

KINZA

La Carta



TAIGŪ project

La historia del restaurante georgiano Kinza les interesa a muchos de nuestros visitantes

La historia del nacimiento del restaurante georgiano Kinza les interesa a muchos de nuestros clientes.

Todo empezó cuando en la primera mitad del siglo XX llegaban a la plaza de Santo Domingo muchos comerciantes de diferentes países. Todos los fines de semana había grandes ferias de flores, fresas y quesos. El queso español más famoso fue el requesón de Miraflores. A estas ferias también venían los comerciantes georgianos que traían sus legendarios quesos georgianos. Suluguni, el queso de Georgia, sorprendió y les gustó a los españoles.

Después de un exitoso día de ventas, los comerciantes georgianos caminaban por la calle San Bernardo en busca de diversión, ya que esta calle estaba llena de bares, restaurantes y otros establecimientos. Les encantó el ambiente de la capital española y la amabilidad de las personas. Según las leyendas de que muchos georgianos han permanecido en esta gran y hermosa ciudad.

Después de saber que hay historias y leyendas georgianas en Madrid, decidimos abrir un restaurante que estaría lo más cerca posible de este lugar tan histórico.

Además, un dato interesante, el nombre "Kinza" o cilantro, es una hierba o condimento muy popular y ampliamente utilizada en la cocina georgiana.

La filosofía principal de Kinza es transmitir la hospitalidad de Georgia a través de la comida, las tradiciones, los bailes folclóricos y los brindis.

**¡Te esperamos en nuestro mundo de amistad,
diversión y hospitalidad!**

 @kinzamadrid  @kinzamadrid  kinzamadrid.es

Creado y realizado: TAIGŪ Project



DESAYUNOS EN KINZA

08:00-11:30

Tostada casera con tomate
y jamón serrano € 4,80

Tostada casera con mantequilla
y mermelada € 3,50

Croissant con mantequilla
y mermelada € 3,50

Croissant a la plancha con jamón dulce
y queso o con mantequilla
y mermelada € 4,00

Croissant clasico € 1,50

Zumos naturales: € 3,50
Naranja
Pomelo+naranja
Naranja+kiwi+lima

Café solo € 1,20

Café cortado € 1,50

Café con leche € 1,70

Americano € 1,30

Café con hielo € 1,30

Capuccino 250ml € 1,90

Carajillo € 3,00

Café con helado € 3,50

Té € 5,00



T4G0 project

BRUNCH EN KINZA

10:30-12:30

Plato + Zumo natural

€ 10,00

Base: barca de pan con queso fundido, hecha en el momento

Ingredientes para añadir (2 ingredientes a elegir):

Jamón Dulce



Chorizo



Jamón Serrano



Salsicha



Huevo



Salmón Ahumado
+ € 1,00



1400 project

SOPAS

Sopa-crema de espinacas
Saludable y ligera de espinacas con verdura
8.50.-

Sopa de matsoni
Sopa suave de verano de yogur
matsoni casero
8.50.-



Sopa kharcho
Orgullo de la cocina georgiana- sopa
de ternera y tomates con un toque picante
8.50.-

Chikhirtma
Sopa tradicional georgiana
densa de caldo de pollo y huevo
8.50.-

PARA EMPEZAR

Badrijani
Tapa estrella de cocina georgiana- berenjenas
fritas rellenas de pasta suave de nuez
9.80.-

Chvishtari
Croquetas de queso
casero y harina de maíz
3und
7.50.-



Patatas bravas de la casa
Caseras con salsa tartar de la casa, una salsa
de mayonesa con ajo y especias
7.20.-

Plato de quesos variados caseros
Queso georgiano "Suluguny",
queso blanco turco y queso picante
10.00.-



TADU project



**Tabla fría de pescados
frescos de temporada**
Salmón ahumado y pescado de temporada
150G **13.00** .- /300G **24.50**.-

Champiñones en kez
Champiñones con cebolla caramelizada
con coñac horneados
al horno con queso de la casa
9.80.-

Pkhali mix
Tapa georgiana tradicional de verduras
molidas de espinacas, de remolacha
y de frijoles con nueces en forma de bolitas
9.80.-

ENSALADAS

Ensalada georgiana tradicional
Una ensalada esencial para una mesa georgiana
de mezcla de pepino, tomate, cebolla, perejil y nueces
8.50.-

**Ensalada georgiana
tradicional con queso**
Una mezcla deliciosa de pepino, tomate,
cebolla, perejil y queso casero
10.00.-

Ensalada de pollo al estilo georgiano
Ensalada de pollo, pimiento, pepino,
tomates cherry con salsa blanca especial
9.80.-

Ensalada sabrosa de rúcola y gambas
Acompañada con nueces y tomates cherry
9.80.-

**Ensalada exquisita
de mango y nueces**
Con un toque de salsa balsámica y tomates cherry
12.00.-

Ensalada ligera de aguacate y salmón
Con tomates cherry
12.00.-

Satsivi
Plato sofisticado de pollo
cocido en deliciosa salsa
blanca de nueces
8.80.-



PANADERIA CASERA



Kubdari

Plato favorito de los pastores georgianos. Pan suave georgiano con carne de cerdo y con cebolla por dentro, hecho a mano y al momento

13.20.-

Mikhlovani

Variación de khachapuri tradicional con hojas de espinaca, verduras y queso casero dentro de la masa

13.50.-

Lobiani

Un plato georgiano en forma de pizza cerrada con frijoles tiernos dentro

10.00.-

Lavashi

Pan nacional georgiano fino casero

4.20.-



Khachapuri megruli

Nuestra estrella para compartir. Una especie de pizza georgiana casera hecha a mano con doble queso casero por dentro y por encima

12.90.-

Khachapuri Adjaruli

El símbolo de la cocina georgiana reconocido en todo el mundo. Un barco de pan con queso casero georgiano con yema de huevo encima

12.90.-

Brocheta de khachapuri

Es una brocheta de queso por dentro y masa por fuera

9.50.-



KHINKALI

Khinkali con carne triturada

Un plato más emblemático de Georgia-bolas de masa elaboradas al momento con carne picada y caldo líquido con auténticas especias georgianas. Visualmente parece a un ravioli o dumplings en formato grande. Uno de los platos más característicos de la gastronomía georgiana. Cuidado! Puede causar adicción

6un por porción

12.90.-

Khinkali con salmón

Variación de khinkali con salmón

6un por porción

12.90.-

Khinkali con setas

Variación de khinkali con champiñones

6un por porción

12.90.-



TADU project

Khinkali con patata y setas

Especie de khinkali con champiñones y puré de patata
6un por porción

12.90.-

Kveri

Variedad de khinkali con queso casero auténtico
6un por porción

12.90.-



Shashlik



Chanakhi



Khinkali

AL CARBÓN

Shashlik

Brocheta de carne sabrosa. Un plato principal de cocina georgiana y que no puede faltar en una mesa. La carne va acompañada con cebolla, granada y especias de georgia. Va con salsa "Satsebeli", que combina perfectamente con la carne, es una salsa de tomate con ajo y especias

Brocheta ibérica 18.30.-

Brocheta de cordero 18.30.-

Brocheta de pollo 12.80.-

SEGUNDOS

Shkmeruli

Plato caliente de pollo en salsa suave de ajo y nata

13.50.-

Trucha deshuesada a la plancha rellena de nueces con salsa "Adjika"

Salsa especial georgiana

13.00.-

Odjakhuri

Plato nacional georgiano de carne
asada con patatas y condimento tradicional

13.00.-



Tolma



TADU project

Kebab georgiano casero

Nuestro plato se cocina con una deliciosa mezcla de ternera, cerdo y pollo

12.00.-

Tolma

Hoja de parra rellena de deliciosa carne picada con arroz, cebolla con distintas especias 8 unid.

10.00.-

Chanakhi

Un plato georgiano de cordero con berenjena y cebolla con patatas en una deliciosa y suave salsa de tomate servido en plato kezi

13,50.-



SALSAS



Tkemali

Salsa georgiana de ciruela agrdulce con condimentos y especias tradicionales

3.20.-

Satsebeli

Salsa georgiana un poco picante de tomate con ajo y especias tradicionales

3.20.-

Tartár

Salsa georgiana estrella de cebolla, pepino, tomate, perejil, nueces con base de mayonesa

3.20.-

Bazhe

Salsa deliciosa georgiana blanca de nueces con ajo

5.30.-



POSTRES CASEROS

Churchkhela



Churchkhela

Dulces tradicionales de Georgia.
Nueces en capa densa hecha
de jugo dulce de uvas

7.50.-

Pastel "Medovik"

Pastel suave de miel que
se deshace en la boca

7.50.-



Pastel "Napoleón"

Pastel casero de hojaldre con crema
de nata

7.50.-



Pastel del Chef

El pastel que le dió por
hacer hoy a nuestro chef

7.50.



Vino

TINTOS NACIONALES

	Copa	Botella
Ramon Bilbao, Rioja	€ 4,50	€ 18,00
La planta, Ribera del Duero	€ 4,50	€ 18,00

TINTOS GEORGIANOS

Saperavi	€ 6,50	€ 25,00
Georgia (vino tinto seco, uva - 100% Saperavi)		
Saperavi Semi-Dulce (Kindzmarauli)	€ 7,00	€ 28,00
Georgia (vino tinto seco de cuerpo medio con un complejo bouquet de frutos rojos y cereza, uva - 50% Saperavi, 50% Kindzmarauli)		
Saperavi, Reserva		€ 50,00
Georgia, (36 meses, de los cuales 12 meses en barrica roble francés, uva - 100% Saperavi)		

Blanco	Copa	Botella
Jose Pariente, Rueda	€ 4,50	€ 18,00
Tsinandali	€ 5,50	€ 22,00
Georgia (vino blanco seco, uva - 70% Rkatsiteli, 30% Mtsvane (verde))		
Natella	€ 6,50	€ 25,00
Georgia (vino blanco seco, de cinco variedades de uva blanca: Mtsvane (verde), Kisi, Khikhvi, Tsolikouri y Tetra).		
Khikhvi	€ 6,50	€ 6,50
Georgia (vino de jarra georgiano seco de color ámbar, uva - 100% Khikhvi)		

Rosado		
Rosado, Georgia ((vino rosado seco de 9 variedades de uva - Alexandrouli, Mujuretuli, Kisi, Tetra, Saperavi, Tsolikouri, Rkatsiteli, Mtsvane y Khikhvi)	€ 6,00	€ 24,00

CAVA		
Cava de la casa	€ 4,50	€ 18,00

Chacha (destilado Georgiano)		Chupito € 4,50
------------------------------	--	-------------------



Refrescos

Coca-cola O.33	€ 2,50
Coca-cola Zero O.33	€ 2,50
Nestea Limon O.33	€ 2,50
Tónica	€ 2,50
Fanta Limón	€ 2,50
Fanta naranja	€ 2,50
Sprite O.33	€ 2,50
Red Bull O.25	€ 3,50
Aquarius O.33	€ 2,50

Refrescos Georgianos

Borjomi (agua mineral natural con gas de manantial Borjomi O,5)	€ 5,00
Limonada con gas georgiana más selecta e incomparable, hecha con agua autentica georgiana, usando las tecnologías modernas. Tiene un sabor único e inolvidable a frutas, cítricos y vegetales. Sabores:	€ 5,00
Estragón (Tarjun)	
Pera (Dushes)	
Limón	
Uva (Saperavi)	
Crema	
Feijoa	

Agua

Agua O.5	€ 2,50
Agua Con Gas	€ 2,50

Cerveza

Mahou Barril O.3	€ 2,50
Mahou Barril O.5	€ 4,00
Mahou Maestra barril O.3	€ 3,00
Mahou Maestra barril O.5	€ 5,00
Clara	€ 3,00
Cerveza Sin Alcohol	€ 3,00

Sangría

	Copa	Jarra
Sangría de vino tinto de la casa	€ 7,00	€ 18,00
Sangría de vino blanco de la casa	€ 7,00	€ 18,00
Sangría de cava de la casa	€ 7,00	€ 18,00

Café

Café solo	€ 1,20
Café cortado	€ 1,50
Café con leche	€ 1,70
Americano	€ 1,30
Café con hielo	€ 1,30
Capuccino 250ml	€ 1,90
Carajillo	€ 3,00
Café con helado	€ 3,50
Té	€ 5,00

Gin Tonic

€ 13,00

Beefeater
Seagram's
Puerto de Indias

Vodka

	Chupito	Copa
Absolut	€ 4,00	€ 7,00
Beluga	€ 5,50	€ 10,50

Whiskey

J&B	€ 4,50	€ 8,00
Jack Daniels	€ 4,50	€ 8,50

Ron

Barceló	€ 4,50	€ 8,00
Havana 3	€ 4,50	€ 8,00
Bacardi 8	€ 5,00	€ 9,00

Tequila

Blanca	€ 4,50	€ 8,00
Reposada	€ 5,00	€ 9,00

Coñac/Brandy

Torres 10 años	€ 5,00	€ 9,00
Torres 15 años	€ 7,50	€ 12,00

Martino Blanco € 5,50

Martini Dry € 6,50

Martini Rosso € 6,50

Licores

	Copa
Aperol	€ 8,00
Amaretto Disaronno	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Campari	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00
Jagermeister	€ 8,00
Licor 43	€ 8,00
Limoncello	€ 8,00
Malibu	€ 8,00
Kalua	€ 8,00
Frangelico	€ 8,00

Carta cócteles

Cócteles clásicos

€ 12,00

Mojito:

lima, azúcar, hierba buena
Sabores (fresa, mango, fruta de la pasión)

Caipirina:

lima, azúcar, cachaça (caipirina blanco)

Margarita:

lima, limón, cointreau, tequila, azúcar

Gin fizz:

limón, ginebra, clara de huevo, azúcar, soda

Bloody mary:

tomate, vodka, lima

Chocolate mint:

frángelico, chocolate, menta, almendra, licor de menta

Cócteles KINZA

€ 14,00

Douro collins:

Bombay, porto ruby, zumo limón, jarabe azúcar, soda

Rosa María:

tequila, zumo limón, zumo lima, te limón y romero, polen, miel

Lucky luke:

whisky, zumo de limón, zumo de pomelo, jarabe de azúcar

La burra:

vodka, zumo de lima, sirope de pomelo, ginger beer

Cócteles para todos (sin alcohol)

€ 10,00

Virgin mash:

lima, naranja, fresa, azúcar, jugo de frutas

Te de media noche:

zumo de lima, hierba buena, te de frutos rojos, jarabe de azúcar