



ХАЧО
ПУРИ

Большая
КНИГА
грузинского гостеприимства

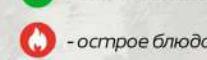


Contents
- СОГЛАВЛЕНИЕ -

1. Завтраки / Breakfast	4-5
2. Хачапури / Khachapuri	6-13
3. Холодные закуски / Cold starters	14-19
4. Горячие закуски / Hot starters	20-21
5. Салаты / Salads	22-25
6. Супы / Soups	26-27
7. Street-food по-грузински / Street-food	28-29
8. Хинкали / Khinkali	30-31
9. Садж/ Sadj	32-33
10. Мангал / Grilled meat	34-37
11. Горячие блюда / Main dish	38-41
12. Гарниры / Соусы / Side dish / Sauces	42-43
13. Десерты / Desserts	44-47
14. Банкетный торт / Banquet cake	48-49
15. Таблица калорийности / Calory count	50-53



-вегетарианское блюдо



-острое блюдо

КРАТКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР ПО РЕГИОНАМ ГРУЗИИ

На страницах этого меню вы найдете не только любимые грузинские блюда, но и подсказки - винные сочетания, которые мы рекомендуем к каждому разделу вместе с нашим барменеджером.



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!





Хачапури по-аджарски -
традиционная лодочка
с супруги, имеретинским
сыром и сливочным
маслом...



S

10

Первые хачапури начали
изготавливать на северо-
западе Грузии. Изначально
эти **румянны лепешки**
делали для пастухов,
питательный вариант для
трапезы в горах.

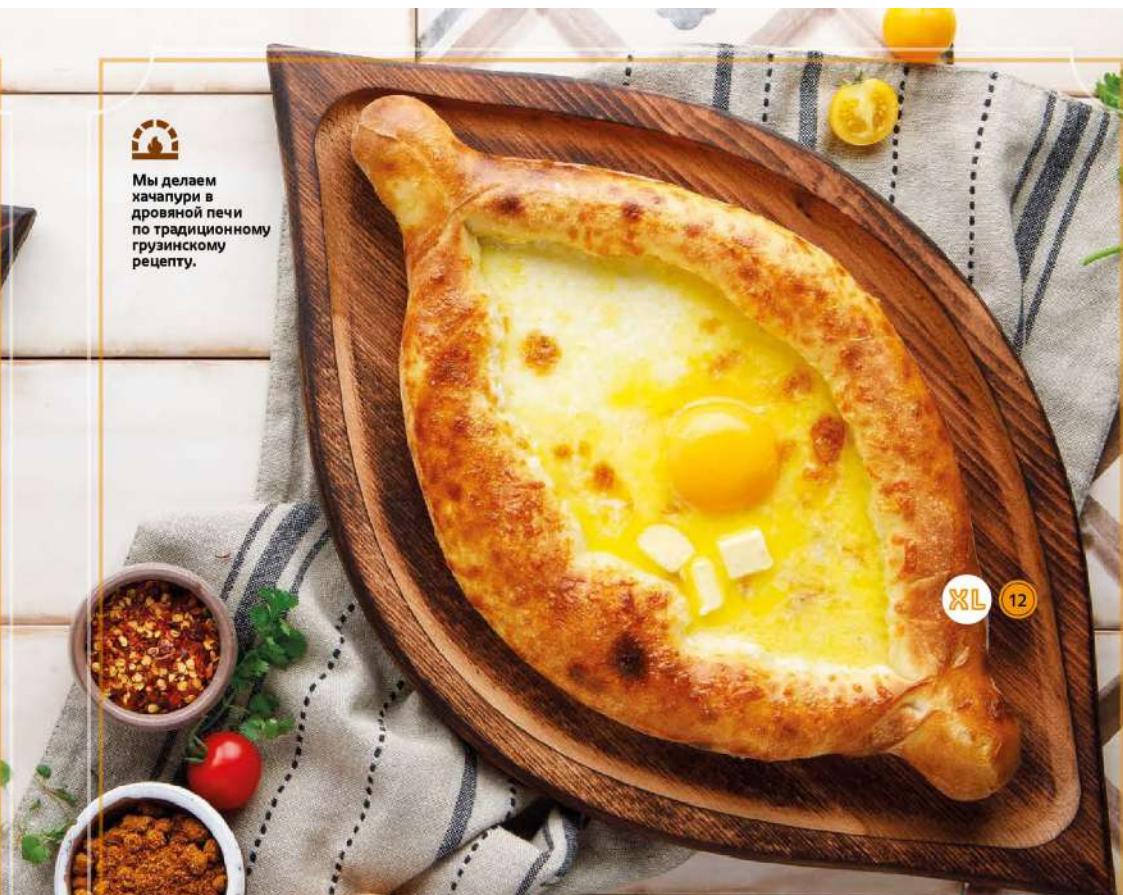


M

11



Мы делаем
хачапури в
древней печи
по традиционному
грузинскому
рецепту.



XL

12

Khachapuri - ХАЧАПУРИ -

10 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ S
Adjarian Khachapuri S 190 ₽
190 г

11 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ M
Adjarian Khachapuri M 330 ₽
320 г

12 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL
Adjarian Khachapuri XL 430 ₽
440 г

Ачарули - аджарский хачапури
- визитная карточка Аджарии
и один из главных атрибутов
грузинской кулинарии.
По самой распространенной
версии, форма лодочки
придумана пригревными
жителями, точнее, моряками,
а яйцо олицетворяет солнце.





Khachapuri
- ХАЧАПУРИ -

13

Флорентийская пастка для хачапури – это имеретинский дар.

В хачапури по-имеретински сыр запечён внутри, а по-мегрельски – внутри и сверху.

13 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Megrel Khachapuri

Хачапури родом из региона Мегрелия с сыром suluguni внутри и сверху
Georgian round pie with suluguni cheese inside and on top

14 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ
Khachapuri on a skewer

Хачапури с тающими внутри и хрустящими снаружи сырными сушками сулугуни и имеретинским сыром
Melting inside and crispy outside pie with suluguni cheese and Imeretian cheese

15 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
Imeretian Khachapuri

Хачапури родом из региона Имеретия с сыром suluguni внутри
Georgian round pie with suluguni cheese inside

390 ₽
420 г

370 ₽
290 г

290 ₽
370 г



14

В 2019 году
хачапури
присвоен статус
нематериального
памятника
культурного
наследия Грузии.

Хачапури с
тающими внутри и
хрустящими снаружи
сырами сулугуни и
имеретинским.

9

Khachapuri - ХАЧАПУРИ -

КУБДАРИ

— традиционный пирог с мясом. Горный северо-запад Грузии — Сванетия — родина этого аппетитного блюда.

16



16 КУБДАРИ

Meat pie Kubdari

С мясной начинкой из говядины, свинины, лука и зелени
With beef, pork, onion and greens

390 ₽
380 г

17 ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese

Лодочка с сыром сулугуни и имеретинским, с помидорами, базиликом, соусом наршараб и песто по-грузински
Pie with suluguni and Imeretian cheese, tomatoes, basil, narsharab sauce and georgian pesto

390 ₽
340 г

18 ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach

С сыром сулугуни, имеретинским и фета, шпинатом и луком
With suluguni cheese, Imeretian and feta cheese, spinach and onion

370 ₽
350 г

ХАЧАПУРИ

— традиционный пирог с сыром. Горный северо-запад Грузии — Сванетия — родина этого аппетитного блюда.

17

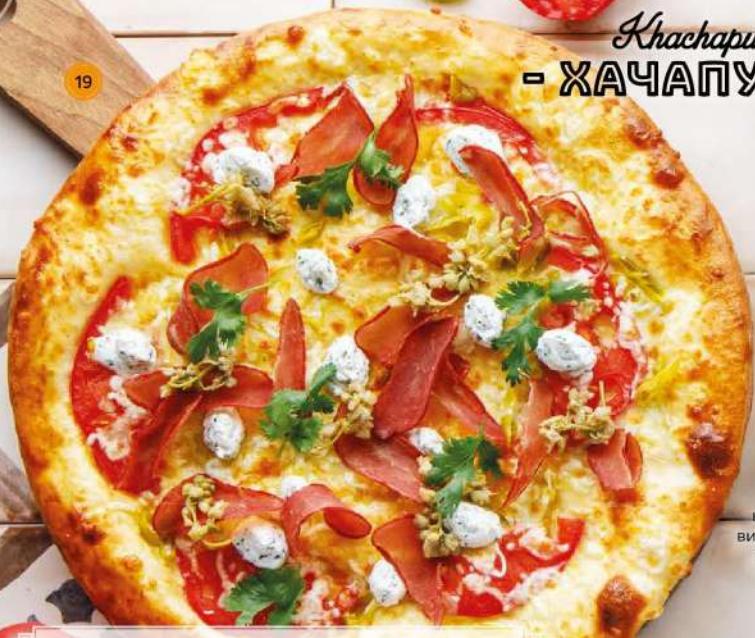


18



19

Кхасарді - ХАЧАПУРИ -



19 ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ» *Khachapuri Kartalinia*

490 ₽
560 г

Настоящий королевский хачапури. С сыром сулугуни и имеретинским, помидорами, перцем чили, бастурмой из говядины, сыром нодуги и грузинскими травами
With suluguni and Imeretian cheese, tomatoes, chili, beef basturma, nadugi cheese and georgian herbs

20 ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ *Khachapuri with potatoes*

220 ₽
230 г

Хачапури в виде полумесяца с начинкой из яйца, петрушки и кинзы
Pie with egg, parsley and cilantro

21 ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ *Gurian Khachapuri*

290 ₽
300 г

Хачапури в виде полумесяца с начинкой из яйца, петрушки и кинзы
Pie with egg, parsley and cilantro

22 ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ *Khachapuri with mushrooms*

330 ₽
240 г

Ароматный хачапури с сыром, с начинкой из шампиньонов, лука, зелени с добавлением трюфельного масла
with cheese, mushrooms, onions, herbs and truffle oil

Саперави «Мы»
Соломнишвили – от грузинского винодела Георгия Соломнишвили, который к каждому своему вину относится как художник к произведению искусства



Хачапури
по-гурнийски -
вкусный пирог
с сыром
и яйцом



«ХАЧАПУРИ»
в переводе с грузинского: хачо – «творог», пурі – «хлеб», дословно означает «творожный хлеб». Основное правило настоящих хачапури – равное количество воздушного теста и сыра.

Cold Starters - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -



КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ
маринуется с грузинскими специями и свёклой

Идеально со стопкой грузинской чачи



450 ₽
220 г

23 ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ *Georgian pickles*

Соленый чеснок, соленый перец чили, соленый зеленый томат, соленые огурцы, черемша, джонджоли с красным луком и растительным маслом, капуста по-грузийски, петрушка и базилик

Salted garlic, salted chili peppers, salted green tomato, pickles, wild garlic, jonjoli with red onion and vegetable oil, Gurian cabbage, parsley and basil

24 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ *Gurian cabbage*

Хрустящая капуста, маринованная по традиционному грузинскому рецепту

Crispy cabbage marinated according to the traditional Gurian recipe

100 ₽
150 г



Рекомендуем к закускам вино
Турмэ Тавквери Дом Грузинского Вина
- вино изготавливают из одноименного автохтонного сорта винограда тавквери, выращенного в регионе Картли.
Цвет бледно рубиновый, в аромате много лесных ягод: земляники, малины и брусники, вкус яркий с приятным послевкусием и мягким танином.



24

450 ₽
220 г



25

По одной из легенд, время, проведённое с гостем, не засчитывается в прожитый возраст, поэтому в Грузии рады всем гостям.

26

СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО *Dry meat plate*

490 ₽
115 г

Бастurma из говядины, суджук из говядины, бальк свиной варено-копченый, салат лollo rosso, петрушка, перец чили, грецкий орех, зерна граната, хлебные палочки

Beef basturma, beef sujuk, boiled-smoked pork, lollo rosso salad, parsley, chili pepper, walnut, pomegranate seeds, bread sticks

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ *Fresh vegetables and herbs*

290 ₽
250 г

ДОМАШНИЕ СЫРЫ *Homemade cheeses*

390 ₽
180 г



27

В Грузии 14 сортов сыра, а самые популярные - сулугуни, имеретинский, чечил и надуги. В Грузии считают, что застолье без сыра - как река без берега.

15

Cold Starters
- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

Томленая мякоть цыпленка под ореховым соусом баже с кинзой и зернами граната.



28 ПХАЛИ АССОРТИ
Phali assorti

Традиционные грузинские овощные закуски - с рулетом из баклажана с греческим орехом, со свёклой, со шпинатом

Traditional Georgian vegetable starter - with eggplant roll with walnuts, beets, beans, spinach

29 САЦИВИ С ЦЫПЛЕНКОМ
Satsivi with chicken

Томленая мякоть цыпленка под ореховым соусом баже и кинзой и зернами граната

Stewed chicken with nut sauce, cilantro and pomegranate seeds

390 ₽
180 г

420 ₽
240 г

ПХАЛИ - одно из древнейших блюд Грузии. Его основа - овощи и брыки. Пхали подают и в качестве закуски, и в качестве гарнира к мясным блюдам. Дословно «пхали» переводится как «овощной паштет»



30 СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ
Suluguni with tomatoes

Грузинский вариант капрезе - сыр сулугуни с помидорами, песто по-грузински и гранатовым соусом наршараб

Georgian version of caprese - suluguni cheese with tomatoes, Georgian pesto and narsharab pomegranate sauce

31 ГЕБЖАЛИЯ
Gebzhalia

Нежные рулетики из сулугуни и с соусом мацони, с мятой, песто по-грузински и зёрнами граната

Delicate rolls of suluguni and matsoni sauce, mint, Georgian pesto and pomegranate seeds

420 ₽
240 г

390 ₽
190 г

Это удивительно вкусная, нежная и будоражащая грузинская закуска из сыра сулугуни

Гебжалия – потрясающе вкусная грузинская закуска из сыра сулугуни. Это сырный рулетик с мятой в соусе из мацони.

Cold Starters

- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -



32

32 ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Chicken liver pate

Нежный паштет с вишневым соусом, багетом и веточкой тархуна
With cherry sauce, baguette and tarragon

290 ₽
200 г

33 АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ НАДУГИ И ПХАЛИ

Assorted eggplant nadugi and phali

Два вида баклажана по-грузински - рулеты с греческим орехом и с грузинским сыром надуги, мяты и чесноком

Two types of Georgian eggplant - rolls with walnuts and nadugi cheese, mint and garlic

440 ₽
260 г

33

*Идеально к вину!*

Вино Нестореули «Коллекция Вин Александрова» изготавливают из 100% сорта саперави, в вине преобладают ягодные тона: спелой вишни, сливы, ежевики и черешни.
Вино Грапп Нуар Шато Мухрани - винный дом Шато Мухрани имеет богатую историю и с давних пор смешивает международные сорта винограда с грузинскими автохтонами.



34

34 ТБИЛИСИ СЕТ

Tbilisi set

Большой набор грузинских закусок на двоих - ассортимент грузинских сыров и сыровяленого мяса (суджук, бастурма), паштет из куриной печени на багете, пхали ассортимент, баклажан надуги с зеленью

Set of Georgian snacks for two - assorted cheese and dried meat (sudjuk, basturma), chicken liver pate on a baguette, assorted phali, eggplant nadugi with herbs

850 ₽
480 г

35 ТАРТАР ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian tartare

Нежная вырезка говядины с каперсами, трюфельным маслом, соусом табаско с дижонской горчицей, песто по-грузински, с зеленью и багетом

Tender beef tenderloin with capers, truffle oil, Tabasco sauce, Dijon mustard, Georgian pesto, herbs and baguette

590 ₽
180 г

Hot Starters
- ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ -

ЛОБИО - популярное блюдо у закавказских народов. Изначально его готовили из гиациントовых бобов, и лишь затем (в конце XVII века) из отварной фасоли или из стручков зеленой фасоли (зеленое лобио).

36



ДОЛМА - это измельченное мясо баранины в маринованных виноградных листьях. Популярное и вкусное кавказское блюдо!

36

Mayonnaise

37



36 ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ
Dolma with lamb and beef (minced mutton, wrapped in grape leaves)

440 ₽
270 г

37 ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ
Lobio beans

290 ₽
300 г

Легенда гласит, что лобио первой придела устроила мудрая красавица царица Тамара во время одного из военных походов. Именно благодаря лобио воины получили силы в боях.

38



38 ЖАРЕНЫЙ СЫР

Fried cheese

390 ₽
190 г

Адыгейский сыр, сванская соль, шпинат свежий, вишневый соус, зёрна граната
Adyghe cheese, svan salt, fresh spinach, cherry sauce, pomegranate seeds

39



39 ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Baked champignons with cheese

330 ₽
240 г

40 АДЖАБСАНДАЛ
Adjapsandal

Традиционное грузинское овощное рагу - баклажаны, перец болгарский, лук, паста томатная, зелень, специи
Traditional Georgian vegetable stew - eggplant, bell pepper, onion, tomato paste, herbs, spices

420 ₽
300 г

40



Рекомендуем к горячим закускам Вино Мукузани Бесини. Обладает фруктовым ароматом и приятным, гармоничным вкусом с длительным послевкусием, превосходно сочетается с различными мясными блюдами и зрелыми сырами.



Salads - САЛАТЫ -

41



Наш фирменный салат Деда Мамуки - это нежкий салат по грузинскому рецепту с языком, солеными огурцами, помидорами, луком и ароматными специями.

41

САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

Oriental salad with tongue and mushrooms

По рецепту дедушки Мамуки - язык говяжий с шампиньонами, помидорами, солеными огурцами и зеленью

Beef tongue with mushrooms, tomatoes, pickles and herbs

390 ₽

250 г



42



44

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ В ПРЯНОСТЯХ

Georgian salad with spices

Традиционный легкий салат с помидорами, огурцами, греческими орехами, сванской солью и зеленью

Traditional light salad with tomatoes, cucumbers, walnuts, svan salt and herbs

290 ₽

210 г

ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Oriental Caesar

С курицей, салатом айсберг и роман, гренками, соусом цезарь, помидорами, копченым сыром сулугуни

With chicken, iceberg and romaine lettuce, croutons, Caesar sauce, tomatoes, smoked suluguni cheese

450 ₽

260 г



43



45

САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Tomato and red onion salad

Свежие помидоры, красный лук, уксусная заправка, джонджоли, душистые травы и базилик

Fresh tomatoes, red onion, vinegar dressing, johnjoli, aromatic herbs and basil

310 ₽

250 г

САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ С ОРЕХОВО-СЫРНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Adjarian salad with nut-cheese dressing

Оригинальный рецепт из Аджарии

350 ₽

250 г

Аджария - один из самых популярных и прекрасных уголков Грузии, расположена в юго-западной части, на побережье Черного моря. Именно Аджария была частью древнего Колхида царства, куда плывал греческий герой Ясон за золотым руном.

Salads
- САЛАТЫ -



46

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ ФЕТА

Eggplant salad with tomatoes and feta cheese

Обжаренные баклажаны, помидоры, сыр фета, заправка ореховая, кинза

Fried eggplants, tomatoes, feta cheese, nut dressing, cilantro

440 ₽
280 г

420 ₽
270 г

490 ₽
240 г



420 ₽
270 г

490 ₽
240 г



Рекомендуем к салатам Белое сухое вино **Teleda Dry Amber**, которое производится по грузинской методике — в огромных глиняных кувшинах квеври. Квеври — самый древний сосуд в мире для вина.



47

Грузины называют свою страну «Сакартвелло» — это слово идет от названия народа проживавшего на территории нынешней Грузии — **картвели**.



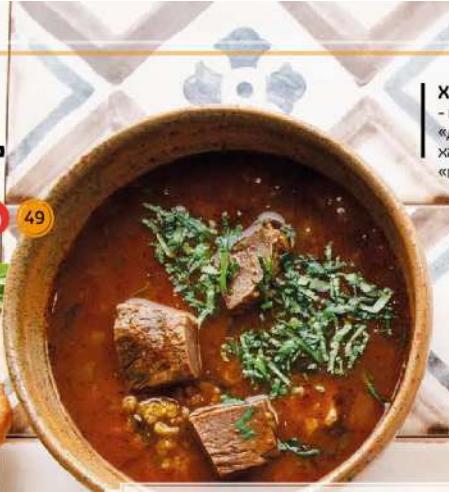
48



25

24

Soups
- СУПЫ -



ХАРЧО
- на грузинском языке «дэрхис хорци харчот» означает «говяжий суп».

49

49 ХАРЧО
Kharcho

Наваристый ароматный бульон из говядины, с луком, томатным соусом, зеленью и грузинскими специями

Aromatic beef broth with onions, tomato sauce, herbs and Georgian spices

330 ₽
300 г

50 БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ
Chicken broth with wheat noodles

250 ₽
300 г

51 СУП «ХАЧО И ПУРИ»
Soup «Khacho and Puri»

Сырный суп на основе супругуни, копчёного сыра и чечил с песто по-грузински, имеретинским шафраном и с грузинским лавашом

Cheese soup with saffron and georgian lavash

320 ₽
300 г

52 ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ
Khashlama with lamb

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

Lamb soup, potatoes, bell pepper, eggplant, tomatoes, Georgian spices, and herbs

350 ₽
300 г

53 БОЗБАШ
Bozbash

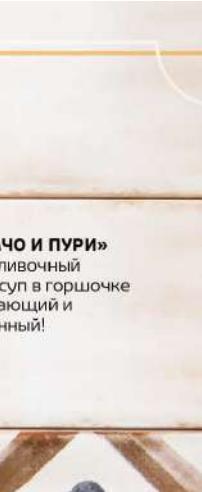
Наваристый густой суп с тефтелями из свинины-говядины с томатами, луком, морковью, травами и специями

Beef soup with pork-beef meatballs, tomatoes, onions, carrots, herbs and spices

330 ₽
300 г



СУП «ХАЧО И ПУРИ»
Густой сливочный сырный суп в горшочке - согревающий и насыщенный!



Street Food
ПО-ГРУЗИНСКИ

54	ГИРОС С КУРИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ Chicken potatoe Gyro	290 ₽ 270 г
55	ШАВЕРМА 58 см Shaverma 58 cm for 2 (22")	690 ₽ 700 г
56	ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ 28 см Shaverma 28 cm (11")	390 ₽ 350 г
57	ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ Shaverma on a platter	390 ₽ 350 г

Грузинский стрит-фуд
- это новое прочтение
всемирно известных
блюд



Khinkali - ХИНКАЛИ -

ХИНКАЛИ - одно из самых известных блюд Грузии. Существует легенда, что блюдо было придумано в битвах с персами. Особое значение в блюде играл бульон, который обладал целительными свойствами.

60 ₽
100 г



- 58 ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ
Khinkali with lamb and beef
- 59 ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
Khinkali with beef and pork
- 60 ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ
Khinkali with suluguni cheese

- 61 ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ/ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ
Khinkali with beef/marble beef
 - 62 ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ
Khinkali with mushrooms
 - 63 ХИНКАЛИ АССОРТИ
Khinkali assorted
- 4 Хинкали: говядина-баранина, говядина-свинина, с грибами, с говядиной
4 Khinkali: beef-lamb, beef-pork, with mushrooms, with beef

240 ₽
400 г



Рекомендуем вино
Мукузани Гиоргоба,
которое производится
из винограда сорта Саперави
из Кахетии и считается самым
титулованным грузинским вином
из Саперави.



Особенность хинкали -
ароматный бульон внутри, это
своего рода душа.
Мы рекомендуем есть хинкали
руками, чтобы не упустить самое
вкусное.

Sadi

- САДЖ -

САДЖ – это название и блюда, и посуды, в которой оно готовится – круглая вогнутая сковорода. Садж – вкуснейшее блюдо национальной кухни, главными особенностями которого являются использование мягкого и нежного мяса и изобилие овощей.



64

64 АССОРТИ ШАШЛЫКОВ *Assorted kebabs*

2400 ₽
1500 г

Шашлык из свинины, шашлык из баранины, шашлык куриный, картофель, баклажаны, цукини, перец болгарский, петрушка, кинза, лаваш армянский, заправка салатная

Pork shashlik, lamb shashlik, chicken shashlik, potatoes, eggplant, zucchini, bell pepper, parsley, cilantro, Armenian lavash, salad dressing

ТКЕМАЛИ –
кисловатый соус, который готовится из диких сортов алычи, прекрасно подходящий к мясу.



32

33

Grilled meat
— МАНГАЛ —



65 ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey kebab

420 ₽
260г



66 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
Lamb kebab

620 ₽
260г



67

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
Pork kebab

490 ₽
260г



68

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ
Chicken kebab

420 ₽
260г

В Грузии шашлык (мцвади) — это одно из самых народных блюд. Никакое застолье не обходится без мцвади, грузинского вина и тостов. А ляля-кебаб — одно из древнейших блюд мира — его изображение было найдено в пещере шумеров (2750 гг. до н.э.).

Grilled meat

- МАНГАЛ -



69



Мы подаём шашлык и
люля кебаб с традиционной
гурийской капустой, луком и
лавашом.

69 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

*Lamb lula kebab*590 ₽
240г

70 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯЗЫЧКОВ

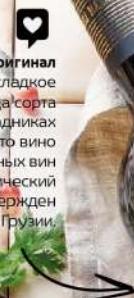
*Lamb-tongues kebab*630 ₽
240г

71 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

*Chicken lula kebab*390 ₽
260г

Рекомендуем вино Киндзмараули Оригинал
Киндзмараули Марани. Красное полусладкое

вино, изготовленное из винограда сорта
Саперави, произрастающего на виноградниках
в микрорайоне Киндзмараули в Грузии. Это вино
является флагманским в линейке красных вин
компании Киндзмараули Марани. Технический
регламент производства этого вина утверждён
Департаментом Вина и Лозы Грузии.

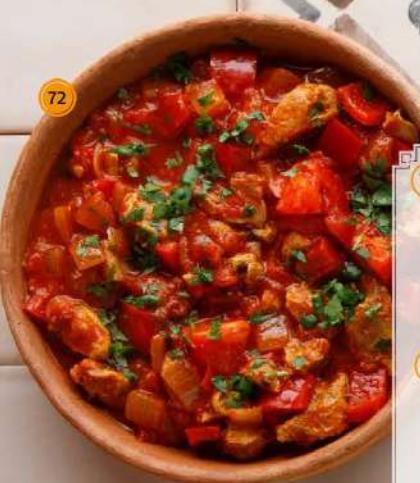


70



71

Main dish
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -



72

72 ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
Chakhebili

Тушёная курица в томатах с болгарским перцем, чесноком, с грузинскими специями и зеленью

Stewed chicken in tomatoes with bell pepper, garlic, spices and herbs

390 Р
320 г

73 ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
Chicken thigh in cream

Нежное куриное бедро в сливках, с греческим орехом, чесноком, зеленью, запеченное под слоем из теста

Tender chicken thigh in cream, with walnuts, garlic, herbs, baked under a layer of dough

450 Р
340 г



73

ЧКМЕРУЛИ
— название блюда произошло от «Чкмери», названия места, где был придуман рецепт. Подается закрытым под корочкой из теста



38

74 ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Beef Chashushuli

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

Beef stewed in tomato sauce with onions, bell pepper, georgian spices and herbs

440 Р
320 г

75 ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ
Odjakhuri

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

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

420 Р
320 г

ОДЖАХУРИ

— древнейшее грузинское блюдо на основе овощей, картофеля и свинины.



39

Main dish

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

76



76 ДОРАДО НА МАНГАЛЕ
Dorado on the grill

650 ₽
300 г

77 ФИЛЕ СУДАКА В ГРЕЦКОМ ОРЕХЕ
Pike perch fillet in walnuts

540 ₽
370 г



Рекомендуем к рыбе
вино Цоликаури Вайн Майкер
- с ярким ароматом садовых
фруктов: желтых яблок, груши
и спелых абрикосов



77

↔
Рекомендуем
к мясу вино
Саперави Артевани - вино
из 100% сорта саперави,
выдержанного в квеври не
менее 6 месяцев. У всех вин
от производителя Артевани
Вы можете встретить знак
зеленого листа, который
означает органическое
производство.



78 СТЕЙК «ПАЛАШ»
Dorado on the grill

890 ₽
250 г

Стейк на грузинский мотив из мраморной говядины
со сванской солью и аджикой, под соусом из вина
Киндзмараули

Marbled beef with Svan salt and adjika, sauce from
Kindzmarauli wine

**Side dish
- ГАРНИРЫ -**



85 Баже
Bazhe

93 Гометликий
Hometsliky

79 Шампиньоны на мангале
Champignons on the grill

190 ₽
150 г

80 Картофельное пюре
Mashed potatoes

150 ₽
150 г

81 Свежие овощи
Fresh vegetables

170 ₽
120 г



90 Ткемали красный
Tkemali red



82 Запеченный картофель
Baked potatoes

150 ₽
150 г



84 Лаваш грузинский 1шт
Georgian lavash

90 ₽
100 г

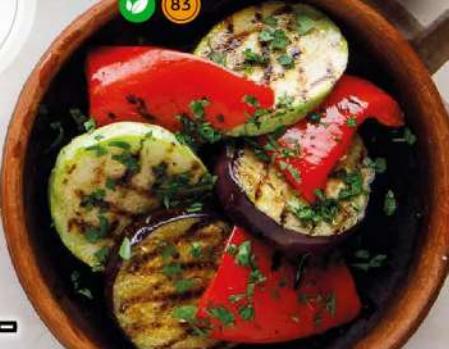
**Все соусы
75 ₽
50 г (шт)**



92 Аджика острыя
Adjika



86 Мацони
Matsoni



87 Сметана
Sour cream

**Sousses
СОУСЫ -**



88 Наршараb
Pomegranate sauce



85 Баже
Nut sauce



90 Ткемали красный
Tkemali red

91 Чесночный
Garlic sauce

92 Аджика острыя
Adjika

93 Томатный со специями

Desserts
- ДЕСЕРТЫ -

94



94 ТОРТ
«МАЛИНОВЫЙ ИСПАНАХИ»
Raspberry-spinach cake

320 ₽
160 г

95 ХАЧАПУРИ С ЯБЛОКОМ
И ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО
МОРОЖЕНОГО
*Khachapuri with apple and
vanilla ice cream*

260 ₽
240 г

95



96



ГРУЗИНСКИЕ
ДЕСЕРТЫ – отдельный
вид кулинарного
искусства, это поистине
удивительное сочетание
сыров, орехов и ягодных
соусов.

96 ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (1 ШТ)
Baklava with walnuts

190 ₽
100 г

97 МОРОЖЕНОЕ:
шоколадное / ванильное
СОРБЕТ: лимон-лайм / малина
*Ice cream: chocolate, vanilla
sorbet: lemon-lime, raspberry*

110 ₽
50 г

98 ЧУРЧХЕЛА
Chuchkhela

250 ₽
120 г

ЧУРЧХЕЛА – сытный продукт,
дающий приток энергии на
долгое время, поэтому может
служить идеальным перекусом
на работе или в путешествии.



Домашние
десерты

ХАЧО
ПУРИ

• 20 % СКИДКА при заказе целого торта из десертной карты



Desserts

- ДЕСЕРТЫ -

Пилиали -
по-грузински «ветка».
Шоколадный рулет
с грузинской сливой



99

Рекомендуем вино к десертам - **Саперави Вайн Мейкер**.
Десертное вино из 100% сорта Саперави. Вино обладает
ярким ароматом сухофруктов: чернослива, инжира,
вишни, послевкусие продолжительное с тонами вишни и
шоколада, танин бархатный и мягкий.



100

99 ДЕСЕРТ «ПИЛИАЛИ» *Dessert «Piliali»*

Шоколадно-ореховый рулет со
сливочным кремом, мармеладом
из сливы с ткемали и ганашом из
темного шоколада, с бисквитным
«мхом» и гранатом
Chocolate roll with Georgian plum

350 ₽
140 г

100 МЕДОВИК «АРАЖАНИ» *Honey cake*

Аражани - по-грузински
«сметана». Нежный медовый
торт со сметанным кремом,
клубникой и красным вином
*Delicate honey cake with sour cream,
cranberries and red wine*

350 ₽
165 г

101 ТОРТ «ХАПИ» *Cake «Hapi»*

Сочные бисквиты с тыквой, пропитанные апельсиновым сиропом,
сливочно-сырный крем, под слоем тыквенной глазури на карамельно-
слоеной крошки с хлопьями беэз и вишневым соусом
Pumpkin biscuits with orange syrup, cream cheese and pumpkin glaze

320 ₽
165 г

102 ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «ОРЕО» *«Oreo» cake*

Шоколадные коржи с легким кремом на основе маскарпоне с добавлением
печенья, в карамельной глазури с шоколадной и беэз крошками, на
шоколадно-бисквитной «подушке» с имбирем, кинзой и апельсиновой
цедрой
Chocolate cake with mascarpone cream, cookies, caramel glaze and meringue

320 ₽
150 г



101



102

- БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ -

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

500г - 900Р



ОФОРМИ
ПРЕДЗАКАЗ
НА ЦЕЛЫЙ
БАНКЕТНЫЙ ТОРТ
НА ПРАЗДНИК!

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ



ЙОГУРТОВЫЙ
С ЯГОДАМИ

Классика вне времени - подойдет даже самым требовательным сладкоежкам. Знакомый многим торт с ванильным бисквитом и муссом на основе натурального йогурта с мармеладом из ягод - вишней, малиной и клюквой

- ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ -

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Выпечка				
Аджарик (1/2 по-аджарски)	17,94	21,82	58,86	484,16
Лаваш грузинский	2,66	7,81	58,61	289,88
Кубдари сванети	39,80	33,99	94,49	872,11
Хачапури карталиния	49,10	42,13	158,98	1246,39
Хачапури на шампуре	42,06	42,12	67,29	816,13
Хачапури по-имеретински	36,60	42,71	138,60	1054,63
Хачапури по-аджарски	34,48	40,15	81,02	795,01
Хачапури по-аджарски большой	58,63	56,90	101,49	1161,18
Хачапури по-грузински	36,47	38,62	69,81	761,98
Хачапури по-мегрельски	43,11	50,37	143,54	1163,61
Хачапури с грибами и трюфельным маслом	32,78	16,04	44,29	536,29
Хачапури с картофелем	19,97	17,14	64,67	506,97
Хачапури с томатами и сыром сулугуни	54,42	35,84	68,82	908,45
Хачапури с яблоком	10,48	7,38	94,51	501,89
Хачапури с яйцом пашот	20,94	31,19	65,38	574,72
Хачапури со шпинатом	28,46	33,84	101,79	798,65
Гарниры				
Запеченный картофель	4,68	3,02	25,15	154,81
Картофельное пюре	15,77	4,01	26,18	262,69
Овощи на гриле	10,14	2,26	6,03	124,39
Свежие овощи (гарнir)	0,26	1,08	4,19	23,44
Шампиньоны на мангale (гарнir)	0,76	3,21	0,85	23,04
Street-food				
Гирис с курицей и картофелем	29,17	14,43	45,97	504,13
Шаверма в лаваше	50,30	25,32	48,21	746,86
Шаверма двойная 58 см	99,76	58,36	105,84	1,554,64
Шаверма на тарелке	51,74	23,40	61,13	803,73
Горячие закуски				
Аджабсандал	1,13	6,05	22,68	125,10
Долма с бараниной и говядиной	15,06	19,27	19,54	290,74
Лобио с грузинской капустой	19,70	23,57	60,07	511,83

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Шампиньоны запеченные с сыром	38,83	20,04	5,24	440,58
Жареный сыр	40,14	38,89	14,77	575,88
Холодные закуски				
Гебжалия	23,48	18,54	4,70	304,29
Грузинские соленья	5,54	3,39	11,86	110,81
Домашние сыры	28,08	26,26	22,43	447,45
Капуста по-грузински	0,28	2,75	12,10	61,94
Паштет из куриной печени	15,07	13,06	54,05	404,13
Пхали ассорти	36,36	10,65	17,23	438,73
Сациви с цыпленком	56,42	33,58	9,81	681,34
Свежие овощи и зелень	0,46	2,84	10,26	56,50
Сулугуни с томатами	44,41	20,19	11,41	526,04
Сыровяленое мясо	35,73	17,26	1,36	396,07
Тар-тар из говядины	25,34	26,36	37,54	483,68
Тбилиси сет	74,54	37,95	59,52	1060,68
Ассорти баклажанов надуги и пхали	60,04	9,02	15,23	637,40
Гриль				
Ассорти шашлыков на 4 персоны	119,53	123,07	84,52	1906,08
Люля-кебаб из баранины	33,66	32,73	16,28	498,99
Люля-кебаб из цыпленка	27,11	42,57	13,50	468,28
Шашлык из баранины	29,90	38,88	12,71	475,45
Шашлык из индейки	8,34	40,92	15,45	300,55
Шашлык из куриного бедра	39,77	40,37	16,31	584,67
Шашлык из свинины	41,81	41,79	12,81	594,70
Шашлык из язычков бараных	30,63	39,08	13,68	486,63
Салаты				
Салат восточный с языком и грибами	33,50	7,09	7,41	359,48
Салат грузинский в пряностях	24,71	3,86	9,65	276,39
Салат по-аджарски с орехово-сырной заправкой	31,47	7,85	10,90	358,22
Салат с баклажанами, помидорами и сыром фета	43,31	10,25	8,94	466,59
Салат с говядиной и болгарским перцем	46,10	41,97	8,91	618,46
Салат с помидорами и красным луком	15,14	1,70	7,43	172,76
Теплый салат на мангale с цыпленком	20,55	17,19	11,38	299,27
Цезарь с копченым сыром и куриным бедром	64,7	20,12	14,66	721,67

— ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ —

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
СОУСЫ				
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Аджика оструя	0,24	1,05	3,37	19,81
Соус Баже	10,21	2,82	3,61	117,56
Соус Мацони с зеленью	0,89	1,65	2,49	24,56
Соус Наршараб	0,10	0,25	30,30	123,10
Соус Сацебели	0,35	1,08	3,44	21,23
Соус Ткемали	20,00	2,50	5,00	210,00
Соус Томатный со специями	0,10	0,53	3,73	17,97
Соус Чесночный	22,53	1,16	2,09	215,74
СУПЫ				
Бульон куриный с лапшой	5,85	13,28	9,33	143,11
Харчо	17,85	37,57	18,68	385,62
Суп «Хачо и Пури»	35,27	17,96	28,16	501,83
Хашлама с бараниной	6,36	10,70	15,02	160,17
Бозбаш	33,43	17,13	15,83	432,73
ХИНКАЛИ				
Хинкали ассорти	13,27	18,41	64,45	450,86
Хинкали с бараниной и говядиной 1 шт	4,85	6,81	26,51	176,94
Хинкали с говядиной и свининой 1 шт	5,48	6,91	26,70	183,74
Хинкали с грибами 1 шт	2,94	5,31	30,55	169,92
Хинкали с мраморной говядиной 1 шт	7,05	6,42	26,71	195,95
Хинкали с сыром сулугуни 1 шт	7,36	10,83	32,72	240,46
ДЕСЕРТЫ				
Медовик «Аражани»	17,33	6,44	46,86	369,11
Десерт «Пилиали»	18,06	5,60	44,66	363,58
Мороженое ванильное	5,00	1,59	10,58	93,70
Мороженое шоколадное	6,00	2,24	12,08	111,30
Слоеная пахлава с греческим орехом	18,20	5,50	53,20	398,60
Сорбет лимон-лайм	0,10	0,39	13,18	55,20
Сорбет малина	0,10	0,39	13,18	55,20
Торт «Малиновый испанахи»	11,70	7,05	55,50	355,50
Торт «Хали»	14,55	7,05	62,85	410,55

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Шоколадный торт «Oreo»	15,60	6,90	64,65	426,60
Чурчхела	16,50	5,50	6,93	198,22
ЗАВТРАКИ				
Европейский завтрак	42,79	27,17	51,82	701,09
Каша овсяная на молоке	16,44	15,33	63,04	461,44
Каша овсяная на воде	4,89	8,08	52,64	286,89
Квери с творогом	54,73	53,03	20,14	785,29
Омлет	22,50	21,80	8,28	322,84
Чирбули из двух яиц	11,68	26,42	49,56	409,08
Яичница болтунья (скрембл)	20,88	20,23	7,68	299,57
Яичница глазунья	20,88	20,23	7,68	299,57
Яйца отварные	20,27	19,64	7,46	290,85
ТОППИНГИ				
Ветчина 50гр	12,00	7,00	0,00	136,00
Свежая зелень 10гр	0,05	0,29	0,48	3,47
Сыр сулугуни tertiary 50гр	9,40	8,15	6,72	144,08
Томаты свежие 50гр	0,15	0,40	1,75	9,95
Топпинг вишневый соус	0,81	1,34	8,74	47,66
Топпинг греческие орехи	0,81	1,34	8,74	47,66
Топпинг мед	0,81	1,34	8,74	47,66
ГОРЯЧЕЕ				
Дорадо на мангалье	17,46	57,64	7,48	417,62
Оджахури со свининой	56,63	24,24	26,46	712,49
Стейк «Палаш»	34,31	39,13	0,75	530,00
Филе судака в греческом орехе с эстрагоном	53,46	32,63	44,07	787,90
Чахохбили из цыпленка	25,03	13,50	17,71	350,10
Чашушули из говядины	33,46	44,13	21,86	565,08
Чкмерули из цыпленка	53,67	36,27	11,46	674,00

ДОСТАВКА

hip2go.ru

САМОВЫВОЗ

Закажите любимые блюда из ресторана «Хачо и Пури» и заберите в удобное для вас время!

Оформляйте самовывоз на сайте или по телефону 8 (812) 777 88 78, мы приготовим блюда и упакуем их ко времени, которое Вы укажите.



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ
с большими скидками!

**НАБОРЫ
«СДЕЛАЙ САМ»**
для приготовления хачапури и хинкали дома!



СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

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



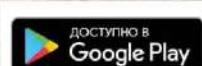
**ЗАМОРОЖЕННЫЕ
МИНИ-ХИНКАЛИ**
Удобно хранить и готовить!

hip2go.ru



**СКАЧИВАЙ
НАШИ МОБИЛЬНЫЕ
ПРИЛОЖЕНИЯ -**

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



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

Записывайтесь
по телефону
ресторана!



Лиговский пр., 29 901-11-09

Европейский пр., 8 329-08-08

Левашовский пр., 13 655-55-77

Загородный пр., 13 901-11-00

ул. Алтайская, 12 610-25-25

f w a 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.

MKS
management
company