

...& RESTORATOR PROJECT 



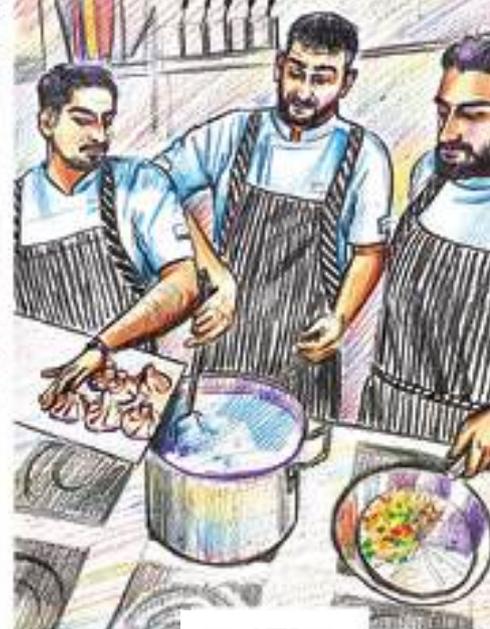
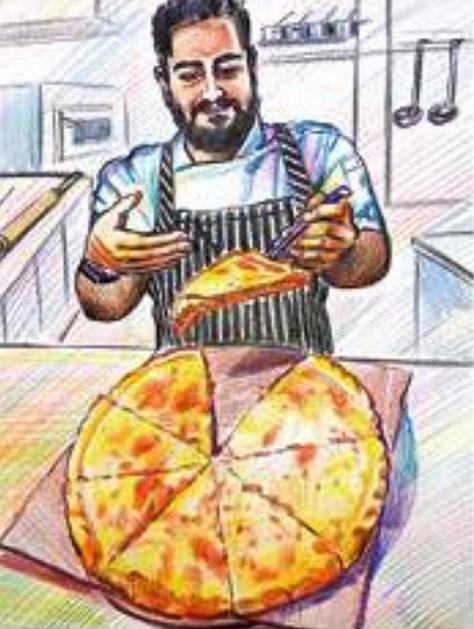
ХАЧАПУРИ

грузинская кухня



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ





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, романическими чабанами.

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

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

Подаются 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 сулгуни, сулгуни 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 сулгуни, 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, пастрома 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

Рулетики из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй

395₽ 160 г



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ

Рулетики 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 «kvachet 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



АЦЕЦЛИ 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



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧЕБУРЕКИ

*С говядиной
и грузинскими специями*

275₽ 150 г

*Со свиной
и говядиной*

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 ЖАРЕННЫЙ

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, томленных 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

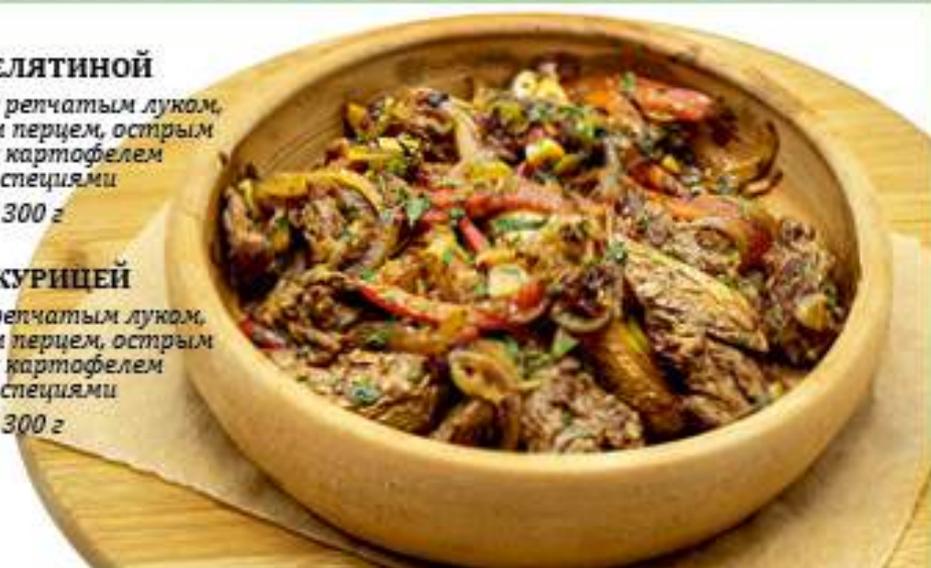
Телятина обжаренная с репчатым луком, томатами, болгарским перцем, острым перцем, чесноком, с картофелем с ароматными специями

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-чесочный
соус тар-тар

гарниры

ЖАРЕНый 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



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

- СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ -

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

- СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ -

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

- МОРС -

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

- КОМПОТ ДОМАШНИЙ -

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

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.



КИНДЗМАРАУЛИ
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 Гаï-Кодзора» находится в 5 км от Черного моря, рядом с городом-курортом Анапа, у села Гаï-Кодзор. Малые Кавказские горы берут свое начало у Семисамского хребта, который располагается недалеко от Гаï-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. Сажены были закуплены в одном из лучших питомников в регионе Chateau-neuf-du-Pape.



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
СОВИЊОН 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 290/2900Р
50мл/0,5л

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ 170/1700Р
50мл/0,5л

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

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

ГРЕЙ ГУЗ 490/4900Р
50мл/0,5л



ОНЕГИН
GOURMET
ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ
SUR LIE FRUITIER
20°

ВИШНЯ
БАРАБАНС 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 АСАК
50 мл – 350 Р

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ
ЧЕТЫРЕ ВКУСА
1200 Р

ДЖИН

ЦИТАДЕЛЬ 450/6300Р
50мл/0,7л

ТЕКИЛА

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

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

РОМ

БОТАФОГО БЕЛЫЙ 280/3920Р
50мл/0,7л

БОТАФОГО ПРЯНЫЙ 280/3920Р
50мл/0,7л

ВИСКИ

ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ 325/4550Р
50мл/0,7л

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС 230/3220Р
50мл/0,7л

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

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ 810/11340Р
50мл/0,7л

ДЖЕМЕСОН 460/6440Р
50мл/0,7л

ДЖЕК ДЭНИЕЛС ОЛД №7 JIM BEAM'S 470/6590Р
50мл/0,7л

ЧАЧА

ЧАЧА ОСОБАЯ 40 % АЛКОГОЛЬ 240/2400Р
50 мл/0,5 л

АСКАНЕЛИ ЗОЛОТАЯ 310/3100Р
50мл/0,5л



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
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*

...& RESTORATOR PROJECT



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 лоблио

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

