

Мы очень хотим передать Вам настроение и истинный вкус большого разнообразия блюд. Для этого в сердце ресторана мы разместили каменную печь, собрали рецепты имеретинских, гурийских, мегрельских, какетинских, сванских и аджарских кулинарных традиций и сделали аппетитные фотографии всех блюд.

НО ПОМНИТЕ –

ни одна картинка не способна передать бесподобные сложные ароматы чеснока и кинзы, хмели-сунели и шафрана, базилика и тархуна. А ведь именно эти специи и пряности дают возможность почувствовать знаменитый национальный колорит Грузии, её взрывной и щедрый характер.



Следуйте за мной, и пусть в каждой вашей минуте будет что-то великое, например, качапури или хинкали.

С любовью, Чичико



Настоящий грузинский хлеб



Каждое утро мы открываем свои двери, чтобы вы могли наслаждаться свежеспечёнными в печи, ещё тёплым пури или шоти, дополняя их домашним ткемали и другими соусами, попробовали разные рецепты качапурри или разделили любимый грузинский пирог с семьёй или друзьями.

Грузинский лаваш

50 ₺

300 гр.

Грузинский пури

Его хрустящая корочка и дымящийся мякиш идеально подходят ко всем блюдам, прекрасно сочетаются с пряными сырами, горячими супами, сочными шашлыками и служат «визитной карточкой» нашего ресторана

40 ₺

100 гр.

60 ₺

200 гр.

Большая лодочка хачапури

с мясной начинкой

430 ₺ 500 гр.

Хачапури по-аджарски

Настоящий аджарский рецепт хачапури, по форме напоминающее лодочку, хлеб выпекается, после чего на запеченный румяный сыр разбивается желток и кладется большой кусок сливочного масла

340 ₺ 350 гр.

Не стесняйтесь!
Отложите в сторону приборы и отламывайте кусочки от хачапури руками.

Этим вы покорите моё сердце, а кроме того, так удобнее и вкуснее!



Хачапури с начинкой из мяса телятины и хмели-сунели

290 ₺ 260 гр.



Гебжалія

430 ₺

500 гр.



Сестра Чичико:

“Генацвале, я настаиваю,
чтобы вы непременно выпили
красного домашнего вина,
которое я настаиваю”.

Хачапур с садовыми томатами

Идеальное сочетание горячей выпечки, сыра и томатов в летнем варианте хачапур

430 ₺ 500 гр.

Пеновани

Слоёные пеновани-хачапур в виде конвертиков с сыром повсеместно продаются на улицах всех грузинских городов

300 ₺ 250 гр.

Хачапур с овощами

Адджарская «лодочка» с печеными овощами: баклажанами, паприкой и томатами, с чесночком и зеленью

255 ₺ 360 гр.



совет Чичико:

Аккуратно отломите хвостик от качапури и смешайте им начинку - яичный желток, сыр и сливочное масло. Затем отламывайте борта лодочки и окунайте их в получившийся соус, а когда от нее останется только дно, скрутите его трубочкой и смакуйте каждый кусочек нежного, пропитавшегося соками теста.

Хачапури по-тбилиски

Попробуйте «городской» рецепт «лодочки» хачапури, которое помимо сырной начинки, посыпается еще сыром сверху

300 ₺ 300 гр.

Хачапури по-мегрельски


Очень вкусная сырная лепешка, родина которой красивая горная Грузия

380 ₺ 320 гр.

Хачапури на мангале

С сулугуни и брынзой. Подаётся блюдо сразу с огня, пока сыр приятно плавится

285 ₺ 160 гр.



**Кутаб
с сыром
и зеленью**

185 ₺ 100/30 гр.


**Хачапури
со шпинатом
и сулгуни**

390 ₺ 300 гр.

**Лодочка
с треской
Наш новый хит!**

Пирог с треской, картофелем
и копченым сулгуни


350 ₺ 300 гр.



Кубдари

Острый, пряный, невероятно сочный пирог с мясом, родом из грузинского региона Сванетия

380 ₺ 400 гр.



Пирог с фермерским цыплёнком

320 ₺ 450 гр.

Холодные закуски

ПХАЛИ

Есть пхали - все равно, что рассматривать причудливые узоры в калейдоскопе. Овощи и зелень, соль и перец, традиционные грузинские пряности - складываются в затейливый орнамент, дополняя друг друга и поочередно раскрываясь на языке. Эти шарики из специальным образом отваренных, а затем отжатых зелени или овощей, прекрасны в качестве легкой закуски или гарнира к основному блюду.



Домашнее мясное ассорти

Из ростбифа, бастурмы, языка и буженины

1400 ₹ 325 гр.

Пхали из свеклы

195 ₹ 160 гр.

Пхали из шпината

195 ₹ 160 гр.



Бастурма

395 ₺

80 гр.

Ростбиф

Европейский вариант с пряным кахетинским маслом

410 ₺

125 гр.

Рулетки Бадриджани

Из нарезанных слайсами баклажан, обжаренных на гриле, с начинкой из нежного творожного сыра, орехового соуса и чеснока

295 ₺

200 гр.

Ассорти солений

320 ₺

360 гр.

Рулетки из паприки

С нежным творожным сыром
и ореховым соусом

240 ₺

155 гр.

Ассорти грузинских сыров

РЕКОМЕНДУЕМ К ВИНУ

Дорогие гости, мы можем менять сыры
по сезонам. Пожалуйста, уточните
набор у Вашего официанта

455 ₺

190/60 гр.

Хрустящие баклажаны с чесноком

250 ₺


130 гр.



Лосось домашнего посола

395 ₺

120 гр.



Сезонная зелень

165 ₺

85 гр.



Ассорти пхали

320 ₺

370 гр.



Тар-тар из лосося

С огурцом и джон-джоли,
подаётся с хрустящим пури

320 ₺

90/50 гр.

Горячие закуски

Воспоминания дяди Ваню

Пиво - напиток настоящего грузина и сына гор! Именно в горных районах, откуда я родом, произрастает пшеница маха и зандури, из которой получается терпкое и хмельное пиво - постоянный спутник традиционных праздников.



Картофель в сванской соли

180 ₺


150 гр.

Шляпки шампиньонов

Мы запекаем с сыром сулгуни, сливочным маслом в глиняных кеци

230 ₺


130 гр.



Шарики эларджи

Кукурузные шарики
с расплавленным сыром внутри
и хрустящей корочкой

260 ₺ 120/40 гр.



Жареный сыр

Сыр брынза
со свежим летним салатом

290 ₺ 90/70 гр.

Салаты

**Тёплый
салат
с ростбифом
и грецким
орехом**

405 ₺

200 гр.

**Салат
со свеклой**

Горчично-медовой заправкой,
сливочным сыром и миксом зелени

240 ₺

175 гр.

**Лёгкий
овощной
салат
с сыром фета**

280 ₺

235 гр.

Винегрет с красной фасолью

240 ₺

210 гр.

Салат с лососем и мягким сыром

405 ₺

235 гр.

Салат со сладкой редькой и говядиной

240 ₺

165 гр.

Воспоминания ЧИЧИКО

Когда бабушка была занята приготовлениями на кухне, она часто просила нас с сестрой приготовить салат из свежих овощей. Но для начала их нужно было сорвать с грядки и промыть в ключевой воде. Мы аккуратно нарезали помидоры и огурцы и обильно посыпали салат ароматной зеленью. От воспоминаний об этом аромате у меня всегда кружится голова!





Цезаридзе

С креветками или цыплёнком


405 ₺ 260 гр. 350 ₺ 270 гр.

Салат с цыплёнком и имбирной заправкой

290 ₺ 190 гр.

Салат с ростбифом и бальзамическим соусом

360 ₺ 150 гр.



**Салат
с копчёным
сулугуни,
цыплёнком
и бородинскими
гренками**

280 ₽

200 гр.




**Салат
с баклажанами**

Творожным сыром
и сладким соусом чили

265 ₽

180 гр.



**Грузинский
овощной
салат
с ореховой
заправкой**

265 ₽

185 гр.

Супы



Грузинские супы

обычно очень сытные и наваристые.
А еще они являются настоящим спасением
на утро после громкого застолья!

Сухумская солянка

295 ₺

350 гр.

Харчо

295 ₺

350 гр.

Лагман заправленный по-мегрельски

Традиционный суп с домашней
лапшой, нежными кусочками мяса
и овощами, томлёными со специями
в собственном соку

280 ₺

350 гр.

**Холодный
суп на основе
мацони**

230 ₺

335 гр.

**Батумская
ука**

270 ₺

350 гр.

**Куриный
суп с домашней
лапшой**

220 ₺

350 гр.

**Суп
с хинкали**

280 ₺

300 гр.

Хинкали

По рецепту
горных народов
с рубленным мясом

90 ₺ 90 гр.

С говяжьей
и зеленью

75 ₺ 90 гр.

С говяжьей

75 ₺ 90 гр.

С лососем

140 ₺ 90 гр.

С цыпленком
и копчёным сыром

100 ₺ 90 гр.

С домашним
фаршем

75 ₺ 90 гр.

С бараниной

90 ₺ 90 гр.

С сулгуни

100 ₺ 90 гр.



Схема поедания



Надкусите
хинкали с краю



Выпейте
бульон



Съешьте
остальной
хинкали



Оставьте
хвостик
на тарелке

Патара жинкали

В сливочно-
горчичном соусе

300 ₺ 320 гр.

Патара жинкали

В перечном соусе

300 ₺ 350 гр.

Детские жинкали

195 ₺ 180 гр.

Маленькая Лали:

“Я могу бросить свои игры только
в двух случаях - когда бабушка
зовет собирать орехи в саду,
и, когда мама говорит, что готовы
мои любимые детские жинкали”.





Патара жинкали

В овощном соусе

300 ₺

350 гр.



Месжури

Разновидность грузинской лепки.
Тонкое тесто с начинкой из баранины,
подаётся на кеци с пряным маслом

320 ₺

320 гр.

Большие кавказские шашлыки!



Мясной сет от Чичико

Ассорти сочных шашлыков из свинины и говядины, нежного кебаба из баранины и пикантной корейки барашка на компанию.

Подаётся со свежими овощами и соусом Кайла

1550 ₺

455/100/50/40 гр.

**Кавказский
шашлык из
баранины
с кориандром**

415 ₺ 100/100 гр.

**Кахетинский
шашлык из
говяжьей
вырезки**

540 ₺ 130/100 гр.

**Корейка
барашка
в аджике**

470 ₺ 170/100/40 гр.

**Шашлык
из свинины
с картофелем
и сванской
солью**

360 ₺ 130/100/100 гр.



Анекдот от Чичико:
-В Грузии вино
созревает
в процессе
произнесения
тоста.

**Шашлык
из индейки
с хмели-
сунели**

430 ₴ 150/100/40 гр.

**Шашлык
из цыплёнка
с хрустящими
баклажанами**

320 ₴ 130/100/50 гр.


Ароматную кюфту мы жарим на мангале, благодаря чему она получается очень сочной. Нежные котлетки подаются с традиционной грузинской зеленью и печеным картофелем на гарнир.

Кюфта Наш новый хит!

Пряная телятина с горячим сулугуни внутри

460 ₺ 220/115/40 гр.





**Кебаб
из баранины**

380 ₴ 120/100/40 гр.



**Кебаб
из цыплёнка**

С картофельным
гарниром
на мангале

310 ₴ 140/100/40 гр.



**Кебаб
из говядины**


330 ₴ 140/100/40 гр.

**Шашлык
овощной
по-аджарски**

250 ₺ 150/100 гр.

**Шашлык
из сёмги**

540 ₺ 100/80/35 гр.



**Цыплёнок
табака**

590 ₴ 240/30 гр.

**Скумбрия
на гриле**

530 ₴ 370/100 гр.

Блюда в кеци и горячие блюда

Кеци - это традиционная грузинская сковорода из красной глины, предназначенная для запекания в печи. Блюда в ней готовятся равномерно и получаются невероятно сочными.

Чкмерули

Запечённый ароматный цыплёнок под сливочно-чесночным соусом с добавлением грузинской аджики

390 ₺

350 гр.

Долма

С домашним фаршем

360 ₺

220/40 гр.



Говядина в перечном соусе

С картофельным
пюре


470 ₺ 200/150 гр.



Чахохбили

Аппетитные кусочки цыплёнка,
тушённые с овощами и острыми специями

375 ₺ 400 гр.



Оджахури с говядиной или свиной

Кусочки обжаренного мяса
с картофелем, луком и томатами


430 ₺ 350 гр. 340 ₺ 350 гр.



Чашушули


Кусочки тушеной в собственном соку говядины, с соусом из спелых томатов, приправленные грузинскими специями и свежей зеленью

445 ₺ 350 гр.



Куриные котлетки

345 ₺ 150/150/30 гр.



Телятина в сливочном соусе со шпинатом

Подается с рисом
490 ₺ 260 гр.

Люлярма

320 ₺

300 гр.

Ачма

Грузинская лазанья
с сулугуни

280 ₺

200 гр.

Сациви из цветной капусты

320 ₺

220 гр.



Напутствие от
ЧИЧИКО

*Хмели сумели и ты
тоже сможешь, мегобари!*

● Аутентичные пряности в большой степени определяют уникальный вкус грузинской кухни.

Самая известная из них - хмели-сунели, которая включает в себя сразу 13 ароматных специй.

Хмели-сунели традиционно добавляют в аджику.

А что может быть лучше к хинкали или шашлыку, если не остренькая аджика с помидорами и чесноком?

Гарниры

Картофельные дольки
со сванской солью

110 ₺ 100 гр.

Картофельный
кебаб

110 ₺ 150 гр.

Картофельное
пюре

110 ₺ 150 гр.

Жаренный картофель
с грибами

150 ₺ 150 гр.

Цветная капуста
с соусом Баже

170 ₺ 100/20 гр.

Рис
отварной

110 ₺ 150 гр.

Картофель фри

135 ₺ 150/40 гр.

Соусы

Аджика грузинская

45 ₺ 30 гр.

Ткемали

45 ₺ 30 гр.

Сацебели

45 ₺ 30 гр.

Баже

45 ₺ 30 гр.

Кайла

45 ₺ 30 гр.

Аджика зелёная

45 ₺ 30 гр.

Сладкий Чили

45 ₺ 40 гр.

Гранатовый

45 ₺ 30 гр.

Имбирный

45 ₺ 40 гр.

Соевый

45 ₺ 40 гр.

Чесночный

45 ₺ 40 гр.

Шоколадный

45 ₺ 30 гр.

И на десерт...

Нежный бисквит, домашний сметанный крем и сироп на основе кахетинского вина «Саперави». Как настоящее вино, при подаче наш сироп должен соприкоснуться с воздухом, чтобы полностью раскрыть свой вкус и подчеркнуть сладость десерта, поэтому мы подаем его в бутылочке.

Приготовьте камеру!

Домашний
сметанник
«Саперави»

270 ₴

170 гр.



Шоколадное лакомство

По домашнему
рецепту

240 ₺ 150 гр.

Мацони с мёдом

200 ₺ 145 гр.

Сладкая хинкали

Из хрустящего слоёного теста
с домашним заварным кремом

300 ₺ 200 гр.

Грузинская Панакота

290 ₺ 180 гр.

ФИСТАШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

270 ₺

100 гр.

Фруктовая тарелка

Дорогие гости, мы можем менять
фрукты по сезонам.

Пожалуйста, уточните набор
у Вашего официанта

415 ₺

450 гр.

Мороженое

Ванильное,
шоколадное
или клубничное

70 ₺

50 гр.

Чурчжела

200 ₺

50 гр.

Тарталетка

Со свежими
ягодами


270 ₺

70 гр.

Варенье

70 ₺

50 гр.



**Сладкий
пеновани
с фисташками
и ванильным
пломбиром**

300 ₺

110/50 гр.

Кофе

Американо	250 мл.	110 ₺	Эспрессо	30/200 мл.	100 ₺
Латте	300 мл.	170 ₺	Капучино	150 мл.	140 ₺
Латте на соевом/кокосовом молоке	300 мл.	215 / 240 ₺	Капучино на соевом/кокосовом молоке	150 мл.	160 / 180 ₺
Кофе «Рафик»	250 мл.	185 ₺	Какао-напиток	250 мл.	145 ₺

Напитки безалкогольные

НАПИТКИ

Pepsi	250 мл.	155 ₺
Pepsi МАХ	250 мл.	155 ₺
7up	250 мл.	155 ₺
Adrenalin Rush	250 мл.	200 ₺
Сок в ассортименте	250 мл.	85 ₺
Морс облепиха / смородина	250 мл.	80 ₺
Айран	250 мл.	100 ₺

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми	500 мл.	220 ₺
ВОДА		
Саирме с газом / без газа	500 мл.	210 ₺
Aqua Minerale с газом / без газа	250 мл.	170 ₺

Фреши

Апельсиновый	250 мл.	250 ₺	Яблочный	250 мл.	250 ₺
Морковный	250 мл.	220 ₺	Грейпфрутовый	250 мл.	280 ₺

Чай

Чёрный

Ассам

Классический индийский чай Ассам с богатым, насыщенным вкусом и характерным солодовым оттенком для любителей крепкого чая

165 ₺ 600 мл.

Черничный с манго

Гармоничное сочетание ягод черники, кусочков манго, лепестков подсолнечника, мальвы и василька подчеркивает вкус цейлонского чая. Этот чай - классика каждого дня

165 ₺ 600 мл.

Гранатовый фреш

Чёрный чай высшей категории с кусочками граната и клубники, ароматизирован натуральными маслами

165 ₺ 600 мл.

Грузинский чай

Чёрный грузинский чай с плантациями самого известного чайного региона Грузии - Гурия. Этот чай напомнит каждому тот самый вкус грузинского чая, знакомый с детства. Тонизирует и укрепляет иммунитет, придаёт сил и повышает работоспособность

175 ₺ 600 мл.

Клубничный с дыней

Купаж Цейлонского, Индийского и Китайского чёрного чая, с добавлением кусочков дыни и клубники

165 ₺ 600 мл.

Зелёный

Классический

Классический китайский чай. Мягкость, сладость и бархатистость сенчи проявляются одновременно, создавая ощущение сладкого вкуса, свежего аромата и бархатистого ощущения на языке

165 ₺ 600 мл.

Грецкий орех

Сочетание зелёного ароматизированного чая, китайского чая Сенча, цукатов ананаса, грецкого ореха, хлопьев миндаля, щербета и кокосовой стружки

165 ₺ 600 мл.

Барбарис

Купаж отборного китайского зелёного чая с добавлением цветов и плодов барбариса, изюма, оболочки плодов шиповника, кусочков ананаса, цедры апельсина, гибискуса, лепестков календулы, розы и сафлора, кусочков клубники и ягодным ароматом

165 ₺ 600 мл.

Грузинский чай

Зелёный грузинский чай с плантаций чайного района Кобулет, расположенного на самом берегу Чёрного моря. Свежий и ароматный. Укрепляет иммунитет и освежает, придает сил и повышает настроение

175 ₺ 600 мл.

Травяной чай

Ройбуш цитрусовый

Южноафриканский напиток с добавлением цитрусовых, фруктово-цветочные оттенки напитка освежают, сладкие нотки оставляют легкое послевкусие лимонной карамели

165 ₺ 600 мл.

Фитнес микс

Вкусное сочетание лимона и солодки, фенхеля, кусочков шиповника, кардамона, мяты, корицы, гвоздики и имбиря

165 ₺ 600 мл.

Дары гор

Чай с богатым сочетанием трав: зверобой, душица, чабрец, календула, шиповник, боярышник, и легким ягодным ароматом

165 ₺ 600 мл.

ГРУЗИНСКИЙ ДОМАШНИЙ ЧАЙ

По-аджарски

Напиток на основе ананасового и апельсинового сока
с добавлением цитрусовых и тархуна

230 ₽ 600 мл.

Травяной чай бабушки Сирануш

Зелёный травяной чай, по рецепту бабушки Сирануш,
на основе трёх свежих трав: базилика, тимьяна, тархуна и зелёного яблока

230 ₽ 600 мл.

Алазани

Напиток на основе пряной травы - лимонграсс, со сладким лимонным запахом
и слегка острым вкусом, с добавлением кураги, сахарного сиропа и тархуна

230 ₽ 600 мл.

Кабардинский

Домашний смородиновый чай

230 ₽ 600 мл.

По-тбилиски

Кавказский напиток на основе черного чая
с добавлением клубники, грейпфрута и тархуна

230 ₽ 600 мл.

Сванский

С клюквой, мятой и ноткой цитруса

230 ₽ 600 мл.

Любимый чай Лали

На основе черного чая, с облепихой, мятой, корицей,
сиропом маракуйя и сахарным сиропом

230 ₽ 600 мл.

Цыцака

Напиток на основе черного чая с добавлением карамельного сиропа,
апельсина, варенья из перца и веточки розмарина

230 ₽ 600 мл.



Мудрость
от Чичико:

**Чай не пить,
так на свете
не жить!**

Смузи

Апельсиново-имбирный

Апельсин, сахарный сироп,
имбирная вода

235 ₺ 350 мл.

Клубничный

Клубника, банан,
персиковый сок, эстрагон

235 ₺ 350 мл.

Сливочная малина

Банан, малина, сливки,
эстрагон, сахарный сироп

235 ₺ 350 мл.

Пина Колада

Ананас, сок ананасовый, сливочное
мороженое, кокосовый сироп,
взбитые сливки

235 ₺ 330 мл.

Тархун

Яблоко, банан, эстрагон,
сахарный сироп

235 ₺ 350 мл.

Мацони-шейки

Шоколадный

Какао, мацони, молоко

155 ₺ 230 мл.

Малиновый

Малина, мацони, молоко

155 ₺ 230 мл.

Банановый

Банан, мацони, молоко

155 ₺ 230 мл.

Клубничный

Клубника, мацони, молоко

155 ₺ 230 мл.

Лимонады

Мандариновый

Мандарины, мята, лимонный фреш, карамельный сироп, содовая

300 ₺ 500 мл.

Мандариновый огурец

Свежий мандарин и огурец, сахарный сироп, апельсиновый сок, лимонный фреш, содовая

300 ₺ 500 мл.

Грейпфрутовый базилик

Грейпфрут, базилик, апельсиновый сок, сахарный сироп, содовая

300 ₺ 500 мл.

Грушевый базилик

Груша, базилик, мята, сахарный сироп, содовая

300 ₺ 500 мл.

Выход указывается без учета льда

Лимонады выступают неизменным атрибутом грузинских застолий, они изготавливаются на чистой родниковой воде и натуральных сиропах, поэтому не только освежают в жаркие дни, но и приносят пользу для организма.

Грузинский фирменный лимонад

Освежающий напиток на основе микса граната, апельсина и базилика

195 ₺

220 мл.

Грейпфрут-мандарин

Мандарины, грейпфрут,
сироп грейпфрут, эстрагон,
содовая
195 ₺ 220 мл.

Крем-сода

Карамельный сироп, ванильный
сироп, лимон, содовая, тархун
195 ₺ 220 мл.

Яблочный базилик

Яблоко, базилик, сироп
лемонграсс, содовая
195 ₺ 220 мл.

Цветочный

Сироп роза, сироп бузина,
содовая, тархун
195 ₺ 220 мл.

Выход указывается без учета льда

Личчи́ко

Лавандовый сироп, сироп личи,
содовая, эстрагон

195 ₺ 220 мл.

Персик-бузина

Сок персиковый, сироп
бузина, содовая, эстрагон

195 ₺ 220 мл.

Малина и маракуйя

Сироп маракуйя, малиновый
соус, эстрагон, содовая

195 ₺ 220 мл.

Виноградная клубника

Виноградный сок, клубничный
сироп, лайм, эстрагон, содовая

195 ₺ 220 мл.

Лимонад Натактари

Тархун
Грушевый
Барбарисовый

270 ₺ 500 гр.



Айскофе Эспрессо

Апельсин, апельсиновый сок,
карамельный сироп,
кофейный лёд

180 ₺ 160 мл.

Детский Айсти

Зеленый чай, персиковый сироп,
сироп маракуйя, апельсин, мята,
мармеладные мишки

195 ₺ 200 мл.

Выход указывается без учета льда

Коктейли алкогольные

Дайкиришвили

Ром Бакарди Карта Бланка, сок лайма, пряный сироп, лайм, гранат, эстрагон

340 ₺ 80 мл.

Софи́ко

Биттер Аперол, пряный и клубничный сиропы, ананасовый сок

350 ₺ 140 мл.

Бату́ми


Водка, клубничный сироп, сироп маракуйи, персиковый сок

320 ₺ 130 мл.

Негронидзе

Красное вино, биттер Аперол, джин Гордонс, пряный сироп, апельсин, корица

390 ₺ 105 мл.

The image features four distinct cocktails presented in various glassware. At the top left is a Mojito in a tall, textured glass, garnished with fresh mint leaves and a lime wedge. To its right is a Kazbegi Spritz in a tall, elegant glass, garnished with a large basil leaf. In the bottom left is a Mimino in a textured glass, garnished with a slice of orange and fresh pomegranate seeds. In the bottom right is a Mimino Spritz in a rounded glass, garnished with a slice of orange, pomegranate seeds, and fresh herbs. The drinks are set on a rustic wooden surface with a light-colored cloth and some greenery in the background.

МОХИТО

Ром, лайм, мята,
сахарный сироп, содовая

310 ₺ 200 мл.

Казбегги Спритц

Текила Ольмека Бланко,
игристое вино, клубничный
сироп, клубника, базилик

350 ₺ 200 мл.

МИМИНО

Водка, дынный сироп,
лимонный и гранатовый сок,
апельсин, гранат, эстрагон

290 ₺ 135 мл.

МИМИНО Спритц

Коньяк Арарат, игристое вино,
сахарный сироп, апельсин,
гранат, тархун

320 ₺ 200 мл.

Настойки

Мартини Бьянко Тоник

Вермут Мартини Бьянко,
тоник, лайм

290 ₺ 150 мл.

Цитрус

200 ₺ 50 мл.

Гархун

160 ₺ 50 мл.

Клюква

160 ₺ 50 мл.

Имбирь

160 ₺ 50 мл.

Хрен

160 ₺ 50 мл.

Гордонс Пинк

Гордонс Пинк, тоник, ягоды

320 ₺ 200 мл.

Бэлс Эпл Пэй

Бэлс пряный, яблочный сок,
яблоко

260 ₺ 200 мл.

Пиво

Грузинское пиво

Светлое (бут)

330 ₺ 0,5 л.

Тёмное (бут)

330 ₺ 0,5 л.

Разливное пиво

Bud

Светлое

185 ₺ 0,3 л.

235 ₺ 0,5 л.

Hoegaarden

Светлое

235 ₺ 0,3 л.

320 ₺ 0,5 л.

Бутылочное пиво

Bud

Светлое безалкогольное

185 ₺ 0,33 л.

Corona Extra

Светлое

250 ₺ 0,355 л.

Домашнее вино

Белое, сухое

Тонкий букет, с нотами белых цветов, айвы и жёлтых фруктов.
Прекрасно сбалансированный с приятным послевкусием

860 ₺ 550 мл. 220 ₺ 125 мл.

Белое, полусладкое

Аромат свежих фруктов и белых цветов, обладает полусладким привкусом, прекрасно сбалансированной бодрящей кислоткой

860 ₺ 550 мл. 220 ₺ 125 мл.

Красное, сухое

Букет из красных ягод с выраженными нотами специй и сухофруктов.
Сочный, сбалансированный, с долгим послевкусием

860 ₺ 550 мл. 220 ₺ 125 мл.

Красное, полусладкое

С нежными нотками вишневого аромата. Со сладким фруктовым привкусом, оно прекрасно сбалансированно

860 ₺ 550 мл. 220 ₺ 125 мл.

Белые вина

Алазанская долина

Полусладкое, Грузия

Обладает ароматом спелых фруктов и мягким бодрящим сладковатым вкусом

1250 ₺ 750 мл. 230 ₺ 125 мл.

Твиши

Полусладкое, Грузия

Вино обладает свежим фруктовым ароматом. Вкус вина нежный, изысканный, с фруктовыми нотами и гармоничным послевкусием

2300 ₺ 750 мл.

Ркацители

Сухое, Грузия

Вино обладает свежим, элегантным, сортовым ароматом с цветочно-фруктовыми тонами. Вино демонстрирует освежающий, гармоничный вкус с нотами груши Дюшес, персика и белых цветов

1350 ₺ 750 мл. 230 ₺ 125 мл.

Цинандали

Сухое, Грузия

Характеризуется ароматами цитрусов и айвы.
Вино с мягкой утонченной кислотностью и приятным вкусом

1450 ₺ 750 мл. 260 ₺ 125 мл.

Розовое вино

Арени

Сухое, Армения

Пробуждающий аромат английских сладостей и клубники.
Оно гармоничное и округлое, обладающее тонким хрустящим вкусом

1390 ₺ 750 мл. 200 ₺ 125 мл.

Фруктовое вино

Гранатовое / Ежевичное

Красное полусладкое, Армения

1390 ₺ 750 мл. 230 ₺ 125 мл.

Красные вина

Алазанская долина

Полусладкое, Грузия

Обладает ароматом спелых фруктов и мягким бодрящим сладковатым вкусом

1250 ₺ 750 мл. 230 ₺ 125 мл.

Киндзмараули

Полусладкое, Грузия

Аромат, в котором ясно чувствуются тона лесных ягод и малины. Имеет мягкий, приятный вкус, в послевкусии ощущаются экзотические ароматы

1600 ₺ 750 мл. 300 ₺ 125 мл.

Пиросмани

Полусухое, Грузия

В аромате вина раскрываются оттенки чёрных ягод и чернослива. Вино отличается насыщенным вкусом с тонами спелых сочных фруктов и восточных специй

1450 ₺ 750 мл. 290 ₺ 125 мл.

Саперави

Сухое, Грузия

Вино имеет приятный аромат с нотами красных ягод. Вкус вина гармоничный, приятный, немножко терпкий, с фруктовыми нотами и продолжительным послевкусием

1550 ₺ 750 мл. 260 ₺ 125 мл.

Хванчкара

Полусладкое, Грузия

Аромат с тонами земляники, ежевики и чёрной сливы. Вино на вкус - мягкое и элегантное

2990 ₺ 750 мл. 450 ₺ 125 мл.

Ахашени

Полусладкое, Грузия

Яркий аромат вина раскрывается фруктовыми тонами. Вино обладает гармоничным бархатным вкусом с шоколадными оттенками и сбалансированным послевкусием

2000 ₺ 750 мл. 330 ₺ 125 мл.

Мукузани

Сухое, Грузия

Характерный сортовой аромат чёрной смородины и сушеных красных фруктов. Бархатистое, плотнотелое вино со сбалансированным продолжительным послевкусием

1690 ₺ 750 мл. 270 ₺ 125 мл.

Игристые вина

Альфабето Дольче

Белое, полусладкое, Италия

Вино нежного золотисто-соломенного цвета с красивым блеском. В букете раскрываются нотки экзотических фруктов, цветов миндального дерева и ванили. Во вкусе вино демонстрирует баланс кислотности и сладости, а в освежающем послевкусии слышны фруктовые оттенки

1300 ₺ 750 мл.

Альфабето Брют

Белое, брют, Италия

Вино светло-соломенного цвета с чарующим блеском. В аромате переплетаются нотки цветов, сочного яблока и цитрусовых фруктов. Во вкусе вино демонстрирует баланс кислотности, хорошую структуру и утонченность, с фруктовым послевкусием

1300 ₺ 750 мл.

Мартини Асти D.O.C.G. Мартини Просекко D.O.C.

Сладкое, Италия

2600 ₺ 750 мл. 850 ₺ 187 мл.

Сухое, Италия

2500 ₺ 750 мл. 890 ₺ 187 мл.

Крепкий алкоголь

ВОДКА

Алтай

135 ₺ 50 мл.

Absolut Original

230 ₺ 50 мл.

Русский стандарт
Original

155 ₺ 50 мл.

Русский стандарт
Platinum

170 ₺ 50 мл.

Чача Асканели
Золотая

250 ₺ 50 мл.

Чача Асканели
Платиновая

250 ₺ 50 мл.

Онегин

320 ₺ 50 мл.

ДЖИН

Gordon's

330 ₺ 50 мл.

Gordon's Pink

390 ₺ 50 мл.

Beefeater

290 ₺ 50 мл.

Beefeater Pink

370 ₺ 50 мл.

ТЕКИЛА

Olmeca Blanco

310 ₺ 50 мл.

Olmeca Gold

310 ₺ 50 мл.

ЛИКЁР

Bailey's Original

255 ₺ 50 мл.

Becherovka

265 ₺ 50 мл.

Kahlúa

265 ₺ 50 мл.

Cointreau

265 ₺ 50 мл.

Jagërmeister

240 ₺ 50 мл.

ЛЕДЯНОЙ ШОТ

Специальное
предложение
3 шота
Jagërmeister (-18°C)

760 ₺ 150 мл.

РОМ

Capitain Morgan White

245 ₺ 50 мл.

Capitain Morgan Spiced

290 ₺ 50 мл.

Capitain Morgan Black

310 ₺ 50 мл.

Bacardi Carta Blanca

270 ₺ 50 мл.

Bacardi Carta Negra

270 ₺ 50 мл.

Bacardi Carta Oro

270 ₺ 50 мл.

Bacardi Carta Spiced

270 ₺ 50 мл.

ВЕРМУТ

Martini Bianco

295 ₺ 100 мл.

Martini Fiero

295 ₺ 100 мл.

Martini Rosso

295 ₺ 100 мл.

КОНЬЯК

Martell VS

440 ₺ 50 мл.

Martell VSOP

600 ₺ 50 мл.

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Асканели 3*

290 ₺ 50 мл.

Асканели 6*

320 ₺ 50 мл.

Асканели XO

320 ₺ 50 мл.

КОНЬЯКИ ИЗ ГАММЫ АРАРАТ

Арарат 3*

290 ₺ 50 мл.

Арарат 5*

280 ₺ 50 мл.

Арарат Ани

300 ₺ 50 мл.

Арарат Абрикос

350 ₺ 50 мл.

ВИСКИ

ШОТЛАНДСКИЙ
ВИСКИ

Johnnie Walker
Red Label

275 ₺ 50 мл.

Johnnie Walker
Black Label

380 ₺ 50 мл.

Bell's Original

230 ₺ 50 мл.

Bell's Spiced

260 ₺ 50 мл.

Ballantine's Finest

295 ₺ 50 мл.

William Lawson's
Super Chili

295 ₺ 50 мл.

Dewar's White Label

295 ₺ 50 мл.

ЛЕГЕНДАРНЫЙ
ШОТЛАНДСКИЙ
ВИСКИ

Chivas Regal 12 у.о.

440 ₺ 50 мл.

ИРЛАНДСКИЙ
ВИСКИ

Jameson

270 ₺ 50 мл.

АМЕРИКАНСКИЙ
ВИСКИ

Jim Beam

290 ₺ 50 мл.

Bulleit Bourbon

410 ₺ 50 мл.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ
ВИСКИ

Singleton 12 у.о.

570 ₺ 50 мл.

Macallan 12 у.о.

570 ₺ 50 мл.

Glenfiddich

570 ₺ 50 мл.

СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МАРТИНИ-ТОНИК

2+1*

НОВЫЙ
MARTINI
FIERO

& TONIC

Мартини-Тоник Бьянко

Вермут Мартини Бьянко, тоник, лайм, лёд.

330 ₺ 200 мл.

Мартини-Тоник Фиеро

Вермут Мартини Фиеро, тоник, апельсин, лёд.

330 ₺ 200 мл.

*При покупке двух бокалов Мартини-Тоник Бьянко
или Мартини-Тоник Фиеро, третий получаете в подарок.

MARTINI

ФРАНЧАЙЗИНГ ХОЧУ ПУРИ

УНИКАЛЬНОСТЬ КОНЦЕПЦИИ ХОЧУ ПУРИ
ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В УМЕНИИ ТРАНСЛИРОВАТЬ
ВСЮ МНОГОЛИКОСТЬ ГРУЗИНСКОЙ КУЛЬТУРЫ

НЕ ПОХОЖИЙ НИ НА ОДИН ДРУГОЙ ГРУЗИНСКИЙ ИЛИ ВОСТОЧНЫЙ
РЕСТОРАН, «ХОЧУ ПУРИ» УХОДИТ ОТ СТЕРЕОТИПОВ, СОСТАВЛЯЯ
СОБСТВЕННЫЙ МИКС ТОЛЬКО ГРУЗИНСКОЙ АУТЕНТИЧНОСТИ,
КАВКАЗСКОЙ ДУШЕВНОСТИ, РЕСТОРАННЫХ ТРЕНДОВ И ШЕПОТКИ
ДУШИСТОГО СУМАЗА.

ХОЧУ ПУРИ —
ЭТО РЕСТОРАНЧИК О ГРУЗИИ.
А ЭТО НАМНОГО БОЛЬШЕ,
ЧЕМ ПРОСТО ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

МАМОЙ КЛЯНУСЬ!



TOP 100
PALME D'OR
ЛУЧШАЯ НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ 2018



ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ
РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

СТАНЬТЕ ВЛАДЕЛЬЦЕМ УЮТНОГО
ГРУЗИНСКОГО РЕСТОРАНА ПО ФРАНШИЗЕ

ВЫГОДНЫЕ УСЛОВИЯ И БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ФРАНШИЗЫ



СРОК ЗАПУСКА
ОТ 3 МЕСЯЦЕВ



ОКУПАЕМОСТЬ
ДО 2 ЛЕТ



ПРИБЫЛЬ 1,4 МЛН.
РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ



РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ
РЕСТОРАНОВ 20-25%

- ✓ При покупке франшизы вы получаете поддержку
- ✓ Подбор и оценка помещения для ресторана
- ✓ Поиск, оценка, собеседование и обучение ключевых сотрудников на этапе подбора
- ✓ маркетинговая поддержка
- ✓ выезд профессиональной команды для запуска ресторана
- ✓ дизайн-проект ресторана
- ✓ проведение периодических аудитов по всем направлениям деятельности ресторана



ФРАНЧАЙЗИНГ
«ХОЧУ ПУРИ»

СТАТЬ ПАРТНЕРОМ
БОЛЬШОЙ СЕМЬИ.
ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ
ЗДЕСЬ



Tullamore Dew

350 ₺ 50 мл.

5900 ₺ 700 мл.
+ 5 x 250 мл. Pepsi

