



ХАЧО
ПУРИ

**БОЛЬШАЯ
КНИГА**
грузинского
гостеприимства

**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 бронирования столов представлены на сайте haschopuri.ru и на стенде в уголке потребителя.

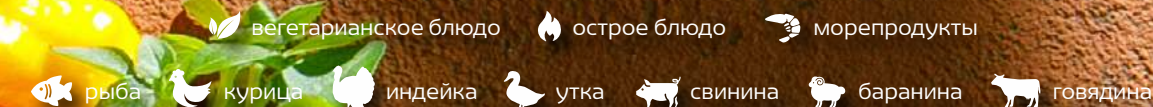


ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

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!

Contents
• ОГЛАВЛЕНИЕ •

1. Завтраки / Breakfast	4-5
2. Выпечка / Baked goods	6-9
3. Холодные закуски / Cold appetizers	10-15
4. Салаты / Salads	16-19
5. Горячие закуски / Hot appetizers	20-23
6. Супы / Soups	24-27
7. Хинкали / Khinkali	28-29
8. Гриль меню / Grill menu	30-33
9. Горячие блюда / Hot dishes	34-37
10. Мангал / Barbecue	38-41
11. Гарниры / Side dishes	42
12. Соусы / Sauces	43
13. Десерты / Desserts	44-46
14. Банкетные торты / Banquet cakes	47
15. Таблица калорийности / Calory count	48-49



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

Завтраки

Завтраки до 16.00

Breakfast until 16:00

К каждому завтраку
чай • кофе • морс
на выбор

Breakfast includes tea,
coffee or berry drink
for your choice

1

ЧИРБУЛИ - ЯИЧНИЦА ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian-style eggs with tomatoes

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

230 г **460 Р**

ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Khachapuri with salmon and a poached egg

Лодочка из воздушного теста с сырной начинкой, лососем слабой соли, листьями салата и яйцом пашот.

260 г **590 Р**

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

Continental breakfast

Сытный завтрак с яйцом пашот, авокадо, свежими томатами, огурцами, сосисками и молодым запечённым картофелем. Подается с поджаренным хрустящим тостом.

430 г **580 Р**

2

3

КАША ОВСЯНАЯ НА МОЛОКЕ ИЛИ НА ВОДЕ

Oatmeal (milk or water - based)

Овсяная каша со сливочным маслом на натуральном молоке или воде.

280 Р

300 г

ТОППИНГИ К КАШЕ:

Oatmeal toppings

Мед / Honey

Грецкий орех / Nuts

Вишнёвый соус / Cherry sauce

100 Р

50 г

30 г

50 г

СЫРНИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Cheese fritters with caramel sauce

450 Р

160 г

Домашние нежные сырники с курагой, карамельным соусом и мацони.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ

Zucchini fritters with salmon

690 Р

300 г

Оладьи из кабачков со слабосолёным лососем, яйцом пашот и голландским соусом.



Выпечка

Один из самых популярных грузинских хачапури!

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ S

Ajarian khachapuri S

🍷 190 г **290 Р**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ M

Ajarian Khachapuri M

🍷 320 г **490 Р**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL

Ajarian Khachapuri XL

🍷 440 г **640 Р**

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



“

Аджарская лодочка

Считается, что таким хачапури в форме лодочки угощали моряков, когда те ступали на берег. Желток в центре символизирует Солнце - моряка, вернувшегося домой к семье.

ХАЧАПУРИ ПО - МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian khachapuri

640 Р

🍷 420 г

Традиционный хачапури из региона Мегрелия, его особенность - сыр внутри и снаружи.



ХАЧАПУРИ ПО - ИМЕРЕТИНСКИ

Imereti khachapuri

560 Р

🍷 370 г

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.



ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese

570 Р

🍷 340 г

Хачапури в форме лодочки с сочными томатами и сыром сулугуни, дополненные пикантным сочетанием гранатового соуса и песто по-грузински.



КУБДАРИ С ВАНЕТИ

Kubdari svaneti

Пирог с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

540 Р

🍷 440 г



Аутентичное грузинское блюдо региона Сванетия!



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach

590 Р

🍷 380 г

Хачапури с начинкой из шпината и сыра.

ХАЧАПУРИ ПО-РАЧИНСКИ

Rachi khachapuri

Хачапури, приготовленный по грузинскому рецепту региона Рача, с начинкой из маринованного куриного бедра, шампиньонов в сливочном соусе с добавлением шафрана и чеснока.

540 Р

🍷 270 г



ХАЧАПУРИ С СЫРОМ БРИ

Brie cheese khachapuri

Оригинальный хачапури с сыром бри, ярким мандариновым конфитюром и сыром сулгуни.

690 Р

🍷 300 г



ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ»

Kartaliniya khachapuri

Авторский взгляд на традиционное грузинское блюдо. В нём сочетаются традиционные сыры, бастурма, джонджоли, томаты, кинза и сыр надуги.

760 Р

🍷 560 г



Карталиния - одно из названий региона Картли.

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Khachapuri on a skewer

Уникальный хачапури с большим количеством сыра, запечённый на шампуре в дровяной печи.

590 Р

🍷 290 г



Оригинальная выпечка, вдохновлённая городом Мухета!

ХАЧАПУРИ «МСХАЛИ» С СЫРОМ ДОРБЛЮ

Mskhali khachapuri with dorblu cheese

Хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулгуни и дорблю.

760 Р

🍷 520 г



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian khachapuri

Хачапури в форме полумесяца под ароматной сырной корочкой с начинкой из отварного яйца и микса душистой зелени.

460 Р

🍷 300 г



Холодные закуски

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Tuna tartar with avocado

Пикантный тартар из тунца с авокадо, дополненный кисло-сладкой заправкой на основе мёда и лайма. Подаётся с хрустящим багетом.

200 г **860 Р**



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Georgian-style tartar

Идеальное блюдо к вину! Нежная рубленая говядина с трюфельным маслом, острым соусом чили, зерновой горчицей, каперсами и голландским соусом.

180 г **760 Р**



1

2

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

ПХАЛИ АССОРТИ

Set of pkhali

490 Р

170 г

Традиционная холодная закуска - измельчённые овощи с грецким орехом и грузинскими специями. В ассорти входят пхали из баклажана, свёклы, шпината и болгарского перца.



ГЕБЖАЛИЯ

Gebzhalia

540 Р

190 г

Рулетки из сыра сулугуни с начинкой из творожного сыра и рубленой мяты в соусе мацони.

СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

Suluguni cheese with tomatoes

630 Р

240 г

Тонкие блинчики сулугуни чередующиеся со свежими сочными томатами и ароматным базиликом с добавлением соуса наршараб и песто.

ТБИЛИСИ СЕТ

Tbilisi set

1 190 Р

🍷 480 г

Сет популярных грузинских закусок: сыры, мясные деликатесы - суджук, бастурма; брускетты с паштетом из утки и луковым мармеладом; пхали ассорти и баклажаны надуги.



ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ БРУСКЕТТ

Set of Georgian bruschettas

670 Р

🍷 250 г

Ассорти авторских брускетт: с утиным паштетом, грузинским песто и луковым мармеладом.



ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

Duck pate

490 Р

🍷 150 г

Деликатесный паштет из утки, приготовленный с добавлением сливок и грузинских специй. Подается с луковым мармеладом, томлёном в красном вине.



ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД

Onion marmalade

320 Р

🍷 150 г

Карамелизированный лук, приготовленный на вине с грузинскими специями. Закуска идеально подходит к мясу и вину.

ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian-style pesto

310 Р

🍷 150 г

Яркая закуска из базилика, кинзы, шпината и грецкого ореха.



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Set of homemade cheeses

Ассорти сыров: классические копчёные сыры сулгуни и чечил, молочный сыр чечил, рулетики из сулгуни с творожным сыром и мятой, а также сыр бри и дорблю. Сет дополняют зёрна граната, чурчхела и конфеты из сухофруктов.

🍴 210 г **760 Р**

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Cauliflower Gurian-style

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

🍴 150 г **240 Р**

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Set of Georgian jerkies

Мясная закуска из нескольких видов грузинских деликатесов, приготовленных по традиционным рецептам - бастурма в пряных специях, суджук и свиная шейка.

🍴 160 г **990 Р**



1



1

2



2

3



3



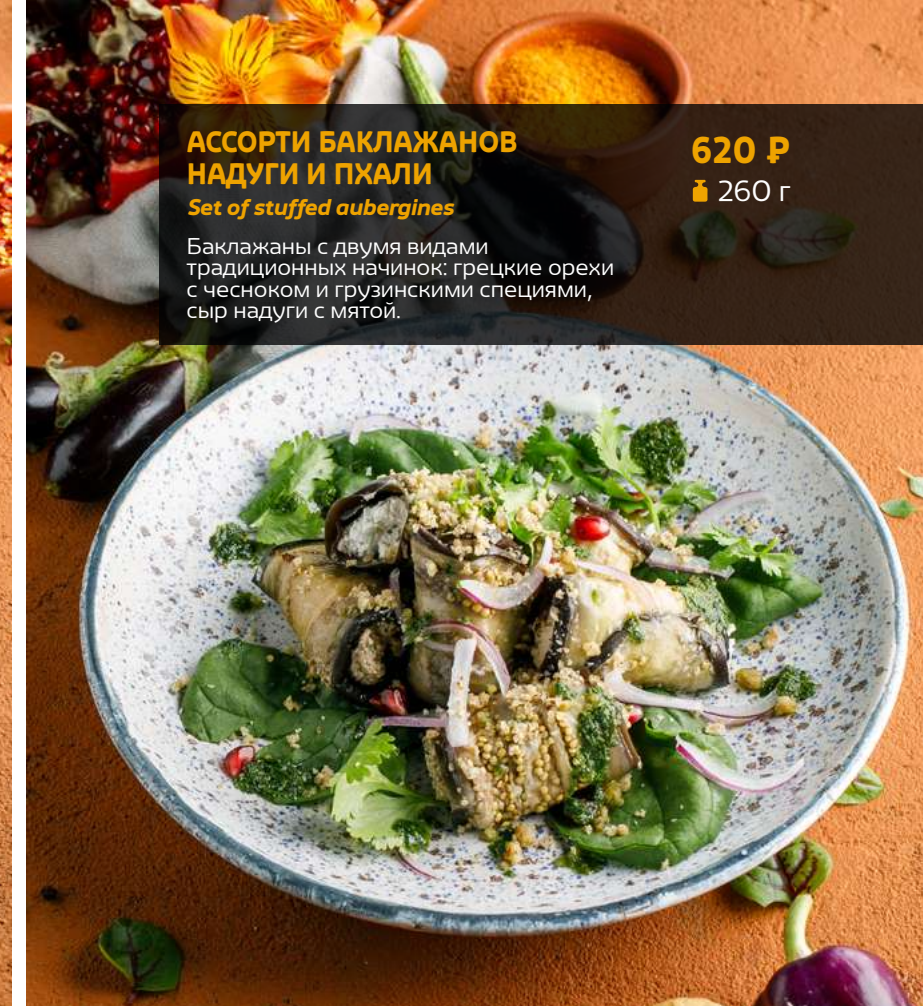
ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Set of Georgian pickled delicacies

620 Р

🍴 250 г

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



АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ НАДУГИ И ПХАЛИ

Set of stuffed aubergines

620 Р

🍴 260 г

Баклажаны с двумя видами традиционных начинок: грецкие орехи с чесноком и грузинскими специями, сыр надуги с мятой.



САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ

Chicken satsivi

510 Р

🍴 240 г

Нежная мякоть цыплёнка в ореховом соусе. Секрет этого блюда в длительном томлении, благодаря чему мясо буквально тает во рту.



СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Fresh vegetables with herbs

580 Р

🍴 250 г

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



Салаты

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Salad with shrimp and avocado

Лёгкий салат с креветками и авокадо в сочетании со спелыми томатами, пряной руколой и кисло-сладкой заправкой на основе мёда и сока лайма.

870 Р

🍴 270 г



САЛАТ С ТЁПЛЫМ БАКЛАЖАНОМ

Aubergine salad with tomatoes and feta

Запечённые ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями.

640 Р

🍴 260 г



САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms

По рецепту бабушки Мамуки! Говяжий язык с шампиньонами, помидорами, солёными огурцами и зеленью.

630 Р

🍴 250 г



САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ С ПРЯНОСТЯМИ

Georgian salad with herbs

Грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени,пряного базилика и красного лука. Фирменная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают этот салат особенным.

450 Р

🍴 210 г



**ТЁПЛЫЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ
С ЦЫПЛЁНКОМ**

Warm chicken salad

Салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой.

690 Р

🍴 270 г



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Beef salad

Сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом.

690 Р

🍴 240 г



**САЛАТ С ПОМИДОРАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Tomatoes and stratchatella salad

Лёгкий салат из сочных томатов с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой.

670 Р

🍴 220 г



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad Georgian-style with shrimp

Хрустящие креветки со слайсами копченого сыра сулгуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински.

🍴 250 г **740 Р**



**ЦЕЗАРЬ С КОПЧЁНЫМ
СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ**

Caesar salad Georgian-style with chicken

Тонко нарезанный куриный шашлык со слайсами копчёного сыра сулгуни, хрустящими листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленный соусом цезарь по-грузински.

🍴 260 г **610 Р**



**МИКС САЛАТА С ЛИМОННО-
МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

Salad mix with lemon and honey dressing

Микс салатов айсберг, ромейн, шпинат, рукола, дополненные слайсами огурца, спелым авокадо и медово-лимонной заправкой.

490 Р

🍴 200 г



**САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ
С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

Adjarian salad with walnut dressing

Свежий салат из огурцов с мягким творожным сыром, заправкой на основе грецкого ореха и винного уксуса.

450 Р

🍴 250 г



Горячие закуски



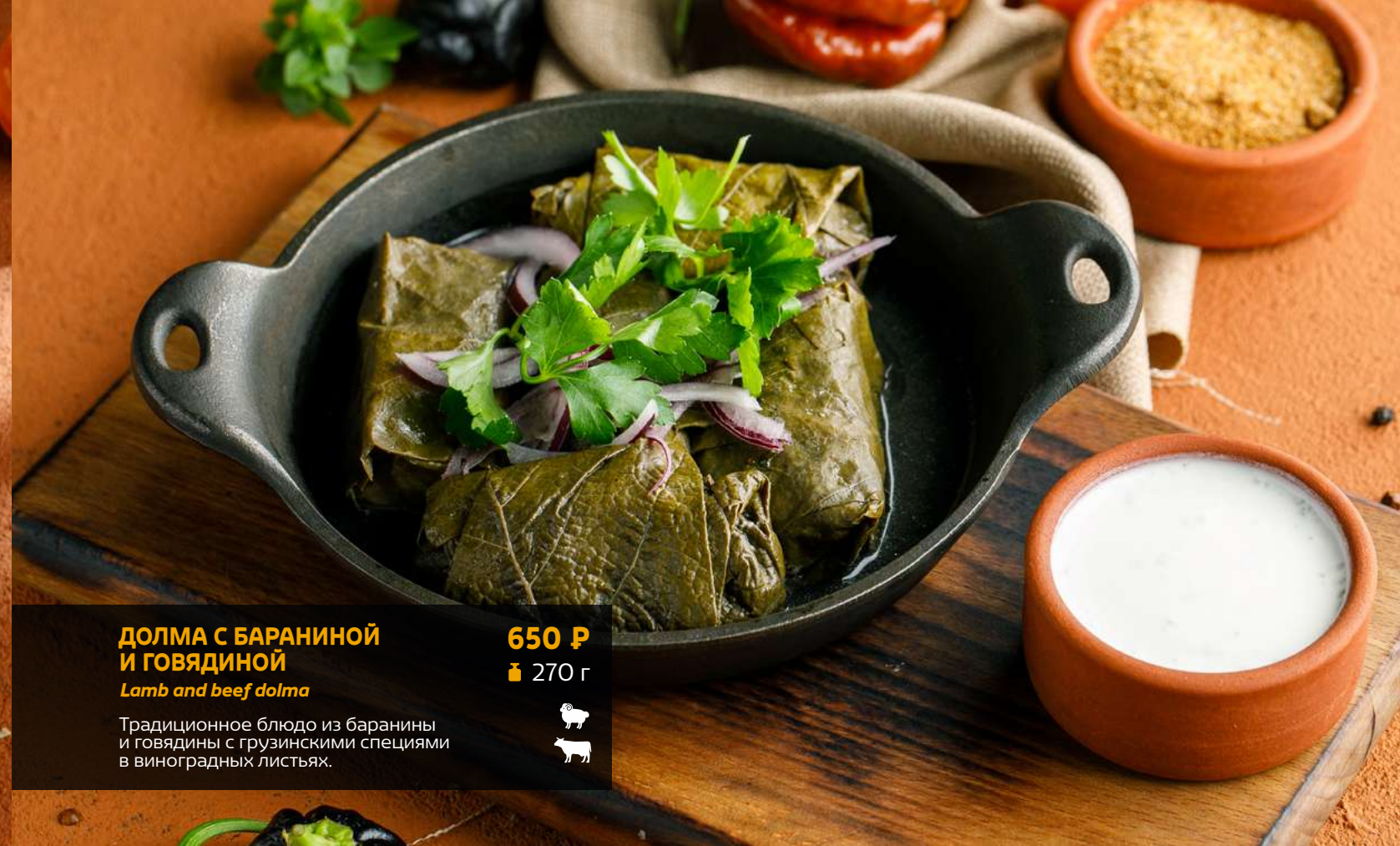
**ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН
С КРЕВЕТКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
Baked eggplant with shrimp and stracatella

760 Р
🍴 280 г

Запечённый баклажан с креветками, сыром страчателла и помидорами, с добавлением соуса песто по-грузински.



ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!



**ДОЛМА С БАРАНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ**
Lamb and beef dolma

650 Р
🍴 270 г

Традиционное блюдо из баранины и говядины с грузинскими специями в виноградных листьях.



**ШАМПИньОНЫ
ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ**
Champignons baked with cheese

510 Р
🍴 200 г

Шампиньоны, запечённые под сыром и украшенные миксом ароматной зелени.



АДЖАБСАНДАЛ
Ajabsandal

520 Р
🍴 300 г

Грузинское овощное рагу из баклажана, болгарского перца, репчатого лука и помидоров, пассированных в томатной пасте, с грузинскими специями и зеленью.



**КУТАБ СО СВЕЖЕЙ
ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ** 🔥

Kutab with fresh herbs and cheese filling

280 Р

🍴 100 г
1 шт.

КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ 🌿

Kutab with potato filling

**КУТАБ С ЯГНЕНКОМ
И ТАРХУНОМ** 🐏

Kutab with lamb and tarragon filling

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри.



**ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ
КАПУСТОЙ**

Lobio with Gurian cabbage

440 Р
🍴 300 г

Фасоль, томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями, украшенная джонджоли, перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.



ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ
Shawarma in lavash

560 Р
🍴 350 г

Нежный куриный шашлык со свежими огурцами, помидорами, красным луком и миксом свежей зелени в хрустящем лаваше, поджаренном на гриле.



Супы

Сыртенный сырный суп
«Хачо и Пури»

СУП «ХАЧО И ПУРИ» Khacho and Puri soup

580 Р
🍲 300 г

Авторский сырный суп в глиняном горшочке с сыром чечил, копчёным сулугуни и ароматным шафраном. Подается с грузинской лепёшкой.

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Pumpkin cream soup with sun-dried tomatoes

390 Р
🍲 300 г

Насыщенный тыквенный крем-суп с вялеными томатами.

СУП ХАРЧО Khachcho soup

570 Р
🍲 300 г

Легендарный суп из говядины с рисом, луком, томатами, зеленью и грузинскими специями.



*Вечная
классика!*

БОРЩ СО СМЕТАНОЙ
Borsch soup with sour cream

580 Р
🍲 400 г

Классический борщ с говядиной, подаётся с салом на чёрном хлебе и зелёным луком.



**БУЛЬОН КУРИНЫЙ
С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ**
Chicken broth with wheat noodles

390 Р
🍲 300 г

Куриный бульон с домашней лапшой, морковью, зеленью и яйцом.



*Не забудьте
лаваш к супу!*

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ
Georgian pita bread

120 Р
🍲 100 г

Традиционный грузинский хлеб из печи без добавления молока и яиц.



ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ
Khashlama soup with lamb

630 Р
🍲 300 г

Наваристый суп из томлёной баранины, картофеля, болгарского перца, помидоров, грузинских специй и зелени.



**УХА ИЗ ЛОСОСЯ
И СУДАКА С ТАРХУНОМ**
Fish soup of salmon and pikeperch

690 Р
🍲 300 г

Изысканное сочетание красной и белой рыбы: лосось и судак в сопровождении томатов и тархуна.



Интерпретация классики!

Хинкали

Наряду с хачапури, хинкали по праву являются визитной карточкой Грузии. Без этого блюда невозможно представить себе грузинскую кухню. Необыкновенно сочные, со своим ярким вкусом, они покорили умы и сердца людей, живущих вдали от Кавказского хребта. История возникновения этого восхитительного блюда овеяна множеством легенд. По одной из них на время войны с персами грузинские женщины ждали своих воинов, готовя им вкуснейшие мешочки из теста с рубленным мясом и зеленью. Такая еда быстро восстанавливала утраченные силы и заряжала энергией



ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ БИСК
Pork and shrimp khinkali with bisque sauce

380 Р
🍴 260 г



Мини-хинкали со свиной и креветками. Подаются с бархатным креветочным соусом.

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 🐏 🐮

Beef and lamb khinkali

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 🐮 🐷

Beef and pork khinkali

ХИНКАЛИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ 🐮

Marble beef khinkali

ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Suluguni cheese khinkali

120 Р

🍴 100 г
1 шт.



ХИНКАЛИ АССОРТИ
Selection of khinkali

480 Р
🍴 400 г



Хинкали - блюдо, без которого невозможно представить грузинскую кухню. Мы собрали для вас ассорти из наиболее популярных классических начинок: говядина со свиной, баранина с говядиной, говядина и сыр сулугуни.

Гриль менто

СТЕЙК РИБАЙ *Ribeye steak with pepper sauce*

2 450 Р
310 г

Премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма, замаринованный в аджике со сванской солью, подаётся с перечным соусом.



СТЕЙК «ПАЛАШ» *Georgian-style steak*

1 550 Р
250 г

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



ШАМПИньОНЫ НА ГРИЛЕ *Grilled champignons*

390 Р
150 г

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле.



ОВОЦИ НА ГРИЛЕ *Grilled vegetables*

380 Р
150 г

Ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями.



Блюда для истинных ценителей мяса!



КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТАРТАР

Shrimp barbecue

Креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью. Подаются с соусом тартар.

760 Р

🍴 160 г



**КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ
С ПОДКОПЧЁННЫМИ ТОМАТАМИ**

Grilled squid with smoked tomatoes

Ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопчёнными томатами.

860 Р

🍴 200 г



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С БРОККОЛИ

Salmon steak with broccoli

Стейк из сёмги в сопровождении брокколи альденте и бархатистого соуса тартар.

1 420 Р

🍴 270 г



Горчице ბლთა

ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

Baked lamb shoulder

2 100 Р
🍴 580 г

Запечённая лопатка ягнёнка подается с соусом на основе демигласа, чёрного душистого перца и сладкой груши, томлёной в красном вине.



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Odjakhuri with pork

630 Р
🍴 320 г

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



ШКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

Shkmeruli - chicken thigh with cream

690 Р
🍴 340 г

Сочное куриное бедро в плотном пряном сливочном соусе с добавлением грецкого ореха, запечённое под золотистой корочкой из теста.



Название блтда произошло от «Шкмери» - места, где был придуман рецепт!



ЧАШУШУЛИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Chashashuli - beef stewed in tomato paste

740 Р
🍴 320 г

Нежная говядина, тушёная в томатном соусе с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью.



КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ

Chicken cutlets with puree

530 Р

🍴 220 г



Котлеты из курицы, панированные в хрустящих сухарях из белого хлеба. Подаются с воздушным картофельным пюре.

ШКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Shkmeruli with shrimps

Хрустящие креветки в сливочно-чесночном соусе с добавлением душистого имеретинского шафрана, сванской соли и микса грузинской зелени.

🍴 230 г 890 Р

ЧАХОХБИЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Chakhokhbili with shrimp

Золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй.

🍴 300 г 890 Р

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

Pike cutlets with pumpkin puree

560 Р

🍴 260 г



Котлетки из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

*Необычное сочетание
рыбы и тыквы*

Мангал

САДЖ - АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Saj selection of grilled meats

2 990 Р


🍴 1500 г

Садж - отличный выбор для компании. Шашлыки из баранины, свинины и курицы, маринованные по традиционным рецептам. Подаются с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом.



Садж - это название как блюда, так и сковороды, в которой оно готовится!



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 990 Р 

Lamb kebab

🍴 260 г

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ 690 Р 

Turkey grilled meat

🍴 260 г

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 690 Р 

Chicken grilled meat

🍴 260 г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 650 Р 

Pork grilled meat

🍴 260 г

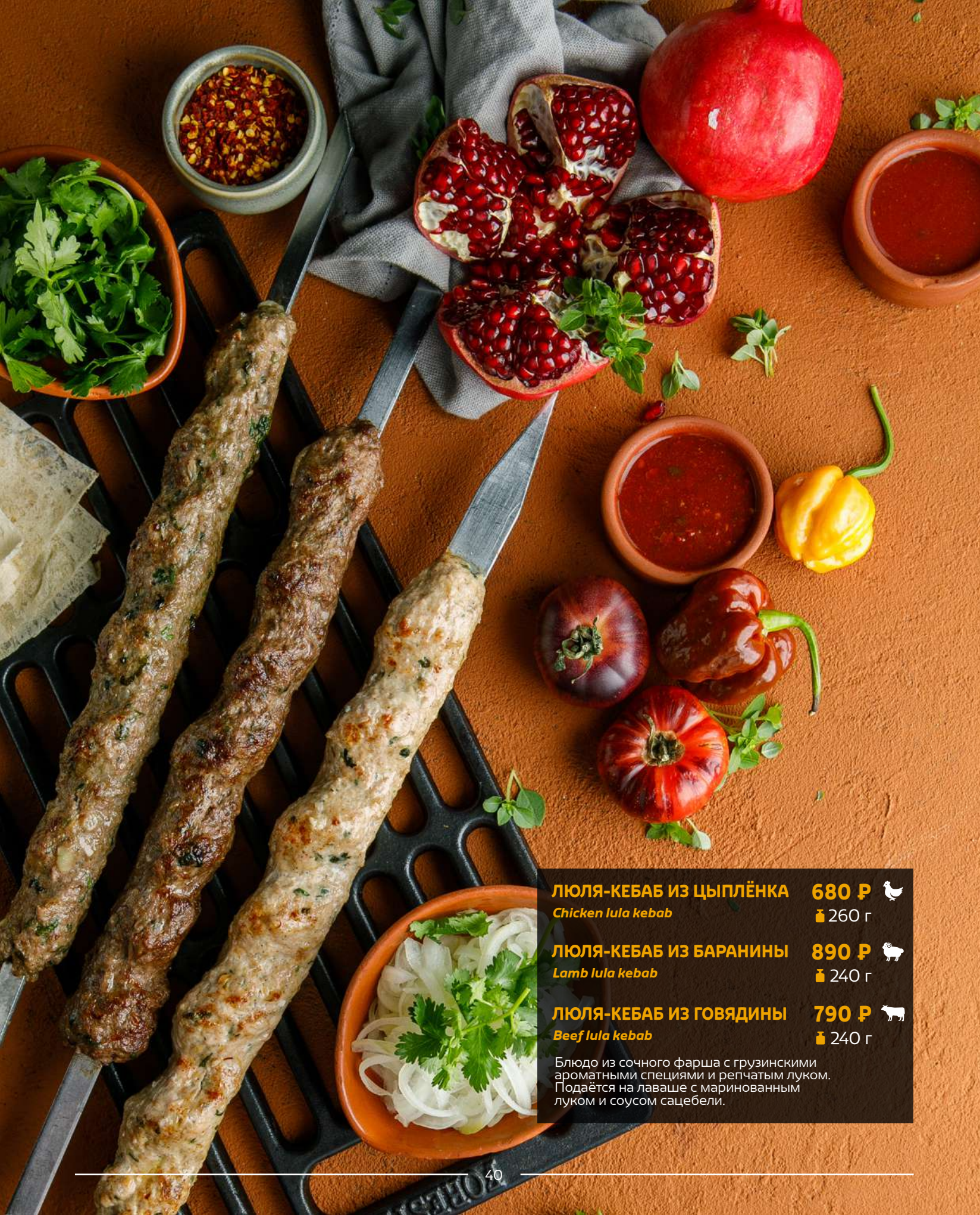
Сочные шашлыки, маринованные в авторском купаже грузинских специй, индивидуально подобранных под каждый вид мяса, которые мы готовим на углях.

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ 1 390 Р 


Salmon kebab



🍴 270 г

Свежий лосось с овощами в купаже авторских маринадов.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА 680 Р 
Chicken lula kebab  260 г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 890 Р 
Lamb lula kebab  240 г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ 790 Р 
Beef lula kebab  240 г

Блюдо из сочного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком. Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели.

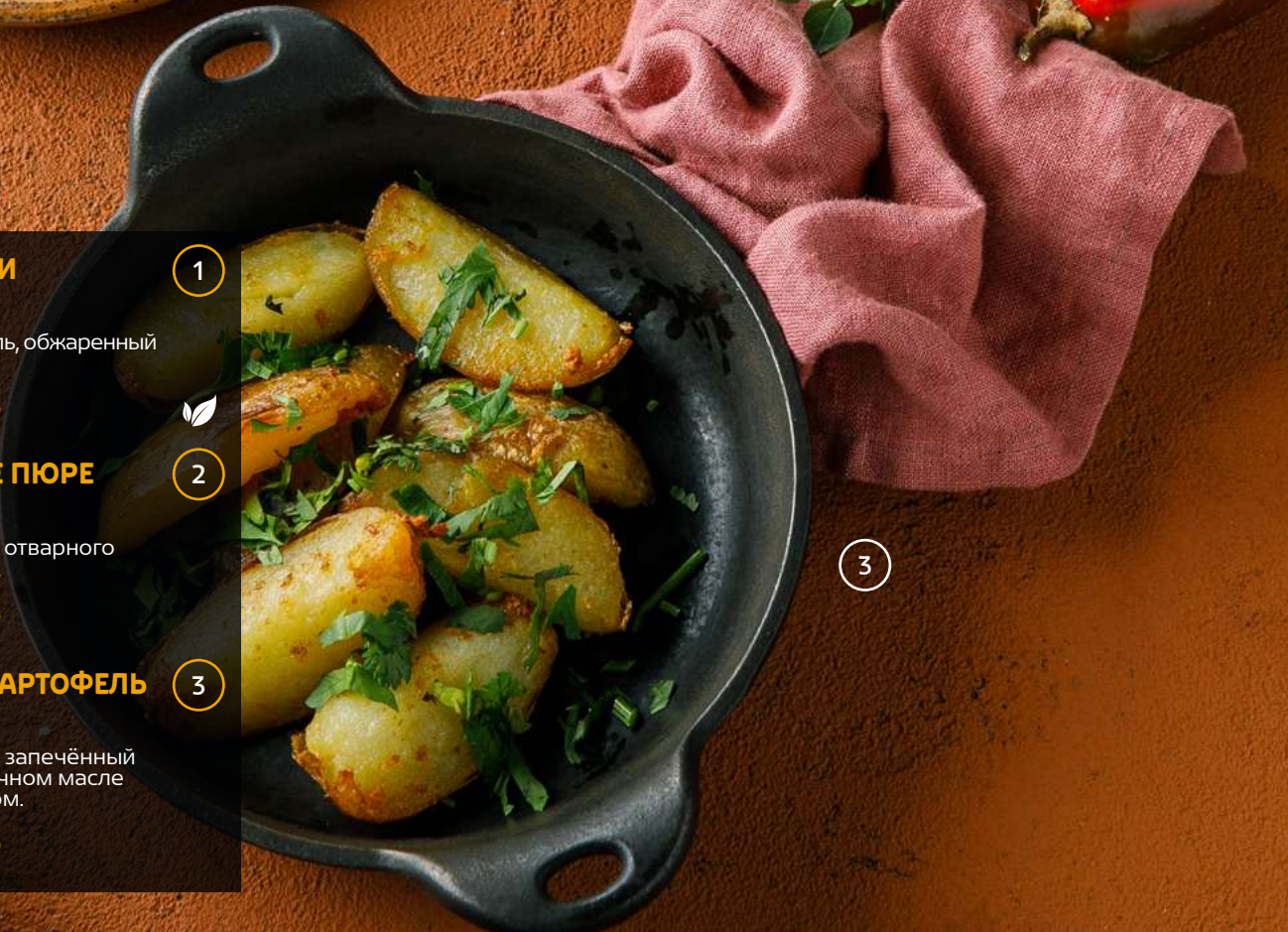


САДЖ - АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБОВ 2 890 Р
Saj selection of kebabs  1 470 г

Ассорти-кебаб из трех видов фарша: баранина, говядина, курица. Подается с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом.



Гарниры



КАРТОФЕЛЬ ФРИ *French fries*

Хрустящий картофель, обжаренный во фритюре.

🍴 120 г **190 ₺**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ *Mashed potatoes*

Воздушное пюре из отварного картофеля и сливок.

🍴 150 г **190 ₺**

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ *Baked potatoes*

Любимая классика - запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

🍴 150 г **190 ₺**

Соусы

БАЖЕ <i>Nut sauce</i>	110 ₺ 🍴 50 г
АДЖИКА ОСТРАЯ 🌶️🌶️ <i>Adjika</i>	110 ₺ 🍴 50 г
СМЕТАНА <i>Sour cream</i>	110 ₺ 🍴 50 г
ТКЕМАЛИ 🌿 <i>Tkemali</i>	130 ₺ 🍴 50 г
СОУС САЦЕБЕЛИ 🌿 <i>Satsebeli sauce</i>	110 ₺ 🍴 50 г
ЧЕСНОЧНЫЙ <i>Garlic sauce</i>	110 ₺ 🍴 50 г
НАРШАРАБ 🌿 <i>Pomegranate sauce</i>	160 ₺ 🍴 50 г
МАЦОНИ <i>Matsoni</i>	110 ₺ 🍴 50 г



Десерты

Десерты в Грузии - это отдельный вид искусства. Они сочетают в себе все, чем богата грузинская земля: ароматные фрукты и ягоды, орехи и мед и, разумеется, свежие молочные продукты. Откройте для себя все многообразие вкусов: от популярных тбилисских пончиков с заварным кремом до ароматного сочетания базилика и малины.



ДЕСЕРТ «ПИЛИАЛИ»

Pili dessert roll

Шоколадно-ореховый рулет со сливочным кремом, мармеладом из сливы и ганашом из тёмного шоколада.

140 г **490 Р**

БАЗИЛИКОВЫЙ МУСС

Basil mousse with raspberries

Освежающий десерт: нежный базиликовый мусс, дополненный малиновым мармеладом и свежим базиликом.

105 г **490 Р**



ЧУРЧХЕЛА

Churchkhela

Традиционная грузинская сладость - орехи в загущённом фруктовом сиропе.

340 Р

120 г



ЖАРЕННЫЕ ПОНЧИКИ

Tbilisi fried donuts

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного ванильного крема.

140 Р

70 г

1 ШТ.



Традиционный десерт из Тбилиси!



ПАХЛАВА

Baklava

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом.

390 Р

100 г



ЛИМОННЫЙ ФОНДАН
Lemon fondue

490 Р
🍴 135 г

Необычное сочетание горячего кекса с жидким центром из белого шоколада и лимона с освежающим лаймовым сорбетом.



Классическое сочетание!

ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»
Ttsnobili cake

490 Р
🍴 110 г

Шоколадный бисквит с арахисом, солёной карамелью и нежным сливочным кремом.



ТОРТ «АРАЖАНИ»
Arajani honey cake

490 Р
🍴 165 г

Классический медовик, в котором пряность медового теста оттеняется кислинкой сметанного крема, а грузинский акцент придает соус из клюквы с саперави и специями.



МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ
Chocolate or vanilla ice cream

170 Р
🍴 50 г

СОРБЕТ ЛИМОН-ЛАЙМ / МАЛИНОВЫЙ
Sorbet lemon-and-lime or raspberry

190 Р
🍴 50 г

Банкетные торты



ЗАКАЖИ ТОРТ СВОЕЙ МЕЧТЫ

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ

Подробности у менеджера ресторана или по номеру телефона 409-60-99

• ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ •

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность
(на 100 грамм).

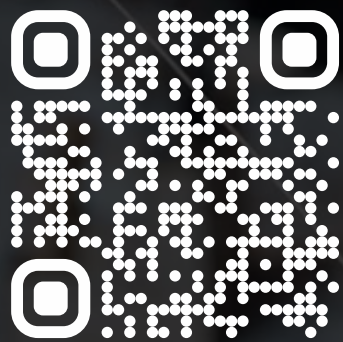
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВОДЫ (г)	ККАЛ
ЗАВТРАКИ				
Европейский завтрак	7,5	5,5	12	140
Каша овсяная на воде	3,5	2	13	95
Каша овсяная на молоке	5,5	5	17	140
Оладьи из кабачков с форелью	6	8	9	120
Сырники с карамельным соусом	2	2	20	100
Топпинг вишнёвый соус 50г	0,3	0,5	27	110
Топпинг грецкие орехи 30г	45	14	18	540
Топпинг мёд 50г	0	0	72	290
Хачапури с лососем и яйцом пашот	7,5	12	24	210
Чирбули - яичница по-грузински	4,5	7,5	9	100
ВЫПЕЧКА				
Кубдари сванети	7,5	7,5	24	190
Лаваш грузинский	1,5	6,5	55	260
Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю	7,5	10	30	230
Хачапури «Карталиния»	8	9	24	200
Хачапури на шампуре	13	13	25	270
Хачапури по-аджарски М	10	11	27	250
Хачапури по-аджарски S	9,5	11	29	250
Хачапури по-аджарски XL	14	12	23	270
Хачапури по-гурийски	11	12	22	240
Хачапури по-имеретински	9	11	34	260
Хачапури по-мегрельски	9,5	11	30	250
Хачапури по-рачински	11	11	22	230
Хачапури с сыром бри	10	11	28	240
Хачапури с томатами и сыром сулугуни	11	10	20	220
Хачапури со шпинатом	7	8,5	27	200
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Ассорти баклажанов надуги и пхали	19	3	5,5	200
Ассорти грузинских брускетт	12	5,5	32	260
Гебжалия	13	12	3	180
Грузинские соленья	2	1	4,5	40
Сырная тарелка	16	13	11	240
Лукочный мармелад	4	4	44	220
Паштет из утки	8	8	24	200
Песто по-грузински	27	5	20	350
Пхали ассорти	13	4	6,5	160
Сациви с цыплёнком	21	12	4,5	250
Свежие овощи и зелень	0,2	1	4	20
Тартар из тунца	7,5	11	10	150
Сулугуни с томатами	13	8,5	5	170
Мясные закуски	15	14	7,5	220
Тартар из говядины	18	19	10	280
Тбилиси сет	13	8	11	200
Цветная капуста по-гурийски	0,2	1,5	7	35
САЛАТЫ				
Салат восточный с языком и грибами	11	3	3	120
Салат грузинский с пряностями	9,5	2	4,5	110
Салат по-аджарски с ореховой заправкой	14	3	4,5	150
Салат с креветками и авокадо	4	6,5	3,5	75
Салат с тёплым баклажаном	15	3,5	3	160
Салат с говядиной	17	17	3,5	240
Микс салата с медово-лимонной заправкой	3,5	2,5	4	60
Салат с помидорами и страчателлой	11	6	4,5	140
Тёплый салат на мангале с цыплёнком	11	7	5,5	150
Цезарь с копченым сыром и куриным бедром	22	8	5,5	260
Цезарь с креветками	17	9,5	5,5	220
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Аджабсанда	5	2	8	85
Долма с бараниной и говядиной	8	7	7	130
Запечённый баклажан с креветками и страчателлой	5	8	3	90
Кутаб с картофелем	3	3,5	25	140
Кутаб с сыром и зеленью	3	6	22	140
Кутаб с ягнёнком и тархуном	6,5	7,5	29	210

Лобио с гурийской капустой	6,5	8	20	170
Шаверма в лаваше	13	7	13	200
Шампиньоны запечённые с сыром	11	6	3,5	140
СУПЫ				
Борщ со сметаной	6	8,5	9	120
Бульон куриный с лапшой	2	4,5	3	45
Суп «Хачо и Пури»	12	8,5	14	200
Уха из лосося и судака с тархуном	6,5	5,5	5	100
Харчо	6	12	6	130
Хашлама с бараниной	0,4	1,5	16	70
Тыквенный крем суп с вялеными томатами	2	1,5	8	55
ХИНКАЛИ				
Хинкали ассорти (бг/сг/сыр/говядина)	4	6	27	170
Хинкали с бараниной и говядиной	4,5	6	27	170
Хинкали с говядиной и свининой	4,5	6,5	27	170
Хинкали с мраморной говядиной/говядиной	6	6	27	180
Хинкали с сыром сулугуни	7,5	11	33	240
Хинкали со свининой и креветками в соусе биск	7,5	7	20	180
ГРИЛЬ МЕНЮ				
Стейк рибай	8	13	1	140
Стейк «Палаш»	13	15	0,1	200
Шампиньоны на гриле	9,5	2,5	1	100
Овощи на гриле	7	1,5	5	85
Креветки с соусом тартар	5	15	6	130
Кальмар на гриле с поджаренными томатами	5	0,5	2	55
Стейк из сёмги с брокколи	12	11	1,5	160
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
Котлеты куриные с пюре	12	8,5	14	200
Оджахури со свининой	14	7,5	9	190
Запечённая лопатка ягнёнка	15	13	3,5	200
Шкмерули с креветками	9	14	2	140
Чахохбили с креветками	2	10	2,5	65
Чашушули по-мегрельски	12	12	6	180
Шкмерули из цыплёнка	16	10	11	230
Щучьи котлеты с тыквенным пюре	11	8	6,5	160
МАНГАЛ				
Ассорти люля-кебабов	6,5	9,5	8,5	130
Ассорти шашлыков	10	9,5	7,5	160
Люля-кебаб из баранины	8	12	6,5	140
Люля-кебаб из говядины	4,5	14	4	120
Люля-кебаб из цыплёнка	4,5	15	4	120
Шашлык из баранины	12	15	5	180
Шашлык из лосося	7,5	11	6	140
Шашлык из индейки	3	14	6	100
Шашлык из курицы	11	14	5	170
Шашлык из свинины	15	15	5	220
ГАРНИРЫ				
Запечённый картофель	10	2,5	20	180
Картофельное пюре	11	3	18	180
Картофель фри	3,5	2	11	80
СОУСЫ				
Сметана	20	3	3	200
Соус Аджика острая	0,5	2	6,5	40
Соус Баже	20	5,5	7	240
Соус Мацони	2	3,5	5	50
Соус Наршараб	0,2	0,5	61	250
Соус Сацебели	0,5	2	7	40
Соус Ткемали	40	5	10	420
Соус Чесночный	45	2,5	4	430
ДЕСЕРТЫ				
Десерт «Пилиали»	13	4	31	260
Пахлава	18	5,5	53	400
Жареные пончики	7	5	41	250
Торт «Аражани»	12	3,5	26	220
Мороженое ванильное	10	3	21	180
Мороженое шоколадное	12	4,5	24	220
Сорбет лимон-лайм	0,2	1	26	110
Сорбет малина	0,2	1	26	110
Торт «Тцнобили»	13	6	40	300
Чурчхела	18	6	7	220
Базеликовый мусс	12,5	14,5	25	270
Лимонный фондан	16	4,5	36	320

Банкеты

в наших ресторанах

Телефон
банкетной службы
+7(812) 409-60-77



ДОСТАВКА



СКАЧАЙТЕ
МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
и получайте особые привилегии

 **hip2go.ru**

НАША ГЕОГРАФИЯ

Ждет Вас в гости!

Лиговский пр., д. 29

Европейский пр., д. 8

Левашовский пр., д. 13А

+7 (812) 409-60-99

Загородный пр., д. 13

ул. Алтайская, д. 12

+7 (812) 908-88-08

г. Всеволожск,

Колтушское шоссе, д. 53

г. Пенза,

+7 (8412) 281-281

ул. Московская, д. 37



hachoipuri



hachoipuri.ru

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 непереносимость
какого-либо продукта, сообщите официанту
перед тем, как блюдо начнут готовить.

<https://mks-mc.com>

купить франшизу