

A

hagyományos grúz előételeknél színesebbet és ízletesebbet nehéz találni. Zöldségek és fűszerek széles választékát használjuk fel, hogy vendégeinknek Grúzia legjobb ízeit tudjuk kínálni. A zöldséges ételek többsége padlizsánnal, répával, káposztával, céklával, zöldbabbal, paradicsommal, uborkával, hagymával és spenóttal készül. Lehetnek nyers, főttek, grillezettek, pároltak és marináltak.

A grúz konyha lényeges elemei a dió és a friss zöld- valamint szárított fűszerek. A zöldséges előételeink mindezeket felhasználva készülnek, különleges jellegzetes ízt adva nekik. A HACHAPURI étterem diókrémes, paradicsomos, fokhagymás és majonézes grillezett padlizsánt kínál. Valamint diós golyót

főtt káposztával, répával, spenóttal vagy céklával készítve. Előételeinkhez a kemencében sült hagyományos grúz kenyeret, a Tonis Purit vagy kukorica bombert ajánljuk.



CÉKLÁS-DIÓS GOLYÓ



SPENÓTOS-DIÓS GOLYÓ



RÉPÁS-DIÓS GOLYÓ



KÁPOSZTÁS-DIÓS GOLYÓ

400 HUF



PARADICSOMOS
PADLIZSÁN



FOKHAGYMÁS
PADLIZSÁN



DIÓKRÉMES
PADLIZSÁN



MAJONÉZES
PADLIZSÁN

500 HUF



Grúz hidegtál
3950 HUF

GRÚZ HIDEGTÁL SAROK

1 1100 HUF



2 1200 HUF



3 1300 HUF



4 2100 HUF



SALÁTÁK



GRÚZ SALÁTA MIX
PARADICSOM, UBORKA, LILAHAGYMA,
FRISS ZÖLDFÜSZEREK ÉS ECET
1350 HUF



KERTÉSZ SALÁTA
JÉGSALÁTA MIX, LILAHAGYMA,
KOKTÉL PARADICSOM, UBORKA
1350 HUF
+ CSIRKEMELL FILÉ 470 HUF
+ HÚSOS KEBAB 470 HUF



**MAJONÉZES
PADLIZSÁNSALÁTA
KUKORICA BOMBERREL**
1250 HUF



**MAJONÉZES
PULYKASALÁTA
KUKORICA BOMBERREL**
1250 HUF

VÁLASZTHATÓ ÖNTETEK

Joghurtszósz friss fűszerekkel •
Fokhagymaszósz • Diószósz •
Olívaolaj • Balzsamecet

Ez nem egy átlagos sajtos kenyér. Általában fatüzelésű kőkemencében sül, amitől ropogós lesz a külseje, és finom puha a belseje. Úgy tartják, hogy Nyugat Grúzia, Adjara térségéből származik.

A Hachapurinak ez a fajtája nyitott hajóra van formázva és sajttal van megtöltve. Sütést követően, egy tojás sárgáját ráütve és egy kis vajjal tálaljuk.

További variációi tölthetők spenóttal, marhapörkölttel, csirkepörkölttel, babbal, és egyéb zöldségekkel. A legjobb módja az Acharuli Hachapuri fogyasztásának, ha letörünk a kenyérből egy darabot és mártogatjuk az olvasztott sajtos-tojásos keverékbe.

Kifejezetten ajánljuk a Hachapuri Hajó pusztakézzel történő elfogyasztását.

Kérje a ropogós verziót, ha kevesebb tésztával szeretné Hachapuri Hajóját. Amennyiben úgy kívánja, megkenjük egy kevés fokhagymás vajjal is.

Szóval tolja félre kését, villáját és élvezze a hajó formájú Acharuli Hachapurit.



SAJTOS-TOJÁSOS

KLASSZIKUS

JUNIOR

1950 HUF 1450 HUF

ACHARULI (Hachapuri Hajó)

SPENÓTOS-SAJTOS

KLASSZIKUS

1650 HUF

JUNIOR

1250 HUF



BAROMA

KLASSZIKUS

1850 HUF

JUNIOR

1350 HUF



SAJT, SONKA, GOMBA,
PARADICSOM, PAPRIKA

HÚSOS-VÖRÖSBABOS

KLASSZIKUS

1850 HUF

JUNIOR

1350 HUF



CSIRKEPÖRKÖLTES

KLASSZIKUS

1950 HUF

JUNIOR

1450 HUF



GRÚZ MARHAPÖRKÖLTES

KLASSZIKUS

2250 HUF

JUNIOR

1650 HUF



A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

Junior ropogós
Sajtos-tojásos Hajó
Fokhagymás vajjal
és Paradicsomos
uborkasalátával

1750 HUF

VÖRÖSBABOS ERŐSPAPRIKÁVAL

KLASSZIKUS

1450 HUF

JUNIOR

1250 HUF

PADLIZSÁNPÖRKÖLTES

KLASSZIKUS

1850 HUF

JUNIOR

1350 HUF

Az **ACHMÁT** az olasz lasagnához hasonlóan vékony házi tésztaalapokból készítjük, sajtos vajos töltelékkel. Belül puha és lágy, míg a teteje ropogós.



ACHMA
SPENÓTOS-SAJTOS,
SALÁTÁVAL

1950 HUF

Az **IMERULI** a Hachapuri legelterjedtebb fajtája. Hagyományosan kőkemencében sűtik a kör alakúra nyújtott, legtöbbször sajttal megtöltött kenyértésztát, amit végül kevés vajjal is megkennek. Extra sajttal a tetején és fokhagymás vajjal ajánljuk. A zöldség imádóknak az Imerulit és Achmát, spenóttal is kínáljuk, amitől igazán könnyűvé és ízletessé válnak. Grúziában a Hachapurikat leginkább tradicionális paradicsomos uborkasalátával fogyasztják.



ACHMA
SAJTTAL ÉS
SALÁTÁVAL

1950 HUF

IMERULI (Hachapuri lepény)

Friss, házilag készített lepény
sajttal vagy spenóttal töltve



**A KONYHAFŐNÖK
AJANLATA**

Kérje Fokhagymás vajjal

SAJTOS LEPÉNY

Junior	950 HUF
Klasszikus	1750 HUF
Nagy	4550 HUF

SPENÓTOS-SAJTOS LEPÉNY

Junior	850 HUF
Klasszikus	1450 HUF
Nagy	3950 HUF



HARCHO
GRÚZ
MARHAHÚSLEVES
1490 HUF

LEVESEK



CHIHIRTMA CSIRKELEVES

CSIRKÉS TÖLTÖTT TÉSztÁVAL 850 HUF
CSIRKEHÚSSAL 1250 HUF

BLINI

VÉKONY PALACSINTA TEKERCs
AZ ÖN ÁLTAL VÁLASZTOTT TÖLTELÉKKEL

**CSIRKÉS
SAJTOS
HÚSOS
SPENÓTOS
GOMBÁS**

1 db
400 HUF



AJÁNLOTT SZÓSZOK

Csípős Paprikaszósz "Adjika"	350 HUF
Édes Pirospaprikaszósz	250 HUF
Paradicsomszósz friss fűszerekkel	250 HUF
Tejföl	200 HUF

A Kaukázusokból származó Hinkali, Grúzia egyik legnépszerűbb étele. A Hinkali egy házi készítésű tésztabatyu, melyet főtten és bő olajban kisütve is tálalunk. Annak ellenére, hogy a hússal töltött Hinkalik a legkedveltebbek, gombás, sajtos és spenótos változatokat is kínálunk.

Nagyon fontos hogy kés és villa nélkül fogyasztuk a Hinkalit, ami segít elkerülni, hogy a szaft kifolyjon belsejéből. Fogjuk meg két kézzel a batyut, harapjunk bele kicsit az oldalába és szívjuk ki a szaftot.

A főtt Hinkalikat frissen őrölt borssal, míg a sült Hinkalikat szója szósszal ajánljuk.

HINKALI (Grúz Tésztabatyu)



4 db
1600 HUF

MARHA
GOMBA
SAJT
SPENÓT



**A KONYHAFŐNÖK
AJÁNLATA**

4 db bő olajban sült HINKALI
szójaszósszal

1750 HUF

Frissen grillezett csirkemell filé vagy marhahús Kebab grillezett zöldségekkel, az Ön által választott körettel és szósszal



GRILL TÁL

2000 HUF

2 DB GRILLEZETT CSIRKEMELLFILÉ VAGY HÚSOS KEBAB GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, VÁLASZTHATÓ KÖRETTTEL + 1 ÖN ÁLTAL VÁLASZTOTT SZÓSZ

GRILL TÁL

3900 HUF

4 DB GRILLEZETT CSIRKEMELLFILÉ VAGY HÚSOS KEBAB GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, VÁLASZTHATÓ KÖRETTTEL + 2 ÖN ÁLTAL VÁLASZTOTT SZÓSZ

GRILL TÁL

5900 HUF

6 DB GRILLEZETT CSIRKEMELLFILÉ VAGY HÚSOS KEBAB GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, VÁLASZTHATÓ KÖRETTTEL + 3 ÖN ÁLTAL VÁLASZTOTT SZÓSZ

CSIRKE SHASHLIK

KÜLÖNLEGESEN PÁCOLT CSIRKEMELLFILÉ TONIS PURIVAL (HAGYOMÁNYOS GRÚZ KENYÉR) ÉS PARADICSOMSZÓSSZAL TÁLALVA

1850 HUF



FRISSEN A GRILLRŐL



KEBAB

FÜSZEREKKEL ÉS LILAHAGYMÁVAL, VÉKONY LAVASH KENYÉRBE CSAVARVA

HÚSOS - 1850 HUF

PULYKÁS - 1750 HUF

MTSVADI (SERTÉS ÉS ZÖLDSÉG SHASHLIK)

ZÖLDFÜSZERES-HAGYMÁS SÜLT BURGONYÁVAL ÉS PARADICSOMSZÓSSZAL TÁLALVA

3150 HUF



MTSVADI (SERTÉS SHASHLIK)

PARADICSOMOS-UBORKA SALÁTÁVAL ÉS ZÖLDFÜSZERES-HAGYMÁS SÜLT BURGONYÁVAL TÁLALVA

2950 HUF

GRILLEZETT BÁRÁNYBORDA

TONIS PURIVAL (HAGYOMÁNYOS GRÚZ KENYÉR) ÉS PARADICSOMSZÓSSZAL TÁLALVA

3850 HUF



A különböző ízeket összehozva a Hachapuri Étterem számos vegetáriánus és nem-vegetáriánus ételt kínál. Megkóstolhatja a marhapörköltet kovászos uborkával, a csirkét fokhagymás, vagy paradicsomos szósszal, illetve a padlizsánt és a gombát is hagyományos grúz agyagedényben tálalva. A húсок és zöldségek lassú tűzön párolódnak különféle grúz fűszerekkel, melyeket végül friss korianderrel tálalunk. Minden egytálételünkhöz kiválaszthatja köretét és/vagy a hagyományos, kemencében sült, grúz kenyeret a Tonis Purit. Ne feledkezzen meg a Lobio néven ismert, híres grúz vörös bab ételről se. A Lobiot legjobb marinált zöldségekkel és kukorica bomberrel fogyasztani.

**A KONYHAFŐNÖK
AJÁNLATA
LOBIO
GRÚZ VÖRÖSBABFŐZELÉK
VÖRÖSBABFŐZELÉK SAVANYÚSÁGOKKAL
ÉS KUKORICA BOMBERREL
1650 HUF**



MELEG ÉTELEK (KETSZI)



AJEPSANDALI
PADLIZSÁN ÉS EGYÉB ZÖLDSÉGEK
MARINÁLT PAPRIKÁVAL
ÉS AZ ÖN ÁLTAL VÁLASZTOTT
KÖRETTTEL
1850 HUF



CHKMERULI
CSIRKE KRÉMES
FOKHAGYMASZÓSZBAN,
MARINÁLT PAPRIKÁVAL ÉS AZ ÖN
ÁLTAL VÁLASZTOTT KÖRETTTEL
2150 HUF



CHAKHOKHBILI
GRÚZ CSIRKEPÖRKÖLT
PARADICSOMSZÓSSzal,
MARINÁLT PAPRIKÁVAL ÉS AZ ÖN
ÁLTAL VÁLASZTOTT KÖRETTTEL
2150 HUF



CHASHUSHULI
GRÚZ MARHAPÖRKÖLT
PARADICSOMSZÓSSzal,
KOVÁSZOS UBORKÁVAL ÉS AZ ÖN
ÁLTAL VÁLASZTOTT KÖRETTTEL
2350 HUF



A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA OJAKHURI

SERTÉSHÚS KOCKÁK HAGYMÁS BURGONYÁVAL,
ZÖLDFÜSZEREKKEL, 2 DB TONIS PURIVAL (TRADÍCIONÁLIS KENYÉR)
ÉS PARADICSOMSZÓSSzal TÁLALVA
2650 HUF



SOKO KETSZE
LASSAN PÁROLT GOMBA,
ZÖLDFÜSZEREKKEL ÉS
HAGYMÁVAL,
TONIS PURIVAL
TÁLALVA
1650 HUF

DEGUSZTÁCIÓS MENÜ



SZÓSZOK

250 HUF



Paradicsomszósz
friss
fűszerekkel



Joghurtszósz
friss
fűszerekkel



Diószósz

Édes
Paprikaszósz



Csípős paprikaszósz
"Adjika" 350 HUF



HACHAPURI ÍZELÍTŐ TÁL 3250 HUF

CSIRKEPÖRKÖLT
MARHAPÖRKÖLT
DIÓSZÓSZOS PULYKA
PADLIZSÁN PÖRKÖLT
PARADICSOMOS UBORKASALÁTA JOGHURTSZÓSSZAL
TONIS PURI (GRÚZ KENYÉR)
RIZS VAGY KUSZKUSZ

HACHAPURI VEGETÁRIÁNUS ÍZELÍTŐ TÁL 3000 HUF

GOMBAPÖRKÖLT
PADLIZSÁNPÖRKÖLT
PADLIZSÁNSALÁTA
BABFŐZELÉK MARINÁLT PAPRIKÁVAL
PARADICSOMOS UBORKASALÁTA JOGHURTSZÓSSZAL
TONIS PURI (GRÚZ KENYÉR)
RIZS VAGY KUSZKUSZ

KÖRETEK

TONIS PURI -
KEMENCÉBEN SÜLT
HAGYOMÁNYOS GRÚZ KENYÉR
(1 db) 200 HUF



KUKORICA BOMBER (2 db) 200 HUF



KUSZKUSZ 450 HUF

RIZS 450 HUF



HAGYMÁS SÜLT
BURGONYA
ZÖLDFŰSZEREKKEL
850 HUF

DESSZERTEK

PELAMUSHI 400 HUF
GRÚZ PUDING (1DB)
SAPERAVI SZŐLŐBŐL
KÉSZÍTVE



VANÍLIAKRÉMES FÁNK
PORCUKORRAL (1 db)
250 HUF

VANÍLIAKRÉMES FÁNK
CSOKOLÁDÉÖNTETTEL (1 db)
250 HUF



HAGYOMÁNYOS HÁZI KÉSZÍTÉSŰ
DESSZERTEK (1 db)
850 HUF



NUTELLÁS-
BANÁNOS
HAJÓ
950 HUF



TÚRÓS-
LEKVÁROS
HAJÓ
850 HUF



ITALLAP

ÜDÍTŐK

GRÚZ SZÖRP

Tárkony • Saperavi • Citrom •
Cream Soda • Körte

KICSI
400 Ft
NAGY
1100 Ft

BORJOMI - Grúz ásványvíz, szénsavas 0,50l	790 Ft
Coca Cola 0,25l	400 Ft
Coca Cola Dobozos 0,25l	490 Ft
Coca Cola Zero 0,25l	400 Ft
Coca Cola Zero Dobozos 0,25l	490 Ft
Fanta Narancs 0,25l	400 Ft
Sprite 0,25l	400 Ft
Kinley Gyömbér 0,25l	400 Ft
Kinley Tonic 0,25l	400 Ft
Cappy Alma 0,25l	450 Ft
Cappy Barack 0,25l	450 Ft
Cappy Meggylé 0,25l	450 Ft
Cappy Narancs 0,25l	450 Ft
Nestea Barack 0,25l	450 Ft
Nestea Lemon 0,25l	450 Ft
Naturaqua ásványvíz szénsavas 0,33l	350 Ft
Naturaqua ásványvíz szénsavas 0,75l	700 Ft
Naturaqua ásványvíz szénsavmentes 0,33l	350 Ft
Naturaqua ásványvíz szénsavmentes 0,75l	700 Ft
Szódavíz 0,10l	50 Ft



KÁVÉ, TEA

Eszpresszó 400 Ft
Amerikai Kávé 400 Ft
Capuccino 500 Ft
Tejeskávé 550 Ft



KÜLÖNLEGES TEJESKÁVÉ ÍZESÍTÉSEK

Amaretto • Karamel • Kókusz •
Mogyoró • Csokoládé 850 Ft

DAMMAN TEÁK

Darjeeling (fekete) • Citrus Rooibos (vörös) •
Earl Grey (fekete) • Gunpowder (zöld) •
Jardin Bleu (fekete) • L'Oriental (zöld) •
Menthe Poivrée (Borsmenta) • Samba
(gyümölcs) • Tisane du Berger (Hárs) 550 Ft



Méz 200 Ft
Forró Csokoládé 650 Ft

RÖVID ITALOK

Bíbor Kajsziparack Pálinka	1,200 Ft	10,000 Ft
Birs Pálinka	1,200 Ft	10,000 Ft
Vörös Szilva Pálinka	1,200 Ft	10,000 Ft
Absolut Vodka	950 Ft	12,500 Ft
Rusky Standard Vodka	950 Ft	12,500 Ft
Finlandia Vodka	950 Ft	12,500 Ft
Ballantines	950 Ft	12,500 Ft
Jack Daniel's Whisky	1,250 Ft	16,500 Ft
Chivas Regal Whisky 12 éves	1,550 Ft	19,500 Ft
Glenmorangie Whisky	2,950 Ft	22,500 Ft
Zwack Unicum	950 Ft	7,900 Ft

4cl



SÖRÖK

Stella Artois kicsi 0,25l 490 Ft
Stella Artois nagy 0,40l 750 Ft
Lefte Blonde kicsi 0,25l 700 Ft
Lefte Blonde nagy 0,33l 930 Ft
Staropramen 0,0% 0,33l 750 Ft





MAGYAR FEHÉR BOROK

Mátrai Ludányi Olaszrizling 2012
 Villányi Csillagvölgy Cserzezi Fűszeres 2013
 Badacsonyi Laposa Illatos 2013
 Pécsi Lisicza Sauvignon Blanc 2013



590 Ft	3990 Ft
750 Ft	4950 Ft
790 Ft	5450 Ft
990 Ft	6850 Ft



MARANI

MAGYAR ROSÉ BOROK

Balaton Sváb Borház Rosé 2013
 Soproni Taschner Rosé 2014
 Szekszárdi Dúzi Rosé Cuvée 2013
 Villányi Günzer Rosé 2014



550 Ft	3500 Ft
750 Ft	4990 Ft
820 Ft	5750 Ft
860 Ft	5990 Ft

MAGYAR VÖRÖS BOROK

Villányi Gere Tamás Portugieser 2013
 Pécsi Lisicza Merlot 2012
 Szekszárdi Pastor Cabernet Sauvignon 2011
 Villányi Gere Kopár 2011



750 Ft	5850 Ft
1190 Ft	5990 Ft
	8250 Ft
	19500 Ft

HABZÓ BOROK, PEZSGÓK

Törley Francois Nyerspezsgő 2013
 Gere Frici Fehér Gyöngyözőbor 2013
 Mionetto Prosecco DOC 2013



1100 Ft	7450 Ft
1200 Ft	7950 Ft
1490 Ft	9990 Ft

GRÚZ BOROK

Kondoli (fehér, száraz)
 RKATSITELI Chardonnay (fehér, száraz)
 Saperavi (vörös, száraz)
 Kindzmarauli (vörös, félédes)
 Satrapezo Gviani (fehér, édes)



1050 Ft	6950 Ft
800 Ft	4900 Ft
900 Ft	5600 Ft
1000 Ft	6700 Ft
3150 Ft	11800 Ft

