



ХАЧАПУРИ & ВИНО

ქართული კაფე ресторанчик грузинской кухни

МЕНЮ

ул. Б. Покровская, 49
| 8 920-253-21-43 |

ул. Рождественская, 20
| 283-03-33 |

ТЦ «Звезда», пр-т Молодёжный, 2а
| 283-47-73 |

ТЦ «Муравей», пр-т Ленина, 33
| 8 908-153-14-33 |

ТЦ «Небо», ул. Б. Покровская, 82

СКОРО ОТКРЫТИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ПХАЛИ

60/60/60/20 г 260 Р

Традиционная пряная закуска
из шпината, фасоли и свеклы

Зеленые томаты/
Огурцы/
Острый перец/
Черемша/
Чеснок

Лобио из красной фасоли

260 г 150 Р

Красные томаты/
Корнишоны/
Квашеная капуста

Бочковые соленья

205 г 300 Р

Домашние соленья

205 г 300 Р

Аджапсанда

170 г 260 Р

Тушеные баклажаны, томаты
и сладкий перец с добавлением
кинзы, базилика и специй

Сациви из курицы

150 г 260 Р

Классический рецепт
цыпленка
с соусом «баже»

Свежие томаты,
огурцы,
красный лук,
редис, зелень,
лаваш

Сезонные овощи 360 г 320 Р

Имеретинский сыр
с лавашом
и домашней
аджикой

260 г 320 Р

Грузинские сыры 225 г 390 Р

Сулугуни, имеретинский сыр,
копченый чечил, лори с тархуном

Сельдь с печеным картофелем

220 г 240 Р

Рулетки из печеных баклажанов
с ореховой начинкой

175 г 240 Р

Подается
с вишневым
вареньем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Бакинские томаты,
запеченные с сыром Сулгуни
200 г 260 Р

Запеченные шампиньоны
с домашним сыром
190 г 260 Р



Жареный сыр Сулугуни
с острым йогуртовым соусом

200 г 260 Р

Аджапсанда с домашним сыром

250 г 310 Р


Тушеные баклажаны,
томаты и сладкий перец
с добавлением кинзы,
базилика и специй

САЛАТЫ

Цезарь с цыпленком 235 г 360 Р

Листовой салат и свежие томаты/ Филе цыпленка/
Пшеничные гренки/ Пармезан/ Соус «Цезарь»






Томаты с травами
и имеретинским сыром

230 г 270 Р



Ацецили 220 г 280 Р

Традиционный салат
из печеных овощей с цыпленком



Салат с теплым кальмаром,
свежим салатом и хрустящим
перепелиным яйцом

185 г 360 Р



Овощной салат по-грузински

285 г 270 Р

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, микс зелени и грецкий орех

Заправляется соусом на основе домашнего майонеза и аджики

Салат с печенью трески 215 г 350 Р

Печеный картофель, свежий огурец и редис, печень трески, нут, куриное яйцо

Печеная свекла с творожным сыром и миндалем

195 г 270 Р

Салат с телятиной, острыми томатами и овечьим сыром

200 г 360 Р

Дополняется гречневым попкорном

СУПЫ



Солянка по-грузински

300 г 320 Р



Хашлама с бараниной

320 г 350 Р



Чихиртма 300 г 210 Р

Куриный бульон с цыпленком,
яйцом и зеленью



Уха с морским окунем

370 г 250 Р



Харчо с говядиной

300 г 320 Р

ВЫПЕЧКА

Готовится
в тандыре

Хачапури на шампуре

250/50 г 310 Р

Ачарули 300 г 350 Р

Хачапури по-аджарски
или «лодочкой»

Ачарули «Семейный»

620 г 620 Р

Большой хачапури по-аджарски

Хабизгини 450 г 300 Р

Хачапури с картофелем
и домашним сыром

С курицей,
шампиньонами
и сливками

Ачарули «жюльен»

300 г 320 Р

Ачарули со шпинатом

300 г 290 Р

Ачарули с томатом и тархуном

300 г 290 Р

Пеновани
со шпинатом

Имерули

Ачарули

Хабизгини

АССОРТИ МИНИ-ХАЧАПУРИ

400 г 590 P



Мегрули 450 г 480 Р

Хачапуре по-мегрельски
с сыром внутри и снаружи

Кубдари 450 г 390 Р

Закрýтый хачапуре
с острой мясной начинкой

Пеновани 350 г 380 Р

Хачапуре из слоеного теста
с сыром

Имерули 400 г 380 Р

Хачапуре по-имеретински
с сырной начинкой

Лахмаджун 280 г 380 Р

Лепешка с мясом, сыром
и шапкой свежей зелени

Хачапури
с лесными грибами

500 г 460 Р

Хачапури
с салатом
из морепродуктов

500 г 620 Р

Шотис Пури

100 г 40 Р

Креветки/
Кальмары/
Листовой салат/
Оливковое масло

ЧЕБУРЕКИ

- с сыром и мятой 150 г 180 Р
- с цыпленком 150 г 180 Р
- с телятиной 150 г 180 Р
- с бараниной 150 г 180 Р

Мини-чебуреки 70/70/70 г 280 Р

Телятина-баранина/ Сыр-мята/ Свинина-телятина

ХИНКАЛИ

Заказ от 3х штук!

с цыпленком 100 г/1 шт 60 Р

с телятиной и свиной 100 г/1 шт 65 Р

с бараниной и телятиной 100 г/1 шт 75 Р

с вешенками, луком и зеленью 100 г/1 шт 80 Р

с сыром и мятой 100 г/1 шт 85 Р

«Жюльен» 300 г/3 шт 225 Р

Курица/ Шампиньоны/ Сливки

ХИНКАЛИ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ ПОЖАРИМ ИЛИ ОТВАРИМ

ГОРЯЧЕЕ

Чашушули из телятины

250 г 450 Р

Телятина, приготовленная со сладким перцем, сочными томатами, луком и свежей зеленью

Оджахури со свининой 280 г 360 Р

Жареная свинина с картофелем, томатами, луком и зеленью

Чкмерули

250 г 350 Р

Цыпленок в сливочно-чесночном соусе

Долма

240 г 320 Р

Чанахи

300 г 430 Р

Томленая баранина с баклажанами, перцем, томатами и пряной зеленью

Лагман с телятиной и домашней лапшой

420 г 320 Р

Чахохбили 250 г 350 Р

Цыпленок, томленный в томатном соусе со сладким перцем, зеленью и чесноком



ТЕЛЯЧЬИ ШЕКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

405 г 410 Р

Дополняется
апельсиново-
гранатовым
соусом

Филе морского окуня
с дробленным булгуром
300 г 575 Р

Форель, запеченная
с соусом киндзмари
200 г 470 Р

ТАНДЫР

ШАШЛЫК – ДОПОЛНЯЙ ГАРНИРОМ И ЛЮБИМЫМ СОУСОМ

из свинины 250 г 430 Р

из каре барашка
цена за 100 г 435 Р

из курицы 250 г 320 Р

из телятины
цена за 100 г 495 Р

из морепродуктов 270 г 580 Р

КЕБАБ – ДОПОЛНЯЙ ГАРНИРОМ И ЛЮБИМЫМ СОУСОМ

из баранины 250 г 390 Р

из курицы 250 г 320 Р

из говядины 250 г 360 Р

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г 150 Р



3

Томатный
пряный соус



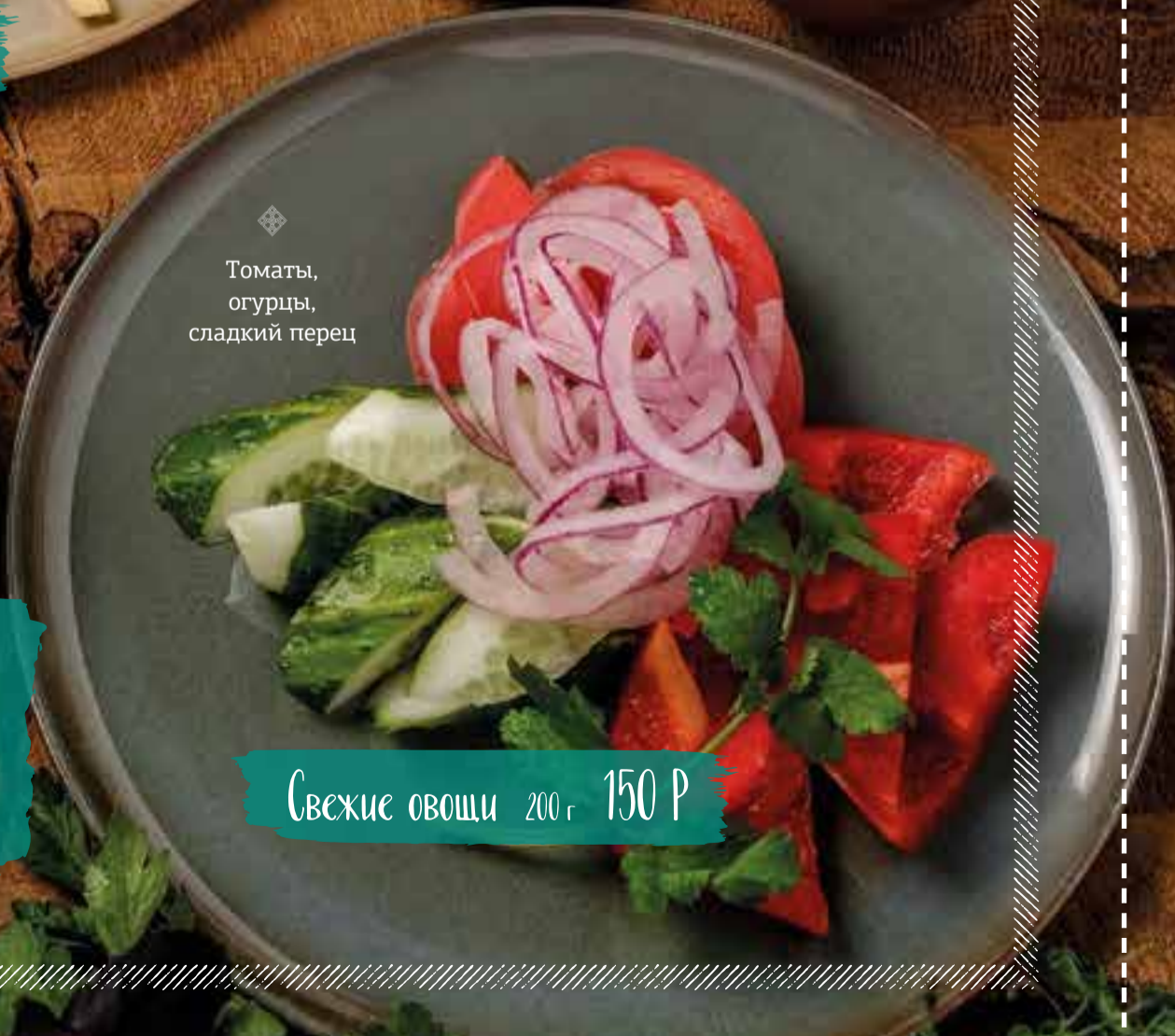
1



Картофель-фри 150 г 150 Р

2

Томаты,
огурцы,
сладкий перец



Свежие овощи 200 г 150 Р

СОУСЫ

1. Сырный 50 г 50 Р

2. Сметана с зеленью 50 г 50 Р

3. Сацебели 50 г 50 Р

Гранатовый
соус

8

7

Соус из кислой
алычи

Запеченный картофель 220 г 150 Р

6

4

Запеченные овощи 170 г 250 Р

5

СОУСЫ

4. Йогуртовый соус 50 г 70 Р

5. Домашняя аджика 50 г 70 Р

6. Красный ткемали 50 г 80 Р

7. Зеленый ткемали 50 г 80 Р

8. Наршараб 50 г 100 Р

Запеченные шампиньоны 290 г 250 Р

ДЕСЕРТЫ

Слойка с яблоком
и апельсином 150/50 г 220 Р

Подается с шариком
ванильного мороженого

Квери с молочным шоколадом
и взбитыми сливками

170 г 250 Р

Творожные квери
с вишней

170 г 250 Р

Слойка с вишней
и черной смородиной

150/50 г 220 Р

◆
Подается
с шариком
мороженого

Чизкейк с черной смородиной
и белым шоколадом 185 г 280 Р

Десерт из творожного сыра, сливок,
белого шоколада на сливочном печенье
с добавлением черной смородины



◆
Подается
с шариком
ванильного
мороженого

Ореховый бисквит с маком
и сливочной карамелью
160 г 250 Р

Малиновый торт 120 г 250 Р
Бисквитные коржи с творожным сыром
и сливками с добавлением малины

Добавьте орех,
шоколад, топпинг

Мороженое
1/90/10 г 150 Р

Хинкали с вишней
в апельсиновом соусе
240 г 220 Р

Ассорти к чаю
150 г 280 Р

Варенье 50 г 120 Р

Айва / Белая черешня / Грецкий орех /
Кизил / Абрикос / Инжир

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Саирме 500 мл 220 P
минеральная вода газ/негаз
Sairme | mineral water carbon/still

Боржоми 500 мл 270 P
минеральная вода
Borjomi | mineral water

Бон Аква 330 мл 150 P
минеральная вода газ/негаз
Bon Aqua | mineral water carbon/still

Сок «Rich» 250/1000 мл 110/440 P
в ассортименте
Juice «Rich» | in assortment

Coca-Cola 330 мл 190 P

Sprite 330 мл 190 P

Натахтари 500 мл 200 P
Лимонад в ассортименте
Natakhtari | Lemonade in assortment

Бардзими 500 мл 200 P
Лимонад в ассортименте
Bardzimi | Lemonade in assortment

Морс 250/1000 мл 80/300 P
Fruit and berry drink

◆ ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД HOMEMADE LEMONADE

Облепиха-эстрагон 1000 мл 380 P
Sea-buckthorn-tarragon

Черная смородина-черника 1000 мл 380 P
Black currant-blueberry

Киви-фейжоа 1000 мл 380 P
Kiwi-feijoa

Сливочные лимонады 500 мл 210 P
Тархун/ Саперави/ Груша
Creamy lemonades | Tarragon/ Saperavi/ Pear

◆ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ MILKSHAKE

Ванильный 300 мл 300 P
Vanilla

Клубничный 300 мл 300 P
Strawberry

Шоколадный 300 мл 300 P
Chocolate

◆ ФРЕШ FRESH-SQUEEZED JUICE

Апельсин 200 мл 230 P
Orange

Грейпфрут 200 мл 260 P
Grapefruit

Яблоко 200 мл 200 P
Apple

Морковь 200 мл 190 P
Carrot

◆ ГОРЯЧИЙ КОКТЕЙЛЬ HOT COCKTAIL

Клюква-Грейпфрут 200 мл 210 P
Сок грейпфрута/ Ягоды клюквы/ Сироп бузины/
Грейпфрут/ Бадьян/ Гвоздика
Cranberry-Grapefruit
Grapefruit juice/ Cranberry berries/ Elderberry syrup/
Grapefruit/ Star Anise/ Clove

Спайси Оранж 200 мл 210 P
Сок апельсина/ Сироп спайси/ Апельсин/
Кизил/ Корица/ Бадьян/ Гвоздика
Spicy Orange
Orange juice/ Spice syrup/ Orange/ Dogwood/
Cinnamon/ Badian/ Carnation

◆ ЧАЙ TEA

Ассам 400/800 мл 180/300 P
Классический черный чай
Assam | classical black tea

Эрл Грей 400/800 мл 180/300 P
Черный чай с бергамотом
Earl Grey | black tea with bergamot

Грузинский 400/800 мл 180/300 P
Черный чай с чабрецом и мелиссой
Georgian tea | black tea with thyme and melissa

Пуэр 400/800 мл 180/300 P
Трехлетний
Pu'er | three-year tea

Молочный Улун 400/800 мл 180/300 P
Зеленый чай
Milk Oolong | green tea

Сенча 400/800 мл 180/300 P
Классический зеленый чай
Sencha | classical green tea

Жасмин 400/800 мл 180/300 P
Зеленый чай с жасмином
Jasmine | green tea with jasmine

Мама, я в Тбилиси 400/800 мл 180/300 P
Фруктовый чай
Mother I'm in Tbilisi | fruit tea

Масала 200 мл 210 P
Indian tea with spices

◆ ДОМАШНИЙ ЧАЙ HOMEMADE TEA

Облепиховый с пряностями 600 мл 320 P
Sea-buckthorn with spices

Малиновый чай с мятой 600 мл 320 P
Raspberry tea with mint

Черный чай с кизилом и чабрецом 600 мл 320 P
Black tea with cornel and thyme

Имбирный чай с пряностями 600 мл 320 P
Ginger tea with spices

◆ ФИТО-ЧАЙ HERBAL TEA

Зверобой/ Мята/ Мелисса 400 мл 280 P
St. John's wort/ Mint/ Melissa

Шиповник/ Яблоко/ Клюква 400 мл 280 P
Rose hips/ Apple/ Cranberry

Ромашка/ Календула/ Апельсин 400 мл 280 P
Chamomile/ Calendula/ Orange

ДОБАВЬТЕ МЯТУ/ ЧАБРЕЦ/ МЕЛИССУ/ ЛИМОН/ КИЗИЛ/ МЕД/ ИМБИРЬ 50 P
Add mint/ thyme/ melissa/ lemon/ dogwood/ honey/ ginger

◆ КОФЕ COFFEE

Эспрессо 40 мл 90 P
Espresso

Двойной эспрессо 80 мл 160 P
Double espresso

Американо 150 мл 110 P
Classic black coffee

Капучино 200 мл 180 P
Cappuccino

Латте 200 мл 180 P
Latte
ДОБАВЬТЕ СИРОП 20 мл 40 P
Add the syrup

Гляссе 180 мл 180 P
Glasse

Раф кофе 210 мл 210 P
Creamy coffee

Какао с маршмеллоу 210 мл 150 P
Cacao with marshmallow
ДОБАВЬТЕ СИРОП/ МОЛОКО/ СЛИВКИ 40 P
Add the syrup/ milk/ cream

G G I R C O U P



ХАЧАПУРИ & ВИНО

ქართული კაფე РЕСТОРАНЧИК ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ