

Хачапурі та Вино

грузинське кафе



Хачапурі

По-аджарські

човник з хрусткою скоринкою, заповнений гарячим сиром, заливається свіжим жовтком зверху

— 169 —

По-мегрельськи

закритий хачапурі з гарячим м'яким сиром всередині та підсмаженим зверху

— 199 —



Фірмовий

М'ясо асорті (свинина,
яловичина), сир Сулугуні,
Імеретинський, кінза,
перець Чилі

— 199 —

Хліб шоті

— 45 —

**ДОПОВНЕННЯ
ДО ХАЧАПУРІ:**

Сир сулугуні

— 49 —

Сир імеретинський

— 47 —

Хачапурі
з куркою
та сиром

— 176 —

Хінкалі

1. Беремо
за хвостик

2. Надкушуємо тісто,
випиваємо бульйон

3. Їмо все останнє.
Хвостики залишаємо

4. Запиваємо чаєм, але
можна і вином



ТРАДИЦІЙНІ*

Асорті	— 30 —
свинина, телятина	
З телятиною	— 32 —
З бараниною	— 32 —
З сиром	— 30 —

*ціна вказана за 1 штуку
1 порція – 4 штуки

Кус Кус
з овочами
— 64 —

СОУСИ

Аджика	— 37 —
Сацебелі	— 30 —
томатний соус	
Наршараб	— 30 —
гранатовий соус	
Боже	— 30 —
горіховий соус	
Ткемалі	— 30 —
сливовий соус	
Ткемалі зелений	— 30 —
Мацоні	— 30 —
Сметана	— 30 —

Гречана каша — 64 —
з грибами

Смажена — 64 —
картопля

Картопляне — 64 —
пюре

Супи

Лагман
з телятиною
— 163 —

Курячий
бульйон
— 96 —

Харчо
— 162 —

Крем суп
з сочевицею
— 96 —

Салати та закуски

М'ясна тарілка
— 320 —


Асорті
грузинських
сирів
— 255 —

Бочкові
соління
— 238 —


Букет з овочів — 218 —
з ароматної зеленню

Рулетики — 168 —
із смажених баклажанів
з горіховою начинкою

Оселедець — 168 —
з картофелю



Салат
з бастурмою
— 225 —




Салат
з баклажанами
по-грузинськи
— 199 —



Салат
з томатами
та сиром Надугі
— 159 —

Салат із овочів
з горіхами
— 142 —



Салат
з лососем
— 259 —

Гарячі страви

Чашушулі
зі свинини
— 245 —

Пряна
телятина
з овочами
— 189 —

Чкмерулі
— 276 —

Люля кебаб

280 г

З курятини — 184 —

З яловичини — 240 —

З баранини — 235 —

Батріджани
по-кавказьки
— 189 —

Свинина
на кістці

з картоплею

— 199 —

Курча тапака

з хрусткою скоринкою

— 385 —

Куряче філе

у вершково-горіховому
соусі

— 169 —

Долма

— 172 —

Філе лосося*

— 289 —

гриль

* ціна вказана за 100 г підготовленого
до жарки м'яса

Десерти

Авторський
яблучний торт
— 88 —



Наполеон
— 94 —



Суфле
з журавлиною
та шоколадом
— 98 —



Банановий
брауні — 89 —

Сирники — 115 —
зі сметаною

Пахлава — 78 —

Морозиво — 49 —
ваніль, полуниця, шоколад

ЗАМОВЛЯЙТЕ ТА ОТРИМУЙТЕ БОНУСИ Й ПОДАРУНКИ



**10% КЕШБЕК З КОЖНОГО
ЗАМОВЛЕННЯ**



**ЗНИЖКА -15% НА САМОВИВІЗ
З РЕСТОРАНУ**



**+100 БОНУСІВ ДО ДНЯ
НАРОДЖЕННЯ**



1 БАЛ = 1 ГРИВНЯ



**+50 БАЛІВ ЗА РЕЄСТРАЦІЮ
У ПРОГРАМІ ЛОЯЛЬНОСТІ**



**СПЛАЧУЙТЕ БАЛАМИ
ДО 50% ЧЕКУ**

**БЕЗКОШТОВНА ДОСТАВКА
ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ!**



044 230 88 88

www.tarantino-family.com



Хачапурі та Вино

грузинське кафе

вул. Бориса Грінченка, 2/1
(м. Майдан Незалежності)
050 460 44 45

просп. Академіка Глушкова, 13Б
(ТРЦ Магелан)
050 418 13 03

вул. Велика Васильківська, 57/3
(м. Олімпійська)
050 448 40 33


вул. Тимошенко, 18
(м. Мінська)
050 414 55 43

вул. Драгоманова, 29
(м. Позняки)
050 403 33 18

вул. Святошинська, 3а
(м. Святошин)
050 384 38 88

вул. Антоновича, 176
(ТРЦ Океан Плаза)
050 414 55 51

вул. Петра Сагайдачного, 27
050 324 77 17

 вул. Князів Острозьких, 8
(м. Арсенальна)
095 272 33 31

 hachapuricafe  hachapurikiev

Збірник містить матеріали про продукцію та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування «Хачапурі та Вино». Оригінал меню знаходиться в куточку споживача та надається за першою вимогою. Ціни вказані в національній валюті – гривні.