



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

Подаются  
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

Аджапсандал 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

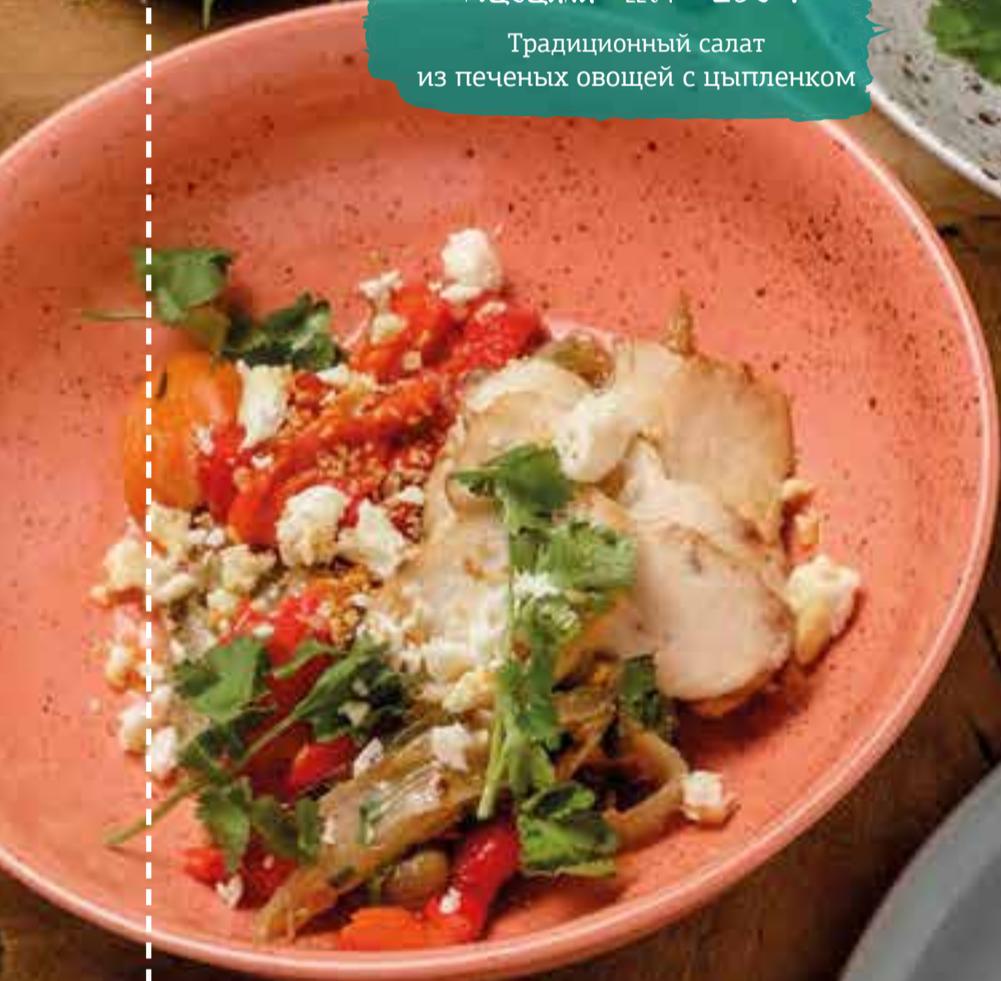
Листовой салат и свежие томаты/ Филе цыпленка/  
Пшеничные гренки/ Пармезан/ Соус «Цезарь»



A white speckled bowl containing a fresh tomato salad. The salad includes sliced red tomatoes, green herbs like basil and cilantro, and several slices of white cheese. The bowl is set on a wooden surface surrounded by fresh produce.

Томаты с травами  
и имеретинским сыром

230 г 270 Р

A pink bowl filled with a traditional salad. It features roasted vegetables, including what appears to be a roasted eggplant, along with fresh herbs and small pieces of cheese. The bowl is placed on a wooden table with various fresh ingredients around it.

Ачечили 220 г 280 Р

Традиционный салат  
из печеных овощей с цыпленком

A light blue plate featuring a salad with a warm squid (calamari) base. It is topped with fresh lettuce, a quail egg, and a generous amount of crushed nuts. The plate is garnished with fresh herbs and is set on a rustic wooden background.

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

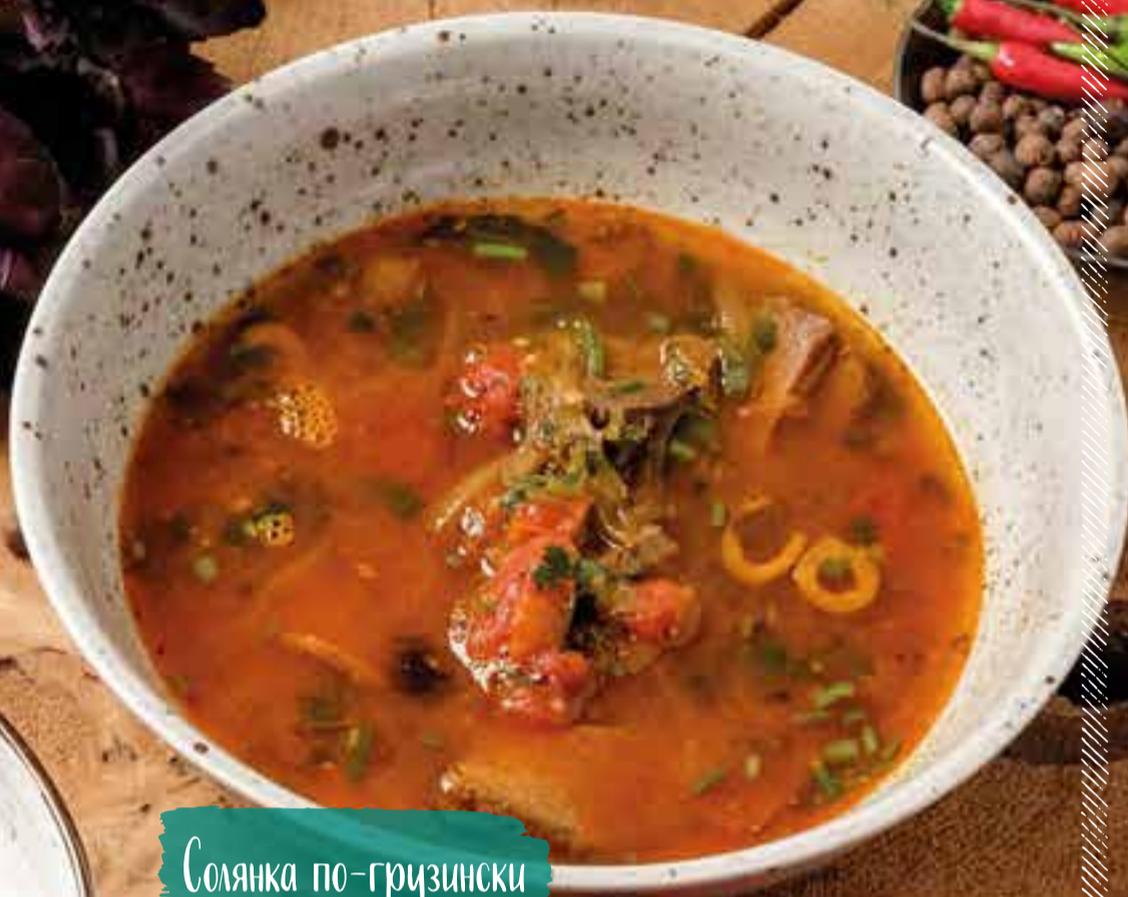
195 г 270 Р

## Салат с телятиной, острыми томатами и овечьим сыром

200 г 360 Р

Дополняется гречневым попкорном

# СУПЫ



Солянка по-грузински

300 г 320 Р



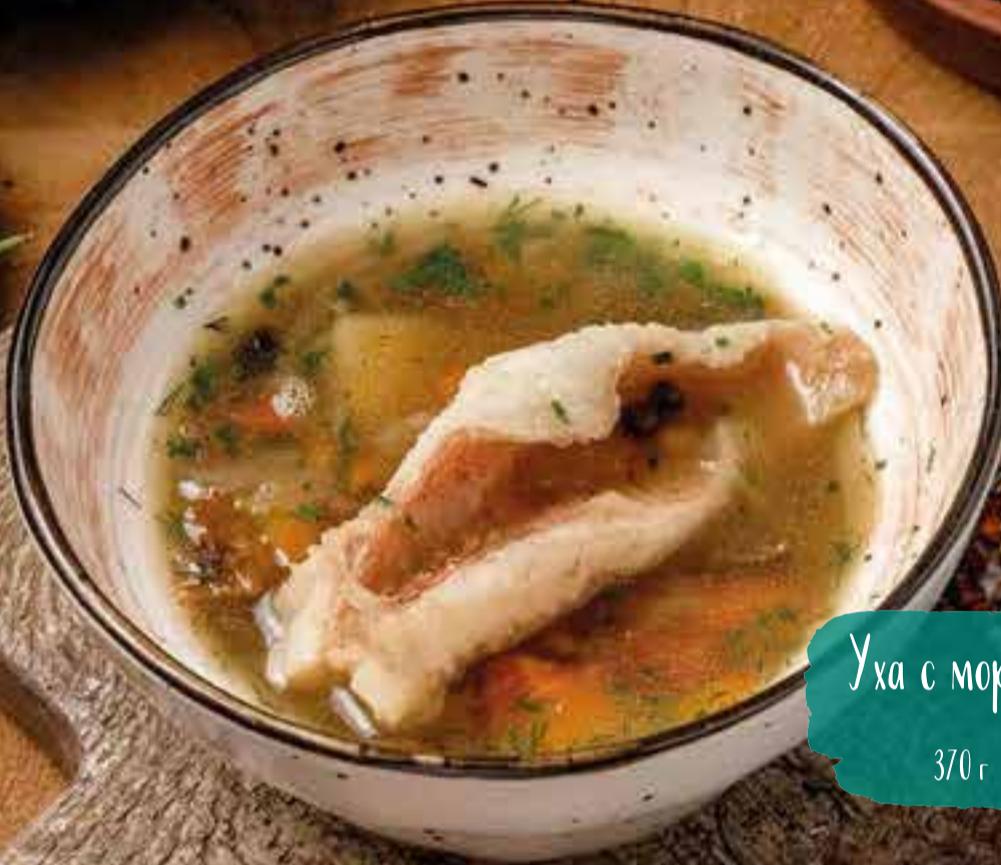
Хашлама с бараниной

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

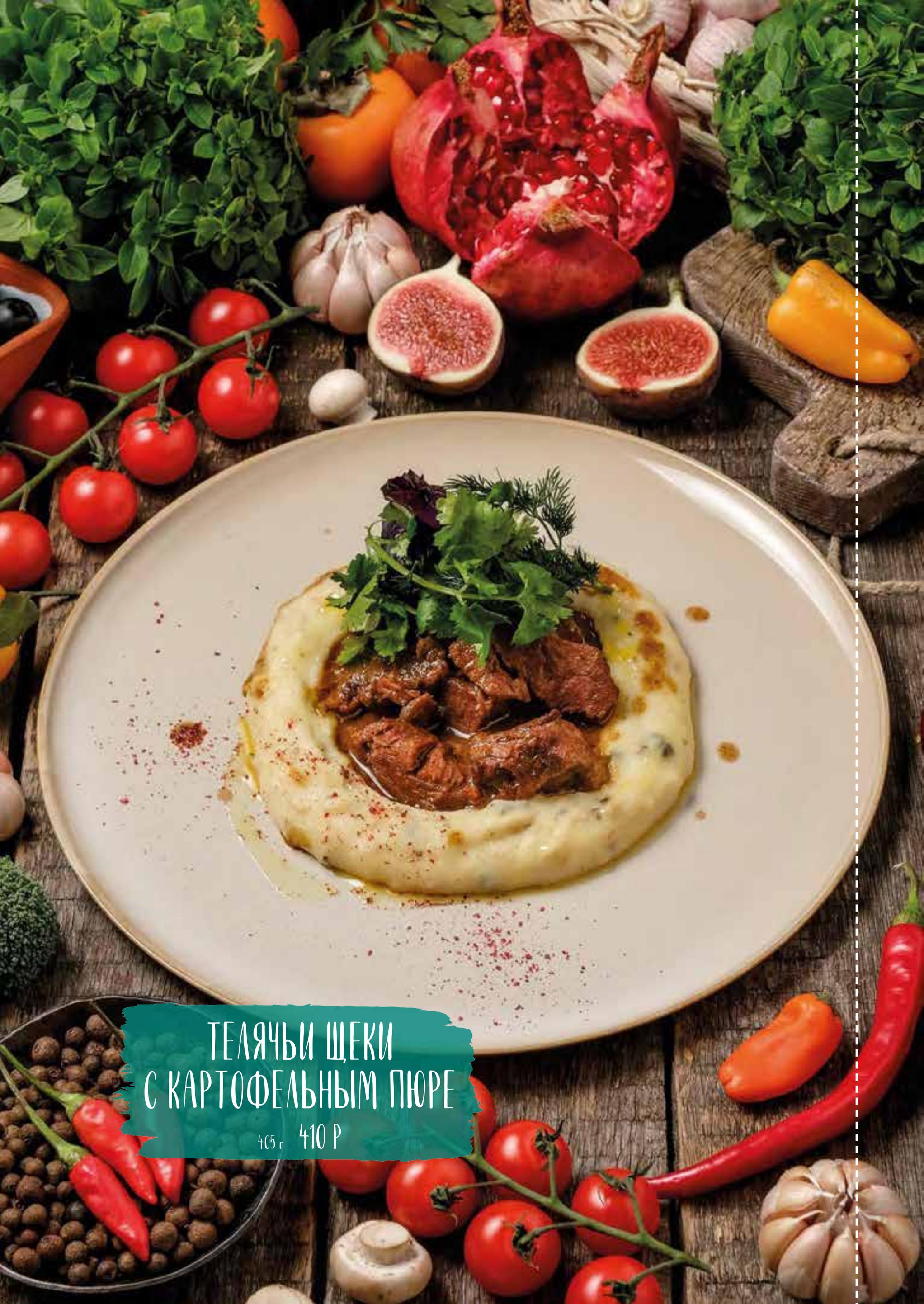
Томленая баранина с баклажанами, перцем, томатами и пряной зеленью

### 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



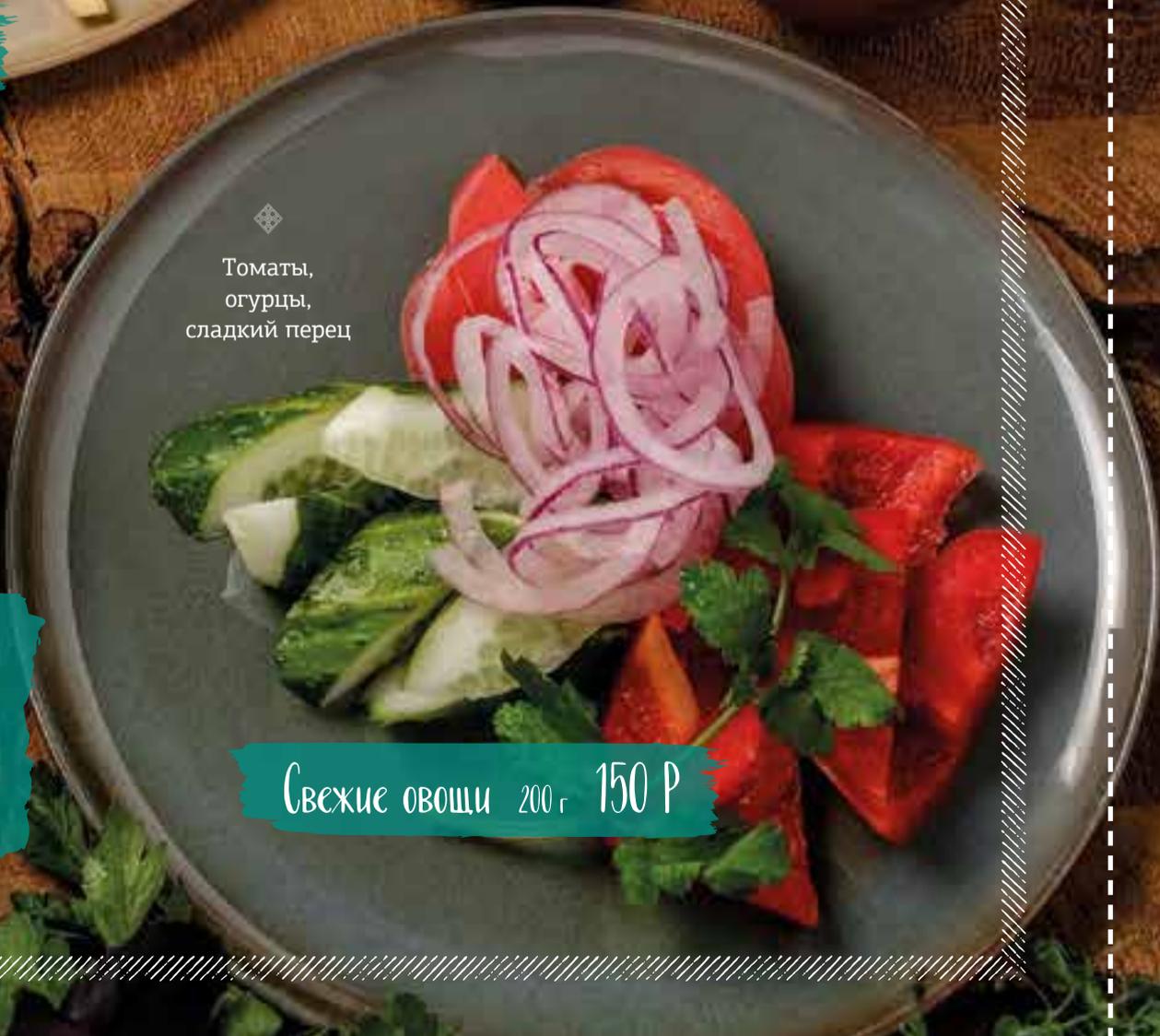
1



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



# XACHAPURI & VINO

ქართული კაფე    РЕСТОРАНЧИК ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ