



Большая КНИГА

ГРУЗИНСКОГО
ГОСТЕПРИИМСТВА



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

- 1 Пхали ассорти**
(шпинат, свекла, фасоль, баклажан)
Assorted pkhali (spinach, beetroot, beans, eggplant)
250 г
390 ₽
- 2 Сыровяленое мясо**
Dried meat plate
100 г
490 ₽
- 3 Сациви с цыпленком**
Satsivi with chicken
250 г
390 ₽
- 4 Грузинские соленья**
Pickles (gurian cabbage, mild pickled cucumbers, tomatoes, ramson, garlic)
290 г
390 ₽

1 Пхали ассорти

2 Сыровяленое мясо

3 Сациви с цыпленком

4 Грузинские соленья

Боржом
Borjomi sparkling
160 руб / 500 мл

BORJOMI

ბორჯომი

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

- 5 Домашние сыры**
Georgian cheese plate
160 г
350 ₽
- 6 Свежие овощи и зелень**
Fresh vegetables
250 г
270 ₽
- 7 Гебжалия**
Gebzaliya
190 г
390 ₽
- 8 Сулугуни с томатами**
Suluguni cheese with tomatoes
270 г
390 ₽

5 Домашние сыры

6 Свежие овощи и зелень

8 Сулугуни с томатами

7 Гебжалия

Особый соус
«Песто по-грузински»,
в состав которого входит
кинза, петрушка и грецкие
орехи

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

- 9 Лобиани с гурийской капустой**
Lobiani with Gurian cabbage
350 г
260 ₽
- 10 Сыр запеченный с томатами**
Cheese baked with tomatoes
280 г
360 ₽
- 11 Аджапсандал**
Adjapsandal (aubergine, paprika, onions, tomatoes)
300 г
410 ₽
- 12 Шампиньоны запеченные с сыром**
Champignons baked with cheese
240 г
290 ₽
- 13 Долма с бараниной**
Dolma with lamb (minced lamb, wrapped grape leaves)
240 г
370 ₽

9 Лобиани с гурийской капустой

10 Сыр запеченный с томатами

13 Долма с бараниной

12 Шампиньоны запеченные с сыром

11 Аджапсандал

САЛАТЫ SALADS

14 Грузинский салат в пряностях

Georgian spicy salad
210 г
270 ₽

15 Тёплый салат на мангале с цыплёнком

Warm salad with chicken
300 г
390 ₽

16 Салат по аджарски с орехово-сырной заправкой

Adjarian salad with nut-cheese dressing
250 г
350 ₽

17 Салат с томатами и красным луком

Salad with tomatoes and red onions
190 г
210 ₽

14 Грузинский салат
в пряностях

15 Тёплый салат
на мангале
с цыплёнком

17 Салат с томатами
и красным луком

16 Салат по-аджарски
с орехово-сырной
заправкой

Простой рецепт от шефа !

1. Свежий огурец очищаем от кожицы и крупно нарезаем
2. В сыр Надуги добавляем ореховую заправку и перетёртый грецкий орех, перемешиваем с огурцом
3. Украшаем перьями красного лука и кинзой

САЛАТЫ SALADS

18
NEW!

**Салат из кускуса
с тартаром из овощей**
*Couscous salad with tar tare from
vegetables*
200 г
190 ₽

19

**Цезарь по-восточному
с копчёным сулугуни
и куриным бедром**
*Caesar a la oriental style with
smoked suluguni*
260 г
390 ₽

20

**Салат восточный с языком
и грибами**
*Salad with beef tongue and
mushrooms*
250 г
370 ₽

21
NEW!

**Салат с баклажанами,
помидорами и сыром фета**
*Salad with eggplants, tomatoes
and feta cheese*
280 г
340 ₽

18
*Салат из кускуса
с тартаром из овощей*

19
*Цезарь по-восточному
с копчёным сулугуни и
куриным бедром*

20
*Салат восточный
с языком и грибами*

21
*Салат с баклажанами,
помидорами
и сыром фета*

Шотис пури
50 руб. / 100 г

СУПЫ SOUPS

22 Чанахи с бараниной

Chanakhi with lamb

460 г

390 ₽

23 Суп-солянка по рецепту бабушки Нино

Solyanka soup

410 г

390 ₽

24 Хашлама с бараниной

Khashlama with lamb

380 г

290 ₽

25 Куриный бульон с пшеничной лапшой

Chicken broth with wheat noodles

340 г

190 ₽

26 Харчо

Kharcho (beef, rice, onions, coriander)

390 г

280 ₽

Суп от Шефа

Chef's soup

340 г

190 ₽

22 Чанахи
с бараниной

23 Суп-солянка
по рецепту
бабушки Нино

25 Куриный бульон
с пшеничной лапшой

24 Хашлама
с бараниной

26 Харчо

ВЫПЕЧКА BAKERY

27 Хачапури по-аджарски

Adjarian khachapuri

340 гр

190 ₽

28 Кубдари «Сванети»

(традиционный сванский
мясной пирог)

Traditional Svan Meat Pie

350 гр

250 ₽

29 Хачапури на шампуре

Khachapuri on the skewer

310 гр

210 ₽

30 Хачапури со шпинатом

Khachapuri with spinach

410 гр

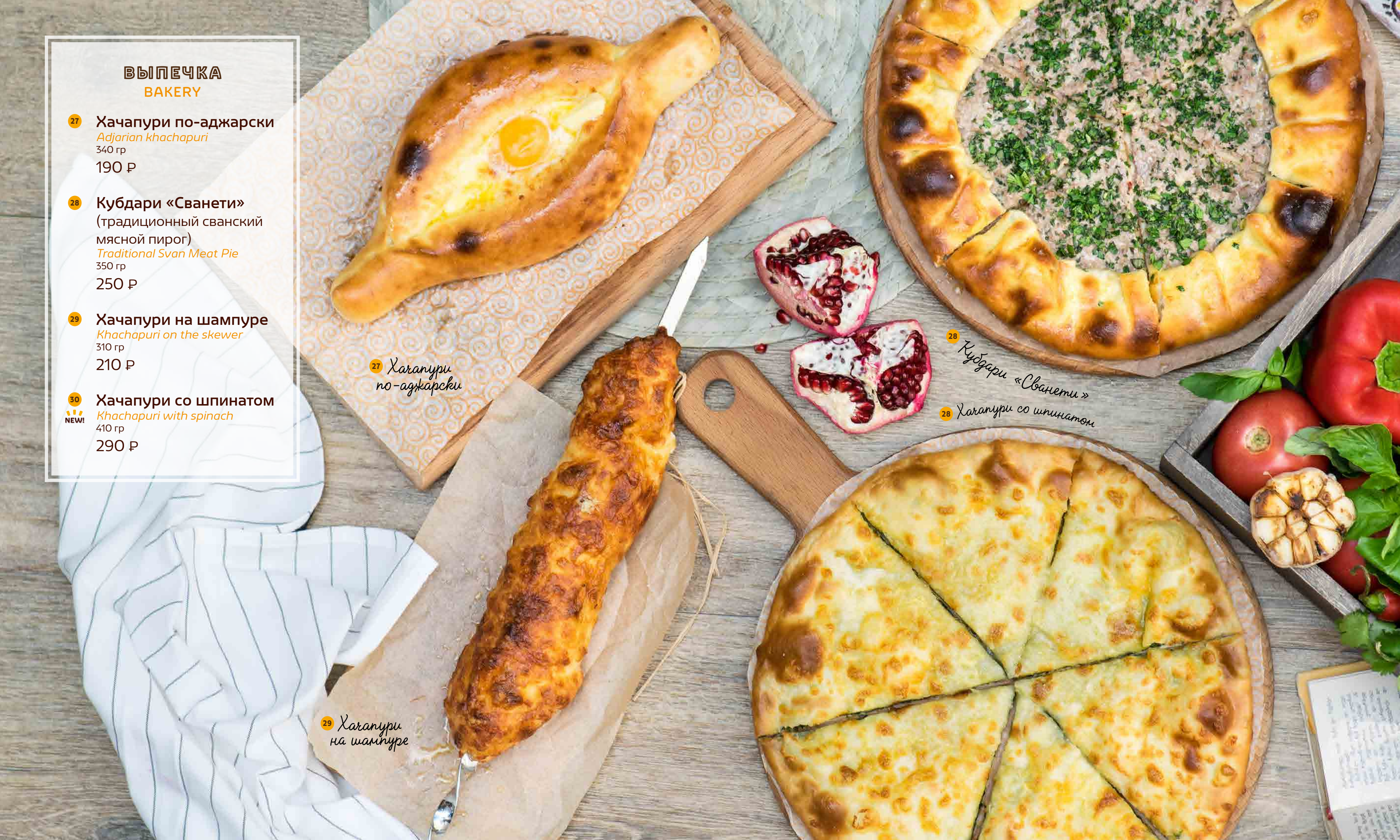
290 ₽

27 Хачапури
по-аджарски

28 Кубдари «Сванети»

28 Хачапури со шпинатом

29 Хачапури
на шампуре



31 Хачапури
по-мегрельски

32 Хачапури лобиани
с фасолью

33 Аджарик

34 Хачапури
по-имеретински

ВЫПЕЧКА BAKERY

31 Хачапури по-мегрельски

Megrelian khachapuri

430 г

250 ₽

32 Лобиани с фасолью

Lobiani with beans

340 г

220 ₽

33 Аджарик (1/2 хачапури
по-аджарски)

1/2 adjarian khachapuri

200 г

150 ₽

34 Хачапури по-имеретински

Imeretinian khachapuri

380 г

230 ₽



ГОТОВИМ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

НАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста:

- тепло рук и хорошее настроение
- мука 1 кг
- молоко 3,5 стакана
- сухие дрожжи 6 г
- маргарин 60 г
- соль 1 ст. ложка без горки
- сахар 2 ст. ложки
- куриное яйцо 1 шт.

Для начинки:

- сыр сулугуни 1 кг
- сыр имеретинский 1 кг
- сливочное масло 300 г
- яйцо куриное (только желток)

Рецепт
счастья

ИТАК, ПОДГОТАВЛИВАЕМ ТЕСТО:

1. Немного подогреваем молоко
2. Развести сахар, дрожжи, маргарин, соль
3. Добавить яйцо и муку
4. Вымесить до однородной массы, дать тесту отдохнуть и подняться около **30-40 мин.**

ПОДГОТАВЛИВАЕМ НАЧИНКУ:

1. Сыр натереть на крупной терке и перемешать
2. Разделить тесто на 12 частей
3. Раскатать в небольшой овал
4. По краям выложить часть сыра в две полосы сверху и снизу теста
5. Каждую часть сыра завернуть в тесто
6. Затем вытянуть тесто по диагонали, и сформировать в виде лодочки
7. Поместить часть сыра в центр

- Запекаем в течение **7-8 минут при 230°**
- За 2 минуты до готовности в центр выкладываем куриный желток и прогреваем.
- Смазываем сливочным маслом
- По кусочку сливочного масла кладем в уголки хачапури

Как правильно есть:
берем 2 ножа, начинаем замешивать сыр со сливочным маслом и желтком до однородной консистенции, затем приборы откладываем, едим руками, отламывая край хачапури и обмакивая в центр.

Приятного
аппетита!



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSES

35 Чкмерули из цыпленка
Chkmeruli chicken
350 гр
310 Р

36 Чашушули с говядиной
Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herb and spices)
390 гр
370 Р

37 Солянка по-грузински
Georgian-style Solyanka
360 гр
460 Р

38 Оджахури со свиной
Ojahuri with pork
370 гр
370 Р

35 Чкмерули из цыпленка

36 Чашушули с говядиной

37 Солянка по-грузински

38 Оджахури со свиной

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSES

39 Цыплёнок табака
Chicken «tabaka» (flattened and grilled on charcoal)
320 гр
590 ₽

40 Томленые телячьи хвосты
Stewed veal tails
370 гр
540 ₽

41 Куриная грудка с кускусом
Chicken breast with cous cous
280 гр
320 ₽

42 Радужная форель
Rainbow trout
270 гр
540 ₽

39 Цыплёнок табака

40 Томленые телячьи хвосты

41 Куриная грудка с кускусом

42 Радужная форель

**СТРИТ-ФУД
ПО-ГРУЗИНСКИ**
STREET FOOD

43 Гирос с курицей
и картофелем
*Gyros with chicken
and potatoes*
270 гр
190 ₽

44 Шаверма на тарелке
Shaurma on a plate
420 гр
350 ₽

45 Шаверма в тонком
лаваше
Shaverma in thin pita
410 гр
290 ₽

43 Гирос с курицей
и картофелем

44 Шаверма на тарелке

45 Шаверма
в тонком лаваше

46

ШАВЕРМА

58 см

Big shaurma

820 г

490 ₽





Хинкали с сыром сулугуни

Khinkali with cheese

300 г

250 ₽

47

Аджика
острая



Хинкали с бараниной и говядиной

Beef and lamb khinkali

300 г

250 ₽

48

Сметана



Хинкали с говядиной и свиной

Beef and pork khinkali

300 г

250 ₽

49



Хинкали ассорти

Khinkali cuts

300 г

250 ₽

50

Мацони
с зеленью

СОУСЫ Sauce

50 ₽
50 г

Мацони с зеленью / Наршараб
Томатный со специями
Чесночный / Красная аджика / Баже
Сметана / Ткемали красный/зелёный

*«Matzoni» sour-milk drink with greens /
Tomato sauce*

*Garlic sauce / «Adjika» (sauce of red pepper
with salt, garlic, herbs) / «Bazhe»
(Gret-nut sauce with lemon juice and garlic)*

Sour cream / «Tkemali»

(cherry plum sauce / red or green)

«Narsharab» (sauce based on pomegranate juice)

Баже

Ткемали
красный

Ткемали
зелёный

Чесночный

Наршараб

Томатный
со специями

Ассорти шашлыков
на компанию из 4 друзей
(куриное бедро, свинина,
баранина)

*Assorted shish kebabs (4 persons)
(chicken thigh, pork, lamb)*
1100 г

1700 Р

51

საქერავი ჯდუშინო
Saperavi TbilVino
1780 руб / 750 мл

Ассорти шашлыков
на компанию из 6 друзей
(куриное бедро, свинина,
баранина)

*Assorted shish kebabs (6 persons)
(chicken thigh, pork, lamb)*
1600 гр

2600 Р

52

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ BARBECUE

53 Шашлык из говядины

*Shish kebab of Beef
(Beef meat, flatbread, red onions,
gurian cabbage)*

250 гр

570 ₽

54 Шашлык из куриного бедра

*Shish kebab of chicken thigh (Chicken
thigh, flatbread, red onions, gurian
cabbage)*

250 гр

390 ₽

55 Шашлык из баранины

*Shish kebab of lamb (Lamb, latbread,
red onions, gurian cabbage)*

250 гр

520 ₽

56 Шашлык из свинины

*Shish kebab of pork
(Pork meat, flatbread, red onions,
gurian cabbage)*

250 гр

430 ₽

53 Шашлык из говядины

54

Шашлык из куриного бедра

55

Шашлык из баранины

56

Шашлык из свинины

ХАЧО
ПУРИ

ХАЧО
ПУРИ

БЛЮДА
НА МАНГАЛЕ
BARBECUE

57 Шашлык из бараньих
язычков

Shish of mutton tongues

280 гр

650 ₽

58 Люля-кебаб из баранины

Lula kebab of lamb

280 гр

520 ₽

59 Люля-кебаб из цыплёнка

Lula kebab of chicken

260 гр

390 ₽

СОУСЫ
Sauce

50 ₽
50 г

Мацони с зеленью

*«Matzoni» sour-milk drink
with greens*

Томатный со специями

Tomato sauce

Чесночный

Garlic sauce

Красная аджика

*«Adjika» (sauce of red pepper
with salt, garlic, herbs)*

Баже

*«Bazhe» (Gret-nut sauce with
lemon juice and garlic)*

Сметана

Sour cream

Ткемали красный
зелёный

*«Tkemali» (cherry plum
sauce / red or green)*

Наршараб

*«Narsharab» (sauce based on
pomegranate juice)*

57 Шашлык из бараньих
язычков

58 Люля-кебаб
из баранины

59 Люля-кебаб
из цыплёнка

ГАРНИРЫ GARNISHES

60 Овощи на мангале

Grilled vegetables

150 гр

190 Р

61 Свежие овощи

Fresh vegetables

120 гр

150 Р

62 Картофельное пюре

Mashed potatoes

170 гр

130 Р

63 Запечённый картофель

Baked potatoes

170 гр

80 Р

60 Овощи на мангале

61 Свежие овощи

62 Картофельное пюре

63 Запечённый
картофель

Шотис пури
50 руб. / 100 г

Десерты

DESSERTS

Ванильное мороженое / Шоколадное мороженое

Vanilla ice cream/Chocolate ice cream

140 Р / 50 г

Сорбет лимон-лайм / Сорбет малиновый

Sorbet Lemon-lime / Raspberry

90 Р / 50 г

Слоёная пахлава с грецким орехом

Baklava with walnuts

110 Р / 100 г

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом.

Чурхчела

Churhchela

180 Р / 110 г

Древнее грузинское национальное лакомство из нанизанных на нитку орехов в загустевшем сиропе на основе виноградного или гранатового сока.

Шоколадный торт «Орео»

NEW!

«Oreo» cake

210 Р / 155 г

Шоколадные коржи с лёгким кремом на основе маскарпоне с добавлением печенья «Орео» в карамельной глазури. Подается с печеньем «Орео», шоколадной и безе крошками на шоколадно-бисквитной «подушке» с имбирем, кинзой и апельсиновой цедрой.

Торт «Малиновый испаныхи»

Raspberry-spinach cake

180 Р / 160 г

Бисквит со шпинатом и лимонной цедрой, с прослойкой малинового соуса, с легким сливочно-сырным кремом, в малиновой глазури. Подается с вареньем из лимонных корок, хлопьями безе, стружкой белого шоколада и ложкой лёгкого сливочного крема.

NEW!

Торт «Хапи»

NEW!

Cake «Hapi»

180 Р / 165 г

Сочные бисквиты с тыквой, пропитанные апельсиновым сиропом, нежный сливочно-сырный крем под слоем тыквенной глазури. Подается на карамельно-слоёной крошке с хлопьями безе и вишневым соусом.

ДОРОГИЕ, ДРУЗЬЯ!

Кухня нашего ресторана
с радостью приготовит вам
блюдо из меню до 22:30,
бар работает до 23:00
Мы включаем в счет 10%
от суммы чека на компанию
от 6 человек .
Все цены в меню указаны
в российских рублях.
Мы принимаем к оплате
банковские карты и наличные.

Мы имеем право отказать в обслуживании
лицам, находящимся в состоянии алкогольного
или наркотического опьянения.

Данное меню является рекламным буклетом,
за подробной информацией обращайтесь
к менеджеру.

 **- НОВИНКИ**

 **- ОРИГИНАЛЬНЫЙ
РЕЦЕПТ**



*Если у вас есть аллергия
или личная неприязнь
к какому-либо продукту,
сообщите официанту
перед тем, как блюдо
начнут готовить.*



hachoipuri

www.hachoipuri.ru