

...& RESTORATOR PROJECT 



# ХАЧАПУРИ

грузинская кухня



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ



## ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green ∞

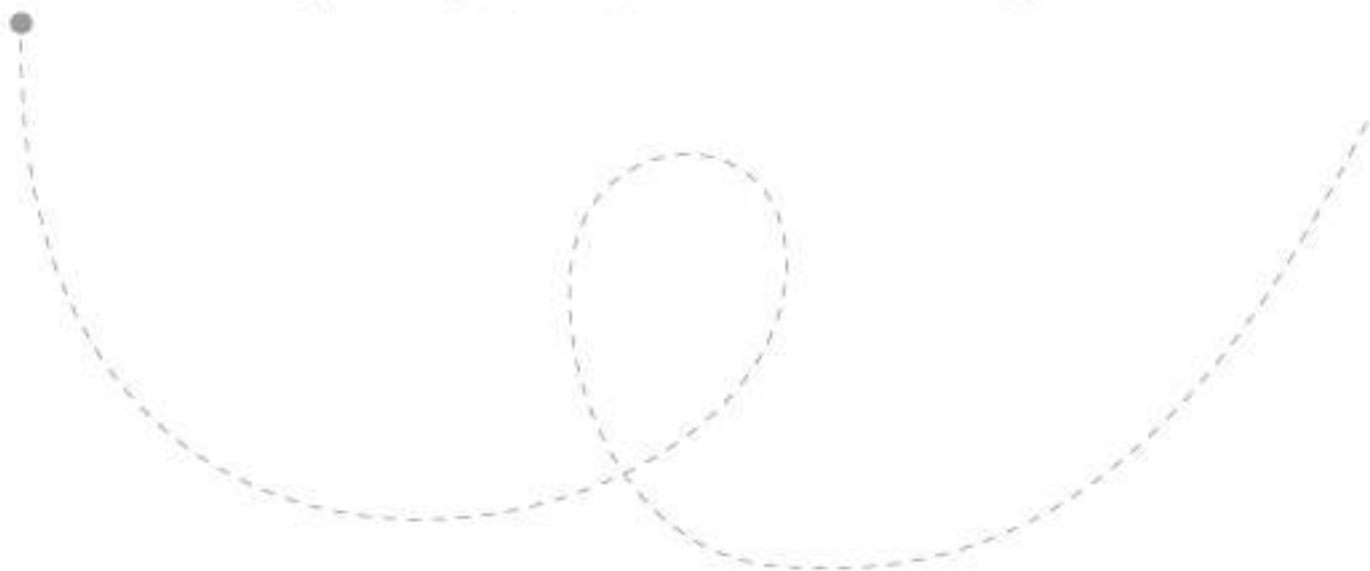


Фирменный велосипед сети Restorator Project Green ∞ в виде бесконечности - заднее ржавое колесо, переходящее в стремительное переднее словно отполированное лезвие: рассекающее время и препятствия на своём пути, для достижения Green ∞ бесконечности через множество целей.

## 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

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





**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

Подается с 8:00 до 11:00



## ОМЛЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ

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

**315₽** 125/85 г

### Наполнители для омлета:

|  |      |
|--|------|
| Кабачки 30 г                                     | 55₽  |
| Паприка красная 30 г                             | 85₽  |
| Бекон 50 г                                       | 105₽ |
| Ветчина 30 г                                     | 95₽  |
| Сыр микс 50 г                                    | 95₽  |
| Креветки 35 г                                    | 175₽ |
| Лосось 30 г                                      | 125₽ |
| Помидор 50 г                                     | 75₽  |
| Микс свежей зелени 10 г (кинза, петрушка, укроп) | 45₽  |
| Грибы шампиньоны 30 г                            | 105₽ |



## АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК БЕКОНОМ

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

**415₽** 100/206 г



## АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК С СОСИСКАМИ

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

**396₽** 306 г

# Завтраки

Подается с 8:00 до 11:00

**ЯЧНИЦА С ОВОЩАМИ  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

345₽ 190/65 г



**КАША ОВСЯНАЯ  
С ГРАНОЛОЙ И ГРУШЕЙ**

275₽ 250 г



**ТВОРОЖНАЯ МАССА  
СО СМЕТАНОЙ**

295₽ 245 г



**КАША РИСОВАЯ  
С КУРАГОЙ**

245₽ 250 г



**КАША ИЗ ТРЕХ ЗЛАКОВ  
С ГРУШЕЙ И ЯБЛОКОМ**

245₽ 250 г



# ЗАВТРАКИ

Подаются с 8:00 до 11:00

## СЫРНИКИ 365₽ 150 г

рекомендуемые  
соусы:

сметана 40 г 105₽,

сгущеное

молоко 40 г 105₽

варенье

из кизила 40 г 105₽



## БЛИНЫ 185₽ 90 г

рекомендуемые  
соусы:

сметана 40 г 105₽,

сгущеное

молоко 40 г 105₽

варенье

из кизила 40 г 105₽

топленое

масло 40 г 105₽



## БЛИНЫ С ТВОРОГОМ 295₽ 180 г

рекомендуемые  
соусы:

сметана 40 г 105₽,

сгущеное

молоко 40 г 105₽

варенье

из кизила 40 г 105₽





# ЗАВТРАКИ

Подается с 8:00 до 11:00



## КРУАССАН С КУРИЦЕЙ

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

435₽ 190 г



## КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

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

545₽ 170 г

## КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ

215₽ 70 г



## КРУАССАН С РОСТБИФОМ

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

495₽ 185 г



# 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

485₽ 200 г



## ХАЧАПУРИ

### СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

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

765₽ 550 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, к  
реветками, яйцом  
и сливочным маслом*  
**695₽ 390 г**



**ХАЧАПУРИ  
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто с начинкой из сыра  
сулугуни с добавлением  
еще одного слоя сыра*  
**795₽ 500 г**

# хачапури



**ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулгуни*  
**615₽ 480 г**



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



**ХАЧАПУРИ «ДИОСКУРИ»**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулгуни, яйцо куриное,  
сливочное масло*  
**765₽ 540 г**



**ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ**  
*Мука, вода, дрожжи, соль, сахар*  
**115₽ 130 г**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

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

**465₽** 160/40 г



## АССОРТИ ПХАЛИ

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

**425₽** 160 г



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

**495₽** 160 г



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

**495₽** 160 г



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СОЛЕНЬЯ

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

525₽ 300 г



## АДЖАПСАНДАЛИ

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

465₽ 230 г



## ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соленье

345₽ 120 г



## САЦИВИ

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным ореховым соусом с грузинскими специями

495₽ 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*

**1115₽** 160/50 г



**ЛОСОСЬ  
СЛАВОСОЛЕННЫЙ**  
**985₽** 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, подаётся  
с маринованным луком*

**395₽** 140 г



# САЛАТЫ

## САЛАТ СО ШПИНАТОМ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

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

**615₽** 180 г



## ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ

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

**765₽** 180 г



## 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»*

**645₽** 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

495₽ 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)

695₽ 500 г

Рекомендуемые соусы:  
сметанно-чесочный,  
пряно-томатный,  
красная аджика  
135₽ 40 г



## ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Тесто с добавлением томатов  
Порция от 3-х штук

195₽ 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,  
пряно-томатный,  
красная аджика

135₽ 40 г



## ХИНКАЛИ С СЫРОМ

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

105₽ 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*

**395₽** 150 г

*Со свиной  
и говядиной*

**385₽** 150 г

*С сыром сулугуни  
и тархуном*

**365₽** 150 г

*С бараниной  
и грузинскими специями*

**415₽** 150 г

*Рекомендуемые соусы: 135₽ 40 г  
соус сацебели, соус сметанно-чесночный*



## ЖАРЕННЫЙ СЫР С ВАРЕНЬЕМ ИЗ КИЗИЛА

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

**445₽** 150/40 г



## 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

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 калустой, острым зеленым перцем



795₽ 230/50 г

Рекомендуемые соусы:  
соус гриль  
перечный соус  
соус тар-тар

135₽ 40 г



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

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

995₽ 400 г



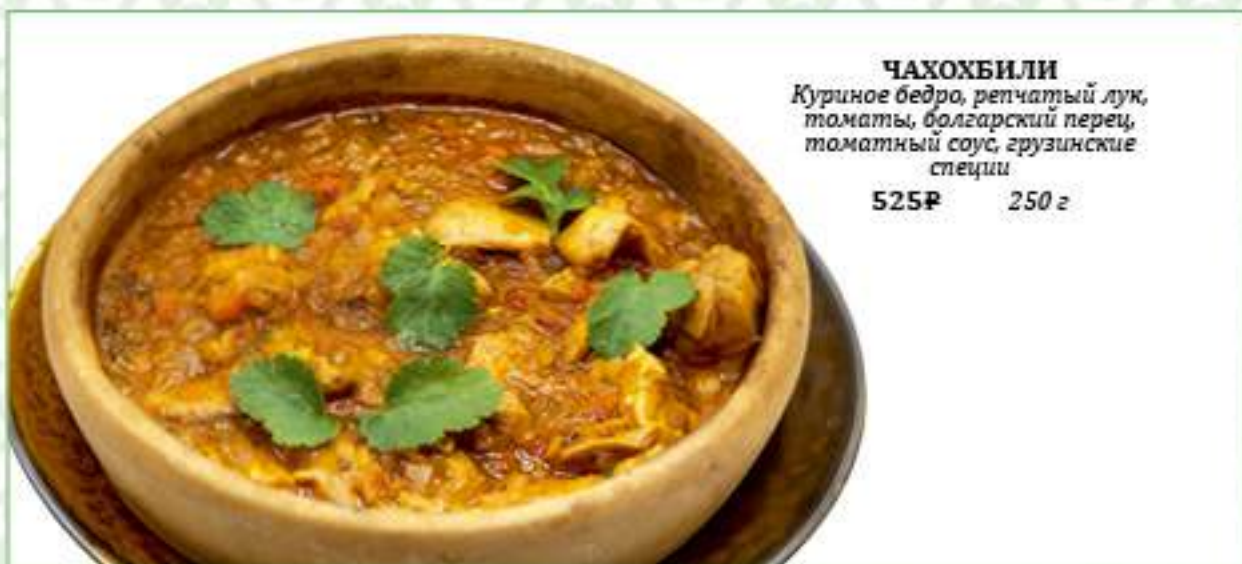
# горячие блюда



## ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

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

515₽ за 100 г



## ЧАХОХБИЛИ

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

525₽ 250 г



## ЛОБИО

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

365₽ 320 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 рубленной зеленью*

**715₽    255 г**



## **ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ**

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

**915₽    300 г**



## **КУЧМАЧИ**

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

**615₽    280 г**



# горячие блюда

## 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 соусы:

135₽ 40 г  
соус сацебели,  
соус сметанно-чесочный



## ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

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

895₽ 300 г



## ДОЛМА

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

635₽ 180/40 г





# гриль

## рекомендуемые соусы:

зеленая аджика  
40 г 135₽



красная аджика  
40 г 135₽



соус гриль  
40 г 135₽



перечный соус  
40 г 135₽



### 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

1550₽ за 100 г



# гриль

## КАРЕ ЯГНЕНКА

1315₽ за 100 г



## МАРИНОВАННАЯ СВИНАЯ ШЕЯ

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

585₽ 150/45 г

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

135₽ 40 г



# гриль

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

615₽ 130/40/65г



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

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

645₽ 130/40/65 г



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

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

595₽ 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*

1480₽ 170/50/40 г

рекомендуемый  
соус:  
тар-тар  
135₽ 40 г



## БАРАБУЛЬКА ЖАРЕННАЯ

*Зона вылова Черное море*

645₽ 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



# рыба

## САРГАН ЗАПЕЧЕННЫЙ

Подаётся с долькой лимона  
Зона вылова Черное море

495₽ за 100 г



## ПЕЛЕНГАС ЖАРЕНЬИЙ

Зона вылова Черное море

445₽ за 100 г

рекомендуемый  
соус:  
тар-тар  
135₽ 40 г



## КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ КЛАССИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

Зона вылова Черное море

985₽ за 100 г

рекомендуемый  
соус:  
тар-тар  
135₽ 40 г



# гарниры

## ЖАРЕНЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ

Чесночное масло, рубленая петрушка  
295₽ 150 г



## ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ

Чесночное масло, зелень кинзы  
215₽ 150 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

295₽ 150 г



## ЖАРЕННЫЕ ШАМПИньОНЫ

Чесночное масло, зелень петрушки  
315₽ 150 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ КИНЗЫ

295₽ 150 г



**соуса** 40 г 135₽

|                     |
|---------------------|
| ПРЯННО-ТОМАТНЫЙ     |
| ТАР-ТАР             |
| ГРУЗИНСКИЙ ОРЕХОВЫЙ |
| ТКЕМАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ |
| СЛИВЫ               |
| СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ  |
| ПРЯНО-ТОМАТНЫЙ      |
| АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ      |
| АДЖИКА КРАСНАЯ      |
| НАРШАРАБ            |
| САЦЕБЕЛИ            |
| МАЦОНИ              |



...& RESTORATOR PROJECT



магазин

**хачапური**

Грузинская кухня



**ГРУЗИНСКИЙ  
ЛАВАШ**

Традиционный  
грузинский хлеб  
**115₽ 120 г**  
1 шт

**КОМПОТ ИЗ БАЗИЛИКА**

Напиток из базилика  
и лимона

**165₽ 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**



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

тел.: 8 (929) 830 57 75

...& 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, 10



**ХАЧАПУРИ**

8 (928) 400 40 79  
г. Краснодар,  
ЖК Самолет,  
ул. К. Гондоря, 97



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

 restoratorproj |  restorator-pro.ru

