

TÓSZTOK

Minden **suprán** a **tamada** mondja el a pohárköszöntőket. Ezek nem csupán kortyok; a grúz kultúra szerves részei, tükrözik értékeiket és szoros kapcsolataikat. Bár az egyes pohárköszöntők tartalma alkalomtól függően változik, a **tamada** biztosítja, hogy mindegyik **melegséget** és **mély jelentést** hordozzon, tisztelegjen a múlt előtt, ünnepelje a jelent, és őszintén tekintsen a jövőbe.

- **Tósztt Istenre**
- **Tósztt a szerelemre és a szeretteinkre**
- **Tósztt a családokra**
- **Tósztt az elhunytakra**
- **Tósztt a békére**
- **Tósztt az életre és a jövő nemzedékre**
- **Tósztt a barátságra**
- **Tósztt a jobb holnapra és a jövőre**

Kérjük, próbáljon minden korty borhoz egy tósztot mondani.

Grúziát a **borászat bölcsőjének** tartják, több mint 8 000 éves történelemmel. Az angol „wine” vagyis “bor” szó a grúz „**gvino**” szóból ered! Hagyományosan a szőlőlevet egyedi, földbe ástott agyagedényekben, az úgynevezett **qvevri**-kben erjesztik.

Fedezze fel borlapunkat, és kóstolja meg grúzia legfinomabb borait, melyek ezzel az ősi módszerrel készülnek.



GAMARJOBÁ!

Üdvözöljük a grúz asztalnál!

Grúziában az étel a kapcsolatteremtés eszköze, a **család**, a **barátság** és az **együttlét** örömeinek ünnepe. Ez a szellem a **suprán**, a hagyományos grúz lakomán elevenedik meg igazán. Ez egy vidám összejövetel, ahol ínycsiklandó ételek bőségesen kerülnek az asztalra, miközben a jelenlévők történeteket osztanak meg egymással és nevetés tölti meg a teret – mindezt gyakran egy tamada, más néven pohárköszöntő mester irányítja. A **supra** több, mint egy vacsora: a közösség, a vendégszeretet és a grúz életöröm szívből jövő kifejezése.

Szeretettel meghívjuk Önt, hogy ízeltőt kapjon ebből a nemes hagyományból.

Teljes étlap fényképekkel a lenti QR-kód segítségével érhető el.

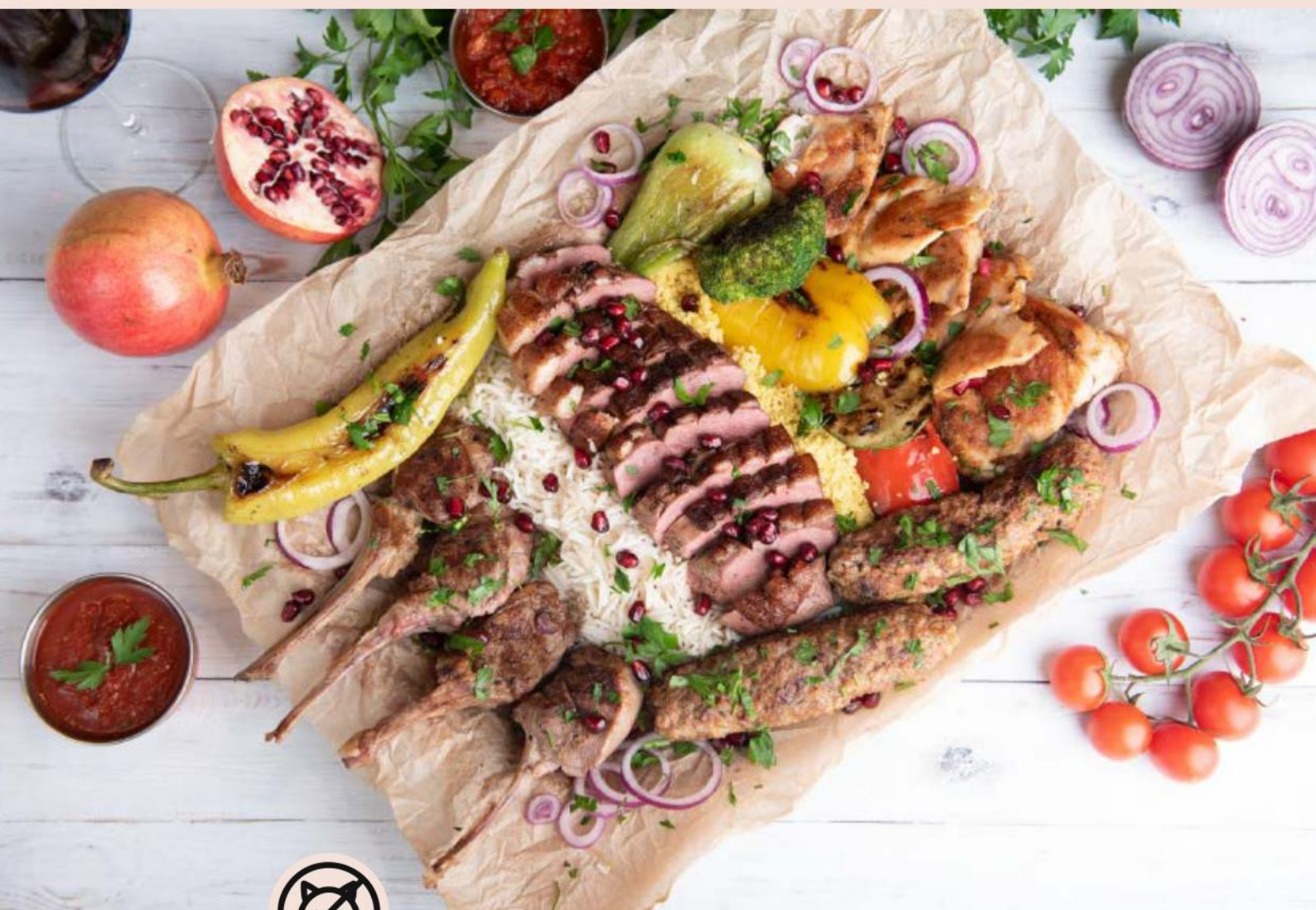




HACHAPURI

ხაჭაპური

MEGOSZTÁSRA



GRILL TÁL N1

Csirke mtsvadi, 15
Bárány kebab, 15
Bárányborda, 15
Kacsamell, 15
Grillezett zöldségek,
Rizs v & Kuskusz, 1
Paradicsom, Adjika és
Tkemali szószok 15,v

2 személyre : 26.250 Ft
4 személyre : 43.500 Ft

GRILL TÁL N2

Sertésborda mtsvadi, 15
Bárány kebab, 15
Csirke mtsvadi, 15
Kupati (grúz kolbász), 15
Grillezett zöldségek,
Rizs v & Kuskusz, 1
Paradicsom, adjika és
Tkemali mártások 15,v

2 személyre : 21.000 Ft
4 személyre : 36.000 Ft

Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 14% szervizdíjat tartalmaz.

SUPRA TÁLAK



ELŐÉTEL TÁL N1

- Grillezett padlizsántekercs válogatás, 15, v
- Zöldséges-diós golyó válogatás, 15, 8, v
- Paradicsom-uborka saláta, 15, 8, v
- Petrezselyem saláta, 15, 1, v
- Tarkabab dióval, 15, 8, v
- Mentás nadugí (ricotta), 15, 7, v
- Mchadi kukoricakenyér v

2 személyre : 12.900 Ft
4 személyre : 22.900 Ft

ELŐÉTEL TÁL N2

- Zöldséges-diós golyó válogatás, 15, 8, v
- Paradicsom-uborka saláta, 15, 8, v
- Petrezselyem saláta, 15, 1, v
- Tarkabab dióval, 15, 8, v
- Mentás nadugí (ricotta), 15, 7, v
- Mchadi kukoricakenyér v

2 személyre : 9.900 Ft
4 személyre : 17.900 Ft

SUPRA MENÜK

Minden menü tartalmaz **Tonis Puri**-t (grúz kenyeret), és izletes **Tkemali** valamint csípős



GRÚZ KLASSZIKUS

Grúz saláta 8, 11, 15, V

Hagyományos grúz paradicsom- és uborkasaláta

Imeruli sajtos lepény 1, 3, 7, V

Hinkali 1, 15

Grúz marha- és sertésborda töltött batyu (4 db)

Grillezett sertésborda mtsvadi 15

Házi sült burgonya

22.900 Ft



SERTÉSHÚS NÉLKÜL

Grúz saláta 8, 11, 15, V

Hagyományos grúz paradicsom- és uborkasaláta

Imeruli sajtos lepény 1, 3, 7, V

Hinkali 1, 15

Grúz marha- és bányahúsos töltött batyu (4 db)

Marha bélszín mtsvadi 15

Grillezett zöldségek

32.900 Ft

Minden menüket két fő részére ajánljuk.

Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 14% szervizdíjat tartalmaz.

MEGOSZTÁSRA

Adjika szószokkal egészül ki, hogy még teljesebbé tegye a lakoma élményét.



MINGRÉLIAI

Grúz saláta 8, 11, 15, V

Hagyományos grúz paradicsom- és uborkasaláta

Imeruli sajtos lepény 1, 3, 7, V

Csirke Harcho 8, 15 & **Elarji** 7, V

Grillezett csirke grúz diós mártással, lassan főtt sajtos kukoricakásával

Kupati grillezett zöldségekkel 15

Két grillezett sertéskolbász szezonális grillezett zöldségekkel és tkemali (savanyú szilva) mártással

22.900 Ft

VEGETÁRIÁNUS

Grúz saláta 8, 11, 15, V

Hagyományos grúz paradicsom- és uborkasaláta

Imeruli sajtos lepény 1, 3, 7, V

Hinkali 1, V

Grúz gombás töltött batyu (4 db)

Lobio 9, V

Tarkabab főzelék hagyományos grúz fűszerekkel, marinált zöldségekkel és mchadival (grúz kukoricakenyér)

Ajapsandali V

Padlizsán, cukkini, burgonya és paradicsom lassan párolva hagyományos grúz fűszerekkel

20.900 Ft

Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 14% szervizdíjat tartalmaz.

KETSI

Forró agyagtálak



HARCHO & ELARJI 7, 8, 15

Grillezett csirke hagyományos grúz fűszerekkel, diós mártásban, elarjival (lassan főtt sajtos kukoricakásával) tálalva

8.300 Ft

SHKMERULI 1, 7, 15

Grillezett csirke grúz fokhagymás mártásban, tonis purival (grúz kenyérral)

7.500 Ft

CHASHUSHULI 7, 15

Lassan párolt marhahús paradicsomos mártásban, hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyérral) tálalva

7.800 Ft

CHAHOHBILI 1, 3, 15

Grillezett csirke tojásos paradicsomszószban, hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyérral) tálalva

5.900 Ft

AJAPSANDALI 15, V

Párolt padlizsán, cukkini, burgonya és paradicsom hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyérral) tálalva

4.500 Ft

LOBIO V

Tarkabab főzelék hagyományos grúz fűszerekkel, marinált zöldségekkel és mchadival (grúz kukoricakenyérral) tálalva

6.800 Ft



DEGUSZTÁCIÓS MENÜK



KLASSZIKUS

Chakhokhbili 15

Grillezett csirke paradicsomos mártásban, hagyományos fűszerekkel

Ajapsandali 15, v

Padlizsán, cukkini, burgonya és paradicsom lassan párolva hagyományos fűszerekkel

Lobio marinált zöldségekkel v

Tarkabab főzelék marinált zöldségekkel

Csirke Harcho 8, 15

Grillezett csirke diós mártással, hagyományos fűszerekkel

Paradicsom- és uborkasaláta

joghurttal 15, 7, v

Tonis Puri 1, v

Basmati rizs v

9.500 Ft



VEGETÁRIÁNUS

Gombapörkölt 15, v

Szezonális zöldségek diós mártásban 8, 15, v

Lobio marinált zöldségekkel v

Tarkabab főzelék marinált zöldségekkel

Ajapsandali 15, v

Padlizsán, cukkini, burgonya és paradicsom lassan párolva hagyományos fűszerekkel

Paradicsom- és uborkasaláta

joghurttal 15, 7, v

Tonis Puri 1, v

Basmati rizs v

9.800 Ft

GOBI



A Gobi egy olyan étel, mely többféle változatos hozzávalóból áll.

Fő része a feltét, amely lehet grillezett hús, lazac vagy diós golyó.

Köretként friss paradicsom-uborkasaláta, rizs, kuskusz, valamint mentás sajt egészíti ki, joghurtmártással tálalva

1, 7, 8, 11, 15

CSIRKE	7.300 Ft
SERTÉS	7.500 Ft
VEGA	7.800 Ft
MARHA	17.500 Ft
LAZAC	13.500 Ft

LEVESEK

^{9, 15} HARCHO

Csípős-savanykás paradicsomos marhahúsleves hagyományos grúz fűszerekkel

4.900 Ft

^{7, 15} CHAKAPULI

Hagyományos grúz, csípős-savanykás tárkonyos leves lassan főtt marhahússal, fehérborral, friss tárkonnyal, póréhagymával, egressel és chilivel

5.200 Ft

^{1, 3, 7, 15} CHIHIRTMA

Hagyományos grúz csirkeleves kaporral és korianderrel

2.950 Ft



ELŐÉTELEK & SALÁTÁK

PHALI TÁL

Zöldséges-diós golyók 8, 15, v és grillezett padlizsántekercs 3, 8, 15, v válogatás különféle mártásokkal 15, v, és tonis purival (grúz kenyér) 1, v

Ezt az ételünket két személynek ajánljuk.

11.900 Ft

NASHARAP SALÁTA

Gránátalma saláta vegyes salátalevelekkel, koktélpáradicsommal, juhsajttal, dióval és gránátalmával, olívaolaj és nasharap (gránátalma) szósszal tálalva 7, 8, v

6.500 Ft

GRÚZ SALÁTA

Hagyományos grúz paradicsom- és uborkasaláta korianderrel, petrezselyemmel, lilahagymával és dióval, extra szűz napraforgóolajjal tálalva 8, 11, 15, v

3.850 Ft

Extra sajt: 1.250 Ft

PADLIZSÁN SALÁTA

Grillezett padlizsán tradicionális grúz fűszerekkel ízesítve 15, v

2.950 Ft



ZÖLDSÉGES-DIÓS GOLYÓ ÉS GRILLEZETT PADLIZSÁNTEKERCS VÁLOGATÁS

Diós golyó 8, 15, v
Cékla
Répa
Káposzta
Spenót

1.450 Ft / db

Grillezett padlizsántekercs 15, v
Dió 8
Paradicsom
Joghurt 7
Fokhagyma

1.450 Ft / db

FRISS SAJT 7, v

3.000 Ft

Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 14% szervizdíjat tartalmaz.

GRILLÜNKRŐL

15 GRILL VÁLOGATÁS

Bárányborda (120g), marha & bárány kebab (120g), csirke mtsvadi (140g), rizzsel, kuszkuossal, szezonális grillezett zöldségekkel, paradicsom- és joghurt szósszal

14.950 Ft

KABABI 1,15

2 db grillezett kebab, korianderrel, vöröshagymával, chilivel és különféle fűszerekkel megszórva, vékony lavash-ba tekerve, ízletes paradicsomszósszal tálalva

Csirke (350g) 6.500 Ft
Marha & Bárány (300g) 9.800 Ft

KUPATI 7,15

Grillezett sertéskolbász pár (320g), elarjival (grúz kukoricakása sajttal) és tkemali (savanyú szilva) szósszal tálalva

8.250 Ft

JIGARI 7,15

Marhanyak (200g) hagyományos grúz fűszerekkel, elarjival (grúz kukoricakása sajttal) tálalva

7.900 Ft

15 BÁRÁNY BORDA

Grillezett bárányborda basmati rizzsel és adjika szósszal

15.500 Ft

15 BÁRÁNY MTSVADI

Grillezett bárány (300g) Padlizsán salátával, és Paradicsom szósszal

11.800 Ft

7,15 KACSA TKEMALI

Grillezett kacsamell (400g) tkemali (savanyú szilva) szósszal és elarjival (grúz kukoricakása sajttal)

12.500 Ft



15 CSIRKE TABAKA

Serpenyőben sült csirke fokhagymás-korianderes szósszal 15, grillezett zöldségekkel, tonis purival 1, v, tkemali- 15, v, adjika- 15 és paradicsomszósszal 15, v tálalva

Elkészítési idő: min. 20 perc

EGÉSZ (1,4 kg): **12.500 Ft**

FÉL (700g): **6.500 Ft**

15 CSIRKE MTSVADI

Grillezett, pácolt csirkecomb (300g) grillezett zöldségekkel, rizzsel és paradicsomszósszal

6.850 Ft

15 MARHA BÉLSZÍN

Grillezett marha bélszín (350g) szezonális grillezett zöldségekkel, házi sült burgonyával és adjika szósszal

22.800 Ft



SERTÉS MTSVADI 15

Grillezett sertésnyak (300g) házi sült burgonyával és paradicsomszósszal

7.500 Ft

SERTÉS KARAJ 15

Grillezett sertéskaraj (300g) házi sült burgonyával és paradicsomszósszal

7.500 Ft

SERTÉS BORDA 15

Grillezett sertésborda (550g) házi sült burgonyával és paradicsomszósszal

8.900 Ft

LAZAC 15

Grillezett lazac (300g) nasharap (gránátalma) szósszal és basmati rizzsel tálalva

13.800 Ft



HINKALI

Grúz tésztabatyu

A hinkali több, mint egyszerű tészta batyu; ez Grúzia hegyvidékének tradicionális étele. A magaslati régiókból származó töltött batyuk tartalmas és praktikus ételként szolgáltak a pásztorok és harcosok számára. Formájukat úgy alakították ki, hogy megtartsa az ízletes, leveses töltelékét, így egyetlen falatban is laktató és melengető ételt nyújtanak.

Hagyományosan darált húsból és zöldségfűszerekből álló töltelékkel készülnek, de ma már számos változatuk létezik, a sajtostól kezdve egészen a gombásig. Hideg sörrel ajánljuk fogyasztani, hiszen az ital frissítően kiegészíti a töltelék gazdagságát, tökéletesen kiegyensúlyozott íz kombinációt alkotva.

Marha & Bárány ^{1, 15}	6.000 Ft
Marha & Sertés ^{1, 15}	5.000 Ft
Sajt ^{1, 7, v}	4.000 Ft
Gomba ^{1, 15, v}	3.000 Ft

Adag: 5 db

Hogyan együk a Hinkalit

1. Fogjuk meg a csomót:

Fogjuk meg az ujjainkkal a fodros tetejét. Ez a "fogantyú".

2. Harapjunk bele:

Fordítsuk a hinkalit fejjel lefelé. Harapjunk egy kicsit az oldalából, és óvatosan szűrjünk ki a forró, ízletes levet.

3. Együk meg és számoljuk:

Amikor a leves elfogyott, együk meg a gombóc többi részét. A tésztából készült csomót hagyjuk a tányéron, hogy nyomon követhessük, hányat ettünk.





ACHARULI

Sajtos-Tojásos 1, 3, 7, V
Spenótos-Sajtos 1, 7, 15, V
Lobio (Tarkababos) 1, 3, 7, V

4.950 Ft

4.350 Ft

3.900 Ft

ACHARULI KÓSTOLÓ TRIO

Sajtos-Tojásos 1, 3, 7, V
Spenótos-Sajtos 1, 7, 15, V
Lobio (Tarkababos) 1, 3, 7, V

6.500 Ft



IMERULI

Kis sajtos pite 1, 3, 7, V

4.700 Ft

Nagy sajtos pite 1, 3, 7, V

7.500 Ft



PENOVANI

“Sunny” sajtos-tojásos
leveles tészta lepény 1, 3, 7, V
4.500 Ft



KÖRETEK & SZÓSZOK

Elarji ^{7,V}

Lassan főtt grúz
kukoricakása sajttal keverve
1.950 Ft

Mchadi

Hagyományos grúz
kukoricakenyér (1 db)
900 Ft

Tonis Puri ¹

Grúz kenyér
500 Ft

Házi sült burgonya

Basmati rizs

Kuszkusz

1.600 Ft

900 Ft

900 Ft

Szezonális grillezett zöldségek

Édesburgonya

Savanyúság

2.800 Ft

2.600 Ft

2.500 Ft

Diósósosz ^{8, 15, V}

Paradicsomsósosz ^{15,V}

Konyhafőnök specialitása ^{15,V}

Joghurt sósosz ^{7, 15, V}

1.100 Ft

900 Ft

900 Ft

700 Ft

Nasharap (gránátalma) ^V

Adjika (chili) ^{15,V}

Tkemali (savanyú szilva) ^{15,V}

2.500 Ft

900 Ft

900 Ft



DESSZERTEK

Coca Hinkali ^{1, 7, 8, V}

Grúz édes batyuk Nutellával és
szezonális gyümölcsökkel töltve
Elkészítési idő: 40 perc

2 db: 1.900 Ft

4 db: 3.800 Ft

Édes hajó ^{1, 7, 8, V}

Nutellával és szezonális
gyümölcsökkel

3.500 Ft

Medoc ^{1, 3, 7, 8, V}

Házi készítésű tradicionális diós
sütemény

2.900 Ft

Napoleon ^{1, 3, 7, V}

Házi készítésű vaniliakrémes
sütemény szezonális
gyümölcsökkel

2.900 Ft

Matsoni mézzel ^{7, 8, V}

Joghurt (matsoni) mézzel és
dióval

2.900 Ft



ELŐRENDELÉSRE

BÁRÁNY LAPOCKA₁₅

Lassan sült, omlós bárány lapocka grillezett zöldségekkel, tkemali (savanyú szilvaszós) ^{15,v}, adjika (chili) ^{15,v} és paradicsom szószokkal ^{15,v}

Felhívjuk figyelmét: ezt az ételt legalább 1 nappal korábban leadott rendelés esetén tudjuk elkészíteni.

Átlagos adag: min. 3-4 kg

65.000 Ft

Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 14% szervizdíjat tartalmaz.

ALLERGÉNEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
 2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
 3. Tojás és tojástermékek
 4. Hal és a belőle készült termékek
 5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
 6. Szójabab és a belőle készült termékek
 7. Tej és az abból készült termékek
 8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
 9. Zeller és a belőle készült termékek
 10. Mustár és a belőle készült termékek
 11. Szezámag és a belőle készült termékek
 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
 13. Csillagfürt és a belőle készült termékek
 14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek
 15. Koriander
- V. Vegetáriánus



Hachapurirestaurant



@hachapuri_restaurant



www.hachapuri.com

TOASTS

At every **supra**, the **tamada** leads the flow of heartfelt toasts. These aren't just sips; they're vital to our culture, reflecting our values and deep connections. While specific toasts vary with each gathering, the tamada ensures each carries **warmth** and **meaning**, honoring the past, celebrating the present, and looking to the future with sincerity.

- **Toast to God**
- **Toast to love and beloved ones**
- **Toast to families**
- **Toast to those who passed away**
- **Toast to peace**
- **Toast to life and the future generation**
- **Toast to friendship**
- **Toast to a better tomorrow and future**

Please try to say a toast every time you take a sip of your wine.

Georgia is considered the **cradle of wine-making**, with over 8,000 years of history. The word "wine" even comes from "**gvino**," our word for it!

We traditionally ferment grape juice in unique, underground clay jars called "**qvevri**."

We invite you to explore our wine menu and experience a taste of this ancient and vibrant tradition!



GAMARJOBА!

Welcome to the Georgian table!

In Georgia, food is an invitation to connect, a celebration of **family**, **friendship**, and the joy of simply being together. This spirit truly comes alive in the **supra**, our traditional feast. It's a lively gathering where delicious food flows freely, stories are shared, and laughter fills the air, often guided by a **tamada**, or toastmaster. More than just a dinner, a supra is a heartfelt expression of community, hospitality, and our enduring Georgian zest for life.

We invite you to experience a taste of this cherished tradition.

See our full menu with pictures by scanning the QR code below.





HACHAPURI

ხაჭაპური

SUPRA PLATTERS



APPETIZER PLATTER N1

Grilled Eggplant Rolls with Various Sauces, 15, v
Vegetable-Walnut Balls, 15, 8, v
Tomato-Cucumber Salad, 15, 8, v
Parsley Salad, 15, 1, v
Red Bean with Walnuts, 15, 8, v
Nadugi (Ricotta) with Mint, 15, 7, v
Mchadi Corn Bread v

for 2 people : 12.900 Ft
for 4 people : 22.900 Ft

APPETIZER PLATTER N2

Vegetable-Walnut Balls, 15, 8, v
Tomato-Cucumber Salad, 15, 8, v
Parsley Salad, 15, 1, v
Red Bean with Walnuts, 15, 8, v
Nadugi (Ricotta) with Mint, 15, 7, v
Mchadi Corn Bread v

for 2 people : 9.900 Ft
for 4 people : 17.900 Ft

Our prices are in HUF and include VAT. Please note that a 14% service charge is added to the bill.

FOR SHARING



GRILL PLATTER N1

Chicken Mtsvadi, 15
Lamb Kababi, 15
Lamb Chops, 15
Duck Breast, 15
Grilled Vegetables,
Rice v & Couscous, 1
Tomato, Adjika and Tkemali sauces 15,v

for 2 people : 26.250 Ft
for 4 people : 43.500 Ft

GRILL PLATTER N2

Pork Chop Mtsvadi, 15
Lamb Kababi, 15
Chicken Mtsvadi, 15
Kupati (Georgian Sausage), 15
Grilled Vegetables,
Rice v & Couscous, 1
Tomato, Adjika and Tkemali sauces 15,v

for 2 people : 21.000 Ft
for 4 people : 36.000 Ft

Our prices are in HUF and include VAT. Please note that a 14% service charge is added to the bill.

SUPRA MENUS

All menus include **Tonis Puri** (Georgian bread) and are complemented by our flavorful



GEORGIAN CLASSIC

Georgian Salad 8, 11, 15, V

Traditional Georgian tomato and cucumber salad

Imeruli Cheese Pie 1, 3, 7, V

Hinkali 1, 15

Georgian beef and pork dumplings (4 pcs)

Grilled Pork Chop Mtsvadi 15

Homemade Fried Potatoes

22.900 Ft

NO PORK

Georgian Salad 8, 11, 15, V

Traditional Georgian tomato and cucumber salad

Imeruli Cheese Pie 1, 3, 7, V

Hinkali 1, 15

Georgian beef and lamb dumplings (4 pcs)

Beef Tenderloin Mtsvadi 15

Grilled Vegetables

32.900 Ft

We suggest our menus for two to share.

Our prices are in HUF and include VAT. Please note that a 14% service charge is added to the bill.

FOR SHARING

Tkemali and spicy Adjika sauces to enhance your feasting experience.



MEGRELIAN

Georgian Salad 8, 11, 15, V

Traditional Georgian tomato and cucumber salad

Imeruli Cheese Pie 1, 3, 7, V

Chicken Harcho 8, 15 & **Elarji** 7, V

Grilled chicken with Georgian walnut sauce and slowly cooked polenta with cheese

Kupati with Grilled Vegetables 15

Pair of grilled pork sausages with seasonal grilled vegetables and tkemali (sour plum) sauce

22.900 Ft

VEGETARIAN

Georgian Salad 8, 11, 15, V

Traditional Georgian tomato and cucumber salad

Imeruli Cheese Pie 1, 3, 7, V

Hinkali 1, V

Georgian mushroom dumplings (4 pcs)

Lobio 9, V

Red bean stew with traditional Georgian spices, served with marinated vegetables and mchadi (Georgian cornbread)

Ajapsandali V

Eggplant, zucchini, potatoes and tomatoes slowly steamed with traditional Georgian spices

20.900 Ft

Our prices are in HUF and include VAT. Please note that a 14% service charge is added to the bill.

KETSI

Hot Clay Pots



HARCHO & ELARJI ^{7, 8, 15}

Grilled chicken with traditional Georgian spices in walnut sauce, served with elarji (slow-cooked polenta with cheese).

8.300 Ft

SHKMERULI ^{1, 7, 15}

Grilled chicken in Georgian garlic sauce with tonis puri (Georgian bread)

7.500 Ft

CHASHUSHULI ^{7, 15}

Slow-braised beef in tomato sauce with traditional Georgian spices served with tonis puri (Georgian bread)

7.800 Ft

CHAHOHBILI ^{1, 3, 15}

Grilled chicken and egg in tomato sauce with traditional Georgian spices served with tonis puri (Georgian bread)

5.900 Ft

AJAPSANDALI ^{15, v}

Steamed eggplant, zucchini, potatoes, and tomatoes with traditional Georgian spices, served with tonis puri (Georgian bread).

4.500 Ft

LOBIO ^v

Red bean stew with traditional Georgian spices, served with marinated vegetables and Georgian cornbread

6.800 Ft



DEGUSTATION MENUS



CLASSIC

Chakhokhbili 15

Grilled chicken in tomato sauce with traditional spices

Ajapsandali 15, v

Eggplant, zucchini, potatoes and tomatoes slowly steamed with traditional spices

Lobio with Marinated Vegetables v

Red bean stew served with marinated vegetables

Chicken Harcho 8, 15

Grilled chicken in walnut sauce with traditional spices

Tomato and Cucumber Salad with Yogurt 15, 7, v

Tonis Puri 1, v

Basmati Rice v

9.500 Ft



VEGETARIAN

Mushroom Stew 15, v

Seasonal Vegetables in Walnut Sauce 8, 15, v

Lobio with Marinated Vegetables v

Red bean stew served with marinated vegetables

Ajapsandali 15, v

Eggplant, zucchini and tomatoes slowly steamed with traditional spices

Tomato and Cucumber Salad with Yogurt 7, 15, v

Tonis Puri 1, v

Basmati Rice v

9.800 Ft

GOBI



Gobi is a vibrant platter of various ingredients. It includes your choice of grilled meat, salmon or walnut balls, fresh tomato-cucumber salad, rice, couscous, and cheese with mint, all finished with a light yogurt sauce.

1, 7, 8, 11, 15

CHICKEN	7.300 Ft
PORK	7.500 Ft
VEGGIE	7.800 Ft
BEEF	17.500 Ft
SALMON	13.500 Ft

SOUPS

^{9, 15} HARCHO

Spicy-sour tomato beef soup flavored with traditional Georgian herbs

4.900 Ft

^{7, 15} CHAKAPULI

Traditional Georgian hot and sour tarragon soup with slowly cooked beef in white wine, fresh tarragon, leek, gooseberry, and chili

5.200 Ft

^{1, 3, 7, 15} CHIHIRTMA

Traditional Georgian chicken soup with dill and coriander

2.950 Ft



Our prices are in HUF and include VAT. Please note that a 14% service charge is added to the bill.

APPETIZERS & SALADS

PHALI PLATTER

Vegetable-walnut ball ^{8, 15, V} and grilled eggplant roll ^{3, 8, 15, V} selection with various sauces ^{15, V}, and tonis puri (Georgian bread) ^{1, V}

We recommend this dish for two people.

11.900 Ft

NASHARAP SALAD

Pomegranate salad with mixed lettuce leaves, cherry tomatoes, sheep cheese, walnuts and pomegranate, served with olive oil and nasharap (pomegranate) sauce ^{7, 8, V}

6.500 Ft

GEORGIAN SALAD

Traditional Georgian tomato and cucumber salad with coriander, parsley, red onion and walnut, topped with extra virgin sunflower oil ^{8, 11, 15, V}

3.850 Ft

Extra cheese: 1.250 Ft

EGGPLANT SALAD

Grilled eggplant with Georgian spices ^{15, V}

2.950 Ft



SELECTION OF VEGETABLE - WALNUT BALLS AND GRILLED EGGPLANT ROLLS

Walnut Ball ^{8, 15, V}
Beetroot
Carrot
Cabbage
Spinach

1.450 Ft/ pc

Grilled Eggplant Rolls ^{15, V}
Walnut ⁸
Tomato
Yogurt ⁷
Garlic

1.450 Ft/ pc

FRESH CHEESE ^{7, V}

3.000 Ft

FROM OUR GRILL

¹⁵ GRILL SELECTION

Lamb chop (120g), beef & lamb kababi (120g), chicken mtsvadi (140g), with rice, couscous, seasonal grilled vegetables, tomato and yogurt sauce

14.950 Ft



KABABI ^{1,15}

2 pcs of grilled kebabs sprinkled with coriander, red onion, chili pepper and various spices, wrapped in thin lavash, served with tasty tomato sauce

Chicken (350g) 6.500 Ft

Beef & Lamb (300g) 9.800 Ft

KUPATI ^{7,15}

Pair of grilled pork sausages (320g) served with elarji (Georgian polenta with cheese) and tkemali (sour plum) sauce

8.250 Ft

JIGARI ^{7,15}

Pulled beef neck (200g) with traditional Georgian spices served with elarji (Georgian polenta with cheese)

7.900 Ft

¹⁵ LAMB CHOPS

Grilled lamb chops with basmati rice and adjika (chili) sauce

15.500 Ft

¹⁵ LAMB MTSVADI

Grilled lamb (300g) with Eggplant salad, and Tomato sauce

11.800 Ft

^{7,15} DUCK TKEMALI

Grilled duck breast (400g) with tkemali (sour plum) sauce and elarji (Georgian polenta with cheese)

12.500 Ft



15 CHICKEN TABAKA

Pan fried chicken seasoned with garlic-coriander sauce ¹⁵ served with grilled vegetables, tonis puri (Georgian bread) ^{1, v}, tkemali (sour plum sauce) ^{15, v}, adjika (chili) ¹⁵ and tomato sauce ^{15, v}

Preparation time: min. 20 minutes

WHOLE (1,4 kg): **12.500 Ft**

HALF (700g): **6.500 Ft**

15 CHICKEN MTSVADI

Grilled marinated chicken thighs (300g) with grilled vegetables, rice and tomato sauce

6.850 Ft

15 BEEF TENDERLOIN

Grilled beef tenderloin (350g) with seasonal grilled vegetables, homemade fried potatoes and adjika sauce

22.800 Ft



PORK MTSVADI ¹⁵

Grilled pork neck (300g) with homemade fried potatoes and tomato sauce

7.500 Ft

PORK LOIN ¹⁵

Grilled pork loin (300g) with homemade fried potatoes and tomato sauce

7.500 Ft

PORK CHOP ¹⁵

Grilled pork chops (550g) with homemade fried potatoes and tomato sauce

8.900 Ft

SALMON ¹⁵

Grilled salmon (300g) served with nasharap (pomegranate) sauce and basmati rice

13.800 Ft



HINKALI

Georgian Dumplings

Hinkalis are more than just dumplings; they are a taste of Georgia's mountainous heartland. Originating in the high-altitude regions, these twisted dough parcels were a hearty and practical meal for shepherds and warriors. Their thick, pleated shape was designed to hold in the flavorful, soupy broth and rich fillings, providing a satisfying and warming meal in a single bite.

Traditionally filled with a simple mixture of minced meat and spices, you'll now find them with various fillings, from cheese to mushrooms. Enjoyed with a cold beer, the drink brings a refreshing complement to the richness of the meat, creating a perfectly balanced combination.

Beef & Lamb ^{1, 15}	6.000 Ft
Beef & Pork ^{1, 15}	5.000 Ft
Cheese ^{1, 7, V}	4.000 Ft
Mushroom ^{1, 15, V}	3.000 Ft

Serving portion: 5 pcs

How to eat Hinkali

1. Hold by the Knot:

Grab the pleated top with your fingers. This is your handle.

2. Take a Small Bite:

Turn the Hinkali upside down. Take a small bite from the side and carefully slurp the hot, flavorful soup inside.

3. Eat and Count:

Once the broth is gone, eat the rest of the dumpling. The doughy knot is traditionally left on your plate as a way to keep a count of how many you've enjoyed.





ACHARULI

Cheese & Egg 1, 3, 7, V
Spinach & Cheese 1, 7, 15, V
Lobio (Kidney beans) 1, 3, 7, V

4.950 Ft
4.350 Ft
3.900 Ft

ACHARULI DEGUSTATION TRIO

Cheese & Egg 1, 3, 7, V
Spinach & Cheese 1, 7, 15, V
Lobio (Kidney beans) 1, 3, 7, V
6.500 Ft



SIDES & SAUCES

Elarji ^{7,V}

Slowly cooked Georgian polenta mixed with cheese

1.950 Ft

Mchadi

Traditional Georgian cornbread (1 pc)

900 Ft

Tonis Puri ¹

Georgian bread

500 Ft

Homemade Fried Potatoes

1.600 Ft

Basmati Rice

900 Ft

Couscous

900 Ft

Grilled Seasonal Vegetables

2.800 Ft

Sweet Potatoes

2.600 Ft

Marinated Pickles

2.500 Ft

Walnut Sauce ^{8,15,V}

1.100 Ft

Tomato Sauce ^{15,V}

900 Ft

Chef's Special ^{15,V}

900 Ft

Yogurt Sauce ^{7,15,V}

700 Ft

Nasharap (pomegranate) ^v

2.500 Ft

Adjika (chili) ^{15,V}

900 Ft

Tkemali (sour plum) ^{15,V}

900 Ft

DESSERTS

Cocoa Hinkali ^{1,7,8,V}

Georgian sweet dumplings filled with nutella and seasonal fruits

Cooking time: 40 minutes

2 pcs: 1.900 Ft

4 pcs: 3.800 Ft

Sweet Boat ^{1,7,8,V}

With nutella and seasonal fruits

3.500 Ft

Medoc ^{1,3,7,8,V}

Homemade, traditional family dessert with walnut

2.900 Ft

Napoleon ^{1,3,7,V}

Homemade dessert with vanilla cream and seasonal fruits

2.900 Ft

Matsoni with Honey ^{7,8,V}

Yogurt (matsoni) with honey and walnut

2.900 Ft



IMERULI

Small Cheese Pie 1, 3, 7, V
Big Cheese Pie 1, 3, 7, V

4.700 Ft

7.500 Ft



PENOVANI

"Sunny" Puff Pastry Pie with
Cheese and Egg 1, 3, 7, V
4.500 Ft



ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamias or Queensland nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂ in quantities exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in total;
13. Lupine and products thereof
14. Molluscs and products thereof
15. Coriander and products thereof

V. Vegetarian



Hachapurirestaurant



@hachapuri_restaurant



www.hachapuri.com



PRE-ORDER

LAMB SHOULDER¹⁵

Slowly roasted tender lamb shoulder served with grilled vegetables, tkemali (sour plum sauce) ^{15,v}, adjika (chili sauce) ^{15,v} and tomato sauce ^{15,v}

**Please note: this dish is available by request at least one day in advance.
Average serving portion: min. 3-4 kg**

65.000 Ft

Our prices are in HUF and include VAT. Please note that a 14% service charge is added to the bill.