



### ЛИМОННЫЙ ФОНДАН

Lemon fondant with lime sorbet

Горячий кекс с жидким центром, приготовленный из белого шоколада с добавлением лимонной цедры. Подается с лимонно-лаймовым сорбетом

Hot fondant with a liquid center made of white chocolate with lemon zest. Served with lemon-and-lime sorbet

490 Р

135 г



### ЗИМНИЙ ТБИЛИСИ

Winter Tbilisi

Горячий коктейль на основе апельсинового сока с добавлением рома и сладких пряных специй

Hot cocktail based on orange juice with the addition of rum and sweet spices

330 Р

300 мл



### ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ КОКТЕБЕЛ

White Porto Koktebel

Креплёное вино, сочетающее в себе сладость персика, печёных яблок и цветочного мёда

Fortified wine that combines the sweetness of peach, baked apples and floral honey

### МУСКАТ ДЕСЕРТНЫЙ КОКТЕБЕЛ

Muscat dessert Koktebel

Яркий вкус вина раскроется в бокале тонами сухофруктов, барбариса и сливового джема

The bright taste of the wine will be revealed in a glass with tones of dried fruits, barberry and plum jam

2 300 Р

750 мл

160 Р

50 мл



# Зимнее меню

• WINTER MENU •

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

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





### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Salad with shrimp and avocado

Легкий салат с креветками, авокадо и рукколой, заправленный кисло-сладким соусом на основе мёда и сока лайма

Light salad with shrimp, avocado and arugula dressed with sweet-sour dressing of honey and lime juice

750 ₽ 270 г



*Неожиданный взгляд на классику*

### ПИРОГ ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

lobio pie Megrelian-style

470 ₽

320 г

Неожиданный взгляд на классический хачапури лобиани: в начинку из пряной фасоли добавлен копченый бекон и грецкий орех

Unexpected take on the classic khachapuri lobiani: smoked bacon and walnuts are added to the filling of spicy beans



### СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ВИНОГРАДНЫМ ВАРЕНЬЕМ

Cheese balls with grape jam

Горячие сырные шарики, обжаренные в хрустящей панировке. Подаются с пряным виноградным вареньем

Hot cheese balls fried in crispy breadcrumbs. Served with spicy grape jam

590 ₽ 240 г



### ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Black Sea mussels in tomato sauce

Закуска из черноморских мидий, приготовленных в пряном томатном соусе с грузинскими специями

Black Sea mussels appetizer cooked in spicy tomato sauce with Georgian spices

990 ₽ 580 г



### КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ПОДКОПЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Grilled squid with lightly smoked tomatoes

Нежный кальмар, приготовленный на гриле, с печеным авокадо и подкопченными томатами

Tender squid grilled and served with roasted avocado and lightly smoked tomatoes

790 ₽ 200 г



### ХАРЧО С МОРЕПРОДУКТАМИ

kharcho soup with seafood

Насыщенный и яркий пряный суп с мидиями, креветками и кальмарами

Rich and vibrant spicy soup with mussels, shrimp and calamari

650 ₽

300 г

### ШАШЛЫК ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ

Duck breast kebab

Шашлык из утиной грудки с ароматными пряными специями. Подается на армянском лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

Duck breast kebab with aromatic spices. Served on Armenian pita bread with pickled onions and sacebeli sauce

990 ₽ 260 г

