

БОЛЬШАЯ
КНИГА
грузинского
ГОСТЕПРИИМСТВА

ENGLISH VERSION



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 hachoiri.ru и на стенде в уголке потребителя.



ОГЛАВЛЕНИЕ

Contents


Завтраки Breakfast	2
Выпечка Georgian pastries	4
Холодные закуски Cold appetizers	8
Салаты Salads	14
Горячие закуски Hot appetizers	18
Супы Soups	22
Хинкали Khinkali	26
Гриль Grill	28
Горячие блюда Hot dishes	32
Мангал Barbecue	34
Десерты Desserts	38
Детское меню Children's menu	42



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!

Неш – блюдо-новинка

 – вегетарианское блюдо

 – острое блюдо

Если у вас есть аллергия или непереносимость какого-либо продукта, сообщите официанту перед тем, как блюдо начнут готовить.

ЗАВТРАКИ

до 16:00

Breakfasts until 16:00

К каждому завтраку - чай, кофе, морс на выбор

Breakfast includes tea, coffee or berry drink for your choice

Чирбули – яичница по-грузински
Georgian-style eggs with tomatoes

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

230 г | 580

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 | 780

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 | 730

Каша овсяная на молоке или на воде
Porridge (whole milk or water – based)

Овсяная каша со сливочным маслом на натуральном молоке или воде

300 г | 320

Топпинги к каше
Porridge toppings

Мёд
Honey

50 г | 130

Грецкие орехи
Walnuts

30 г | 130

Оладьи из кабачков с лососем
Zucchini fritters with salmon

Оладьи из кабачков со слабосоленым лососем, яйцом пашот и голландским соусом

300 г | 990

Сырники с карамельным соусом
Curd fritters with caramel

Домашние нежные сырники с курагой, карамельным соусом и мацони

160 г | 520

ВЫПЕЧКА Georgian pastries



Один из самых популярных грузинских хачапури!

Адjarская лодочка

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

Хачапури по-аджарски Adjarian khachapuri

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

	S	M	XL
	190 г 420	320 г 690	440 г 790

Хачапури по-мегрельски Megrelian khachapuri

520 г | 780

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



Грузинский хачапури из региона Мегрелия

Грузинский хачапури из региона Имеретия



Хачапури по-имеретински Imereti khachapuri

470 г | 740

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой



Хачапури с сыром бри Brie cheese khachapuri

Оригинальный хачапури с сыром бри и ярким мандариновым конфитуром

300 г | 890

Кубдари сванети
Kubdari svaneti

440 г | 690

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



✚ *Аутентичное грузинское блюдо региона Сванетия*

✚ *Грузинский хачапури из региона Рача*

Хачапури по-рачински
Rachi khachapuri

270 г | 720

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

Хачапури со шпинатом
Khachapuri with spinach

380 г | 750

Хачапури с начинкой из шпината и сыра



Хачапури с томатами и сыром сулугуни
Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese

340 г | 740

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



Хачапури «Карталиния»
«Kartaliniya» khachapuri

560 г | 930

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



✚ *Карталиния — блюдо из новаций региона Картли*



Хачапури по-гурийски
Gurian khachapuri

300 г | 630

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

Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю
«Mskhali» khachapuri with dorblu cheese

520 г | 880

Хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулугуни и дорблю



✚ *Оригинальная выпечка, вдохновлённая городом Мухета*



Хачапури на шампуре
Khachapuri on a skewer

290 г | 640

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

Идеально к вину

Ассорти грузинских брускетт 250 г | 720
Set of Georgian bruschettas

- с утиным паштетом
- грузинским песто
- луковым мармеладом

Ассорти батумских брускетт *New* 250 г | 990
Set of Batumi-style bruschettas

- томаты черри и страчателла
- оливковый тапенад
- пармская ветчина с вялеными томатами
- креветка с авокадо
- лосось с авокадо

1 с лососем и авокадо
salmon and avocado

110 г | 630

2 с пармой и вялеными томатами
Parma ham with sun-dried tomatoes

90 г | 630

3 с оливковым тапенадом
olive tapenade

90 г | 390

4 с помидорами и страчателлой
tomatoes and stracciatella

100 г | 390

5 с креветками и авокадо
shrimp and avocado

110 г | 520

Паштет из утки 150 г | 620
Duck pate

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

Луковый мармелад 150 г | 410
Onion marmalade

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

Песто по-грузински
Georgian-style pesto

Яркая закуска из базилика, кишкы, шпината и грецкого ореха

150 г | 410

Тбилиси сет Tbilisi set

Сет популярных грузинских закусок:

- сыры,
- мясные деликатесы – суджук, бастурма;
- брускетты с паштетом из утки и луковым мармеладом;
- пхали ассорти и баклажаны надуги

480 г | 1490



Пхали ассорти

Set of pkhall

170 г | 630

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

Гебжалия Gebzhalia

190 г | 680

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

Тартар из говядины Georgian-style tartar

Нежная рубленая говядина с трюфельным маслом, острым соусом чили, зерновой горчицей, каперсами и голландским соусом

180 г | 950



Сулугуни с томатами Suluguni cheese with tomatoes

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

240 г | 790

Цветная капуста по-гурийски
Cauliflower Gurian-style

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

150 г | 420



Мясные закуски
Set of Georgian jerkies

Мясная закуска из нескольких видов грузинских деликатесов, приготовленных по традиционным рецептам – бастурма в пряных специях, суджук, шейка коппа, колбаса фузт, утиная грудка и вяленые томаты

160 г | 1300



Сырная тарелка
Set of homemade-style cheeses

Ассорти сыров:
- классические копчёные сыры сулугуни и чечил,
- молочный сыр чечил,
- рулетики из сулугуни с творожным сыром и мятой,
- сыр бри и дорблю.
Сет дополняют зёрна граната, чурчела и конфеты из сухофруктов

210 г | 980



Грузинские соленья
Set of Georgian pickled delicacies

250 г | 790

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



Ассорти баклажанов надуги и пхали
Set of stuffed aubergines

260 г | 730

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



Сациви с цыплёнком
Chicken satsivi

240 г | 650

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



Свежие овощи и зелень
Fresh vegetables with herbs

250 г | 690

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



САЛАТЫ

Salads

Салат с уткой, баклажанами и авокадо

Duck, aubergine, and avocado salad

Салат с сочной утиной грудкой, тёплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами, заправленный фирменной заправкой с добавлением сладкого чили

210 г | 990

New



Салат с креветками и авокадо
Shrimp and avocado salad

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

270 г | 990

По рецепту бабушки Матуки



Салат восточный с языком и грибами 250 г | 790
Oriental salad with beef tongue and mushrooms

Говяжий язык с шампиньонами, помидорами, солёными огурцами и зеленью

Салат грузинский с пряностями
Georgian salad with herbs

210 г | 630

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





Салат с говядиной
Beef salad

240 г 810

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



Тёплый салат на мангале с цыплёнком
Warm chicken salad

270 г 840

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



Салат с тёплым баклажаном
Warm aubergine salad

Обжаренные в кляре ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями

260 г 780



Цезарь с копчёным сыром и куриным бедром
Caesar salad with chicken Georgian-style

260 г 760

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



Цезарь с креветками
Caesar salad with shrimp Georgian-style

250 г 890

Хрустящие креветки со слайсами копчёного сыра сулугуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински



Микс салата с лимонно-медовой заправкой
Mix of greens with honey-lemon dressing

200 г 640

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



Салат с помидорами и страчателлой
Tomatoes and stracciatella salad

220 г 880

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot
appetizers



**Запечённый баклажан
с креветками
и страчателлой**
Baked aubergine
with shrimps
and stracciatella

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

280 г | 920

Идеально
к Вину

Неш

**Мидии в соусе
с тархуном и сливками**
Mussels in sauce
with tarkhun and cream

Мидии в грузинском соусе
на основе ркацители и сливок
с добавлением тархуна

Мидии в соусе том ям
Mussels in tom yum sauce

Мидии в сливочном соусе
с добавлением пасты том ям

Подаются с хрустящим
зерновым багетом

300 г | 990

Идеально
к Вину



**Долма с бараниной
и говядиной**
Lamb and beef dolma

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

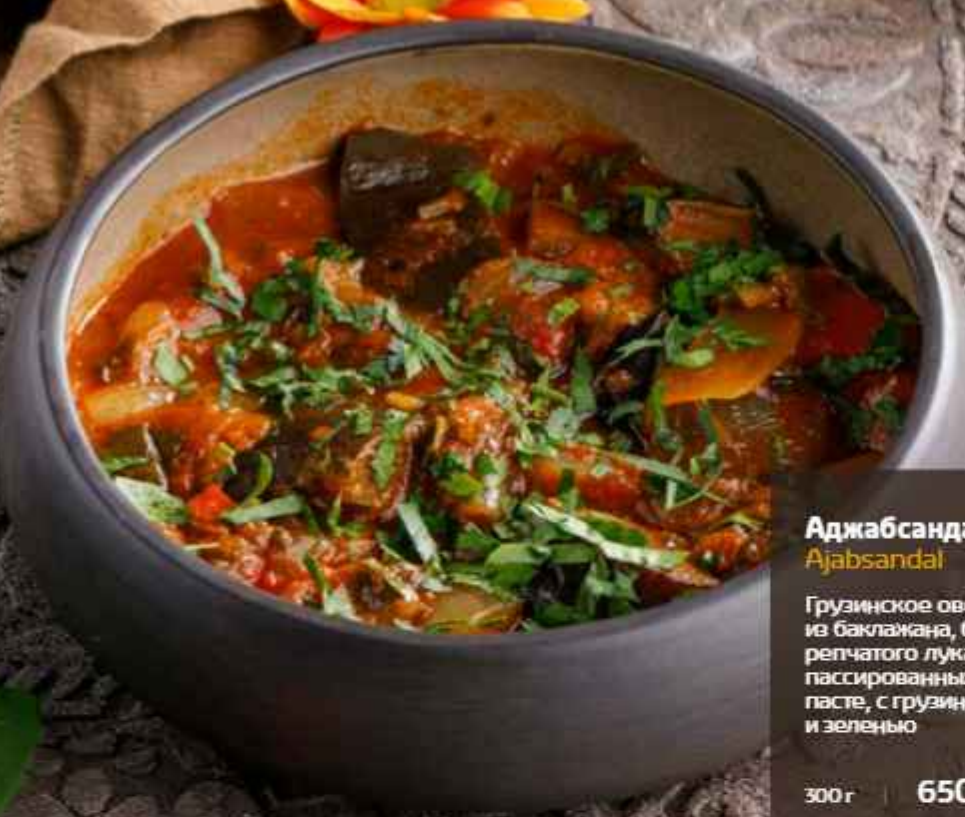
270 г | 830



**Шампиньоны,
запечённые с сыром**
Champignons baked
with cheese

Шампиньоны, запечённые
под сыром и украшенные
миксом ароматной зелени

200 г | 590



Аджабсанда
Ajabsandal

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

300 г | 650



Кутаб
Kutab

Тонкая лепёшка без добавления молока и яиц с начинкой внутри

с картофелем
with potato filling

стандартный standard	двойной double
100 г 380	170 г 580

со свежей зеленью и сыром
with fresh herbs and cheese filling

стандартный standard	двойной double
100 г 430	170 г 630

с ягнёнком и тархуном
with lamb and tarkhun filling

стандартный standard	двойной double
100 г 530	170 г 830



Лобьо с гурийской капустой
Lobio with Gurian cauliflower

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

300 г | 560



Шаверма в лаваше
Shawarma in thin pita bread

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

350 г | 680

СУПЫ

Soups

Суп «Хачо и Пури» Khacho and Puri soup

Авторский сырный суп с сыром чечил, копчёным сулугуни и ароматным шафраном

300 г

760

Подается с лавашом

Фирменный сырный суп «Хачо и Пури»

Лаваш Грузинский Georgian pita bread

Традиционный грузинский хлеб из печи без добавления молока и яиц

100 г

190

Идеально к супу



Уха из лосося и судака с тархуном Fish soup of salmon and pikeperch

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

300 г

860

Идеально с лавашом



Суп Харчо Kharcho soup

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

300 г

720

Идеально с лавашом



Борщ со сметаной
Borsch soup
with sour cream

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

400 г | 690



Куриный бульон с пшеничной лапшой
Chicken broth
with noodles

Куриный бульон с домашней лапшой, морковью, зеленью и яйцом

300 г | 480

Идеально с лавашом



Хашлама с бараниной
Khashlama soup
with lamb

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

300 г | 790

Идеально с лавашом



Тыквенный крем-суп с вялеными томатами
Pumpkin cream soup
with sun-dried tomatoes

Пряный крем-суп из тыквы с болгарским перцем, имбирём и сливками. Подаётся с тыквенными семечками и вялеными томатами

300 г | 520

Идеально с лавашом

Интерпретация классики!

ХИНКАЛИ

Khinkali

Хинкали ассорти
Set of khinkali 400 г | 640

Хинкали – блюдо, без которого невозможно представить грузинскую кухню. Мы собрали для Вас ассорти из наиболее популярных классических начинок:

- свинина и говядина
- баранина и говядина
- мраморная говядина
- сыр сулгуни

Хинкали с бараниной и говядиной
Beef and lamb khinkali

со свининой и говядиной
Beef and pork khinkali

с сыром сулгуни
Suluguni cheese khinkali

с мраморной говядиной
Marble beef khinkali

100 г | 160

Мини-хинкали со свининой и грибным соусом
Mini-khinkali with pork and mushroom sauce

Мини-хинкали со свининой в сочетании с ароматным грибным соусом на основе белых грибов

Мини-хинкали со свининой и креветками в соусе биск
Mini-khinkali with pork and shrimp with bisque sauce

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

Мини-хинкали с мраморной говядиной и перечным соусом
Mini-khinkali with marble beef and pepper sauce

Мини-хинкали с мраморной говядиной дополняются пряным перечным соусом с легкой остринкой перца чили

Соусы Sauce	50 г	Мацони Matsoni	140	Наршараб Pomegranate	190
Аджика Adjika	140	Чесночный Garlic	140	Ткемали Tkemali	170
Сацебели Satsebeli	140	Баже Walnut	140	Сметана Sour cream	140

ГРИЛЬ

Grill

Овощи на гриле Grilled vegetables

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

150 г | 520



Блюда для истинных ценителей мяса!

Стейк Рибай Ribeye steak with pepper sauce

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

310 г | 2950

Идеально к вину



Стейк «Палаш» Georgian-style steak

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

250 г | 1890

Идеально к вину



Шампиньоны на гриле Grilled champignons

Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле

150 г | 490



Запечённый картофель Roast potatoes

Любимая классика – запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком

150 г | 290



**Креветки
с соусом тартар**
Shrimp barbecue

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

160 г | 990



**Стейк из сёмги
с брокколи**
Salmon steak
with broccoli

Стейк из сёмги
в сопровождении брокколи
альденте и бархатистого
соуса тартар

270 г | 1890

Идеально
к Вину



**Кальмар на гриле
с подкопчёнными
томатами**
Grilled squid with smoked
tomatoes

Ароматный кальмар на гриле
с авокадо и подкопчёнными
томатами

200 г | 930



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

Шкмерули из цыплёнка

Chicken shkmeruli

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

340 г | 890



Название блюда произошло от «Шкмери» – места, где был придуман рецепт.

Чашушули по-мегрельски

Megrelian chashashuli

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

320 г | 950

Оджахури со свиной

Odjakhuri with pork

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

320 г | 820

Шкмерули с креветками

Shrimp shkmeruli

230 г | 1150

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

Чахохбили с креветками

Shrimp chakhokhbili

300 г | 1150

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

Котлеты куриные с пюре

Chicken cutlets with mashed potatoes

220 г | 690

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

Щучьи котлеты с тыквенным пюре

Pike cutlets with pumpkin puree

260 г | 720

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

МАНГАЛ

Barbecue

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

Садж – ассорти шашлыков
Saj-set of barbecued meats

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

1500 г | 3900



Садж – это название как блюда, так и сковороды, в которой она готовится



Шашлык из баранины
Lamb barbecue

260 г | 1350



Шашлык из индейки
Turkey barbecue

260 г | 880



Шашлык из свинины
Pork barbecue

260 г | 820



Шашлык из курицы
Chicken barbecue

260 г | 830



Садж – ассорти люля-кебабов
Saj-set of lula kebabs

Ассорти-кебаб из трёх видов фарша: баранина, говядина, курица.

Подаётся с приготовленными на гриле овощами, зеленью и тонким лавашом

1470 г | 3750

Люля-кебаб из говядины 240 г | 980
Beef lula kebab



Люля-кебаб из цыплёнка 260 г | 830
Chicken lula kebab

Люля-кебаб из баранины
Lamb lula kebab

240 г | 1090



ДЕСЕРТЫ

Desserts

Десерт «Пидали» Pitiali dessert roll

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

140 г | 580



Базеликовый мусс Basil mousse with raspberries

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

105 г | 650



Чурчела Churchkhela

120 г | 420

Традиционная грузинская сладость — орехи в загущённом фруктовом сиропе



Жареные пончики Tbilisi fried donuts

70 г | 190

Сладкие пончики с начинкой из нежного заварного ванильного крема



Пахлава Baklava

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

100 г | 480

✦ Традиционный десерт из Тбилиси

Лимонный фондан
Lemon fondant

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

135 г | 590



Торт «Аражани»
Arajani honey cake

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

165 г | 590



Торт «Тцнобили»
Ttsnobili cake

Шоколадный бисквит с арахисом, солёной карамелью и нежным сливочным кремом

110 г | 590



Классическое сочетание!

**Сорбет лимон-лайм/
малиновый**
Sorbet lemon-and-lime/
or raspberry

50 г | 260



**Мороженое шоколадное/
ванильное**
Chocolate or vanilla
ice cream

50 г | 240

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Kid's menu

Набор 1 380 г | **570**
Set 1

- наггетсы куриные
- картофель фри
- овощные палочки
- Chicken nuggets
- French fries
- Vegetable sticks

Набор 3 410 г | **580**
Set 3

- детский хачапургер
- картофель фри
- овощные палочки
- Kid's khachaburger
- French fries
- Vegetable sticks

Набор 2 410 г | **530**
Set 2

- сосиска в тесте
- картофель фри
- овощные палочки
- Sausage roll
- French fries
- Vegetable sticks

Молочный коктейль
клубничный/
шоколадный
Strawberry
or chocolate milkshake

300 мл | **290**

Пиццури
с сыром и ветчиной
Pizzuri with cheese and ham

150 г | **310**

Пицца «Маргаритка»
Kids margarita pizza

180 г | **340**

Сосиска в тесте
Sausage roll

150 г | **290**

Мегрелик
Megrulik

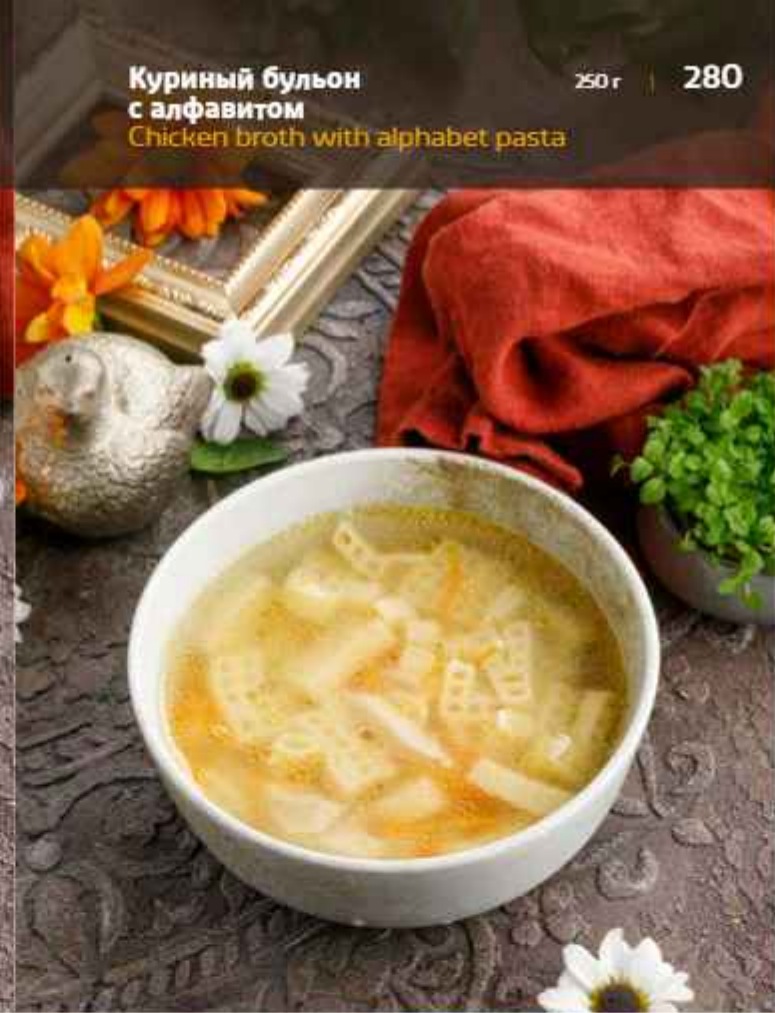
150 г | **340**



Куриная котлета
Chicken cutlet 100 г | 340



Куриный шашлычок
Chicken barbecue 100 г | 350



Куриный бульон с алфавитом
Chicken broth with alphabet pasta 250 г | 280



Суп с фрикадельками
Meatball soup 250 г | 290



Детский хачапургер
Kids' khachaburger 150 г | 350



Куриные наггетсы
Chicken nuggets 120 г | 290



Хинкалки с мясом/с сыром
Meat khinkali/
Cheese khinkali 150 г | 280



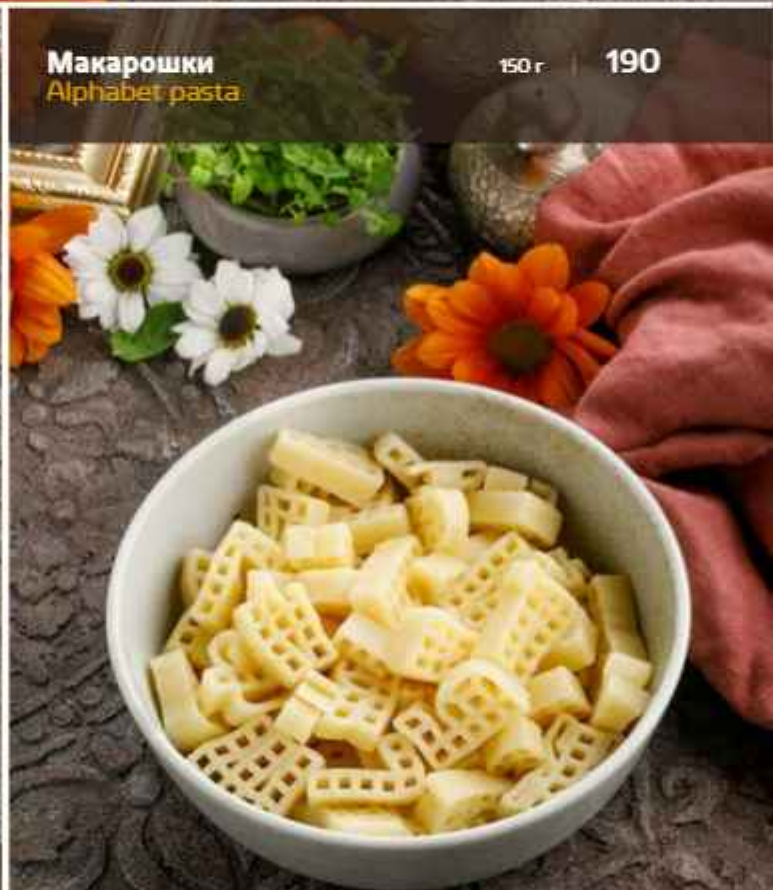
Овощные палочки
Vegetable sticks 90 г 190



Картофель фри
French fries 120 г 290



Картофельное пюре
Mashed potatoes 150 г 290



Макарошки
Alphabet pasta 150 г 190



*Закажите
торт
своей мечты!*

Банкетные ТОРТЫ

ВКУСНЫЕ
НАТУРАЛЬНЫЕ
НАЧИНКИ

409-60-77

Подробности у менеджера ресторана
или по номеру телефона выше



БАНКЕТЫ
в наших ресторанах



409-60-77
БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Вы можете ознакомиться
с актуальной информацией
о КБЖУ блюд на нашем сайте



ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

Детские мастер-классы
каждую субботу и воскресенье
в 12:00



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Скачайте мобильное приложение
и получайте особые привилегии



ДОСТАВКА

Заказывайте любимые блюда
из меню, не выходя из дома



г. Санкт-Петербург,
Лиговский пр., д. 29,
Европейский пр., д. 8,
Левашовский пр., д. 13А,
Загородный пр., д. 13,
ул. Алтайская, д. 12

409-60-99


г. Всеволожск,
Колтушское шоссе, д. 53

908-88-08

г. Пенза,
ул. Московская, д. 37

+7 (8412) 281-281

hachopuri.ru

 [hachopuri](https://vk.com/hachopuri)

Данное меню является
информационным буклетом.
Прейскурант размещен
на доске информации
в уголке потребителя.
Все цены указаны в рублях.



КУПИТЬ
ФРАНШИЗУ

