



БОЛЬШАЯ
КНИГА
грузинского
ГОСТЕПРИИМСТВА





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 / <i>Breakfast</i>	4-5
2. Выпечка / <i>Bakery</i>	6-11
3. Холодные закуски / <i>Cold starters</i>	12-15
4. Горячие закуски / <i>Hot starters</i>	16-17
5. Салаты / <i>Salads</i>	18-21
6. Супы / <i>Soups</i>	22-23
7. Хинкали / <i>Khinkali</i>	24-25
8. Мангал / <i>Barbecue</i>	26-29
9. Горячие блюда / <i>Main dish</i>	30-33
10. Гарниры / <i>Side dish</i>	34
11. Соусы / <i>Sauces</i>	35
12. Десерты / <i>Desserts</i>	36-38
13. Банкетные торты / <i>Banquet cakes</i>	39
14. Таблица калорийности / <i>Calory count</i>	40-41

 вегетарианское блюдо  острое блюдо

 рыба  курица  индейка  утка  свинина  баранина  говядина

Завтраки

Breakfast

К каждому завтраку
чай • кофе • морс
на выбор
Завтраки до 16:00

Breakfast includes tea,
coffee or berry drink for
your choice
Breakfast until 16:00

ХАЧАПУРИ ПАШОТ С ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ

Khachapuri with salted trout and egg

Яркий хачапури в форме лодочки с форелью слабой соли, яйцом пашот и зеленью

Khachapuri with salt trout, poached eggs and lettuce

540 Р  260 г

“
Утро по-грузински — это проснуться от яркого солнца и влекущих ароматов с кухни — обжаренных орехов, сдобного теста, сухофруктов, мёда и мацони. Каждая семья в Грузии завтракает по-своему. Кто-то — крепким кофе со сдобой, а кто-то сытным хачапури



ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

460 Р

European breakfast

 420 г

Сытный вариант завтрака, сочетающий в себе поджаренный хрустящий тост с маслом, яйцо, салат из свежих томатов и огурцов, с добавлением грузинских специй, сосисок и домашнего молодого картофеля, обжаренного по-домашнему

Baked crispy toast with butter, egg, tomatoes and cucumbers, georgian spices, sausages and potatoes



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ФОРЕЛЬЮ

630 Р

Zucchini pancakes with trout

 300 г

Аппетитные оладьи из кабачков со слабосоленой форелью и яйцом пашот. Подаются под голландским соусом, в состав которого входят сливочное масло, каперсы, лимонный сок и желтки куриного яйца

Zucchini pancakes with salted trout and poached egg. Served with Hollandaise sauce, which includes butter, capers, lemon juice and egg yolks



ЧИРБУЛИ ЯИЧНИЦА ПО-ГРУЗИНСКИ

420 Р

Georgian-style eggs with tomatoes

 230 г

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

Traditional Georgian breakfast served with eggs, tomatoes, red onions, herbs and Georgian spices



СЫРНИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

420 Р

Cheesecakes with caramel sauce

 160 г

Домашние сочные сырники с соусом из мацони, карамели и кураги

Homemade cheesecakes with caramel sauce and dried apricots



КАША ОВСЯНАЯ НА МОЛОКЕ / НА ВОДЕ

260 Р

Oatmeal with milk/ on water

 300 г

Нежная овсяная каша, обладающая лёгкой текстурой, приготовленная на натуральном молоке/воде со сливочным маслом, с добавлением мяты, которая придаст лимонный оттенок каше. Рекомендуем взрослым и детям. Для оригинального послевкусия предлагаем в дополнение мёд, орехи или вишнёвый соус

Oatmeal porridge cooked with natural milk or water with butter and lemon balm. We recommend honey, nuts, or cherry sauce with this dish

ТОППИНГИ К КАШЕ:

80 Р

-  мёд / honey
-  орехи / nuts
-  вишнёвый соус / cherry sauce

 50 г

Выпечка

Bakery



Аджарская лодочка

Считается, что таким хачапури в форме лодочки угощали моряков, когда те ступали на берег. Грузины любят рассказывать красивые истории за столом, но этой легенде хочется верить — близость моря обосновала форму ачарули (хачапури по-аджарски)

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ S

Adjarian Khachapuri S

240 Р 🍴 190 г

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ M

Adjarian Khachapuri M

390 Р 🍴 320 г

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL

Adjarian Khachapuri XL

520 Р 🍴 440 г

Один из самых популярных грузинских хачапури. Блюдо представляет лодочку из мягкого, воздушного теста с сыром сулугуни и имеретинским сыром, яйцом и сливочным маслом

One of the most popular Georgian pies. Khachapuri made of soft, airy dough, with georgian cheese, fresh egg and butter



КУБДАРИ СВАНЕТИ

Meat pie Kubdari

Традиционное грузинское блюдо региона Сванетия круглой формы с начинкой из говядины и свинины в сочетании с грузинскими специями, острым перцем и душистой кинзой

A traditional Georgian pie from the Svaneti region with beef and pork meat, georgian spices, chili pepper and cilantro

540 Р 🍴 380 г



ХАЧАПУРИ «МСХАЛИ» С СЫРОМ ДОРБЛЮ

Khachapuri «Mskhali» [with dor blue cheese]

Необычный хачапури, вдохновлённый городом Мцхета (у слияния рек Арагви и Куры). Объединяет сладость, свежесть и пикантность — с грушей, сыром сулугуни, копчёным сыром и дорблю

An unusual hachapuri inspired by the city of Mtskheta (at the confluence of the Aragvi and Kura rivers). Combines sweetness, freshness and piquancy — with pear, suluguni cheese, smoked cheese and Dorblu

680 Р 🍴 520 г



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian Khachapuri

390 Р

🍴 300 г

Хачапури в форме полумесяца с ароматной начинкой из отварного яйца и микса душистой зелени

Khachapuri with a fragrant filling of boiled egg and a mix of fragrant herbs



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Khachapuri on a skewer

520 Р

🍴 290 г

Уникальный хачапури из хрустящего теста с нежным тянущимся сыром внутри, запекаемый на шампуре в дровяной печи

Khachapuri made of crispy dough with tender stretching cheese inside, baked on a skewer in a wood-burning oven



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrel Khachapuri

Традиционный хачапури из региона Мегрелия с грузинскими сырами – имеретинским и сулугуни – с хрустящей корочкой из запеченного сыра сверху

Traditional khachapuri from the Megrelia region with imeretí and suluguni cheese on top

570 Р 🍴 420 г

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Imeretian Khachapuri

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с начинкой из сочного сулугуни и имеретинского сыра внутри

Traditional Georgian khachapuri from the Imereti region with cheese inside

510 Р 🍴 370 г



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach

Хачапури с начинкой из рубленого шпината и сочного сыра внутри

Khachapuri with spinach and juicy cheese inside

510 Р 🍴 350 г



“
Выпечка в Грузии – особое искусство. Самое знаменитое блюдо из теста – хачапури. Название происходит от слов «хлеб» (пури) и «творог» (хачо). В 2011 году хачапури был запатентован. Это блюдо является национальным достоянием Грузии. В Грузии хачапури, как национальное блюдо, занимает главенствующее место. Здесь с трепетом относятся к этой сырной лепёшке. Считается, что блюдо несёт с собой силу и энергию. Хачапури здесь употребляют в пищу в любое время дня и ночи и практически каждый день. Это яство ассоциируется у всех с прекрасной погодой, хорошим настроением, дружелюбием и гостеприимством Грузии



ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ»

Khachapuri Kartalinia

Карталиния — одно из названий региона Картли! Этот необычный авторский хачапури — настоящий хит! Потому что в нём традиционный сыр имеретинский, а также бастурма, джонджили, кинза и сыр надуги

Unusual khachapuri with imeretian cheese, basturma, jonjoli, cilantro and nadugi cheese

680 Р 🍴 560 г



ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

490 Р
🍴 340 г

Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese

Хачапури в форме лодочки с добавлением сочных томатов и сыра сулугуни под пикантным гранатовым соусом Наршараб и соусом песто по-грузински

Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese, pomegranate sauce and georgian pesto sauce



БАДРИДЖАНИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

790 Р
🍴 440 г

Badrijani with strachatella

Уникальный хачапури, приготовленный по специальному рецепту от нашего шефа со свежими томатами, жареным баклажаном и нежным сыром страчателла

Khachapuri with fresh tomatoes, fried eggplant slices and strachatella cheese



ХАЧАПУРИ ПО-РАЧИНСКИ

390 Р
🍴 270 г

Khachapuri form the Rachi

Хачапури по традиционному грузинскому рецепту региона Рача с его популярным блюдом — сливочным шикмерули, начинкой из маринованного филе куриного бедра, шампиньонов, сливочного соуса с добавлением шафрана

Khachapuri form Rachi region with marinated chicken thigh fillet, champignons, cream sauce with saffron, pomegranate seeds, walnuts and cilantro



ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

360 Р
🍴 230 г

Khachapuri with potatoes and mushrooms

Сочный сытный хачапури с начинкой из шампиньонов со сливочным маслом и сванской солью с добавлением трюфельного масла и петрушки

Khachapuri with champignons, butter, truffle oil and parsley



“
Важно помнить традиции своего народа, но нужно двигаться дальше. Кто сказал, что нельзя приготовить хачапури с грушей или баклажанами? Мы уверены, что через 20 лет это вполне может стать классикой, в Грузии же растет так много вкусного!

“
Имеретинский сыр изготавливают из коровьего молока путем воздействия сычужного фермента и тепловой обработки. Делают его, в основном, в Западной Грузии, в Имерети, хотя эту технологию используют по всей стране. Сулугуни, можно сказать, самый любимый сыр у грузин. Его родина — Самегрело (Западная Грузия). Это рассольный сыр, который готовится путем температурной обработки свежего имеретинского сыра, вымещивается как тесто, что дает ему слоистость и необыкновенный вкус

Холодные закуски

Cold starters

ТАРТАР ПО-ГРУЗИНСКИ

Tartar in Georgian style

Идеальное блюдо для вина – нежная говядина с трюфельным маслом, острым соусом чили, зерновой горчицей, каперсами, с голландским соусом и зерновым пури

The ideal dish for wine is tender beef tenderloin with truffle oil, tabasco sauce, grainy mustard, capers and Gollan sauce with baguette

680 Р **180 г**



АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ 540 Р

Assorted eggplant **260 г**

Баклажаны с грецким орехом и чесноком, грузинскими специями, сыром надуги и мятой

Eggplant with walnuts and garlic, georgian spices, eggplant nadugi (georgian cream cheese with mint)



СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ 590 Р

Suluguni with tomatoes **240 г**

Домашний сыр сулугуни, свежие томаты и ароматный базилик с грузинским песто и гранатовым соусом

Homemade suluguni cheese, fresh tomatoes and fragrant basil with Georgian pesto and pomegranate narsharab sauce



ГЕБЖАЛИЯ 480 Р

Gebzhalia **190 г**

Нежные рулетики из сыра сулугуни с начинкой надуги и рубленой мятой, политые соусом матсони

Tender rolls of suluguni cheese stuffed with cottage cheese and chopped mint with matsoni sauce



СЫРОВАЯ МЯСО 690 Р

Dry-cured meat **115 г**

Традиционная грузинская мясная закуска, приготовленная по старинному рецепту – бастурма, суджук в пряных специях и свиной балык

Traditional Georgian starter prepared according to an old recipe – basturma, sudzhuk with spices and pork balyk



ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ 510 Р

Georgian pickles **220 г**

Ассорти традиционных домашних грузинских солений: зеленые помидоры, перец чили, соленый чеснок, цветная капуста по-гурийски, маринованные патиссоны и соцветия кустарника джонджоли с красным луком и миксом зелени

Assorted traditional homemade Georgian pickles: green tomatoes, chili peppers, salted garlic, Gurian cauliflower, pickled patissons and jonjoli, with red onions and greens



ДОМАШНИЕ СЫРЫ 550 Р

Homemade cheeses **240 г**

Ассорти домашних сыров: сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр и сыр чачил-кочилка, а также рулетики из сулугуни с надуги бри и дорблю, украшенные грецким орехом, зернами граната, чурчхелой, конфетами из сухофруктов и микро-миллисой

Assorted homemade cheeses: suluguni, smoked suluguni, imeretian cheese and chachil cheese, suluguni roll with nadugi brie and dor blue, decorated with walnuts, pomegranate seeds, churchkhela, dried fruit sweets and micro milisa



ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

ТБИЛИСИ СЕТ 990 Р

Tbilisi set 480 г

Сет самых популярных грузинских закусок – сыры, мясные деликатесы – суджук, бастурма, паштет из утки, луковый мармелад, пхали ассорти, баклажан надуги и пхали

Set of appetizers - cheeses, meat delicacies – basturma, sujuk, duck liver pate on a baguette, assorted phali, eggplant



ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ 280 Р

Georgian-style Pesto 150 г

Пате ярко-зеленого цвета с ароматом базилика, кинзы, шпината и освежающим вкусом

The bright green pate with basil, cilantro, spinach

The bright green pate with basil, cilantro, spinach



ФОРЕЛЬ НАДУГИ 760 Р

Georgian style trout 170 г

Нежные рулетики из слабосоленой форели с начинкой из грузинского сливочного сыра с соусом песто по-грузински

Salted trout rolls with georgian cream cheese, mint and pesto sauce



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ БРУСКЕТТ 590 Р

Georgian bruschettas 250 г

Ассорти авторских брускетт с грузинским акцентом – 2 брускетты с утиным паштетом, 2 брускетты с грузинским песто, 2 брускетты с луковым мармеладом

Assorted author's bruschettas - with duck pate, with Georgian pesto, with onion marmalade



ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД 280 Р

Onion marmalade 150 г

Карамелизованный лук, приготовленный с вином и грузинскими специями как закуска для вина или мясных блюд

Caramelized onion, with wine and Georgian spices

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ 480 Р

Duck pate 150 г

Деликатесный паштет из утки, приготовленный с добавлением сливок и грузинских специй. Блюдо украшено луковым мармеладом на красном вине и мялиссой

Delicious duck pate with georgian spices. The dish is decorated with onion marmalade and melissa



САЦИВИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Satsivi with chicken

Нежная томленая мякоть цыпленка в ореховом соусе. Секрет этого блюда в длительной варке основы для закуски – благодаря чему мясо становится нежным и буквально тает во рту

Tender stewed chicken in a nut sauce

460 Р 240 г



ПХАЛИ АССОРТИ 480 Р

Phali assorted 180 г

Традиционная холодная закуска – измельченные овощи с грецкими орехами и грузинскими специями. В ассорти входят пхали из баклажана, пхали из свёклы, пхали из шпината и пхали из фасоли

Traditional cold appetizer – chopped vegetables with walnuts and georgian spices. The assortment includes eggplant phali, and phalls with beetroot, spinach and beans



СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 510 Р

Fresh vegetables and herbs 250 г

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зеленый лук и зелень

Tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes, green onions and herbs



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ 160 Р

Gurian cauliflower 150 г

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

Crispy cauliflower marinated with beetroot and hot red pepper

Торжественные закуски

Hot starters

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

ГРУША В ВИНЕ С СЫРОМ БРИ

Pear in wine with brie cheese

Томлёная в красном вине груша с сыром бри, мелиссой и вишнёвым соусом

Pear stewed in red wine with brie cheese, lemon balm and cherry sauce

690 ₺ 190 г



АДЖАБСАНДАЛ 480 ₺

Adjapsandal 300 г

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

Georgian vegetable stew of eggplant, bell pepper, onion, tomatoes with tomato paste, with Georgian spices and herbs



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 560 ₺

270 г

Dolma with lamb meat
Традиционное блюдо из фарша баранины и говядины с грузинскими специями, завернутое в виноградные листья

A traditional dish of minced lamb and beef with Georgian spices wrapped in grape leaves



ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ 380 ₺

300 г

Lobio with Gurian cabbage
Фасоль, томлёная с луком, чесноком, пикантным перцем чили, специями и зеленью, с веточкой джонджоли, перьями красного лука и свежей зеленью

Beans stewed with onion, garlic, spicy chili pepper, spices and herbs. Decorated with a sprig of jonjoli, red onion and fresh herbs



ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ 420 ₺

240 г

Baked champignons with cheese



ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ 520 ₺

350 г

Shawarma in lavash

Из куриного шашлыка, приготовленного на мангале, свежих огурцов и помидоров с добавлением красного лука и микса свежей зелени

Grilled chicken, fresh cucumbers and tomatoes with red onions and greens



КУТАБЫ 240 ₺

Kutabs 100 г 1 шт

- с сыром и зеленью
- с картофелем
- с ягнёнком и тархуном

Kutaby with cheese and herbs, with potatoes, with lamb and estragon



ЖЮЛЬЕН В БАКЛАЖАНЕ 540 ₺

250 г

Julien in eggplant

Запечённый баклажан с начинкой из грибов, репчатого лука с грузинскими сырами и трюфельным маслом

Champignons and oyster mushrooms in batter, baked in eggplant with garlic, sulguni and Imereti cheese, with truffle oil and herbs

Салаты

Salads



САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ В ПРЯНОСТЯХ

Georgian salad

Настоящий грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени, базилика и красного лука. Необычная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают этот салат особенным

A real Georgian salad of juicy tomatoes and fresh cucumbers with the addition of herbs, basil and red onions. Unusual walnut dressing and ground walnut make this salad special

390 Р 🍴 210 г



САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

Oriental salad with tongue and mushrooms

560 Р

🍴 250 г

По рецепту бабушки Мамуки – язык говяжий с шампиньонами, помидорами, солеными огурцами и зеленью

According to Grandpa Mamuka's recipe – beef tongue with champignons, tomatoes, pickles and herbs



САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ С ОРЕХОВО-СЫРНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Adjarian salad with nut-cheese dressing

410 Р

🍴 250 г

Свежий салат из огурцов с заправкой на основе грецкого ореха и сливочного сыра рикотта, винного уксуса

Fresh cucumber salad with dressing based on walnuts and ricotta cream cheese, wine vinegar



САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ С ФОРЕЛЬЮ

Adjarian salad with trout

610 Р

🍴 300 г

Салат на основе форели слабой соли, свежих огурцов, сыра и орехового соуса

Salad based on trout with weak salt, fresh cucumbers, cheese and nut sauce.





ТЁПЛЫЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ С ЦЫПЛЕНКОМ 650 Р
🍴 270 г

Warm chicken salad

Цыплёнок, баклажаны, цукини, болгарский перец, зелень, оригинальная пикантная заправка с грузинскими специями

A fragrant and spicy warm with eggplant, zucchini, bell pepper, a tender chicken thigh kebab, barbecue sauce and decorated with fresh spinach leaves



САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Salad with tomatoes and strachatella

Лёгкий салат из розовых томатов с зеленью, красным луком и ароматной заправкой

A light salad of pink tomatoes with herbs, red onions and fragrant dressing. Suitable as a side dish

580 Р 🍴 220 г



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ ФЕТА

Eggplant salad with tomatoes and feta cheese

Запечённые кусочки баклажана в сочетании с сыром фета, томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями

Baked eggplant pieces combined with feta cheese, tomatoes and nut dressing with Georgian spices

580 Р 🍴 280 г



ЦЕЗАРЬ С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ 540 Р
🍴 260 г

Caesar in Georgian style salad

Классический салат с грузинским характером. Основа салата – листья айсберга и ромейна, свежие помидоры, куриный шашлык, слайсы копченого сыра сулгуни и фирменная заправка а-ля цезарь по-грузински

Classic salad with Georgian character. The basis of the salad is iceberg and romaine leaves, fresh tomatoes, chicken kebab, slices of smoked suluguni cheese and a signature dressing a la Caesar in Georgian



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Beef salad

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

Hearty salad of beef, bell pepper, pickled cucumbers, Georgian spices with mayonnaise and herbs

620 Р 🍴 240 г 

Супы

Soups

СУП «ХАЧО И ПУРИ»

Soup «Khacho and Puri»

Фирменный суп – ХАЧО И ПУРИ – СЫР И ХЛЕБ. Сырный суп в горшочке с грузинским хлебом-лепёшкой и сыром чечил

Specialty soup – HACHO AND PURI – CHEESE AND BREAD. Cheese soup in a pot with Georgian flatbread and chechil cheese

520 ₺ 300 г



ХАРЧО 490 ₺
Khacho 300 г

Наваристый ароматный бульон говядины с луком, томатами, зеленью и грузинскими специями

Rich aromatic beef broth with onions, with tomatoes, herbs and Georgian spices



ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ 480 ₺
Khashlama with lamb 300 г

Сытный суп из баранины, картофеля, болгарского перца, баклажана, помидоров, грузинских специй и зелени

Hearty soup of lamb, potatoes, bell pepper, eggplant, tomatoes, Georgian spices and herbs



БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ 360 ₺
Chicken broth with wheat noodles 300 г

Легкий куриный бульон с морковью, куриной мякотью, домашней лапшой, зеленью и яйцом

Light chicken broth with carrots, chicken flesh, homemade noodles, herbs and egg



ОВОЩНОЙ СУП С НУТОМ 350 ₺
Vegetable soup 300 г

Овощной суп на основе нута, болгарского перца, баклажанов и сладких томатов с ароматом грузинских специй

Vegetable soup based on chickpeas. Bell pepper, eggplant and sweet tomatoes with the aroma of Georgian spices



УХА ИЗ ФОРЕЛИ И СУДАКА С ТАРХУНОМ

Fish soup

Наваристая уха из филе форели и судака с добавлением томатов и тархуна

Rich soup of trout fillet and walleye with the addition of tomatoes and tarragon

590 ₺ 300 г



Грузинский лаваш 110 ₺
Georgian lavash 100 г

НЕ ЗАБУДЬТЕ ЛАВАШ К СУПУ!

Хинкали

Khinkali

“

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 с рубленным мясом и зеленью. Такая еда быстро восстанавливала утраченные силы и заряжала энергией



ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Beef and lamb Khinkali

95 Р
 100 г
 1 шт



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

Beef and pork Khinkali

95 Р
 100 г
 1 шт



ХИНКАЛИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Marble beef Khinkali

95 Р
 100 г
 1 шт



ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Khinkali with suluguni cheese

95 Р
 100 г
 1 шт



ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ, КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Mushroom Khinkali

450 Р
 220 г
 3 шт

Авторский вариант хинкали от нашего шеф-повара, выполненный из морковного теста с начинкой из грибного жульена с картофелем пай и душистого трюфельного масла

The author's version of khinkali from our chef, made of carrot dough stuffed with mushroom julienne with potato pie and fragrant truffle oil



ХИНКАЛИ АССОРТИ

Khinkali assorted
 4 хинкали: говядина-баранина, говядина-свинина, с сыром сулугуни, с мраморной говядиной

390 Р
 400 г
 4 шт

4 khinkali: beef-lamb, beef-pork, with suluguni cheese, with marble beef

Хинкали – блюдо национальной грузинской кухни, ассорти наполненное сочными мясными начинками и начинкой из домашнего сыра сулугуни

Khinkali is a dish of national Georgian cuisine, filled with assorted juicy meat fillings and fillings of homemade suluguni cheese



Мангал

Barbecue



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Grilled meat assorted

САДЖ – это название и блюда, и посуды, в которой оно готовится – круглой вогнутой сковороды. Садж – вкуснейшее блюдо национальной кухни, в составе которого – мягкое и нежное мясо и изобилие овощей

Saj is the name of both the dish and the dishes in which it is prepared – a round concave frying pan. Saj is a delicious dish of national cuisine, the main features of which are the use of soft and tender meat and an abundance of vegetables

2 950 Р  1 500 г



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

790Р

Lamb kebab

 260 г

Шашлык, томленный на углях, из сочных кусков баранины в ароматных грузинских специях с маринованным луком. Подается на лаваше с соусом сачебели

Shish kebab stewed on coals from juicy pieces of lamb in fragrant Georgian spices and with pickled onions. Served on pita bread with satsebeli sauce



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

620Р

Pork grilled meat

 260 г

Мягкая, сочная свинина на лаваше с соусом сачебели, маринованным луком и зеленью

Soft, juicy flesh on pita bread with satsebeli sauce with pickled onions and herbs



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

590Р

Chicken grilled meat

 260 г

Сочное, нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока

Juicy, tender chicken thigh with smoke flavor, marinated in Georgian herbs and spices with garlic



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

590Р

Turkey grilled meat

 260 г

Нежное мясо филе индейки в маринаде на основе грузинского соуса мацони с грузинскими специями. Подается на лаваше с соусом сачебели и маринованным луком

Tender turkey fillet meat in marinade based on Georgian matsoni sauce with Georgian spices. Served on pita bread with satsebeli sauce and pickled onions



Мангал

Barbecue



ЗАПЕЧЕННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

Baked lamb shoulder

Мягкая, нежная, запечённая лопатка ягнёнка, подается с соусом демиглас, в основе которого овощи, черный душистый перец и красное вино, и сладкие кусочки груши

Soft, tender, baked lamb shoulder, served with demiglas sauce, which is based on vegetables, black allspice and red wine and sweet pieces of pear

1 890 ₺ 630 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

720 ₺

Lamb lula kebab

Фарш из сочной баранины с грузинскими ароматными специями и репчатым луком. Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

Minced juicy lamb with Georgian aromatic spices and onions. Served on pita bread with pickled onions and satsebeli sauce

240 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

580 ₺

Chicken lula kebab

Фарш из куриного бедра и филейной части, грузинскими специями и репчатым луком со сливочным маслом. Подается на лаваше с луком и соусом сацебели

Minced chicken thigh and loin, Georgian spices and onions with butter. Served on pita bread with onion and satsebeli sauce

260 г



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb tongues kebab

Нежные бараньи язычки под сладким соусом хойсин, соусом сацебели и луком с миксом кинзы и петрушки, что придаёт блюду свежести

Tender lamb tongues with sweet hoisin sauce, satsebeli sauce and onion with a mix of cilantro and parsley, which gives the dish freshness

850 ₺ 240 г



Торжественные блюда

Main dish

СТЕЙК «ПАЛАШ»

Georgian steak

Для мясоедов – идеальный стейк на грузинский манер – из мраморной говядины с грузинским соусом Kindzamaruli на основе красного вина

For meat eaters – an ideal steak in the Georgian manner – made of marbled beef with Georgian Kindzamaruli sauce based on red wine

1 290 ₺ 320 г



ШКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Chicken thigh in cream

590 ₺

340 г

ШКМЕРУЛИ – название блюда произошло от «Шкмери», названия места, где был придуман рецепт. Подается закрытым под корочкой из теста

SHKMERULI – the name of the dish comes from [shkmeri] the name of the place where the recipe was invented. Served closed under a crust of dough



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Odjakhuri with pork

590 ₺

320 г

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

Roast pork with baked potatoes, onions, bell peppers, tomatoes and garlic, with Georgian spices and herbs



ЧАШУШУЛИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Beef stewed in tomato paste

Тушённая в томатной пасте говядина с луком, болгарским перцем, грузинскими специями, грецкими орехами и зеленью

Beef stewed in tomato paste with onion, bell pepper, Georgian spices, with walnuts and herbs

620 ₺ 320 г





УТКА С СОУСОМ ЧАХОХБИЛИ

Duck with vegetables

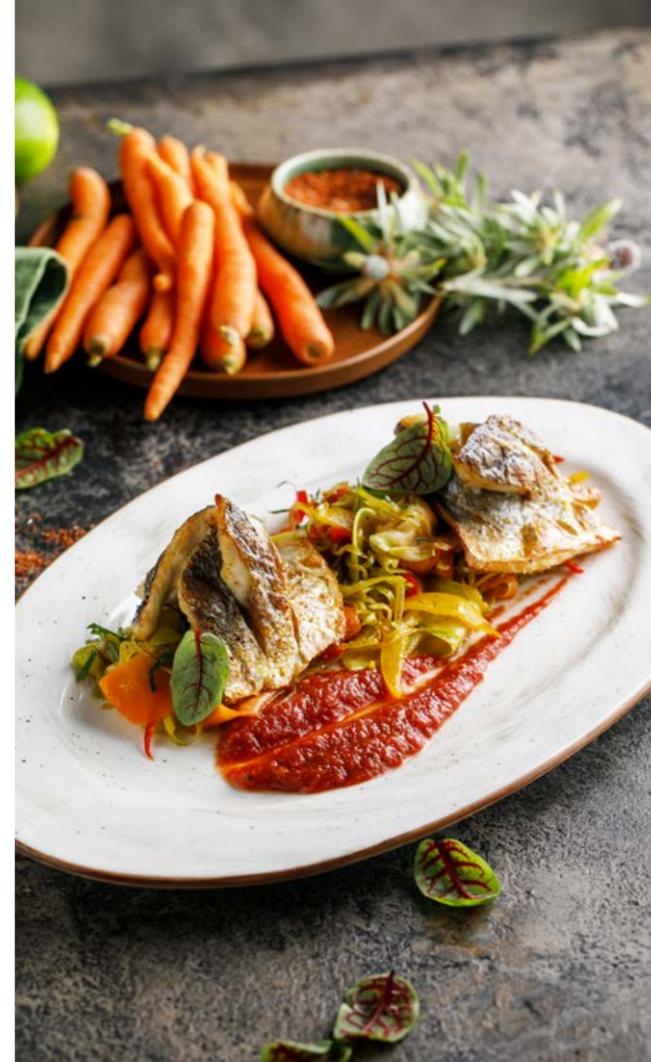
Утиная ножка, приготовленная методом конфи, под соусом чахохбили на основе ароматных тушеных овощей

Duck leg, prepared by confit method, with chakhokhbili sauce based on fragrant stewed vegetables



720 Р

360 г



ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩАМИ НА ВИНЕ

Dorado fillet

Филе дорадо с припущенными овощами на белом вине с ароматным томатным соусом

Dorado fillet cooked on white wine with fragrant tomato sauce and finely chopped baked vegetables

980 Р

250 г



ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

Pike perch fillet

Филе судака, приправленное освежающим соком лайма с мятой, медом, черным молотым перцем и сванской солью, на подушке из молодого шпината со сливками. Блюдо подается с обжаренными сладкими томатами и соусом на основе сливок, белого вина ипряного тархуна

Pike perch fillet cooked with the addition of refreshing lime juice and mint, honey, ground black pepper and Svan salt. The dish is served with young spinach, sweet tomatoes on a pillow of cream-based tarragon sauce and white wine

740 Р

270 г



Гарниры

Side dishes



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 340Р
 Grilled vegetables
 150 г

Крупно нарезанные баклажаны, цукини, перец, обжаренные на гриле до хрустящей корочки, приправленные ароматными грузинскими специями

Coarsely chopped eggplant, zucchini, pepper, grilled until crisp, seasoned with Georgian spices. Served on a lollo rossa lettuce leaf, decorated with fresh herbs

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 220Р
 Fresh vegetables
 120 г

Томаты, огурцы, салат лолло rossa, петрушка
 Tomatoes, cucumbers, lollo rossa salad, parsley

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 190Р
 Baked potatoes
 150 г

Любимая классика – запечённый картофель на сливочном масле с зеленью

Favorite classic – baked potatoes in butter with herbs

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ 260Р
 Champignons on the grill
 150 г

Сочные ароматные грибы с заправкой и зеленью, идеальный гарнир для шашлыков

Juicy fragrant mushrooms with dressing and herbs, an ideal side dish for kebabs

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 190Р
 Mashed potatoes
 150 г

Нежное пюре из отварного картофеля с добавлением сливок
 Tender mashed boiled potatoes with cream

Соусы

Sauces



БАЖЕ
 Nut sauce

МАЦОНИ
 Matsoni

СМЕТАНА
 Sour cream

НАРШАРАБ
 Pomegranate sauce

ЧЕСНОЧНЫЙ
 Garlic sauce

САЦЕБЕЛИ
 Satsebeli sauce

ТКЕМАЛИ
 Tkemali

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ
 Tkemali red

АДЖИКА ОСТРАЯ
 Adjika

ТОМАТНЫЙ СО СПЕЦИЯМИ
 Tomato sauce

100 Р 50 г

Десерты

Desserts

Тбилисские пончики — такая же достопримечательность грузинской столицы, как храмы, ботанический сад, фуникулеры, проспекты и музеи. Хотя блюдо это никак нельзя отнести к классике грузинской кухни, но в меню уличном — попросту в тбилисском фастфуде — оно прописалось быстро и надолго. Сладкие пончики из дрожжевого теста с ванилью и заварным кремом, присыпанные сахарной пудрой, в Тбилиси можно купить если не на каждом шагу, то во многих местах — туристических и не очень. За лучшими всегда стоит очередь, а едят их в Тбилиси, запивая сливочным лимонадом

ЖАРЕННЫЕ ПОНЧИКИ

Tbilisi donut

Традиционный десерт из Тбилиси — сладкие пончики с ванилью и нежным заварным кремом, посыпанные сахарной пудрой

A traditional dessert from Tbilisi is sweet donuts with vanilla and delicate custard, sprinkled with powdered sugar

90 ₾ 70 г



МЕДОВИК «АРАЖАНИ» 440₾

Honey cake 165 г

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

Classic honey cake, in which the spice of honey dough is shaded by sour cream sour cream, and the Georgian accent is given by cranberry sauce with saperavi and spices



ДЕСЕРТ «ПИЛИАЛИ» 460₾

Dessert «Piliali» 140 г

Шоколадно-ореховый рулет со сливочным кремом, мармеладом из сливы с ткемали и ганашом из темного шоколада, подается с бисквитным мхом и гранатом

Chocolate-nut roll with buttercream, plum marmalade with tkemali and dark chocolate ganache, served with sponge moss and pomegranate



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (1 шт) 360₾

100 г

Baklava with walnuts

Хрустящая карамелизованная пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

Crispy caramelized baklava with walnuts soaked in honey syrup



МОРОЖЕНОЕ: шоколадное / ванильное" 150₾

СОРБЕТ: лимон-лайм / малина 50 г

Ice cream: chocolate, vanilla sorbet: lemon-lime, raspberry



ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

Cake «Ttsnobil»

Классическое сочетание известное всем: шоколад, арахис, соленая карамель и нежный сливочный крем

A classic combination known to everyone: chocolate, peanuts, salted caramel and delicate cream

450Р

🍰 110 г



ЧУРЧХЕЛА

Churchkhela

Традиционная грузинская сладость (грузинский сникерс) – орехи в загустевшем сиропе

320Р

🍰 120 г

Traditional Georgian sweetness (Georgian snickers) – nuts in thickened syrup



ДЕСЕРТ «КАРТОШКА»

Chocolate potato cake

Известный многим десерт в новом прочтении – насыщенное шоколадное пирожное-картошка, покрытое тонкой корочкой белого шоколада и дополненное пряной бисквитной крошкой

240 Р

🍰 60 г

A dessert known to many, in a new reading, is a rich chocolate potato cake covered with a thin crust of white chocolate and complemented with spicy biscuit crumbs



ГРУЗИНСКИЙ НАПОЛЕОН

Georgian Napoleon

Казалось бы, наполеон – классический десерт, который сложно изменить. Но в нашей вариации крем для него сделан на основе овсяного молока, что делает текстуру торта такой же нежной, как в классическом варианте, но подходящей для людей с непереносимостью лактозы и вегетарианцев. Сливочный вкус наполеона дополняется кизилевым соусом

410 Р

🍰 100 г

It would seem that Napoleon is a classic dessert that is difficult to change. But in our variation, the cream for it is made on the basis of oat milk, which makes the texture of the cake as delicate as in the classic version, but suitable for people with lactose intolerance and vegetarians. The creamy taste of Napoleon is complemented by dogwood sauce

Банкетные торты

Banquet cakes

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ

Торт от 1,5 кг по предзаказу
за 3 дня до мероприятия

от **900 Р** 🍰 500 г



ОФОРМИТЕ ПРЕДЗАКАЗ

на целый банкетный
торт на праздник!

• ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ •

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность
(на одну порцию)

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
ВЫПЕЧКА				
Хачапури с грушей и сыром дорблю	38	52	156	1180
Хачапури по-аджарски S	19	22	59	500
Хачапури по-аджарски XL	64	53	103	1200
Кубдари сванети	30	29	94	760
Лаваш грузинский	1,5	6,5	55	260
Хачапури Бадриджани со страчателлой	49	43	113	1070
Хачапури Карталиния	44	52	134	1140
Хачапури на шампуре	39	39	73	800
Хачапури по-аджарски	33	36	86	790
Хачапури по-гурийски	34	35	68	710
Хачапури по-имеретински	34	40	126	970
Хачапури по-мегрельски	40	48	131	1080
Хачапури по-рачински	30	30	59	630
Хачапури с грибами и картофелем	25	17	61	530
Хачапури с грибами и трюфельным маслом	30	16	45	510
Хачапури с томатами и сыром сулугуни	46	34	66	810
ХИНКАЛИ				
Хинкали ассорти	17	23	108	670
Хинкали с бараниной и говядиной	4,5	6	27	170
Хинкали с говядиной и свиной	4,5	6,5	27	170
Хинкали с грибами и трюфелем	21	9	52	430
Хинкали с мраморной говядиной	6	6	27	180
Хинкали с сыром сулугуни	7,5	11	33	240
ГАРНИР				
Запеченный картофель	16	3,5	30	280
Картофельное пюре	19	5	31	310
Овощи на гриле	10	2	7,5	130
Свежие овощи	0,3	1	4	25
Шампиньоны на гриле	15	4	1,5	150
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
Оджахури со свиной	45	24	30	630
Стейк Палаш	33	38	1,5	520
Утка с соусом чахохбили	26	29	29	460
Филе дорадо с овощами на вине	30	22	11	400
Филе судака со шпинатом	10	25	11	230
Чашушули по-мегрельски	46	46	24	690
Шкмерули из цыпленка	55	35	37	780
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Аджабсанда	15	6	24	250
Груша в вине с сыром бри	7	7,5	29	210
Долма с бараниной и говядиной	21	19	19	340
Жульен с баклажаном	37	10	25	470
Кутабы с картофелем	4	4,5	35	200
Кутабы с сыром и зеленью	4	8,5	31	200
Кутабы с ягненок и тархуном	6,5	7,5	29	210
Лобио с гурийской капустой	20	24	60	520
Шаверма в лаваше	48	26	47	720
Шампиньоны запеченные с сыром	37	19	6	440
МАНГАЛ				
Ассорти шашлыков	165	155	119	2590
Запеченная лопатка ягненка	99	82	21	1300
Люля-кебаб из баранины	21	30	17	380
Люля-кебаб из цыпленка	28	41	15	470
Шашлык из баранины	30	39	13	480
Шашлык из индейки	7,5	36	16	270
Шашлык из куриного бедра	29	35	13	450
Шашлык из свинины	40	40	13	570
Шашлык из язычков бараньих	34	43	16	540

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ЖИРЫ (г) БЕЛКИ (г) УГЛЕВ. (г) ККАЛ

САЛАТЫ				
Салат восточный с языком и грибами	27	7,5	7,5	310
Салат грузинский в пряностях	25	4	9,5	280
Салат по-аджарски с орехово-сырной заправкой	31	8	11	360
Салат по-аджарски с форелью	40	18	11	480
Салат с баклажанами, помидорами и сыром фета	43	10	9	470
Салат с говядиной и болгарским перцем	42	42	9	580
Салат с помидорами и страчателлой	26	14	11	330
Теплый салат на мангале с цыпленком	30	19	15	410
Цезарь с копченым сыром и куриным бедром	58	21	14	660
СОУСЫ				
Сметана	10	1,5	1,5	100
Соус Аджика красная	0,2	1	3,5	20
Соус Баже	10	3	3,5	120
Соус Мацони с зеленью	1	1,5	2,5	25
Соус Наршараб	0,1	0,3	30	120
Соус Сацебели	0,4	1	3,5	20
Соус Ткемали	20	2,5	5	210
Соус Ткемали красный	20	2,5	5	210
Соус Томатный со специями	0,1	0,5	3,5	20
Соус Чесночный	23	1	2	220
СУПЫ				
Куриный бульон с пшеничной лапшой	6	13	9,5	140
Овощной суп с нутом	3,5	8	23	150
Суп Хачо и Пури	36	26	41	600
Уха из форели и судака с тархуном	19	17	16	300
Харчо	18	38	19	390
Хашлама с бараниной	14	17	16	260
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Ассорти из баклажанов надуги и пхали	54	7,5	14	570
Ассорти грузинских бруснетт	52	14	79	840
Гебжалия	30	24	6	390
Грузинские соленья	5,5	3,5	12	110
Домашние сыры	31	29	19	460
Луковый мармелад	6	5,5	65	340
Паштет из утки	12	12	36	300
Песто по-грузински	83	6	30	890
Пхали ассорти	23	6,5	13	280
Сациви с цыпленком	51	29	11	620
Свежие овощи и зелень	0,5	3	10	55
Сулугуни с помидорами	44	20	11	530
Сыровяленое мясо	26	19	6,5	340
Тартар из говядины	29	34	27	510
Тбилиси сет	61	35	55	910
Форель с надуги	46	14	3	480
Цветная капуста по-гурийски	0,3	2,5	11	55
ЗАВТРАКИ				
Европейский завтрак	34	23	53	610
Каша овсяная на воде	11	6	40	280
Каша овсяная на молоке	16	14	53	410
Оладьи из кабачка с форелью	18	24	28	370
Сырники с карамелью и мацони	3	3,5	32	170
Топпинг вишневый соус 50гр	0,1	0,3	14	55
Топпинг грецкие орехи 50гр	23	7	9	270
Топпинг мед 50гр	0	0	36	140
Хачапури с лососем и яйцом пашот	19	31	63	550
Чирбули	10	17	21	240
ДЕСЕРТЫ				
Медовик Аражани	22	7	49	420
Грузинский Наполеон	6	1,5	22	150
Десерт Пилиали	18	5,5	45	370
Жареные пончики	5	3,5	29	170
Мороженое ванильное	5	1,5	11	95
Мороженое шоколадное	6	2	12	110
Пирожное Картошка	9	2	26	190
Слоеная пахлава с грецким орехом	18	5,5	53	400
Сорбет лимон-лайм	0,1	0,4	13	55
Торт Тцнобили	14	6,5	44	330
Чурчхела	22	7	8,5	260

ДОСТАВКА

hip2go.ru

САМОВЫВОЗ

**ЗАКАЖИТЕ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА
ИЗ РЕСТОРАНА «ХАЧО И ПУРИ» И
ЗАБЕРИТЕ В УДОБНОЕ ДЛЯ ВАС ВРЕМЯ!**

Оформляйте самовывоз на сайте,
мы приготовим блюда и упакуем их
ко времени, которое Вы укажете.



% ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ
с большими скидками!

СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

- маринованный шашлык • молоко
- сыры • суджук и бастурма
- грузинские специи и соусы

ЗАМОРОЖЕННЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ И ЗАМОРОЖЕННЫЙ ХАЧАПУРИ

Удобно хранить и готовить!



hip2go.ru



Банкетные заказы

во всех ресторанах
«Хачо и Пури»

МЕНЮ
ОТ
2 000 Р

СКАЧИВАЙТЕ НАШИ МОБИЛЬНЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

для удобного заказа стола,
доставки, самовывоза и
получения бонусной карты

Загрузите в
App Store

Доступно в
Google Play



Кулинарные
МАСТЕР-КЛАССЫ
С ШЕФ-ПОВАРОМ
для детей и взрослых!

MKS

management
company

Лиговский пр., д. 29	
Европейский пр., д. 8	
Левашовский пр., д. 13А	409-60-99
Загородный пр., д. 13	
ул. Алтайская, д. 12	
г. Всеволожск,	908-88-08
Колтушское шоссе, д. 53	

 hachopuri  hachopuri.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.