

**ХАЧАПУРИ**  
грузинский ресторан  
+7 (4912) 700 800  
12:00 – 00:00

## ЗАКУСКИ

|                                                                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ассорти пхали</b><br>(Традиционные грузинские овощные закуски с орехами, специями и зеленью. Подается с чиабаттой), 110 г | 450  |
| <b>Рулетки из баклажанов с орехом</b><br>(Жареные баклажаны с орехово-сырной начинкой, беконом, чесноком и зеленью), 210 г   | 600  |
| <b>Сациви</b><br>(Курица в насыщенном ореховом соусе со специями по традиционному грузинскому рецепту), 260 г                | 600  |
| <b>Овощная тарелка с зеленью</b><br>360 г                                                                                    | 900  |
| <b>Ассорти грузинских сыров</b><br>(Подборка традиционных грузинских сыров с мёдом, орехами и зеленью), 260 г                | 1200 |
| <b>Мясное ассорти</b><br>(Суджук с/к, казылык, суджук с/в, чиабатта, масло оливковое с ароматными травами), 295 г            | 1600 |

## САЛАТЫ

|                                                                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Салат овощной</b><br>(Свежие сезонные овощи с ароматным грузинским маслом и зеленью с заправкой на основе грецкого ореха), 270 г                           | 560 |
| <b>Салат с хрустящими баклажанами</b><br>(Хрустящие баклажаны, свежие томаты, зелень, сладко-пряный соус с творожным сыром), 270 г                            | 570 |
| <b>Салат с куриной грудкой гриль</b><br>(Куриное филе жареное на гриле в сочетании с листьями романо, винограда и ореховым соусом), 210 г                     | 600 |
| <b>Аджапсандали</b><br>(Овощной салат из баклажанов, томатов, перца и зелени), 265 г                                                                          | 780 |
| <b>Салат с ростбифом, свёклой и ореховым соусом</b><br>(Слайсы ростбифа с глазированной, вяленой свёклой, ореховым соусом, рукколой и зёрнами граната), 225 г | 800 |
| <b>Салат с говяжьим языком</b><br>(Нежный говяжий язык, свежие овощи и ореховая заправка), 250 г                                                              | 850 |

## СУПЫ

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Суп из бычьих хвостов</b><br>(Томлёный мясной суп на крепком бульоне с глубоким насыщенным вкусом), 340 г | 450 |
| <b>Харчо</b><br>(Острый и насыщенный говяжий суп с томатами, специями и зеленью), 350 г                      | 650 |
| <b>Лагман по-грузински</b><br>(Наваристый мясной суп с овощами, лапшой и грузинскими специями), 495 г        | 700 |
| <b>Заказать дополнительно:</b><br><b>Лепешка пшеничная</b> , 90 г                                            | 100 |



## ХАЧАПУРИ

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>С грушей и дор блю</b><br>(Сочетание сладкой груши и сыра дор блю), 260 г                         | 450 |
| <b>С картофелем</b><br>(Домашний вариант хачапури с картофельной начинкой и сыром), 400 г            | 470 |
| <b>По-имеретински</b><br>(Классический закрытый грузинский пирог с сыром), 400 г                     | 500 |
| <b>С жульеном</b><br>(Хачапури с грибами, курицей и сливочным соусом), 400 г                         | 600 |
| <b>По-аджарски</b><br>(Лодочка из теста с большим количеством сыра, сливочным маслом и яйцом), 370 г | 600 |
| <b>С морепродуктами</b><br>(Хачапури с креветками, морепродуктами и сливочно-сырной основой), 320 г  | 650 |

## ХИНКАЛИ

|                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>С уткой терияки в соусе кокосовый рамен</b><br>(Авторские хинкали с уткой в азиатском стиле и насыщенным кокосовым соусом), 350 г | 650 |
| <b>С курицей и грибами в трюфельном соусе</b><br>(Нежная начинка из курицы и грибов с ароматом трюфеля), 350 г                       | 650 |
| <b>С курицей в соусе блю чиз с вишней</b><br>(Яркое сочетание курицы, сыра блю чиз и лёгкой сладости вишни), 330 г                   | 650 |
| <b>С лососем в сливочном соусе</b><br>(Лосось с дополняющим сливочным соусом), 330 г                                                 | 800 |

### Заказ от трех штук

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Свинина-говядина</b><br>(Классические грузинские хинкали с сочной мясной начинкой), 85 г, цена за 1 шт | 150 |
| <b>С сыром моцарелла и грибами</b><br>(Сливочная сырная начинка с грибами), 85 г, цена за 1 шт            | 150 |
| <b>С бараниной и тархуном</b><br>(Сочные хинкали с бараниной и свежим тархуном), 85 г, цена за 1 шт       | 170 |

*Хинкали обжаренные*

**+ 90 рублей за 1 шт**

## СОУСЫ

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>Шашлычный</b> , 50 г          | 60  |
| <b>Аджика</b> , 50 г             | 100 |
| <b>Сметанно-чесночный</b> , 50 г | 105 |
| <b>Ткемали</b> , 50 г            | 130 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Долма</b><br>(Виноградные листья с сочной мясной начинкой и ароматными специями), 200 г               | 650  |
| <b>Оджахури</b><br>(Жареное мясо свинины с картофелем, луком и грузинскими специями на сковороде), 620 г | 980  |
| <b>Чкмерули</b><br>(Куриный окорочок в сливочно-чесночном соусе по грузинскому рецепту), 360 г           | 1050 |
| <b>Чашушули</b><br>(Томлёная говядина в пряном томатном соусе с зеленью и специями), 400 г               | 1300 |

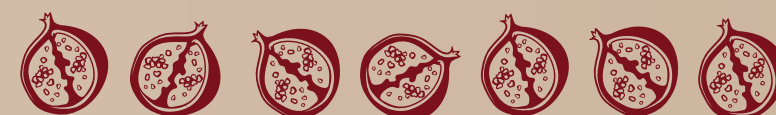
## МАНГАЛ

|                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Картофель запеченный</b><br>(Запечённый картофель с зеленью и ароматом угля), 275 г               | 280  |
| <b>Овощи гриль</b><br>(Овощи, приготовленные на мангале с ароматом дыма), 155 г                      | 380  |
| <b>Шашлык из свинины</b><br>(Сочный классический шашлык в фирменном маринаде), 250 г                 | 700  |
| <b>Люля-кебаб из индейки</b><br>(Люля-кебаб из индейки с добавлением грецкого ореха и кураги), 275 г | 860  |
| <b>Шашлык из курицы</b><br>(Маринованная курица, приготовленная на углях), 330 г                     | 870  |
| <b>Люля-кебаб из баранины</b><br>(Классический люля-кебаб из баранины на углях), 285 г               | 900  |
| <b>Шашлык из индейки</b><br>(Мясо индейки с лёгкими специями и дымком мангала), 270 г                | 950  |
| <b>Шашлык из говяжьей вырезки</b><br>(Говядина, приготовленная на открытом огне), 265 г              | 1700 |

## ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Хворост с мороженым из мацони</b><br>(Хрустящий хворост с нежным мороженым из мацони и орехами с мёдом), 185 г                       | 300 |
| <b>Разобранный эстерхази в грузинском стиле</b><br>(Сметанно-медовый десерт с ореховым безе и карамелизированным грецким орехом), 120 г | 320 |
| <b>Фондан из белого шоколада с сулугуни</b><br>(Тёплый фондан с сыром сулугуни и сорбетом из гранатового вина), 165 г                   | 700 |

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ





[ БУДЬТЕ КАК ДОМА ]

Тави исе игрдзенит, рогорц сакутар сахиши!

## ◆ ЧАЙ

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Чай чёрный Ассам<br>(Индийский крупнолистовой чай высокого качества), 500 мл      | 360 |
| Чай Молочный улун<br>(Сорт зелёного чая с мягким сливочным вкусом), 500 мл        | 360 |
| Чай зелёный<br>(Классический зелёный чай из Китая), 500 мл                        | 360 |
| Чай Эрл Грей<br>(Чёрный чай с нотами цедры апельсина и маслом бергамота), 500 мл  | 360 |
| Таёжный сбор<br>(Чёрный иван-чай с рябиной, листьями ежевики и смородины), 500 мл | 360 |

## ◆ КОФЕ

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Эспresso 30/60 мл                    | 190/320 |
| Американо 120/250 мл                 | 190/320 |
| Капучино 180 мл                      | 290     |
| Двойной капучино 250 мл              | 480     |
| Латте 180 мл                         | 290     |
| Капучино на миндальном молоке 180 мл | 360     |
| Капучино на кокосовом молоке 180 мл  | 360     |
| Раф кофе 260 мл                      | 360     |

## ◆ НАПИТКИ

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Кола (Грузия) 330 мл              | 300     |
| Вода Сиарме газированная 500 мл   | 470     |
| Вода Сиарме негазированная 500 мл | 470     |
| Сок в ассортименте 1000/250 мл    | 590/180 |

## ◆ ЛИМОНАДЫ

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Натахтари Саперави 500 мл               | 480     |
| Натахтари Тархун 500 мл                 | 480     |
| Натахтари Фейхоа 500 мл                 | 480     |
| Персик-жасмин 1000/500 мл               | 800/450 |
| Киви-эстрагон-яблоко-бузина 1000/500 мл | 800/450 |
| Гранат-каркаде-малина 1000/500 мл       | 800/450 |

## ◆ СОК свежавыжатый

|                  |     |
|------------------|-----|
| Морковь 250 мл   | 430 |
| Яблоко 250 мл    | 460 |
| Апельсин 250 мл  | 500 |
| Грейпфрут 250 мл | 600 |



## ◆ НАСТОЙКИ

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Лечо 20%, 250/40 мл                  | 1500/300 |
| Вишня-гранат 25%, 250/40 мл          | 1500/300 |
| Коньяк на сухофруктах 30%, 250/40 мл | 1500/360 |

## ◆ ВИНО ПО БОКАЛАМ

150 мл

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Мелаани Ркацители Грузия белое, сухое 13% | 560 |
| АСТ Саперави Грузия красное, сухое 12%    | 600 |

## ◆ ВИНО ИГРИСТОЕ

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Нуволе брют Россия 2021 200 мл, белое 10–12%                    | 920  |
| Багратиони Классик Грузия 750 мл, белое, сухое 11,5%            | 3500 |
| Фиорино д'Оро Просекко Спуманте Италия 750 мл, белое, сухое 11% | 4500 |

## ◆ БЕЛОЕ ВИНО

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Мелаани Ркацители Грузия 750 мл, сухое 13%  | 2700 |
| Ионос Греция 750 мл, сухое 11,5%            | 3500 |
| Инани Грузия 750 мл, полусухое 5%           | 4000 |
| 8000 Квеври Мцване Грузия 750 мл, сухое 13% | 6900 |

## ◆ КРАСНОЕ ВИНО

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| АСТ Саперави Грузия 750 мл, сухое 11,5%                  | 2700 |
| Тамада Мукузани Грузия 750 мл, сухое 13%                 | 3500 |
| Тамада Киндзмараули Грузия 750 мл, полусладкое 10,5%     | 4000 |
| Кьянти Конти Серристоры Италия Тоскана 750 мл, сухое 13% | 5400 |

## ◆ ВИНО ДОМАШНЕЕ

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Фруктовое гранатовое 1000 мл, красное, полусладкое 10% | 3600 |
| Фруктовое ежевичное 1000 мл, красное, полусладкое 12%  | 3600 |

## ◆ ВОДКА

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Арктика 500/40 мл             | 2600/200 |
| Алтай 500/40 мл               | 2600/200 |
| Чача Асканелли голд 500/40 мл | 4500/360 |

## ◆ ВИСКИ

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Бушмилс Ориджинал 700/40 мл   | 8000/460  |
| Чивас ригал 12 лет 1000/40 мл | 13500/540 |

## ◆ КОНЬЯК

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Бахчисарай 3 года 500/40 мл       | 3800/300  |
| Грузинский коньяк 5 лет 500/40 мл | 5200/420  |
| Хеннесси VS 1000/40 мл            | 22000/880 |

## ◆ ПИВО

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Разливное:                   |     |
| Светлое 500 мл, 4,9%         | 550 |
| Тёмное 500 мл, 5,2%          | 550 |
| Нефильтрованное 500 мл, 5,4% | 550 |
| Бутылочное:                  |     |
| Зедазени 500 мл, 5%          | 890 |
| Казбеге 450 мл, 4,7%         | 890 |

## ◆ КОКТЕЙЛИ

|                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Сангрия Грузия стайл (Белое вино, тархун, газированная вода, корица, бадьян, гвоздика, мята, лимон, яблоко), 400 мл | 540 |
| Грузини (Вино игристое, виноградный сорбет), 200 мл                                                                 | 600 |
| Грузинское признание в любви (Пюре инжира, коньяк, сироп миндаль, сливки), 230 мл                                   | 780 |
| Гранатовый апероль (Апероль, игристое, сироп граната, гранат), 400 мл                                               | 800 |

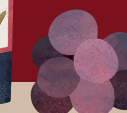
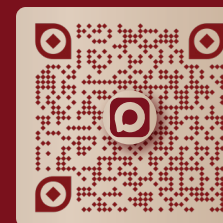
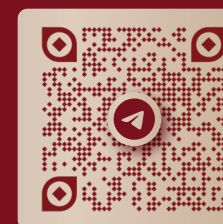
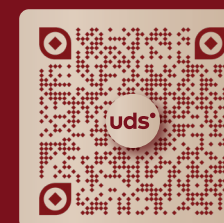


хит лета!

## ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ ◆

Присоединяйтесь к нам и расплачивайтесь баллами в наших ресторанах!  
1 балл = 1 ₾

500 ПРИВЕТСТВЕННЫХ БАЛЛОВ!



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ