



ХАЧО  
ПҮРИ

**БОЛЬШАЯ**  
**КНИГА**  
грузинского  
*гостеприимства*

**ДОРОГИЕ ГОСТИ,  
В НАШИХ РЕСТОРАНАХ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ  
УСЛУГА БРОНИРОВАНИЯ СТОЛОВ.**

Напоминаем, что в соответствии с «правилами бронирования столов» стоимость услуги составляет 10 % от суммы общего счета заказа на стол в следующих случаях:

1. При бронировании стола на 6 и более персон в любой день недели.
2. При бронировании стола менее чем на 6 персон в пятницу, выходной, праздничный и/или предпраздничный день (1 день до праздника).

Подробные условия правил бронирования столов представлены на сайте [haschopuri.ru](http://haschopuri.ru) и на стенде в уголке потребителя.

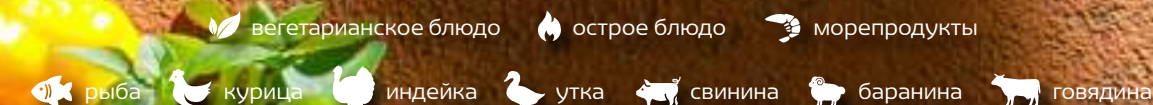


**ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ**

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 / Breakfast .....                 | 4-5   |
| 2. Выпечка / Baked goods .....                | 6-9   |
| 3. Холодные закуски / Cold appetizers .....   | 10-15 |
| 4. Салаты / Salads .....                      | 16-19 |
| 5. Горячие закуски / Hot appetizers .....     | 20-23 |
| 6. Супы / Soups .....                         | 24-27 |
| 7. Хинкали / Khinkali .....                   | 28-29 |
| 8. Гриль меню / Grill menu .....              | 30-33 |
| 9. Горячие блюда / Hot dishes .....           | 34-37 |
| 10. Мангал / Barbecue .....                   | 38-41 |
| 11. Гарниры / Side dishes .....               | 42    |
| 12. Соусы / Sauces .....                      | 43    |
| 13. Десерты / Desserts .....                  | 44-46 |
| 14. Банкетные торты / Banquet cakes .....     | 47    |
| 15. Таблица калорийности / Calory count ..... | 48-49 |



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

# Завтраки

Завтраки до 16.00

Breakfast until 16:00

К каждому завтраку  
чай • кофе • морс  
на выбор

Breakfast includes tea,  
coffee or berry drink  
for your choice

1

## ЧИРБУЛИ - ЯИЧНИЦА ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian-style eggs with tomatoes

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

230 г **490 Р**

## ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Khachapuri with salmon and a poached egg

Лодочка из воздушного теста с сырной начинкой, лососем слабой соли, листьями салата и яйцом пашот.

260 г **650 Р**

## ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

Continental breakfast

Сытный завтрак с яйцом пашот, авокадо, свежими томатами, огурцами, сосисками и молодым запечённым картофелем. Подается с поджаренным хрустящим тостом.

430 г **640 Р**

2

3

## КАША ОВСЯНАЯ НА МОЛОКЕ ИЛИ НА ВОДЕ

Oatmeal (milk or water - based)

Овсяная каша со сливочным маслом на натуральном молоке или воде.

**290 Р**

300 г

## ТОППИНГИ К КАШЕ:

Oatmeal toppings

Мед / Honey

Грецкий орех / Nuts

Вишнёвый соус / Cherry sauce

**110 Р**

50 г

30 г

50 г

## СЫРНИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Cheese fritters with caramel sauce

Домашние нежные сырники с курагой, карамельным соусом и мацони.

**450 Р**

160 г

## ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ

Zucchini fritters with salmon

Оладьи из кабачков со слабосолёным лососем, яйцом пашот и голландским соусом.

**850 Р**

300 г

# Выпечка

Один из самых популярных  
грузинских хачапури!

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ S

*Ajarian khachapuri S*

🍴 190 г **340 Р**

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ M

*Ajarian Khachapuri M*

🍴 320 г **580 Р**

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL

*Ajarian Khachapuri XL*

🍴 440 г **690 Р**

Лодочка из воздушного теста  
с сырной начинкой, яичным  
желтком и сливочным маслом.



“

### Аджарская лодочка

Считается, что таким хачапури в форме лодочки угощали моряков, когда те ступали на берег. Желток в центре символизирует Солнце - моряка, вернувшегося домой к семье.

## ХАЧАПУРИ ПО - МЕГРЕЛЬСКИ

*Megrelian khachapuri*

**690 Р**

🍴 420 г

Традиционный хачапури из региона Мегрелия, его особенность - сыр внутри и снаружи.



## ХАЧАПУРИ ПО - ИМЕРЕТИНСКИ

*Imereti khachapuri*

**670 Р**

🍴 370 г

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.



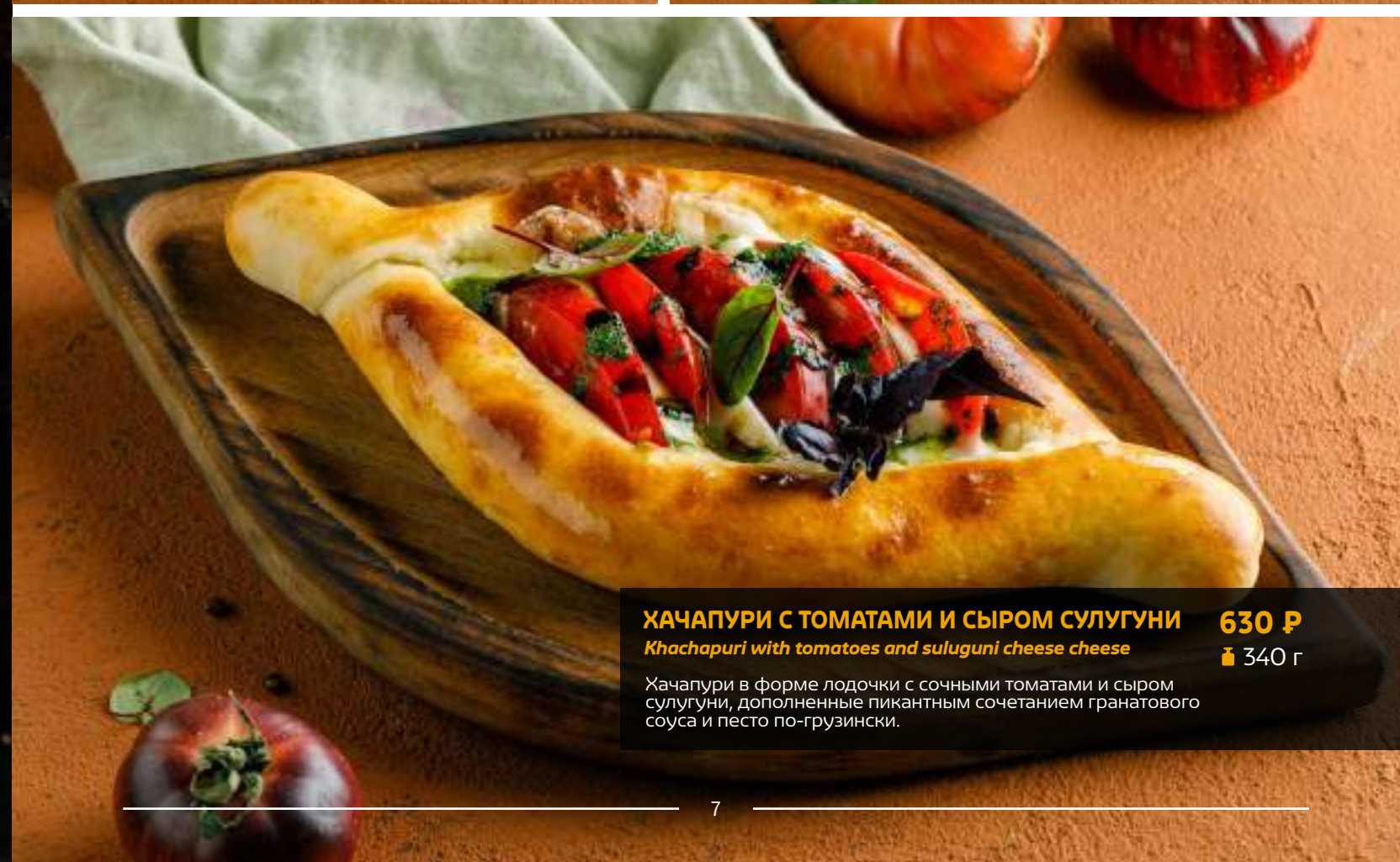
## ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese*

**630 Р**

🍴 340 г

Хачапури в форме лодочки с сочными томатами и сыром сулугуни, дополненные пикантным сочетанием гранатового соуса и песто по-грузински.



### КУБДАРИ С ВАНЕТИ

*Kubdari svaneti*

Пирог с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

**590 Р**

🍷 440 г



*Аутентичное грузинское блюдо региона Сванетия!*



### ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

*Khachapuri with spinach*

**650 Р**

🍷 380 г

Хачапури с начинкой из шпината и сыра.

### ХАЧАПУРИ ПО-РАЧИНСКИ

*Rachi khachapuri*

**620 Р**

🍷 270 г

Хачапури, приготовленный по грузинскому рецепту региона Рача, с начинкой из маринованного куриного бедра, шампиньонов в сливочном соусе с добавлением шафрана и чеснока.



### ХАЧАПУРИ С СЫРОМ БРИ

*Brie cheese khachapuri*

**760 Р**

🍷 300 г

Оригинальный хачапури с сыром бри, ярким мандариновым конфитюром и сыром сулгуни.



### ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ»

*Kartaliniya khachapuri*

**840 Р**

🍷 560 г

Авторский взгляд на традиционное грузинское блюдо. В нём сочетаются традиционные сыры, бастурма, джонджоли, томаты, кинза и сыр надуги.



*Карталиния - одно из названий региона Картли.*

### ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

*Khachapuri on a skewer*

**590 Р**

🍷 290 г

Уникальный хачапури с большим количеством сыра, запечённый на шампуре в дровяной печи.



*Оригинальная выпечка, вдохновлённая городом Мухета!*

### ХАЧАПУРИ «МСХАЛИ» С СЫРОМ ДОРБЛЮ

*Mskhali khachapuri with dorblu cheese*

**840 Р**

🍷 520 г

Хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулгуни и дорблю.



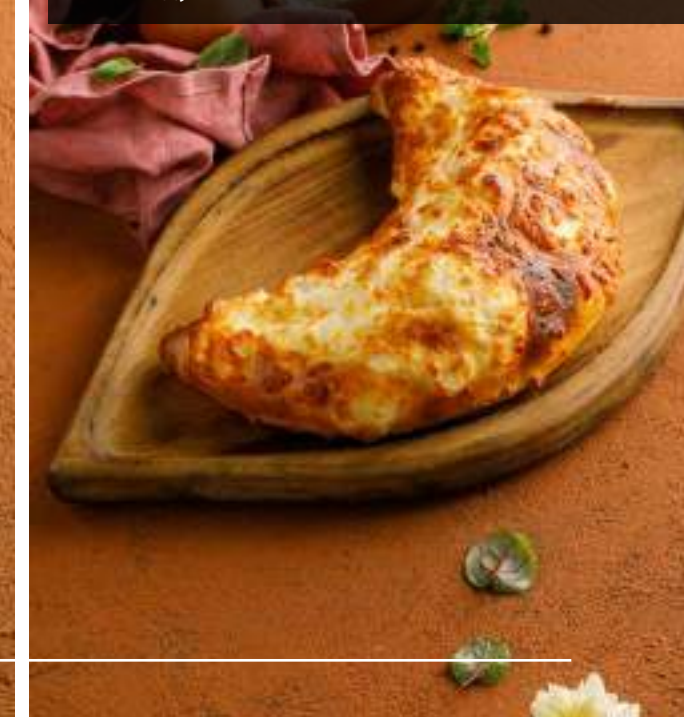
### ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

*Gurian khachapuri*

**510 Р**

🍷 300 г

Хачапури в форме полумесяца под ароматной сырной корочкой с начинкой из отварного яйца и микса душистой зелени.



# Холодные закуски

## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

*Tuna tartar with avocado*

Пикантный тартар из тунца с авокадо, дополненный кисло-сладкой заправкой на основе мёда и лайма. Подаётся с хрустящим багетом.

🕒 200 г **890 Р**



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Georgian-style tartar*

Идеальное блюдо к вину! Нежная рубленая говядина с трюфельным маслом, острым соусом чили, зерновой горчицей, каперсами и голландским соусом.

🕒 180 г **830 Р**



1

2

ИДЕАЛЬНО  
К ВИНУ!

## ПХАЛИ АССОРТИ

*Set of pkhali*

**560 Р**

🕒 170 г

Традиционная холодная закуска - измельчённые овощи с грецким орехом и грузинскими специями. В ассорти входят пхали из баклажана, свёклы, шпината и болгарского перца.



## ГЕБЖАЛИЯ

*Gebzhalia*

**590 Р**

🕒 190 г

Рулетки из сыра сулугуни с начинкой из творожного сыра и рубленой мяты в соусе мацони.

## СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

*Suluguni cheese with tomatoes*

**690 Р**

🕒 240 г

Тонкие блинчики сулугуни чередующиеся со свежими сочными томатами и ароматным базиликом с добавлением соуса наршараб и песто.

### ТБИЛИСИ СЕТ

*Tbilisi set*

**1 290 Р**

🍷 480 г

Сет популярных грузинских закусок: сыры, мясные деликатесы - суджук, бастурма; брускетты с паштетом из утки и луковым мармеладом; пхали ассорти и баклажаны надуги.



ИДЕАЛЬНО  
К ВИНУ!

### АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ БРУСКЕТТ

*Set of Georgian bruschettas*

**690 Р**

🍷 250 г

Ассорти авторских брускетт: с утиным паштетом, грузинским песто и луковым мармеладом.



### ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

*Duck pate*

**530 Р**

🍷 150 г

Деликатесный паштет из утки, приготовленный с добавлением сливок и грузинских специй. Подается с луковым мармеладом, томлёном в красном вине.



### ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД

*Onion marmalade*

**360 Р**

🍷 150 г

Карамелизированный лук, приготовленный на вине с грузинскими специями. Закуска идеально подходит к мясу и вину.

### ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ

*Georgian-style pesto*

**340 Р**

🍷 150 г

Яркая закуска из базилика, кинзы, шпината и грецкого ореха.



### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Set of homemade cheeses

Ассорти сыров: классические копчёные сыры сулгуни и чечил, молочный сыр чечил, рулетики из сулгуни с творожным сыром и мятой, а также сыр бри и дорблю. Сет дополняют зёрна граната, чурчхела и конфеты из сухофруктов.

🍷 210 г **840 Р**

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Cauliflower Gurian-style

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

🍷 150 г **260 Р**

### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Set of Georgian jerkies

Мясная закуска из нескольких видов грузинских деликатесов, приготовленных по традиционным рецептам - бастурма в пряных специях, суджук и свиная шейка.

🍷 160 г **1 100 Р**



1



1

2



2

3



3



### ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Set of Georgian pickled delicacies

Ассорти традиционных домашних грузинских солений: зелёные помидоры, перец чили, солёный чеснок, цветная капуста по-гурийски, маринованные патиссоны и болгарский перец, джонджоли.

**680 Р**

🍷 250 г



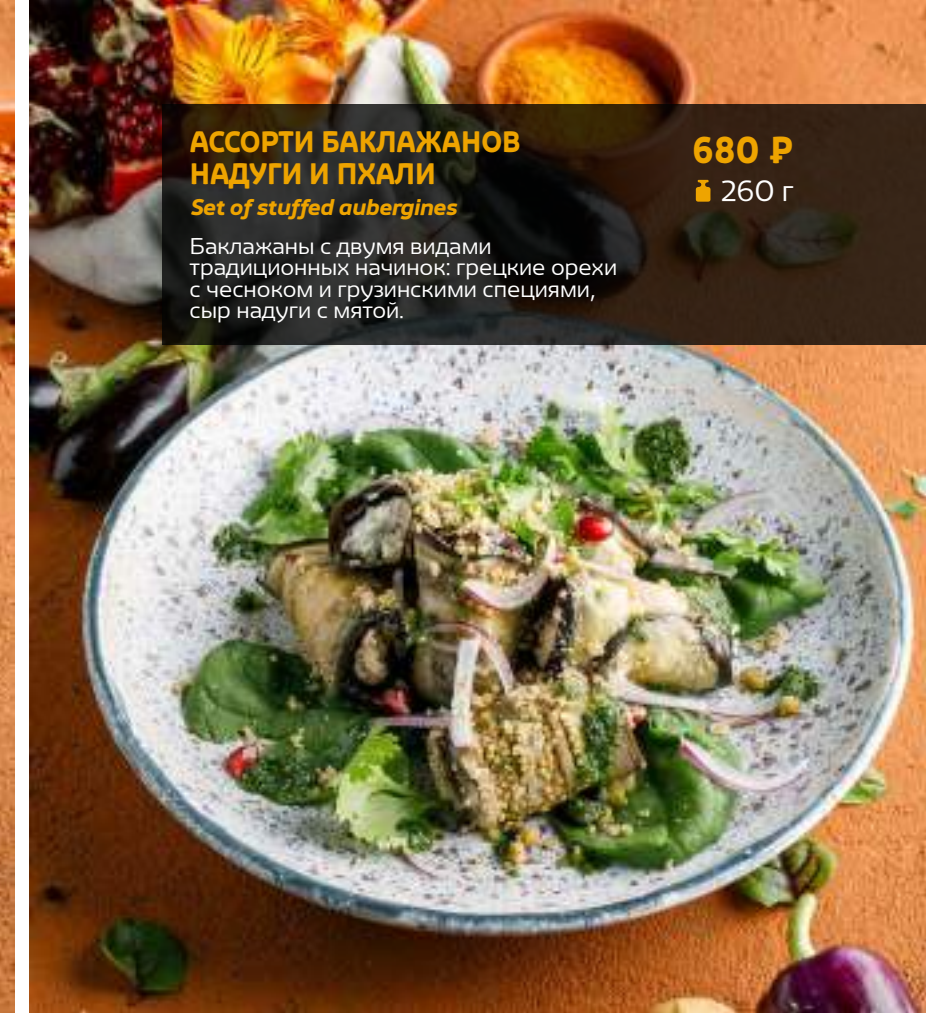
### САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ

Chicken satsivi

Нежная мякоть цыплёнка в ореховом соусе. Секрет этого блюда в длительном томлении, благодаря чему мясо буквально тает во рту.

**580 Р**

🍷 240 г



### АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ

Set of stuffed aubergines

Баклажаны с двумя видами традиционных начинок: грецкие орехи с чесноком и грузинскими специями, сыр надуги с мятой.

**680 Р**

🍷 260 г

### СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Fresh vegetables with herbs

Ассорти из свежих овощей и ароматной зелени станет прекрасным дополнением к любому застолью.

**640 Р**

🍷 250 г





# Салаты

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

*Salad with shrimp and avocado*

Лёгкий салат с креветками и авокадо в сочетании со спелыми томатами, пряной руколой и кисло-сладкой заправкой на основе мёда и сока лайма.

930 Р

🍴 270 г



## САЛАТ С ТЁПЛЫМ БАКЛАЖАНОМ

*Aubergine salad with tomatoes and feta*

Запечённые ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями.

670 Р

🍴 260 г



## САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

*Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms*

По рецепту бабушки Мамуки! Говяжий язык с шампиньонами, помидорами, солёными огурцами и зеленью.

690 Р

🍴 250 г



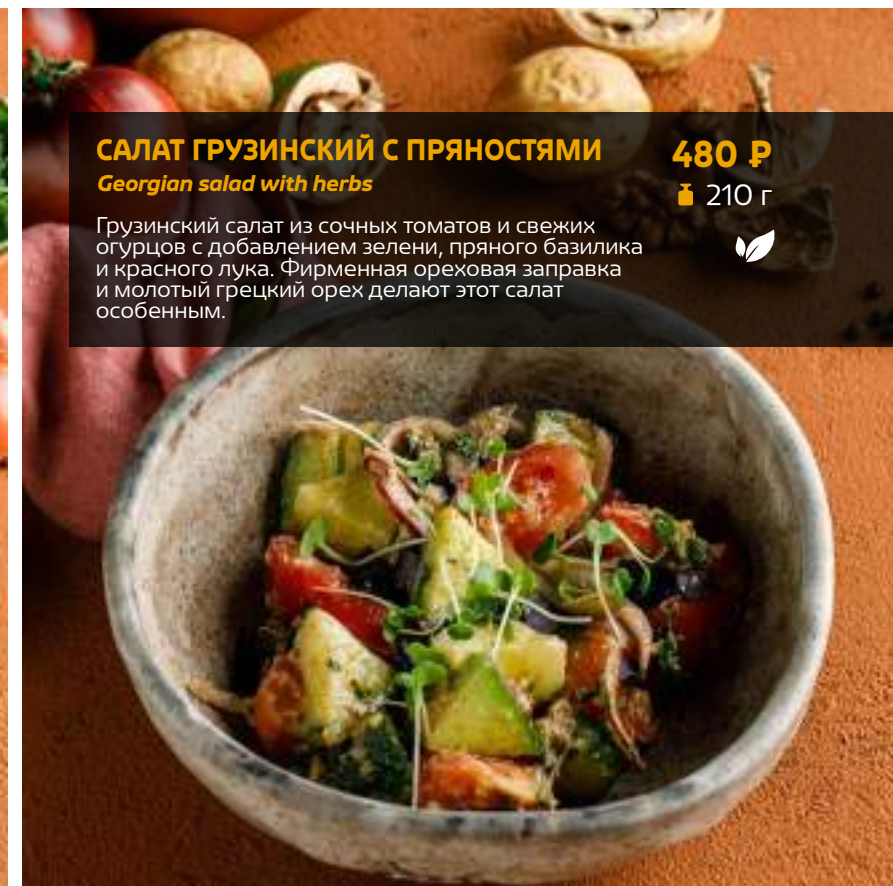
## САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ С ПРЯНОСТЯМИ

*Georgian salad with herbs*

Грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени,пряного базилика и красного лука. Фирменная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают этот салат особенным.

480 Р

🍴 210 г



**ТЁПЛЫЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ  
С ЦЫПЛЁНКОМ**

*Warm chicken salad*

**750 Р**

🍴 270 г



Салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой.



**САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ**

*Beef salad*

**740 Р**

🍴 240 г



Сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом.



**САЛАТ С ПОМИДОРАМИ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

*Tomatoes and stratchatella salad*

**760 Р**

🍴 220 г



Лёгкий салат из сочных томатов с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой.



**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**

*Caesar salad Georgian-style with shrimp*

Хрустящие креветки со слайсами копченого сыра сулгуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински.

🍴 250 г **820 Р**

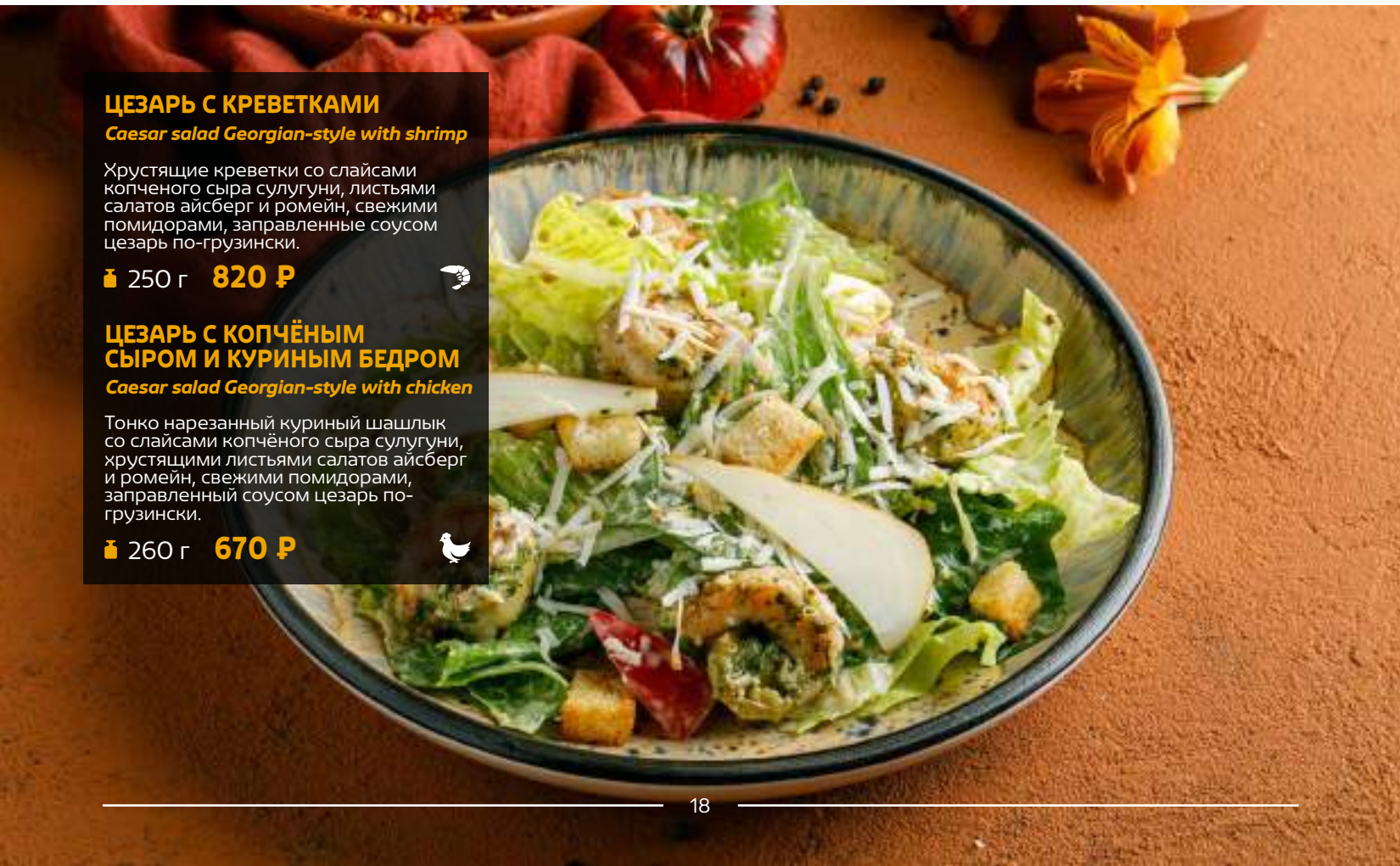


**ЦЕЗАРЬ С КОПЧЁНЫМ  
СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ**

*Caesar salad Georgian-style with chicken*

Тонко нарезанный куриный шашлык со слайсами копчёного сыра сулгуни, хрустящими листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленный соусом цезарь по-грузински.

🍴 260 г **670 Р**



**МИКС САЛАТА С ЛИМОННО-  
МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

*Salad mix with lemon and honey dressing*

**540 Р**

🍴 200 г



Микс салатов айсберг, ромейн, шпинат, рукола, дополненные слайсами огурца, спелым авокадо и медово-лимонной заправкой.



**САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ  
С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

*Adjarian salad with walnut dressing*

**480 Р**

🍴 250 г



Свежий салат из огурцов с мягким творожным сыром, заправкой на основе грецкого ореха и винного уксуса.



# Горячие закуски



**ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН  
С КРЕВЕТКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**  
*Baked eggplant with shrimp and stracatella*

**840 Р**  
🍴 280 г

Запечённый баклажан с креветками, сыром страчателла и помидорами, с добавлением соуса песто по-грузински.



**ДОЛМА С БАРАНИНОЙ  
И ГОВЯДИНОЙ**  
*Lamb and beef dolma*

**720 Р**  
🍴 270 г

Традиционное блюдо из баранины и говядины с грузинскими специями в виноградных листьях.



**ШАМПИньОНЫ  
ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ**  
*Champignons baked with cheese*

**560 Р**  
🍴 200 г

Шампиньоны, запечённые под сыром и украшенные миксом ароматной зелени.



**АДЖАБСАНДАЛ**  
*Ajabsandal*

**580 Р**  
🍴 300 г

Грузинское овощное рагу из баклажана, болгарского перца, репчатого лука и помидоров, пассированных в томатной пасте, с грузинскими специями и зеленью.



**КУТАБ СО СВЕЖЕЙ  
ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ** 🔥

**360 Р**

🍴 100 г / 1 шт.

**КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ** 🌿

**310 Р**

🍴 100 г / 1 шт.

**КУТАБ С ЯГНЕНКОМ  
И ТАРХУНОМ** 🐏

**450 Р**

🍴 100 г / 1 шт.

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри.



**ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ  
КАПУСТОЙ**

*Lobio with Gurian cabbage*

**490 Р**

🍴 300 г

Фасоль, томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями, украшенная джонджоли, перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.



**ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ**  
*Shawarma in lavash*

**590 Р**

🍴 350 г

Нежный куриный шашлык со свежими огурцами, помидорами, красным луком и миксом свежей зелени в хрустящем лаваше, поджаренном на гриле.



# Супы

Сыртенный суп  
«Хачо и Пури»

## СУП «ХАЧО И ПУРИ» Khacho and Puri soup

660 Р  
300 г

Авторский сырный суп в глиняном горшочке с сыром чечил, копчёным сулугуни и ароматным шафраном. Подается с грузинской лепёшкой.

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

430 Р  
300 г

Pumpkin cream soup with sun-dried tomatoes

Насыщенный тыквенный крем-суп с вялеными томатами.

## СУП ХАРЧО Kharcho soup

630 Р  
300 г

Легендарный суп из говядины с рисом, луком, томатами, зеленью и грузинскими специями.



*Вечная  
классика!*

**БОРЩ СО СМЕТАНОЙ**  
*Borsch soup with sour cream*

**640 Р**  
🍲 400 г

Классический борщ с говядиной, подаётся с салом на чёрном хлебе и зелёным луком.



**БУЛЬОН КУРИНЫЙ  
С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ**  
*Chicken broth with wheat noodles*

**430 Р**  
🍲 300 г

Куриный бульон с домашней лапшой, морковью, зеленью и яйцом.



*Не забудьте  
лаваш к супу!*

**ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ**  
*Georgian pita bread*

**140 Р**  
🍲 100 г

Традиционный грузинский хлеб из печи без добавления молока и яиц.



**ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ**  
*Khashlama soup with lamb*

**690 Р**  
🍲 300 г

Наваристый суп из томлёной баранины, картофеля, болгарского перца, помидоров, грузинских специй и зелени.



**УХА ИЗ ЛОСОСЯ  
И СУДАКА С ТАРХУНОМ**  
*Fish soup of salmon and pikeperch*

**760 Р**  
🍲 300 г

Изящное сочетание красной и белой рыбы: лосось и судак в сопровождении томатов и тархуна.



*Интерпретация классики!*

# Хинкали

“

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

## ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ БИСК

420 Р

🍽️ 260 г

*Pork and shrimp khinkali with bisque sauce*



Мини-хинкали со свиной и креветками. Подаются с бархатным креветочным соусом.

## ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

*Beef and lamb khinkali*



## ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

*Beef and pork khinkali*



## ХИНКАЛИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

*Marble beef khinkali*



## ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Suluguni cheese khinkali*

140 Р

🍽️ 100 г

1 шт.

## ХИНКАЛИ АССОРТИ

*Selection of khinkali*

560 Р

🍽️ 400 г

Хинкали - блюдо, без которого невозможно представить грузинскую кухню. Мы собрали для вас ассорти из наиболее популярных классических начинок: говядина со свиной, баранина с говядиной, говядина и сыр сулугуни.



# Гриль менто

## СТЕЙК РИБАЙ *Ribeye steak with pepper sauce*

2 650 ₺  
310 г

Премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма, замаринованный в аджике со сванской солью, подаётся с перечным соусом.



## СТЕЙК «ПАЛАШ» *Georgian-style steak*

1 680 ₺  
250 г

Альтернативный стейк из мраморной говядины, выдержанный в авторском грузинском маринаде, подаётся с соусом на основе легендарного красного вина Киндзмараули.



## ШАМПИЬОНЫ НА ГРИЛЕ *Grilled champignons*

420 ₺  
150 г

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле.



## ОВОЦЫ НА ГРИЛЕ *Grilled vegetables*

420 ₺  
150 г

Ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями.



Блюда для истинных ценителей мяса!





**КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТАРТАР**

*Shrimp barbecue*

Креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью. Подаются с соусом тартар.

**860 Р**

**160 г**



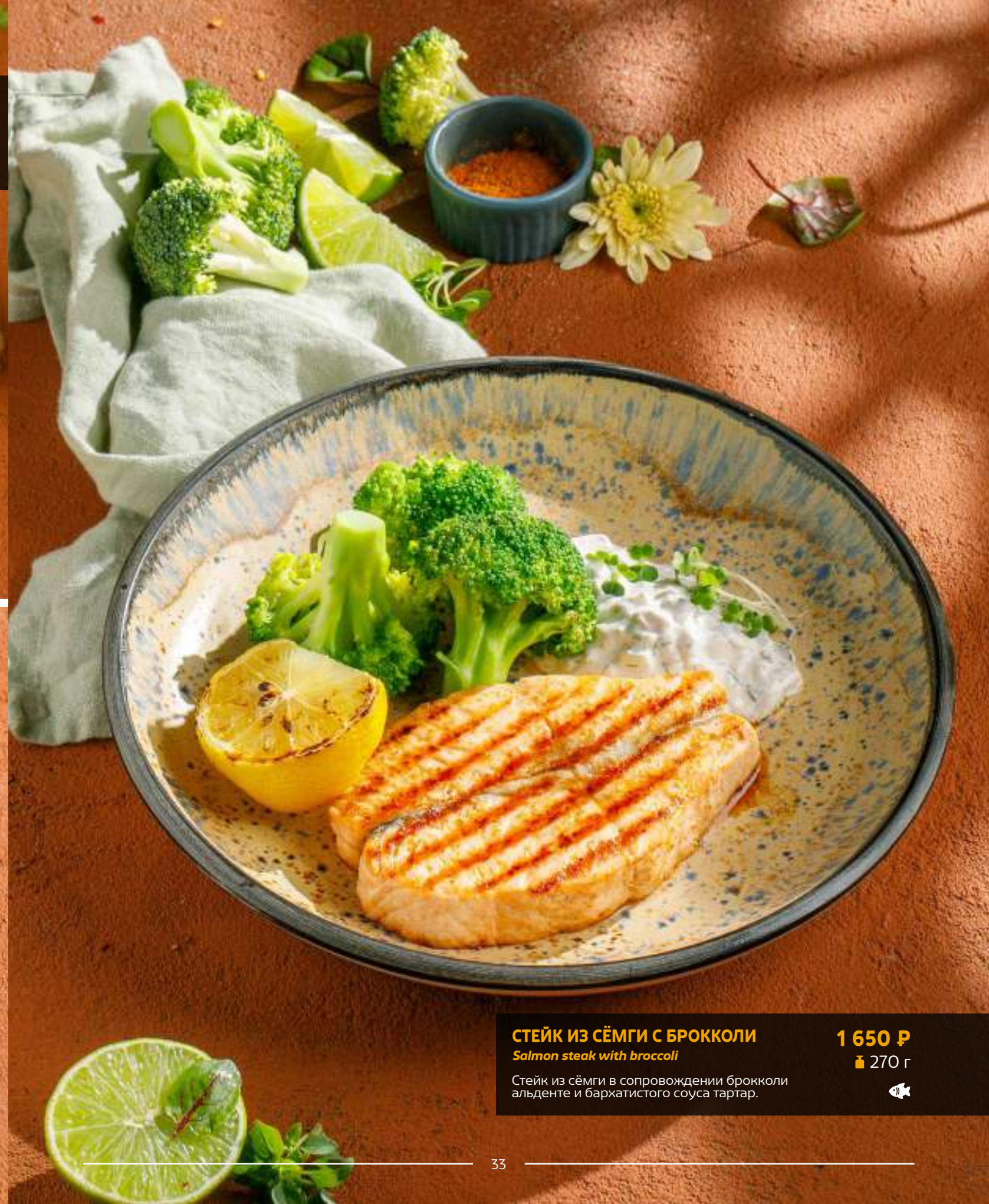
**КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ  
С ПОДКОПЧЁННЫМИ ТОМАТАМИ**

*Grilled squid with smoked tomatoes*

Ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопчёнными томатами.

**890 Р**

**200 г**



**СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С БРОККОЛИ**

*Salmon steak with broccoli*

Стейк из сёмги в сопровождении брокколи альденте и бархатистого соуса тартар.

**1 650 Р**

**270 г**



# Горчице ბლუდა

## ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

*Baked lamb shoulder*

Запечённая лопатка ягнёнка подается с соусом на основе демигласа, чёрного душистого перца и сладкой груши, томлёной в красном вине.

2 300 Р

🍴 580 г



## ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

*Odjakhuri with pork*

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

690 Р

🍴 320 г



## ШКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

*Shkmeruli - chicken thigh with cream*

Сочное куриное бедро в плотном пряном сливочном соусе с добавлением грецкого ореха, запечённое под золотистой корочкой из теста.

780 Р

🍴 340 г



*Название блюда произошло от «Шкмери» - теста, где был придуман рецепт!*



## ЧАШУШУЛИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

*Chashashuli - beef stewed in tomato paste*

Нежная говядина, тушёная в томатном соусе с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью.

820 Р

🍴 320 г



### КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ

*Chicken cutlets with puree*

590 ₺

🍴 220 г

Котлеты из курицы, панированные в хрустящих сухарях из белого хлеба. Подаются с воздушным картофельным пюре.



### ШКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКАМИ

*Shkmeruli with shrimps*

Хрустящие креветки в сливочно-чесночном соусе с добавлением душистого имеретинского шафрана, сванской соли и микса грузинской зелени.

🍴 230 г 980 ₺

### ЧАХОХБИЛИ С КРЕВЕТКАМИ

*Chakhokhbili with shrimp*

Золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй.

🍴 300 г 980 ₺

### ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

*Pike cutlets with pumpkin puree*

610 ₺

🍴 260 г

Котлетки из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.



*Необычное сочетание  
рыбы и тыквы*

# Мангал

## САДЖ - АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

*Saj selection of grilled meats*

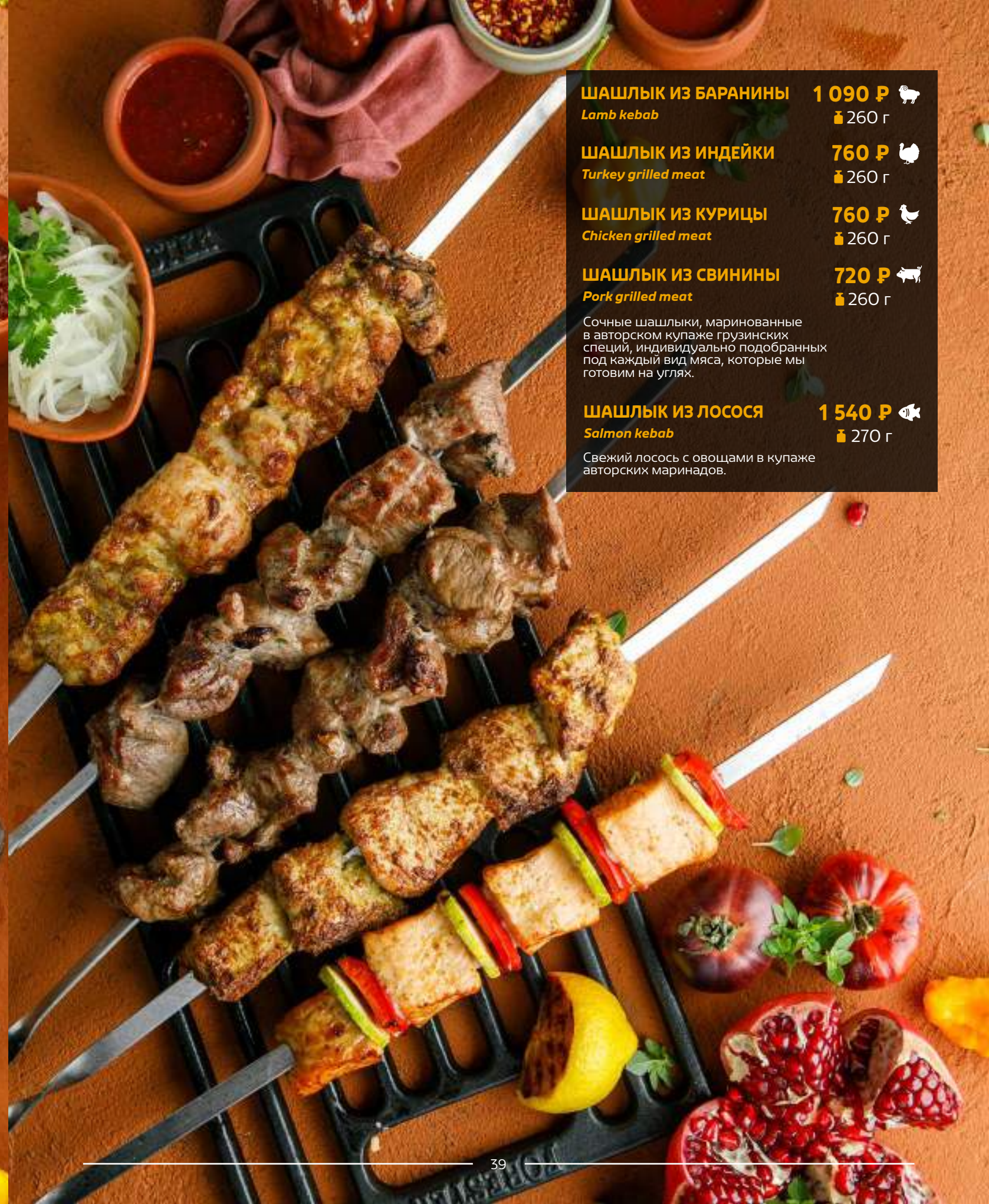
**3 400 Р**

🍷 1500 г

Садж - отличный выбор для компании. Шашлыки из баранины, свинины и курицы, маринованные по традиционным рецептам. Подаются с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом.



*Садж - это название как блюда, так и сковороды, в которой оно готовится!*



**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ** 1 090 Р   
*Lamb kebab* 🍷 260 г

**ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ** 760 Р   
*Turkey grilled meat* 🍷 260 г

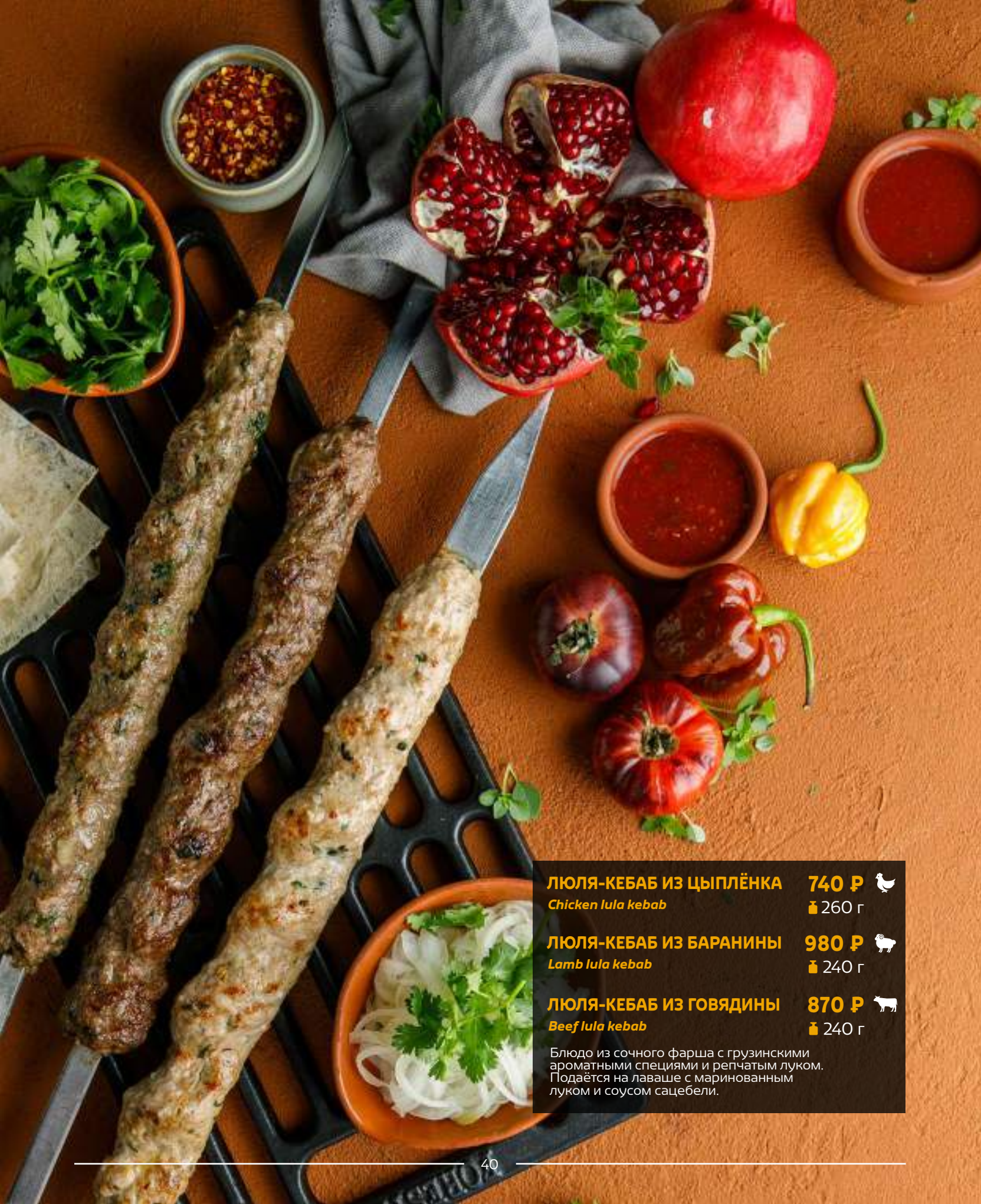
**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ** 760 Р   
*Chicken grilled meat* 🍷 260 г




**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ** 720 Р   
*Pork grilled meat* 🍷 260 г

Сочные шашлыки, маринованные в авторском купаже грузинских специй, индивидуально подобранных под каждый вид мяса, которые мы готовим на углях.

**ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ** 1 540 Р   
*Salmon kebab* 🍷 270 г

Свежий лосось с овощами в купаже авторских маринадов.



- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА** 740 Р   
*Chicken lula kebab* 260 г
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ** 980 Р   
*Lamb lula kebab* 240 г
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ** 870 Р   
*Beef lula kebab* 240 г

Блюдо из сочного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком. Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели.

### САДЖ - АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБОВ 3 290 Р

*Saj selection of kebabs*

1 470 г

Ассорти-кебаб из трех видов фарша: баранина, говядина, курица. Подается с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом.



# Гарниры



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

Хрустящий картофель, обжаренный во фритюре.

🍷 120 г **210 ₺**

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

Воздушное пюре из отварного картофеля и сливок.

🍷 150 г **210 ₺**

## ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Baked potatoes

Любимая классика - запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

🍷 150 г **210 ₺**

# Соусы

**БАЖЕ** 120 ₺  
Nut sauce 🍷 50 г

**АДЖИКА ОСТРАЯ** 🌶️🌿 120 ₺  
Adjika 🍷 50 г

**СМЕТАНА** 120 ₺  
Sour cream 🍷 50 г

**ТКЕМАЛИ** 🌿 150 ₺  
Tkemali 🍷 50 г

**СОУС САЦЕБЕЛИ** 🌿 120 ₺  
Satssebeli sauce 🍷 50 г

**ЧЕСНОЧНЫЙ** 120 ₺  
Garlic sauce 🍷 50 г

**НАРШАРАБ** 🌿 180 ₺  
Pomegranate sauce 🍷 50 г

**МАЦОНИ** 120 ₺  
Matsoni 🍷 50 г

# Десерты

“  
Десерты в Грузии - это отдельный вид искусства. Они сочетают в себе все, чем богата грузинская земля: ароматные фрукты и ягоды, орехи и мед и, разумеется, свежие молочные продукты. Откройте для себя все многообразие вкусов: от популярных тбилисских пончиков с заварным кремом до ароматного сочетания базилика и малины.



## ДЕСЕРТ «ПИЛИАЛИ»

*Pili dessert roll*

Шоколадно-ореховый рулет со сливочным кремом, мармеладом из сливы и ганашом из тёмного шоколада.

140 г **530 Р**

## БАЗИЛИКОВЫЙ МУСС

*Basil mousse with raspberries*

Освежающий десерт: нежный базиликовый мусс, дополненный малиновым мармеладом и свежим базиликом.

105 г **590 Р**



## ЧУРЧХЕЛА

*Churchkhela*

Традиционная грузинская сладость - орехи в загущённом фруктовом сиропе.

**370 Р**

120 г



## ЖАРЕННЫЕ ПОНЧИКИ

*Tbilisi fried donuts*

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного ванильного крема.

**170 Р**

70 г

1 шт.



Традиционный десерт из Тбилиси!



## ПАХЛАВА

*Baklava*

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом.

**420 Р**

100 г



**ЛИМОННЫЙ ФОНДАН**  
*Lemon fondue*

**530 Р**  
🍴 135 г

Необычное сочетание горячего кекса с жидким центром из белого шоколада и лимона с освежающим лаймовым сорбетом.



*Классическое сочетание!*

**ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»**  
*Ttsnobili cake*

**530 Р**  
🍴 110 г

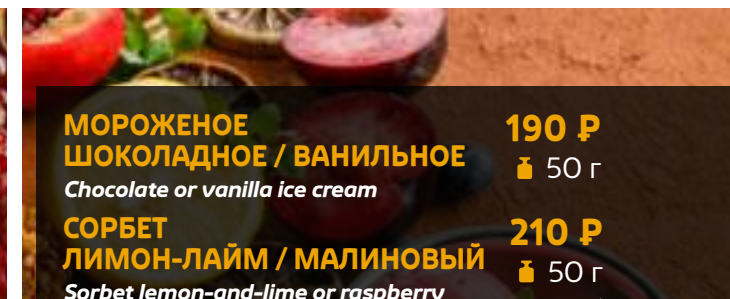
Шоколадный бисквит с арахисом, солёной карамелью и нежным сливочным кремом.



**ТОРТ «АРАЖАНИ»**  
*Arajani honey cake*

**530 Р**  
🍴 165 г

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



**МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ**  
*Chocolate or vanilla ice cream*

**190 Р**  
🍴 50 г

**СОРБЕТ ЛИМОН-ЛАЙМ / МАЛИНОВЫЙ**  
*Sorbet lemon-and-lime or raspberry*

**210 Р**  
🍴 50 г



# Банкетные торты



## ЗАКАЖИ ТОРТ СВОЕЙ МЕЧТЫ

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ

Подробности у менеджера ресторана или по номеру телефона 409-60-99



# • ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ •

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность  
(на 100 грамм).

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА                              | ЖИРЫ (г) | БЕЛКИ (г) | УГЛЕВОДЫ (г) | ККАЛ |
|---|----------|-----------|--------------|------|
| <b>ЗАВТРАКИ</b>                                 |          |           |              |      |
| Европейский завтрак                             | 7,5      | 5,5       | 12           | 140  |
| Каша овсяная на воде                            | 3,5      | 2         | 13           | 95   |
| Каша овсяная на молоке                          | 5,5      | 5         | 17           | 140  |
| Оладьи из кабачков с форелью                    | 6        | 8         | 9            | 120  |
| Сырники с карамельным соусом                    | 2        | 2         | 20           | 100  |
| Топпинг вишнёвый соус 50г                       | 0,3      | 0,5       | 27           | 110  |
| Топпинг грецкие орехи 30г                       | 45       | 14        | 18           | 540  |
| Топпинг мёд 50г                                 | 0        | 0         | 72           | 290  |
| Хачапури с лососем и яйцом пашот                | 7,5      | 12        | 24           | 210  |
| Чирбули - яичница по-грузински                  | 4,5      | 7,5       | 9            | 100  |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                  |          |           |              |      |
| Кубдари сванети                                 | 7,5      | 7,5       | 24           | 190  |
| Лаваш грузинский                                | 1,5      | 6,5       | 55           | 260  |
| Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю                | 7,5      | 10        | 30           | 230  |
| Хачапури «Карталиния»                           | 8        | 9         | 24           | 200  |
| Хачапури на шампуре                             | 13       | 13        | 25           | 270  |
| Хачапури по-аджарски М                          | 10       | 11        | 27           | 250  |
| Хачапури по-аджарски S                          | 9,5      | 11        | 29           | 250  |
| Хачапури по-аджарски XL                         | 14       | 12        | 23           | 270  |
| Хачапури по-гурийски                            | 11       | 12        | 22           | 240  |
| Хачапури по-имеретински                         | 9        | 11        | 34           | 260  |
| Хачапури по-мегрельски                          | 9,5      | 11        | 30           | 250  |
| Хачапури по-рачински                            | 11       | 11        | 22           | 230  |
| Хачапури с сыром бри                            | 10       | 11        | 28           | 240  |
| Хачапури с томатами и сыром сулугуни            | 11       | 10        | 20           | 220  |
| Хачапури со шпинатом                            | 7        | 8,5       | 27           | 200  |
| <b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>                         |          |           |              |      |
| Ассорти баклажанов надуги и пхали               | 19       | 3         | 5,5          | 200  |
| Ассорти грузинских брускетт                     | 12       | 5,5       | 32           | 260  |
| Гебжалия  | 13       | 12        | 3            | 180  |
| Грузинские соленья                              | 2        | 1         | 4,5          | 40   |
| Сырная тарелка                                  | 16       | 13        | 11           | 240  |
| Луковый мармелад                                | 4        | 4         | 44           | 220  |
| Паштет из утки                                  | 8        | 8         | 24           | 200  |
| Песто по-грузински                              | 27       | 5         | 20           | 350  |
| Пхали ассорти                                   | 13       | 4         | 6,5          | 160  |
| Сациви с цыплёнком                              | 21       | 12        | 4,5          | 250  |
| Свежие овощи и зелень                           | 0,2      | 1         | 4            | 20   |
| Тартар из тунца                                 | 7,5      | 11        | 10           | 150  |
| Сулугуни с томатами                             | 13       | 8,5       | 5            | 170  |
| Мясные закуски                                  | 15       | 14        | 7,5          | 220  |
| Тартар из говядины                              | 18       | 19        | 10           | 280  |
| Тбилиси сет                                     | 13       | 8         | 11           | 200  |
| Цветная капуста по-гурийски                     | 0,2      | 1,5       | 7            | 35   |
| <b>САЛАТЫ</b>                                   |          |           |              |      |
| Салат восточный с языком и грибами              | 11       | 3         | 3            | 120  |
| Салат грузинский с пряностями                   | 9,5      | 2         | 4,5          | 110  |
| Салат по-аджарски с ореховой заправкой          | 14       | 3         | 4,5          | 150  |
| Салат с креветками и авокадо                    | 4        | 6,5       | 3,5          | 75   |
| Салат с тёплым баклажаном                       | 15       | 3,5       | 3            | 160  |
| Салат с говядиной                               | 17       | 17        | 3,5          | 240  |
| Микс салата с медово-лимонной заправкой         | 3,5      | 2,5       | 4            | 60   |
| Салат с помидорами и страчателлой               | 11       | 6         | 4,5          | 140  |
| Тёплый салат на мангале с цыплёнком             | 11       | 7         | 5,5          | 150  |
| Цезарь с копченым сыром и куриным бедром        | 22       | 8         | 5,5          | 260  |
| Цезарь с креветками                             | 17       | 9,5       | 5,5          | 220  |
| <b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>                          |          |           |              |      |
| Аджабсанда                                      | 5        | 2         | 8            | 85   |
| Долма с бараниной и говядиной                   | 8        | 7         | 7            | 130  |
| Запечённый баклажан с креветками и страчателлой | 5        | 8         | 3            | 90   |
| Кутаб с картофелем                              | 3        | 3,5       | 25           | 140  |
| Кутаб с сыром и зеленью                         | 3        | 6         | 22           | 140  |
| Кутаб с ягнёнком и тархуном                     | 6,5      | 7,5       | 29           | 210  |

|   |      |      |     |     |
|---|------|------|-----|-----|
| Лобио с гурийской капустой                  | 6,5  | 8    | 20  | 170 |
| Шаверма в лаваше                            | 13   | 7    | 13  | 200 |
| Шампиньоны запечённые с сыром               | 11   | 6    | 3,5 | 140 |
| <b>СУПЫ</b>                                 |      |      |     |     |
| Борщ со сметаной                            | 6    | 8,5  | 9   | 120 |
| Бульон куриный с лапшой                     | 2    | 4,5  | 3   | 45  |
| Суп «Хачо и Пури»                           | 12   | 8,5  | 14  | 200 |
| Уха из лосося и судака с тархуном           | 6,5  | 5,5  | 5   | 100 |
| Харчо                                       | 6    | 12   | 6   | 130 |
| Хашлама с бараниной                         | 0,4  | 1,5  | 16  | 70  |
| Тыквенный крем суп с вялеными томатами      | 2    | 1,5  | 8   | 55  |
| <b>ХИНКАЛИ</b>                              |      |      |     |     |
| Хинкали ассорти (бг/сг/сыр/говядина)        | 4    | 6    | 27  | 170 |
| Хинкали с бараниной и говядиной             | 4,5  | 6    | 27  | 170 |
| Хинкали с говядиной и свиной                | 4,5  | 6,5  | 27  | 170 |
| Хинкали с мраморной говядиной/говядиной     | 6    | 6    | 27  | 180 |
| Хинкали с сыром сулугуни                    | 7,5  | 11   | 33  | 240 |
| Хинкали со свиной и креветками в соусе биск | 7,5  | 7    | 20  | 180 |
| <b>ГРИЛЬ МЕНЮ</b>                           |      |      |     |     |
| Стейк рибай                                 | 8    | 13   | 1   | 140 |
| Стейк «Палаш»                               | 13   | 15   | 0,1 | 200 |
| Шампиньоны на гриле                         | 9,5  | 2,5  | 1   | 100 |
| Овощи на гриле                              | 7    | 1,5  | 5   | 85  |
| Креветки с соусом тартар                    | 5    | 15   | 6   | 130 |
| Кальмар на гриле с поджаренными томатами    | 5    | 0,5  | 2   | 55  |
| Стейк из сёмги с брокколи                   | 12   | 11   | 1,5 | 160 |
| <b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>                        |      |      |     |     |
| Котлеты куриные с пюре                      | 12   | 8,5  | 14  | 200 |
| Оджахури со свиной                          | 14   | 7,5  | 9   | 190 |
| Запечённая лопатка ягнёнка                  | 15   | 13   | 3,5 | 200 |
| Шкмерули с креветками                       | 9    | 14   | 2   | 140 |
| Чахохбили с креветками                      | 2    | 10   | 2,5 | 65  |
| Чашушули по-мегрельски                      | 12   | 12   | 6   | 180 |
| Шкмерули из цыплёнка                        | 16   | 10   | 11  | 230 |
| Щучьи котлеты с тыквенным пюре              | 11   | 8    | 6,5 | 160 |
| <b>МАНГАЛ</b>                               |      |      |     |     |
| Ассорти люля-кебабов                        | 6,5  | 9,5  | 8,5 | 130 |
| Ассорти шашлыков                            | 10   | 9,5  | 7,5 | 160 |
| Люля-кебаб из баранины                      | 8    | 12   | 6,5 | 140 |
| Люля-кебаб из говядины                      | 4,5  | 14   | 4   | 120 |
| Люля-кебаб из цыплёнка                      | 4,5  | 15   | 4   | 120 |
| Шашлык из баранины                          | 12   | 15   | 5   | 180 |
| Шашлык из лосося                            | 7,5  | 11   | 6   | 140 |
| Шашлык из индейки                           | 3    | 14   | 6   | 100 |
| Шашлык из курицы                            | 11   | 14   | 5   | 170 |
| Шашлык из свиной                            | 15   | 15   | 5   | 220 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                              |      |      |     |     |
| Запечённый картофель                        | 10   | 2,5  | 20  | 180 |
| Картофельное пюре                           | 11   | 3    | 18  | 180 |
| Картофель фри                               | 3,5  | 2    | 11  | 80  |
| <b>СОУСЫ</b>                                |      |      |     |     |
| Сметана                                     | 20   | 3    | 3   | 200 |
| Соус Аджика острая                          | 0,5  | 2    | 6,5 | 40  |
| Соус Баже                                   | 20   | 5,5  | 7   | 240 |
| Соус Мацони                                 | 2    | 3,5  | 5   | 50  |
| Соус Наршараб                               | 0,2  | 0,5  | 61  | 250 |
| Соус Сацебели                               | 0,5  | 2    | 7   | 40  |
| Соус Ткемали                                | 40   | 5    | 10  | 420 |
| Соус Чесночный                              | 45   | 2,5  | 4   | 430 |
| <b>ДЕСЕРТЫ</b>                              |      |      |     |     |
| Десерт «Пилиали»                            | 13   | 4    | 31  | 260 |
| Пахлава                                     | 18   | 5,5  | 53  | 400 |
| Жареные пончики                             | 7    | 5    | 41  | 250 |
| Торт «Аражани»                              | 12   | 3,5  | 26  | 220 |
| Мороженое ванильное                         | 10   | 3    | 21  | 180 |
| Мороженое шоколадное                        | 12   | 4,5  | 24  | 220 |
| Сорбет лимон-лайм                           | 0,2  | 1    | 26  | 110 |
| Сорбет малина                               | 0,2  | 1    | 26  | 110 |
| Торт «Тцнобили»                             | 13   | 6    | 40  | 300 |
| Чурчела                                     | 18   | 6    | 7   | 220 |
| Базеликовый мусс                            | 12,5 | 14,5 | 25  | 270 |
| Лимонный фондан                             | 16   | 4,5  | 36  | 320 |

# Банкеты

*в наших ресторанах*

Телефон  
банкетной службы  
**+7(812) 409-60-77**



## ДОСТАВКА



**СКАЧАЙТЕ**  
МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ  
*и получайте особые привилегии*

 **hip2go.ru**

# НАША ГЕОГРАФИЯ

*Ждет Вас в гости!*

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Лиговский пр., д. 29    |                    |
| Европейский пр., д. 8   |                    |
| Левашовский пр., д. 13А | +7 (812) 409-60-99 |
| Загородный пр., д. 13   |                    |
| ул. Алтайская, д. 12    |                    |
| г. Всеволожск,          | +7 (812) 908-88-08 |
| Колтушское шоссе, д. 53 |                    |
| г. Пенза,               |                    |
| ул. Московская, д. 37   | +7 (8412) 281-281  |

 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.

<https://mks-mc.com>  
купить франшизу