



СЕЗОН
BBQ

ROSY
JANE



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ с соусом Терияки

(маринованные с солью, перцем, сладкой паприкой и чесноком)

340/50g ♦ 550.-



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ с домашней аджикой

(маринованный со сванской солью, уцхо сунели, сладкой паприкой, домашней аджикой и кайенским перцем)

330g ♦ 500.-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ДОМА:

Наливаем растительное масло на сковороду и обжариваем с двух сторон до золотистого цвета. Перекладываем на лист и запекаем в духовке при температуре 180 градусов 18 минут. Затем смазываем соусом и запекаем еще 2 минуты.

НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ:

Выкладываем крылья на решётку и жарим на углях до полного приготовления. Достаем куриные крылья с решётки и смазываем соусом.



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

в сливочной глазури с Пармезаном

(маринованные с солью, чёрным перцем, сладкой паприкой, соевым соусом, чесноком и луком)

430/50g ♦ 550.—



КРЫЛЬЯ «ЛУИЗИАНА»

с соусом Чипотле

(маринованные с солью, чёрным перцем, сладкой паприкой, соевым соусом, чесноком и луком)

430/50g ♦ 550.—



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

с Сычуаньским соусом

(маринованные с солью, чёрным перцем, сладкой паприкой, соевым соусом, чесноком и луком)

430/50g ♦ 500.—