

понедельник

Говорят, что за белым вином думают о глупостях, а за красным — говорят глупости.

Выбирай, что больше нравится, а мы нальём два бокала по цене одного.

вторник

Голова не варит? Зато мы варим хинкали каждый день.
А по вторникам можно заказать любые всего за 79 Р, от 3-х шт.

среда

Между тобой и хачапури не должно быть посредников.
Закажи аджарский, мегрельский и имеритинский со скидкой 20%!

четверг

Лучше, чем съесть шашлык, может быть только выпить и закусить шашлыком. *По четвергам при заказе любого блюда из мяса наливаем бокал вина или пива бесплатно.*

пятница

Пятница всё прощает! *После 18:00 наливаем рюмку апельсиновой чачи бесплатно при любом заказе.*

Действует только внутри ресторана. Акции не действуют в выходные и праздничные дни

завтраки ☒

Будни до 12:00

★ *Готовим минимум 20 минут* **Выходные и праздники до 15:00**

☒ *не действуют на Чистых прудах и Шаболовке*

★ Каша геркулесовая с абрикосом	290
Яичница с сулугуни и помидорами двойная/тройная	310/330
★ Чирбули - яичница с шафраном, орехами и ткемали	290
★ Яичница с перцем, помидорами и аджикой	390
★ Яичница из трех яиц с мацони	290
★ Пышный омлет «борано» с сулугуни	390
★ Сырники из надути	430
★ Оладушки со сметаной и вареньем	330

закуски в стол

♣ ★ Свежие овощи и зелень	570
♣ Соленья: черемша, перец, гурийская капуста, помидоры, джонджоли, чеснок	340
★ Домашние сыры: имеретинский, сулугуни, аджарский чечил, копчёный сулугуни/ молодой козий	640/860
♣ ★ Ассорти пхали	890
★ Мясная тарелка с домашней аджикой	1190

традиционные закуски

♣ Закуска из баклажан с песто из кинзы	490
♣ Пхали из шпината	330
♣ Баклажаны с орехами	490
♣ Пхали из баклажанов	390
♣ Пхали из свёклы	290
♣ Баклажаны Киндзмари	490
♣ Аджапсандали	470
♣ Кабачковая икра	290
♣ ★ Икра из синеньких с дымком	540
♣ Холодное лобио из красной фасоли	290
♣ Трёхдневные помидоры в свежем маринаде	390
Сациви с курицей	470
★ Сациви с индейкой	490

салаты

Печёная свёкла с козьим сыром, баклажаном и кукурузным соусом	450
Салат из шпината и сладкого перца на листовом сыре	490
★ Зеленый салат с куриной печенью	490
Салат с куриной грудкой, шпинатом и тархуном	410
★ Мясной салат с черносливом	480
♣ Салат из свежих овощей с кахетинским маслом	440
★ Салат из свежих овощей с аджикой и сулугуни	560
♣★ Салат из огурцов и помидоров с орехами	590
Салат из помидоров и печеных баклажанов с мягким сыром / ♣ без сыра	510/470
★ Сладкие томаты с козьим сыром и песто из цицмати	640
★ Салат с ростбифом из индейки	540

★ ХИНКАЛИ, 1 ШТ.

Заказать можно минимум 3 шт. одного вида

♣ С картошкой	89
♣ С грибами	99
С говядиной и свиной	119
С бараниной	129
С курицей и копченым сулугуни	99
С красной рыбой	199
С картошкой и сыром	99
Жареные хинкали с мясом, 3 шт	360
Все хинкали на компанию / с чачей	1299/1399

хачапури

Пеновани - слоёный хачапури	290
Хачапури на шампуре	450
Классический аджарский мал./бол. ★	350/390
Хачапури по-аджарски с беконом мал./бол. ★	350/470
Хачапури по-аджарски с помидорами и шпинатом мал./бол. ★	340/490
★ Хачапури по-аджарски с двойным яйцом	430
Имеретинский мал./бол. ★	280/460
Мегрельский мал./бол. ★	470/690
Хачапури с сыром и зеленью	460
Хачапури со шпинатом и кинзой мал./бол. ★	330/380
Кубдари - хачапури с мясом	360
★ Лепёшки с рубленой бараниной в ткемали	560
Хрустящая лепёшка с зелёными помидорами, сулугуни и перцем	460

хлеб

♣★ Лаваш	60
★ Лепёшка / ♣ Тонкая лепёшка с солью	60

СУПЫ

Суп харчо из говядины	440
❖ Овощной суп с грузинским цицмати и шпинатом	340
❖ Лёгкий кабачковый кремовый суп с сухарями	390
Чечевичный суп с копчёностями	390
Тыквенный суп с копченым сулугуни / ❖ без сыра	390
Куриный суп по-грузински - чихиртма	330

горячие блюда

★ Курица чкмерули в чесночном соусе	650
Оджахури - жаркое из индейки с картошкой	470
★ Крылья индейки в сладком ткемали	590
Каурма – тушеная говядина с яйцом	570
★ Жареная камбала с зеленым ткемали	520
❖ Вешенки с тархуном	520
Хамса с красным ткемали	340
★ Телятина с помидорами	760
❖ Овощная толма	460
Куриное чахохбили со сладкими томатами	460
★ Цыплёнок табака	790
★ Телятина по-батумски	890
★ Толма с мацони	790
★ Свиные ребра в сладком ткемали	840

гарниры и горячие закуски

❖ Горячее лобio из красной фасоли	340
❖ Молодая картошка с зелёным ткемали	330
Шляпки шампиньонов с сулугуни	430
Картофельное пюре с грузинским песто	340
Жареный сулугуни с помидорами	430

ШАШЛЫКИ

❖ Овощной: баклажан, цукини, сладкий перец помидор, лук-порей	360
★ Жаренная на мангале форель с красным ткемали	790
Курица / Индейка ★	470/560
Люля-кебаб из курицы	390
★ Люля-кебаб из баранины	690
Свинина	480
★ Мякоть баранины	960
★ Разные шашлыки с овощами гриль на компанию	2190

СОУСЫ

❖ Сацебели / ❖ Ткемали	120/110
❖ Острая аджика красная / зелёная	140
Мацони / Баже	60/90
❖ Наршараб	170

десерты от шеф-кондитера

Шу по-тбилиски	190
✿★ Постный шоколадный торт	390
Наполеон	320
Мягкая меренга с шоколадным мороженым	340
✿★ Постный яблочный пирожок	340
Вишнёвый пирог с миндальной корочкой	390
Торт «Пряный орех»	370
Назуки - грузинский пирог с грушей и сулугуни	390
Лимонный тарт с горьким шоколадом	390
«Птичье молоко» на ряженке	340
Медовик	290
Мацони с мёдом в горшочке	240

к чаю

Печенье	20
✿★ Постное овсяное печенье с яблоками	20
Варенье на выбор: белая черешня, инжир, грецкий орех	140
Мёд горный каштановый или царский белый с прополисом	290

мороженое и сорбеты

Домашнее мороженое: ванильное, двойной шоколад, 1 шарик	90
Сливочное мороженое «яблоко-карамель»	100
Вишневое мороженое с шоколадной крошкой	120
✿ Лимонный домашний сорбет	100
✿ Сорбет Изабелла	100

✿ — постные блюда

★ — блюда, которые не входят в ланч-сет
новые блюда выделены жирным

ланч по будням с 12:00 до 16:00

а для студентов – до 19:00 📌

1. Салат / традиционная закуска + суп	380
2. Салат / традиционная закуска / суп + хачапури	460
3. Салат / традиционная закуска / суп + горячее	460
4. Салат / традиционная закуска / суп + шашлык	520
5. Салат / традиционная закуска + суп + горячее	620

📌 Предложение действительно в кафе на Молодёжной и на Шаболовке при предъявлении конспектов.

- ★ Ланч по формуле нельзя заказать на летней веранде. Мы его не доставляем и не даём на вынос.
- ★ Последний заказ на еду мы принимаем за полчаса, а на напитки – за 15 минут до закрытия кафе.
- ★ Если размер вашей компании составляет 8 и более человек, мы добавляем 10% за обслуживание к вашему счёту, при этом дарим графин вина на каждом восьмерых.
- ★ При бронировании столов, особенно на летней площадке, вы можете столкнуться с некоторыми ограничениями. Не расстраивайтесь, пожалуйста, и не обижайтесь. Подробности можно уточнить на сайте www.hacha.ru или у менеджера.