



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

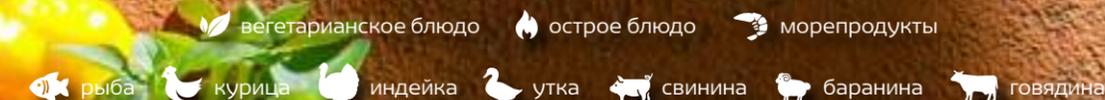


**ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ**

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 **490 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 **650 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 **640 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.

**290 Р**

300 г

## ТОППИНГИ К КАШЕ:

*Oatmeal toppings*

Мед / Honey

50 г

Грецкий орех / Nuts

30 г

Вишнёвый соус / Cherry sauce

50 г

**110 Р**

## 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*

**850 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 **340 Р**

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ M

*Ajarian Khachapuri M*

🍷 320 г **580 Р**

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL

*Ajarian Khachapuri XL*

🍷 440 г **690 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*

**690 Р**

🍷 420 г

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



## ХАЧАПУРИ ПО - ИМЕРЕТИНСКИ

*Imereti khachapuri*

**670 Р**

🍷 370 г

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.



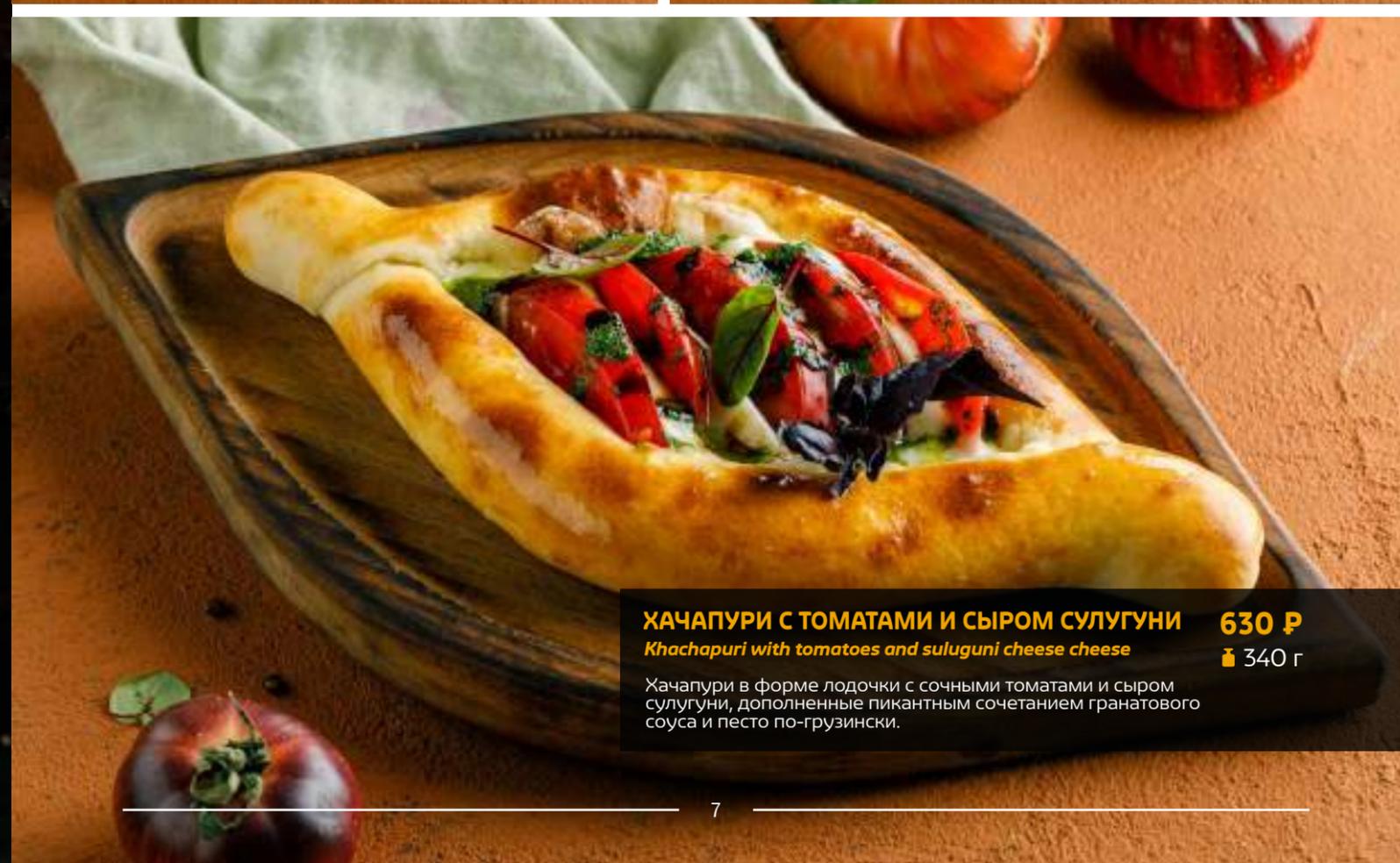
## ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese*

**630 Р**

🍷 340 г

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



**КУБДАРИ СВАНЕТИ***Kubdari svaneti***590 Р**

🍷 440 г

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



*Аутентичное грузинское блюдо региона Сванетия!*

**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ***Khachapuri with spinach***650 Р**

🍷 380 г

Хачапури с начинкой из шпината и сыра.

**ХАЧАПУРИ ПО-РАЧИНСКИ***Rachi khachapuri***620 Р**

🍷 270 г

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

**ХАЧАПУРИ С СЫРОМ БРИ***Brie cheese khachapuri***760 Р**

🍷 300 г

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

**ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ»***Kartaliniya khachapuri***840 Р**

🍷 560 г

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



*Карталиния - одно из названий региона Картли.*

**ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ***Khachapuri on a skewer***590 Р**

🍷 290 г

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



*Оригинальная выпечка, вдохновлённая городом Мухета!*

**ХАЧАПУРИ «МСХАЛИ» С СЫРОМ ДОРБЛЮ***Mskhali khachapuri with dorblu cheese***840 Р**

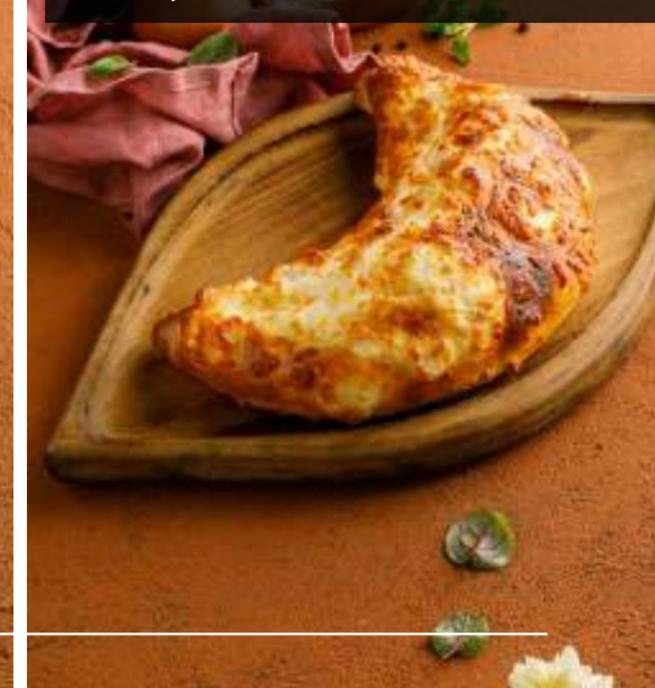
🍷 520 г

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

**ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ***Gurian khachapuri***510 Р**

🍷 300 г

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



# 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 **890 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 **830 Р**



1

2

ИДЕАЛЬНО  
К ВИНУ!

## ПХАЛИ АССОРТИ

*Set of pkhali*

**560 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*

**590 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*

**690 Р**

🕒 240 г

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

### ТБИЛИСИ СЕТ

*Tbilisi set*

**1 290 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*

**690 Р**

🍷 250 г

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



### ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

*Duck pate*

**530 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*

**360 Р**

🍷 150 г

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

### ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ

*Georgian-style pesto*

**340 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 **840 Р**

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Cauliflower Gurian-style

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

🍷 150 г **260 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 **1 100 Р**



1



1

2



2

3



3



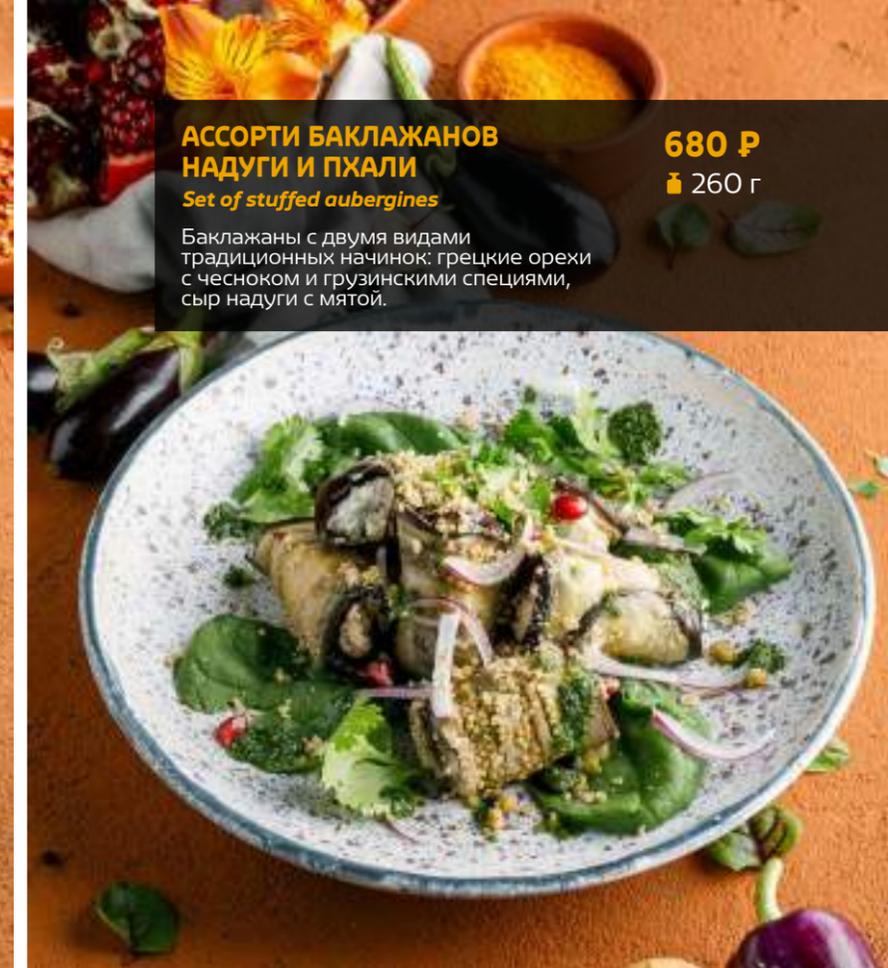
### ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Set of Georgian pickled delicacies

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

**680 Р**

🍷 250 г



### АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ

Set of stuffed aubergines

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

**680 Р**

🍷 260 г



### САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ

Chicken satsivi

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

**580 Р**

🍷 240 г



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Fresh vegetables with herbs

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

**640 Р**

🍷 250 г



# 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.

930 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.

670 Р

🍴 260 г



## САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

*Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms*

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

690 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.

480 Р

🍴 210 г



**ТЁПЛЫЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ  
С ЦЫПЛЁНКОМ**

*Warm chicken salad*

**750 Р**

🍴 270 г



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



**САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ**

*Beef salad*

**740 Р**

🍴 240 г



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



**САЛАТ С ПОМИДОРАМИ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

*Tomatoes and stratchatella salad*

**760 Р**

🍴 220 г



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



**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 **820 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 **670 Р**



**МИКС САЛАТА С ЛИМОННО-  
МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

*Salad mix with lemon and honey dressing*

**540 Р**

🍴 200 г



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



**САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ  
С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

*Adjarian salad with walnut dressing*

**480 Р**

🍴 250 г



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



# Горячие закуски



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

**840 Р**  
🍴 280 г

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



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

**720 Р**  
🍴 270 г

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



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

**560 Р**  
🍴 200 г

Шампиньоны, запечённые под сыром и украшенные миксом ароматной зелени.



**АДЖАБСАНДАЛ**  
*Ajabsandal*

**580 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** 🔥

**360 Р**

🍴 100 г / 1 шт.

Kutab with fresh herbs and cheese filling

**КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ** 🌿

**310 Р**

🍴 100 г / 1 шт.

Kutab with potato filling

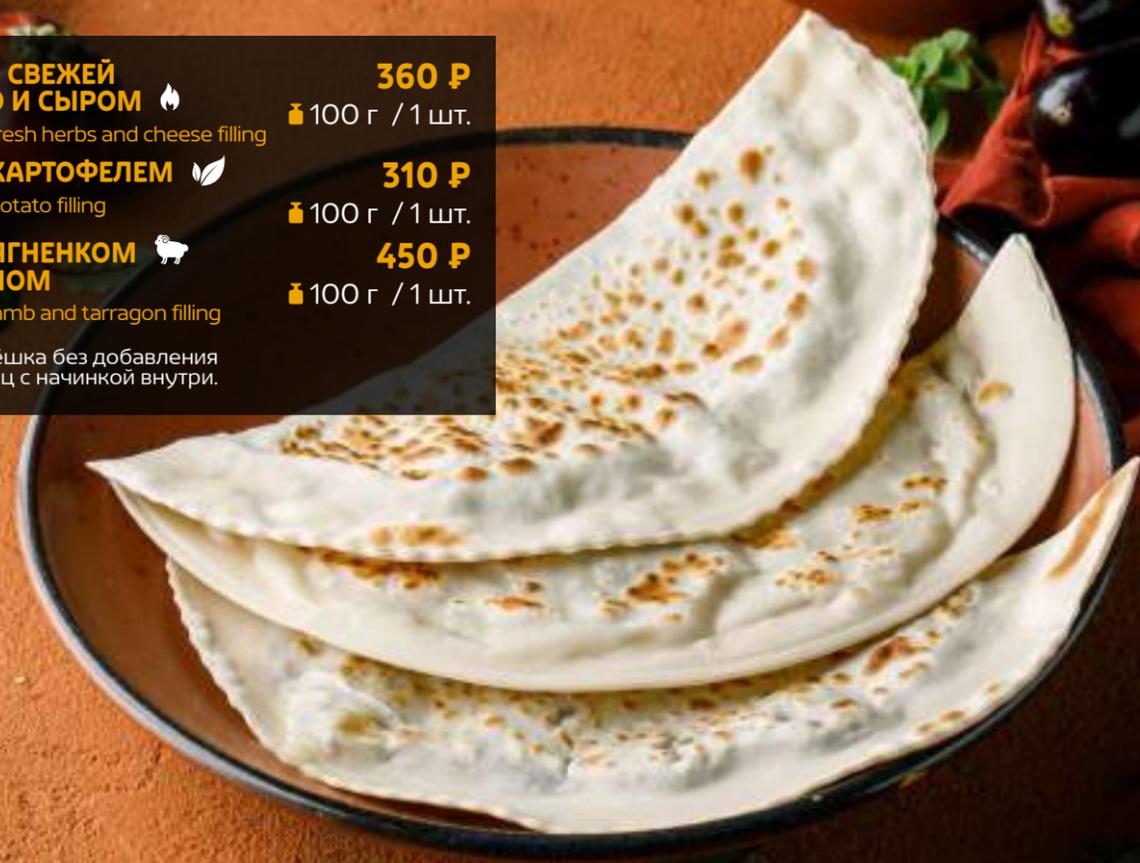
**КУТАБ С ЯГНЕНКОМ  
И ТАРХУНОМ** 🐏

**450 Р**

🍴 100 г / 1 шт.

Kutab with lamb and tarragon filling

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри.



**ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ  
КАПУСТОЙ**

**490 Р**

🍴 300 г

*Lobio with Gurian cabbage*

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*

**590 Р**

🍴 350 г

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



# Супы

Сыртенный суп  
«Хачо и Пури»

## СУП «ХАЧО И ПУРИ» Khacho and Puri soup

660 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

430 Р  
300 г

Pumpkin cream soup with sun-dried tomatoes

Насыщенный тыквенный крем-суп с вялеными томатами.

## СУП ХАРЧО Kharcho soup

630 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*

**640 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*

**430 Р**  
🍲 300 г

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



*Не забудьте  
лаваш к супу!*

**ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ**  
*Georgian pita bread*

**140 Р**  
🍲 100 г

Традиционный грузинский хлеб из печи без добавления молока и яиц.



**ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ**  
*Khashlama soup with lamb*

**690 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*

**760 Р**  
🍲 300 г

Изящное 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

420 Р

🍷 260 г

*Pork and shrimp khinkali with bisque sauce*



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*

140 Р

🍷 100 г

1 шт.

## ХИНКАЛИ АССОРТИ

*Selection of khinkali*

560 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*

2 650 ₺  
310 г

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



## СТЕЙК «ПАЛАШ» *Georgian-style steak*

1 680 ₺  
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*

420 ₺  
150 г

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле.



## ОВОЦИ НА ГРИЛЕ *Grilled vegetables*

420 ₺  
150 г

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



Блюда для истинных ценителей мяса!



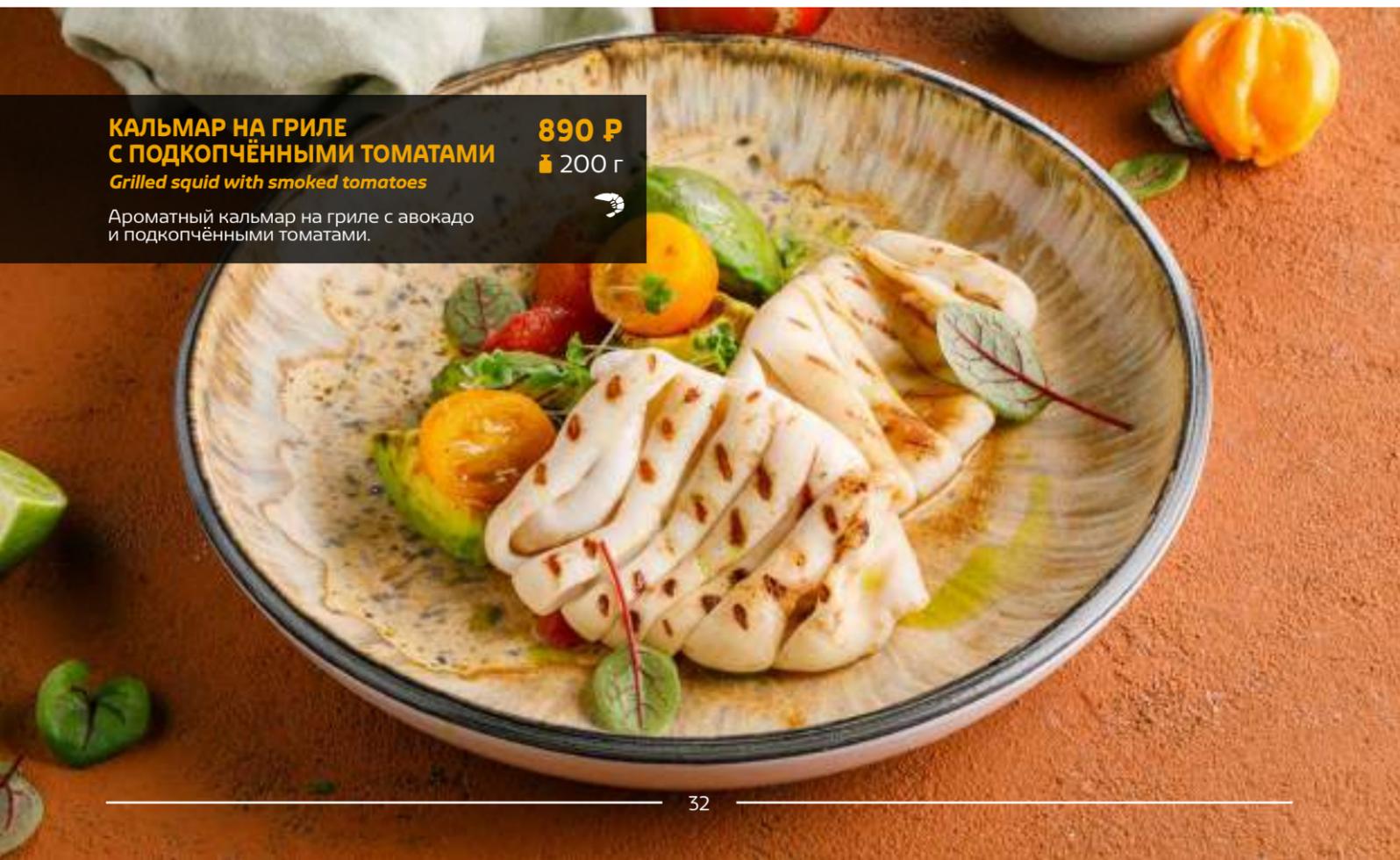
**КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТАРТАР**

*Shrimp barbecue*

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

**860 Р**

**160 г**



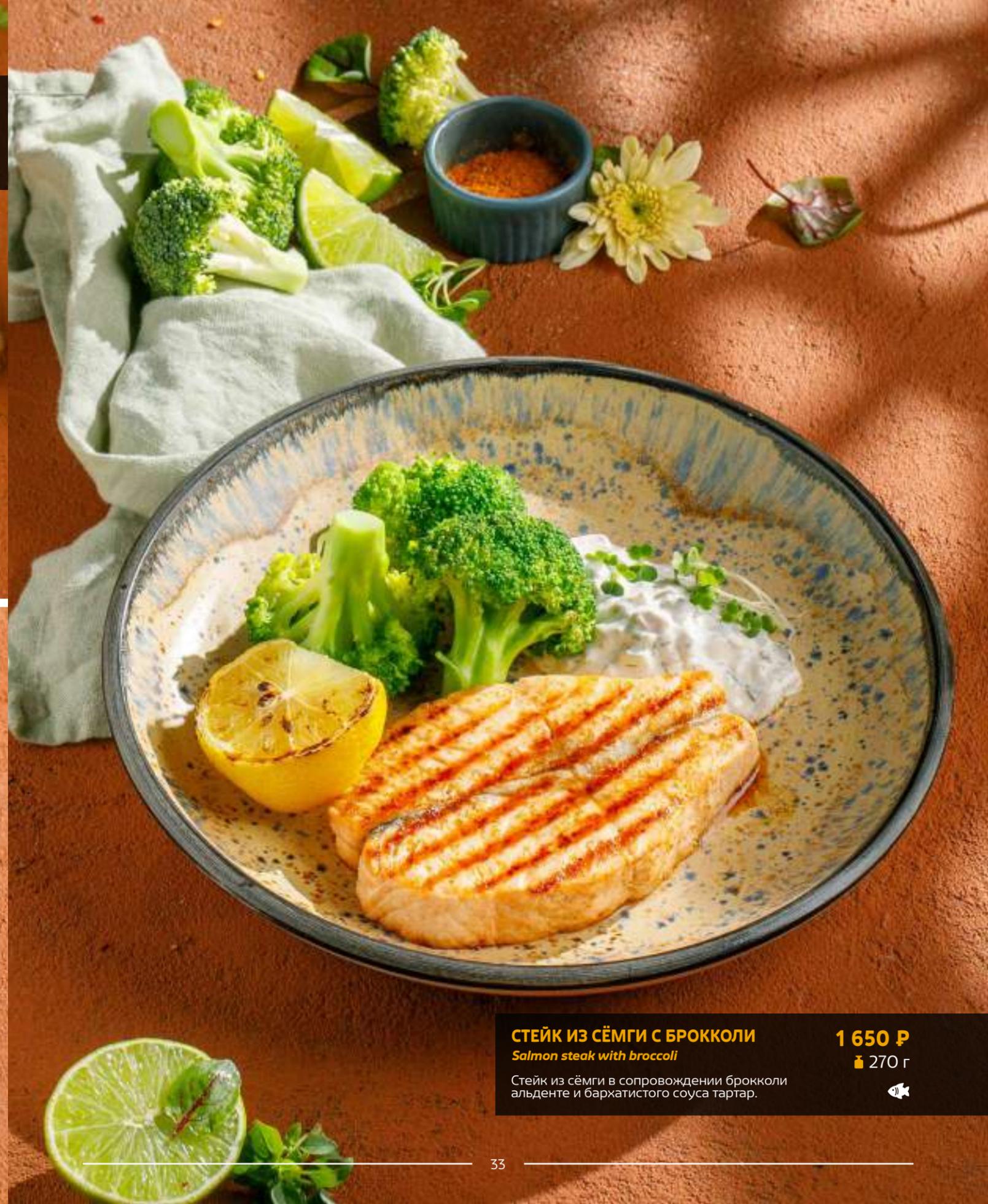
**КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ  
С ПОДКОПЧЁННЫМИ ТОМАТАМИ**

*Grilled squid with smoked tomatoes*

Ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопчёнными томатами.

**890 Р**

**200 г**



**СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С БРОККОЛИ**

*Salmon steak with broccoli*

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

**1 650 Р**

**270 г**



# Горчице ბლუდა

## ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

*Baked lamb shoulder*

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

2 300 Р

🍴 580 г



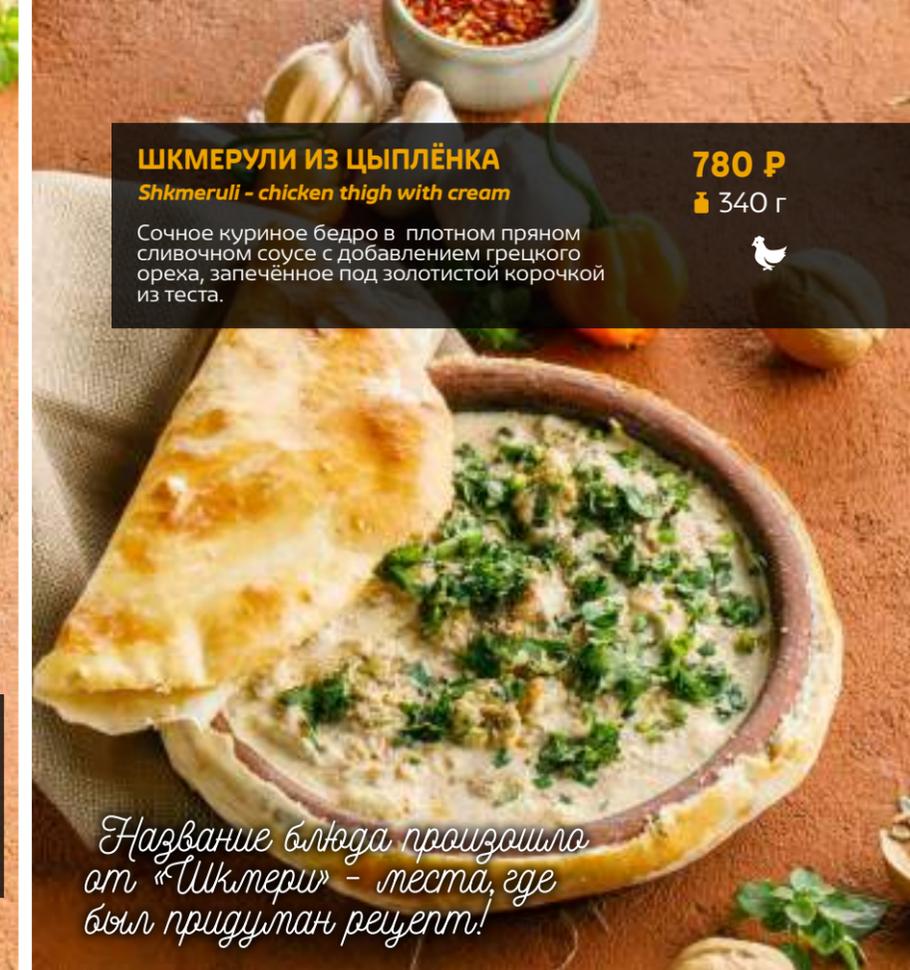
## ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

*Odjakhuri with pork*

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

690 Р

🍴 320 г



## ШКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

*Shkmeruli - chicken thigh with cream*

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

780 Р

🍴 340 г



*Название блуда произошло от «Шкмери» - теста, где был придуман рецепт!*



## ЧАШУШУЛИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

*Chashashuli - beef stewed in tomato paste*

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

820 Р

🍴 320 г



### КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ

*Chicken cutlets with puree*

590 ₺

🍴 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 980 ₺

### 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 980 ₺

### ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

*Pike cutlets with pumpkin puree*

610 ₺

🍴 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*

**3 400 ₺**

🍷 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** 1 090 ₺

*Lamb kebab*

🍷 260 г



**ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ** 760 ₺

*Turkey grilled meat*

🍷 260 г



**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ** 760 ₺

*Chicken grilled meat*

🍷 260 г



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ** 720 ₺

*Pork grilled meat*

🍷 260 г



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

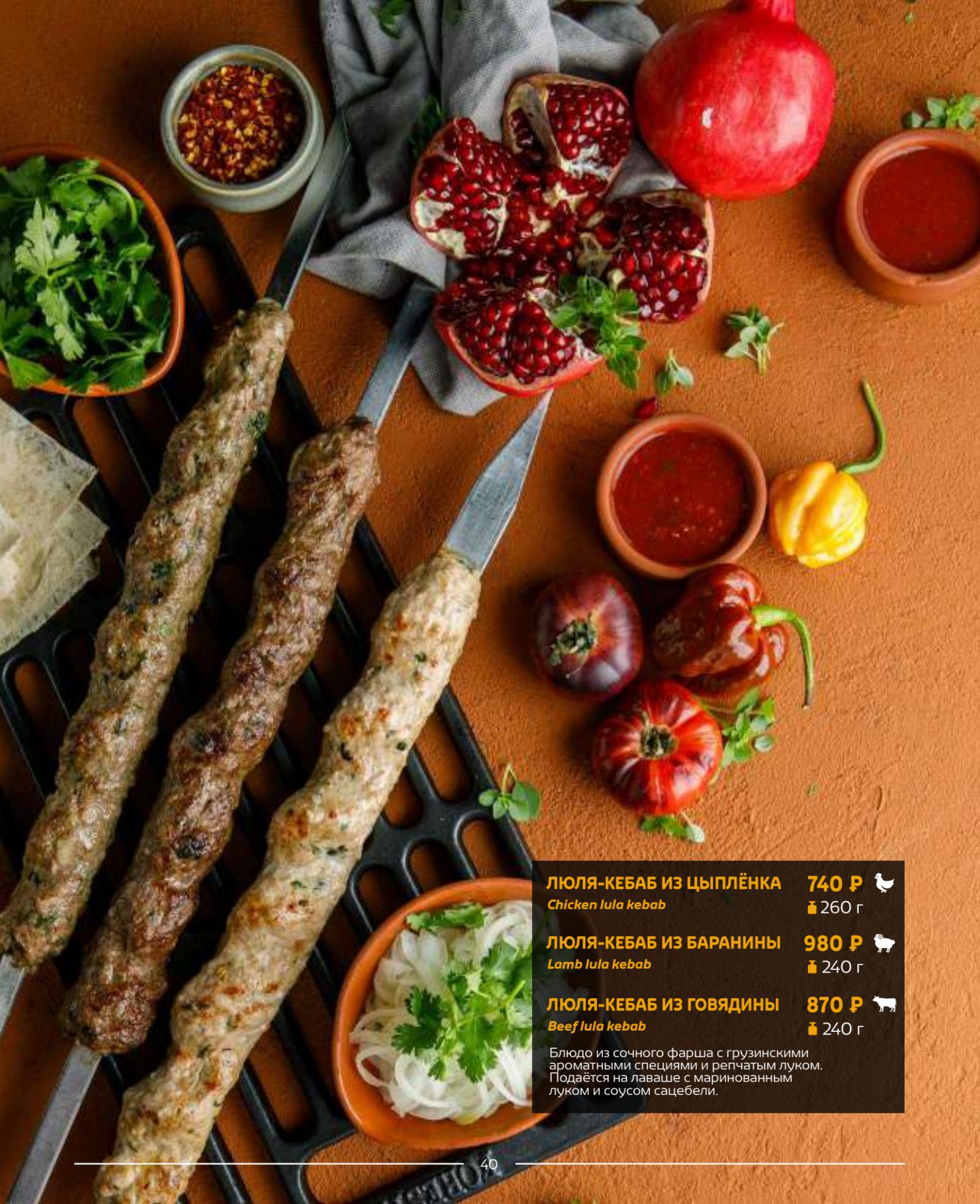
**ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ** 1 540 ₺

*Salmon kebab*

🍷 270 г



Свежий лосось с овощами в купаже авторских маринадов.



- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА** 740 Р   
*Chicken lula kebab* 260 г
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ** 980 Р   
*Lamb lula kebab* 240 г
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ** 870 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** 3 290 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 **210 ₺**

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*Mashed potatoes*

Воздушное пюре из отварного картофеля и сливок.

🍴 150 г **210 ₺**

## ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

*Baked potatoes*

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

🍴 150 г **210 ₺**

# Соусы

**БАЖЕ** 120 ₺  
*Nut sauce* 🍴 50 г

**АДЖИКА ОСТРАЯ** 🌶️🌿 120 ₺  
*Adjika* 🍴 50 г

**СМЕТАНА** 120 ₺  
*Sour cream* 🍴 50 г

**ТКЕМАЛИ** 🌿 150 ₺  
*Tkemali* 🍴 50 г

**СОУС САЦЕБЕЛИ** 🌿 120 ₺  
*Satsebeli sauce* 🍴 50 г

**ЧЕСНОЧНЫЙ** 120 ₺  
*Garlic sauce* 🍴 50 г

**НАРШАРАБ** 🌿 180 ₺  
*Pomegranate sauce* 🍴 50 г

**МАЦОНИ** 120 ₺  
*Matsoni* 🍴 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 **530 Р**

## БАЗИЛИКОВЫЙ МУСС

*Basil mousse with raspberries*

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

105 г **590 Р**



## ЧУРЧХЕЛА

*Churchkhela*

Традиционная грузинская сладость - орехи в загущённом фруктовом сиропе.

**370 Р**

120 г



## ЖАРЕННЫЕ ПОНЧИКИ

*Tbilisi fried donuts*

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного ванильного крема.

**170 Р**

70 г

1 шт.



Традиционный десерт из Тбилиси!



## ПАХЛАВА

*Baklava*

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом.

**420 Р**

100 г



**ЛИМОННЫЙ ФОНДАН**  
*Lemon fondue*

**530 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*

**530 Р**  
🍴 110 г

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



**ТОРТ «АРАЖАНИ»**  
*Arajani honey cake*

**530 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*

**190 Р**  
🍴 50 г

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

**210 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
<b>ЗАВТРАКИ</b>				
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
<b>ВЫПЕЧКА</b>				
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
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
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
Луковый 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
<b>САЛАТЫ</b>				
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
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				
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
<b>СУПЫ</b>				
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
<b>ХИНКАЛИ</b>				
Хинкали ассорти (бг/сг/сыр/говядина)	4	6	27	170
Хинкали с бараниной и говядиной	4,5	6	27	170
Хинкали с говядиной и свиной	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 свиной и креветками в соусе биск	7,5	7	20	180
<b>ГРИЛЬ МЕНЮ</b>				
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
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				
Котлеты куриные с пюре	12	8,5	14	200
Оджахури со свиной	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
<b>МАНГАЛ</b>				
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 свиной	15	15	5	220
<b>ГАРНИРЫ</b>				
Запечённый картофель	10	2,5	20	180
Картофельное пюре	11	3	18	180
Картофель фри	3,5	2	11	80
<b>СОУСЫ</b>				
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
<b>ДЕСЕРТЫ</b>				
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
Чурчела	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	
г. Всеволожск,	+7 (812) 908-88-08
Колтушское шоссе, д. 53	
г. Пенза,	
ул. Московская, д. 37	+7 (8412) 281-281

 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