



ХАЧО
и
ПУРИ

БОЛЬШАЯ

КНИГА

ГРУЗИНСКОГО
ГОСТЕПРИИМСТВА

Contents
- ОГЛАВЛЕНИЕ -

1. Завтраки / <i>Breakfast</i>	4-5
2. Хачапури / <i>Khachapuri</i>	6-13
3. Холодные закуски / <i>Cold starters</i>	14-19
4. Горячие закуски / <i>Hot starters</i>	20-21
5. Салаты / <i>Salads</i>	22-25
6. Супы / <i>Soups</i>	26-27
7. Street-food по-грузински / <i>Street-food</i>	28-29
8. Хинкали / <i>Khinkali</i>	30-31
9. Гриль / <i>Grill</i>	32-35
10. Ассорти шашлыков / <i>Assorted kebabs</i>	36-37
11. Горячие блюда / <i>Main cours</i>	38-41
12. Гарниры/Соусы / <i>Garnishes/Sauses</i>	42-43
13. Десерты / <i>Desserts</i>	44-47
14. Таблица калорийности / <i>Calory count</i>	50-51



КРАТКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР ПО РЕГИОНАМ ГРУЗИИ

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

— это едва ли не самая главная достопримечательность страны. Традиционное грузинское застолье — это уже неотъемлемый элемент общей культуры народа. Грузинскую кухню можно сравнить с грузинской песней — она такая же душевная!



100%
ГАРАНТИЯ
КАЧЕСТВА

Breakfast - ЗАВТРАКИ -

К каждому завтраку
напиток на выбор:
кофе • чай • морс

*Breakfast includes
one drink of your choice:
tea, coffee or berry juice*

ГРУЗКЕТТА

(грузинский лаваш с пепперони,
помидорами, соусом песто,
баклажанами, маринованными
огурцами, сыром моцарелла и
грецким орехом)

*Gruzketta (Georgian pita bread
with pepperoni, tomatoes, pesto
sauce, eggplant, pickled cucumbers,
mozzarella cheese and walnuts)*

260 Р (290 г)

1

ЧИРБУЛИ ИЗ 3-Х ЯИЦ

Яичница по-грузински:

яйца, лук репчатый и красный,
морковь, томаты, чеснок,
кинза, грузинские специи,
лаваш грузинский

*Eggs, carrots, tomatoes, garlic,
cilantro, georgian spices, onions,
georgian pita bread*

210 Р (300 г)

2

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

(Сосиски, подпеченный тостовый
хлеб, жареный картофель, салат
из огурцов и помидоров, яичница
глазунья)

*European breakfast (Sausages,
fried egg with toast, fried potatoes,
cucumbers and tomato salad)*

310 Р (440 г)

4

ПЕЧЁНЫЕ МЮСЛИ С ЙОГУРТОМ И БЛИНАМИ

(печёные мюсли, натуральный
йогурт, блины с вареньем)

*Baked Muesli with Yoghurt,
pancakes and jam*

250 Р (400 г)

3

5

КАША ОВСЯНАЯ НА МОЛОКЕ / НА ВОДЕ

*Oatmeal porridge
with milk / on water*

110 Р (300 г)

Топпинги к каше:

- мёд / honey
- грецкие орехи / walnuts
- варенье / jam

50 Р (30 г)



6
XL

Первые хачапури начали изготавливать на северо-западе Грузии. Изначально эти румяные лепешки делали для пастухов, питательный вариант для трапезы в горах.

8
S

6



Мы делаем хачапури в дровяной печи по традиционному грузинскому рецепту.



7
M

Khachapuri

- ХАЧАПУРИ -

6	Хачапури по-аджарски XL <i>Large Adjarian khachapuri with suluguni cheese</i>	390 Р 440 г
7	Хачапури по-аджарски M <i>Medium Adjarian khachapuri with suluguni cheese</i>	290 Р 320 г
8	Хачапури по-аджарски S <i>Small Adjarian khachapuri with suluguni cheese</i>	190 Р 190 г

Ачарули - аджарский хачапури - визитная карточка Аджарии и один из главных атрибутов грузинской кулинарии. По самой распространенной версии, форма лодочки придумана прибрежными жителями, точнее, моряками, а яйцо олицетворяет солнце.



7

В хачапури по-имеретински сыр запечен внутри, а по-мегрельски - внутри и сверху.

9

Традиционная начинка для хачапури - это имеретинский сыр.

Khachapuri - ХАЧАПУРИ -

- | | | |
|----|--|----------------|
| 9 | Хачапури по-мегрельски
<i>Megrelian khachapuri
with megrel cheese</i> | 350 Р
420 г |
| 10 | Хачапури по-имеретински
<i>Imeretinian khachapuri
with imerety cheese</i> | 270 Р
370 г |
| 11 | Хачапури по-гурийски
<i>Khachapuri Gurian style
with suluguni cheese and eggs</i> | 280 Р
300 г |

11

Хачапури по-гурийски
- вкусный пирог с сыром и яйцом

В 2019 году хачапури присвоен статус нематериального памятника культурного наследия Грузии.

10

13

14

КУБДАРИ
— традиционный
пирог с мясом. Горный
северо-запад Грузии —
Сванетия — родина этого
аппетитного блюда.

Khachapuri

- ХАЧАПУРИ -

- | | | |
|----|--|----------------|
| 12 | Хачапури по-царски
<i>Royal Khachapuri</i> | 420 Р
520 г |
| 13 | Хачапури с томатами
и сыром сулугуни
<i>Khachapuri with Tomatoes
and suluguni cheese</i> | 360 Р
340 г |
| 14 | Кубдари сванети
(сванский мясной пирог)
<i>Traditional Svan meat pie</i> | 350 Р
350 г |

«ХАЧАПУРИ»
в переводе с грузинского:
хачо - «творог», пури
- «хлеб», дословно
означает «творожный
хлеб». Основное правило
настоящих хачапури
- равное количество
воздушного теста и сыра.



17

Khachapuri
- ХАЧАПУРИ -

15 Хачапури на шампуре
Grilled Khachapuri

330 Р
290 г

17 Хачапури со шпинатом
Spinach Khachapuri

340 Р
350 г

16 Хачапури с салатом
из томатов
*Khachapuri topped with
tomatoes*

340 Р
370 г

18 Лобиани с фасолью
Bean Lobiani

220 Р
320 г

Уникальный рецепт
хачапури, который
делается прямо на
шампуре и запекается
в печи.

18



15



16



13

ПХАЛИ - одно из древнейших блюд Грузии. Его основа - овощи и орехи. Пхали подают и в качестве закуски, и в качестве гарнира к мясным блюдам. Дословно «пхали» переводится как «овощной паштет»

19

Cold starters

« ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ »

По одной из легенд, время, проведенное с гостем, не засчитывается в прожитый возраст, поэтому в Грузии **рады** всем гостям.

- | | | |
|----|--|----------------|
| 19 | Пхали ассорти
(шпинат, свекла, фасоль, баклажан)
<i>Assorted pkhali (spinach, beetroot, beans, eggplant)</i> | 390 Р
180 г |
| 20 | Свежие овощи и зелень
<i>Vegetables & greens</i> | 290 Р
250 г |
| 21 | Капуста по-гурийски
<i>Gurian cabbage</i> | 100 Р
150г |

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ
маринуется с грузинскими специями и свёклой

21

20



22

В старину грузинские сыры выдерживали в мёде, вине; закатывали и даже подвешивали и вялили на солнце.



24



23

ДЖОНДЖОЛИ - это соцветия кустарника, произрастающего в Грузии. Это один из самых специфических деликатесов в грузинской кухне с приятным вкусом, похожим на каперсы. В его состав входит множество микро- и макроэлементов и витаминов.



Cold starters

« ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ »

22	Сыровяленое мясо <i>Assorted dry meat plate</i>	490 Р 100 г
23	Грузинские соленья <i>Relish Tray (gurian cabbage, mild pickled cucumbers, tomatoes, ramson, garlic)</i>	420 Р 220 г
24	Домашние сыры <i>Georgian cheese plate</i>	350 Р 160 г

В Грузии – **250 сортов сыра**, о которых за пределами Грузии мало кто слышал. Козий, овечий, буйволиный, коровий. Сушеные, копченые, свежесваренные и молодые (возрастом в несколько дней).

26



Cold starters

- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

- 25 Гебжалия
Gebzaliya (matsoni & suluguni cheese with mint)
- 26 Сациви с цыпленком
Satsivi with chicken
- 27 Сулугуни с томатами
Suluguni cheese with tomatoes

390 Р
190 г

390 Р
250 г

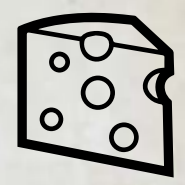
390 Р
240 г

Блюдо «сациви» родом из Центральной Грузии; в буквальном переводе — «холодное блюдо», его готовят с вечера, соус варят несколько часов на медленном огне.

27



25



Гебжалия — потрясающе вкусная грузинская закуска из сыра сулугуни. Это сырный рулетик с мятой в соусе из мацони.



28

30

29

ДОЛМА - это фарш в маринованных виноградных листьях. Популярное и вкусное кавказское блюдо!



31

ЛОБИО - популярное блюдо у закавказских народов. Изначально его готовили из гиацинтовых бобов, и лишь затем (в конце XVII века) из отварной фасоли или из стручков зеленой фасоли (зеленое лобio).

Легенда гласит, что лобio первой продегустировала мудрая красавица царица Тамара во время одного из военных походов. Именно благодаря лобio воины получили силы в боях.

Hot starters

« ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ »

28	Аджабсандал <i>Adjapsandal (aubergine, paprika, onions, tomatoes)</i>	410 ₺ 300 г	30	Шампиньоны запеченные с сыром <i>Mushrooms baked in cheese</i>	310 ₺ 240 г
29	Долма с бараниной <i>Dolma with lamb (minced mutton, wrapped in grape leaves)</i>	390 ₺ 240 г	31	Лобio с гурийской капустой <i>Lobio with Gurian cabbage</i>	280 ₺ 350 г

Грузины называют свою страну «**Сакартвелло**» - это слово идет от названия народа проживавшего на территории нынешней Грузии — **картвелы**.



34

Salads
- САЛАТЫ -

32 Салат по-аджарски
с орехово-сырной заправкой
*Adjarian salad with nut-cheese
dressing*

350 Р
250 г

33 Грузинский салат
с пряностями
Georgian spicy salad

290 Р
210 г

34 Салат с баклажанами,
томатами и сыром фета
*Salad with eggplants, tomatoes
and feta cheese*

360 Р
280 г

35 Салат с помидорами
и красным луком
*Salad with tomatoes
and red onions*

210 Р
190 г

Аджария - один из самых популярных и прекрасных уголков Грузии, расположена в юго-западной части, на побережье Черного моря. Именно Аджария была частью древнего Колхидского царства, куда плывал греческий герой Ясон за золотым руном.

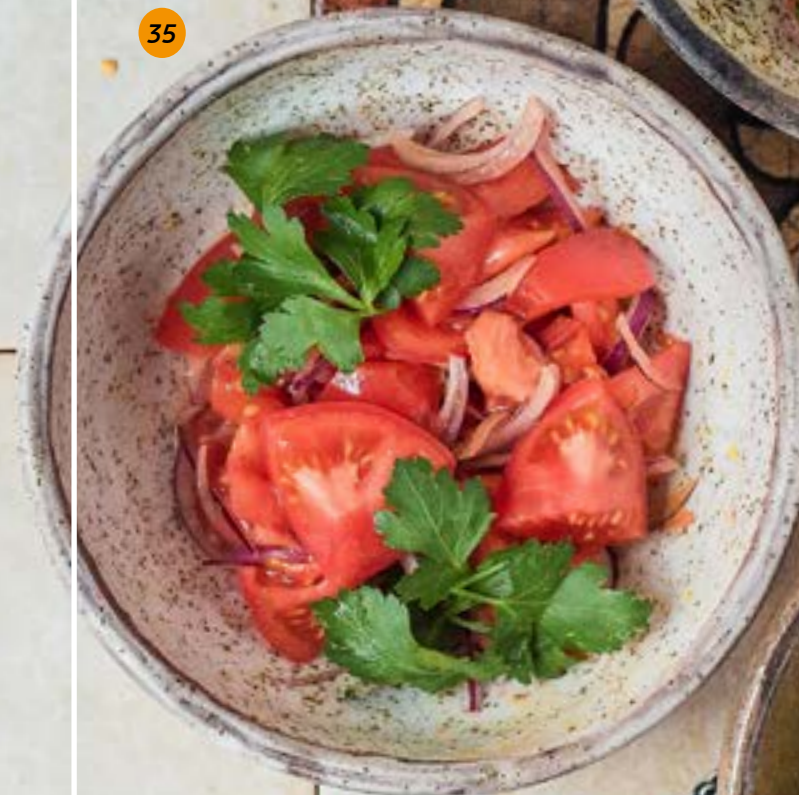
33



Рекомендуем!

Салат по-аджарски. Простой рецепт от шефа: свежий огурец очищаем от кожицы. В сыр Надуги добавляем ореховую заправку, грецкий орех и перемешиваем с огурцом. Украшаем красным луком и кинзой.

35



32





38

36



Наш фирменный салат Деда Мамуки - это нежный салат по грузинскому рецепту с языком, солёными огурцами, помидорами, луком и ароматными специями.



37

Salads = САЛАТЫ =

- | | | |
|----|--|----------------|
| 36 | Цезарь по-восточному с копченым сыром сулгуни и куриным бедром
<i>Oriental Caesar Salad with smoked suluguni</i> | 390 Р
260 г |
| 37 | Тёплый салат на мангале с цыпленком
<i>Grilled chicken salad with red peppers</i> | 390 Р
270 г |
| 38 | Салат восточный деда Мамуки с языком и грибами
<i>Grandfather Mamuki's Salad with tongue, mushrooms, vegetables</i> | 390 Р
250 г |



40

39

42

41

ХАРЧО
- на грузинском языке
«дзрохис хорци
харшот» означает
«говяжий суп».

Soups
= СУПЫ =

- 39 Суп-солянка по рецепту бабушки Нино
Slow cooked beef soup 390 ₴ 300 г
- 40 Хашлама с бараниной
Khashlama with mutton 310 ₴ 300 г
- 41 Харчо с говядиной
Kharcho (beef, rice, onions, coriander) 290 ₴ 300 г

- 42 Куриный бульон с пшеничной лапшой
Chicken noodle soup 210 ₴ 300 г
- 43 Суп бозбаш
Soup with beef and vegetables 280 ₴ 330 г



45

44

Для самых
голодных!

Самая большая шаверма в Санкт-Петербурге!

ТОЛЬКО
У НАС!

28



46

47

Street food

STREET-FOOD ПО-ГРУЗИНСКИ

- | | | | | | |
|----|---|----------------|----|--|----------------|
| 44 | Шаверма двойная 58 см
<i>Shaverma 58 cm for 2 (22")</i> | 490 Р
700 г | 46 | Гирос с курицей
и картофелем
<i>Chicken potatoe Gyro</i> | 250 Р
270 г |
| 45 | Шаверма в тонком
лаваше 28 см
<i>Shaverma 28 cm (11")</i> | 320 Р
350 г | 47 | Шаверма на тарелке
<i>Shaverma on a platetter</i> | 370 Р
350 г |

Грузинский стрит-фуд
- это **новое прочтение**
всемирноизвестных
блюд

29

Khinkali

- ХИНКАЛИ -

- | | | |
|----|---|----------------|
| 48 | Хинкали с мраморной говядиной (1 шт)
<i>Khinkali with marble beef</i> | 60 Р
100 г |
| 49 | Хинкали с бараниной и говядиной (1 шт)
<i>Beef and mutton khinkali</i> | 60 Р
100 г |
| 50 | Хинкали с говядиной и свиной (1 шт)
<i>Beef and pork khinkali</i> | 60 Р
100 г |
| 51 | Хинкали с сулугуни (1 шт)
<i>Khinkali with cheese</i> | 60 Р
100 г |
| 52 | Микс хинкали (3 шт.)
<i>Khinkali assorted</i>
-свинина\говядина, <i>beef and pork</i>
-говядина\баранина, <i>beef and mutton</i>
-сыр сулугуни, <i>cheese</i> | 180 Р
300 г |

60 Р
100 г

Ткемали

Мацони
с зеленью

Аджика

48 мраморная
говядина

49 баранина
и говядина

50 говядина
и свинина

51 сыр
сулугуни

ХИНКАЛИ - одно из самых известных блюд Грузии. Существует легенда, что блюдо было придумано в битвах с персами. Особое значение в блюде играл бульон, который обладал целительными свойствами.

Мацони
с зеленью

52

Аджика

Баже

Особенность хинкали - ароматный бульон внутри, это своего рода душа. Мы рекомендуем есть хинкали руками, чтобы не упустить самое вкусное.



55

53



Мы подаём шашлык и люля кебаб с традиционной гурийской капустой, луком и лавашом.

32



54

Grill « ГРИЛЬ »

В Грузии шашлык (мцвади) — это одно из самых народных блюд. Никакое застолье не обходится без мцвади, грузинского вина и тостов. А люля-кебаб - одно из древнейших блюд мира - его изображение было найдено в пещере шумеров (2750 гг. до н.э.).

- | | | |
|----|---|----------------|
| 53 | Шашлык из бараньих язычков
<i>Mutton tongues shish kebab</i> | 570 Р
240 г |
| 54 | Шашлык из свинины
<i>Pork shish kebab</i> | 450 Р
260 г |
| 55 | Люля-кебаб из цыпленка
<i>Chicken lula-kebab</i> | 390 Р
260 г |
| 56 | Шашлык из индейки
<i>Turkey shish kebab</i> | 390 Р
250 г |

33



60

ТКЕМАЛИ –
кисловатый соус,
который готовится
из диких сортов
алычи, прекрасно
подходящий к мясу.

Grill
= ГРИЛЬ =

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| 57 Шашлык из говядины
<i>Beef shish kebab</i> | 590 Р
250 г | 59 Люля-кебаб из баранины
<i>Mutton lula-kebab</i> | 530 Р
240 г |
| 58 Шашлык из баранины
<i>Mutton shish kebab</i> | 570 Р
260 г | 60 Шашлык из куриного бедра
<i>Chicken thigh shish kebab</i> | 390 Р
260 г |



58

57

59

61 АССОРТИ ШАШЛИКОВ НА 4 ПЕРСОНЫ

Шашлык из куриного бедра,
шашлык из свинины, шашлык из баранины,
цукини, картофель, баклажан,
болгарский перец, лаваш

*Shish kebab assortment for 4
(chicken thigh, pork, mutton)*

2100 Р
1500 г

Аджика
острая

Ткемали
зелёный

ВСЕ
СОУСЫ

75 Р
(шт)

Томатный
со специями

Аджика

Баже

Наршараб

Сметана

АДЖИКУ готовят из
смеси красного перца,
ароматных трав,
чеснока, кориандра,
кинзы, укропа и,
конечно, **главный**
ингредиент – душа.

САДЖ - это название и блюда, и посуды,
в которой оно готовится - круглая
вогнутая сковорода. Садж - вкуснейшее
блюдо национальной кухни, главными
особенностями которого являются
использование мягкого и нежного мяса
и изобилие овощей.

Ткемали
красный

Мацони
с зеленью



Main course
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

- | | | | |
|--|----------------|--|----------------|
| 62 Форель радужная
<i>Baked trout</i> | 550 Р
270 г | 64 Оджахури со свининой
<i>Ojahuri with pork,
potatoes, vegetables</i> | 390 Р
320 г |
| 63 Солянка по-грузински
<i>Georgian-style Solyanka</i> | 520 Р
320 г | 65 Чкмерули из цыпленка
<i>Chkmeruli chicken in a
creamy sauce</i> | 370 Р
320 г |



ЧКМЕРУЛИ
 — название блюда
 произошло от
 «Чкмери», названия
 места, где был
 придуман рецепт.

ОДЖАХУРИ
 — древнейшее
 грузинское блюдо
 на основе овощей,
 картофеля и свинины.

Цыплёнок табака -
«ЦИЦИЛА ТАПАКА»
в переводе с
грузинского
«сковорода»



66

ЧАШУШУЛИ

- это блюдо из
говядины, которое
родом из Грузии.
Переводится
как «острый»,
готовится с большим
количеством перца.

68



40

67



Main course

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

- | | | |
|----|---|----------------|
| 66 | Цыпленок табака
<i>Charcoal grilled chicken «tabaka»</i> | 590 Р
320 г |
| 67 | Филе судака в грецком орехе
с эстрагоном
<i>Pike perch fillet topped with walnut
and tarragon</i> | 540 Р
370 г |
| 68 | Чашушули с говядиной
<i>Beef stew chashushuli (Beef, onions,
herbs and spices)</i> | 420 Р
320 г |

41



69

Лаваш / Шоти 50 Р
Pita / Shoti 100 г

71

70

Аджика

МАЦОНИ — это вкуснейший кисломолочный продукт, что-то между йогуртом и кефиром, рекомендуем попробовать как дополнение к различным грузинским блюдам.

Ткемали
красный

Ткемали
зелёный

Сметана

Баже

Мацони
с зеленью

Garnishes
= ГАРНИРЫ =

72

Souces
= СОУСЫ =

Аджика красная
Баже / Мацони с зеленью
Наршараб / Ткемали
Томатный со специями
Чесночный / Сметана

75 Р
50 г

Adjika red / Bage / Matsoni with greens
Spicy tomato / Garlic / Sour Cream
Narsharab / Tkemali

69	Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	210 Р 150 г
70	Свежие овощи <i>Fresh vegetables</i>	150 Р 120 г
71	Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	150 Р 150 г
72	Запеченный картофель <i>Grilled potatoes</i>	110 Р 150 г

74



ПАХЛАВА (что означает «заворачивать») - многослойный десерт из теста, сиропа, мёда и орехов. Первое упоминание о сладости датировано XV веком в поваренной книге для османского султана. Ему так понравился рецепт, что он повелел увековечить его и готовить на все праздники.

75



73



76



ГРУЗИНСКИЕ ДЕСЕРТЫ – отдельный вид кулинарного искусства, это поистине удивительное сочетание сыров, орехов и ягодных соусов.

Desserts ДЕСЕРТЫ

73	Шоколадный торт Oreo «Oreo» cake	290 Р 150 г	75	Торт «А-ля мушмула» Loquat Cake	250 Р 130 г
74	Домашняя пахлава с грецким орехом (1 шт) Baklava with walnuts	170 Р 100 г	76	Торт «Малиновый испанахи» Raspberry-spinach cake	250 Р 160 г

Desserts

ДЕСЕРТЫ

- 77 Хачапури с творогом
лимонным сорбетом или мороженым
на выбор: шоколадным/ванильным

*Khachapuri with cottage
cheese and ice-cream*

- 78 Парфе из имеретинского
сыра
Imeritin cheese Parfait

- 79 Торт «Хапи»
Cake «Hapi»

290 Р
260 г

270 Р
165 г

290 Р
165 г

- 80 Чур

ДОСТАВКА

hip2go.ru

САМОВЫВОЗ

Закажите любимые блюда из ресторана «Хачо и Пури» и заберите в удобное для вас время! Оформляйте самовывоз на сайте или по телефону ресторана, мы подготовим блюда и упакуем их ко времени, которое Вы укажете.



% ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ
с большими скидками!

**НАБОРЫ
«СДЕЛАЙ САМ»**
для приготовления хачапури
и хинкали дома!



СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ
маринованный шашлык • молоко
• тесто • сыры • суджук и бастурма
• грузинские специи и соусы

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ
МИНИ-ХИНКАЛИ**
Удобно хранить и готовить!



hip2go.ru



*Банкетные
Замы*
во всех ресторанах
Хачо и Пури
МЕНЮ
от
750 Р

**Кулинарные
МАСТЕР-КЛАССЫ
С ШЕФ-ПОВАРОМ**
для детей и взрослых

Записывайтесь
по телефону
ресторана!



наш сайт
hachoipuri.ru



Подписывайся
на нас в инстаграм,
сведи за событиями
и акциями!

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность (на одну порцию).

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
ВЫПЕЧКА				
Аджарик (1/2 по-аджарски)	16,55	23,48	47,27	431,97
Лаваш грузинский	2,66	7,81	58,61	289,88
Кубдари сванети	39,80	33,99	94,49	872,11
Лобиани с фасолью	17,30	22,00	93,77	618,78
Хачапури на шампуре	42,06	42,12	67,29	816,3
Хачапури по- имеретински	36,60	42,71	138,60	1054,63
Хачапури по-аджарски	34,48	40,15	81,02	795,01
Хачапури по-аджарски большой	58,63	56,90	101,49	1161,18
Хачапури по-гурийски	36,47	38,62	69,81	761,98
Хачапури по-мегрельски	43,11	50,37	143,54	1163,61
Хачапури по-царски	88,60	80,73	125,31	1621,55
Хачапури с салатом из томатов	53,71	37,18	69,09	908,49
Хачапури с томатами и сыром сулугуни	54,42	35,84	68,82	908,45
Хачапури со шпинатом	28,46	33,84	101,79	798,65
ГАРНИРЫ				
Запеченный картофель	9,43	3,43	27,49	208,58
Картофельное пюре	17,44	4,67	30,71	298,48
Овощи на гриле	10,44	2,32	6,21	128,10
Свежие овощи (гарнир)	0,26	1,08	4,19	23,44
STREET-FOOD				
Гирос с курицей и картофелем	29,17	14,43	45,97	504,13
Шаверма в лаваше	50,30	25,32	48,21	746,86
Шаверма двойная 58 см	99,76	58,36	105,84	1,554,64
Шаверма на тарелке	51,74	23,40	61,13	803,73
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Аджабсанда	1,12	5,99	22,45	123,85
Долма с бараниной	15,50	19,84	20,12	299,36
Лоббио с гурийской капустой	20,48	24,54	62,45	532,13
Шампиньоны запеченные с сыром	38,43	19,83	5,19	445,95
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Гербжалия	29,67	23,42	5,93	384,37
Грузинские соленья	5,54	3,39	11,86	110,81
Домашние сыры	28,08	26,26	22,43	447,45
Капуста по-гурийски	0,28	2,75	12,10	61,94
Пхали ассорти	36,36	10,65	17,23	438,73
Сациви с цыпленком	49,58	29,28	8,55	594,13
Свежие овощи и зелень	0,46	2,84	10,26	56,50
Сулугуни с помидорами	44,41	20,19	11,41	526,04
Сыровяленое мясо	35,73	17,26	1,36	396,07
ГРИЛЬ				
Ассорти на 4 персоны из шашлыков	180,75	183,77	120,80	2845,10
Люля-кебаб из баранины	33,66	32,73	16,28	498,99
Люля-кебаб из цыпленка	28,77	45,18	14,33	496,99
Шашлык из баранины	28,76	37,39	12,22	457,30
Шашлык из говядины	19,84	68,93	12,22	502,98
Шашлык из куриного бедра	38,25	38,83	15,68	562,27
Шашлык из свинины	39,70	39,68	12,16	564,62
Шашлык из язычков бараньих	33,73	43,03	15,06	535,89
Шашлык из индейки	9,8	9,2	6,4	150,3

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
САЛАТЫ				
Салат восточный с языком и грибами	33,50	7,09	7,41	359,48
Салат грузинский в пряностях	24,71	3,86	9,65	276,39
Салат по-аджарски с орехово-сырной заправкой	31,47	7,85	10,90	358,22
Салат с баклажанами, помидорами и сыром фета	43,31	10,25	8,94	466,59
Салат с помидорами и красным луком	15,14	1,70	7,43	172,76
Теплый салат на гриле с цыпленком	20,55	17,19	11,38	299,27
Цезарь с копченым сыром и куриным бедром	64,73	20,12	14,66	721,67
СОУСЫ				
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Соус Аджика	0,14	0,63	2,02	11,89
Соус Баже	10,21	2,82	3,61	117,56
Соус Мацони с зеленью	0,89	1,65	2,49	24,56
Соус Наршараб	0,10	0,25	30,30	123,10
Соус Ткемали	20,00	2,50	5,00	210,00
Соус Томатный со специями	0,10	0,53	3,73	17,97
Соус Чесночный	22,53	1,16	2,09	215,74
СУПЫ				
Куриный бульон с пшеничной лапшой	5,85	13,28	9,33	143,11
Суп-солянка по рецепту бабушки Нино	25,16	26,43	12,10	380,53
Харчо	17,85	37,57	18,68	385,62
Хашлама с бараниной	6,34	10,67	14,97	159,64
Бозбаш	33,43	17,13	15,83	432,73
ХИНКАЛИ				
Хинкали ассорти	17,69	24,55	85,93	601,15
Хинкали с бараниной и говядиной	4,85	6,81	26,51	176,94
Хинкали с говядиной и свининой	5,48	6,91	26,70	183,74
Хинкали с сыром сулугуни	7,36	10,83	32,72	240,46
Хинкали с мраморной говядиной	7,05	6,42	26,71	195,95
ДЕСЕРТЫ				
Мороженое ванильное	5,00	1,59	10,58	93,70
Мороженое шоколадное	6,02	2,24	12,08	111,30
Слоеная пахлава с грецким орехом	27,30	8,25	79,80	597,90
Сорбет лимон-лайм	0,10	0,39	13,18	55,20
Сорбет малина	0,10	0,39	13,18	55,20
Торт «Малиновый испанахи»	11,70	7,05	55,50	355,50
Торт «Хапи»	14,55	7,05	62,85	410,55
Хачапури с творогом и сорбетом	26,83	21,00	32,99	457,39
Чурчхела	16,50	5,50	6,93	198,22
Шоколадный торт «Орео»	15,60	6,90	64,65	426,60
Парфе с имеретинским сыром	40,35	9,60	52,50	611,55
Торт «А-ля мушмула»	13,95	7,05	62,55	403,95
ЗАВТРАКИ				
Грузкетта	33,39	17,30	51,06	573,92
Чирбули из трёх яиц	9,90	26,08	48,12	385,90
Печеные мюсли с блинами	26,82	12,4	57,07	519,26
Европейский завтрак	45,04	28,60	54,53	732,82
Каша овсяная на молоке	16,44	15,33	63,04	461,44
Каша овсяная на воде	4,89	8,08	52,64	286,89
ГОРЯЧЕЕ				
Оджахури со свининой	55,94	23,94	26,14	703,85
Солянка по-грузински	12,93	42,98	10,31	329,55
Филе судака с картофельным пюре и эстрагоном	56,28	34,35	46,40	829,53
Форель радужная	4,22	36,22	9,30	220,11
Цыпленок табака	49,40	73,54	14,69	797,56
Чашушули с говядиной	33,46	44,13	21,86	565,08
Чкмерули из цыпленка	48,69	32,91	10,40	611,43

*РЕКЛАМНЫЙ МАТЕРИАЛ.
Меню размещено на доске информации
в уголке потребителя.
Все цены указаны в рублях.*

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



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

Лиговский пр., 29	☎ 901-11-09
Европейский пр., 8	☎ 329-08-08
Левашовский пр., 13	☎ 655-55-77
Загородный пр., 13	☎ 90-111-00
ул. Алтайская, 12	☎ 610-25-25

MKS
management
company



hachoipuri

hachoipuri.ru