



ХАЧО  
и  
ПУРИ

БОЛЬШАЯ

# КНИГА

ГРУЗИНСКОГО  
ГОСТЕПРИИМСТВА

*Contents*  
— ОГЛАВЛЕНИЕ —

1. Завтраки / Breakfast	4-5
2. Хачапури / Khachapuri	6-13
3. Холодные закуски / Cold snacks	14-19
4. Горячие закуски / Hot snacks	20-21
5. Салаты / Salads	22-25
6. Супы / Soups	26-27
7. Street-food по-грузински / Street-food	28-29
8. Хинкали / Khinkali	30-31
9. Гриль / Grill	32-35
10. Ассорти шашлыков / Assorted kebabs	36-37
11. Горячее / Main cours	38-41
12. Гарниры / Garnishes	42-43
13. Десерты / Desserts	44-47
14. «Поднимем бокалы!» / Cheers!	48-49
15. Таблица калорийности / Table calorie	50-51



## 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!



## *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-гурински, зелень,  
лаваш грузинский)

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

250 ₽ (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 ₽ (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 ₽ (440 г)

4



ПЕЧЁНЫЕ МЮСЛИ С  
ЙОГУРТОМ И БЛЮНАМИ

(печёные мюсли, натуральный  
йогурт, блины с вареньем)

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

250 ₽ (400 г)

3





Мы делаем  
хачапури в  
дровяной печи  
по традиционному  
грузинскому  
рецепту.



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



### *Khachapuri*

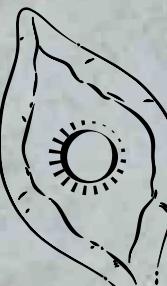
## - ХАЧАПУРИ -

- 5 Хачапури по-аджарски XL  
*Adjarian khachapuri XL* 290 ₽  
440 г

- 6 Хачапури по-аджарски M  
*Adjarian khachapuri M-size* 190 ₽  
340 г

- 7 Хачапури по-аджарски S  
*Adjarian khachapuri S-size* 150 ₽  
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<br><i>Megrelian khachapuri</i>   | 280 ₷<br>430 г |
| 9  | Хачапури по-имеретински<br><i>Imeretian khachapuri</i>  | 230 ₷<br>380 г |
| 10 | Хачапури по-гурнийски<br><i>Khachapuri Gurian style</i> | 230 ₷<br>300 г |

8



10

Хачапури  
по-гурнийски  
– вкусный  
пирог  
с сыром  
и яйцом

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

9

9



12



13



11

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

*Khachapuri*  
**— ХАЧАПУРИ —**

11 **Хачапури по-царски**  
*Khachapuri royally*

340 ₽  
440 г

12 **Хачапури с томатами  
и сыром сулугуни**  
*Khachapuri with Tomatoes  
and suluguni cheese*

290 ₽  
380 г

13 **Кубдари сванети  
(сванский мясной пирог)**  
*Traditional Svan meat pie*

320 ₽  
350 г

## «ХАЧАПУРИ»

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



### *Khachapuri* - ХАЧАПУРИ -

- 14 Хачапури на шампуре  
*Khachapuri on the skewer*

320 ₽  
310 г

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

290 ₽  
390 г

- 16 Хачапури со шпинатом  
*Khachapuri with spinach*

290 ₽  
410 г

- 17 Лобиани с фасолью  
*Lobiani with beans*

220 ₽  
340 г





**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, проведённое с гостем, не засчитывается в прожитый возраст, поэтому в Грузии **рады всем гостям**.

18 **Пхали ассорти**  
(шпинат, свекла, фасоль, баклажан)  
*Assorted pkhali (spinach, beetroot, beans, eggplant)*

390 ₽  
250 г

19 **Свежие овощи и зелень**  
*Fresh vegetables & greens*

270 ₽  
250 г

20 **Капуста по-гурийски**  
*Gurian cabbage*

100 ₽  
150 г



**КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ**  
маринуется с грузинскими специями и свёклой

20

19



21



22



22

**ДЖОНДОЛИ**

- 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.

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

*Cold snacks*  
**- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -**

21 Сыровяленое мясо  
*Dried meat plate*

490 ₷  
100 г

22 Грузинские соленья  
*Pickles (gurian cabbage, mild pickled cucumbers, tomatoes, ramson, garlic)*

390 ₷  
220 г

23 Домашние сыры  
*Georgian cheese plate*

350 ₷  
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).

25

*Cold snacks*

## - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

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

24 Гебжалия

*Gebzaliya (matsoni & suluguni cheese with mint)*

390 ₷

190 г

25 Сациви с цыпленком

*Satsivi with chicken*

390 ₷

250 г

26 Сулугуни с томатами

*Suluguni cheese with tomatoes*

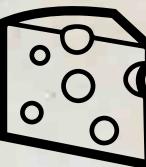
390 ₷

270 г

26



24

**Гебжалия** — потрясающе

вкусная грузинская

закуска из сыра сулугуни.

Это сырный рулетик

с мятной аджикой,

подается в соусе из

мацони.





27

29

28

30

20

21

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

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

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

### Hot snacks

## - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ -

27 Аджабсандал  
*Adjapsandal (aubergine, paprika, onions, tomatoes)*

410 ₽  
300 г

29 Шампиньоны запеченные с сыром  
*Champignons baked with cheese*

290 ₽  
240 г

28 Долма с бараниной  
*Dolma with lamb (minced lamb, wrapped grape leaves)*

370 ₽  
240 г

30 Лобио с гурийской капустой  
*Lobio with Gurian cabbage*

260 ₽  
350 г





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

33

## Salads - САЛАТЫ -

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

350 ₽  
250 г

32 Грузинский салат в пряностях  
*Georgian spicy salad*

270 ₽  
210 г

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

340 ₽  
280 г

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

210 ₽  
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 плавал 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, греческий орех и перемешиваем с огурцом. Украшаем красным луком и кинзой.

31

23



37

35

24

**Salads**

**- САЛАТЫ -**

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

36

35 Цезарь по-восточному  
с копченым сыром сулугуни  
и куриным бедром

*Caesar Salad Oriental style with  
smoked suluguni*

390 ₽  
260 г

36 Тёплый салат на гриле  
с цыпленком

*Warm grilled salad with chicken*

390 ₽  
300 г

37 Салат восточный деда Мамуки  
с языком и грибами

*Grandfather Mamuki's Salad  
with tongue and mushrooms*

370 ₽  
250 г

25



### ХАРЧО

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

40



39



38



41

## Soups - СУПЫ -

38 Суп-солянка по рецепту бабушки Нино  
*Solyanka soup*

390 ₷  
410 г

39 Хашлама с бараниной  
*Khashlama with lamb*

290 ₷  
380 г

40 Харчо  
*Kharcho (beef, rice, onions, coriander)*

280 ₷  
390 г

41 Куриный бульон с пшеничной лапшой  
*Chiken broth with wheat noodles*

190 ₷  
340 г

42 Суп от шеф-повара  
*Chef's soup*

190 ₷  
340 г

Грузинский стрит-фуд  
- это новое прочтение  
всемирноизвестных  
блюд



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

43 Шаверма двойная 58 см  
*Big Shaurma 58 cm*

490 ₽  
820 г

44 Шаверма в тонком лаваше 28 см  
*Shaverma in thin pita 28 cm*

290 ₽  
410 г

45 Гирос с курицей и картофелем  
*Gyros with chicken & potatoes*

190 ₽  
270 г

46 Шаверма на тарелке  
*Shaurma on a plate*

350 ₽  
420 г



30

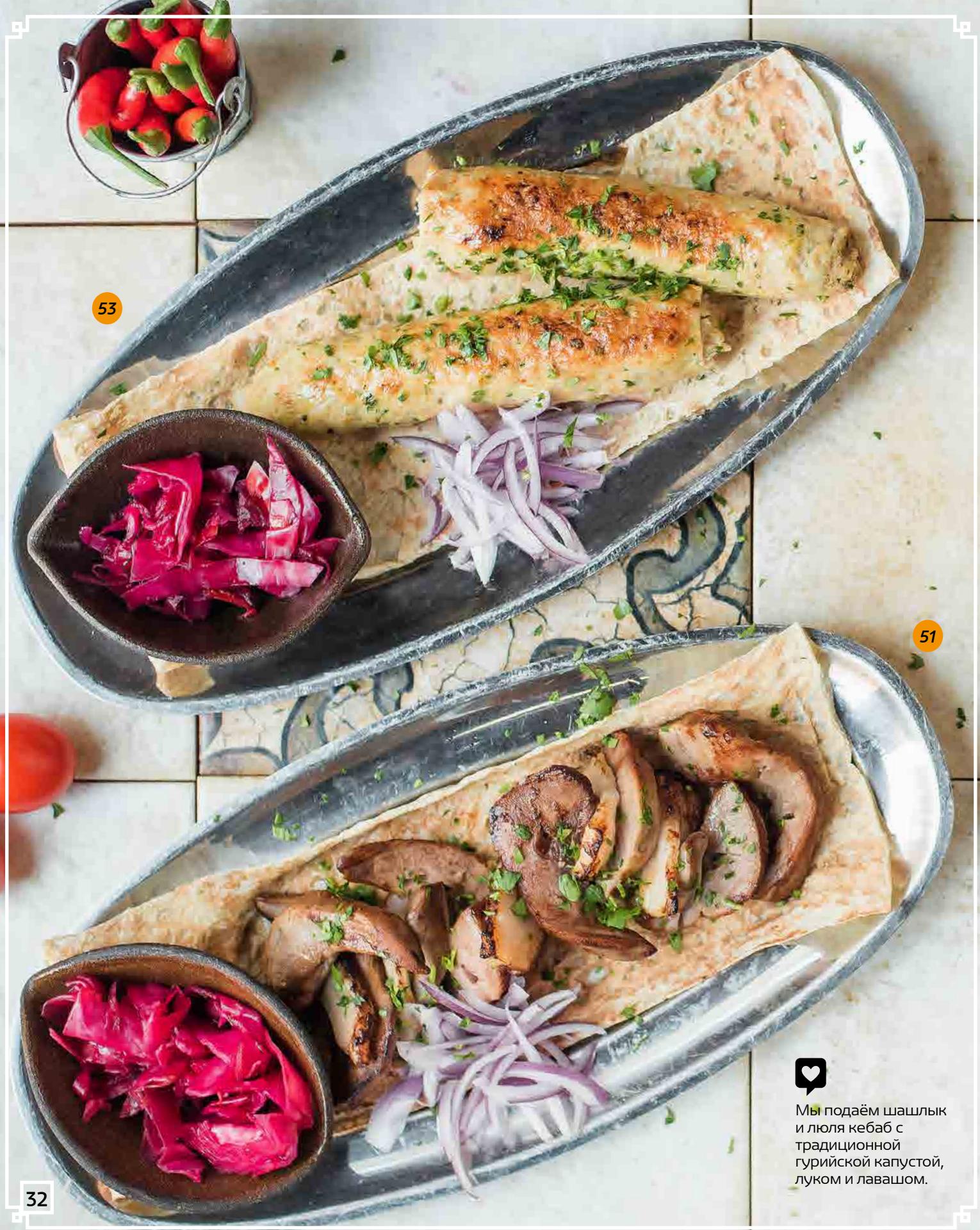


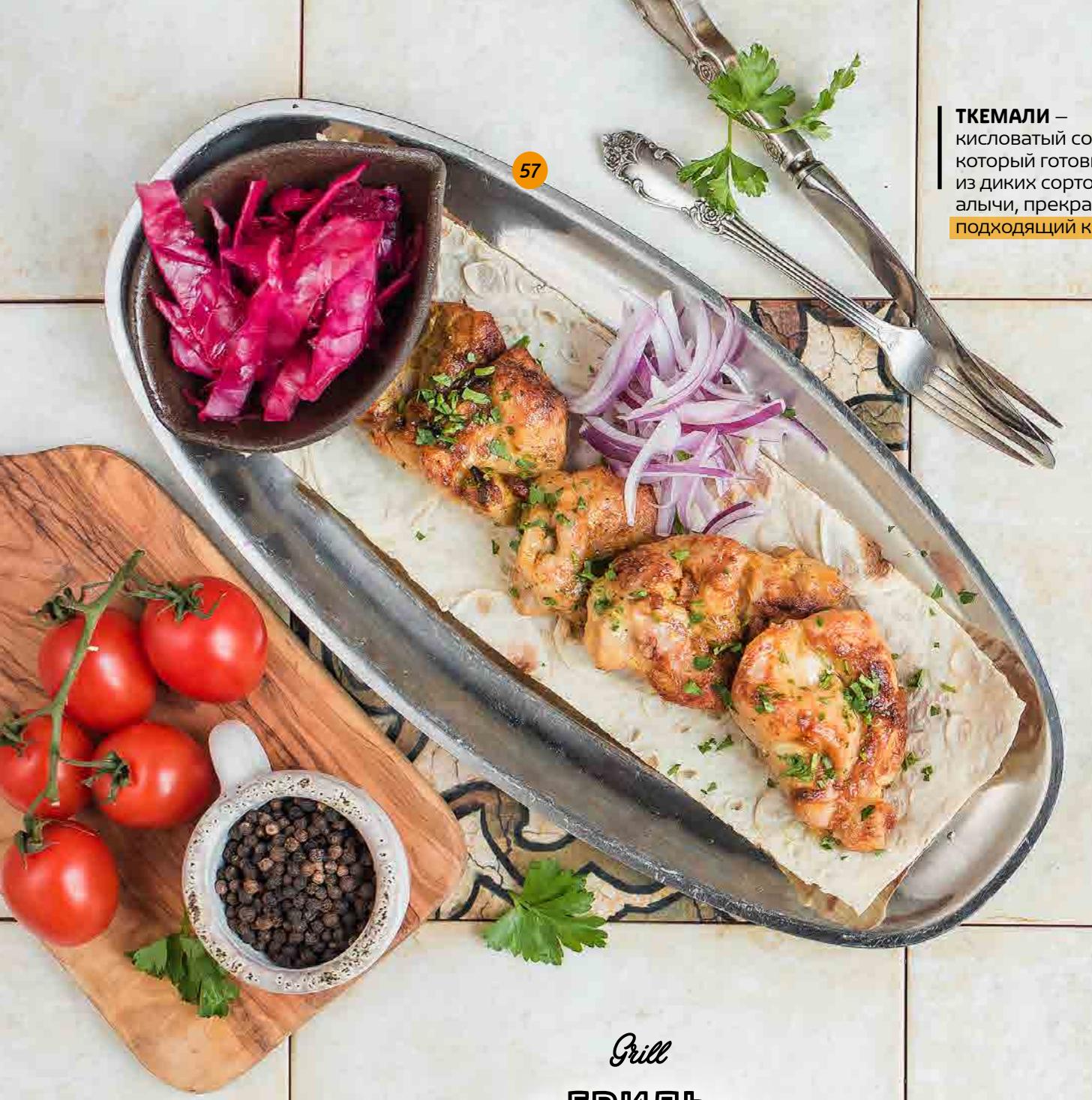
## *Khinkali* - ХИНКАЛИ -

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

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

31





*Grill*  
- ГРИЛЬ -

54 Шашлык из говядины  
*Shish kebab of Beef*

570 ₽  
250 г

55 Шашлык из баранины  
*Shish kebab of lamb*

520 ₽  
260 г

56 Люля кебаб из баранины  
*Lula kebab of lamb*

520 ₽  
300 г

57 Шашлык из куриного бедра  
*Shish kebab of chicken thigh*

390 ₽  
260 г

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



## 58 АССОРТИ ШАШЛЫКОВ НА 4 ПЕРСОНЫ

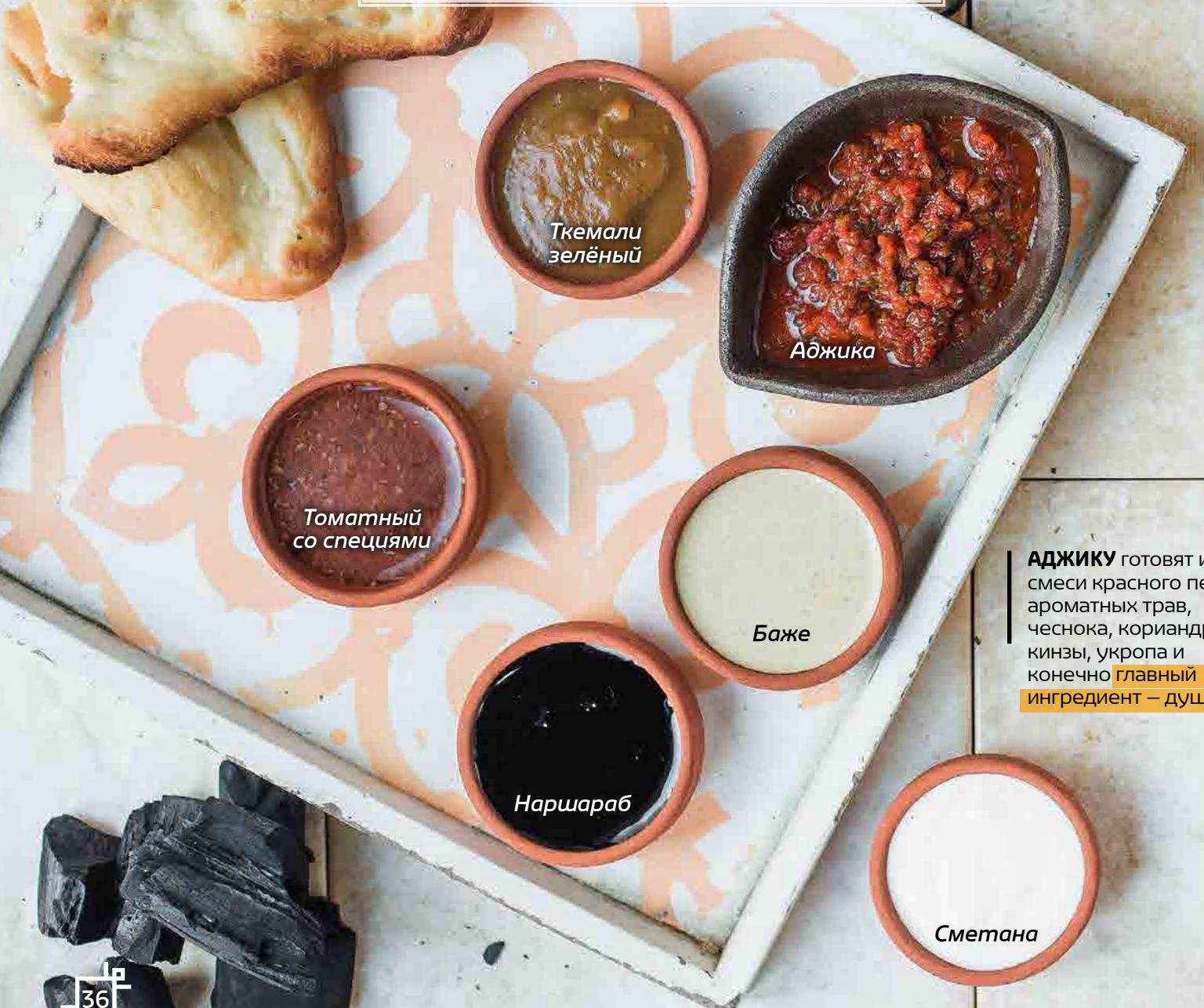
Шашлык из куриного бедра,  
шашлык из свинины, шашлык из баранины,  
цукини, картофель, баклажан,  
болгарский перец, лаваш

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

1700 ₽ | 1110 г



Аджика  
острый



Ткемали  
зелёный

Баже

Сметана

Наршараб

**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  
*Rainbow trout*

540 ₽  
270 г

61 Оджахури со свининой  
*Ojahuri with pork*

370 ₽  
370 г

60 Солянка по-грузински  
*Georgian-style Solyanka*

460 ₽  
360 г

62 Чкмерули из цыпленка  
*Chkmeruli chicken*

320 ₽  
350 г

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

62



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

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



63



40

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

65



64

*Main course*  
**- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -**

63 Цыпленок табака  
*Chicken «tabaka» (flattened  
and grilled on charcoal)*

590 ₽  
320 г

64 Филе судака в грецком орехе  
с эстрагоном  
*Pike perch fillet in walnut  
with tarragon*

490 ₽  
370 г

65 Чашушули с говядиной  
*Beef chashushuli (Beef, paprika,  
onions, herb and spices)*

370 ₽  
390 г



41



*Sousers*

## - СОУСЫ -

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

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

70 ₽  
50 г

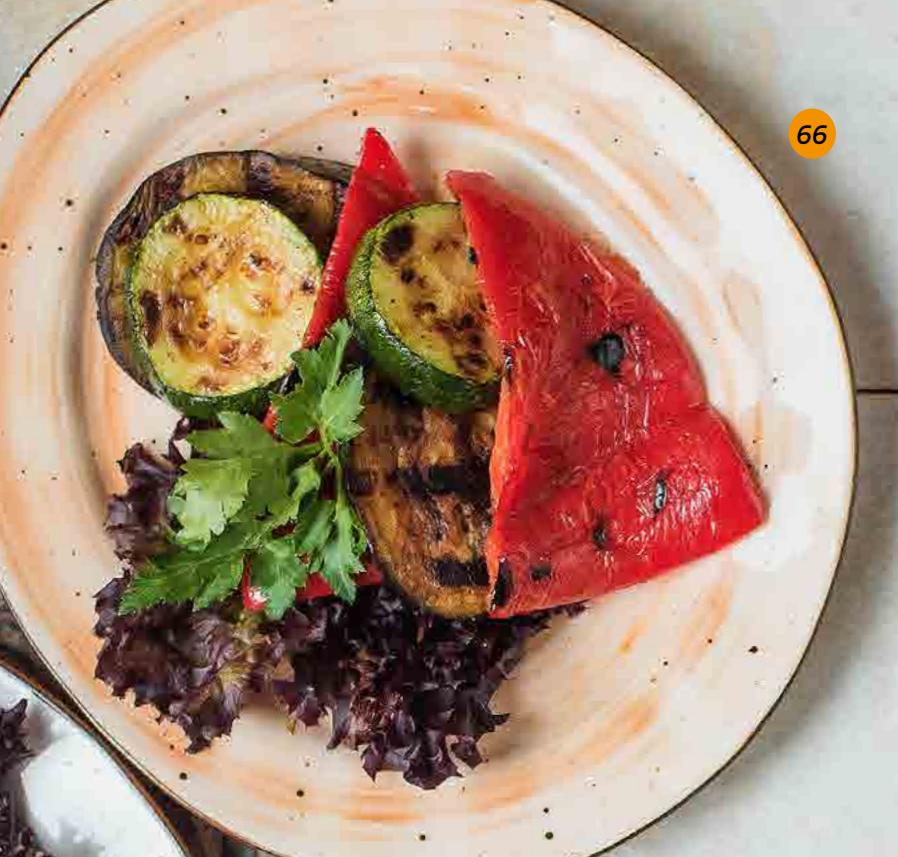
## - ГАРНИРЫ -

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

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

Ткемали  
красный

Garnishes



66



Баже

Ткемали  
зелёный

Сметана

Мацони  
с зеленью

Аджика

68

Лаваш / Шоти 50 ₽  
*Pita / Shoti*

43



42



*Desserts*  
**ДЕСЕРТЫ**



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

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

83 Шоколадный торт Орео  
«Oreo» cake

220 ₽  
155 г

85 Торт «А-ля мушмула»  
Loquat Cake

190 ₽  
130 г

84 Слоёная пахлава  
с грецким орехом (1 шт)  
Baklava with walnuts (1 pc)

120 ₽  
100 г

86 Торт «Малиновый испанахи»  
Raspberry-spinach cake

190 ₽  
160 г

*Desserts*  
ДЕСЕРТЫ

87 Хачапури с творогом  
лимонным сорбетом или мороженым  
на выбор: шоколадным/ванильным

*Khachapuri with curd  
sorbet or ice-cream*

88 Парфе из имеретинского  
сыра

*Imeritin cheese Parfait*

89 Торт «Хапи»  
*Cake «Hapi»*

290 ₽  
260 г

90 Чурчхела  
*Churchkhela*

180 ₽  
100 г

240 ₽  
165 г

91 Мороженое  
ванильное / шоколадное  
*Ice cream (Vanilla, Chocolate)*

110 ₽  
50 г

190 ₽  
165 г

92 Сорбет  
лимон-лайм / малина  
*Sorbet (Lemon-Lime, Raspberry)*

90 ₽  
50 г



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

90

В Грузии говорят, что  
ЧУРЧХЕЛА – пища  
войнов. 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	1338,50
Хачапури по-грузински	43,70	42,70	95,54	946,26
Хачапури по-мегрельски	42,09	48,27	128,51	1085,92
Хачапури по-царски	85,28	75,90	130,44	1592,87
Хачапури с салатом из томатов	56,89	39,65	96,33	1055,91
Хачапури с томатами и сыром сулугуни	65,17	42,27	92,96	1127,49
Хачапури со шпинатом	35,67	37,20	107,75	900,81

#### Гарнитуры

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
<b>STREET-FOOD</b>				
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	1755,39
Шаверма на тарелке	65,93	34,89	71,88	1020,48

#### 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-грузински	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
Сулугуни 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

#### 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

## НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

### ЖИРЫ (г) БЕЛКИ (г) УГЛЕВ. (г)

### ККАЛ

#### 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 Мациони 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 сулугуни	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 греческим 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				

## 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](http://hachoipuri.ru)