



**6 ТОМЛЁНАЯ НОЖКА КРОЛИКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Stewed rabbit leg with mashed potatoes

Ножка кролика су-вид, томлёная в сливочном соусе с добавлением грузинских специй. Подаётся с пюре из картофеля и базилика.

Rabbit leg sous-vide stewed in cream sauce with Georgian spices. Served with mashed potatoes and basil.

990 Р **330 г**

7 ХУРМА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ДОРБЛЮ

Persimmon with soft cheese and dorblu

Ароматный сыр дорблю в сопровождении нежного творожного сыра, спелых ломтиков хурмы и хрустящих листьев салата.

Flavorful dorblu cheese complemented by soft cottage cheese, ripe persimmon slices and crisp lettuce leaves.

560 Р **170 г**



8 ГРАНАТОВЫЙ ДАЙКИРИ

Pomegranate daiquiri

Пряный освежающий коктейль с тонами гранатовой водки, мёда, вишни и цитрусовых.

Refreshing spicy cocktail with undertones of pomegranate vodka, honey, cherries and citrus fruits.

510 Р **250 мл**

9 МАЛИНОВЫЙ ГРОГ

Raspberry Grog

Согревающий малиновый коктейль на основе чёрного чая с добавлением белого рома и сладкого вермута.

Warming raspberry cocktail based on black tea with white rum and sweet vermouth.

490 Р **300 мл**

10 ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ МУСС С ВИШНЕЙ

Chocolate-hazelnut mousse with cherries

Воздушный мусс на основе шоколада и фундука с ароматным вишнёвым соусом и амаретто.

Airy-textured chocolate and hazelnut mousse with a richly flavored cherry sauce and amaretto.

490 Р **120 г**



Зимнее меню

• WINTER MENU •

hachoipuri.ru

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.

1 СВЕКЛА С КОЗЬИМ СЫРОМ, ХУРМОЙ И ГРУШЕЙ

Beetroot with goat cheese, persimmon and pear

Пикантное сочетание медовой хурмы, козьего сыра, груши и маринованной свёклы.

Delicious mix of honey persimmon, goat cheese, pear and pickled beetroot.

690 Р **200 г**

2 ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА КОНФИ С МУССОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Confit lamb tongues with celery root mousse

Ароматные язычки ягнёнка, томлёные в соусе демиглас с воздушным муссом из корня сельдерея.

Delicious lamb tongues stewed in demiglace sauce with airy celery root mousse.

990 Р **280 г**

3 САЛАТ «ТБИЛИСИ» С РОСТБИФОМ

Tbilisi roast beef salad

Салат с ростбифом, фасолью, болгарским перцем, грецким орехом и красным луком с пикантной заправкой.

Roast beef salad with beans, bell peppers, walnuts and red onions served with a spicy dressing.

690 Р **240 г**

4 ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Cream soup with porcini mushrooms

Крем-суп из лесных грибов, заправленный трюфельным маслом. Подётся с гренками из лаваша.

Cream-soup made of forest mushrooms dressed with truffle oil. Served with pita bread croutons.

490 Р **300 г**

5 ХИНКАЛИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Khinkali with forest mushrooms

Хинкали с лесными грибами и шампиньонами с добавлением трюфельного масла и репчатого лука.

Khinkali with forest mushrooms and champignons with a touch of truffle oil and some onion slices.

120 Р **100 г** **1шт.**

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

Attention, please, if you have food allergies, let your waiter know.

