

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 [hachopuri.ru](http://hachopuri.ru) и на стенде в уголке потребителя.



# ОГЛАВЛЕНИЕ

## Contents

|                  |                 |    |
|------------------|-----------------|----|
| Завтраки         | Breakfast       | 2  |
| Выпечка          | Baked goods     | 4  |
| Холодные закуски | Cold appetizers | 8  |
| Салаты           | Salads          | 14 |
| Горячие закуски  | Hot appetizers  | 18 |
| Супы             | Soups           | 22 |
| Хинкали          | Khinkali        | 26 |
| Гриль            | Grill           | 28 |
| Горячие блюда    | Hot dishes      | 32 |
| Мангал           | Barbecue        | 34 |
| Десерты          | Desserts        | 38 |
| Детское меню     | Children's menu | 42 |



## 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!

*ნაშ* - блюдо-новинка

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

Если у вас есть аллергия или непереносимость какого-либо продукта, сообщите официанту перед тем, как блюдо начнут готовить.



# ЗАВТРАКИ до 16:00

Breakfasts until 16:00

К каждому завтраку -  
чай, кофе, морс  
на выбор

Breakfast includes tea,  
coffee or berry drink  
for your choice

**Чирбули яичница  
по-грузински**  
Georgian-style eggs  
with tomatoes

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

230 г | 520

**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 | 720

**Европейский  
завтрак**  
Continental breakfast

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

430 г | 690

**Каша овсяная  
на молоке  
или на воде**  
Porridge (whole milk  
or water – based)

Овсяная каша со сливочным  
маслом на натуральном  
молоке или воде

300 г | 290

**Топпинги к каше**  
Porridge toppings

Мёд  
Honey

50 г | 120

Грецкие орехи  
Walnuts

30 г | 120

**Сырники  
с карамельным  
соусом**  
Curd fritters  
with caramel

Домашние нежные сырники  
с курагой, карамельным  
соусом и мацони

160 г | 460

**Оладьи из кабачков  
с лососем**  
Zucchini fritters  
with salmon

Оладьи из кабачков  
со слабосолённым лососем,  
яйцом пашот и голландским  
соусом

300 г | 920



# ВЫПЕЧКА

Baked goods

Один из самых популярных грузинских хачапури!



## 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-аджарски Adjarian khachapuri

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

| S     |     | M     |     | XL    |     |
|-------|-----|-------|-----|-------|-----|
| 190 г | 380 | 320 г | 640 | 440 г | 760 |

### Хачапури по-мегрельски Megrelian khachapuri

520 г | 750

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

Грузинский хачапури из региона Мегрелия

Грузинский хачапури из региона Имеретия

### Хачапури по-имеретински Imereti khachapuri

470 г | 710

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой

### Хачапури с сыром бри Brie cheese khachapuri

Оригинальный хачапури с сыром бри и ярким мандариновым конфитюром

300 г | 820



440 г

650

Аутентичное  
грузинское блюдо  
региона Сванетия

## 560 г

890

Қарталиния -  
одно из названий  
региона Қартали

## 380 г

710



Оригинальная выпечка,  
вдохновлённая  
городом Мухета

## 270 г

670



Грузинский качапури  
из региона Рача

## 520 г

860



Оригинальная выпечка,  
вдохновлённая  
городом Мухета

## 300

560



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold  
appetizers

Идеально  
к вину

## Ассорти грузинских брускетт Set of Georgian bruschettas

- с утиным паштетом
- грузинским песто
- луковым мармеладом

250 г | 690

## Паштет из утки Duck pate

150 г | 580

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

## Луковый мармелад Onion marmalade

150 г | 380

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

## Ассорти батумских брускетт Set of Batumi-style bruschettas

- томаты черри и страчателла
- оливковый тапенад
- пармская ветчина с вялеными томатами
- креветка с авокадо
- лосось с авокадо

250 г | 920

1  
с лососем  
и авокадо  
with salmon  
and avocado

110 г | 590

2  
с пармой  
и вялеными  
томатами  
with Parma ham  
with sun-dried  
tomatoes

90 г | 590

3  
с оливковым  
тапенадом  
with olive  
tapenade

90 г | 390

4  
с помидорами  
и страчателлой  
with tomatoes  
and stracciatella

100 г | 390

5  
с креветками  
и авокадо  
with shrimp  
and avocado

110 г | 490

## Песто по-грузински Georgian-style pesto

Яркая закуска из базилика, кинзы, шпината и грецкого ореха

150 г | 380





**Тбилиси сет**  
Tbilisi set

Сет популярных грузинских закусок:

- сыры,
- мясные деликатесы – суджук, бастурма;
- брускетты с паштетом из утки и луковым мармеладом;
- пхали ассорти и баклажаны надуги

480 г | 1390



**Тартар из говядины**  
Georgian-style tartar

Нежная рубленая говядина с трюфельным маслом, острым соусом чили, зерновой горчицей, каперсами и голландским соусом

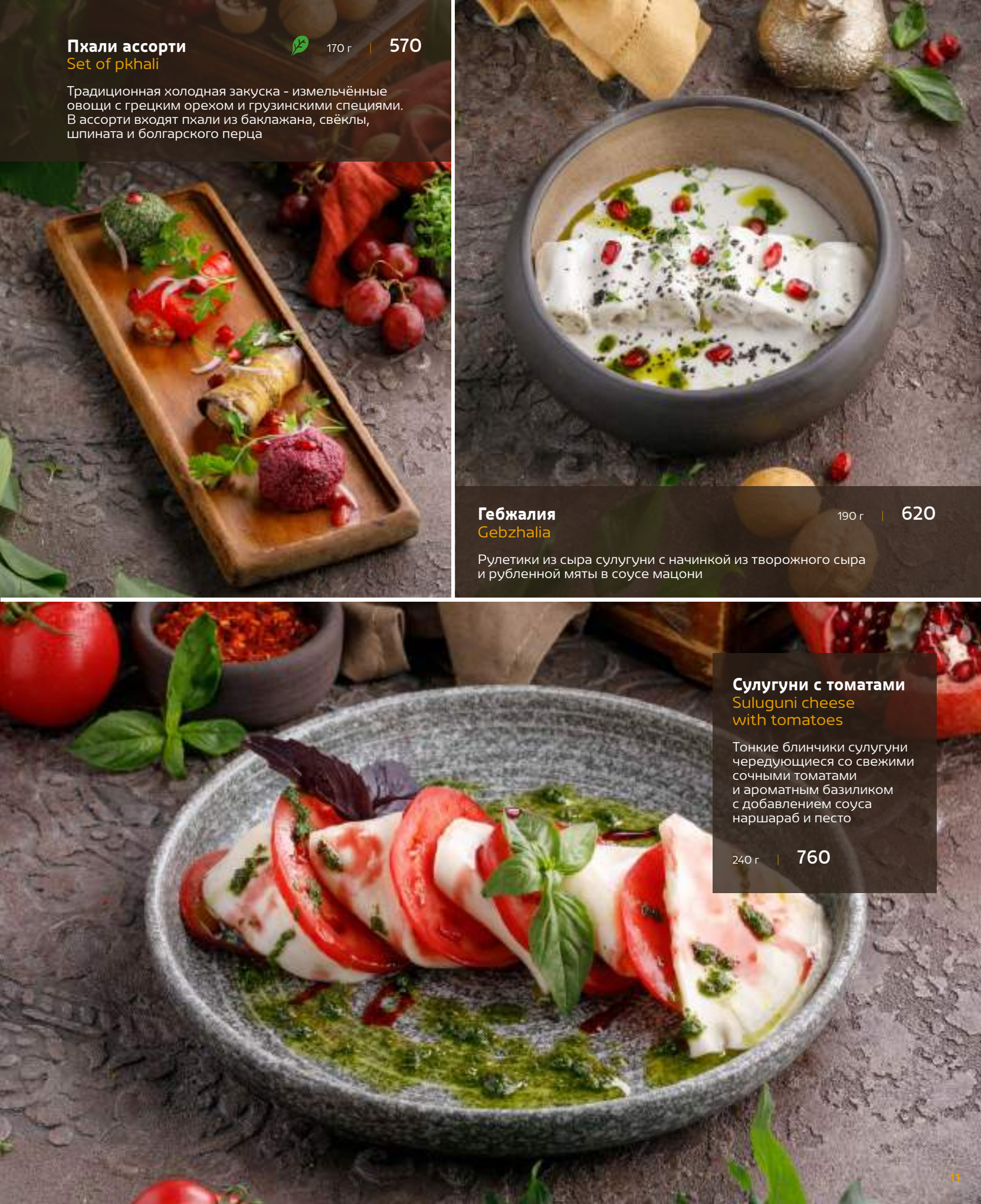
180 г | 890



**Пхали ассорти**  
Set of pkhali

170 г | 570

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



**Гебжалия**  
Gebzhalia

190 г | 620

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

**Сулугуни с томатами**  
Suluguni cheese with tomatoes

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

240 г | 760





### Цветная капуста по-гурийски Cauliflower Gurian-style

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

150 г | 380

### Мясные закуски Set of Georgian jerkies

Мясная закуска из нескольких видов грузинских деликатесов, приготовленных по традиционным рецептам — бастурма в пряных специях, суджук, шейка коппа, колбаса фуэт, утиная грудка и вяленые томаты

160 г | 1200

### Сырная тарелка Set of homemade-style cheeses

Ассорти сыров:  
· классические копчёные сыры сулугуни и чечил,  
· молочный сыр чечил,  
· рулетики из сулугуни с творожным сыром и мятой,  
· сыр бри и дорблю.  
Сет дополняют зёрна граната, чурчела и конфеты из сухофруктов

210 г | 920

### Грузинские соленья Set of Georgian pickled delicacies

250 г | 760

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

260 г | 690

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

### Сациви с цыплёнком Chicken satsivi

240 г | 610

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

250 г | 680

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



# САЛАТЫ

## Salads

### Салат с уткой, баклажанами и авокадо

Duck, aubergine, and avocado salad

Наш

Салат с сочной утиной грудкой, тёплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами, заправленный фирменной заправкой с добавлением сладкого чили

210 г | 960

### Салат с креветками и авокадо

Shrimp and avocado salad

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

270 г | 980

### Салат грузинский с пряностями

Georgian salad with herbs

210 г | 560

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

### Салат восточный с языком и грибами

Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms

250 г | 750

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





**Салат с говядиной**  
Beef salad

240 г | 770

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



**Тёплый салат на мангале с цыплёнком**  
Warm chicken salad

270 г | 790

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



**Салат с тёплым баклажаном**  
Warm aubergine salad

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

260 г | 710



**Цезарь с креветками**  
Caesar salad with shrimp Georgian-style

250 г | 860

Хрустящие креветки со слайсами копчёного сыра сулугуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински



**Цезарь с копчёным сыром и куриным бедром**  
Caesar salad with chicken Georgian-style

260 г | 720

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



**Микс салата с лимонно-медовой заправкой**  
Mix of greens with honey lemon dressing

200 г | 620

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



**Салат с помидорами и страчателлой**  
Tomatoes and stracciatella salad

220 г | 810

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



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot  
appetizers

**Запечённый баклажан  
с креветками  
и страчателлой**  
Baked aubergine  
with shrimp  
and stracciatella

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

280 г | 890

*Идеально  
к вину*

*Новш*

**Мидии в соусе  
с тархуном и сливками**  
Mussels in sauce  
with tarkhun and cream

Мидии в грузинском соусе  
на основе ркацителы и сливок  
с добавлением тархуна

**Мидии в соусе том ям**  
Mussels in tom yum sauce

Мидии в сливочном соусе  
с добавлением пасты том ям

Подаются с хрустящим  
зерновым багетом

300 г | 990

*Идеально  
к вину*

**Долма с бараниной  
и говядиной**  
Lamb and beef dolma

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

270 г | 760

**Шампиньоны,  
запечённые с сыром**  
Champignons baked  
with cheese

Шампиньоны, запечённые  
под сыром и украшенные  
миксом ароматной зелени

200 г | 570





**Аджабсандал**  
**Ajabandal**

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

300 г | 590



**Кутаб**  
**Kutab**

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри

**с картофелем**  
**with potato filling**

100 г | 340

**со свежей зеленью и сыром**  
**with fresh herbs and cheese filling**

100 г | 390

**с ягнёнком и тархуном**  
**with lamb and tarkhun filling**

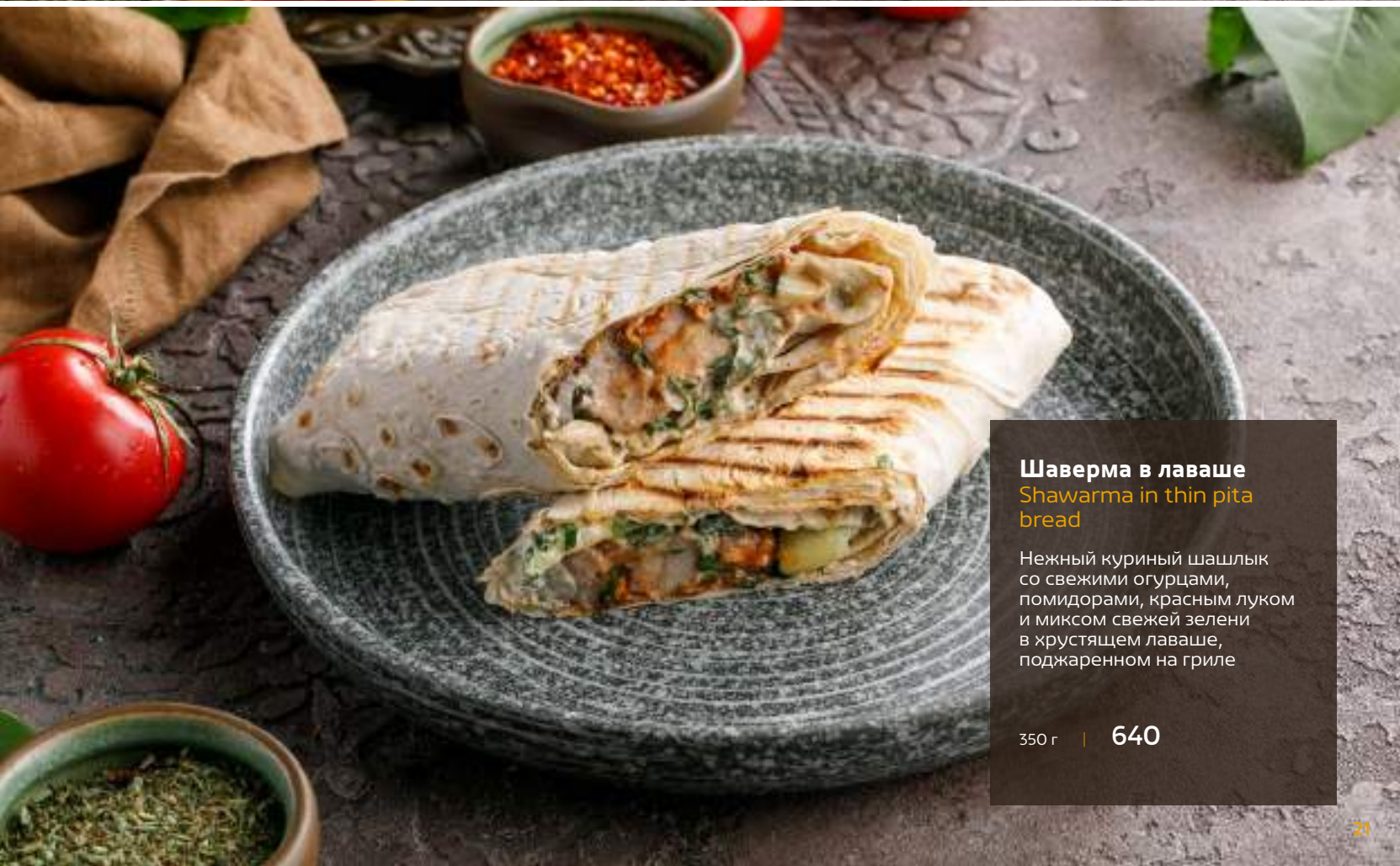
100 г | 490



**Лобьо с гурийской капустой**  
**Lobio with Gurian cauliflower**

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

300 г | 520



**Шаверма в лаваше**  
**Shawarma in thin pita bread**

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

350 г | 640



# СУПЫ

Soups

## Суп «Хачо и Пури» Khacho and Puri soup

Авторский сырный суп  
с сыром чечил, копчёным  
сулугуни и ароматным  
шафраном

300 г | 720

Надается  
с лавашом

Фирменный сырный суп  
«Хачо и Пури»

## Лаваш Грузинский Georgian pita bread

Традиционный грузинский  
хлеб из печи без добавления  
молока и яиц

100 г | 160

Идеально  
к супу

## Уха из лосося и судака с тархуном Fish soup of salmon and pikeperch

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

300 г | 820

Идеально  
с лавашом

## Суп Харчо Kharcho soup

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

300 г | 680

Идеально  
с лавашом





**Борщ со сметаной**  
Borsch soup  
with sour cream

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

400 г | 670

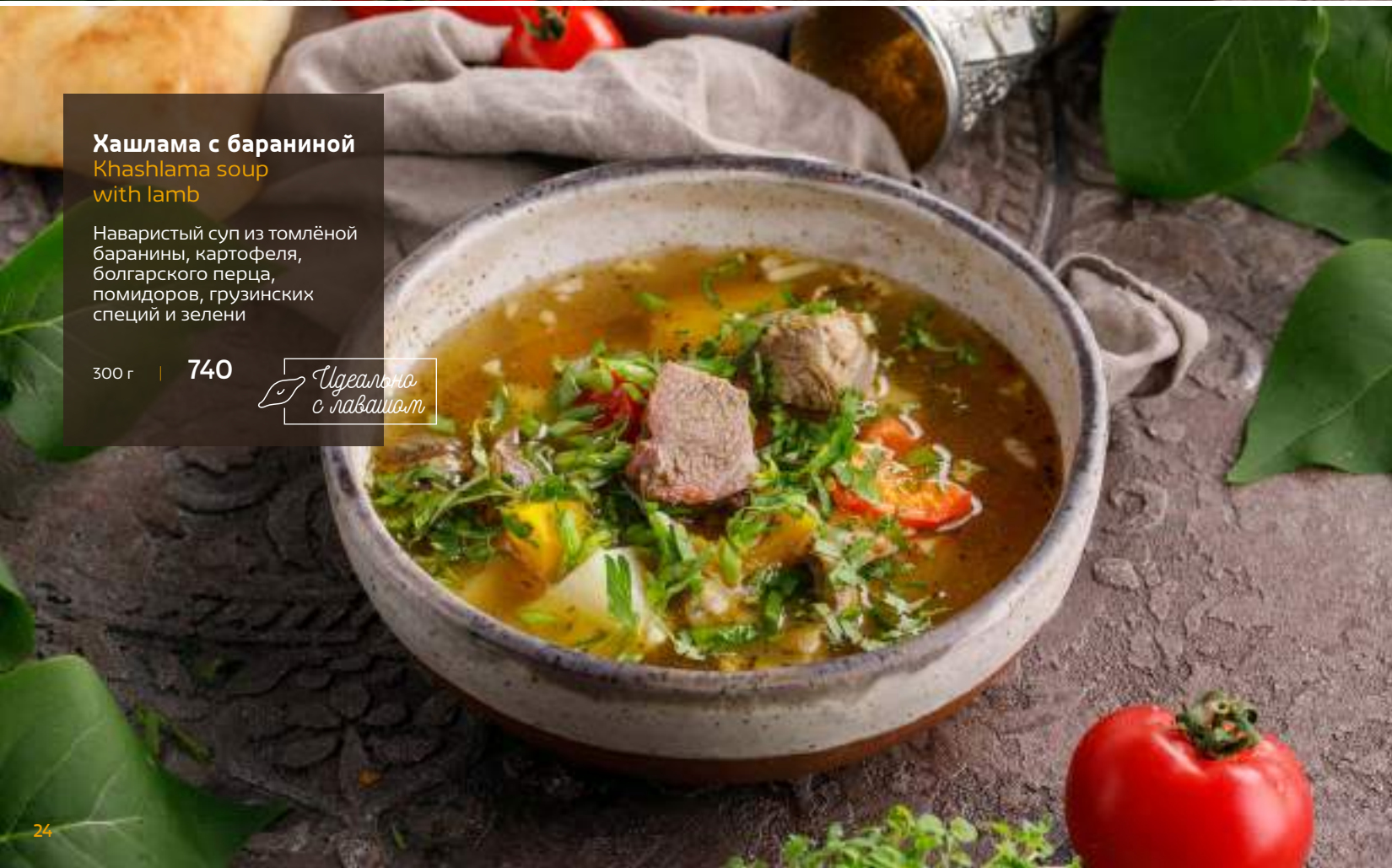


**Куриный бульон с пшеничной лапшой**  
Chicken broth  
with noodles

Куриный бульон с домашней лапшой, морковью, зеленью и яйцом

300 г | 460

*Идеально с лавашом*

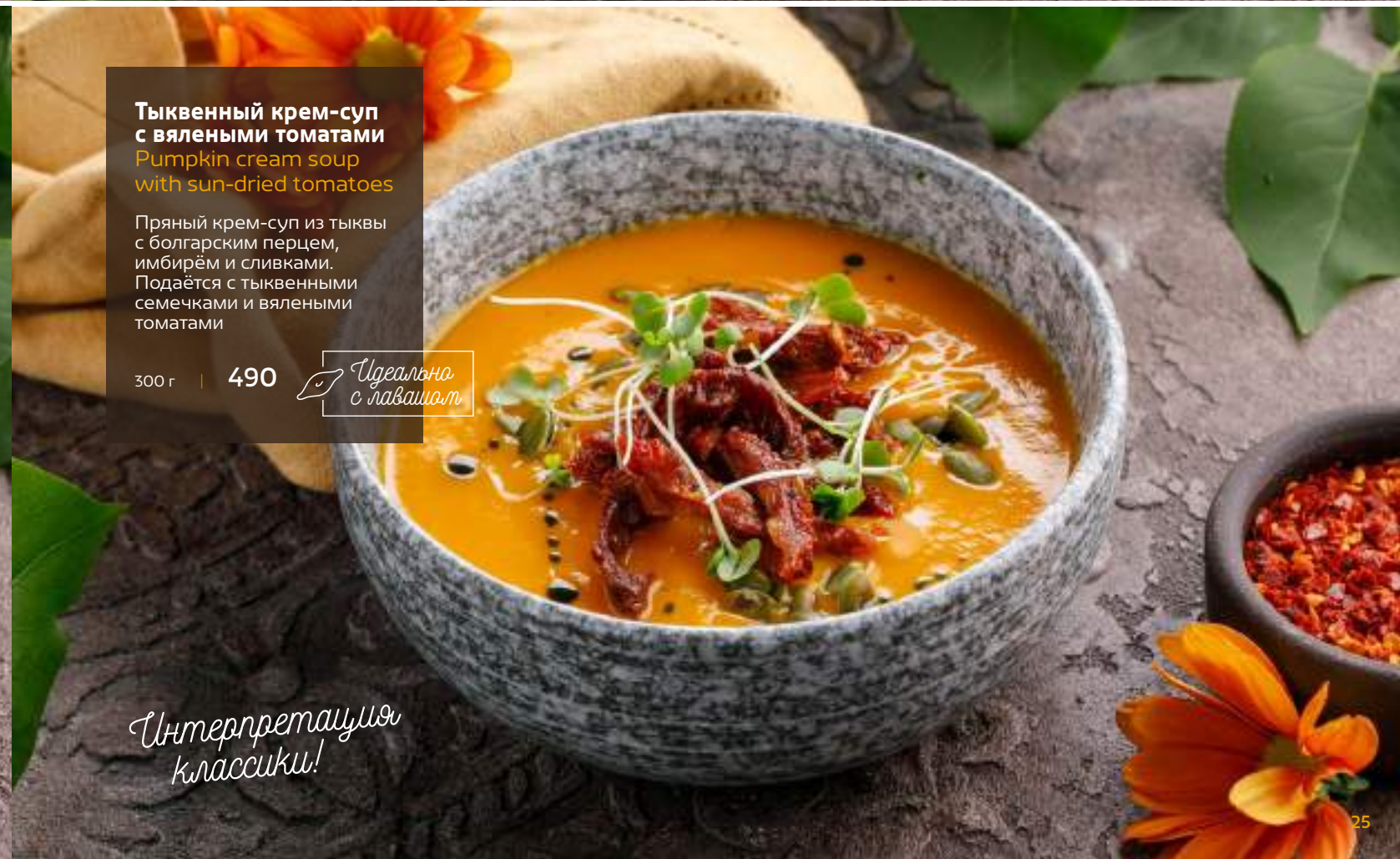


**Хашлама с бараниной**  
Khashlama soup  
with lamb

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

300 г | 740

*Идеально с лавашом*



**Тыквенный крем-суп с вялеными томатами**  
Pumpkin cream soup  
with sun-dried tomatoes

Пряный крем-суп из тыквы с болгарским перцем, имбирём и сливками. Подаётся с тыквенными семечками и вялеными томатами

300 г | 490

*Идеально с лавашом*

*Интерпретации классики!*



# ХИНКАЛИ

Khinkali

**Хинкали ассорти**  
Set of khinkali



400 г | 640

Хинкали – блюдо, без которого невозможно представить грузинскую кухню. Мы собрали для Вас ассорти из наиболее популярных классических начинок:

- говядина со свиной
- баранина с говядиной
- мраморная говядина
- сыр сулгуни

**Мини-хинкали со свиной и грибным соусом**  
Mini-khinkali with pork and mushroom sauce

New

210 г | 480

Мини-хинкали со свиной в сочетании с ароматным грибным соусом на основе белых грибов

**Мини-хинкали с мраморной говядиной и перечным соусом**  
Mini-khinkali with marble beef and pepper sauce

New

210 г | 480

Мини-хинкали с мраморной говядиной дополняются пряным перечным соусом с лёгкой остринкой перца чили

**Мини-хинкали со свиной и креветками в соусе биск**  
Pork and shrimp khinkali with bisque sauce

220 г | 480

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

**Мини-хинкали с креветками и соусом том ям**  
Mini-khinkali with shrimp and tom yum sauce

New

210 г | 480

Мини-хинкали с необычной начинкой из креветок с грибами. Подаются с насыщенным соусом том ям

**Хинкали с бараниной и говядиной**  
Beef and lamb khinkali

**с говядиной и свиной**  
Beef and pork khinkali

**с сыром сулгуни**  
Sulguni cheese khinkali

**с мраморной говядиной**  
Marble beef khinkali



100 г | 160

**Соусы**  
Sauce

50 г

**Аджика**  
Adjika



130

**Сацебели**  
Satsebeli



130

**Мацони**  
Matsoni

130

**Чесночный**  
Garlic

130

**Баже**  
Walnut

130

**Наршараб**  
Pomegranate



190

**Ткемали**  
Tkemali



170

**Сметана**  
Sour cream

130



# ГРИЛЬ

Grill

## Овощи на гриле Grilled vegetables



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

150 г | 480

## Стейк «Палаш» Georgian-style steak

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

250 г | 1860



*Блюда для истинных ценителей мяса!*

## Стейк Рибай Ribeye steak with pepper sauce

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

310 г | 2950



## Шампиньоны на гриле Grilled champignons



150 г | 460

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле

## Запечённый картофель Roast potatoes

150 г | 260

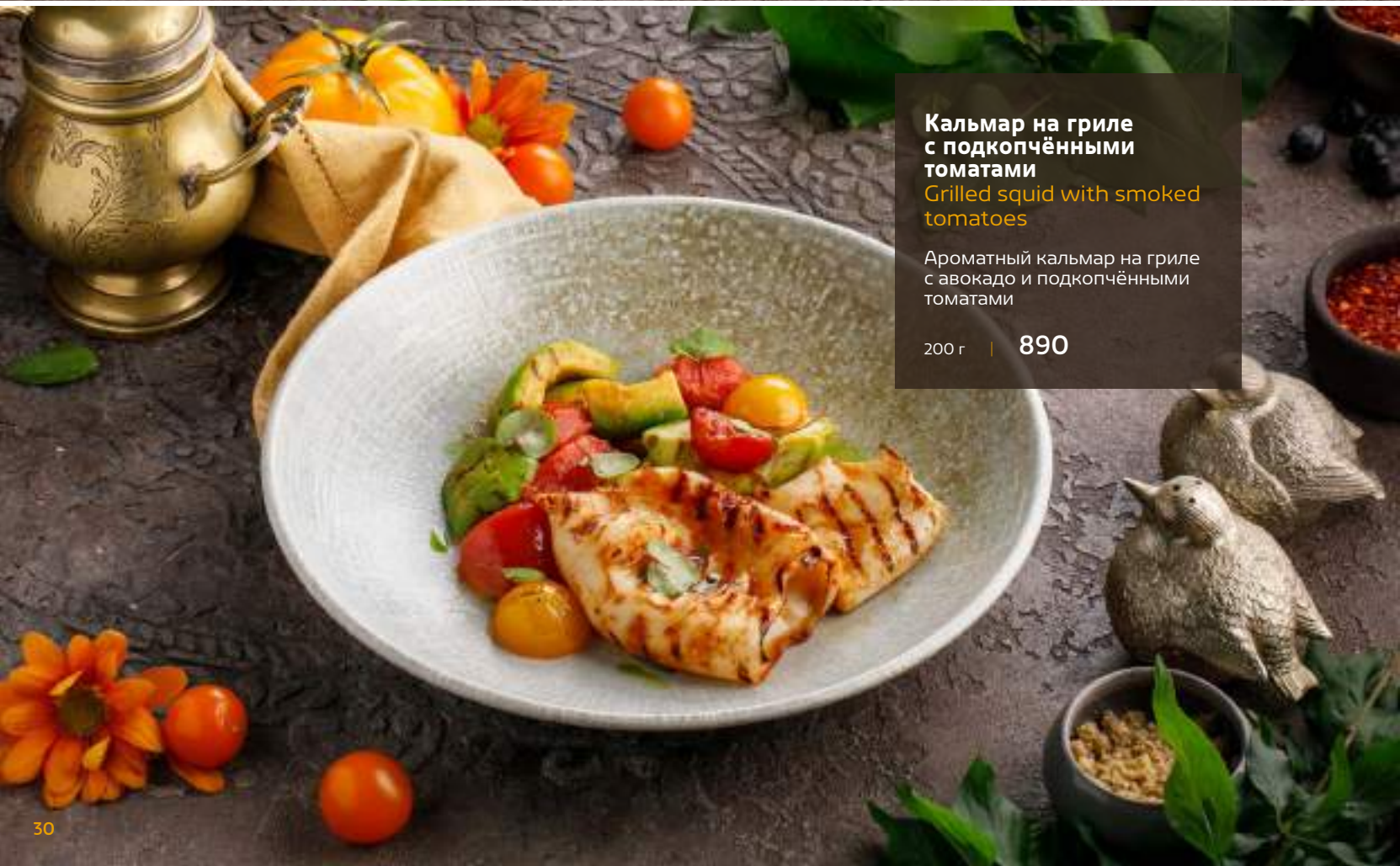
Любимая классика — запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком



**Креветки  
с соусом тартар**  
Shrimp barbecue

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

160 г | 960



**Кальмар на гриле  
с подкопчёнными  
томатами**  
Grilled squid with smoked  
tomatoes

Ароматный кальмар на гриле  
с авокадо и подкопчёнными  
томатами

200 г | 890



**Стейк из сёмги  
с брокколи**  
Salmon steak  
with broccoli

Стейк из сёмги  
в сопровождении брокколи  
альденте и бархатистого  
соуса тартар

270 г | 1840

*Идеально  
к вину*



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot  
dishes

## Шкмерули из цыплёнка

Chicken shkmeruli

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

340 г | 870

Название блюда произошло от «Шкмери» – теста, где был придуман рецепт

## Чашушули по-мегрельски

Megrelian chashashuli

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

320 г | 890

## Оджахури со свиной

Odjakhuri with pork

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

320 г | 760

## Шкмерули с креветками

Shrimp shkmeruli

230 г | 1060

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

## Чахохбили с креветками

Shrimp chakhokhbili

300 г | 1060

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

## Котлеты куриные с пюре

Chicken cutlets with mashed potatoes

220 г | 650

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

## Щучьи котлеты с тыквенным пюре

Pike cutlets with pumpkin puree

260 г | 680

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



# МАНГАЛ

## Barbecue

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

### Садж – ассорти шашлыков Saj-set of barbecued meats

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

1500 г | 3800

### Шашлык из баранины Lamb barbecue

260 г | 1290

### Шашлык из индейки Turkey barbecue

260 г | 790

### Шашлык из свинины Pork barbecue

260 г | 780

### Шашлык из курицы Chicken barbecue

260 г | 780

*Садж – это название как блюда,  
так и сковороды,  
в которой оно готовится*





**Садж – ассорти люля-кебабов**  
Saj-set of lula kebabs

Ассорти-кебаб из трёх видов фарша: баранина, говядина, курица.

Подаётся с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом

1470 г | **3650**

**Люля-кебаб из говядины**  
Beef lula kebab

240 г | **920**



**Люля-кебаб из цыплёнка**  
Chicken lula kebab

260 г | **780**

**Люля-кебаб из баранины**  
Lamb lula kebab

240 г | **1050**





# ДЕСЕРТЫ

Desserts

## Десерт «Пилиали» Piliali dessert roll

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

140 г | 560

## Чурчела Churchkhela



120 г

390

Традиционная грузинская сладость — орехи в загущённом фруктовом сиропе

## Жареные пончики Tbilisi fried donuts

70 г

180

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного ванильного крема

## Базиликовый мусс Basil mousse with raspberries

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

105 г | 620

## Пахлава Baklava

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

100 г

450

 Традиционный десерт из Тбилиси



**Лимонный фондан**  
Lemon fondant

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

135 г | 560



**Торт «Аражани»**  
Arajani honey cake

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

165 г | 560

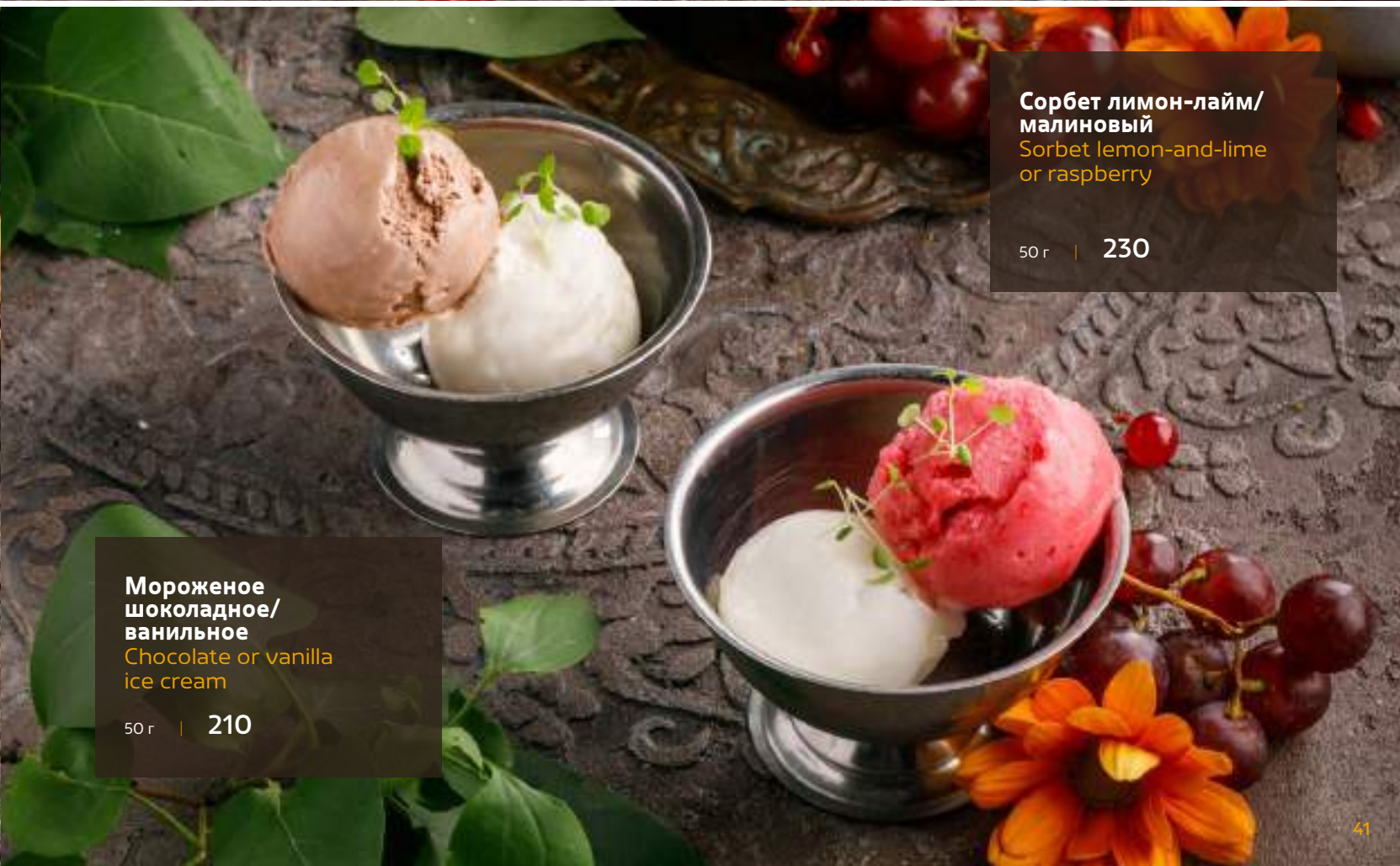
**Торт «Тцнобили»**  
Ttsnobili cake

Шоколадный бисквит с арахисом, солёной карамелью и нежным сливочным кремом

110 г | 560



*Классическое сочетание!*



**Мороженое шоколадное/ванильное**  
Chocolate or vanilla ice cream

50 г | 210

**Сорбет лимон-лайм/малиновый**  
Sorbet lemon-and-lime or raspberry

50 г | 230



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Children's  
menu

## Набор 1 380 г | 500 Set 1

- наггетсы куриные
- картофель фри
- овощные палочки
- Chicken nuggets
- French fries
- Vegetable sticks

## Набор 2 410 г | 490 Set 2

- сосиска в тесте
- картофель фри
- овощные палочки
- Sausage roll
- French fries
- Vegetable sticks

## Набор 3 410 г | 530 Set 3

- детский хачапургер
- картофель фри
- овощные палочки
- Kids' khachaburger
- French fries
- Vegetable sticks

## Молочный коктейль клубничный/ шоколадный Strawberry/ or chocolate milkshake

300 мл | 290

## Пиццури с сыром и ветчиной Pizzuri with cheese and ham

150 г | 240

## Пицца «Маргаритка» Kids margarita pizza

180 г | 290

## Сосиска в тесте Sausage roll

150 г | 260

## Мегрелик Megrulik

150 г | 290





**Куриная котлета**  
Chicken cutlet

100 г | 290



**Куриный шашлычок**  
Chicken barbecue

100 г | 290



**Куриный бульон с алфавитом**  
Chicken broth with alphabet pasta

250 г | 180



**Суп с фрикадельками**  
Meatball soup

250 г | 260



**Детский хачапури**  
Kids' khachaburger

150 г | 290



**Куриные наггетсы**  
Chicken nuggets

120 г | 260



**Хинкалки с мясом/с сыром**  
Meat khinkali/  
Cheese khinkali

150 г | 210





**Овощные палочки**  
Vegetable sticks 90 г | 110



**Картофель фри**  
French fries 120 г | 260



**Картофельное пюре**  
Mashed potatoes 150 г | 260



**Макарошки**  
Alphabet pasta 150 г | 120



*Закажите  
торт  
своей мечты!*

## Банкетные ТОРТЫ

ВКУСНЫЕ  
НАТУРАЛЬНЫЕ  
НАЧИНКИ

**(812) 409-60-77**

Подробности у менеджера ресторана  
или по номеру телефона выше





**БАНКЕТЫ**  
*в наших ресторанах*



**(812) 409-60-77**  
БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА

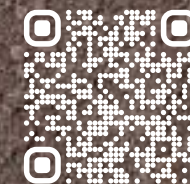
#### ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Вы можете ознакомиться  
с актуальной информацией  
о КБЖУ блюд на нашем сайте



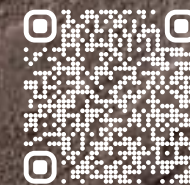
#### ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

Детские мастер-классы  
каждую субботу и воскресенье  
в 12:00



#### МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Скачайте мобильное приложение  
и получайте особые привилегии



#### ДОСТАВКА

Заказывайте любимые блюда  
из меню, не выходя из дома





г. Санкт-Петербург,  
Лиговский пр., д. 29,  
Европейский пр., д. 8,  
Левашовский пр., д. 13А,  
Загородный пр., д. 13,  
ул. Алтайская, д. 12

+7 (812) 409-60-99

г. Всеволожск,  
Колтушское шоссе, д. 53

+7 (812) 908-88-08

г. Пенза,  
ул. Московская, д. 37

+7 (8412) 281-281

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

 [hachoihuri](#)

Данное меню является  
информационным буклетом.  
Прейскурант размещен  
на доске информации  
в уголке потребителя.  
Все цены указаны в рублях.



КУПИТЬ  
ФРАНШИЗУ

