



- 6

ФИЛЕ СУДАКА С СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ
BEETROOT PIKEPERCH FILLET
WITH HOLLANDAISE SAUCE
Нежное филе судака, приготовленное в панировке с зеленью, подаётся с картофельным пюре с добавлением лука порея и соусом голландез.
Tender pikeperch fillet pan-seared with herbs, served with mashed potatoes with leeks and hollandaise sauce.

890
260 г

- 7

УТИНАЯ ГРУДКА С БАТАТОМ И ВИШНЁВЫМ ДЕМИГЛЯСОМ
DUCK BREAST WITH BATATA
AND CHERRY DEMIGLACE
Сочная утиная грудка дополняется ярким пюре из батата и пикантным вишнёвым демиглясом.
Juicy duck breast is complemented by a vibrant batata puree and a tangy cherry demiglace.

990
260 г



- 8

КОКТЕЙЛЬ «ХИЛИС МИНА» «KHILIS MINA» COCTAIL
Утончённый осенний коктейль на основе мандаринового джина с травянистыми оттенками и ноткой граната.
Elegant autumn cocktail crafted with mandarin gin, herbal undertones, and a touch of pomegranate.

260
60 мл

- 9

КОКТЕЙЛЬ «МАРЦВИ» «MARZVI» COCTAIL
Яркий ароматный коктейль на основе земляничного рома и ананасового сока с ноткой вишни во вкусе.
Vibrant, fragrant cocktail made with strawberry rum and pineapple juice, featuring a hint of cherry.

450
95 мл

- 10

ГЛИНТВЕЙН БЕЛЫЙ WHITE MULLED WINE
Ароматный глинтвейн на основе белого вина с пряностями, сиропом тыквы и абрикоса.
Flavourful mulled wine made with white wine, spices, pumpkin syrup, and apricot.

490
275 мл



ОСЕННЕЕ МЕНЮ AUTUMN MENU



hachoipuri.ru



1

СВЁКЛА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

BEETROOT WITH CHEESE CREAM

Лёгкая закуска из печёной свёклы в сочетании с сырным муссом из сыра фета и дор блю, дополненная черносливом и зелёной землёй.

Light appetizer of roasted beetroots coupled with feta cheese and dor bleu cheese mousse, topped with prunes and herbal crumbs.

420

190 г

2

КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С КРЕВЕТКАМИ

BATATA CREAM SOUP WITH SHRIMP

Бархатистый ароматный крем-суп из батата с креветками и зелёным маслом. Подаётся с хрустящими пряными крекерами.

Delicious creamy yam soup with shrimp and green butter.
Served with crispy spicy crackers.

680

270 г

3

САЛАТ С УТКОЙ И КИНОА

DUCK AND QUINOA SALAD

Ароматный салат с подкопчённой утиной грудкой, киноа и авокадо в сочетании с лёгкой горчинкой и пряностью руколы и кисло-сладкой заправкой на основе мёда, горчицы и лимонного сока.

Delicious salad with smoked duck breast, quinoa and avocado in combination with slightly bitter and spicy rucola and a sweet and sour dressing based on honey, mustard and lemon juice.

690

240 г

4

КВАРИ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ

KVARİ WITH POTATOES AND BACON

Квари – традиционное грузинское блюдо из теста с начинкой. В нашей вариации квари с начинкой из картофеля и бекона. Подается с ароматным сливочно-грибным соусом.

Kvari is a traditional Georgian dish made of dough with a filling. Our variety of kvari is filled with potatoes and bacon. Served with a luscious cream and mushroom sauce.

420

240 г

5

ПЕРЕЦ РАМИРО С КОПЧЁНОЙ СМЕТАНОЙ

RAMIRO PEPPERS WITH SMOKED SOUR CREAM

Необычная и яркая закуска из подпечённого перца рамиро с начинкой из сыра с зеленью и чесноком. Подаётся с копчёной сметаной и зелёным маслом.

Unusual and vibrant appetizer of roasted ramiro peppers stuffed with cheese with herbs and garlic. Served with smoked sour cream and green butter.

460

165 г

Пожалуйста, сообщите официанту если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов. Attention, 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.