

## ХАЧАПУРИ

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Шоти                             | 70 ₽  |
| Хачапури по-имеретински          | 495 ₽ |
| Хачапури по-мегрельски с зеленью | 495 ₽ |
| Хачапури по-аджарски             | 495 ₽ |

### КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



1. Отламываем хрустящий край «защипки»  
2. Перевертываем им сыр с вином  
3. Дипим в соус  
4. Остатки хлеба поочередно отламываем, приближаясь к центру



Наш повар - обладатель невероятного таланта и трех мишленовских звезд!



Онлайн-меню



фото блюд \* КБЖУ \* ENG / 中文

## НАШИ РЕСТОРАНЫ

Санкт-Петербург, Московский пр-кт, 205

Санкт-Петербург, Невский пр-кт, 47

Санкт-Петербург, ул. Ефимова, 3С



## ХИНКАЛИ

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| С мясом<br>*свинина-говядина                                | 65 ₽ |
| С овощами-гриль                                             | 80 ₽ |
| С вишней и творогом<br>*осторожно, может содержать косточки | 80 ₽ |
| С сыром и вялеными томатами                                 | 85 ₽ |
| С грибами                                                   | 85 ₽ |
| С сулугуни                                                  | 85 ₽ |
| С говядиной                                                 | 85 ₽ |
| С бараниной                                                 | 85 ₽ |
| С креветками                                                | 95 ₽ |

### КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



1. Берем за хвостик  
2. Перевертываем и выжимаем дуновение  
3. Соединяем остовое  
4. Остаемся довольными

## САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Тарелка сыров                           | 390 ₽ |
| Паштет из куриной печени <b>новинка</b> | 390 ₽ |
| Зеленый салат с тыквой <b>новинка</b>   | 490 ₽ |
| Салат по-грузински                      | 490 ₽ |
| Салат с курицей и копченым сыром        | 490 ₽ |
| Салат с баклажанами                     | 540 ₽ |

## СУПЫ

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Куриный суп                     | 395 ₽ |
| Грибной крем-суп <b>новинка</b> | 395 ₽ |
| Харчо                           | 420 ₽ |
| Лагман                          | 430 ₽ |

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Люля-кебаб из курицы   | 520 ₽ |
| Люля-кебаб из телятины | 640 ₽ |
| Люля-кебаб из баранины | 690 ₽ |

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Люля-кебаб из курицы   | 740 ₽ |
| Люля-кебаб из телятины | 840 ₽ |
| Люля-кебаб из баранины | 890 ₽ |

## ГОРЯЧЕЕ

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Запечённые шампиньоны <b>новинка</b> | 450 ₽ |
| Аджапсандал                          | 450 ₽ |
| Долма                                | 510 ₽ |
| Чашушули с говядиной                 | 550 ₽ |
| Чкмерули из курицы                   | 550 ₽ |

## ДЕСЕРТЫ

|                  |       |
|------------------|-------|
| Пахлава          | 330 ₽ |
| Гранат           | 395 ₽ |
| Медовик          | 395 ₽ |
| Десерт Мама Рада | 395 ₽ |

## СОУСЫ

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Аджика / Мацони / Сацебели / Сметана | 85 ₽ |
|--------------------------------------|------|

Если у вас есть пищевые аллергии, просьба предупредить об этом официанта.

Данный плейсмаст является рекламным материалом