

**10 Сангрия зеленая**  
 (белое вино Ркацители, огуречный сироп, бежеровка, мята, свежий лайм)  
 Green sangria (white wine Rkatsiteli, cucumber syrup, becherovka, mint, fresh lime)

**11 Сангрия красная**  
 (красное вино Саперави, сироп амаретто и грейпфрут) Red sangria (red wine Saperavi, amaretto syrup and grapefruit)

**12 Сангрия розовая**  
 (розовое вино Саперави, пюре личи, сироп клубничный и кокосовый, розовый перец)  
 Pink sangria (pink wine Saperavi, lychee puree, strawberry and coconut syrup, pink pepper)

## Lemonades Лимонады

**13 Ревень-Грейпфрут и Амаретто**  
 Rhubarb-Grape-Amaretto

**14 Томат-Базилик**  
 Tomato-Basil

**15 Личи-Ананас**  
 Lychee-Pineapple

**250**

250 мл



Summer menu

# Лето

В ХАЧО И ПУРИ

10

Sangria  
**Сангрия**  
390 380 мл

12

11

13

14


15

### Чизкейк Надуги Клубничный

Надуги - грузинский сыр с нежным сливочным вкусом. Его аналог - итальянская рикотта. Это легкий молочный продукт, в котором почти нет жира. На основе Надуги мы приготовили чизкейк с клубничным соусом и свежей летней клубникой.

Nadugi Strawberry Cheesecake  
 Nadugi is a Georgian cheese with a delicate creamy taste.

**210**  
220 г

**БЕЛОЕ ВИНО** - White wine 750 мл   
**Совиньон Блан Бельбек** 2450  
 Sauvignon Blanc Belbek

**Мускат Бельбек / Muscat Belbek** 2450

**КРАСНОЕ ВИНО** - Red wine  
**Саперави Тбили / Saperavi Tbilii** 1690  
**Ахашени Тбили / Ahasheni Tbilii** 1690

Данное меню является ориентировочным и не гарантирует наличия в меню. Информацию уточняйте у менеджера.

**MKS**  
management  
company

hachopuri.ru

## Холодный борщ

Освежающий суп на свекольном бульоне с говядиной и отварным яйцом, подаётся со сметаной.

## Окрошка

Картофель печеный, томленое куриное мясо, огурцы, редис, отварное куриное яйцо, зеленый лук, укроп, кресс салат.



## Бургер по-аджарски

Сочная котлета из баранины с карамелизированным луком, свежими томатами, дуэтом аджики и чесночного соуса, со свежей зеленью и ноткой Грузии - джонджоли и капустой по-гурийски.

## Чакапули из баранины

Национальное грузинское блюдо из молодого мяса, тушёное с зеленью и специями.

- 1 **Холодный борщ** ..... **260** / 350 г  
*Cold beet soup*
- 2 **Окрошка на квасе / на мацони** ..... **260** / 350 г  
*Okroshka (russian summer soup) on kvass or matsoni*
- 3 **Салат садовый** ..... **290** / 260 г  
Заправка на выбор: мацони, сметана, пряное или растительное масло  
*Garden salad with dressing to choose (sour-cream, matsoni, spicy oil or vegetable oil)*
- 4 **Салат из печеной тыквы с сыром фета** ..... **340** / 200 г  
*Baked pumpkin salad with cheese*
- 5 **Хачапури с салатом из томатов** ..... **290** / 390 г  
*Khachapuri with tomato salad*

- 6 **Колбаски свиные с капустой по-гурийски** ..... **390** / 300 г  
*Pork sausages with gurian-cabbage*
- 7 **Колбаски куриные с капустой по-гурийски** ..... **390** / 300 г  
*Chicken sausages with gurian-cabbage*
- 8 **Чакапули из баранины** ..... **490** / 360 г  
*Chakapuli (lamb stew with herbs)*
- 9 **Бургер по-аджарски** ..... **350** / 400 г  
*Adjar Burger*