

Хачапурі та Вино

грузинське кафе



Хачапурі

По-аджарські

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

— 165 —

Кубдарі

закритий хачапурі з гострим січеним м'ясом

— 178 —

По-мегрельськи

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

— 195 —

По-осетинськи

— 154 —

Фірмовий

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

— 198 —

Хліб шоті

— 45 —

ДОПОВНЕННЯ
ДО ХАЧАПУРІ:

Сир сулугуні

— 49 —

Сир імеретинський

— 47 —

Хачапурі
з куркою
та сиром
— 169 —

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 — 28 —

свинина, телятина

З телятиною — 30 —

З бараниною — 30 —

З сиром — 28 —

*ціна вказана за 1 штуку
1 порція – 4 штуки

З картоплею
по-українськи — 129 —

Запечені
хінкалі — 138 —

у вершково-грибному
соусі та сиром

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 — 30 —

зелений

Мацоні — 30 —

Сметана — 30 —

Гречана каша — 64 —
з грибами

Смажена — 64 —
картопля

Картопляне — 64 —
пюре

Супи

Лагман
з телятиною
— 158 —

Батумська
рибна юшка
— 142 —

Харчо
— 157 —

Борщ
по-грузинськи — 158 —

Крем - суп
з сочевицею — 96 —

Курячий
бульйон — 90 —

Салати та закуски

М'ясна тарілка
— 320 —

Асорті
грузинських
сирів
— 240 —

Бочкові
соління
— 238 —

Букет з овочів — 195 —
з ароматної зеленню

Рулетики — 158 —
із смажених баклажанів
з горіховою

Рулетики — 147 —
із сманих баклажанів
з сирною начинкою



Салат Батумі
— 156 —



Салат
з баклажанами
по-грузинськи
— 169 —



Салат
з томатами
та сиром Надугі — 148 —

Салат з язиком — 210 —
і перчиком

Салат із овочів — 136 —
з горіхами

Салат — 198 —
з бастурмою



Салат
з лососем
— 248 —

Гарячі страви

Чашушулі
зі свинини
— 238 —

Пряна
телятина
з овочами
— 189 —

Чкмерулі
— 269 —

Люля кебаб

280 г

З курятини — 184 —

З яловичини — 240 —

З баранини — 235 —

Батріджани
по-кавказьки
— 166 —

Телячі щічки
в пряному соусі з кус-кусом
— 235 —

Філе сома
з аджапсандалом
— 218 —

Куряче філе
у вершково-горіховому
соусі
— 164 —

Курча тапака — 375 —
з хрусткою скоринкою

Оджахурі — 162 —

Свинина — 192 —
на кістці
з картоплею

Долма — 166 —

Язик з овочами — 194 —
у вершковому соусі

Філе лосося* — 289 —
гриль

Скумбрія* — 120 —
гриль

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

Десерти

Авторський
яблучний торт
— 88 —



Вершково-
морквяний торт
— 92 —



Суфле
з журавлиною
та шоколадом
— 98 —



Банановий
брауні — 89 —

Наполеон — 94 —

Сирники
зі сметаною — 115 —

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.