



- Сезон - ЛИСИЧЕК

CHANTERELLES MENU

▶ hachopuri.ru



[hachopuri](http://hachopuri.ru)



САЛАТ С ЛИСИЧКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

360
210 г

Chanterelle salad with potato pie

Салат с жареными лисичками, маринованными и свежими огурцами, помидорами, листьями маше, шпината с хрустящим картофелем пай с салатной заправкой и сметаной

Salad with chanterelles, pickled and fresh cucumbers, tomatoes, potatoes pie, dressing, sour cream

ХИНКАЛИ С ЛИСИЧКАМИ

60
100 г

Khinkali with chanterelles

Долгожданные хинкали с начинкой из жаренных лисичек с луком, сливками и сванской солью

Khinkali stuffed with fried chanterelles, onions with cream

ХАЧАПУРИ С ЛИСИЧКАМИ

370
330 г

Khachapuri with chanterelles

Аджарская лодочка с сыром сулугуни, с лисичками в сливках, помидорами и зеленью

Georgian pie with cheese, chanterelles in cream, tomatoes and herbs

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛИСИЧКАМИ

370
350 г

Fried potatoes with chanterelles

Со сванской солью, зеленью, солёными огурцами и сметаной

With herbs, pickles and sour cream

МИДИИ В ВИНЕ С ЛИСИЧКАМИ

590
280 г

Mussels in wine with chanterelles

Мидии по-грузински с лисичками, разноцветными помидорами черри, под соусом из белого грузинского вина с чесноком, тархуном, тимьяном и сванской солью

Georgian mussels with chanterelles, cherry tomatoes, wine sauce, garlic, tarragon, thyme

ДЕСЕРТ "ШОКОЛАДНАЯ КАРТОШКА С ЛИСИЧКАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ"

350
180 г

Dessert

"Chocolate potatoes with chanterelles in red wine"

Необычный десерт, который покорит вас с первого кусочка! Наш шеф-кондитер создала свою вариацию на тему главного блюда сезона лисичек

Chocolate cake with glaze, sweet chanterelle jam and red wine