

...& RESTORATOR PROJECT



ХАЧАПУРИ

грузинская кухня



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ



ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green ∞

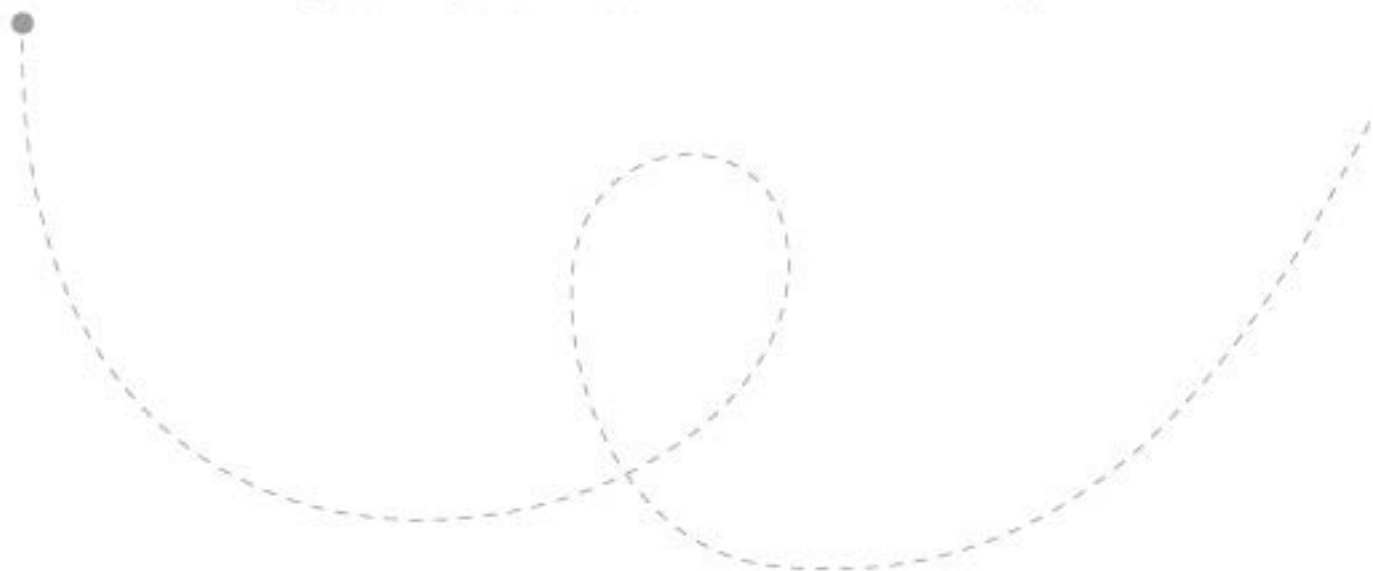


Фирменный велосипед сети Restorator Project Green ∞ в виде бесконечности - заднее ржавое колесо, переходящее в стремительное переднее словно отполированное лезвие рассекающее время и препятствия на своём пути, для достижения Green ∞ бесконечности через множество целей.

The Mediterra



Ресторан «The Mediterra Green» – Месторасположение ресторана буквально между Маркотхским горным хребтом и берегом Геленджикской бухты. Как уже привычно говорят гости города - «рукой можно дотянуться до гор и до моря одновременно». Ресторан словно зажат в тиски огромных вековых деревьев, кронами которых укрылись от летней жары летние веранды, соседствующие с виноградниками и украшенные множеством цветов.
(предшествующие годы - Suolo Italiano Магнолия)



ПРОЕКТЫ

...& RESTORATOR PROJECT



ФИЛОСОФИЯ

Принятием **Green** философии, выбором пути развития компании, применением новых правил, стандартов и процессов мы начинаем новый этап - Restorator Project **Green**.

Философия **Green** бесконечность

Движение каждого человека к осмысленному подходу в создании и применении экологически чистых и безотходных технологий;

Принятие как единственно правильной парадигмы мышления с акцентом на здоровье человечества, развитии, образовании, культуры, цивилизованности;

Эволюция человека от происхождения разума до перехода в бесконечность абсолютной осознанности бережливого созидания.

Ключевой вектор бренда

Человечеству необходимо достичь даты, после которой безвозвратно начнётся только **Green** подход – **Green** – бесконечность.

Сергей Морозов



ХАЧАПУРИ

грузинская кухня

Ресторан «Хачапури» - 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 «Хачапури», 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





**КАЗАЧИЙ
БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

Идея логотипа — прелесть близкой к природе жизни и рыбацкого быта, свежего улова, если бог даст и что даст. Исполнение лого в классическом, старинно-русском стиле, используем специфическое написание букв из казачьего алфавита.

«На самом краю хутора. Воротца с базара ведут на север к Дону. Крутой восьмисаженный спуск меж замшелых в прозелени меловых глыб, и вот берег: перламутровая россыпь ракушек, серая изломистая кайма нацелованной волнами гальки и дальше — перекипающее под ветром вороненой рябью стремя Дона.» (Михаил Шолохов, Тихий Дон). Именно это состояние передаёт стилизованная иллюстрация в логотипе.

г. Геленджик, ул. Крымская 3, корп. 2, ЖК Акватория.
Тел.: +7 (929) 833-58-85



Завтраки

Подаются с 8:00 до 11:00

**ОМЛЕТ
С ПОМИДОРАМИ**
265₽ 150/65 г



**ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**
345₽ 190/65 г



**ОМЛЕТ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**
315₽ 170/65 г



**ЯИЧНИЦА
С ВЕТЧИНОЙ**
295₽ 124/65 г



**ОМЛЕТ
С КАБАЧКОМ**
265₽ 150/65 г



**ЯИЧНИЦА
С БЕКОНОМ**
315₽ 124/65 г



Завтраки

Подается с 8:00 до 11:00

СЫРНИКИ 315₽ 150 г

рекомендуемые
соусы:
сметана 40 г 75₽,
сгущенное
молоко 40 г 75₽
варенье
из кизила 40 г 75₽



КАША РИСОВАЯ С КУРАГОЙ 245₽ 250 г



БЛИНЫ 185₽ 90 г

рекомендуемые
соусы:
сметана 40 г 75₽,
сгущенное
молоко 40 г 75₽,
варенье
из кизила 40 г 75₽,
топленое
масло 40 г 75₽



КАША ИЗ ТРЕХ ЗЛАКОВ С ГРУШЕЙ И ЯБЛОКОМ 245₽ 250 г



БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ 295₽ 180 г

рекомендуемые
соусы:
сметана 40 г 75₽,
сгущенное
молоко 40 г 75₽,
варенье
из кизила 40 г 75₽



хачапури

ХАЧАПУРИ

«ПО-ЦАРСКИ»

Тонко раскатанное сдобное тесто, сливочный сыр сулгуни, сулгуни копченый

785₽ 530 г



«КУБДАРИ»

ХАЧАПУРИ С МЯСОМ

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

795₽ 550 г



АЧМА

Готовится из большого количества слоев теста, каждый слой перекладывается сыром сулгуни и чанах и поливается топленным маслом

360₽ 200 г



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

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

695₽ 550 г



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

760₽ 500 г



хачапури

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

*Лодочка с сыром сулугуни, яйцом
и сливочным маслом*

570₽ 340 г



ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ С КРЕВЕТКАМИ

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

675₽ 390 г



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

*Тонко раскатанное сдобное
тесто, сыр сулугуни*

585₽ 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*

765₽ 540 г



ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ

Мука, вода, дрожжи, соль, сахар

95₽ 130 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

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

425₽ 160/40 г



АССОРТИ ПХАЛИ

Ассорти пхали из шпината, зеленого лобio и свеклы, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната

395₽ 160 г



**РУЛЕТКИ ИЗ
БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ**
Рулетики из баклажанов с начинкой из творожного сыра, зелени кинзы и мяты

465₽ 160 г



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СПЕЦИЯМИ**
Рулетики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй

465₽ 160 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СОЛЕНЬЯ

Маринованные огурцы, капуста, чеснок, грибы вешенки, помидоры черри, перец цуцак

495₽ 300 г



АДЖАПСАНДАЛИ

Овощное рагу из баклажанов, тушеных с луком, помидорами, болгарским перцем и зеленью

395₽ 230 г



ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соленье

345₽ 120 г



САЦИВИ

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным ореховым соусом с грузинскими специями

375₽ 230 г



ОВОЩНОЙ БУКЕТ

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

415₽ 250 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ

*Бастурма, суджук, копченая
утиная грудка, ростбиф*

845₽ 160/50 г



**ЛОСОСЬ
СЛАБОСОЛЕННЫЙ**
865₽ 100/40 г



ЧЕРНОМОРСКАЯ МАЛОСОЛЬНАЯ СЕЛЬДЬ

*С кахетинским маслом
и красным луком*

395₽ 130 г



ЧЕРНОМОРСКАЯ СЕЛЬДЬ ПО-ГРУЗИНСКИ

*Сельдь маринуется
в соусе тар-тар, подается
с маринованным луком*

395₽ 140 г



САЛАТЫ

САЛАТ СО ШПИНАТОМ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

*Огурцы свежие, молодые кабачки,
обжаренный орех кешью, листья
шпината, пророщенная чечевица,
авокадо и руккола*

615₽ 180 г



ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ

*Отварной картофель, морковь, горошек,
зеленый консервированный, корнишоны,
яйцо куриное, майонез*

180 г **765₽**



САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОГО БАКЛАЖАНА С АВОКАДО И СЫРНЫМ МУССОМ

*Баклажан обжаренный во фритюре,
авокадо, листья рукколы, кинзы, орех кешью,
соус «sweet chilli», оливковое масло «extra
virgin», сырный мусс*

645₽ 190 г



САЛАТ С РАПАНАМИ И ВЕШЕНКАМИ

*Шпинат, руккола, кинза,
маринованные вешенки,
сырный мусс, рапан
обжаренный на
оливковом масле
с добавлением соуса
«Sweet chilli»*

615₽ 200 г



САЛАТЫ

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Розовые помидоры, говяжий язык, корнишоны, обжаренный картофель «беби», зелень шпината, рукколы, лук фри, соус из зернистой горчицы, сливочного хрена и оливкового масла

595₽ 200 г



САЛАТ ТБИЛИСИ

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

545₽ 200 г



АЦЕЦИЛИ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Заточенные баклажаны, болгарский перец, красная фасоль, красный лук, грецкий орех, чеснок, зелень кинзы, соус наршараб, растительное масло

495₽ 200 г



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Свежие розовые помидоры, огурцы, красный лук и оливковое масло

495₽ 240 г



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

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

475₽ 250 г



САЛАТ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

475₽ 220 г



ХИНКАЛИ

МАМА ХИНКАЛИ

Состоит из пяти классических хинкали (свино-говяжий фарш)

540₽ 500 г

Рекомендуемые соусы:
сметанно-чесочный,
пряно-томатный,
красная аджика

95₽ 40 г



ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Тесто с добавлением томатов
Порция от 3-х штук

175₽ 1 шт 84 г



ХИНКАЛИ

Порция от 3-х штук

Классические свино-говяжьи

85₽

1 шт 100 г

С бараниной

85₽

1 шт 100 г

С говядиной

85₽

1 шт 100 г

Рекомендуемые соусы:
сметанно-чесочный,
пряно-томатный,
красная аджика

95₽ 40 г



ХИНКАЛИ С СЫРОМ

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

85₽ 1 шт 80 г



ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Порция от 3-х штук

Классические свино-говяжьи

100₽ 1 шт 100 г

С бараниной

100₽ 1 шт 100 г

С говядиной

100₽ 1 шт 100 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧЕБУРЕКИ

*С говядиной
и грузинскими специями*

315₽ 150 г

*Со свиной
и говядиной*

305₽ 150 г

*С сыром сулугуни
и тархуном*

305₽ 150 г

*С бараниной
и грузинскими специями*

315₽ 150 г

*Рекомендуемые соусы: 95₽ 40 г
соус сацебели, соус сметанно-чесночный*



ЖАРЕННЫЙ СЫР С ВАРЕНЬЕМ ИЗ КИЗИЛА

*Сыр, яйцо куриное,
сухари «Панко» и варенье
из кизила*

345₽ 150/40 г



ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

365₽ 160/25 г



ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

365₽ 165/25 г



СУПЫ

ХАРЧО

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

495₽ 280 г



ХАШЛАМА

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

485₽ 280 г



КУРИНЫЙ СУП ЧИХИРТМА

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

415₽ 260 г



ДОМАШНЯЯ ЛАПША

Наваристый куриный бульон, кусочки куриного мяса, домашняя лапша.

415₽ 250 г



горячие блюда

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

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



795₽ 230/50 г

Рекомендуемые соусы:
соус гриль
перечный соус
соус тар-тар

95₽ 40 г



ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ НА КЕЦЕ

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

985₽ 400 г



горячие блюда

ЛОБИО

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

315₽ 320 г



ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Говяжьи ребра приготовленные на низких температурах, подаются с картофелем фри и салатом из розовых помидор

495₽ за 100 г



ЧАХОХБИЛИ

Куриное бедро, репчатый лук, томаты, болгарский перец, томатный соус, грузинские специи

525₽ 250 г



КУРИНОЕ БЕДРО

Маринованное с луком и грузинскими специями, обжаренное на гриле. Подается с маринованным луком, маринованной капустой и острым перцем

395₽ за 100 г



Рекомендуемые напитки:

95₽ 40 г

соус сацебели, соус сметанно-чесночный

ДОЛМА

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

615₽ 180/40 г



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

Томленая баранина с луком, баклажаном, болгарским перцем, чесноком и зеленью кинзы

815₽ 300 г



горячие блюда

ЖАРЕННАЯ ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА С ГРАНАТОВЫМИ ЗЁРНАМИ И ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ

Колбаса собственного приготовления из свиной шеи, лука и специй, подается с маринованной капустой, ядрами граната, острым перцем и рубленой зеленью

695₽ 255 г



ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ

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

795₽ 300 г



КУЧМАЧИ

Традиционное блюдо, приготовленное из куриных сердец, печени и желудков с пряными специями, жареным луком, ядрами граната и зеленью кинзы

525₽ 280 г



гриль

рекомендуемые соусы:

зеленая аджика
40 г 95₽



красная аджика
40 г 95₽



соус гриль
40 г 95₽



перечный соус
40 г 95₽



СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»
150 дней зернового откорма.
Для этого стейка используется
только центральная часть
говяжьей вырезки
1150₽ за 100 г



СТЕЙК «РИБАЙ»
200 дней зернового откорма.
Толстый край от части туши
бычков породы ангус чёрный абердин
1350₽ за 100 г



гриль

КАРЕ ЯГНЕНКА

1265₽ за 100 г



МАРИНОВАННАЯ СВИНАЯ ШЕЯ

обжаренная на гриле, подается с маринованным луком, маринованной капустой и острым зеленым перцем

475₽ 150/45 г

Рекомендуемые

соусы:

соус гриль

сметанно-чесночный

соус тар-тар

95₽ 40 г



гриль

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с гурийской
капустой, маринованным
луком, острым перцем и
томатным пряным соусом

565₽ 130/40/65г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с гурийской
капустой, маринованным
луком, острым перцем и
томатным пряным соусом

615₽ 130/40/65 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

Подается с гурийской
капустой, маринованным
луком, острым перцем и
томатным пряным соусом

565₽ 130/40/65 г



рыба

ФИЛЕ ЛОСОСЯ ЖАРЕНОЕ НА ГРИЛЕ

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

1350₽ 170/50/40 г

рекомендуемый
соус:
тар-тар
95₽ 40 г



БАРАБУЛЬКА ЖАРЕННАЯ

Зона вылова Черное море

425₽ за 100 г

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯТНОЙ АДЖИКИ

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

795₽ 430 г



рыба

САРГАН ЗАПЕЧЕННЫЙ

Подается с долькой лимона
Зона вылова Черное море

345₽ за 100 г



ПЕЛЕНГАС ЖАРЕНЬИЙ

Зона вылова Черное море

315₽ за 100 г

рекомендуемый
соус:
тар-тар
95₽ 40 г



КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ КЛАССИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

Зона вылова Черное море

915₽ за 100 г

рекомендуемый
соус:
тар-тар
95₽ 40 г



гарниры

ЖАРЕНЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ

Чесночное масло, рубленая петрушка
215₽ 150 г



ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ

Чесночное масло, зелень кинзы
195₽ 150 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

245₽ 150 г



ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

Чесночное масло, зелень петрушки
265₽ 150 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ КИНЗЫ

245₽ 150 г



соуса 40 г 95₽

ТАР-ТАР
ГРУЗИНСКИЙ ОРЕХОВЫЙ
ТКЕМАЛИ ИЗ ЗЕЛеноЙ
СЛИВЫ
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ

ПРЯННО-ТОМАТНЫЙ
АДЖИКА ЗЕЛёНАЯ
АДЖИКА КРАСНАЯ
НАРШАРАБ
САЦЕБЕЛИ
МАЦОНИ





магазин
хачапური

грузинская кухня



**ГРУЗИНСКИЙ
ЛАВАШ**

Традиционный
грузинский хлеб
95₽ 120 г
1 шт

КОМПОТ ИЗ БАЗИЛИКА

Напиток из базилика
и лимона

125₽ 250 мл



ТЕСТО СДОБНОЕ

Мука, дрожжи, яйца,
молоко и вода

85₽ 300 г



СПЕЦИИ ЛОБИО

Специи для
приготовления лобио

260₽ 40 г



СПЕЦИИ ХАРЧО

Специи для
приготовления супа харчо

220₽ 40 г



АДЖИКА КРАСНАЯ

Считается самой острой
приправой и более подходит
к мясным блюдам и овощам

230₽ 100 г



АДЖИКА МЯТНАЯ

Имеет мятно-острый вкус.
Рекомендуем к сырам, блюдам
из рыбы, овощам и соусам

230₽ 100 г



АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ

Имеет мягкий вкус и аромат.
Рекомендуем к тушеному
мясу, рыбе и овощам

230₽ 100 г



ул. Крымская, 3 корп. 2, ЖК «Акватория»

тел.: 8 (929) 830 57 75

The Mediterra


Green

8 (928) 237 97 12

Приморский
бульвар, 15



ХАЧАПУРИ

8 (929) 830 57 75

ул. Крымская, 3,
корп. 2



**КАЗАЧЬИ
БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85

ул. Крымская, 3,
корп. 2



Геленджикская бухта

Толстый мыс



restoratorproj



restorator-pro.ru

