

HACHAPURI

ხაჭაპური

GAMARJOBA!

Üdvözöljük a grúz asztalnál!

Grúziában az étel a kapcsolatteremtés eszköze, a **család**, a **barátság** és az **együttlét** örömének 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 ízelítőt kapjon ebből a nemes hagyományból.

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



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.

- **Tószt Istenre**
- **Tószt a családokra**
- **Tószt a békére**
- **Tószt a barátságra**
- **Tószt a szerelemre és a szeretteinkre**
- **Tószt az elhunytakra**
- **Tószt az életre és a jövő nemzedékre**
- **Tószt 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 ásott agyagedényekben, az úgynevezett **qvevri**-kben erjesztik.

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





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 nadugi (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 nadugi (ricotta), 15, 7, V
Mchadi kukoricakenyér V

2 személyre : 9.900 Ft
4 személyre : 17.900 Ft

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

MEGOSZTÁSRA



GRILL TÁL N1

Csirke mtsvadi, 15
Bárány kebab, 15
Bárányborda, 15
Kacsamell, 15
Grillezett zöldségek,
Rizs v & Kuszkusz, 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 & Kuszkusz, 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 MENÜK

Minden menü tartalmaz **Tonis Puri**-t (grúz kenyeret), és ízletes **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 sertéshúsos 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 bárányhúsos töltött batyu (4 db)
Marha bélszín mtsvadi 15
Grillezett zöldségek

32.900 Ft

Minden menünket 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 kenyérrel)

7.500 Ft

CHASHUSHULI 7, 15
Lassan párolt marhahús paradicsomos mártásban, hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyérrel) tálalva

7.800 Ft

CHAHOHBILI 1, 3, 15
Grillezett csirke tojásos paradicsomszószban, hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyérrel) tálalva

5.900 Ft

AJAPSANDALI 15, V
Párolt padlizsán, cukkini, burgonya és paradicsom hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyérrel) tálalva

4.500 Ft

LOBIO V
Tarkabab főzelék hagyományos grúz fűszerekkel, marinált zöldségekkel és mchadival (grúz kukoricakenyérrel) tálalva

6.800 Ft



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

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

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

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, kuszkusz, 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 koriander rel

2.950 Ft



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

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, koktélparadicsommal, 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, kuszkusszal, 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

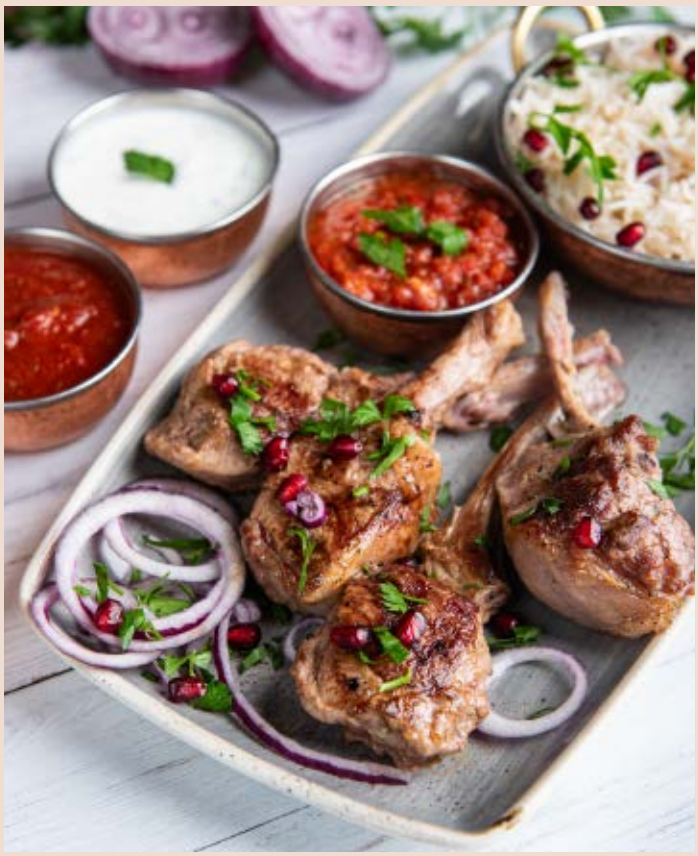
Grillezett bárány (300g) Padlizsán salátával, és Paradicsom szósszal

11.800 Ft

7, 15 KACSA TKEMALI

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

12.500 Ft



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

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

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



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 tölteléket, így egyetlen falatban is laktató és melengető ételt nyújtanak.

Hagyományosan darált húsból és zöldfűszerekből 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 ízkombinációt 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 szürcsöljük 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.



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



ACHARULI

Sajtos-Tojásos 1, 3, 7, V	**4.950 Ft**
Spenótos-Sajtos 1, 7, 15, V	**4.350 Ft**
Lobio (Tarkababos) 1, 3, 7, V	**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



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

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	**1.600 Ft**
Basmati rizs	**900 Ft**
Kuszkusz	**900 Ft**
Szezonális grillezett zöldségek	**2.800 Ft**
Édesburgonya	**2.600 Ft**
Savanyúság	**2.500 Ft**

Diószósz 8, 15, V	**1.100 Ft**
Paradicsomszósz 15,V	**900 Ft**
Konyhafőnök specialitása 15,V	**900 Ft**
Joghurt szósz 7, 15, V	**700 Ft**
Nasharap (gránátalma) V	**2.500 Ft**
Adjika (chili) 15,V	**900 Ft**
Tkemali (savanyú szilva) 15,V	**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 vaníliakrémes sütemény szezonális gyümölcsökkel
2.900 Ft

Matsoni mézzel 7, 8, V
Joghurt (matsoni) mézzel és dióval
2.900 Ft

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



ELŐRENDELÉSRE

BÁRÁNY LAPOCKA 15

Lassan sült, omlós bárány lapocka grillezett zöldségekkel, tkemali (savanyú szilvaszósz) 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. Szezámmag és a belőle készült termékek

12. Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 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

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