



6 ФИЛЕ СУДАКА С СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ

BEETROOT PIKEPERCH FILLET WITH HOLLANDAISE SAUCE

Нежное филе судака, приготовленное в панировке с зеленью, подаётся с картофельным пюре с добавлением лука порея и соусом голландез.

Tender pikeperch fillet pan-seared with herbs, served with mashed potatoes with leeks and hollandaise sauce.

890

260 г

7 УТИНАЯ ГРУДКА С БАТАТОМ И ВИШНЁВЫМ ДЕМИГЛЯСОМ

DUCK BREAST WITH BATATA AND CHERRY DEMIGLACE

Сочная утиная грудка дополняется ярким пюре из батата и пикантным вишнёвым демиглясом.

Juicy duck breast is complemented by a vibrant batata puree and a tangy cherry demiglace.

990

260 г



8 КОКТЕЙЛЬ «ХИЛИС МИНА» «KHILIS MINA» COCTAIL

Утончённый осенний коктейль на основе мандаринового джина с травянистыми оттенками и ноткой граната.

Elegant autumn cocktail crafted with mandarin gin, herbal undertones, and a touch of pomegranate.

260

60 мл

9 КОКТЕЙЛЬ «МАРЦВИ» «MARZVI» COCTAIL

Яркий ароматный коктейль на основе земляничного рома и ананасового сока с ноткой вишни во вкусе.

Vibrant, fragrant cocktail made with strawberry rum and pineapple juice, featuring a hint of cherry.

450

95 мл

10 ГЛИНТВЕЙН БЕЛЫЙ WHITE MULLED WINE

Ароматный глинтвейн на основе белого вина с пряностями, сиропом тыквы и абрикоса.

Flavourful mulled wine made with white wine, spices, pumpkin syrup, and apricot.

490

275 мл

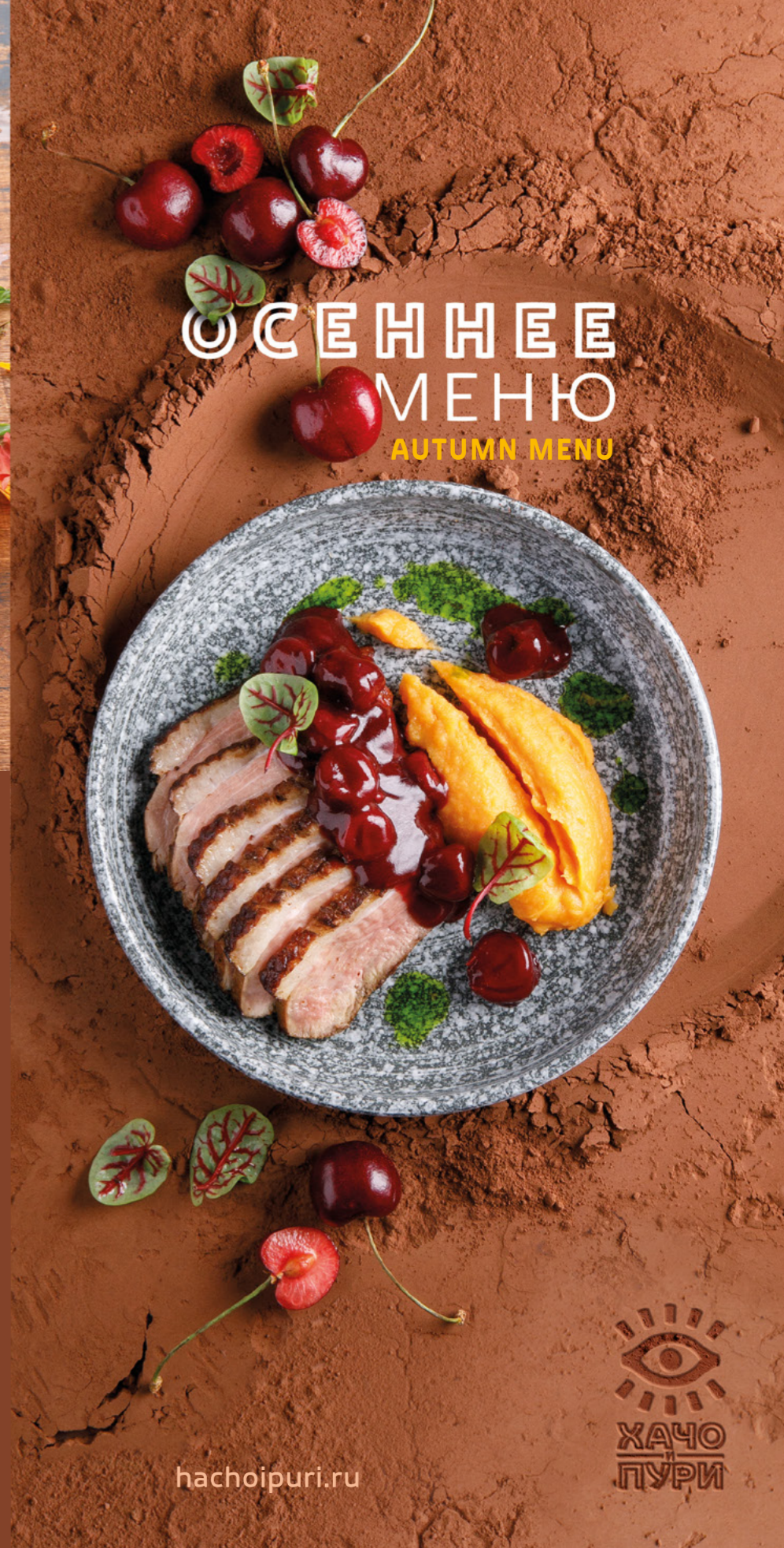
11 ТВОРОЖНЫЙ МУСС С ЛИМОННОЙ КАРАМЕЛЬЮ CURD MOUSSE WITH LEMON CARAMEL

Нежный творожный мусс в сочетании с пикантной лимонной карамелью, песочным тестом и курагой, маринованной в лимонном сиропе.

Soft curd mousse coupled with tangy lemon caramel, shortbread pastry and apricots marinated in lemon syrup.

530

135 г



ОСЕННЕЕ МЕНЮ
AUTUMN MENU

hachoipuri.ru



1 **СВЁКЛА С СЫРНЫМ КРЕМОМ**
BEETROOT WITH CHEESE CREAM

420
190 г

Лёгкая закуска из печёной свёклы в сочетании с сырным муссом из сыра фета и дор блю, дополненная черносливом и зелёной землёй.

Light appetizer of roasted beetroot coupled with feta cheese and dor bleu cheese mousse, topped with prunes and herbal crumbs.

2 **КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С КРЕВЕТКАМИ**
BATATA CREAM SOUP WITH SHRIMP

680
270 г

Бархатистый ароматный крем-суп из батата с креветками и зелёным маслом. Подается с хрустящими пряными крекерами.

Delicious creamy yam soup with shrimp and green butter. Served with crispy spicy crackers.

3 **САЛАТ С УТКОЙ И КИНОА**
DUCK AND QUINOA SALAD

690
240 г

Ароматный салат с подкопчённой утиной грудкой, киноа и авокадо в сочетании с лёгкой горчинкой и пряностью руколы и кисло-сладкой заправкой на основе мёда, горчицы и лимонного сока.

Delicious salad with smoked duck breast, quinoa and avocado in combination with slightly bitter and spicy rucola and a sweet and sour dressing based on honey, mustard and lemon juice.

4 **КВАРИ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ**
KVARI WITH POTATOES AND BACON

420
240 г

Квари – традиционное грузинское блюдо из теста с начинкой. В нашей вариации квари с начинкой из картофеля и бекона. Подается с ароматным сливочно-грибным соусом.

Kvari is a traditional Georgian dish made of dough with a filling. Our variety of kvari is filled with potatoes and bacon. Served with a luscious cream and mushroom sauce.

5 **ПЕРЕЦ РАМИРО С КОПЧЁНОЙ СМЕТАНОЙ**
RAMIRO PEPPERS WITH SMOKED SOUR CREAM

460
165 г

Необычная и яркая закуска из подпечённого перца рамиро с начинкой из сыра с зеленью и чесноком. Подается с копчёной сметаной и зелёным маслом.

Unusual and vibrant appetizer of roasted ramiro peppers stuffed with cheese with herbs and garlic. Served with smoked sour cream and green butter.

Пожалуйста, сообщите официанту если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов. Attention, please, if you have food allergies, let your waiter know.



Данное меню является рекламным буклетом. За подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.