion and potato in highland style                                             |     |      |
| <b>Баклажани з горіхами</b>                                                                                                                                                    | 200 | 75₾  |
| Баклажанові рулети з горіховим соусом і травами<br>Eggplants with nuts - rolls with nut sauce and herbs                                                                        |     |      |
| <b>Соління</b>                                                                                                                                                                 | 350 | 60₾  |
| мариновані за старовинним рецептом<br>Pickles marinated according to an old recipe                                                                                             |     |      |
| <b>Нарізка до шашлику</b>                                                                                                                                                      | 300 | 75₾  |
| свіжі огірки, помідори, болгарський перець, цибуля, зелень, сир сулугуні, грузинський домашній сир<br>Plate for BBQ - set of vegetables & homemade cheese                      |     |      |
| <b>Нарізка до шашлику на компанію</b>                                                                                                                                          | 700 | 140₾ |
| Plate for barbecue XL                                                                                                                                                          |     |      |
| <b>Овочева нарізка</b>                                                                                                                                                         | 400 | 70₾  |
| Mix of vegetables                                                                                                                                                              |     |      |
| <b>Сирне плато</b>                                                                                                                                                             | 300 | 170₾ |
| Сулугуні, дорблю, камамбер, виноград, мед і горіх<br>Cheese plate - sulguni, dorblu, camembert, grapes, honey & walnuts                                                        |     |      |
| <b>Нарізка грузинських сирів</b>                                                                                                                                               | 300 | 120₾ |
| Сулугуні, Бринза, імерулі<br>Georgian cheese plate - Sulguni, Brynza, Imeruli                                                                                                  |     |      |
| <b>Гебджалія</b>                                                                                                                                                               | 250 | 75₾  |
| сирні рулети з м'ятою та йогуртовим мусом<br>Gebdzhalia - Cheese rolls with mint & yogurt mousse                                                                               |     |      |

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

|                                                                                                |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Смажений сир Сулугуні</b>                                                                   | 200 | 75₾ |
| з ожиновим соусом<br>Fried sulguni cheese with blackberry sauce                                |     |     |
| <b>Смажений сир Сулугуні</b>                                                                   | 150 | 65₾ |
| з томатами, на сковороді кеци<br>Sulguni fried with tomatoes on "kecy" pan                     |     |     |
| <b>Печериці смажені з сулугуні</b>                                                             | 300 | 75₾ |
| на сковороді кеци<br>Fried mushrooms with suluguni cheese                                      |     |     |
| <b>Бакладжано</b>                                                                              | 200 | 75₾ |
| фарширований баклажан з телятиною та сулугуні<br>eggplant stuffed with veal and sulguni cheese |     |     |

## САЛАТИ SALADS

### Міміноші 300 125₴

мікс листя салату з солодким виноградом, сирами брі, камамбер та сулугуні в поєднанні з пікантним соусом і кедровим горіхом  
Miminoshi. mix of lettuce with sweet grapes, brie, camembert and sulguni cheese with a spicy sauce and pine nuts

### Глехурі з сиром 300 80₴

легкий овочевий салат з бринзою  
Glekhuri - light salad with vegetables and brynza cheese

### Батумі 250 120₴

мікс листя салату, мідії, креветки, кальмари, стиглі томати та вершковий соус  
Batumi - mix of lettuce with mussels, shrimp, squid, tomatoes and cream sauce

### Грузинський 300 85₴

свіжі овочі з пряним горіховим соусом  
Georgian fresh vegetables with spicy nut sauce

### Хорціані 250 100₴

хрустке листя салату під фірмовим соусом зі шматочками телятини, квасолею, картоплею, корнішонами і баклажанами  
Hortiani crunchy lettuce with white sauce, slices of veal, beans, potatoes, gherkins and eggplants

### Цезерідзе 250 90₴

хрустке листя салату у поєднанні з томатами, сиром і авторським соусом з ніжним курячим філе і хрусткими сухариками  
Ceseridze crunchy lettuce combined with ripe tomatoes, cheese and author's sauce with tender chicken fillet and crispy crunches

### Тевзіані 250 100₴

мікс листя салату, соковиті томати, і авторський соус в поєднанні з сьомгою  
Tevziani mix of lettuce, juicy tomatoes and salmon with author's sauce

### Гуда 320 90₴

салат з запечених овочів у пікантному соусі, подається з надугі і сиром гуда  
Guda salad with baked vegetables & spicy sauce served with nadugi and guda cheese

### П.П. Стапілоні 250 60₴

з морквою, волоським горіхом, чорносливом та кінзою  
Stapiloni - Salad with carrots, walnuts, prunes, coriander





Подача страв може відрізнятися від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!



Подача страв може відрізнятись від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!



## СУПИ SOUPS

|                                                                                                                                                                                                   |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Гуфта</b><br>суп з яловичими фрикадельками<br>Gufta - beef meatball soup                                                                                                                       | 300 | 65₾ |
| <b>Харчо</b><br>Kharcho                                                                                                                                                                           | 300 | 70₾ |
| <b>Харчо зелений</b><br>густий негострий грузинський суп з яловичини<br>із зеленню, рисом та пряними травами<br>Green Kharcho - thick non spicy Georgian<br>veal soup with greens, rice and herbs | 300 | 70₾ |
| <b>Хашлама</b><br>наваристий суп з баранини з овочами і зеленню<br>Hashlam reach lamb soup with vegetables and greens                                                                             | 300 | 80₾ |
| <b>Чихіртма</b><br>ароматний курячий суп з яйцем<br>Chikhirtma fragrant chicken soup with egg                                                                                                     | 300 | 60₾ |
| <b>Курячий суп із локшиною</b><br>Chicken soup with noodles                                                                                                                                       | 300 | 50₾ |

## ХЛІБ BREAD

|                                                                                         |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Шоті</b><br>гарячий грузинський хліб з тандиру<br>Shoti - hot Georgian tandoor bread | 150 | 15₾ |
| <b>Лаваш</b><br>Pita                                                                    | 1шт | 10₾ |

## ГАРНІРИ SIDE DISHES

|                                                                                                                                |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Картопля по-гірськи</b><br>обсмажена у фритюрі картопля,<br>посипана тертим сиром<br>Deep fried potatoes with grated cheese | 240 | 40₾ |
| <b>Картопля фрі</b><br>French fries                                                                                            | 100 | 40₾ |
| <b>Картопля дольками з часником</b><br>Sliced potatoes with garlic                                                             | 240 | 35₾ |
| <b>Картопля по-домашньому «Тарчула»</b><br>подається на пательні<br>Tarchula - Home style fried potato                         | 250 | 45₾ |
| <b>Еларджі</b><br>Elarji                                                                                                       | 300 | 50₾ |
| <b>Пюре по-грузинськи з сиром Сулугуні</b><br>Mashed potatoes with Suluguni cheese                                             | 300 | 45₾ |
| <b>Рис із овочами</b><br>Rice with vegetables                                                                                  | 250 | 45₾ |

# ОСНОВНІ СТРАВИ

## MAIN DISHES

### Оджахурі зі свинини 350 90₾

домашня печеня зі свинини  
з картоплею, овочами і кінзою  
Odzhakhuri roasted pork  
with potatoes, vegetables and coriander

### Оджахурі з баранини 350 100₾

домашня печеня з баранини  
з картоплею, овочами і кінзою  
Odzhakhuri - roasted lamb  
with potatoes, vegetables and coriander

### Чкмерулі 400 100₾

курча запечене в сметані з додаванням часнику  
Chkmeruli chicken baked with sour creme and garlic

### Баже 250 95₾

сьомга з пряним горіховим соусом  
Bage salmon with spicy nut sauce

### Чашушулі 300 90₾

шматочки молодій яловичині, тушковані  
з овочами, зеленню і кавказькими спеціями  
Chashushuli delicious pieces of young beef  
stewed with vegetables, herbs and Caucasian spices

### Чашушулі з баранини 300 105₾

Lamb Chashushuli

### Чашушулі з морепродуктів 300 120₾

Seafood Chashushuli

### Чакапулі 300 100₾

шматочки найніжнішої баранини,  
томленої в вичавці з тархуна і білого вина  
Chakapuli - slices of lamb roasted with tarchun and white wine

### Сациві 250 80₾

ніжні шматочки курки під пряним соусом  
Satsivi - tender chicken pieces with spicy sauce

### Чахохбілі 300 80₾

ніжні шматочки тушкованої курки з овочами і спеціями  
Chekhokhbili - slices of stewed chicken with vegetables and spices

### Долма 200 80₾

традиційна грузинська страва з виноградного листя  
та м'ясної начинки, подається з соусом мацоні  
Dolma - rolls of grape leaves and meat with Matzoni sauce

### Лобіо 300 60₾

квасоля, томлена в горщику з ароматними спеціями  
Lobio - beans stewed with spices

### Аджапсандал 300 70₾

тепле рагу з тушкованих овочів з ароматною зеленню  
Adzhapsandal warm stewed vegetables with aromatic herbs

### Чанахи з сьомгою 350 105₾

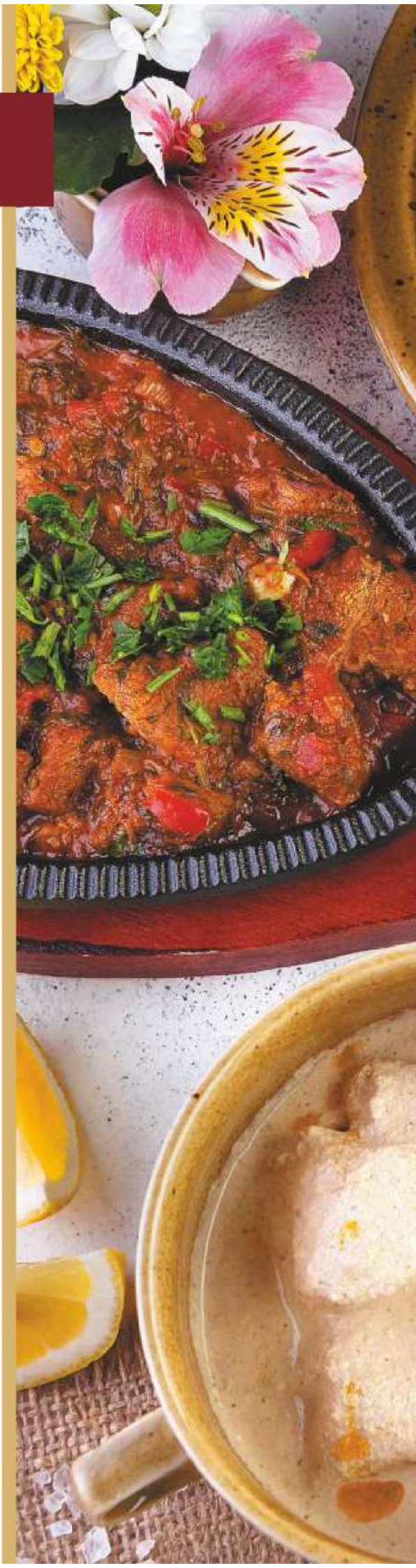
Chanas with salmon

### Чанахи з телятиною та овочами 350 100₾

Chanas with stewed veal and vegetables

### Курча Тапака з ожіновим соусом 400 170₾

Georgian style fried chicken with blackberry sauce





Подача страв може відрізнятися від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!



# МАНГАЛ BBQ

МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ 200Г

MINIMUM ORDER 200G



## Шашлик зі свинини

Pork barbecue

100 70₴

## Шашлик із курячого філе

Chicken fillet barbecue

100 60₴

## Шашлик із телятини

Veal barbecue

100 85₴

## Каре баранчика

Mutton chop

100 100₴

## Люля Кебаб з баранини

Lamb kebab

100 85₴

## Люля Кебаб з телятини

Veal kebab

100 80₴

## Люля Кебаб з індички

Turkey kebab

100 85₴

## Стейк із сьомги

Salmon Steak

100 120₴

## Скумбрія

Mackerel

1 шт 120₴

## Форель річкова

River trout

1 шт 130₴

## Дорадо

Dorado

1 шт 160₴

## Соте з запечених овочів

Saute made of grilled vegetables

200 70₴

## Овочі на мангалі

баклажан, болгарський перець, помідор  
Grilled eggplant, bell pepper, tomato

100 55₴

## Печериці на шампурі

свіжі печериці  
з приправами і маслом  
Grilled mushrooms  
fresh mushrooms with herbs and butter

100 45₴

## Картопля на мангалі

Grilled potato

100 35₴

## Лаваш на мангалі

рулет з лаваша  
з сиром, томатом і зеленню  
Grilled roll of pita  
with cheese, tomato and herbs

250 75₴

# МАНГАЛ ДЛЯ КОМПАНІЇ

## BBQ SETS XXL

### Фірмове асорті страв на мангалі:

- шашлик з баранини,
- шашлик з телятини,
- шашлик з курки,
- кебаб з баранини,
- кебаб з телятини,
- кебаб з індички;
- овочеве асорті на мангалі;
- соус Сацебелі

Specialty dishes on the grill platter:

- skewers of lamb, beef and chicken;
- kebab of lamb, veal and turkey;
- grilled vegetables;
- Satsebeli sauce



1,8кг 1380₴

### Фірмове асорті страв на мангалі:

- шашлик з баранини,
- шашлик з телятини,
- шашлик з свинини,
- шашлик з курки;
- кебаб з баранини,
- кебаб з телятини,
- кебаб з індички;
- овочеве асорті на мангалі;
- соус Сацебелі

Specialty dishes on the grill platter:

- Skewers of lamb, beef and chicken;
- Kebab of lamb, veal, pork and chicken;
- Grilled vegetables;
- Satsebeli sauce

2,0кг 1530₴



Подача страв може відрізнятися від фотографії.  
Попереджайте офіціанта при наявності у вас алергічної реакції на ті чи інші продукти!  
Обережно! Страви можуть містити залишки горіхової шкаралупи!

# ДЕСЕРТИ DESERTS

|                            |                             |                   |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Наполеон                   | Napoleon Cake               | 55₴               |
| Мацоні                     | Mazoni                      | 50₴               |
| Мацоні з медом та горіхами | Matzoni with honey and nuts | 55₴               |
| Фруктова нарізка сезонна   | Sliced seasonal fruits      | 0,5/1кг 100₴/180₴ |
| Чурчхела                   | Churchkhela                 | 1шт 50₴           |
| Вашліані                   | Vashliani                   | 55₴               |
| Медовик                    | Medovik                     | 55₴               |
| Пахлава                    | Baklava                     | 60₴               |
| Морозиво                   | Ice-cream                   | 100 35₴           |





# **Дитяче МЕНЮ**

**Курячий суп із локшиною.....50**

**Суп із фрикадельками Гуфта...65**

**Курячі Нагетси.....50**

**Курячі котлетки.....50**

**Курячий шашлик.....60**

**Картопляне пюре.....40**

**Картопля Фрі.....40**



## ЯК ПРАВИЛЬНО ЇСТИ ХІНКАЛІ



## ЯК ПРАВИЛЬНО ЇСТИ ХАЧАПУРІ ПО-АДЖАРСЬКИ

1

**ЗАМОВТЕ  
ХАЧАПУРІ**



2

**ПЕРЕМІШАЙТЕ  
НАЧИНКУ - ЯЙЦЕ,  
РОЗТОПЛЕНИЙ СИР,  
ВЕРШКОВЕ МАСЛО**



3

**ВІДЛАМАЙТЕ  
ХВОСТИКА  
ВІД ХАЧАПУРІ  
І УМОЧІТЬ В НАЧИНЦІ**



4

**ОТРИМАЙТЕ  
МАКСИМАЛЬНЕ  
ЗАДОВОЛЕННЯ  
ТА ЗАМОВЬТЕ ЩЕ**





**MIMINOSHI**  
хінкальня

📍 Київ, ст. М. Печерська  
вул. М.Задніпровського, 13  
☎️ +380 68 044 07 07

📷 📱 @miminoshi.kiev

