



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 nashoiruri.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 / <i>Breakfast</i>	4-5
2. Выпечка / <i>Baked goods</i>	6-9
3. Холодные закуски / <i>Cold appetizers</i>	10-15
4. Салаты / <i>Salads</i>	16-19
5. Горячие закуски / <i>Hot appetizers</i>	20-23
6. Супы / <i>Soups</i>	24-27
7. Хинкали / <i>Khinkali</i>	28-29
8. Горячие блюда / <i>Hot dishes</i>	30-33
9. Мангал / <i>Barbecue</i>	34-37
10. Гарниры / <i>Side dishes</i>	38
11. Соусы / <i>Sauces</i>	39
12. Десерты / <i>Desserts</i>	40-42
13. Банкетные торты / <i>Banquet cakes</i>	43
14. Таблица калорийности / <i>Calory count</i>	44-45

 вегетарианское блюдо  острое блюдо

 рыба  курица  индейка  утка  свинина  баранина  говядина

Завтраки

Breakfast

“

Утро по-грузински — это проснуться от яркого солнца и влекущих ароматов с кухни — обжаренных орехов, сдобного теста, сухофруктов, мёда и мацони. Каждая семья в Грузии завтракает по-своему. Кто-то крепким кофе со сдобой, а кто-то — сытным хачапури

Завтраки до 16.00

К каждому завтраку
чай • кофе • морс
на выбор

Breakfast until 16:00

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.

Traditional Georgian-style breakfast of eggs with tomatoes, red onions, herbs and Georgian spices.

460 Р

🍴 230 г

ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ

Zucchini fritters with salmon

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

Zucchini fritters with lightly salted salmon, poached egg and Dutch sauce.

670 Р

🍴 300 г



ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

Continental breakfast

Сытный завтрак из глазуньи со свежими томатами и огурцами, сосисками и молодым картофелем, обжаренным по-домашнему. Подается с подпеченным хрустящим тостом с маслом.

Hearty breakfast of fried eggs with fresh tomatoes and cucumbers, sausages and young potatoes roasted home-style. Served with crispy toast and butter.

560 Р

🍴 420 г

КАША ОВСЯНАЯ

Oatmeal (milk or water - based)

Овсяная каша, приготовленная на натуральном молоке или воде, со сливочным маслом.

Oatmeal cooked with natural cows milk or water, with butter.

280 Р

🍴 300 г

ТОППИНГИ К КАШЕ:

Oatmeal toppings

Мед / Honey
Орехи / Nuts
Вишневый соус / Cherry sauce

100 Р

🍴 50 г

СЫРНИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Cheese fritters with caramel sauce

Домашние нежные сырники с курагой, карамельным соусом и мацони.

Tender homemade cheese fritters with dried apricots, caramel sauce and matsoni.

440 Р

🍴 160 г

ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Khachapuri with salmon and a poached egg

Хачапури с лососем слабой соли и яйцом пашот.

Khachapuri with lightly salted salmon and a poached egg.

590 Р

🍴 260 г



Выпечка

Baked goods

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.

Один из самых популярных грузинских хачапури!

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ S Ajarian khachapuri S	260 Р 🍴 190 г
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ М Adjarian Khachapuri M	420 Р 🍴 320 г
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XL Adjarian Khachapuri XL	580 Р 🍴 440 г

Блюдо представляет собой лодочку из мягкого, воздушного теста с сыром сулугуни и имеретинским сыром, яйцом и сливочным маслом.

This Georgian pie is a «boat» made of soft, airy dough with suluguni and Imereti cheeses, an egg and some butter.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 510 Р
Imereti khachapuri 🍴 370 г

Традиционный грузинский хачапури из региона Имеретия с сочной начинкой из сулугуни и имеретинского сыра.

Traditional Georgian khachapuri from the Imereti region with a juicy filling of suluguni and Imereti cheeses.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 580 Р
Megrelian khachapuri 🍴 420 г

Хачапури с хрустящей корочкой и большим количеством традиционных грузинских сыров: имеретинского и сулугуни.

A Georgian cuisine classic from the Mingrelia region! Khachapuri with crispy crust and lots of traditional Georgian Imereti and suluguni cheeses.

Классика грузинской кухни из региона Мегрелия!

ХАЧАПУРИ «ХАПИ» 570 Р
Napi khachapuri 🍴 540 г

Хачапури с тыквой, сыром сулугуни и соусом из ароматного сыра дорбл, украшенный тыквенными семечками.

Khachapuri with pumpkin, suluguni cheese and delicious dorblu cheese sauce, decorated with pumpkin seeds.

ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ 520 Р
🍴 340 г

Khachapuri with tomatoes and suluguni cheese

Хачапури в форме лодочки с сочными томатами и сыром сулугуни под пикантным гранатовым соусом наршараб и соусом песто по-грузински.

Another «boat-shaped» khachapuri with juicy tomatoes and suluguni cheese under the spicy pomegranate narsharab and Georgian-style pesto sauces.

КУБДАРИ СВАНЕТИ

Kubdari svaneti

540 Р

🍴 440 г

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



A pie with spicy filling of pork and beef with Georgian spices, chili and cilantro.



Аутентичное грузинское блюдо региона Сванетия!



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Khachapuri with spinach

540 Р

🍴 350 г

Хачапури с сочной начинкой из рубленого шпината и сыра.

Khachapuri with a juicy filling of chopped spinach and cheese.

ХАЧАПУРИ ПО-РАЧИНСКИ

Rachi khachapuri

490 Р

🍴 270 г

Ароматный хачапури, приготовленный по грузинскому рецепту региона Рача. Сытная начинка состоит из маринованного куриного бедра, шампиньонов и сливочного соуса с добавлением шафрана и чеснока.



Delicious khachapuri baked according to the recipe of the Racha region in Georgia. Its hearty filling consists of marinated chicken thigh, champignons with cream sauce, saffron and garlic.



ХАЧАПУРИ С СЫРОМ БРИ

Brie cheese khachapuri

640 Р

🍴 300 г

Оригинальный хачапури с сыром бри, ярким мандариновым конфитуром и сыром сулугуни.

Novel khachapuri with brie cheese, vibrant mandarin confiture and suluguni cheese.



Карталиния - одна из названий региона Картли.

ХАЧАПУРИ «КАРТАЛИНИЯ»

Kartaliniya khachapuri

690 Р

🍴 560 г

Авторский взгляд на традиционные грузинские блюда. Этот необычный хачапури - настоящий хит! В нём сочетаются традиционные сыры, бастурма, джонджоли, томаты, кинза и сыр надуги.

The auteur's take on traditional Georgian dish. This unusual khachapuri is a real delight! It combines traditional cheeses, basturma, djonjoli, tomatoes, cilantro and nadugi cheese.



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Khachapuri on a skewer

540 Р

🍴 290 г

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

A unique khachapuri filled with copious amounts of cheese, baked on a skewer in a wood-burning oven.



Оригинальная выпечка, вдохновлённая городом Мухета!

ХАЧАПУРИ «МСХАЛИ» С СЫРОМ ДОРБЛЮ

Mskhali khachapuri with dorblu cheese

690 Р

🍴 520 г

Изюминка этого хачапури - сочетание сладости груши и пикантности сыров сулугуни и дорблю.

The highlight of this khachapuri is the combination of the sweetness of pear with the spiciness of suluguni and dorblu cheeses.



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian khachapuri

420 Р

🍴 300 г

Закрытый хачапури в форме полумесяца с ароматной начинкой из отварного яйца и микса душистой зелени.

A sealed crescent-shaped khachapuri with a rich filling of boiled eggs with a mixture of fragrant herbs.

Холодные закуски

Cold appetizers



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Georgian-style tartar

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

A perfect dish to accompany your wine! Tender minced beef with truffle oil, spicy chilli sauce, grain mustard, and capers with Dutch sauce.

690 Р

🍴 180 г

ПХАЛИ АССОРТИ

Set of pkhali

Традиционная холодная закуска - измельчённые овощи с грецкими орехами и грузинскими специями. В ассорти входят пхали из баклажана, свёклы, шпината и фасоли.

Traditional cold appetizer - chopped vegetables with walnuts and Georgian spices. This set includes pkhali of aubergine, beetroot, spinach and beans.

490 Р

🍴 180 г

ГЕБЖАЛИЯ

Gebzhalia

Нежные рулетики из сыра сулугуни с начинкой из творожного сыра надуги и рубленой мяты, политые соусом мацони.

Tender rolls filled with suluguni cheese, nadugi cottage cheese and chopped mint, doused with matsoni sauce.

490 Р

🍴 190 г



СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

Suluguni cheese with tomatoes

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

Thin suluguni pancakes alternating with fresh juicy tomatoes and luscious basil topped with narsharab and pesto sauce.

630 Р

🍴 240 г



ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

Duck pate

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

Delicatessen duck pate cooked with cream and Georgian spices. Served with onion marmalade made using red wine.

490 ₺

🍷 150 г



ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД

Onion marmalade

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

Caramelised onions cooked in wine with Georgian spices. An appetizer perfect for meat and wine.

290 ₺

🍷 150 г

ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian-style pesto

Песто - яркая свежая закуска из базилика, кинзы и шпината.

Pesto is a vibrant, fresh snack made from basil, cilantro and spinach.

280 ₺

🍷 150 г

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ БРУСКЕТТ

Set of Georgian bruschettas

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

Selection of original auteur's bruschettas: with duck pate, Georgian pesto and onion marmalade.

590 ₺

🍷 250 г



ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

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.

Set of popular Georgian snacks: cheeses, meat delicacies - sujuk, basturma; bruschettas with duck pate and onion marmalade; a selection of pkhali and aubergine nadugi.

990 ₺

🍷 480 г





САЦИВИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Chicken satsivi

490 Р

🍴 240 г

Нежная томленая мякоть цыпленка в ореховом соусе. Секрет этого блюда в длительной варке, благодаря которой мясо буквально тает во рту.



Tender stewed chicken meat in walnut sauce. The secret of this dish is the long cooking time, which makes the meat tender, literally melting inside your mouth.

ДОМАШНИЕ СЫРЫ

Set of homemade cheeses

690 Р

🍴 240 г

Ассорти домашних сыров: классический и копченый сыры сулугуни, имеретинский сыр и чечил, рулетики из сулугуни с надуги, а также сыр бри и дорблю. Сет дополняют грецкие орехи, зерна граната, чурчхела и конфеты из сухофруктов.

Selection of homemade cheeses: classic and smoked suluguni cheese, Imereti cheese and chechil, suluguni rolls with nadugi, as well as brie and dorblu cheeses. The set is complemented with walnuts, pomegranate grains, churchkhela and dried fruit.



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Cauliflower Gurian-style

190 Р

🍴 150 г

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

Crispy cauliflower pickled according to the Gurian recipe with beetroot and chili.

АССОРТИ БАКЛАЖАНОВ НАДУГИ И ПХАЛИ

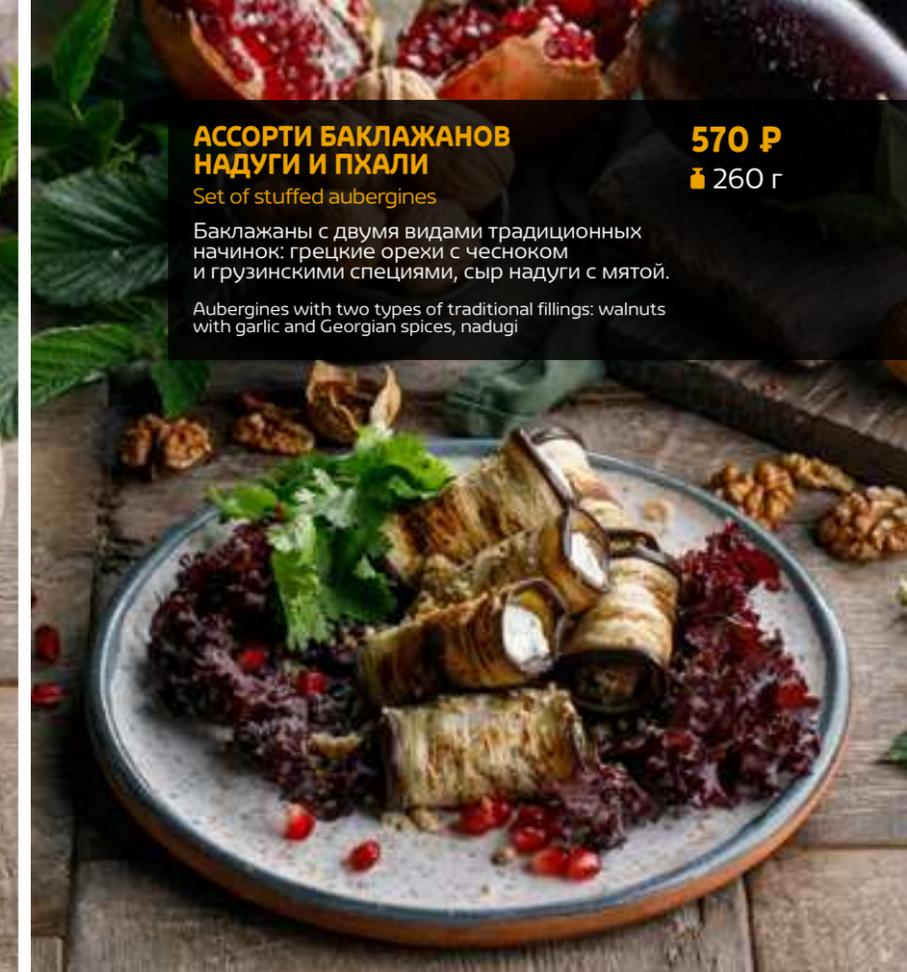
Set of stuffed aubergines

570 Р

🍴 260 г

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

Aubergines with two types of traditional fillings: walnuts with garlic and Georgian spices, сыр надуги с мятой.



СЫРОВАЯ МЯСО

Set of Georgian jerkies

690 Р

🍴 115 г

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



Set of several types of traditional Georgian dried meat delicacies - basturma in herbs and spices, sujuk and pork balik.

ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Set of Georgian pickled delicacies

550 Р

🍴 220 г

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

Selection of traditional homemade Georgian pickled delicacies: green tomatoes, chilli peppers, salted garlic, Gurian-style cauliflower, pickled patissons and djonjoli.



СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Fresh vegetables with herbs

530 Р

🍴 250 г

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

Selection of fresh vegetables and vibrant herbs will be a wonderful addition to any meal.

СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring with baked potatoes

360 Р

🍴 270 г

Холодная закуска из морской сельди, выдержанной в маринаде слабой соли. Блюдо дополняют запеченный картофель, бородинский хлеб и красный душистый лук.



Cold appetiser made of sea herring seasoned in a light salt marinade. The dish is accompanied by baked potatoes, Borodino bread and red onions on the side.



Салаты

Salads

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ ФЕТА

Aubergine salad with tomatoes and feta

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

Roasted aubergine slices with feta cheese, tomatoes, walnut dressing and Georgian spices.

590 Р
🥄 280 г



САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И ЛИМОННО-МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Roasted pumpkin salad with lemon and honey dressing

Легкий салат с медовой тыквой, шпинатом и сыром фета, с добавлением пряного фенхеля и лимонной заправки.

Light salad of honey pumpkin, spinach and feta cheese, with spicy fennel and lemon dressing.

390 Р
🥄 200 г



САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

Oriental salad with bovine tongue meat and mushrooms

По рецепту дедушки Мамуки! Говяжий язык с шампиньонами, помидорами, солеными огурцами и зеленью.

According to Grandpa Mamuka's recipe! Bovine tongue meat with mushrooms, tomatoes, pickles and herbs.

580 Р
🥄 250 г



САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ С ЛОСОСЕМ

Adjarian salad with salmon

Свежий салат из огурцов и слабосоленого лосося со сливочным сыром рикотта, заправкой на основе грецкого ореха и винного уксуса.

Fresh cucumber and lightly salted salmon salad with creamy ricotta cheese, walnuts and wine vinegar dressing.

690 Р
🥄 300 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.

Georgian salad of juicy tomatoes and fresh cucumbers served with green herbs, spicy basil and red onions. Signature nut dressing and ground walnuts make this salad truly special.

420 Р
🥄 210 г





ТЁПЛЫЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ С ЦЫПЛЁНКОМ

Warm chicken salad

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

Salad of grilled aubergines, bell peppers, zucchini and chicken barbecue chunks served with a spicy dressing.

680 Р

🍴 270 г



САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Stolichniy salad

390 Р

🍴 230 г

Сытный салат из нежной отварной курицы, картофеля, свежих и соленых огурцов, зеленого горошка и зелени, заправленный домашним майонезом.



You will be pleasantly surprised by a hearty salad of tender boiled chicken, potatoes, fresh and pickled cucumbers, green peas and herbs, dressed with homemade mayonnaise.



Приятно удивит!



САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Adjarian salad with walnut dressing

420 Р

🍴 250 г

Свежий салат из огурцов со сливочным сыром рикотта, заправкой на основе грецкого ореха и винного уксуса.



Fresh cucumber salad with creamy ricotta cheese, walnut and wine vinegar dressing.



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Beef salad

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

Hearty salad of beef, bell peppers, pickled cucumbers and Georgian spices dressed with mayonnaise.

670 Р

🍴 240 г



ЦЕЗАРЬ С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ

Caesar salad Georgian-style

580 Р

🍴 260 г

Хрустящие листья айсберга и ромейна со свежими помидорами и куриным шашлыком, слайсами копченого сыра сулугуни, заправленные соусом цезарь по-грузински.



Crispy iceberg and romaine leaves with fresh tomatoes and chicken barbecue chunks, slices of smoked suluguni cheese, dressed with a Georgian-style sauce.



Классический салат с грузинским характером!



САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Tomatoes and strachatella salad

650 Р

🍴 220 г

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



Light salad of luscious ripe tomatoes with tender young strachatella cheese, red onions and vibrant dressing.

Горячие закуски

Hot appetizers

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!

УТИНАЯ ГРУДКА С ТЫКВОЙ И ГРУШЕВЫМ ТКЕМАЛИ

Duck breast with pumpkin and pear tkemali

Обжаренная утиная грудка с соусом из ткемали, груши и кураги. Подается с печеной тыквой и зеленью.

Roasted duck breast under the sauce of tkemali, pear and dried apricots. Served with baked pumpkin and herbs.

490 Р

🍴 120 г



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Lamb and beef dolma

Традиционное блюдо из фарша баранины и говядины с грузинскими специями, завернутого в виноградные листья.

Traditional dish of minced lamb and beef with Georgian spices wrapped in grape leaves.

560 Р

🍴 270 г



ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Champignons baked with cheese

Шампиньоны, запеченные под сыром сулугуни и украшенные миксом ароматной зелени.

Mushrooms baked under suluguni cheese and decorated with a mix of fragrant herbs.

480 Р

🍴 240 г

АДЖАБСАНДАЛ

Ajabsandal

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

Georgian vegetable stew made of aubergines, sweet peppers, onions and tomatoes fried in tomato paste, with Georgian spices and herbs.

490 ₺

🍲 300 г



КУТАБ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

Kutab with fresh herbs and cheese filling

260 ₺

🍲 100 г

1 ШТ

КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ

Kutab with potato filling

КУТАБ С ЯГНЕНКОМ И ТАРХУНОМ

Kutab with lamb and tarragon filling

ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ

Shawarma in lavash

Тонкий лаваш с начинкой из нежного куриного шашлыка, приготовленного на мангале, свежих огурцов и помидоров, красного лука и микса свежей зелени.

Thin lavash stuffed with tender chicken barbeque chunks cooked on the grill with fresh cucumbers and tomatoes, red onions and a mix of fresh herbs.

540 ₺

🍲 350 г



ЖУЛЬЕН В БАКЛАЖАНЕ

Julien in an aubergine

Запеченный баклажан с начинкой из грибов и репчатого лука, грузинскими сырами и трюфельным маслом.

Baked aubergine stuffed with mushrooms and onions, Georgian cheeses and truffle oil.

560 ₺

🍲 250 г

ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ

Lobio with Gurian cabbage

Фасоль, томленая с луком и чесноком, перцем чили и специями, украшается веточкой джонджоли, перьями красного лука и свежей зеленью. Подается с пикантной цветной капустой по-гурийски.

Beans stewed with onions and garlic, chilli and spices, garnished with a branch of jonjoli, red onion slices and fresh herbs. Served with spicy Gurian-style cauliflower.

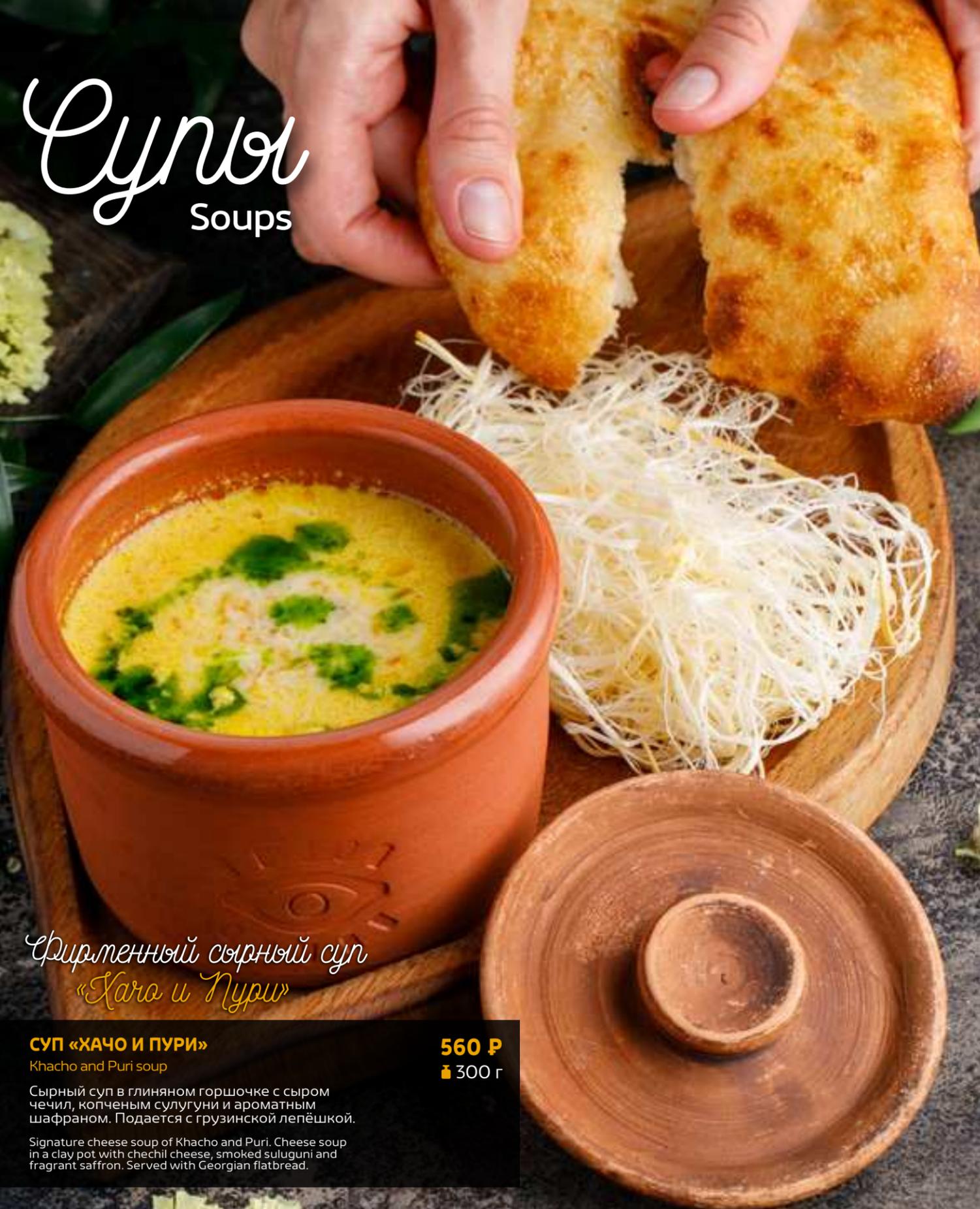
420 ₺

🍲 300 г



Супы

Soups



*Сыртенный сырный суп
«Хачо и Пури»*

СУП «ХАЧО И ПУРИ»

Khacho and Puri soup

Сырный суп в глиняном горшочке с сыром чечил, копченым сулугуни и ароматным шафраном. Подается с грузинской лепёшкой.

Signature cheese soup of Khacho and Puri. Cheese soup in a clay pot with chechil cheese, smoked suluguni and fragrant saffron. Served with Georgian flatbread.

560 Р

300 г

Вечная классика!

БОРЦ СО СМЕТАНОЙ

Borsch soup with sour cream

Классический борщ с говядиной, подается с салом на черном хлебе и зеленым луком.

The timeless classic! Classical borsch soup with beef, served with lard on a slice of black bread and green onion feathers.

540 Р

400 г



СУП ХАРЧО

Kharcho soup

Наваристый и ароматный суп из говядины, с рисом, луком, томатным соусом, зеленью и грузинскими специями.

Rich, savoury beef soup with rice, onions, tomato sauce, herbs and Georgian spices.

530 Р

300 г



*Не забудьте
лаваш к супу!*

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

Georgian pita bread

Традиционный грузинский хлеб из постного теста в виде лодочки.

Traditional Georgian flat bread made of lean dough in the shape of a boat.

110 Р

100 г



ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Khashlama soup with lamb

Сытный суп из томленной баранины, картофеля, баклажанов, болгарского перца, помидоров, грузинских специй и зелени.

Hearty soup made of stewed lamb, potatoes, aubergines, bell peppers, tomatoes, Georgian spices and herbs.

490 Р

300 г



БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

Chicken broth with wheat noodles

Легкий бульон с куриной мякотью, домашней лапшой, морковью, зеленью и яйцом.

Light broth with chicken flesh, homemade noodles, carrots, herbs and egg chunks.

370 Р

300 г



Интерпретация классики!



УХА ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА С ТАРХУНОМ

Fish soup of salmon and pikeperch

Наваристый рыбный суп из лосося и судака с добавлением томатов и тархуна.

Variation on the classical theme! Rich salmon and pikeperch fish soup with tomatoes and tarragon.

670 Р

300 г



Хинкали

Khinkali

“

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

Pork and shrimp khinkali with bisque sauce

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

Mini khinkali with pork and shrimp. Served with velvety shrimp sauce.

340 Р
🍴 260 г



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

95 Р
🍴 100 г
1 шт

ХИНКАЛИ АССОРТИ

Selection of khinkali

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.

Khinkali is a dish of national Georgian cuisine, filled with assorted juicy meat fillings and fillings of homemade suluguni cheese

380 Р
🍴 400 г



Горячие блюда

Hot dishes

Блюда для истинных ценителей мяса!

СТЕЙК «ПАЛАШ»

Georgian-style steak

Стейк, приготовленный на грузинский манер - из мраморной говядины с грузинским соусом на основе красного вина Киндзмараули.

Dish for true meat connoisseurs! Steak cooked the traditional Georgian-style - marbled beef with Georgian sauce based on Kindzmarauli red wine.

1 290 Р

🍴 250 г

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Odjakhuri with pork

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

Roasted pork with baked potatoes, onions, bell peppers, tomatoes and garlic, Georgian spices and herbs.

590 Р

🍴 320 г



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

ШКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

Shkmeruli - chicken thigh with cream

Сочное куриное бедро в сливочном обволакивающем соусе, запеченное под золотистой корочкой из теста.

The name of the dish comes from Skmeri - the place where the recipe was invented! Juicy chicken thigh enveloped in a creamy sauce, baked inside the golden pastry crust.

650 Р

🍴 340 г



ЧАШУШУЛИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Chashashuli - beef stewed in tomato paste

Нежная говядина, тушёная в томатной пасте с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью.

Tender beef stewed in tomato paste with onions, bell peppers, Georgian spices and herbs.

720 Р

🍴 320 г



КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ

Chicken cutlets with puree

490 ₺

🍴 220 г

Сочные домашние котлеты из курицы, панированные в хрустящих сухарях из белого хлеба. Подаются с воздушным картофельным пюре.



Juicy homemade chicken cutlets crusted with crispy white breadcrumbs. Served with mashed potatoes.



ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

Pike perch fillet with spinach

790 ₺

🍴 270 г

Запеченное филе судака в фирменном кисло-сладком маринаде. Подается на подушке из шпината со сладкими томатами и соусом на белом вине.



Zander fillet grilled in the specialty bittersweet marinade. Served on the pillow of spinach with sweet tomatoes and white wine sauce.

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

Pike cutlets with pumpkin puree

520 ₺

🍴 260 г

Котлетки из щуки, глазированные устричным соусом, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.



Unusual combination of fish and pumpkin! Pike cutlets glazed with oyster sauce, served with pumpkin mousse and feta cheese «snow».



*Необычное сочетание
рыбы и тыквы*

УТКА С СОУСОМ ЧАХОХБИЛИ

Duck with chakhobili sauce

830 ₺

🍴 360 г

Утиная ножка, приготовленная методом конфи, под соусом чахохбили на основе ароматных тушеных овощей. Подается с нежным картофельным пюре.



Duck leg cooked by confit method under chakhobili sauce based on fragrant stewed vegetables. Served with tender mashed potatoes.



Мангал

Barbecue

САДЖ - АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Saj selection of grilled meats

2 950 Р

🍴 1500 г

Садж - вкуснейшее блюдо национальной кухни на компанию. Шашлыки из трех видов мяса, маринованных по традиционным рецептам: баранина, свинина, курица. Подаются с приготовленными на гриле овощами.



Saj is both the name of the dish and the pan used to cook it! Saj is one of the most delicious Georgian dishes fit for a family or a group of friends. Barbecue chunks are made of three types of meat marinated according to traditional recipes: lamb, pork and chicken. Served with grilled vegetables.



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

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Pork grilled meat

630 Р

🍴 260 г

Мягкая сочная мякоть свинины на лаваше с соусом сацебели, маринованным луком и зеленью.

Soft juicy chunks of pork flesh on pita bread with sacebeli sauce, pickled onions and herbs.



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Turkey grilled meat

640 Р

🍴 260 г

Нежное филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями. Блюдо подается на лаваше с соусом сацебели и маринованным луком.

Tender turkey fillet in marinade based on matsoni sauce with Georgian spices. The dish is served on pita bread with sacebeli sauce and pickled onions.



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Chicken grilled meat

640 Р

🍴 260 г

Сочное нежное куриное бедро, маринованное в грузинских травах и специях с чесноком и приготовленное на углях.

Juicy tender chicken thighs marinated in Georgian herbs and spices with garlic, cooked on coals.



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb kebab

890 Р

🍴 260 г

Сочный шашлык из баранины, маринованной в ароматных грузинских специях. Блюдо подается на лаваше с соусом сацебели и маринованным луком.

Juicy lamb kebab marinated in fragrant Georgian spices. The dish is served on pita bread with sacebeli sauce and pickled onions.



ЗАПЕЧЕННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

Baked lamb shoulder

Нежная запечённая лопатка ягнёнка подается с соусом на основе демигласа, черного душистого перца и сладкой груши, томленной в красном вине.

Tender roasted lamb shoulder served with a sauce based on demiglace, black pepper and sweet pear stewed in red wine.

1 990 Р

🍷 580 г



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb tongues kebab

Нежные бараньи язычки с курдючным жиром под сладким соусом хойсин, подаются с соусом сацебели, маринованным луком и зеленью кинзы и петрушки.

Tender lamb tongues with curd fat in sweet hoisin sauce, served with sacebeli sauce, pickled onions, cilantro and parsley.

960 Р

🍷 240 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Lula kebab

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

Dish of juicy minced with Georgian fragrant spices and onions. Served on pita bread with pickled onions and sacebeli sauce.

ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb lula kebab

780 Р

🍷 240 г



ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef lula kebab

750 Р

🍷 240 г



ИЗ ЦЫПЛЁНКА

Chicken lula kebab

630 Р

🍷 260 г



САДЖ - АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБОВ

Saj selection of kebabs

2 800 Р

🍷 1470 г

Ассорти подается в садже - большой грузинской сковородке, рассчитанной на компанию. В этот садж входят люля-кебабы из трех видов фарша: баранина, говядина, курица. Подается с приготовленными на гриле овощами.

This selection is served in a saj, a large Georgian pan. The dish is fit for a family or a group of friends. This saj includes lulia kebabs made of three types of minced meats: lamb, beef and chicken. It is served with grilled vegetables.



Гарниры

Side dishes

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Baked potatoes

Любимая классика - запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком. Everyone's favourite side dish! Baked potatoes in butter with herbs and garlic.

190 Р

🍷 150 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

Нежное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках. Creamy mashed potatoes.

190 Р

🍷 150 г

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled vegetables

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

Slices of aubergine, zucchini and bell peppers grilled and seasoned with aromatic Georgian spices.

340 Р

🍷 150 г

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ

Grilled champignons

Идеальный гарнир для шашлыков! Сочные ароматные подмаринованные грибы, приготовленные на гриле.

Ideal side dish for barbeque! Juicy fragrant seasoned mushrooms grilled to perfection.

260 Р

🍷 150 г

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Fresh vegetables

Сочные томаты, огурцы, салат лолло росса и ароматная петрушка.

Luscious tomatoes, cucumbers, lollo rossa lettuce and fragrant parsley.

220 Р

🍷 120 г

ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ

Georgian pita bread

Традиционный грузинский хлеб из постного теста в виде лодочки.

Traditional Georgian flat bread made of lean dough in the shape of a boat.

110 Р

🍷 100 г

Соусы

Sauces

БАЖЕ

Nut sauce

100 Р

🍷 50 г

МАЦОНИ

Matsoni

СМЕТАНА

Sour cream

НАРШАРАБ

Pomegranate sauce

ТКЕМАЛИ

Tkemali

ТОМАТНЫЙ СО СПЕЦИЯМИ

Tomato sauce

ЧЕСНОЧНЫЙ

Garlic sauce

АДЖИКА ОСТРАЯ

Adjika

СОУС САЦЕБЕЛИ

Satsebeli sauce

Десерты

Desserts

“

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 необычного сочетания ткемали с темным шоколадом.



Традиционный десерт из Тбилиси!



ЖАРЕННЫЕ ПОНЧИКИ

Tbilisi fried donuts

Сладкие пончики с ванилью и нежным заварным кремом, посыпанные сахарной пудрой.

Traditional dessert from Tbilisi! Sweet donuts with vanilla and delicate custard, sprinkled with icing sugar.

130 Р

🕒 70 г



ТЕПЛЫЙ ПРЯНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКОМ

Warm spicy apple pie

Горячий пирог, приготовленный из тончайших хрустящих листов фило-теста, с насыщенной начинкой из яблок с корицей. Десерт дополнен пряным соусом на соевом молоке, подчеркивающим яркий вкус начинки.

Hot pie made of the thinnest crispy sheets of phyllo dough with rich apple filling containing cinnamon. The dessert is complemented by the spicy soya milk sauce, which emphasises the vibrant flavour of the filling.

480 Р

🕒 125 г



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.

Classic honey cake, in which the spiciness of honey dough is offset by the slight acidity of sour cream, and the Georgian accent is provided by the cranberry sauce with saperavi and spices.

490 Р

🕒 165 г



ЧУРЧХЕЛА

Churchkhela

Традиционная грузинская сладость - орехи в загущенном фруктовом сиропе.

Traditional Georgian sweet - nuts in thickened fruit syrup.

340 Р

🕒 120 г

1 ШТ



ПАХЛАВА

Baklava

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом.

Crispy baklava with walnuts soaked in honey syrup.

380 Р

🕒 100 г



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Chocolate «potato» pasrty

260 Р

🕒 60 г

Насыщенное шоколадное пирожное «картошка», покрытое тонкой корочкой белого шоколада и дополненное пряной бисквитной крошкой.

Novel interpretation of the all-time favourite! A rich chocolate «potato» pastry, covered with a thin white chocolate crust and topped with spicy sponge cake crumbs.



*Известный многий десерт
в новом прочтении!*



ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

Ttsnobili cake

480 Р

🕒 110 г

Шоколадный бисквит, арахис, соленая карамель и нежный сливочный крем.

Timeless combination! Chocolate sponge cake, peanuts, salted caramel and delicate cream.

Классическое сочетание!

ДЕСЕРТ «ПИЛИАЛИ»

Piliali dessert roll

480 Р

🕒 140 г

Шоколадно-ореховый рулет со сливочным кремом, мармеладом из сливы с ткемали и ганашом из темного шоколада.

Chocolate and hazelnut roll with cream, plum marmalade with tkemali and dark chocolate ganache.



МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ/ВАНИЛЬНОЕ

Chocolate or vanilla ice cream

160 Р

🕒 50 г

СОРБЕТ ЛИМОН-ЛАЙМ/МАЛИНОВЫЙ

Sorbet lemon-and-lime or raspberry

180 Р

🕒 50 г



Банкетные торты

Banquet cakes

к Вашему мероприятию / for your event



ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ

900 Р

🕒 500 г

Торт от 2 700 Р за 1,5 кг по предзаказу

• ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ •

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВОДЫ (г)	ККАЛ
ЗАВТРАКИ				
Европейский завтрак	8	5,5	13	150
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 вишневый соус 50г	0,3	0,5	27	110
Топпинг грецкие орехи 50г	45	14	18	540
Топпинг мед 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
ВЫПЕЧКА				
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	13	10	20	240
Хачапури со шпинатом	8	9,5	28	220
Хачапури «Хапи»	9	7,5	20	190
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
Ассорти баклажанов	20	3	5,5	210
Ассорти грузинских брускетт	12	5,5	32	260
Гебжалия	16	12	3	200
Грузинские соленья	2,5	1,5	5,5	50
Домашние сыры	17	14	13	260
Луковый мармелад	4	4	44	220
Паштет из утки	8	8	24	200
Песто по-грузински	27	5	20	350
Пхали ассорти	12	3,5	7,5	150
Сациви с цыпленком	21	12	4,5	250
Свежие овощи и зелень	0,2	1	4	20
Сельдь с печеным картофелем	14	7,5	15	220
Сулугуни с томатами	13	8,5	5	170
Сыровяленое мясо	23	18	6	300
Тартар из говядины	16	19	15	280
Тбилиси сет	13	7,5	12	200
Цветная капуста по-гурийски	0,2	1,5	7	35
САЛАТЫ				
Салат восточный с языком и грибами	11	3	3	120
Салат грузинский в пряностях	9,5	2	4,5	110
Салат по-аджарски с орехово-сырной заправкой	13	3	4,5	140
Салат по-аджарски с лососем	13	6	3,5	160
Салат с баклажанами, помидорами и сыром фета	15	3,5	3	160
Салат с говядиной	17	17	3,5	240
Салат с печеной тыквой и лимонно-медовой заправкой	9,5	2	3	100
Салат с помидорами и страчателлой	11	6	4,5	140
Салат столичный	15	7,5	6	190
Теплый салат на мангале с цыпленком	11	7	5,5	150
Цезарь с копченым сыром и куриным бедром	22	8	5,5	260
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ				
Аджабсанда	5	2	8	85
Долма с бараниной и говядиной	8	7	7	130
Жульен в баклажане	15	4	10	190
Кутаб с картофелем	3	3,5	25	140
Кутаб с сыром и зеленью	3	6	22	140

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВОДЫ (г)	ККАЛ
Кутаб с ягненком и тархуном	6,5	7,5	29	210
Лобio с гурийской капустой	6,5	8	20	170
Утиная грудка с грушевым ткемали	15	9,5	7	200
Шаверма в лаваше	13	7	13	200
Шампиньоны запеченные с сыром	16	8	2,5	180
СУПЫ				
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	4,5	5,5	5	85
ХИНКАЛИ				
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
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
Котлеты куриные с пюре	12	8,5	14	200
Оджахури со свиной	14	7,5	9	190
Стейк «Палаш»	13	15	0,5	210
Утка с соусом чахохбили	7	8	8	130
Филе судака со шпинатом	2	10	4,5	75
Чашушули по-мегрельски	12	12	6	180
Шкмерули из цыпленка	16	10	11	230
Щучьи котлеты с пюре из тыквы	8,5	6,5	6	130
МАНГАЛ				
Ассорти люля-кебабов	6,5	9,5	8,5	130
Ассорти шашлыков	10	9,5	7,5	160
Запеченная лопатка ягненка	15	13	3,5	200
Люля-кебаб из баранины	8	12	6,5	140
Люля-кебаб из говядины	4,5	14	4	120
Люля-кебаб из цыпленка	4,5	15	4	120
Шашлык из баранины	12	15	5	180
Шашлык из бараньих язычков	14	18	6,5	220
Шашлык из индейки	3	14	6	100
Шашлык из курицы	11	14	5	170
Шашлык из свиной	15	15	5	220
ГАРНИРЫ				
Запеченный картофель	10	2,5	20	180
Картофельное пюре	11	3	18	180
Овощи на гриле	7	1,5	5	85
Свежие овощи	0,2	1	3,5	20
Шампиньоны на гриле (гарнир)	9,5	2,5	1	100
СОУСЫ				
Сметана	20	3	3	200
Соус Аджика красная	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 Томатный со специями	0,2	1	7,5	35
Соус Чесночный	45	2,5	4	430
ДЕСЕРТЫ				
Пирожное Картошка	15	3,5	43	320
Десерт «Пилиали»	13	4	31	260
Домашняя пахлава с грецким орехом	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
Чурчхела	18	6	7	220

Банкеты

в наших ресторанах



Телефон банкетной службы

+7(812) 409-60-77



ДОСТАВКА



СКАЧАЙТЕ

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

и получайте особые привилегии

 hip2go.ru

MKS management
company

<https://mks-mc.com>

купить франшизу

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,

+7 (8412) 281-281

ул. Московская, д. 37



hachopuri



hachopuri.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.