



- 6

ТРЕСКА С ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ
COD WITH MUSHROOMS AND SPINACH

Сочное филе трески с соусом на основе белого вина и имеретинского шафрана, дополненное шпинатом и грибами.
Juicy cod fillet with a white wine and Imeretian saffron sauce, complemented with spinach and mushrooms.

1200
200 г

- 7

ОДЖАХУРИ С ИНДЕЙКОЙ
OJAKHURI WITH TURKEY MEAT

Золотистые фрикадельки из филе индейки с запечённым картофелем, брокколи, репчатым луком, болгарским перцем, томатами и чесноком, приправленные грузинскими специями и зеленью.
Golden turkey meatballs served with a medley of roasted potatoes, broccoli, onions, bell peppers, tomatoes, and garlic, seasoned with Georgian spices and herbs.

590
330 г



- 8

ГЛИНТВЕЙН ЯНТАРНЫЙ
AMBER MULLED WINE

Глинтвейн на основе янтарного вина с пряностями, сиропом тыквы и мёдом.
Spiced mulled amber wine with pumpkin syrup and honey.

560
245 мл
- 9

КОКТЕЙЛЬ «ЕГЕРЬ САУЭР»
«JGERMEISTER SOUR» COCKTAIL

Яркий коктейль на основе ликёра егермейстер и апельсинового сока.
Vibrant cocktail based on Jgermeister liqueur and orange.

560
120 мл
- 10

ОНЕГИН GOURMET ВИШНЯ
ONEGIN GOURMET TINCTURE CHERRY

Насыщенная настойка на основе вишни с барбарисом и гранатом.
Rich cherry-infused tincture with barberry and pomegranate.

360
50 мл
- 11

ОНЕГИН GOURMET ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА
ONEGIN GOURMET TINCTURE BLACK ARONIA

Пикантная настойка из черноплодной рябины с кедровым орехом и бузиной.
Spicy black aronia tincture with pine nuts and elderberry.

360
50 мл
- 12

ВИСКИ «ДЖИМШЕР» ЦИНАНДАЛИ КАСК 5 ЛЕТ
«JIMSHER» TSINANDALI CASK 5 YEARS OLD

Грузинский купажированный виски, выдержанный в дубовых бочках из-под вина Цинандали.
Georgian blended whiskey, aged in ex-Tsinandali wine oak barrels.

360
50 мл
- 12

ПАННА КОТТА С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ
PANNA COTTA WITH SALTED CARAMEL

Нежная панна котта со вкусом крем-брюле в сочетании с солёной карамелью и хрустящими шоколадными шариками.
Delicate creme brulee panna cotta with salted caramel and chocolate crispearls.

530
155 г



ЗИМНЕЕ МЕНЮ

Winter menu



hachopuri.ru

1

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЕЖЕВИКОЙ
CHICKEN LIVER PATE WITH BLACKBERRIES**590**
180 г

Классический паштет из куриной печени на заварной булочке из кукурузной муки. Подаётся с малиновым соусом и ежевикой.

Classic chicken liver pate on a cornmeal brioche bun. Served with raspberry sauce and blackberries.

2

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ
SQUID SALAD**960**
270 г

Ароматный салат с обжаренным кальмаром, вялеными томатами, огурцами и фенхелем с медово-лимонной заправкой.

Fragrant salad of pan-seared squid, sun-dried tomatoes, cucumbers and fennel with a honey-lemon vinaigrette dressing.

3

ПИРОГ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ФАСОЛЬЮ
BRAISED BEEF AND BEAN PIE**650**
380 г

Сытный пирог с растомлённой говядиной и пряной фасолью, дополняется луковым мармеладом.

Hearty pie with braised beef and spiced beans, complemented with onion marmalade.

4

ЖАРЕННЫЙ СЫР С ТИМЬЯНОВЫМ МЁДОМ
FRIED CHEESE WITH THYME HONEY**560**
190 г

Горячая закуска из сыра фета в хрустящей панировке в сочетании с тимьяновым мёдом.

Hot appetizer of feta cheese in a crispy breading, served with thyme honey.

5

БАТУМСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ
BATUMI-STYLE SEAFOOD SOUP**890**
400 г

Насыщенный томатный суп с морепродуктами, фенхелем и свежим перцем чили, подаётся с подпечённым багетом.

Rich tomato soup with seafood, fennel and fresh chili, served with some toasted baguette.

Пожалуйста, сообщите официанту если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов. Attantion, please, if you have food allergies, let your waiter know.



Данное меню является рекламным буклетом. За подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.