



ХАЧО
и
ПУРИ

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 snacks</i>	14-19
4. Горячие закуски / <i>Hot snacks</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. Гриль / <i>Grill</i>	32-35
10. Ассорти шашлыков / <i>Assorted kebabs</i>	36-37
11. Горячее / <i>Main cours</i>	38-41
12. Гарниры / <i>Garnishes</i>	42-43
13. Русская кухня / <i>Russian cuisine</i>	44-47
14. Домашние пирожки / <i>Traditional russian pies</i>	48
15. Русские десерты / <i>Russian desserts</i>	49
16. Десерты / <i>Desserts</i>	50-53
17. Таблица калорийности / <i>Table calorie</i>	54-55



КРАТКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР ПО РЕГИОНАМ ГРУЗИИ

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

Breakfast = ЗАВТРАКИ =

К каждому завтраку
напиток на выбор:
кофе • чай • морс

For every breakfast drink
to choose from:
coffee • tea • juice

ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК

(яичница глазунья, сосиски,
красная фасоль со специями,
капуста по-гурийски, зелень,
лаваш грузинский)

Georgian breakfast (fried eggs,
sausages, stewed red beans
with spices, Guriana cabbage,
greens, Georgian pita)

250 Р (360 г)

1

ПИТА С СОСИСКАМИ, ОВОЩАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

(пшеничная лепешка,
яичница глазунья, помидоры,
огурцы, сосиски, ореховый
соус, грецкий орех, зелень)

Pita with vegetables and
walnuts (wheat tortilla, fried
eggs, tomatoes, cucumbers,
sausages, nut sauce, walnuts)

310 Р (400 г)

2

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

(Сосиски, подпеченный
тостовый хлеб, жареный
картофель, салат из огурцов
и помидоров, яичница глазунья)

European breakfast (Sausages,
baked toast bread, fried potatoes,
cucumber and tomato salad,
fried eggs)

310 Р (440 г)

4

ПЕЧЁНЫЕ МЮСЛИ С ЙОГУРТОМ И БЛИНАМИ

(печёные мюсли, натуральный
йогурт, блины с вареньем)

Baked Muesli with Yoghurt and
Pancakes (Baked muesli, natural
yogurt, pancakes, jam)

250 Р (400 г)

3





5
XL

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

7
S



Мы делаем хачапури в дровяной печи по традиционному грузинскому рецепту.



6
M

Khachapuri

- ХАЧАПУРИ -

- | | | |
|---|---|----------------|
| 5 | Хачапури по-аджарски XL
<i>Adjarian khachapuri XL</i> | 290 Р
440 г |
| 6 | Хачапури по-аджарски M
<i>Adjarian khachapuri M-size</i> | 190 Р
340 г |
| 7 | Хачапури по-аджарски S
<i>Adjarian khachapuri S-size</i> | 150 Р
200 г |

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.



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

8

Традиционная начинка для хачапури - это имеретинский сыр.

Khachapuri - ХАЧАПУРИ -

- | | | |
|----|--|----------------|
| 8 | Хачапури по-мегрельски
<i>Megrelian khachapuri</i> | 280 ₽
430 г |
| 9 | Хачапури по-имеретински
<i>Imeretinian khachapuri</i> | 230 ₽
380 г |
| 10 | Хачапури по-гурийски
<i>Khachapuri Gurian style</i> | 230 ₽
300 г |

10

Хачапури по-гурийски - вкусный пирог с сыром и яйцом

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

9

8

9

12

13

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

Khachapuri
- ХАЧАПУРИ -

- | | | |
|----|--|----------------|
| 11 | Хачапури по-царски
<i>Khachapuri royally</i> | 340 Р
440 г |
| 12 | Хачапури с томатами
и сыром сулугуни
<i>Khachapuri with Tomatoes
and suluguni cheese</i> | 290 Р
380 г |
| 13 | Кубдари сванети
(сванский мясной пирог)
<i>Traditional Svan meat pie</i> | 320 Р
350 г |

10

11

11

«ХАЧАПУРИ»

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



16

Khachapuri - ХАЧАПУРИ -

14 Хачапури на шампуре
Khachapuri on the skewer

320 Р
310 г

16 Хачапури со шпинатом
Khachapuri with spinach

290 Р
410 г

15 Хачапури с салатом
из томатов
*Khachapuri with salad
from tomatoes*

290 Р
390 г

17 Лобиани с фасолью
Lobiani with beans

220 Р
340 г

Уникальный рецепт
хачапури, который
делается прямо на
шампуре и запекается
в печи.

17



14

15

13

12

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»



18

Cold snacks

«ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ»

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

- | | | |
|----|--|----------------|
| 18 | Пхали ассорти
(шпинат, свекла, фасоль, баклажан)
<i>Assorted pkhali (spinach, beetroot, beans, eggplant)</i> | 390 Р
250 г |
| 19 | Свежие овощи и зелень
<i>Fresh vegetables & greens</i> | 270 Р
250 г |
| 20 | Капуста по-гурийски
<i>Gurian cabbage</i> | 100 Р
150 г |

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ
маринуется с грузинскими специями и свёклой

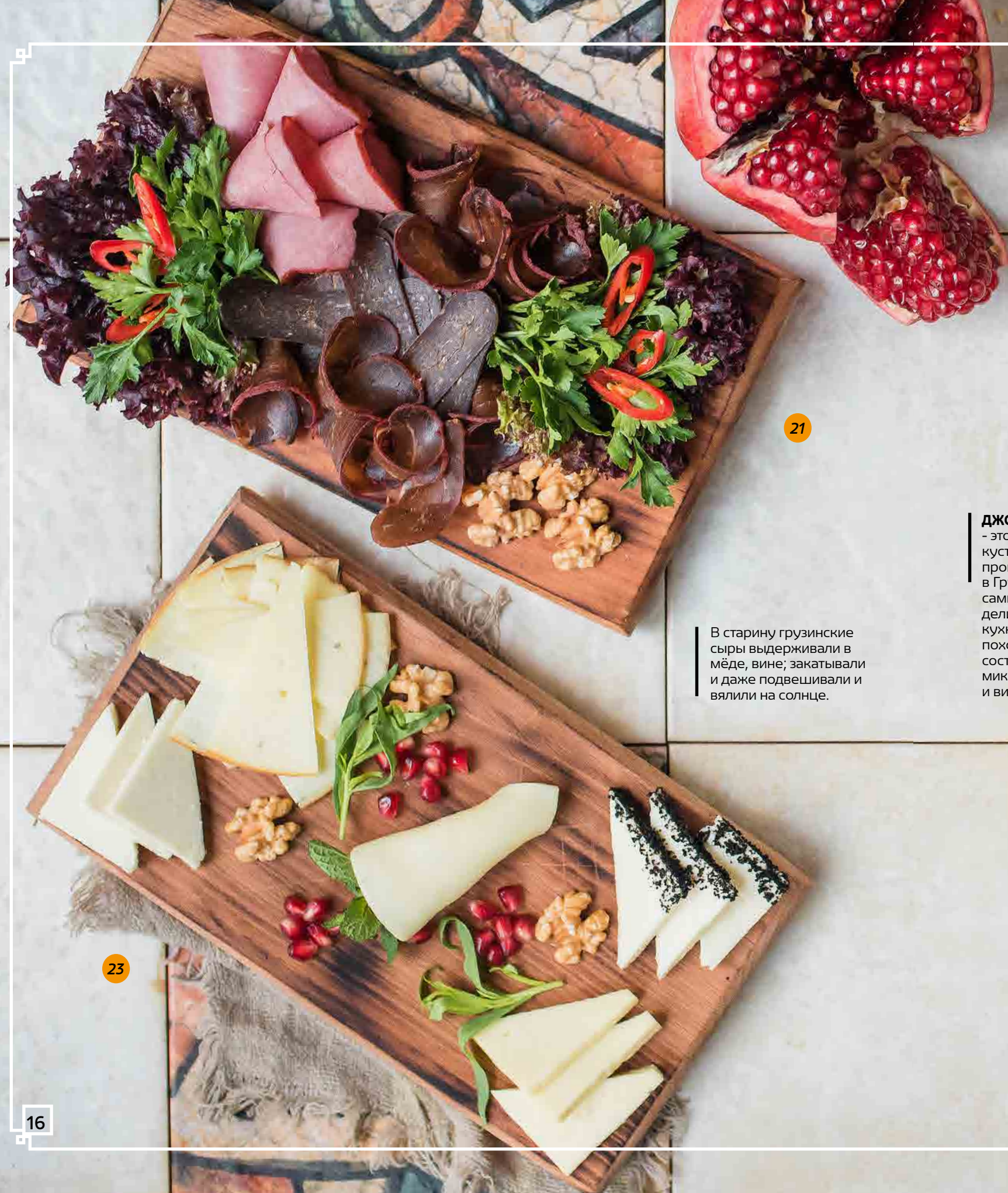
20



19

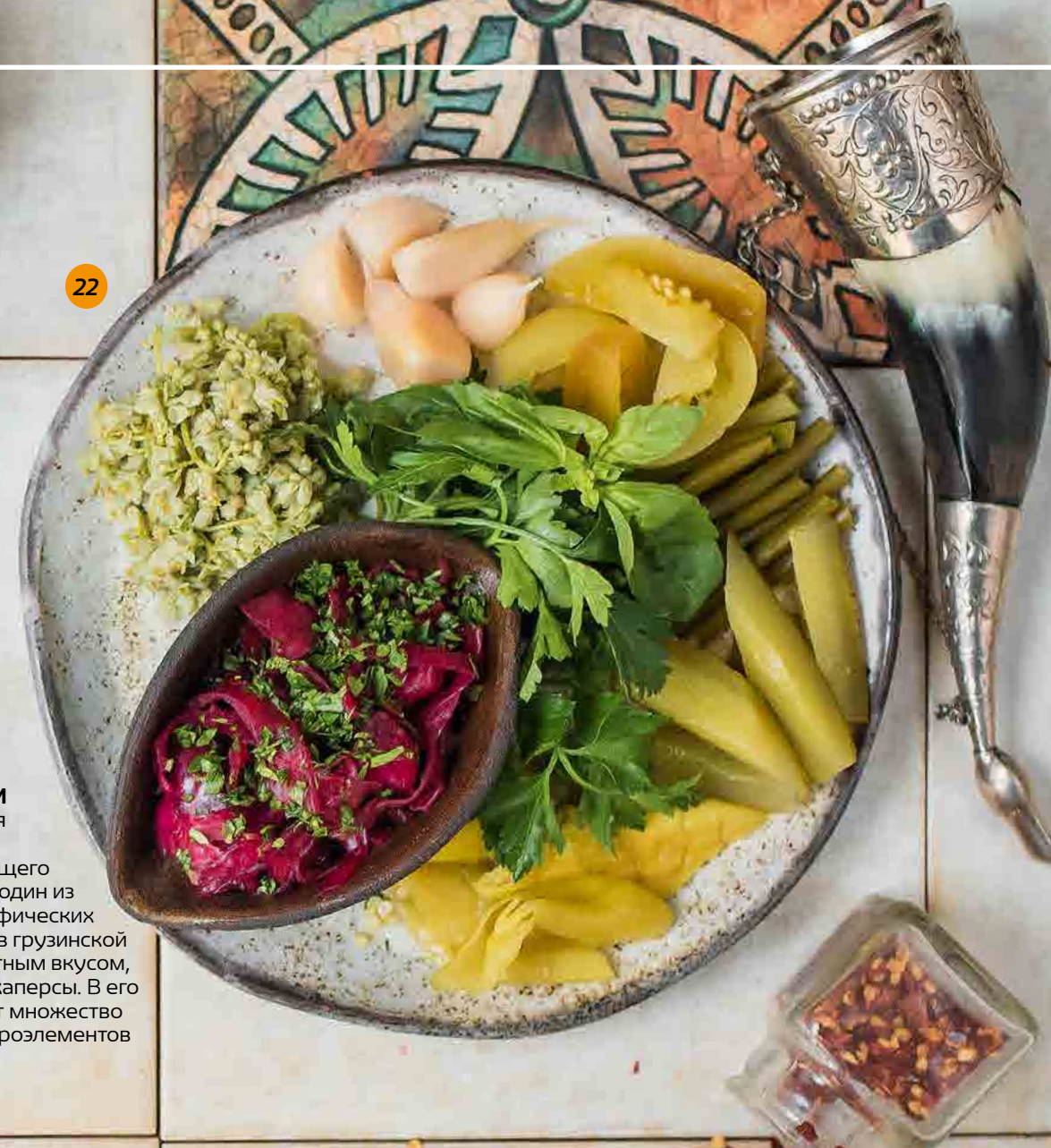


15



В старину грузинские сыры выдерживали в мёде, вине; закатывали и даже подвешивали и вялили на солнце.

ДЖОНДЖОЛИ - это соцветия кустарника, произрастающего в Грузии. Это один из самых специфических деликатесов в грузинской кухне с приятным вкусом, похожим на каперсы. В его состав входит множество микро- и макроэлементов и витаминов.

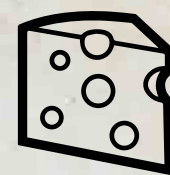


Cold snacks

« ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ »

21	Сыровяленое мясо <i>Dried meat plate</i>	490 Р 100 г
22	Грузинские соленья <i>Pickles (gurian cabbage, mild pickled cucumbers, tomatoes, ramson, garlic)</i>	390 Р 220 г
23	Домашние сыры <i>Georgian cheese plate</i>	350 Р 160 г

В Грузии – **250 сортов сыра**, о которых за пределами Грузии мало кто слышал. Козий, овечий, буйволиный, коровий. Сушеные, копченые, свежесваренные и молодые (возрастом в несколько дней).



Cold snacks - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

Блюдо «сациви» родом из Центральной Грузии; в буквальном переводе — «холодное блюдо», его готовят с вечера, соус варят несколько часов на медленном огне.

24 Гебжалия
Gebzaliya (matsoni & suluguni cheese with mint)

390 Р
190 г

25 Сациви с цыпленком
Satsivi with chicken

390 Р
250 г

26 Сулугуни с томатами
Suluguni cheese with tomatoes

390 Р
270 г

Гебжалия — потрясающе вкусная грузинская закуска из сыра сулугуни. Это сырный рулетик с мятной аджикой, подается в соусе из мацони.



27

29

28

ДОЛМА - это фарш в маринованных виноградных листьях. Популярное и вкусное кавказское блюдо!



30

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).

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

Hot snacks

« ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ »

27	Аджабсандал <i>Adjapsandal (aubergine, paprika, onions, tomatoes)</i>	410 Р 300 г	29	Шампиньоны запеченные с сыром <i>Champignons baked with cheese</i>	290 Р 240 г
28	Долма с бараниной <i>Dolma with lamb (minced lamb, wrapped grape leaves)</i>	370 Р 240 г	30	Лобio с гурийской капустой <i>Lobio with Gurian cabbage</i>	260 Р 350 г

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



33

Salads

- САЛАТЫ -

31 Салат по-аджарски с орехово-сырной заправкой
Adjarian salad with nut-cheese dressing

350 Р
250 г

32 Грузинский салат в пряностях
Georgian spicy salad

270 Р
210 г

33 Салат с баклажанами, помидорами и сыром фета
Salad with eggplants, tomatoes and feta cheese

340 Р
280 г

34 Салат с помидорами и красным луком
Salad with tomatoes and red onions

210 Р
190 г

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.

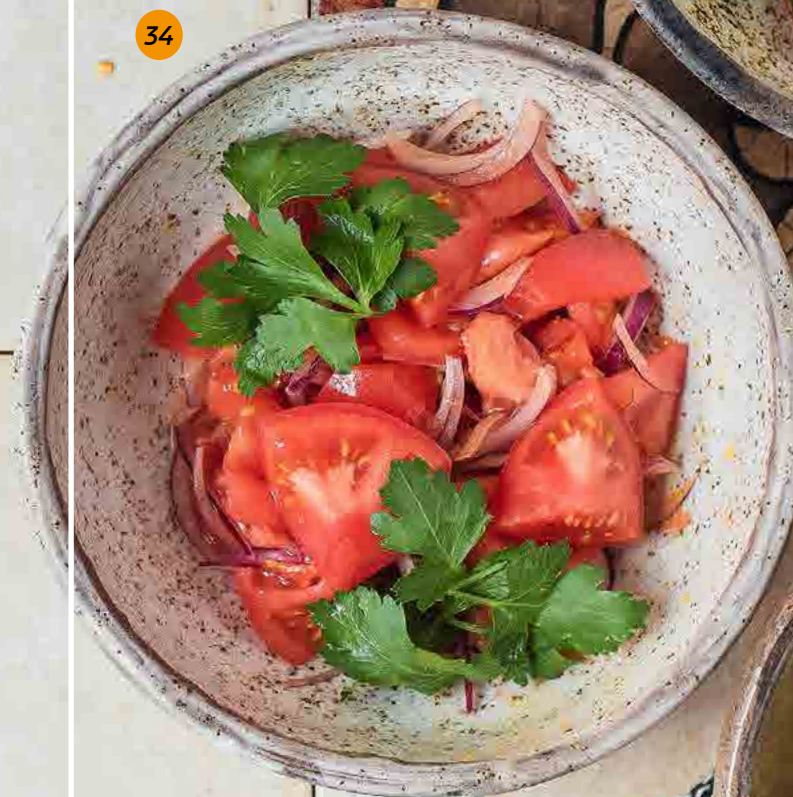
32



Рекомендуем!

Салат по-аджарски. Простой рецепт от шефа: свежий огурец очищаем от кожицы. В сыр Надуги добавляем ореховую заправку, грецкий орех и перемешиваем с огурцом. Украшаем красным луком и кинзой.

34



31





37

35

24



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



36

Salads = САЛАТЫ =

- | | | |
|----|---|----------------|
| 35 | Цезарь по-восточному с копченым сыром сулгуни и куриным бедром
<i>Caesar Salad Oriental style with smoked suluguni</i> | 390 Р
260 г |
| 36 | Тёплый салат на гриле с цыпленком
<i>Warm grilled salad with chicken</i> | 390 Р
300 г |
| 37 | Салат восточный деда Мамуки с языком и грибами
<i>Grandfather Mamuki's Salad with tongue and mushrooms</i> | 370 Р
250 г |

25



39

40

41

38

ХАРЧО
- на грузинском языке
«дзрохис хорци
харшот» означает
«говяжий суп».

Soups
= СУПЫ =

38	Суп-солянка по рецепту бабушки Нино <i>Solyanka soup</i>	390 Р 410 г	41	Куриный бульон с пшеничной лапшой <i>Chicken broth with wheat noodles</i>	190 Р 340 г
39	Хашлама с бараниной <i>Khashlama with lamb</i>	290 Р 380 г	42	Суп от шеф-повара <i>Chef's soup</i>	190 Р 340 г
40	Харчо <i>Kharcho (beef, rice, onions, coriander)</i>	280 Р 390 г			



44

43

Для самых
голодных!

28



45

46

Грузинский стрит-фуд
- это **новое прочтение**
всемирноизвестных
блюд

Street food
**STREET-FOOD
ПО-ГРУЗИНСКИ**

43	Шаверма двойная 58 см <i>Big Shaurma 58 cm</i>	490 Р 820 г	45	Гирос с курицей и картофелем <i>Gyros with chicken & potatoes</i>	190 Р 270 г
44	Шаверма в тонком лаваше 28 см <i>Shaverma in thin pita 28 cm</i>	290 Р 410 г	46	Шаверма на тарелке <i>Shaurma on a plate</i>	350 Р 420 г

29



баранина
и говядина

49

говядина
и свинина

50



сыр сулугуни

48



Аджика

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.

Khinkali - ХИНКАЛИ -

47	Ассорти хинкали <i>Khinkali assorted</i>	250 Р 300 г
48	• с сыром сулугуни <i>Khinkali with cheese</i>	250 Р 300 г
49	• с бараниной и говядиной <i>Beef and lamb khinkali</i>	250 Р 300 г
50	• с говядиной и свининой <i>Beef and pork khinkali</i>	250 Р 300 г



Ткемали
зелёный



Сметана



Ткемали
красный

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



53

51



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

32



52

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

Grill

« ГРИЛЬ »

- 51 Шашлык из бараньих язычков
Shish of mutton tongues
- 52 Шашлык из свинины
Shish kebab of pork
- 53 Люля кебаб из цыпленка
Lula kebab of chicken

490 Р
260 г

430 Р
260 г

390 Р
260 г

33



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

Grill
= ГРИЛЬ =

54 Шашлык из говядины
Shish kebab of Beef 570 Р
250 г

55 Шашлык из баранины
Shish kebab of lamb 520 Р
260 г

56 Люля кебаб из баранины
Lula kebab of lamb 520 Р
300 г

57 Шашлык из куриного бедра
Shish kebab of chicken thigh 390 Р
260 г



58 АССОРТИ ШАШЛИКОВ НА 4 ПЕРСОНЫ

Шашлык из куриного бедра,
шашлык из свинины, шашлык из баранины,
цукини, картофель, баклажан,
болгарский перец, лаваш

*Assorted shish kebabs (4 persons)
(chicken thigh, pork, lamb)*

1700 Р ∕ 1110 г

Аджика
острая

Ткемали
зелёный

Аджика

Томатный
со специями

Баже

Наршараб

Сметана

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

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.

Ткемали
красный

Мацони
с зеленью



Main course
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

- | | | | | | |
|----|--|----------------|----|---|----------------|
| 59 | Форель радужная
<i>Rainbow trout</i> | 540 Р
270 г | 61 | Оджахури со свининой
<i>Ojakhuri with pork</i> | 370 Р
370 г |
| 60 | Солянка по-грузински
<i>Georgian-style Solyanka</i> | 460 Р
360 г | 62 | Чкмерули из цыпленка
<i>Chkmeruli chicken</i> | 320 Р
350 г |



ЧКМЕРУЛИ
— название блюда произошло от «Чкмери», названия места, где был придуман рецепт.

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

Цыплёнок табака -
«ЦИЦИЛА ТАПАКА»
в переводе с
грузинского
«сковорода»



63

ЧАШУШУЛИ

- это блюдо из
говядины которое
родом из Грузии.
переводится
как «острый»,
готовится с большим
количеством перца.

65



40

64

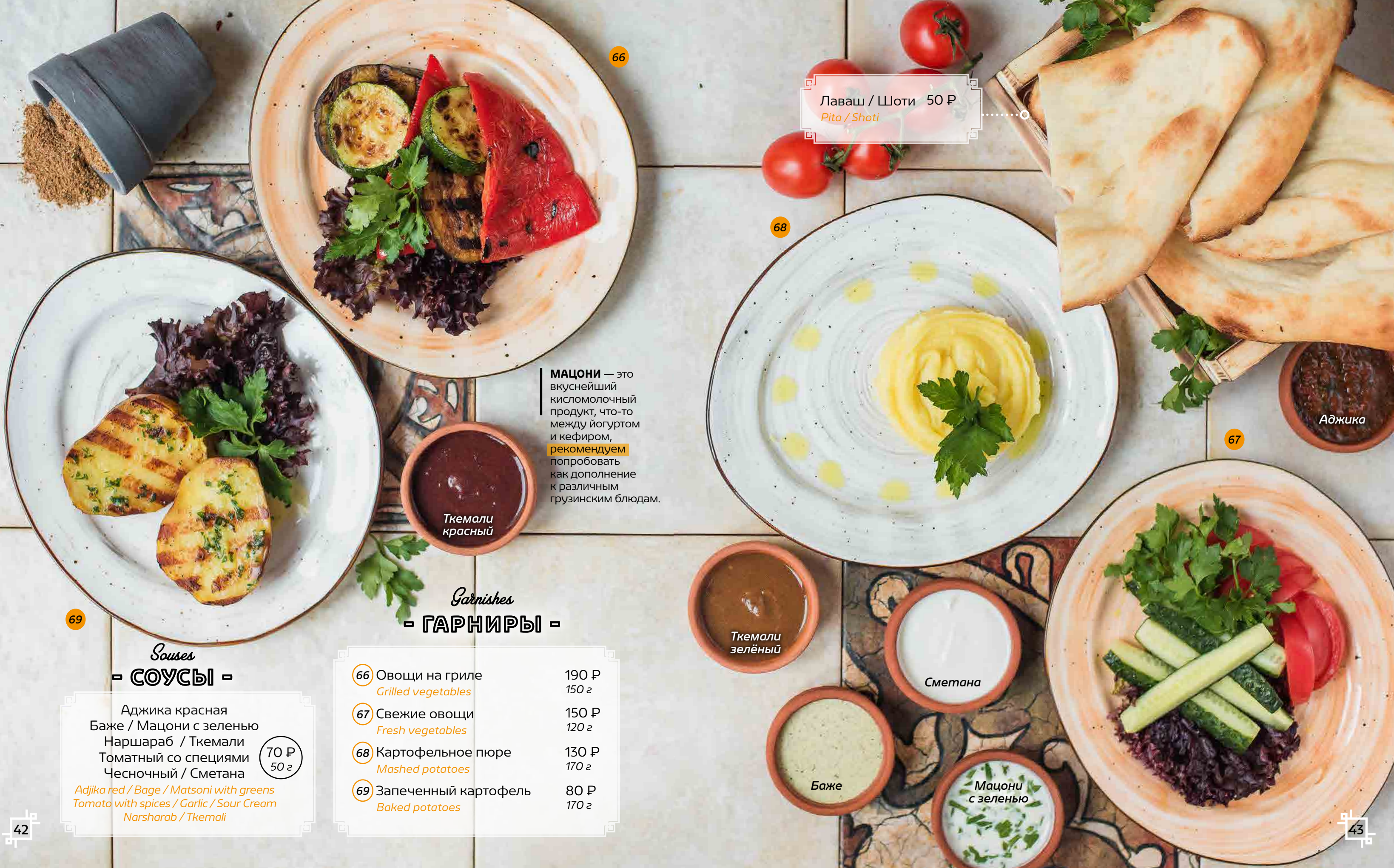


Main course

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

- | | | |
|----|---|----------------|
| 63 | Цыпленок табака
<i>Chicken «tabaka» (flattened
and grilled on charcoal)</i> | 590 Р
320 г |
| 64 | Филе судака в грецком орехе
с эстрагоном
<i>Pike perch fillet in walnut
with tarragon</i> | 490 Р
370 г |
| 65 | Чашушули с говядиной
<i>Beef chashushuli (Beef, paprika,
onions, herb and spices)</i> | 370 Р
390 г |

41



66

Лаваш / Шоти 50 Р
Pita / Shoti

68

67

Аджика

МАЦОНИ — это
вкуснейший
кисломолочный
продукт, что-то
между йогуртом
и кефиром,
рекомендуем
попробовать
как дополнение
к различным
грузинским блюдам.

Ткемали
красный

Garnishes

- ГАРНИРЫ -

Ткемали
зелёный

Сметана

Баже

Мацони
с зеленью

69

Souces

- СОУСЫ -

Аджика красная
Баже / Мацони с зеленью
Наршараб / Ткемали
Томатный со специями
Чесночный / Сметана

70 Р
50 г

*Adjika red / Bage / Matsoni with greens
Tomato with spices / Garlic / Sour Cream
Narsharab / Tkemali*

- | | | |
|----|---|----------------|
| 66 | Овощи на гриле
<i>Grilled vegetables</i> | 190 Р
150 г |
| 67 | Свежие овощи
<i>Fresh vegetables</i> | 150 Р
120 г |
| 68 | Картофельное пюре
<i>Mashed potatoes</i> | 130 Р
170 г |
| 69 | Запеченный картофель
<i>Baked potatoes</i> | 80 Р
170 г |



Томленые Щи
со свиной
*Stewed cabbage
soup with pork*

290 Р
400 г

70

Салат Оливье
с цыпленком
Chicken Olivier Salad

190 Р
250 г

72



RUSSIAN CUISINE

РУССКАЯ КУХНЯ

Борщ
с говядиной
Borsch with beef

280 Р
450 г

71



Квашеная капуста
с ароматным маслом
*Salad of sauerkraut with
sunflower oil*

120 Р
180 г

73



Пельмени
на курином
бульоне

*Dumplings
with chicken broth*

390 Р
500 г

74



Гречневая каша с
грибами и луком

*Buckwheat porridge with
mushrooms and onions*

160 Р
280 г

75



RUSSIAN CUISINE

РУССКАЯ КУХНЯ

Котлеты пожарские
с картофельным пюре

*Pozharsky cutlets with
mashed potatoes*

310 Р
250 г

76



Томленые
телячьи хвосты

Stewed veal tails

540 Р
370 г

77



Traditional russian pies
**Традиционные
домашние пирожки**

78 Пирожок с капустой **60 Р**
(1 шт. - с начинкой из жареной **80 г**
капусты, лука и яйца)

*Cabbage pie (1 piece) (stuffed with
fried cabbage, onions and eggs)*

79 Пирожок с курицей **80 Р**
(1 шт. - с начинкой из куриного **80 г**
бедро, лука и топленого масла)

*Chicken pie (1 piece) (stuffed from
chicken thigh, onion and butter)*

80 Пирожок с зеленым луком и яйцом **60 Р**
(1 шт. - с начинкой из зеленого лука, **80 г**
яйца и топленого масла)

*Pie with green onions and egg (1 piece)
(stuffed with green onions, eggs and ghee)*

RUSSIAN DESSERTS

РУССКИЕ ДЕСЕРТЫ

Медовик
с клюквенным
киселем

230 Р
180 г

81

*Honey cake
with cranberry kissel*

Царь-торт

(шоколадный и ванильный
бисквит с ананасовым
сиропом, прослойкой тар-
тар из ананаса, сметанно-
ванильный крем)

280 Р
210 г

82

*Tsar cake
(chocolate-vanilla cake with
pineapple syrup, pineapple
tar-tar layer and sour cream-
vanilla)*

84



ПАХЛАВА (что означает «заворачивать») – многослойный десерт из теста, сиропа, мёда и орехов. Первое упоминание о сладости датировано XV веком в поваренной книге для османского султана. Ему так понравился рецепт, что он повелел увековечить его и готовить на все праздники.

85



83



86



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

Desserts ДЕСЕРТЫ

83	Шоколадный торт Oreo «Oreo» cake	220 Р 155 г	85	Торт «А-ля мушмула» Loquat Cake	190 Р 130 г
84	Слоёная пахлава с грецким орехом (1 шт) Baklava with walnuts (1 pc)	120 Р 100 г	86	Торт «Малиновый испанахи» Raspberry-spinach cake	190 Р 160 г

Desserts ДЕСЕРТЫ

- | | | | | | |
|----|---|----------------|----|--|----------------|
| 87 | Хачапури с творогом
лимонным сорбетом или мороженым
на выбор: шоколадным/ванильным
<i>Khachapuri with curd
sorbet or ice-cream</i> | 290 Р
260 г | 90 | Чурчхела
<i>Churchkhela</i> | 180 Р
100 г |
| 88 | Парфе из имеретинского
сыра
<i>Imeritin cheese Parfait</i> | 240 Р
165 г | 91 | Мороженое
ванильное / шоколадное
<i>Ice cream (Vanilla, Chocolate)</i> | 110 Р
50 г |
| 89 | Торт «Хапи»
<i>Cake «Hapi»</i> | 190 Р
165 г | 92 | Сорбет
лимон-лайм / малина
<i>Sorbet (Lemon-Lime, Raspberry)</i> | 90 Р
50 г |

87
Рекомендуем!
Наш сладкий
хачапури с творогом
и лимонным
сорбетом, ванильным
или шоколадным
мороженым.

90
В Грузии говорят, что
ЧУРЧХЕЛА – пища
воинов. Эта сладость
не только вкусная, но и
полезная.

89

88

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

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)	17,08	23,62	54,07	464,47
Лаваш грузинский	2,97	6,83	45,79	237,23
Кубдари сванети	37,72	43,63	101,73	920,86
Лобиани с фасолью	18,17	23,28	102,16	665,23
Хачапури на шампуре	44,38	43,00	77,71	882,27
Хачапури по- имеретински	35,61	39,32	119,26	954,81
Хачапури по-аджарски	35,55	40,36	94,97	861,31
Хачапури по-аджарски большой	62,69	59,48	134,11	1 338,50
Хачапури по-гурийски	43,70	42,70	95,54	946,26
Хачапури по-мегрельски	42,09	48,27	128,51	1 085,92
Хачапури по-царски	85,28	75,90	130,44	1 592,87
Хачапури с салатом из томатов	56,89	39,65	96,33	1 055,91
Хачапури с томатами и сыром сулгуни	65,17	42,27	92,96	1 127,49
Хачапури со шпинатом	35,67	37,20	107,75	900,81
ГАРНИРЫ				
Запеченный картофель	9,43	3,43	27,49	208,58
Картофельное пюре	17,44	4,67	30,71	298,48
Овощи на гриле	10,44	2,32	6,21	128,10
Свежие овощи (гарнир)	0,26	1,08	4,19	23,44
STREET-FOOD				
Гирос с курицей и картофелем	31,08	15,01	47,68	530,47
Шаверма в лаваше	56,37	41,81	58,00	906,63
Шаверма двойная 58 см	103,68	80,14	125,43	1 755,39
Шаверма на тарелке	65,93	34,89	71,88	1 020,48
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Аджабсандал	1,14	6,17	23,16	127,62
Долма с бараниной	10,88	14,50	15,27	216,97
Лобиани с гурийской капустой	20,64	26,01	71,49	575,72
Шампиньоны запеченные с сыром	26,13	19,87	3,76	329,65
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Гебжалия	29,67	23,42	5,93	384,37
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
Пхали ассорти	53,07	15,85	25,29	642,20
Сациви с цыпленком	49,58	32,28	26,64	681,91
Свежие овощи и зелень	0,46	2,84	10,26	56,50
Сулгуни с помидорами	46,67	22,40	12,14	558,18
Сыровяленое мясо	35,73	17,26	1,36	396,07
ГРИЛЬ				
Ассорти на 4 персоны из шашлыков	136,20	116,19	83,94	2 026,31
Люля кебаб из баранины	24,47	43,49	16,46	460,00
Люля кебаб из цыпленка	28,78	45,22	14,32	497,16
Шашлык из баранины	29,08	37,34	12,22	459,99
Шашлык из говядины	19,84	68,93	12,22	503,15
Шашлык из куриного бедра	37,49	38,13	15,61	552,38
Шашлык из свинины	58,25	34,10	12,16	709,29
Шашлык из язычков бараньих	36,46	46,46	15,30	575,23
РУССКОЕ МЕНЮ				
Борщ с говядиной	19,27	31,43	36,34	444,47
Гречневая каша с грибами и луком	5,16	25,66	127,23	658,01

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Котлеты пожарские с пюре	33,56	24,44	30,57	522,02
Пельмени в курином бульоне со сметаной	43,02	24,05	55,41	705,01
Салат из квашеной капусты с ароматным маслом	20,16	2,91	11,95	240,90
Салат оливье с цыпленком	25,33	18,33	20,68	384,06
Томленые кислые щи со свининой	37,13	23,31	19,62	505,92
Филе судака с картофельным пюре и эстрагоном	62,38	32,83	39,98	852,67
САЛАТЫ				
Салат восточный с языком и грибами	33,63	7,12	7,44	360,89
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	43,01	10,18	8,88	463,32
Салат с помидорами и красным луком	15,14	1,70	7,43	172,76
Теплый салат на гриле с цыпленком	42,15	19,15	14,98	515,87
Цезарь с копченым сыром и куриным бедром	67,55	20,19	14,49	746,67
СОУСЫ				
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Соус Аджика	0,1	0,53	3,73	17,94
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 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				
Куриный бульон с пшеничной лапшой	14,14	14,11	13,31	236,93
Суп-солянка по рецепту бабушки Нино	33,02	30,37	15,37	480,12
Харчо	19,70	39,58	21,97	423,50
Хашлама с бараниной	7,13	12,98	24,36	213,54
Чанахи с бараниной	14,61	20,95	29,92	334,94
ХИНКАЛИ				
Хинкали ассорти	15,48	28,55	90,49	615,51
Хинкали с бараниной и говядиной	9,45	26,68	84,31	528,98
Хинкали с говядиной и свининой	14,86	25,85	84,31	574,38
Хинкали с сыром сулгуни	22,14	33,13	102,84	743,14
ДЕСЕРТЫ				
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	27,30	8,25	79,80	597,90
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
Хачапури с творогом и сорбетом	30,82	22,24	41,39	531,95
Чурчхела	16,50	5,50	6,93	198,22
Шоколадный торт Орео	15,60	6,90	64,65	426,60
Парфе с имеретинским сыром	46,43	11,11	60,20	695,21
Аля мушмула	12,13	6,16	54,20	350
Медовик с клюквенным киселем	24,54	6,51	70,11	533,30
Торт «Царь»	22,95	8,69	80,71	569,62
ПИРОЖКИ				
Пирожок с зеленым луком и яйцом	5,18	5,09	23,75	170,18
Пирожок с капустой	5,51	4,10	23,81	163,30
Пирожок с курицей	12,04	7,77	21,45	227,95
ЗАВТРАКИ				
Грузинский завтрак	60,54	28,67	52,55	869,8
Пита с овощами	42,3	30,54	76,43	808,57
печеные мюсли с блинами	26,82	12,4	57,07	519,26
Европейский завтрак	41,2	26,33	54,53	694,2

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Компаниям от 6 персон, включается сервисный сбор в размере 10% от суммы чека.

Все цены в меню указаны
в российских рублях.
Мы принимаем к оплате
банковские карты и наличные.

Мы имеем право отказать в обслуживании
лицам, находящимся в состоянии алкогольного
или наркотического опьянения.

Данное меню является рекламным буклетом,
за подробной информацией обращайтесь
к менеджеру.

Лиговский пр., 29 тел: 901-11-09

Европейский пр., 8 тел: 329-08-08



*Если у вас есть аллергия
или личная неприязнь
к какому-либо продукту,
сообщите официанту
перед тем, как блюдо
начнут готовить.*



hachoipuri

hachoipuri.ru