

МЕНЮ ХАЧО
ПУРИ

ENGLISH VERSION



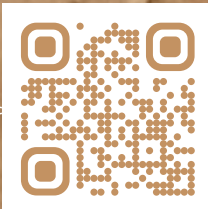
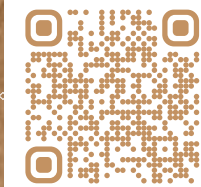
Дорогие гости,
в наших ресторанах предоставляется услуга
бронирования столов.

Напоминаем, что в соответствии
с «правилами бронирования столов»
стоимость услуги составляет 10%
от суммы общего счета заказа на стол
в следующих случаях:

1. При бронировании стола на 6
и более персон в любой день недели.

2. При бронировании стола менее,
чем на 6 персон в пятницу, выходной,
праздничный и/или предпраздничный
день (1 день до праздника).

Подробные условия правил брониро-
вания столов представлены на сайте
hachoipuri.ru и на стенде в уголке
потребителя.



ДОСТАВКА

Закажите любимые блюда
из меню, не выходя из дома



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Скачайте и получайте
особые привилегии

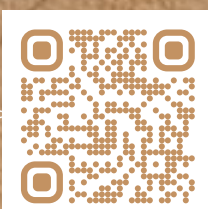
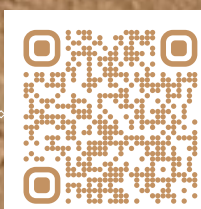


ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Актуальная информация
о КБЖУ блюд



ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

Каждую субботу
и воскресенье в 12:00



«Хачо и Пури» – семья ресторанов
грузинской кухни и гостеприимства.
Наша история началась с путешествия
по Грузии – стране, где радушие
и дружба стоят на первом месте.

Сердце ресторанов – дровяные печи,
в которых мы готовим вкуснейшую
грузинскую выпечку.

Ждём вас за самым тёплым и вкусным
застольем!

Неш – блюдо-новинка

 – вегетарианское блюдо

 – острое блюдо

 – блюдо-участник
гастрономического
фестиваля
«Петербургский завтрак»

 – блюдо-участник
гастрономического
фестиваля
«Петербургская кухня»

Если у вас есть аллергия или
непереносимость какого-либо продукта,
сообщите официанту перед тем,
как блюдо начнут готовить.

ЗАВТРАКИ

До 16:00 | Breakfasts until 16:00

Европейский завтрак

Continental breakfast

Сытный завтрак с яйцом пашот, авокадо, свежими томатами и огурцами, куриными сосисками и картофелем. Подается с хрустящим подпечённым тостом

430 г | **750**

Хачапури с лососем и яйцом пашот

Khachapuri with salmon and a poached egg

Лодочка из воздушного теста с тягучей сырной начинкой, слабосолёным лососем, хрустящими листьями салата и яйцом пашот

250 г | **810**

Чирбули – яичница по-грузински

Georgian-style eggs with tomatoes

Традиционный грузинский завтрак из яиц с томатами, красным луком, зеленью и грузинскими специями

230 г | **580**

Блинчики гурийские в апельсиновом соусе с ванильным мороженым

Gurian-style pancakes with orange sauce and vanilla ice cream

Яркие блинчики с добавлением свекольного сока, прогретые в ароматном апельсиновом соусе. Подаются с ванильным мороженым

210 г | **590** *New*

Греча с грибами и яйцом пашот

Buckwheat with Mushrooms and Poached Egg

Гречка с обжаренными шампиньонами, яйцом пашот, авокадо и свежим овощным салатом с зеленью

380 г | **570** *New*

Вафли из кабачков с лососем

Zucchini waffles with salmon

Воздушные вафли из кабачков с тартаром из слабосоленого лосося и свежего огурца, яйцом пашот и голландским соусом

190 г | **830** *New*

Сырники с карамельным соусом

Curd fritters with caramel sauce

Домашние нежные сырники с курагой, мацони и карамельным соусом

160 г | **520**



ВЫПЕЧКА

Georgian pastries



КАРТАЛИНИЯ –
ОДНО ИЗ НАЗВАНИЙ
РЕГИОНА КАРТЛИ



Хачапури «Карталиния»

«*Kartaliniya*» *khachapuri*

Авторский хачапури с традиционными сырами, бастурмой, томатами, кинзой и нежным сыром надуги

560 г | 1190



Хачапури по-аджарски

«*Adjarian khachapuri*»

Лодочка из воздушного теста с тягучей сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом

190 г | 420 **S** 320 г | 690 **M** 440 г | 790 **XL**

Хачапури по-имеретински

Imeretian khachapuri

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой

470 г

|

740



Хачапури по-мегрельски

Megrelian khachapuri

Традиционный хачапури из региона Мегрелия с тягучим сыром внутри и румяной сырной корочкой сверху

520 г

|

790

Хачапури с сыром бри

Khachapuri with brie cheese

Оригинальный хачапури с сыром бри, сулугуни, ярким мандариновым конфитюром и ароматными травами

300 г

|

890



Кубдари сванети

Svaneti kubdari

Традиционный грузинский пирог из региона Сванетия с сочной начинкой из говядины и свинины, грузинскими специями, острым перцем и кинзой

440 г

|

690





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

Тбилиси сет

Tbilisi set

Сет популярных грузинских закусок:

- сыры
- суджук, бастурма
- ассорти пхали и надуги

420 г | **1590**

Ассорти брускетт

Bruschetta selection

Ассорти из четырёх брускетт: с паштетом из утки и луковым мармеладом, грузинским песто, креветками и авокадо, а также слабосолёным лососем и авокадо

203 г | **810**

Идеально
к вину



Тартар из говядины

Beef tartare

Нежная рубленая говядина с трюфельным маслом, соусом табаско, зернистой горчицей, каперсами и голландским соусом. Подаётся с подпечённым зерновым багетом

180 г | **970**

Идеально
к вину



Гебжалия
Gebzhalia
Рулетики из сулгуни с начинкой из творожного сыра и мяты, политые соусом мацони

190 г | 690

Сулугуни с томатами
Suluguni with tomatoes
Тонкие блинчики сулгуни со свежими сочными томатами и ароматным базиликом, дополненные соусами наршараб и грузинским песто

240 г | 820



Ассорти баклажанов надуги и пхали
Stuffed aubergine and pkhali selection
Баклажаны с двумя видами традиционных начинок: грецкими орехами с чесноком и грузинскими специями и сыром надуги с мятой

260 г | 730

Пхали ассорти
Assorted pkhali
Традиционная грузинская холодная закуска из овощей, грецких орехов и грузинских специй. В ассорти входят пхали из баклажана, свёклы, шпината и болгарского перца

170 г | 630

Рулетики с сыром надуги и мятой
Zucchini and bell pepper rolls with nadugi
Кабачок и маринованный болгарский перец в рулетиках с мягким сыром надуги, мятой и тархуном

240 г | 630

Нов





Сациви с цыплёнком
Chicken satsivi

Нежная томлёная мякоть цыплёнка в насыщенном ореховом соусе баже, дополненная свежей зеленью и зёрнами граната

240 г | **680**

Сырная тарелка
Cheese selection

Ассорти сыров: копчёные сулугуни и чечил, молочный чечил, рулетики из сулугуни с творожным сыром и мятой, камамбер и дорблю. Сет дополняют зёрна граната, чурчхела и конфеты из сухофруктов

210 г | **980**

Мясные закуски
Selection of cured meats

Ассорти мясных деликатесов: бастурма, суджук, сыровяленая свиная шейка, фуэт и утиная грудка. Подаётся с вялеными томатами, гранатом и хлебными палочками

160 г | **1560**



Грузинские соленья
Georgian pickles

Ассорти традиционных домашних грузинских солений: зелёные помидоры, перец чили, солёный чеснок, цветная капуста по-гурийски, маринованные патиссоны, болгарский перец и жемчужный лучок

220 г | **810**



Свежие овощи и зелень
Fresh vegetables with herbs

Ассорти из свежих овощей и ароматной зелени станет прекрасным дополнением к любому застолью

250 г | **690**



Цветная капуста по-гурийски
Gurian-style pickled cauliflower

Хрустящая цветная капуста, маринованная по гурийскому рецепту со свёклой и острым перцем

150 г | **480**



САЛАТЫ

Salads

Салат с уткой и киноа

Duck and quinoa salad

Ароматный салат с утиной грудкой, киноа и авокадо, свежими овощами и зеленью, дополненный кисло-сладкой заправкой на основе мёда, горчицы и лимона

240 г | 820

Нш



Салат грузинский с пряностями

Georgian salad with herbs and walnuts

Грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с зеленью, пряным базиликом и красным луком. Фирменная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают его особенным

210 г | 640



Цезарь с креветками

Georgian-style caesar salad with shrimp

Хрустящие креветки со слайсами копчёного сулугуни, листьями айсберга и ромейна, свежими томатами, гренками и соусом цезарь по-грузински

250 г | 920

Салат с говядиной

Beef salad

Сытный салат из говядины, болгарского перца и маринованных огурцов с грузинскими специями, заправленный майонезом и дополненный свежей кинзой

240 г | 860





Салат с имеретинским сыром

Salad with Imeretian cheese

Спелые томаты и хрустящие огурцы с нежным имеретинским сыром, грузинским песто, тыквенными семечками и кешью создают свежий вкус с ореховым послевкусием

210 г | **540** *New*

Тёплый салат на мангале с цыплёнком

Warm grilled chicken salad

Тёплый салат с баклажаном, цукини, болгарским перцем и куриным шашлыком, дополненный свежей зеленью и пикантной заправкой с грузинскими специями

260 г | **850**



Салат с хрустящим баклажаном

Crispy aubergine salad

Хрустящий баклажан с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями

250 г | **790** *New*

Цезарь с копчёным сыром и куриным бедром

Georgian-style caesar salad with chicken

Куриный шашлык со слайсами копчёного сулугуни, хрустящими листьями айсберга и ромейна, свежими томатами, гренками и соусом цезарь по-грузински

260 г | **780**

Зелёный салат с брокколи и авокадо

Green salad with broccoli and avocado

Микс салатных листьев с хрустящими огурцами, спелым авокадо и брокколи альденте, заправленный медово-лимонной заправкой

230 г | **690**



Горячие закуски

Hot
appetizers

Баклажаны с говядиной
и огуречным мацони
*Aubergine rolls with beef
and cucumber matsoni*
Нежные рулетики из баклажана
с сочной начинкой из говядины,
подаются на подушке из огуречного
мацони с гранатом и зелёным маслом

230 г | 790 *New*

Долма с бараниной
и говядиной
Lamb and beef dolma
Традиционная долма с начинкой
из баранины и говядины, риса,
зелени и грузинских специй
в виноградных листьях.
Подаётся с мацони

270 г | 830

Аджабсанда
Ajapsandal
Грузинское овощное рагу
из баклажана, болгарского перца,
репчатого лука и помидоров
с грузинскими специями
и свежей зеленью

300 г | 660 



Кутаб
Kutab
Тонкая румяная лепёшка без добавления молока
и яиц с сочной начинкой из сыра и свежей зелени

со свежей зеленью
и сыром
*with fresh herbs
and cheese*

с ягнёнком
и тархуном
*with lamb
and tarragon*

100 г | 430 *M*

170 г | 630 *L*

с картофелем
with potato filling



100 г | 380 *M*

170 г | 580 *L*

Шаверма
в лаваше
*Chicken shawarma
in lavash*
Нежный куриный шашлык
со свежими огурцами, томатами,
красным луком и свежей
зеленью в хрустящем лаваше,
поджаренном на гриле

350 г | 690

Шампиньоны,
запечённые с сыром
*Baked champignons
with cheese*
Сочные шампиньоны,
запечённые под румяной
сырной корочкой
и дополненные свежей
зеленью

200 г | 590



ГРИЛЬ

Grill



ПРЕМИАЛЬНЫЙ СТЕЙК –
ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ 200 ДНЕЙ



Стейк Рибай зерновой откорм

Grain-fed ribeye steak with pepper sauce

Премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма, замаринованный в аджике со сванской солью и приготовленный на углях. Подается с перечным соусом

310 г | 2950



ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА –
ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ



ПАЛАШ –
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ СТЕЙК

Стейк Рибай фермерский

Grass-fed farm ribeye

Рибай из говядины блэк ангус травяного откорма, приготовленный на углях. Насыщенный вкус и сочная мраморная структура. Рекомендуемая степень прожарки — средняя

210 г | 690

New

Стейк стриплоин фермерский

Grass-fed farm striploin

Стриплоин из фермерской говядины травяного откорма, приготовленный на углях. Выраженный мясной вкус и плотная текстура. Рекомендуемая степень прожарки — средняя

210 г | 690

New

Стейк «Палаш»

Georgian-style steak

Альтернативный стейк из мраморной говядины, выдержанный в авторском грузинском маринаде. Подается с соусом на основе легендарного красного вина Киндзмараули

250 г | 1890



Утиная грудка с вишней
Duck breast with cherry
Сочная утиная грудка, приготовленная методом сувид и обжаренная до золотистой корочки. Подаётся с пикантным вишнёвым демигласом

190 г | **690** *Нов*

Стейк из сёмги с брокколи
Salmon steak with broccoli
Стейк из сёмги, приготовленный на гриле, с брокколи альденте, бархатистым соусом тартар и подпечённым лимоном

270 г | **1890**

Креветки с соусом тартар
Grilled shrimp with tartar sauce
Креветки, маринованные в песто с чесноком и сванской солью, обжаренные на мангале. Подаются с соусом тартар

150 г | **990**



Овощи на гриле
Grilled vegetables
Ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями

150 г | **540**

Шампиньоны на гриле
Grilled champignons
Сочные ароматные шампиньоны, подмаринованные в пряной заправке и приготовленные на гриле

150 г | **490**

Запечённый картофель
Roast potatoes
Любимая классика – запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком

150 г | **290**



МАНГАЛ

Barbecue



Садж – ассорти шашлыков
Saj – grilled meat selection
Садж – отличный выбор для компании. Шашлыки из баранины, свинины и курицы, маринованные по традиционным рецептам. Подаются с овощами гриль, свежей зеленью и тонким лавашем
1500 г | **3900**



Шашлык
из курицы *Chicken barbecue* 260 г | **840**
из свинины *Pork barbecue* 260 г | **830**
из индейки *Turkey barbecue* 260 г | **960**
из баранины *Lamb barbecue* 260 г | **1380**

Люля-кебаб
из цыплёнка *Chicken lula kebab* 260 г | **870**
из баранины *Lamb lula kebab* 240 г | **1190**
Подаются на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели



Суп Харчо

Kharcho soup

Легендарный грузинский суп из говядины с рисом, томатами, луком, зеленью и ароматными специями

300 г | 720 

Суп «Хачо и Пури»

Khacho and Puri soup

Авторский сырный суп с сулгуни, копчёным чечил и ароматным имеретинским шафраном. Подаётся с грузинским лавашем и копчёным сыром

300 г | 760

Лаваш Грузинский

Georgian lavash

Традиционный грузинский хлеб из печи, приготовленный без добавления молока и яиц

100 г | 190 

Куриный бульон с пшеничной лапшой

Chicken broth with wheat noodles

Лёгкий куриный бульон с нежной курицей, пшеничной лапшой, морковью, зеленью и яйцом

300 г | 490



Борщ со сметаной

Borscht with sour cream

Классический борщ с говядиной, подаётся с салом на бородинском хлебе, зелёным луком и сметаной

400 г | 690



Хашлама с бараниной

Lamb khashlama

Наваристый суп с томлёной бараниной, картофелем, болгарским перцем, помидорами, чесноком и свежей зеленью

300 г | 790



Тыквенный крем-суп с вялеными томатами

Pumpkin cream soup with sun-dried tomatoes

Пряный крем-суп из тыквы с болгарским перцем, имбирём и сливками. Подаётся с тыквенными семечками, вялеными томатами и зелёным маслом

300 г | 530

ХИНКАЛИ

Khinkali

Соусы	Аджика острая	<i>Spicy ajika</i>	140	🌶️🌿	Баже	<i>Baje walnut</i>	140
<i>Sauce</i>	Сацебели	<i>Satsebeli</i>	140	🌿	Ткемали	<i>Tkemali</i>	170
50 г	Мациони	<i>Matsoni</i>	140		Наршараб	<i>Narsharab pomegranate</i>	190
	Чесночный	<i>Garlic</i>	140		Сметана	<i>Sour cream</i>	140

Хинкали				
с бараниной и говядиной	<i>Lamb and beef khinkali</i>	🥟	90 г	170
со свининой и говядиной	<i>Pork and beef khinkali</i>	🥟	90 г	160
с мраморной говядиной	<i>Marble beef khinkali</i>	🥟	90 г	170
с сыром сулугуни	<i>Suluguni cheese khinkali</i>	🥟	90 г	180

Хинкали ассорти				
<i>Khinkali assortment</i>				
	🥟🥟🥟🥟			
	360 г			680



Мини-хинкали с томатами и сырным соусом
Mini khinkali with tomatoes and cheese sauce
Сочные мини-хинкали с насыщенной томатной начинкой, лёгкой копчёной нотой бекона и сыра, дополненные ярким сырным соусом

210 г | 520 *New*

Мини-хинкали с мраморной говядиной и перечным соусом
Mini khinkali with marbled beef and pepper sauce
Мини-хинкали с мраморной говядиной дополняются пряным перечным соусом с лёгкой остринкой перца чили

210 г | 520

Мини-хинкали с креветками и соусом том ям
Mini khinkali with shrimp and tom yum sauce
Мини-хинкали с сочной начинкой из креветок и грибов. Подаются с насыщенным сливочно-пряным соусом том ям

210 г | 560



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

НАЗВАНИЕ БЛЮДА ПРОИЗОШЛО
ОТ «ШКМЕРИ» – МЕСТА,
ГДЕ БЫЛ ПРИДУМАН РЕЦЕПТ

Шкмерули из цыплёнка

Chicken shkmeruli

Сочное куриное бедро
в плотном пряном сливочном соусе
с грецким орехом, запечённое
под золотистой корочкой из теста

340 г | 890

Чашушули по-мегрельски

Megrelian chashashuli

Нежная говядина, тушёная
в насыщенном томатном соусе
с луком, болгарским перцем,
грузинскими специями, грецким
орехом и свежей зеленью

320 г | 950



Оджахури со свининой

Odjakhuri with pork

Обжаренная свинина с запечённым
картофелем, репчатым луком,
болгарским перцем, томатами,
чесноком и грузинскими специями

320 г | 820

Чахохбили с томлёной уткой

Chakhokhbili with slow-cooked duck

Нежная томлёная утка в насыщенном томатном соусе
с болгарским перцем, луком, грузинскими специями,
чесноком и свежей зеленью

300 г | 820

New



Лобио из красной фасоли

Red bean lobio

Красная фасоль, томлёная с луком, чесноком, перцем чили,
грузинскими специями и зеленью

300 г | 560



Котлеты куриные с пюре

Chicken cutlets with mashed potatoes

Домашние сочные куриные котлетки
в хрустящей панировке. Подаются
с воздушным картофельным пюре

220 г | 690



Щучьи котлеты с тыквенным пюре

Pike cutlets with pumpkin puree

Котлетки из щуки, глазированные устричным соусом,
подаются с нежным муссом из тыквы и воздушным
«снегом» из сыра фета

260 г | 720

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Сметанник с ягодным соусом
Smetannik with berry sauce
Нежный бисквит, пропитанный клубнично-черничным сиропом, со сметанно-сливочным кремом и ягодным соусом

210 г | 490 *New*



Торт «Тцнобили»
Tsnobili cake
Шоколадный бисквит с арахисом, солёной карамелью и нежным сливочным кремом

110 г | 590

Торт «Аражани»
Arajani honey cake
Классический медовик со сметанно-сливочным кремом и пряным клюквенным соусом с красным вином и специями

165 г | 590

Базиликовый мусс
Basil mousse with raspberry
Освежающий десерт: нежный базиликовый мусс, дополненный малиновым мармеладом и свежим базиликом

105 г | 650

Пахлава
Baklava
Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная ароматным медовым сиропом

100 г | 490



ТРАДИЦИОННЫЙ
ДЕСЕРТ ИЗ ТБИЛИСИ

Чурчхела
Churchkhela
Традиционная грузинская сладость — орехи в загущённом фруктовом сиропе

120 г | 430



Жареные пончики
Tbilisi fried donuts
Сладкие пончики с начинкой из нежного ванильного заварного крема, обжаренные до золотистой корочки и посыпанные сахарной пудрой

70 г | 1 шт. | 190

Мороженое
шоколадное/
ванильное
*Chocolate or vanilla
ice cream*

50 г | 240

Сорбет
лимон-лайм/
малиновый
*Sorbet lemon-and-lime
or raspberry*

50 г | 270



Панакота с солёной карамелью
Panna cotta with salted caramel
Нежная панакота со сливочно-карамельным вкусом, солёной карамелью и хрустящим дополнением

140 г | 530

Нов



Десерт «Пилиали»
Piliali dessert roll
Шоколадно-ореховый рулет со сливочным кремом, мармеладом из сливы с ткемали и ганашем из тёмного шоколада

140 г | 590



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Kids' menu



Набор 1

- наггетсы куриные
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

Set 1

- *chicken nuggets*
- *french fries*
- *vegetable sticks*
- *ketchup*

380 г | **610**

Набор 2

- хинкальки с мясом
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

Set 2

- *meat khinkali*
- *french fries*
- *vegetable sticks*
- *ketchup*

410 г | **530**

Набор 3

- хинкальки с сыром
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

Set 3

- *cheese khinkali*
- *french fries*
- *vegetable sticks*
- *ketchup*

410 г | **580**

Молочный коктейль клубничный/ шоколадный

Strawberry or *chocolate
milkshake*

300 мл | **380**

Куриный шашлычок

Chicken barbecue

Нежный куриный шашлычок, приготовленный на гриле,
подаётся на лаваше

100 г | **350**



Хинкальки с мясом/с сыром

Meat khinkali/ *Cheese khinkali*

Небольшие хинкали с сочной начинкой из говядины,
лука и свежей зелени

150 г | **280**



Куриная котлета

Chicken cutlet

Сочная домашняя куриная котлета
с румяной корочкой

100 г | **370**



Картофельное пюре

Mashed potatoes

Нежное воздушное картофельное пюре
со сливочным вкусом

150 г | **290**

Куриные наггетсы
Chicken nuggets
Хрустящие куриные наггетсы с сочной и нежной начинкой

120 г | 310



Картофель фри
French fries
Хрустящий картофель, обжаренный до золотистой корочки

120 г | 290



Мегрелик
Megrelik
Пышный сырный мегрелик с расплавленным сыром внутри и румяной сырной корочкой сверху

150 г | 340



Овощные палочки
Vegetable sticks
Хрустящие палочки из свежих огурцов, болгарского перца и моркови

90 г | 190

ДНИ РОЖДЕНИЯ, КРЕСТИНЫ
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРИНКИ
ГЕНДЕР-ПАТИ
ВЫПУСКНЫЕ



ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ

- аниматоры | игры
- шоу-программы
- квесты | мастер-классы
- спектакли | угощения
- украшения | фотозоны
- фото- и видеосъемка
- авторские программы

**МЫ ВОЗЬМЕМ ВСЕ ЗАБОТЫ НА СЕБЯ!
ВАМ НУЖНО ТОЛЬКО ПОЗВОНИТЬ НАМ**

Подробности в службе банкетов и программ: 409-60-77
Предложение не является публичной офертой.



ЗАКАЖИТЕ ТОРТ
СВОЕЙ МЕЧТЫ

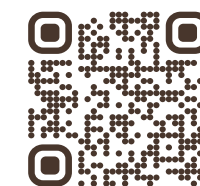
БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ

Вкусные натуральные начинки

Подробности у менеджера ресторана или по номеру телефона: 409-60-77



БАНКЕТНАЯ
СЛУЖБА



409-60-77



г. Санкт-Петербург

Лиговский пр., д. 29

Левашовский пр., д. 13А

Загородный пр., д. 13

Алтайская ул., д. 12

г. Кудрово

Европейский пр., д. 8

г. Всеволожск

Колтушское ш., д. 53

409-60-99

г. Пенза

Московская ул., д. 37

+7 (8412) 281-281



hachopuri.ru

 [hachopuri](https://vk.com/hachopuri)

Данное меню является информационным буклетом.
Прейскурант размещен на доске информации в уголке потребителя.
Все цены указаны в рублях.