

...& RESTORATOR PROJECT 



# ХАЧАПУРИ

грузинская кухня



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ







# ХАЧАПУРИ

грузинская кухня

Ресторан «Хачапური» - проект, который планировался к открытию долгие годы, поскольку яркость, насыщенность и в то же время простота грузинской кухни сегодня покорила уже многих. Да и мы порядком заскучали по нашему прошлому проекту кавказской кухни «Хали-Гали», для которого, например, ягнятина поставлялась строго с домбайского высокогорья. Грузинский ресторан «Хачапური», определённо будет вписан добрыми словами в страницы истории компании "Restorator Project Green". Логотип в виде головы барана зародился единым, тёплым эмоциональным посылом коллектива при Brainstorm - лучезарные, ароматные поля Грузии с отарами овец и задумчивыми, романтическими чабанами.

г. Геленджик, ул. Крымская 3, корп. 2, ЖК Акватория. Тел.: +7 (929) 830-57-75

г. Краснодар, ЖК Самолет, ул. К. Гондара, 97. Тел.: +7 (928) 400-40-79

с. Дивноморское, ул. Кирова 16. Тел.: +7 (918) 460-53-53





сеть ресторанов



**ХАЧАПУРИ**


грузинская кухня

8 (928) 400 40 79

 г. Краснодар, ЖК Самолет, ул. К. Гондаря, 97


---

8 (929) 830 57 75

 г. Геленджик, ул. Крымская, 3, корп. 2

---

8 (918) 460 53 53


 с. Дивноморское, ул. Кирова, 16



**КАЗАЧЬИЙ БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85

 г. Геленджик, ул. Крымская, 3, корп. 2

**The Mediterra Green**

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ

8 (928) 237 97 12

 г. Геленджик, Приморский бульвар, 15



# ЗАВТРАКИ

Подается с 8:00 до 11:00



## ОМЛЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ

Подается с обжаренным шпинатом с розовыми томатами, тостовым хлебом и фасолью в томате

275₽ 125/85 г

### Наполнители для омлета:

Кабачки 30 г	35₽
Паприка красная 30 г	65₽
Бекон 50 г	95₽
Ветчина 30 г	85₽
Сыр микс 50 г	95₽
Креветки 35 г	115₽
Лосось 30 г	115₽
Помидор 50 г	55₽
Микс свежей зелени 10 г (кинза, петрушка, укроп)	35₽
Грибы шампиньоны 30 г	85₽



## АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК С БЕКОНОМ

Яйца, фасоль в томате, обжаренный шпинат с томатами, тостовый хлеб, бекон

395₽ 100/206 г



## АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК С СОСИСКАМИ

Яйца, фасоль в томате, обжаренный шпинат с томатами, тостовый хлеб, сосиски

385₽ 306 г



# ЗАВТРАКИ

Подается с 8:00 до 11:00

**БЛИНЫ**  
95₽ 90 г



**БЛИНЫ С ТВОРОГОМ**  
245₽ 180 г



рекомендуемые соусы: сметана 40 г 75₽,  
сгущенное молоко 40 г 75₽

варенье из кизила 40 г 75₽  
топленое масло 40 г 75₽



**ТВОРОЖНАЯ МАССА СО СМЕТАНОЙ**  
295₽ 245 г



**СЫРНИКИ**  
295₽ 150 г



**КАША ОВСЯНАЯ С ГРАНОЛОЙ И ГРУШЕЙ**  
265₽ 250 г



**КАША РИСОВАЯ С КУРАГОЙ**  
245₽ 250 г





# ЗАВТРАКИ

Подаются с 8:00 до 11:00



## КРУАССАН С КУРИЦЕЙ

*Запеченное куриное бедро  
в специях, салат «Лолло бионда»,  
розовые томаты, сыр  
маасдам, соус BBQ*

**425₽** 190 г



## КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

*Салат «Лолло бионда»  
слабосоленый лосось,  
авокадо, розовые томаты,  
соус «Тар-тар»*

**565₽** 170 г

## КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ

**195₽** 70 г



## КРУАССАН С РОСТБИФОМ

*Руккола, ростбиф, розовые томаты,  
маринованные огурцы, соус зернистая  
горчица и сливочный хрен*

**615₽** 185 г





# хачапури



## **ХАЧАПУРИ «ПО-ЦАРСКИ»**

*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сливочный сыр сулугуни,  
сулугуни копченый*

**695₽     530 г**



## **«КУБДАРИ» ХАЧАПУРИ С МЯСОМ**

*Тонко раскатанное сдобное тесто,  
рубленая свиная шея, лук, зелень  
кинзы, грузинские специи*

**695₽     550 г**



## **ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ**

*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулугуни, шпинат,  
зелень петрушки, кинзы,  
сметана, сливочное масло*

**625₽     550 г**



# хачапури



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

*Лодочка с сыром сулугуни,  
яйцом и сливочным маслом*

**515₽ 340 г**



## ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ С КРЕВЕТКАМИ

*Лодочка с сыром сулугуни,  
креветками, яйцом  
и сливочным маслом*

**675₽ 390 г**



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

*Тонко раскатанное сдобное  
тесто с начинкой из сыра  
сулугуни с добавлением  
еще одного слоя сыра*

**665₽ 500 г**



# хачапури



**ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулугуни*  
**645₽    480 г**



**ХАЧАПУРИ  
«ПЕНОВАНИ»**  
*Слоеное бездрожжевое  
тесто, сыр сулугуни  
и сливочное масло*  
**565₽    390 г**



**ХАЧАПУРИ «ДИОСКУРИ»**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулугуни, яйцо куриное,  
сливочное масло*  
**615₽    540 г**



**ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ**  
*Мука, вода, дрожжи, соль, сахар*  
**85₽    130 г**



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

*Сыр сулугуни сливочный, копченый, сыр чанах, сыр чечил, фундук в карамели, варенье из кизила*

**495₽**    160/40 г



## ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ

**895₽**    100/40 г



## МЯСНОЕ АССОРТИ

*Бастурма, суджук, пастрёма из курицы*

**715₽**    110/70 г





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ОВОЩНОЙ БУКЕТ

*Огурцы, помидоры, зелень кинзы, базилика, петрушки, острый перец, редис, болгарский перец, зеленый лук*

**415₽ 250 г**



## СОЛЕНЬЯ

*Маринованные черри, огурцы, патиссоны, перец цуцак, чеснок, капуста*

**495₽ 300 г**



## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СПЕЦИЯМИ

*Рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй*

**395₽ 160 г**



## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ

*Рулетки из баклажанов с начинкой из творожного сыра, зелени кинзы и мяты*

**395₽ 160 г**



## САЦИВИ ИЗ ЛОСОСЯ

*Кусочки лосося под ароматным пряным ореховым соусом с грузинскими специями*

**695₽ 190г**



## САЦИВИ

*Нежные кусочки курицы под ароматным пряным ореховым соусом с грузинскими специями*

**425₽ 230 г**





# САЛАТЫ

## САЛАТ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Свежие розовые помидоры, огурцы, красный лук, сметана, грецкий орех, зелень кинзы и красного базилика

415₽ 220 г



## САЛАТ ИЗ ЖАРЕННОГО БАКЛАЖАНА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ И СЫРНЫМ МУССОМ

Баклажан обжаренный во фритюре, розовые томаты, соус «suzhet chilli», сырный мусс, зелень кинзы

495₽ 200 г



## САЛАТ ТБИЛИСИ

Отварная говядина, красная фасоль, сладкий болгарский перец, красный лук, грецкий орех, растительное масло, винный уксус, зелень кинзы

425₽ 200 г



## САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ ИЗ СЫРА ЧЕЧИЛ, АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И КИНЗОЙ

Помидоры, ароматное масло, сливочный чечил, ядра подсолнечника, кинза

445₽ 250 г





# САЛАТЫ



## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

*Свежие розовые помидоры,  
огурцы, красный  
лук и оливковое масло*

**445₽** 240 г



## САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ

*Розовые томаты,  
ялтинский лук.  
Вы можете выбрать  
заправку  
масло или сметану*

**395₽** 240 г



## АЦЕЦИЛИ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

*Запеченые баклажаны,  
болгарский перец, красная  
фасоль, красный лук, грецкий  
орех, чеснок, зелень  
кинзы, соус наришараб,  
растительное масло*

**465₽** 200 г



# ХИНКАЛИ

## МАМА ХИНКАЛИ

Состоит из пяти классических хинкали (свино-говяжий фарш)

615₽ 500 г

Рекомендуемые соусы:  
сметанно-чесочный  
соус гриль  
красная аджика



## ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Тесто с добавлением томатов  
Порция от 3-х штук

165₽ 1 шт 84 г



## ХИНКАЛИ

Порция от 3-х штук

Классические свино-говяжьи

105₽

1 шт 100 г

С бараниной

105₽

1 шт 100 г

С говядиной

105₽

1 шт 100 г

Рекомендуемые соусы:  
сметанно-чесочный  
соус гриль  
красная аджика



## ХИНКАЛИ С СЫРОМ

Сыр сулугуни, сливки, мята и тархун  
Порция от 3-х штук

115₽ 1 шт 80 г



## ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Порция от 3-х штук

Классические свино-говяжьи

120₽ 1 шт 100 г

С бараниной

120₽ 1 шт 100 г

С говядиной

120₽ 1 шт 100 г





# ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

## ЧЕБУРЕКИ

*С говядиной  
и грузинскими специями*

**275₽** 150 г

*Со свиной  
и говяжьей*

**275₽** 150 г

*С сыром сулугуни  
и тархуном*

**275₽** 150 г

*С бараниной  
и грузинскими специями*

**275₽** 150 г

*Рекомендуемые соусы:  
соус сацебели, соус сметанно-чесночный*



## КРЕВЕТКИ ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОКОМ

**925₽** 160/25г



## ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

**415₽** 160/25 г



## ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

**415₽** 165/25 г





# СУПЫ

## ХАРЧО

Традиционный грузинский суп с говядиной, томатами, репчатым луком, чесноком, кинзой, сельдереем, острым перцем и специями

465₽ 280 г



## ХАШЛАМА

Насыщенный говяжий бульон, говяжья грудинка, рубленая зелень кинзы, чеснок

475₽ 280 г



## КУРИНЫЙ СУП ЧИХИРТМА

Легкий сливочный суп, с куриным мясом, кинзой и винным уксусом

345₽ 260 г



## ДОМАШНЯЯ ЛАПША

Наваристый куриный бульон, кусочки куриного мяса, домашняя лапша.

345₽ 250 г





# рыба

## ФИЛЕ ЛОСОСЯ ЖАРЕНОЕ НА ГРИЛЕ

*Лосось маринованный в мацони и зеленой аджике, подается с овощным салатом, острым зеленым перцем и долькой лимона*

**1450₽**     170/50/40 г

*рекомендуемый  
соус:  
тар-тар*



## ПЕЛЕНГАС ЖАРЕНЫЙ

*Зона вылова Черное море*

**485₽**     за 100 г



## БАРАБУЛЬКА ЖАРЕННАЯ

*Зона вылова Черное море*

**725₽**     за 100 г



## ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯТНОЙ АДЖИКИ

*Рыба маринованная мятной аджикой,  
запеченная в сливочно-чесночном  
соусе в фольге*

**915₽**     430 г





# горячие блюда

## МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*Ялтинский лук, чеснок  
обжаренные на масле  
с добавлением сливок*

**635₽** 360 г



## МИДИИ В ВИННОМ СОУСЕ

*Ялтинский лук, помидоры,  
тимьян, обжаренные на масле,  
с добавлением белого вина,  
зелени петрушки и кинзы*

**635₽** 390 г



## ЛОБИО

*Красная фасоль,  
зелень, сельдерей  
и грузинские специи.  
Подается с маринованной  
капустой*

**315₽** 320 г



## ДОЛМА

*Блюдо из маринованных виноградных  
листьев, начиненных фаршем из телятины,  
свинины, риса, томленых в собственном соку.  
Подается с мацони чесноком и зеленью*

**595₽** 180/40 г





# горячие блюда

## ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Цыпленок приготовленный на гриле с хрустящей корочкой, подается с маринованной капустой, острым зеленым перцем

815₽ 230/50 г

Рекомендуемые соусы:  
соус гриль  
перечный соус  
соус тар-тар



## ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ НА КЕЦЕ

Цыпленок приготовленный на гриле, соус: сливки 33%, рубленый чеснок

895₽ 400 г



## ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина обжаренная с репчатым луком, томатами, болгарским перцем, острым перцем, чесноком, с картофелем с ароматными специями

845₽ 300 г

## ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ

Курица обжаренная с репчатым луком, томатами, болгарским перцем, острым перцем, чесноком, с картофелем с ароматными специями

585₽ 300 г





# гриль



## СВИНЫЕ РЕБРА

Ребра, глазированные  
соусом барбекю.  
Подается с кукурузой  
и картофелем фри  
325₽ за 100 г



**КАРЕ ЯГНЕНКА**  
1265₽ за 100 г



## МАРИНОВАННАЯ СВИНАЯ ШЕЯ

обжаренная на гриле, подается с  
маринованным луком, маринованной  
капустой и острым зеленым перцем  
525₽ 150/45 г

Рекомендуемые  
соусы:  
соус гриль  
сметанно-чесночный  
соус тар-тар



# гарниры

## ЖАРЕНЬЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ

*Чесночное масло, рубленая петрушка*

245₽ 150 г



## АССОРТИ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ

*Баклажан, болгарский перец,  
помидор, цуккини*

395₽ 250 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

215₽ 150 г



## ЖАРЕНЬЕ ШАМПИНЬОНЫ

*Чесночное масло, зелень петрушки*

315₽ 150 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ КИНЗЫ

215₽ 150 г



## РАТАТУЙ

*Салат из баклажанов,  
паприки и помидоров,  
запеченных на гриле*

195₽ за 100 г



## соуса

40 г 115₽

ТАР ТАР  
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ  
СОУС ГРИЛЬ  
ТКЕМАЛИ  
СОУС НАРШАРАБ  
СОУС БАЖЕ  
СОУС МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

40 г 135₽

АДЖИКА МЯТНАЯ  
АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ  
АДЖИКА КРАСНАЯ





# ЧАЙНАЯ КАРТА

## - ЧЕРНЫЙ ЧАЙ -

### АССАМ

Чай из знаменитого чайного штата Ассам на северо-востоке Индии. Золотистые типсы, янтарный настой с ароматом меллисы и привкусом солода. По-настоящему крепкий, бодрящий чай.

500мл 250₽

### ЭРЛ ГРЕЙ

Чёрный чай, ароматизированный натуральным маслом бергамота. Насыщенный чёрный чай, яркий настой с натуральным ароматом и цитрусовым вкусом спелого бергамота.

500мл 250₽

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

Насыщенный чёрный чай с добавлением лепестков тимьяна (чабреца), обладает лёгким ароматом этой пряной травы.

500мл 250₽

## - ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ -

### ЯГОДНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Ягодный тизан из кусочков ягод и фруктов. Настой этого фруктового чая обладает потрясающим ароматом и вкусом. Доминирующая нота - смородина и летние фрукты. Освежающий ярко-розовый настой с лёгкой кислинкой и сладким оттенком ванили.

500мл 250₽

## - ЧАЙНАЯ ТРАДИЦИЯ ОТ ТЕТУШКИ ДАРИКО -

Домашнее варенье из кизила, инжира и айвы, с традиционными грузинскими сладостями (чурчхела, цукаты, сухофрукты) и лимонной нарезкой.

200гр/300гр

795₽

## - ЗЕЛЕНый ЧАЙ -

### ЦВЕТОК ЖАСМИНА

Классический китайский листовый чай с натуральными цветами жасмина. Настой имеет лёгкий желтоватый оттенок и нежнейший запах жасмина, оставляющий сладкое ароматное послевкусие.

500мл 250₽

### СЕНЧА СЕНПАЙ

Собранные ранней весной, чайные листья обрабатываются паром в процессе производства, что позволяет сохранить их первозданную свежесть. глянецовые, плоские листья дают настой светлого зеленовато-жёлтого цвета, насыщенный превосходным ароматом риса.

500мл 250₽

### МОЛОЧНЫЙ УЛОНГ

Этот ароматный сорт улонга «Те Гуань Инь» обладает нежным запахом сливок, что обогащает и делает более сладким его вкус. Сливочный аромат вносит дополнительную сладко-душистую ноту в знаменитый букет сорта «Те Гуань Инь».

500мл 250₽

## - ТРАВЯНОЙ ЧАЙ -

### ИМБИРЬ И ЛИМОН

Имбирный корень, душистый лемонграсс в смеси с цедрой лимона. Лёгкий настой бледного жёлто-соломенного цвета. Бодрящие свежие ароматы лимона и имбиря дают долгое послевкусие.

500мл 250₽





Состав: душица, мята,  
брусника, лист смородины,  
шиповник, лист ежевики,  
лист малины, лист  
черники, барбарис,  
лист земляники,  
рододендрон

# КАВКАЗСКИЙ *-горный-* ЧАЙ

495 ₺

Чай обладает общеукрепляющим  
свойством, приятным вкусом,  
повышает иммунитет,  
успокаивает нервы,  
выводит шлаки





# КОФЕЙНАЯ КАРТА



**РИСТРЕТТО 20мл.....130₽**  
*Подходящий кофе для раннего утра.  
Наиболее крепкий и насыщенный*

**ЭСПРЕССО 35мл.....160₽**  
*Крепкий кофе, приготовленный из хорошо  
обжаренных и тонко помолотых зерен кофе*

**ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 60мл.....220₽**  
*Для приготовления этого кофе исполь-  
зуется в два раза большее количество  
молотого кофе чем на эспрессо*

**АМЕРИКАНО 120мл.....150₽**  
*Чёрный сваренный кофе в лёгком  
исполнении*

**КОФЕ ПО-ВЕНСКИ 180мл.....280₽**  
*Ароматный чёрный кофе с шапочкой  
из взбитых сливок*

**КАКАО 220мл.....270₽**  
*Горячий шоколад с двойной порцией молока*

**ФЛЭТ УАЙТ 180мл.....290₽**  
*Напиток родом из Австрии. Капучино,  
дополненный порцией эспрессо*

**ЛАТТЕ 200мл.....220₽**  
*Ароматный эспрессо и подогретое молоко  
создают мягкий вкус с нежной молочной  
пенной*

**КАПУЧИНО КЛАССИЧЕСКИЙ 180мл.....220₽**  
*Второй по популярности кофейный на-  
питок в мире, представляющий собой смесь  
эспрессо и вспененного молока*

**КАПУЧИНО ДАБЛ 300мл.....320₽**  
*Двойной по объему капучино*

**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 120мл.....380₽**  
*Напиток готовится из натурального  
какао порошка и цельного молока*

+ маршмеллоу 30₽

## - ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ - НА ОСНОВЕ АЛКОГОЛЯ

**ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ 200мл..430₽**  
*Вино красное сухое, мед, апельсин, специи*

**ГЛИНТВЕЙН КОРОЛЕВСКИЙ 200мл..480₽**  
*Вино красное сухое, бренди, мед, апельсин,  
специи*

## - ХОЛОДНЫЙ КОФЕ -

**КОФЕ ФРАППЕ 360мл.....320₽**

**ГЛЯССЕ 200мл.....350₽**

**АЙС ЛАТТЕ 300мл.....350₽**

## - АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ КОФЕ -

**КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА**  
любой на Ваш выбор +50₽

**КАПУЧИНО**  
**С РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКОМ.....350₽**  
180мл (банановое, кокосовое)



# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



## ЛАТТЕ С СИРОПОМ ИЛИ ТОПИНГОМ

*Сироп или топинг на Ваш выбор сделают вкус латте неповторимым и насыщенным*

200мл 290₽



## РАФ КОФЕ

### ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК

*Мягкий сливочный кофе с ароматом имбирного пряника*

200мл 370₽



## БАНАНОВЫЙ МАТЧА

*Традиционный японский напиток, приготовленный на основе высушенных лепестков цветка клитории и бананового молока*

200мл 340₽



## КОКОСОВЫЙ МАТЧА

*Традиционный японский напиток, приготовленный на основе зелёного чая и кокосового молока*

200мл 340₽



## КАПУЧИНО С ТОПИНГОМ

*Карамельный/шоколадный топинг придаст молочной пене яркий и сладковатый аромат*

180мл 290₽



## КОФЕ КРЕМ

*Двойной эспрессо дополненный сливочным ликёром и шапочкой из взбитых сливок*

200мл 350₽



## АЙРИШ КОФЕ

*Двойной эспрессо с добавлением Ирландского виски, со взбитыми сливками*

200мл 350₽



## КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

*Готовится путём варки молотых кофейных зёрен в джезве, иногда с добавлением сахара*

60мл 150₽





# НАПИТКИ

## - ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ -

БОРЖОМИ..... <i>(газированная) 500мл</i>	240Р	ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК..... <i>в ассортименте</i>	280Р
ЛИМОНАД НАТАХТАРИ ТАРХУН..... <i>500мл</i>	235Р	ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА..... <i>(газированная) 500мл</i>	240Р
ЛИМОНАД НАТАХТАРИ БАРБАРИС..... <i>500мл</i>	235Р	ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА..... <i>(без газа) 500мл</i>	240Р

## - СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ -

АПЕЛЬСИНОВЫЙ..... <i>200мл</i>	310Р	ЛИМОННЫЙ..... <i>200мл</i>	310Р
ЯБЛОЧНЫЙ..... <i>200мл</i>	250Р	МОРКОВНЫЙ..... <i>200мл</i>	200Р

## - СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ -

АПЕЛЬСИН..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р	ВИНОГРАД..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р
ГРЕЙПФРУТ..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р	ВИШНЯ..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р
ЯБЛОКО..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р	ПЕРСИК..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р
АНАНАС..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р	ТОМАТ..... <i>200мл/1л</i>	70/330Р

## - МОРС -

МАЛИНОВЫЙ..... <i>200мл/1л</i>	85/400Р	ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ..... <i>200мл/1л</i>	85/400Р
-----------------------------------	---------	---	---------

## - КОМПОТ ДОМАШНИЙ -

АЙВОВЫЙ..... <i>1л</i>	480Р	КИЗИЛОВЫЙ..... <i>1л</i>	480Р
---------------------------	------	-----------------------------	------



# CHINEBULI Georgia

История предприятия начинается в 1991 году. Все началось с особого отношения владельцев компании к виноделию. Это стало предпосылкой для постройки собственного винного предприятия, которое было оснащено итальянским оборудованием высшего качества. Предприятие расположено в Кахети, в одной из особых зон виноделия – Цинандали. Здесь производятся вина высшего качества и другие алкогольные напитки из винограда.



**КИНЗМАРАУЛИ**  
красное п/сл  
150мл/0,75л  
510/2550₽



**САПЕРАВИ**  
красное сухое  
150мл/0,75л  
480/2400₽



**РКАЦИТЕЛИ**  
белое сухое  
150мл/0,75л  
420/2100₽



**BESINI** — одна из самых динамично развивающихся молодых виноделен региона Кахетия. «Бесини» в переводе с древнегрузинского означает «вино для подношений». Производство основано в 2004 году на землях Цинандали. Компания владеет виноградниками в Кахетии площадью более 200 гектар, в различных микрорайонах Кахетии с определенными климатическими особенностями. Из 200 гектар, около 7 га расположены непосредственно рядом с винодельней. Благодаря современным технологиям, Besini производит вина высочайшего качества, что подтверждено многочисленными международными наградами.



**ЦИНАДАЛИ**  
белое сухое  
150мл/0,75л  
450/2250₽



**МУКУЗАНИ**  
красное сухое  
150мл/0,75л  
720/3600₽



**АЛАЗАНСКАЯ  
ДОЛИНА**  
белое полусладкое  
150мл/0,75л  
420/2100₽



**АЛАЗАНСКАЯ  
ДОЛИНА**  
красное полусладкое  
150мл/0,75л  
480/2400₽



## ДОМАШНЕЕ ВИНО

**КРАСНОЕ СУХОЕ**  
200мл/1л  
480/2400₽



**ВИНО  
САПЕРАВИ**  
в керамической  
бутылке  
1л  
красное сухое  
3100₽



# КУБАНСКИЕ ВИНА



«Абрау-Дурсо» — ведущий российский производитель игристых вин, получаемых как классическим бутылочным, так и резервуарным способами. Классическое выдержанное шампанское, производимое заводом, является уникальным продуктом на российском рынке. Это обусловлено, во-первых, тем, что такая технология в производственных масштабах применяется только на этом заводе и не имеет аналогов в России. Во-вторых, эта технология позволяет произвести высококачественный продукт с неповторимой вкусовой гаммой. Прекрасные свойства этих вин обусловлены как уникальной плантацией винограда, так и традициями, высочайшим профессионализмом и опытом работающих в хозяйстве специалистов. Вина «Абрау-Дурсо» завоевали 148 международных медалей, в том числе: 69 золотых, 73 серебряных, 6 бронзовых и 3 Гран-При.



**АБРАУ-ДЮРСО  
VICTOR DRAVIGNY**  
белое брют  
0,75  
2450₽



**АБРАУ-ДЮРСО  
VICTOR DRAVIGNY**  
розовое брют  
0,75л  
2450₽



**АБРАУ-ДЮРСО**  
белое брют  
0,75  
1250₽



**АБРАУ-ДЮРСО**  
белое полусладкое  
0,75  
1250₽



**НАСТОЙКА  
7 ОВОЩЕЙ**  
50мл/0,5л  
168/1680₽



**ВОДКА  
7 ЗЛАКОВ**  
50мл/0,5л  
170/1700₽



**CHÂTEAU  
de TALU**

*Château de Talu основано в 2005 году. Это современная и одна из самых живописных виноделен Краснодарского края, которая производит классические элегантные вина в уникальном терруаре Геленджика.*



**ШАТО ДЕ ТАЛЮ  
ШИРАЗ**  
красное сухое  
150мл /0,75л  
510/2550₽



**ШАТО ДЕ ТАЛЮ  
КЛЕРЕ**  
розовое сухое  
150мл /0,75л  
510/2550₽



**ШАТО ДЕ ТАЛЮ  
МУСКАТ**  
белое сухое  
150мл /0,75л  
510/2550₽



*Gunko Winery – новая точка на винной карте России! Расположенная среди леса, в предгорьях, в окрестностях ст. Нижнебаканская, в географической зоне «Кубань».*



**ГУНЬКО  
МАЛЬБЕК**  
красное сухое  
150мл /0,75л  
570/2850₽



**ГУНЬКО  
РИСЛИНГ**  
белое сухое  
150мл /0,75л  
570/2850₽



# КУБАНСКИЕ ВИНА



## УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ

*Винодельня «Усадьба Дивноморское» - это уникальный терруар в самой южной части Краснодарского края (Геленджик). Каменные почвы с высоким содержанием известняка, маргеля и щебня идеальны для виноградной лозы. Живописные виноградники занимают обширное отвесное плато на берегу Черного моря. Винодельня, расположенная рядом с виноградниками, оснащена всем самым современным оборудованием, что позволяет производить вино высокого класса с защищенным наименованием места происхождения.*



**ШАРДОНЕ**  
белое сухое  
150 мл/0,75л  
1140/5700₽



**ЗАПАДНЫЙ  
СКЛОН**  
красное сухое  
150 мл/0,75л  
1140/5700₽



**ТЕРРУАР  
ВТОРАЯ ЛИНИЯ  
ВЕЧЕРНИЦА**  
красное сухое  
150 мл/0,75л  
555/2775₽



**ТЕРРУАР  
ВТОРАЯ ЛИНИЯ  
СОЛНЕЧНЫЙ ВЕТЕР**  
белое сухое  
150 мл/0,75л  
555/2775₽



**ТЕРРУАР  
ВТОРАЯ ЛИНИЯ  
СОЛИСТ**  
розовое сухое  
150 мл/0,75л  
555/2775₽

## GAÏ-KODZOR

*Небольшое частное хозяйство полного цикла «Виноградники Гай-Кодзора» находится в 5 км от Черного моря, рядом с городом-курортом Анапа, у села Гай-Кодзор. Малые Кавказские горы берут свое начало у Семисамского хребта, который располагается недалеко от Гай-Кодзора. Виноградники расположены на площади 70 га и находятся в начале Малых Кавказских гор (Семисамский хребет) на высоте 300-320 метров над уровнем моря. 14 сортов, в основном из долины Роны, средний возраст 10 лет. Саженцы были закуплены в одном из лучших питомников в регионе Chateaufeuf-du-Pare.*



**МЕРЛО**  
красное сухое  
150мл/0,75л  
390/1950 ₽



**ВИОНЬЕ**  
белое сухое  
150мл/0,75л  
450/2250 ₽



**РОЗЕ**  
розовое сухое  
150мл/0,75л  
450/2250 ₽



КУБАНЬ-ВИНО

## Château TAMAGNE

*Вина линейки Шато Тамань - это качественное натуральное вино для широкого круга потребителей. Вина производятся из отборного винограда, собранного на собственных виноградниках на Таманском полуострове Краснодарского края.*



**ШАТО ТАМАНЬ**  
белое брют  
0,75л 950₽  
0,2л 265₽



**ШАТО ТАМАНЬ**  
белое полусладкое  
0,75л 950₽  
0,2л 265₽



# ИТАЛИЯ

## КРАСНОЕ ВИНО

**КЬЯНТИ  
ТОСКАНА DOCG** ..... 570/2850₽  
*сухое 150мл/0,75л*

## БЕЛОЕ ВИНО

**ПИНО ГРИДЖИО  
ВЕНЕТО DOC** ..... 570/2850₽  
*сухое 150мл/0,75л*

# ПОРТУГАЛИЯ


## ЗЕЛЕНОЕ ВИНО

**КАМПЕЛО АДАМАДО** ..... 420/2100₽  
*белое полусухое 150мл/0,75л*



# НОВЫЙ СВЕТ

## КРАСНОЕ ВИНО

**ИНСИЕНСО МАЛЬБЕК** ..... 435/2175₽  
*сухое 150мл/0,75л*  
Аргентина, Сан-Хуан 

## БЕЛОЕ ВИНО

**ГРИН ЛАЙФ  
СОВИΝЬОН БЛАН** ..... 660/3300₽  
*сухое 150мл/0,75л*  
Новая Зеландия, Мальборо 

# ИГРИСТЫЕ ВИНА

## ИТАЛИЯ

**МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC** ..... 1250/3950₽  
*белое сухое 187мл/0,75л*

**МАРТИНИ АСТИ DOCG** ..... 1250/3950₽  
*белое сладкое 187мл/0,75л*

**ПРОСЕККО DOC** ..... 2950₽  
*белое брют 0,75л*

# ВЕРМУТЫ

## ИТАЛИЯ

**МАРТИНИ БЬЯНКО** ..... 140/2800₽  
*50мл/1л*

**МАРТИНИ ФИЕРО** ..... 140/2800₽  
*50мл/1л*

**МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ** ..... 140/2800₽  
*50мл/1л*



# АПЕРИТИВ

**АПЕРОЛЬ** ..... 350/4900₽  
*50мл/0,7л*

**КАМПАРИ** ..... 340/5100₽  
*50мл/0,75л*

# ДИЖЕСТИВ

**ЯГЕРМАЙСТЕР** ..... 350/4900₽  
*50мл/0,7л*

**БЕХЕРОВКА** ..... 300/4200₽  
*50мл/0,7л*



## ВОДКА

ОНЕГИН ..... 290/2900₽  
50мл/0,5л

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ ..... 170/1700₽  
50мл/0,5л

ЧИСТЫЕ РОСЫ ОРГАНИК-ВОДКА ..... 290/2900₽  
50мл/0,5л

БЕЛУГА НОБЛ BELUGA NOBLE ..... 270/2700₽  
50мл/0,5л

ГРЕЙ ГУЗ ..... 490/4900₽  
50мл/0,5л



**ОНЕГИН GOURMET**  
ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ  
SUR LIQ FRUITIER  
20°

**ВИШНЯ**  
БАРБАРИС И ГРАНАТ  
50 мл – 350 Р

**ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА**  
КЕДРОВЫЙ ОРЕХ И БУЗИНА  
50 мл – 350 Р

**КУРАГА**  
ОБЛЕПИХА И ФИЗАЛИС  
50 мл – 350 Р

**ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА**  
ЕЖЕВИКА И АСАИ  
50 мл – 350 Р

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ**  
ЧЕТЫРЕ ВКУСА  
1200 Р

## ЧАЧА

ЧАЧА ОСОБАЯ 40% ФАМАГОРИЯ ..... 240/2400₽  
50 мл/0,5 л

АСКАНЕЛИ ЗОЛОТАЯ ..... 310/3100₽  
50мл/0,5л

## ДЖИН

ЦИТАДЕЛЬ ..... 450/6300₽  
50мл/0,7л

## ТЕКИЛА

ДИЕГО И МАРИЯ СИЛЬВЕР ..... 350/4900₽  
50мл/0,7л

ДОН РОБЕРТО ПЛАТА ..... 550/8250₽  
50мл/0,75л

## РОМ

БОТАФОГО БЕЛЫЙ ..... 280/3920₽  
50мл/0,7л

БОТАФОГО ПРЯНЫЙ ..... 280/3920₽  
50мл/0,7л

## ВИСКИ

ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ ..... 325/4550₽  
50мл/0,7л

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС ..... 230/3220₽  
50мл/0,7л

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ CHIVAS 920/12880₽  
50мл/0,7л

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ ..... 810/11340₽  
50мл/0,7л

ДЖЕМЕСОН ..... 460/6440₽  
50мл/0,7л

ДЖЕК ДЭНИЕЛС ОЛД №7 JACK DANIELS ..... 470/6590₽  
50мл/0,7л





## КОНЬЯК

КУРВУАЗЬЕ VS.....980/13720₽  
50мл/0,7л

КУРВУАЗЬЕ VSOP.....1080/15120₽  
50мл/0,7л

## БРЕНДИ

САРАДЖИШВИЛИ 3 звезды.....220/2200₽  
50мл/0,5л

САРАДЖИШВИЛИ 5 звезды.....270/2700₽  
50мл/0,5л



## НАСТОЙКА/НАЛИВКА ДОМАШНЯЯ

МЕДОВАЯ С ХРЕНОМ.....240₽  
50мл

КЛЮКОВКА.....240₽  
50мл

ВИШНЕВАЯ МАЛИНОВКА.....240₽  
50мл

## КАЛЬВАДОС

КРИСТИАН ДРУЭН СЕЛЕКСЬОН.....590/8260₽  
50мл/0,7л

## ЛИКЕРЫ

ЛИКЕР СЛИВОЧНЫЙ.....340/4760₽  
50мл/0,7л

ТРИПЛ СЕК.....280/3920₽  
50мл/0,7л

ЛИКЕР ДЫННЫЙ.....360/5040₽  
50мл/0,7л

## ПИВО

### БУТЫЛОЧНОЕ

КРУШОВИЦЕ.....235₽  
светлое 0,45 л

КРУШОВИЦЕ.....235₽  
темное 0,45 л

КРУШОВИЦЕ.....235₽  
безалкогольное 0,33 л

БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ.....495₽  
светлое 0,5л

### В РОЗЛИВ

ЭДЕЛЬВЕЙС.....295/495₽  
пшеничное нефильтованное 0,33/0,5л

ГЁССЕР.....180/275₽  
светлое 0,33л/0,5л

  
**Edelweiss**





**СЕК НА ПЛЯЖЕ**

*Водка, ликер  
Персик, сок,  
лед*  
300 мл  
430Р

**КУБА ЛИБРЕ**

*Ром,  
содовая, лайм, лед*  
350 мл  
490Р

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



**МОХИТО ЛАЙТ  
КЛУБНИЧНЫЙ**  
*Мята, лайм, клубника, сироп монин, содовая, лед*  
350 мл  
470Р



**СМУЗИ  
клубничный**  
350 мл  
380Р



**МОЛОЧНЫЙ  
КОКТЕЙЛЬ**  
*шоколадный  
ванильный  
клубничный*  
350 мл  
490Р



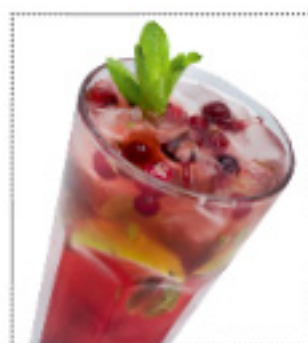
**МОХИТО ЛАЙТ**  
*Мята, лайм, сироп  
монин, содовая,  
лед*  
350 мл  
430Р



**БАБЛ ГАМ**  
*Мороженое, молоко,  
персиковый сок,  
сироп «Бабл гам»,  
взбитые сливки*  
300 мл  
475Р



**СИНЕМА**  
*Молоко, мороженое,  
сироп «Попкорн»,  
топпинг «Карамель»,  
соль морская*  
450 мл  
495Р



**АЙС ТИ ФРУТИС**  
*Чай черный, мята,  
лайм, топпинг  
лесные ягоды,  
лед*  
350 мл  
390Р



**БАМБЛ**  
*Сок натуральный  
апельсин, сироп  
«Карамель»,  
эспрессо, лед*  
300мл  
415Р



**СЕК НА ПЛЯЖЕ**

*Водка, ликер  
Персик, сок,  
лед*  
300 мл  
430₽

**КУБА ЛИБРЕ**

*Ром,  
содовая, лайм, лед*  
350 мл  
490₽

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



**МОХИТО ЛАЙТ  
КЛУБНИЧНЫЙ**  
*Мята, лайм, клубника,  
сироп монин, содовая, лед*  
350 мл  
470₽



**СМУЗИ  
клубничный**  
*350 мл*  
380₽



**МОЛОЧНЫЙ  
КОКТЕЙЛЬ**  
*шоколадный  
ванильный  
клубничный*  
350 мл  
490₽



**МОХИТО ЛАЙТ**  
*Мята, лайм, сироп  
монин, содовая,  
лед*  
350 мл  
430₽



**БАБЛ ГАМ**  
*Мороженое, молоко,  
персиковый сок,  
сироп «Бабл гам»,  
взбитые сливки*  
300 мл  
475₽



**СИНЕМА**  
*Молоко, мороженое,  
сироп «Попкорн»,  
топпинг «Карамель»,  
соль морская*  
450 мл  
495₽



**АЙС ТИ ФРУТИС**  
*Чай черный, мята,  
лайм, топпинг  
лесные ягоды,  
лед*  
350 мл  
390₽



**БАМБЛ**  
*Сок натуральный  
апельсин, сироп  
«Карамель»,  
эспрессо, лед*  
300мл  
415₽





магазин  
**хачапური**

грузинская кухня



**ГРУЗИНСКИЙ  
ЛАВАШ**

Традиционный  
грузинский хлеб  
**85₽ 120 г**  
1 шт

**КОМПОТ ИЗ БАЗИЛИКА**

Напиток из базилика  
и лимона  
**135₽ 250 мл**



**ТЕСТО СДОБНОЕ**  
Мука, дрожжи, яйца,  
молоко и вода  
**85₽ 300 г**



**СПЕЦИИ ЛОБИО**  
Специи для  
приготовления лобио  
**280₽ 40 г**



**СПЕЦИИ ХАРЧО**  
Специи для  
приготовления супа харчо  
**260₽ 40 г**



**АДЖИКА КРАСНАЯ**  
Считается самой острой  
приправой и более подходит  
к мясным блюдам и овощам  
**290₽ 100 г**



**АДЖИКА МЯТНАЯ**  
Имеет мятно-острый вкус.  
Рекомендуем к сырам, блюдам  
из рыбы, овощам и соусам  
**290₽ 100 г**



**АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ**  
Имеет мягкий вкус и аромат.  
Рекомендуем к тушеному  
мясу, рыбе и овощам  
**290₽ 100 г**





...& RESTORATOR PROJECT 

**The Mediterra**

  
**Green**

8 (928) 237 97 12

Приморский  
бульвар, 15



**ХАЧАПУРИ**

8 (929) 830 57 75

ул. Крымская, 3,  
корп. 2



**КАЗАЧИЙ  
БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85

ул. Крымская, 3,  
корп. 2



**ХАЧАПУРИ**

8 (918) 460 53 53

с. Дивноморское,  
ул. Кирова, 16




**ХАЧАПУРИ**

8 (928) 400 40 79

г. Краснодар,  
ЖК Самолет,  
ул. К. Гондара, 97



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

 restoratorproj |  restorator-pro.ru

