



Grúz Étterem

**HACHAPURI**

ხაჭაპური



[www.hachapuri.com](http://www.hachapuri.com)

 Hachapuri Restaurant

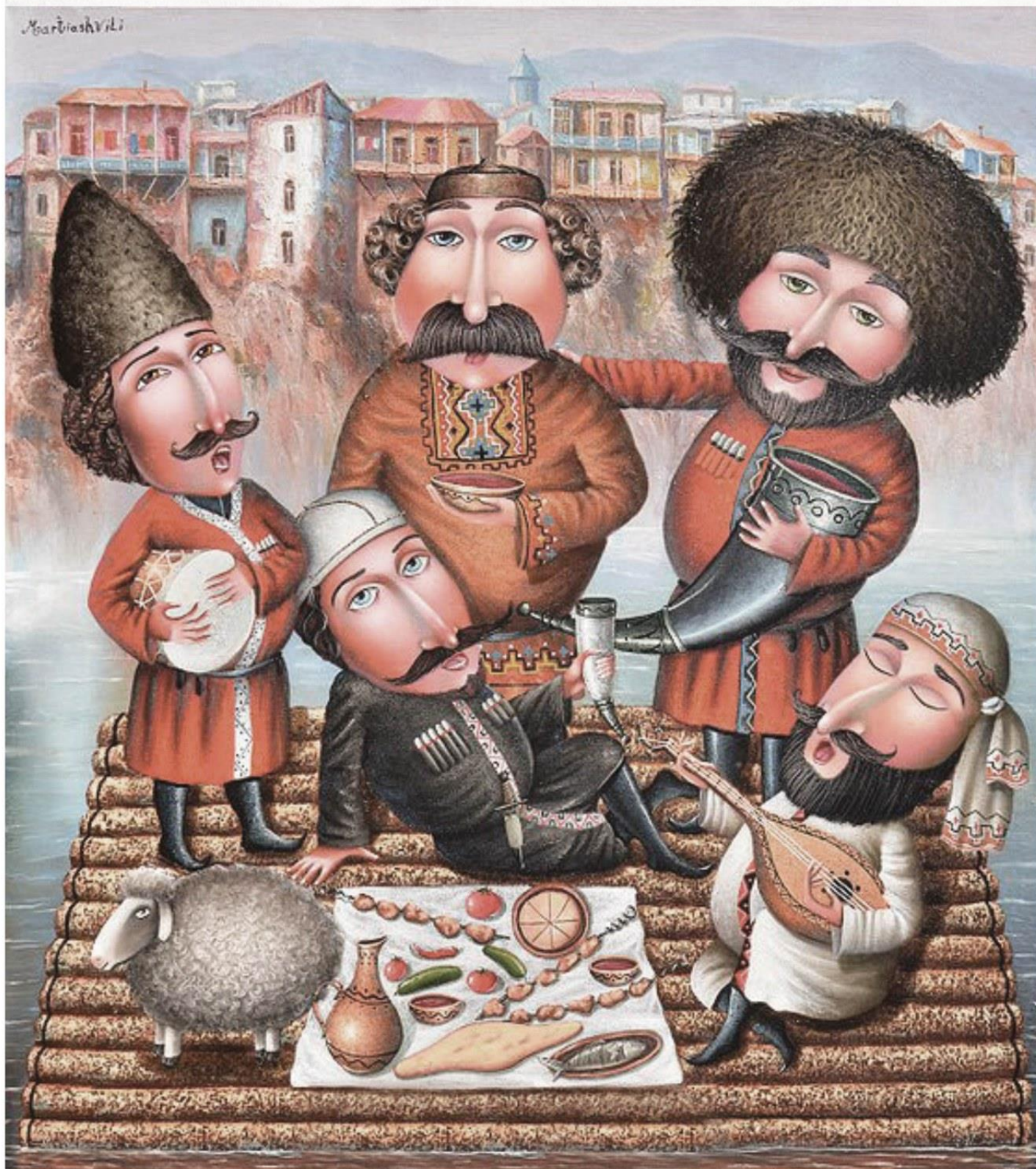
Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



# Supra A grúz ünnepi lakoma

A SUPRA egy grúz ünnepi hagyomány, ahol barátok és család összegyűlnek, hogy a grúz kulinária különböző kombinációit élvezhessék, mialatt átbeszélnek a hétköznapi ügyeiket, megosztják egymással gondolataikat, érzelmeiket. Általában a Supra több óra hosszat tart és hagyományosan egy tószta mester vezeti, akit TAMADA-nak hívnak



Zurab Martiashvili festménye  
„Grúzok egy fatutajon”

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.  
A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



# Grúz Tósztok

Tósztok az ünnep jellegétől függően változhatnak. Az alkalom lehet esküvő, születésnap, keresztelő, temetés vagy csak egy baráti összejövetel. Bár a számuk nagyban függ a Tamada fantáziájától, a leggyakrabban a következő tósztok hangzanak el:

1. Tósztt Istenhez
2. Tósztt a családokért
3. Tósztt a békéért
4. Tósztt a barátságért
5. Tósztt a szeretethez és szeretteinkért
6. Tósztt az elhunytakért
7. Tósztt az Élethez és a jövő generációjáért
8. Tósztt egy jobb holnapért és jövőért

Étlapunkon különféle Supra menüket állítottunk össze, minimum két főre, melyek által megtapasztalhatják a hagyományos grúz étkezés élményét

Kérjük próbáljon meg mondani egy tósztot minden alkalommal, amikor úgy dönt, hogy inna egy korty bort a poharából.

GAUMARJOS (Egészségedre)



## Tamada

Bronz szobor az i.e. VII. századból, melyet Vani városának régészeti ásatásai során találtak meg. Ez a szobor egy Tamadát ábrázol. Egy tósztt mester, aki emlékeztet minket a 2800 éves, ősi, grúz ünnepi hagyományokra és kultúrára.

## Grúz Bor

Grúziát tartják a borkészítés bölcsőjének, ahol a bortermelés első bizonyítékai több, mint 8000 évre datálódnak. Tény, hogy a "wine" angol kifejezést a "gvino" grúz szóból eredeteszítik, melynek jelentése bor. Hagyományosan a szőlőlevet földalatti agyagkorsókba helyezték, melyet "Qvevri"-nek hívunk, hogy a tél folyamán megerjedjen.



Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.  
A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.

**HACHAPURI**  
ბჭაპური



# SUPRA MENÜ MEGOSZTÁSRA

## ELŐÉTEL TÁL

Grillezett padlizsán válogatás  
Zöldséges-diós golyó válogatás  
Diós vörösbab  
Petrezselyem saláta  
Paradicsom-uborka saláta  
Mentás krémsajt /  
Mchadi (kukorica kenyér)

**2 személyre 8 900 Ft**  
**4 személyre 16 500 Ft**



## GRILL TÁL N1

Csirke mtsvadi  
Csirke kebab  
Bárány borda  
Kacsamell  
Grillezett zöldségek  
Rizs & Kuskusz  
Paradicsom, Adjika és Tkemali Szósz

**2 személyre 29 500 Ft**  
**4 személyre 36 900 Ft**



## GRILL TÁL N2

Sertés karaj mtsvadi  
Csirke kebab  
Bárány borda  
Kupati (grúz kolbász)  
Grillezett zöldségek  
Rizs & Kuskusz  
Paradicsom, Adjika és Tkemali Szósz

**2 személyre 25 500 Ft**  
**4 személyre 35 500 Ft**



Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.





## BÁRÁNY LAPOCKA

Grillezett zöldségek, Tkemali (savanyú szilva szós),  
Adjika (pirospaprika szós) és paradicsomszós

Előrendelésre 1 nappal korábban  
Általános adag min. 3-4 kg

46 900 Ft



## TABAKA (Serpényőben Sült Csirke)

Grillezett zöldségek, Tonis puri (grúz kenyér)  
Tkemali (savanyú szilva szós), Adjika (piros paprika szós)  
és Paradicsomszós

Elkészítési idő: 30 perc

EGÉSZ 13 500 Ft

FÉL 8 500 Ft

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



## GRÚZ KLASSZIKUS

Előétel:

**GRÚZ SALÁTA**

Tradicionális grúz paradicsom és uborkasaláta

Főételek:

**IMERULI SAJTOS LEPÉNY**

**HINKALI**

Marha- és Sertéshúsos grúz tésztabatyu (4db)

**GRILLEZETT SERTÉSKARAJ  
MTSVADI**

**HÁZI SÜLT BURGONYA**

**22 900 Ft**



**Minden menüket KÉT fő részére készítjük** Minden menüt tonis purival (grúz kenyérrrel) szolgálunk fel. A hozzáadott tkemali és csípős adjika szósz csak fokozza az ünnepi lakoma élményét.

## SERTÉS NÉLKÜL

Előétel:

**GRÚZ SALÁTA**

Tradicionális grúz paradicsom és uborkasaláta

Főételek:

**IMERULI SAJTOS LEPÉNY**

**HINKALI**

Marhahúsos grúz tésztabatyu (4db)

**MARHA BÉLSZÍN MTSVADI**

**GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK**

**28 500 Ft**



Áraink magyar forintban értendőek és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



## VEGETÁRIÁNUS

Előétel:

### GRÚZ SALÁTA

Tradicionalis grúz paradicsom és uborkasaláta

Főételek:

### IMERULI SAJTOS LEPÉNY

### HINKALI

Gombával töltött grúz tésztabatyu (4db)

### LOBIO

Vörösbab ragu tradicionalis grúz fűszerekkel, marinált zöldségekkel és mchadival (grúz kukoricakenyér) tálalva

### AJAPSANDALI

Padlizsán, cukkini és paradicsom lassan párolva tradicionalis grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyér)

**24 500 Ft**



**Minden menüket KÉT fő részére készítjük**



Minden menüt tonis purival (grúz kenyérrel) szolgálunk fel. A hozzáadott tkemali és csípős adjika szósz csak fokozza az ünnepi lakoma élményét.

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.

## MINGRÉLIAN

Előétel:

### GRÚZ SALÁTA

Tradicionalis grúz paradicsom és uborkasaláta

Főételek:

### IMERULI SAJTOS LEPÉNY

### CSIRKE HARCHO &

### ELARJI

Grillezett csirke hagyományos grúz diószósszal és lassan főtt elarjival (grúz sajtos kukoricakása)

### KUPATI GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL

Egy pár grillezett sertéskolbász grillezett szezonális zöldségekkel és tkemali (savanyú szilva) szósszal

**22 900 Ft**



# GRÚZ ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK

## PHALI TÁL – 2 személyre ✓

Zöldséges-diós golyó és grillezett padlizsán válogatás különböző szószokkal, friss sajttal, paradicsom-uborka salátával és tonis purival (grúz kenyérrel)

**9 900 Ft**

## ✓ ELŐÉTEL TÁL

Zöldséges-diós golyó és grillezett padlizsán válogatás, diós vörösbab, petrezselyem saláta, paradicsom-uborka saláta, mentás krémsajt és mchadi (kukorica kenyér)

**2 személyre 8 900 Ft**

**4 személyre 16 500 Ft**



## GRÚZ SALÁTA ✓

Tradicionális grúz paradicsom és uborka saláta korianderrel, petrezselyemmel, lilahagymával, dióval, extra szűz napraforgóolajjal

**3 850 Ft**

**EXTRA SAJT 600 Ft**

## NASHARAP SALÁTA ✓

Vegyes salátalevél, koktélpáradicsom, juhtúró, dió, gránátalma, olívaolaj és nasharap (gránátalma szósz)

**5 500 Ft**

## ZÖLDSÉGES-DIÓS GOLYÓ ÉS GRILLEZETT PADLIZSÁN VÁLOGATÁS

### DIÓS GOLYÓ ✓

Cékla  
Sárgarépa  
Káposzta  
Spenót

- Diós golyó: 990 Ft/db

### GRILLEZETT PADLIZSÁN ✓

Dió  
Paradicsom  
Joghurt  
Fokhagyma

- Grillezett padlizsán: 1 290 Ft/db

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



## LEVESEK

### CHAKAPULI

Hagyományos grúz csípős-savanyú tárkonyleves.  
Lassú tűzön, fehérborban főtt marhahús  
friss tárkonnyal, póréhagymával, egressel és chilivel  
3 900 Ft

### HARCHO

Csípős-savanyú paradicsomos  
marhahús leves tradicionális grúz  
zöldfűszerekkel ízesítve  
4 500 Ft

### CHIHIRTMA

Grúz csirkeleves kaporral és korianderrel  
2 900 Ft

## GRILLÜNKRŐL



**BORJÚ BORDA** please change the hungarian text:

Grillezett borjúszelet szezonális grillzöldségekkel, sült burgonyával, adjikával és paradicsomszósszal  
Általános adag 400g 4 500 Ft / 100 gr



### BÁRÁNY BORDA

Grillezett bárányborda basmati rizzsel  
és adjika szósszal  
14 500 Ft



### KACSA TKEMALI

Grillezett kacsamell tkemali (savanyú szilva)  
szósszal és elarji-val (sajtos kukoricakása)  
10 900 Ft

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.





#### KEBAB

2 db grillezett kebab korianderrel, lilahagymával, chilipaprikával és különféle fűszerekkel szórva, vékony lavashba tekerve, ízletes paradicsomszósszal tálalva

**CSIRKE** 6 300 Ft

**MARHA & BÁRÁNY** 8 100 Ft

#### CSIRKE MTSVADI

Grillezett marinált csirke grillezett zöldséggel és paradicsomszósszal  
5 900 Ft

#### SERTÉS MTSVADI

Grillezett sertésstarja házi sült burgonyával és paradicsomszósszal  
6 300 Ft

#### SERTÉS KARAJ MTSVADI

Grillezett sertéskaraj házi sült burgonyával és paradicsomszósszal  
6 300 Ft

#### SERTÉS BORDA MTSVADI

Grillezett sertésborda házi sült burgonyával és paradicsomszósszal  
6 300 Ft

#### MARHA BÉLSZÍN MTSVADI

Grillezett omlós marha falatok, szezonális grillezett zöldségekkel, házi sült burgonyával és adjika szósszal

Általános adag 400 g  
19 300 Ft

#### LAZAC MTSVADI

Grillezett lazac nasharap (gránátalma) szósszal és basmati rizzsel tálalva  
10 500 Ft

**\*Mtsvadi - másnéven grúz BBQ, legtöbbször nyárson sült húsokra értik**

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.





### KUPATI

Páros grillezett disznókolbász elarji-val (grúz sajtos kukoricakása) és tkemali (savanyú szilva) szósszal tálalva 6 900 Ft



### JIGARI

Marhanyak tradicionális grúz fűszerezéssel és elarjival (grúz sajtos kukoricakása) 6 900 Ft

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



## KETSI Forró agyagtálak



### CHAHOHBILI

Grillezett csirke paradicsomszószban, hagyományos grúz fűszerekkel és tonis purival (grúz kenyér)

5 900 Ft

### LOBIO

Vörösbab ragu hagyományos grúz fűszerekkel, pácolt zöldségekkel és Mchadival (grúz kukoricakenyér) tálalva

6 300 Ft

### HARCHO & ELARJI

Grillezett csirke diószószban tradicionális grúz fűszerekkel. Köretként nyugat-grúziai ELARJI-val (lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal)

8 300 Ft

### SHKMERULI

Grillezett csirke grúz fokhagyma szószban tonis purival (grúz kenyér)

6 500 Ft

### CHASHUSHULI

Lassan párolt marhahús paradicsomszószban, tradicionális grúz fűszerekkel

6 300 Ft

### AJAPSANDALI

Padlizsán, cukkini, burgonya és paradicsom lassan párolva hagyományos grúz fűszerekkel, tonis purival (grúz kenyér)

4 900 Ft

**Kérem kérdezze felszolgálóját az allergénekkal kapcsolatban**



# GOBI

A GOBI egy tányér különféle ételek keverékéből, úgymint az Ön választása szerinti hússal, garnélarákkal, lazaccal vagy zöldséges-diós golyókkal, paradicsom és uborka salátával valamint petrezselyem salátával, rizzsel, kuskusszal és mentás sajttal, és könnyű joghurt szósszal

## CSIRKE

6 300 Ft

VEGA 

7 300 Ft

## SERTÉS

6 500 Ft

MARHA

16 500 Ft



## DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

CHAKHOHBILI

AJAPSANDALI

LOBIO MARINÁLT ZÖLDSÉGEKKEL

CSIRKE HARCHO

PARADICSOM ÉS UBORKA SALÁTA

JOGHURT SZÓSSZAL

TONIS PURI (grúz kenyér)

BASMATI RIZS

10 500 Ft

GOMBAPÖRKÖLT

AJAPSANDALI

SZEZONÁLIS ZÖLDSÉG DIÓSZÓSZBAN

LOBIO MARINÁLT ZÖLDSÉGEKKEL

PARADICSOM ÉS UBORKA SALÁTA

JOGHURT SZÓSSZAL

TONIS PURI (grúz kenyér)

BASMATI RIZS

9 500 Ft



Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



# HINKALI

Grúz Tésztabatyu



“A magas Kaukázus-hegységből származó khinkali az egyik legnépszerűbb étel Grúziában. A vékony tésztát különféle töltelékekkel töltjük meg, például darált hússal, gombával vagy sajttal. A sokféle változat ellenére a húsos hinkali a legnépszerűbb. A khinkali tetejét egy borjghali nevű speciális redő zárja - ez egy szent dekoratív grúz szimbólum.

A khinkalit általában sörrel fogyasztják, mivel Grúzia hegyeiben a sörfőzés sokkal elterjedtebb volt, mint a borkészítés. A khinkalit kézzel kell fogyasztani úgy, hogy két kézbe fogja és kis lyuk harapása után kiszűrcsöli a levét.

A hinkalit őrölt borssal javasoljuk megszórni.”

## HOGYAN EGYE A HINKALIT



MARHA ÉS SERTÉS  
MARHA ÉS BÁRÁNY  
GOMBA  
SAJT

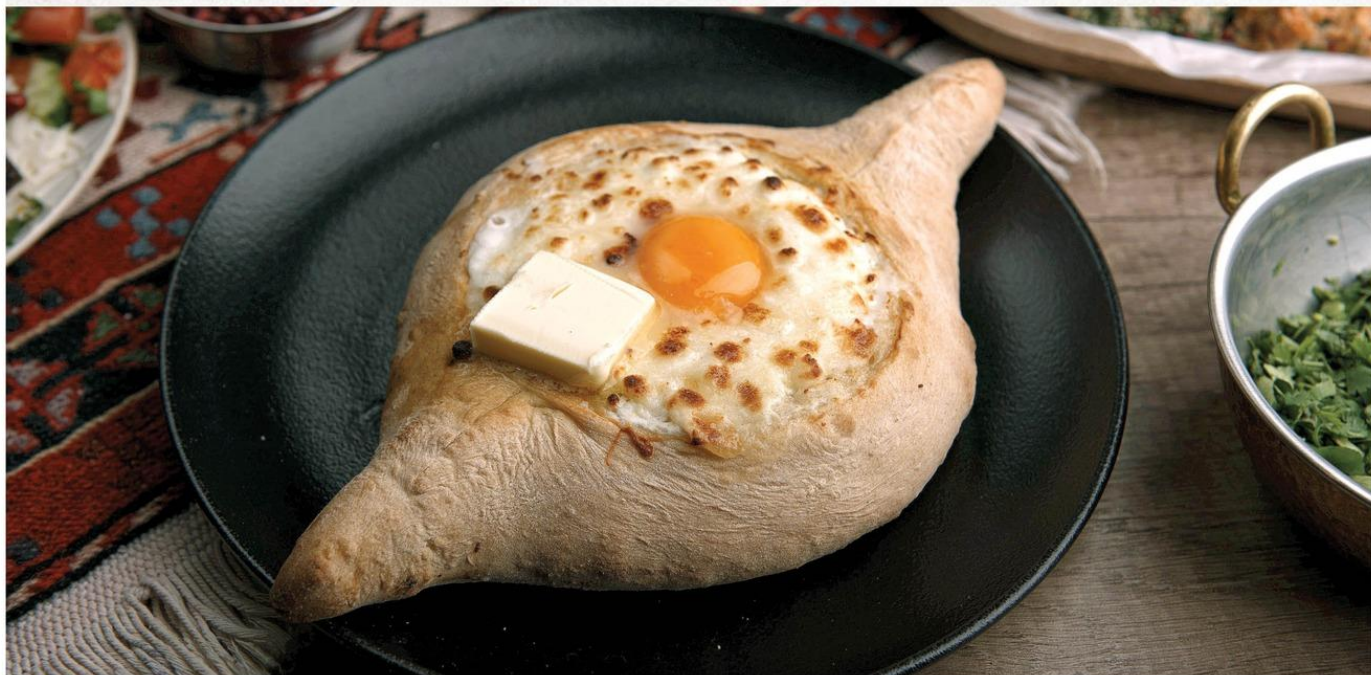
**6 DB**  
**5 500 Ft**

**Harapjon bele egy kisebb lyukat  
majd szűrcsölje ki a levét!**

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



# ACHARULI Tésztahajó




SAJTOS-TOJÁSOS   
Klasszikus  
4 900 Ft

SPENÓTOS-SAJTOS   
4 300 Ft

LOBIO   
Tarkababos,  
erőspaprikával  
3 900 Ft

## Sajtos lepény leveles tészta lepény IMERULI & PENOVANI

Sajtos lepény kicsi 4 500 Ft  
Sajtos lepény nagy 7 300 Ft

Penovani „Sunny”   
Leveles tészta lepény  
sajttal és tojással 3 900 Ft



Kérem kérdezze felszolgálóját az  
allergénekkal kapcsolatban

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.



## KÖRETEK

**HÁZI SÜLT  
BURGONYA**  
1 500 Ft

**ELARJI**  
Lassú tűzön párolt, grúz  
kukoricakása sajttal  
1 900 Ft

**SZEZONÁLIS GRILLEZETT  
ZÖLDSÉGEK**  
1 700 Ft

**MCHADI**  
Tradicionális grúz  
gukoricakenyér  
(1db) 1 300 Ft

**BASMATI RIZS / KUSZKUSZ**  
900 Ft

**TONIS PURI**  
Grúz kenyér  
500 Ft

## SZÓSZOK

**PARADICSOM** 900 Ft

**JOGHURT** 700 Ft

**DIÓ** 1 100 Ft

**KONYHAFŐNÖK  
SPECIALITÁSA**

900 Ft

**NASHARAP** Gránátalma 900 Ft

**ADJIKA** Paprika 900 Ft

**TKEMALI** Savanyú szilva 900 Ft

## DESSZERTEK

### ÉDES HAJÓ

Nutellával, vanília fagyalttal  
és szezonális gyümölcssel  
2 900 Ft

### MEDOC

Házi készítésű tradicionális  
diós családi desszert  
2 900 Ft

### NAPOLEON

Házi készítésű vaniliakrémes  
desszert szezonális  
gyümölcsökkel  
2 900 Ft

### COCOA HINKALI

Grúz csokoládés batyu  
Nutellával és meggyel töltve  
Elkészítési idő: 40 perc  
2 900 Ft

### MATSONI MÉZZEL

Joghurt (matsoni) mézzel és  
diófélékkel  
2 900 Ft



Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz.