



Большая
КНИГА

грузинского гостеприимства



Contents
- ОГЛАВЛЕНИЕ -

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

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!

100%
ГАРАНТИЯ
КАЧЕСТВА



ЧИРБУЛИ
Яичница по-грузински
с красным луком и томатами
Georgian-style eggs with tomatoes

230 Р (230 г)

1

Breakfast - ЗАВТРАКИ -

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

КВЕРИ С ТВОРОГОМ
Грузинские вареники
Georgian dumplings with
cottage cheese

290 Р (270 г)

2

**КАША ОВСЯНАЯ
НА МОЛОКЕ / НА ВОДЕ**

Oatmeal
with milk / or water

220 Р (300 г)

Топпинги к каше:

- ✓ мёд / honey
- ✓ орехи / nuts
- ✓ вишневый соус / cherry sauce

50 Р (50 г)

**КАЧАПУРИ ПАШОТ
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ**

Khachapuri with salted salmon
and egg

360 Р (260 г)

3

ОМЛЕТ ИЗ 2Х ЯИЦ

Omelet

130 Р (100 г)

9

Топпинги
к завтраку:
Toppings

- ✓ свежая зелень / herbs (10 гр)
- ✓ томаты свежие / tomatoes
- сыр / cheese
- ветчина / ham

50 Р (50 г)

**ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ
ИЗ 2Х ЯИЦ**

Sunny-side eggs

130 Р (100 г)

7

СКРЭМБЛ ИЗ 2Х ЯИЦ

Scrambled eggs

130 Р (100 г)

6

ОТВАРНЫЕ ЯЙЦА 2 ШТ

2 Bailed eggs

130 Р (100 г)

8

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

Сытный завтрак с сосисками, яйцом,
тостовым хлебом, картофелем,
помидорами, огурцами, луком и зеленью

European breakfast
with sausages, eggs, toast bread, potatoes,
tomatoes, cucumbers, onions and herbs

350 Р (420 г)

5

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



M 11



S 10

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



Мы делаем хачапури в дровяной печи по традиционному грузинскому рецепту.



XL 12

Khachapuri
- ХАЧАПУРИ -

10	ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ S <i>Adjaran Khachapuri S</i>	190 P 190 g
11	ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ M <i>Adjaran Khachapuri M</i>	330 P 320 g
12	ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL <i>Adjaran Khachapuri XL</i>	430 P 440 g

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



Khachapuri
- ХАЧАПУРИ -



Традиционная начинка для хачапури - это имеретинский сыр



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



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

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

- 13 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
Megrel Khachapuri
 Хачапури родом из региона Мегрелия с сыром сулгуни внутри и сверху
Georgian round pie with sulguni cheese inside and on top

390 P
420 g
- 14 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ**
Khachapuri on a skewer
 Хачапури с тающими внутри и хрустящими снаружи сырами сулгуни и имеретинским
Melting inside and crispy outside pie with sulguni cheese and Imeretian cheese

370 P
290 g
- 15 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**
Imeretian Khachapuri
 Хачапури родом из региона Имеретия с сыром сулгуни внутри
Georgian round pie with sulguni cheese inside

290 P
370 g

Khachapuri = ХАЧАПУРИ =

КУБДАРИ

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



16

КУБДАРИ СВАНЕТИ

Meat pie Kubdari

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

390 P

380 g

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 P

340 g

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 P

350 g

Khachapuri - ХАЧАПУРИ -

Саперави «Мы»
Соломнишвили - от
грузинского винодела
Геоργия Соломнишвили,
который к каждому своему
вину относитс как художник
к произведению искусства

Хачапури
по-гурийски -
вкусный пирог
с сыром
и яйцом

19 **ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ»** 490 P
Khachapuri Kartalinia 560 g

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

20 **ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ** 220 P
Khachapuri with potatoes 230 g

21 **ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ** 290 P
Gurian Khachapuri 300 g

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

22 **ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ** 330 P
Khachapuri with mushrooms 240 g

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

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

Cold Starters - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

Идеально со стонкой грузинской чаки

23

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ
маринуется с грузинскими специями и свежёлкой



Рекомендуем к закускам вино **Гурмэ 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

23 ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ *Georgian pickles*

450 P
220 g

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

100 P
150g

Хрустящая капуста, маринованная по традиционному грузинскому рецепту

Crispy cabbage marinated according to the traditional Gurian recipe

25



25 СЫРОВАЯ МЯСО *Dry meat plate*

490 P
115 g

Бастурма из говядины, суджук из говядины, балык свиной варено-копченый, салат лолло росса, петрушка, перец чили, грецкий орех, зерна граната, хлебные палочки

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

26 СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ *Fresh vegetables and herbs*

290 P
250 g

27 ДОМАШНИЕ СЫРЫ *Homemade cheeses*

390 P
180 g

Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр и сыр чечил, рулетик из сулугуни с надуги и мятой, хлебные палочки

Suluguni, smoked suluguni, imeretinsky cheese and chechel cheese, suluguni roll with nadugi and mint, bread sticks

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

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.

Cold Starters - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

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

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



28 ПХАЛИ АССОРТИ
Phali assorted
Традиционные грузинские овощные закуски - с рулетом из баклажана с грецким орехом, со свёклой, с фасолью, 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

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

Рекомендуем к закускам вино **Хихви Шато Мэр** - изготавливают из автохтонного сорта Хихви, у него есть второе наименование - Джананури.

Эта удивительно вкусная, нежная и одновременно пышная закуска родом из региона Мцхета

Cold Starters
- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

Вино Нестореули «Коллекция Вин Александра» 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.

32 ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 290 Р
Chicken liver pate 200 г

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

33 АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ НАДУГИ И ПХАЛИ 440 Р
 260 г

Два вида баклажана по-грузински - рулеты с грецким орехом и с грузинским сыром надуги, мятой и чесноком

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

34 ТБИЛИСИ СЕТ 850 Р
Tbilisi set 480 г

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

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

35 ТАРТАР ПО-ГРУЗИНСКИ 590 Р
Georgian tartare 180 г

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 boquette

Идеально к вину!

Hot Starters - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ -

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



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



36 ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 440 P
Dolma with lamb and beef 270 g
(minced mutton, wrapped in grape leaves)

37 ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ 290 P
Lobio beans 300 g
Фасоль, томленая с грузинскими специями и зеленью, подаётся с капустой по-гурийски, красным луком и джонджоли
Beans stewed with Georgian spices and herbs, with Gurian

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



38 ЖАРЕННЫЙ СЫР 390 P
Fried cheese 190 g

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

39 ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ 330 P
240 g

Baked champignons with cheese

40 АДЖАБСАНДАЛ 420 P
300 g

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



39

40 АДЖАБСАНДАЛ 420 P
300 g

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

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 -



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

41



41 САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

Oriental salad with tongue and mushrooms

По рецепту бабушки Мамуки - язык говяжий с шампиньонами, помидорами, солёными огурцами и зеленью

Beef tongue with mushrooms, tomatoes, pickles and herbs

390 P
250 g



42



42 САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ В ПРЯНОСТЯХ

Georgian salad with spices

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

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

290 P
210 g



43 ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Oriental Caesar

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

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

450 P
260 g



44 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 P
250 g



45 САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ С ОРЕХОВО-СЫРНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Adjarian salad with nut-cheese dressing

Оригинальный рецепт из Аджарии

350 P
250 g



44



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

45



Salads
- САЛАТЫ -



46

46 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ ФЕТА 440 Р
280 г

Eggplant salad with tomatoes and feta cheese

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

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

47 ТЁПЛЫЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ С ЦЫПЛЕНКОМ 420 Р
270 г

Warm grilled salad with chicken

Цыплёнок, баклажаны, цукини, болгарский перец, зелень, оригинальная пикантная заправка

Chicken, eggplant, zucchini, bell pepper, herbs, original spicy dressing

48 САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 490 Р
240 г

Beef salad

Говядина с болгарским перцем, маринованными огурцами под салатной заправкой и майонезом со сванской солью и зёрнами граната

Beef with bell pepper, pickled cucumbers with salad dressing and mayonnaise

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



48

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

Soups
= СУПЫ =

ХАРЧО
- на грузинском языке
«дэрфхис хорци харцхот» означает
«говяжий суп».

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

- 49 ХАРЧО**
Kharcho
330 P
300 g
Наваристый ароматный бульон из говядины, с луком, томатным соусом, зеленью и грузинскими специями
Aromatic beef broth with onions, tomato sauce, herbs and Georgian spices
- 50 БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ**
Chicken broth with wheat noodles
250 P
300 g
- 51 СУП «ХАЧО И ПУРИ»**
Soup «Khasho and Puri»
320 P
300 g
Сырный суп на основе сулгуни, копчёного сыра и чечил с песто по-грузински, имеретинским шафраном и с грузинским лавашом
Cheese soup with saffron and georgian lavash
- 52 ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ**
Khashlama with lamb
350 P
300 g
Сытный суп из баранины, картофеля, болгарского перца, баклажана, помидоров, грузинских специй и зелени
Lamb soup, potatoes, bell pepper, eggplant, tomatoes, Georgian spices, and herbs
- 53 БОЗБАШ**
Vozbash
330 P
300 g
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

Street Food ПО-ГРУЗИНСКИ

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

Грузинский стрит-фуд - это **новое прочтение** всемирно известных блюд

Для самых голодных!

Самая большая шаверма в Санкт-Петербурге!

58 CM

28 CM

54

55



57

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 P
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 P
400 g



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.

Sadj - 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



АДЖИКУ готовят из смеси красного перца, ароматных трав, чеснока, кориандра, кинзы, укропа и, конечно, главный ингредиент – душа.



64 АССОРТИ ШАШЛЫКОВ 2400 Р Assorted kebabs 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.



Grilled meat
- МАНГАЛ -

65 ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ 420 Р
Turkey kebab 260g

66 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 620 Р
Lamb kebab 260g

67

68

67 ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 490 Р
Pork kebab 260g

68 ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 420 Р
Chicken kebab 260g

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

Grilled meat
= МАНГАЛ =

Рекомендуем вино **Киндзмараули Оригинал** **Киндзмараули Марани**. Красное полусладкое вино, изготовленное из винограда сорта Саперави, произрастающего на виноградниках в микроне Киндзмараули в Грузии. Это вино является флагманским в линейке красных вин компании Киндзмараули Марани. Технический регламент производства этого вина утвержден Департаментом Вина и Лозы Грузии.



69



70



71



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

- | | | |
|----|--|---------------|
| 69 | ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
<i>Lamb lula kebab</i> | 590 Р
240g |
| 70 | ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯЗЫЧКОВ
<i>Lamb tongues kebab</i> | 630 Р
240g |
| 71 | ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА
<i>Chicken lula kebab</i> | 390 Р
260g |

Main dish
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -



72

72 **ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА** 390 Р
Chakhokhbili 320 г

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

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

73 **ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА** 450 Р
Chicken thigh in cream 340 г

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

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

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



73

74 **ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
Beef Chashushuli

440 Р
320 г

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

75 **ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ**
Adjakhuri

420 Р
320 г

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

ОДЖАХУРИ

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



74

75

Main dish
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -



76 **ДОРАДО НА МАНГАЛЕ** 650 Р
Dorado on the grill 300 г

77 **ФИЛЕ СУДАКА В ГРЕЦКОМ ОРЕХЕ** 540 Р
Pike perch fillet in walnuts 370 г



Рекомендуем к рыбе вино **Цоликаури Вайн Мейкер** - с ярким ароматом садовых фруктов: желтых яблок, груш и спелых абрикосов



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

Палаш — холодное оружие с широким прямым и длинным клинком, использующееся в Грузии в XVIII—XIX в.

78 **СТЕЙК «ПАЛАШ»** 890 Р
Dorado on the grill 250 г

Стейк на грузинский мотив из мраморной говядины со сванской солью и аджикой, под соусом из вина Киндзмараули
Marbled beef with Swan salt and adjika, sauce from Kindzmarauli wine

Side dish
- ГАРНИРЫ -



- 79 ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ
Champignons on the grill 190 P
150 z
- 80 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes 150 P
150 z
- 81 СВЕЖИЕ ОВОЩИ
Fresh vegetables 170 P
120 z



- 82 ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
Baked potatoes 150 P
150 z
- 83 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
Grilled vegetables 280 P
150 z
- 84 ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ 1шт
Georgian lavash 90 P
100 z



ВСЕ
СОУСЫ
75 P
50 g (шт)

Souces
- СОУСЫ -

- 85 БАЖЕ
Nut sauce
- 86 МАЦОНИ
Matsoni
- 87 СМЕТАНА
Sour cream
- 88 НАРШАРАБ
Pomegranate sauce
- 89 ТКЕМАЛИ
Tkemali
- 90 ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ
Tomato sauce
- 91 ЧЕСНОЧНЫЙ
Garlic sauce
- 92 АДЖИКА ОСТРАЯ
Adzhika
- 93 ТОМАТНЫЙ СО
СПЕЦИЯМИ

Desserts
- ДЕСЕРТЫ -



94 **ТОРТ «МАЛИНОВЫЙ ИСПАНАХИ»** 320 P
160 г
Raspberry-spinach cake

95 **ХАЧАПУРИ С ЯБЛОКОМ И ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО** 260 P
240 г
Khachapuri with apple and vanilla ice cream



96

97



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

96 **ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (1 ШТ)** 190 P
100 г
Baklava with walnuts

97 **МОРОЖЕНОЕ: шоколадное / ванильное СОРБЕТ: лимон-лайм / малина** 110 P
50 г
Ice cream: chocolate, vanilla sorbet: lemon-lime, raspberry

98 **ЧУРЧХЕЛА** 250 P
120 г
Churchkhela



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

Desserts

ДЕСЕРТЫ

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

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.



99

99 ДЕСЕРТ «ПИЛИАЛИ»
Dessert «Piliali» 350 Р
140 г

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

100 МЕДОВИК «АРАЖАНИ»
Honey cake 350 Р
165 г

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



100

101 ТОРТ «ХАПИ»
Cake «Harj» 320 Р
165 г

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

102 ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «ОРЕО»
«Oreo» cake 320 Р
150 г

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



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

ПРЯНЫЙ С ТЫКВОЙ

Торт, идеально подходящий любителям ярких сочетаний - сочный пряный бисквит с тыквой и корицей с муссом на основе сливок и белого шоколада

СЛИВОЧНО-ВИШ- НЁВЫЙ

Нежный сливочно-ванильный мусс с кислинкой вишни на розовом бисквите, пропитанном вишневым соком

ШОКОЛАДНО-ВИШ- НЁВЫЙ

Насыщенный шоколадный бисквит с шоколадным муссом и с легкой кислинкой вишни, подчеркивающей шоколадный вкус

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 - вишни, малины и клюквы

- 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-гурийски	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 (гарнир)	0,26	1,08	4,19	23,44
Шампиньоны на мангале (гарнир)	0,76	3,21	0,85	23,04
STREET-FOOD				
Гирос 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				
Аджабсандак	1,13	6,05	22,68	125,10
Долма с бараниной и говядиной	15,06	19,27	19,54	290,74
Лобио с гурийской 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-гурийски	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 бараньих	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 мангале 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 острая	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 свиной 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 грецким 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 «Хапи»	14,55	7,05	62,85	410,55

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Шоколадный торт «Орео»	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 тертый 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 грецкие орехи	0,81	1,34	8,74	47,66
Топпинг мед	0,81	1,34	8,74	47,66
ГОРЯЧЕЕ				
Дорадо на мангале	17,46	57,64	7,48	417,62
Оджахури со свиной	56,63	24,24	26,46	712,49
Стейк «Палаш»	34,31	39,13	0,75	530,00
Филе судака в грецком 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 укажете.



% 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



Банкетные залы
во всех ресторанах
Хачо и Пури
МЕНЮ
от
750 Р

**СКАЧИВАЙ
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

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

   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