

ХОЧУ
ХАРЧО

РЕСТОРАН
МЕГРЕЛЬСКОЙ КУХНИ

24 ЧАСА





О РЕСТОРАНЕ

Западная Грузия богата кулинарными традициями. В ресторане «Хочу Харчо» собраны все самые «сочные» мегрельские блюда – хачапури с традиционной начинкой из сыра сулугуни, ароматное чахохбили и, конечно, наваристый харчо.

Бренд-шеф заведения и душа всего холдинга Иза Дзандзава посвящена во все секреты мегрельских хозяек. Как на родине, она обязательно кладет в харчо лесной орех, а особую аджику для фирменного блюда ресторана привозит с собой из поездок домой.



БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

Приближается долгожданный праздник, наполненный ароматами чудес и ощущения сказки. В ресторане «Хочу Харчо» празднование Нового года пройдет для вас на головокружительной высоте. Уютная атмосфера, приятный сервис и безупречная кухня ресторана создадут неповторимую атмосферу сказочного праздника. Просторные и уютные залы отлично по-

дойдут как для маленьких, так и для больших компаний. Поразительное разнообразие блюд, воплощающее в себе все самое лучшее из грузинской кухни, впечатлит и порадует любого гостя. А открытая кухня ресторана приоткроет завесу в мир кулинарного искусства и позволит гостям наблюдать за процессом приготовления гастрономических шедевров.



ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

- Эксклюзивное банкетное мероприятие с полным закрытием зала на втором этаже до 100 гостей (депозит от 1 млн. руб.)
- банкетное мероприятие с полным закрытием зала на первом этаже до 60 гостей (депозит 300 тыс. руб.)
- уединенная зона – до 30-ти гостей на втором этаже в уютном банкетном зале (депозит 50 тыс. руб.)
- уютные шатры – до 6 гостей на мягких диванах за одним столом (депозит от 3 000 руб. на гостя)



ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ

Для проведения мероприятий необходимо составление предварительного заказа. Оплата по безналичному расчету возможна от суммы счета не позднее 3-х рабочих дней до даты мероприятия;

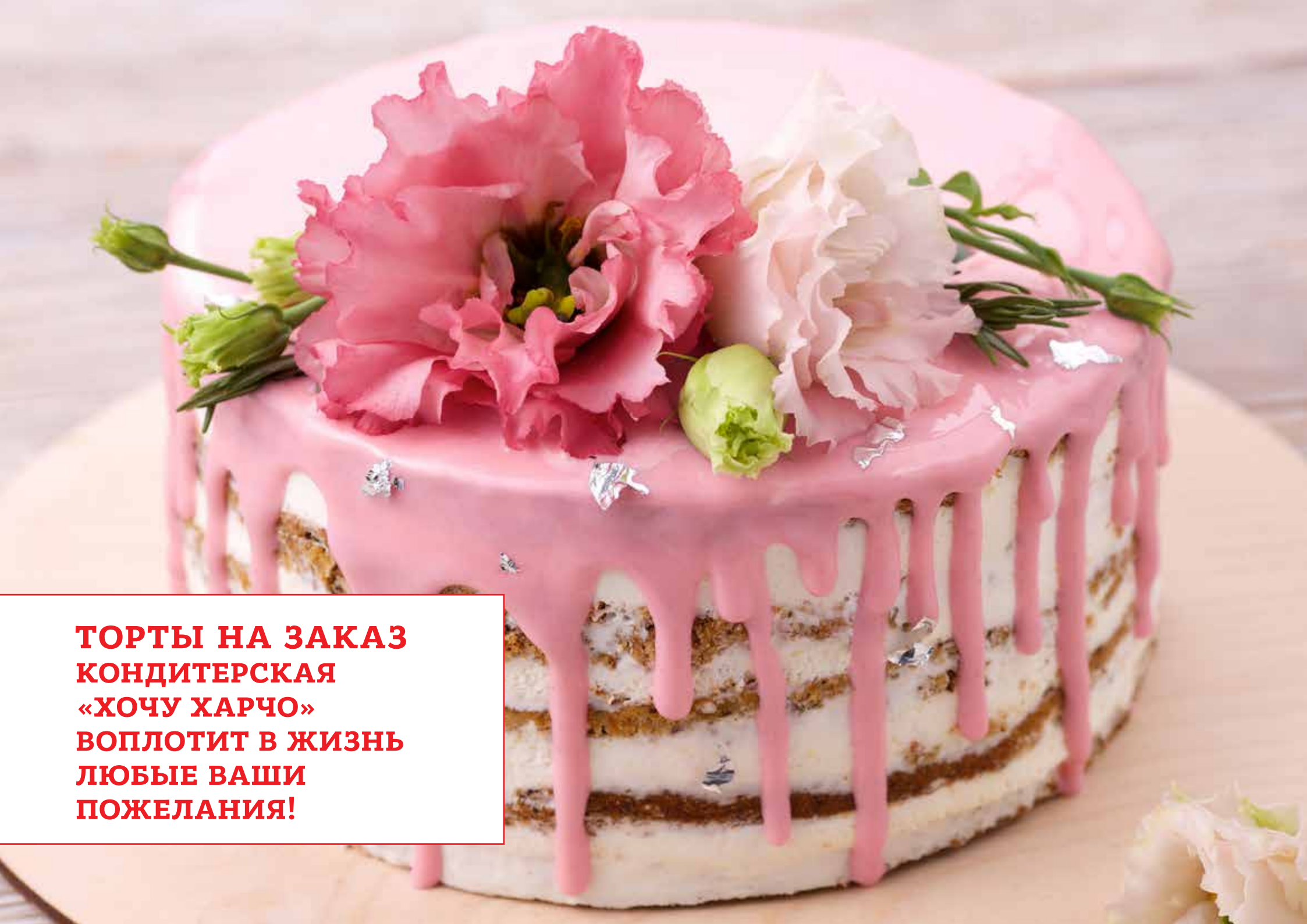
Депозит за конкретный столик (1 стол) – 3000 руб.

Депозит на размещение в отдельном банкетном зале: в будние дни: 40 000 руб., в выходные дни (пт., сб., вск.) – 50 000 руб.

Депозиты всего ресторана (или части ресторана): закрытие первого этажа – 300 000 руб., закрытие второго этажа – 1 000 000 руб.

Депозиты на компанию от 6 человек – 3000 руб.

Обязательное внесение предоплаты.

A multi-layered cake with pink frosting, pink and white carnations, and pink icing drips. The cake is decorated with several large pink carnations and one large white carnation. The sides of the cake are covered in pink frosting with a drip effect. The cake is placed on a light-colored wooden surface.

**ТОРТЫ НА ЗАКАЗ
КОНДИТЕРСКАЯ
«ХОЧУ ХАРЧО»
ВОПЛОТИТ В ЖИЗНЬ
ЛЮБЫЕ ВАШИ
ПОЖЕЛАНИЯ!**



ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

Уважаемые гости, в нашем ресторане запрещено приносить с собой спиртные напитки, кондитерские изделия и любые другие продукты питания. Украшение, место проведения торжества и музыкальное сопровождение необходимо согласовывать с администрацией ресторана.

Ассортимент блюд и цен может быть изменен. Актуальную информацию уточняйте у менеджера ресторана: 640-16-16

Меню из расчета на 10 человек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Салат из имеретинского сыра
 Пхалиулоба (ассорти из пхали)
 Теплый салат с курицей
 Сезонные овощи и зелень
 Рулетики из обжаренных баклажанов по-мегрельски
 Ассорти из домашних сыров

Кол-во	Цена	Итого
2	480	960
2	360	720
2	480	960
2	470	940
3	470	1410
2	620	1240

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-имеретински
 Лаваш из тандыра

Кол-во	Цена	Итого
2	420	840
4	110	440

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шашлык из мякоти ягненка
 Семга, запеченная в фольге с овощами

Кол-во	Цена	Итого
5	830	4150
5	880	4400

НАПИТКИ

Морс малина, 1 л
 Морс клюква, 1 л
 Аква Панна, 0,75 л
 Мартини Просеко, 0,75 л, игристое сухое, Италия
 Вердехо, 0,75 л, белое сухое, Испания
 Монтепульчано д'абруццо, 0,75 л, красное сухое, Италия

Кол-во	Цена	Итого
2	760	1520
2	760	1520
2	530	1060
2	3950	7900
2	1900	3800
2	2400	4800

Итого (общая сумма): 36660



ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

Ассортимент блюд и цен может быть изменен.
Актуальную информацию уточняйте у менеджера ресторана: 640-16-16

Меню из расчета на 10 человек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

	Кол-во	Цена	Итого
Домашние соленья	2	380	760
Ассорти из домашних сыров	2	620	1240
Теплый салат с лососем	3	790	2370
Сельдь с картофелем	2	290	580
Салат с телятиной и копченым сыром	3	440	1320
Салат из имеретинского сыра	2	480	960
Мясное ассорти	1	1490	1490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури по-мегрельски	2	460	920
Долма баранина	4	460	1840
Лаваш из тандыра	4	110	440

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Кол-во	Цена	Итого
Сибас из коптильни с овощами	5	830	4150
Оджахури	5	650	3150

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Морс малина, 1 л	2	760	1520
Домашний тархун, 1 л	2	760	1520
Чай/кофе	10	200	2000
Москато, 0,75л, игристое белое полусладкое, Италия	2	3600	7200
Верментино, 0,75л, белое сухое, Италия	2	3300	6600
Водка Царская Золотая, 0,5 л	1	2600	2600

Итого (общая сумма): 42760



ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

Ассортимент блюд и цен может быть изменен.
Актуальную информацию уточняйте у менеджера ресторана: 640-16-16

Меню из расчета на 10 человек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

	Кол-во	Цена	Итого
Сезонные овощи и зелень	2	470	940
Квелли с томатами	3	480	1440
Салат с хрустящими баклажанами	2	430	860
Салат с копченой осетриной	3	770	2310
Теплый салат с курицей	2	480	960
Салат руккола с креветками	3	890	2670
Мясное ассорти	1	1490	1490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури от тети Элисо	2	670	1340
Лобио «Харкалия»	3	460	1380
Шаверма	5	380	1900

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Кол-во	Цена	Итого
Цыпленок на решетке	3	890	2670
Креветки на гриле	4	1250	5000
Шашлык из телянка с курдюком	3	820	2460

ДЕСЕРТ

	Кол-во	Цена	Итого
Домашний сметанник	5	430	2150
Морковный торт	5	340	1700

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Морс клюква, 1 л	2	760	1520
Вода Сан Пеллегриньо, 0,75 л	4	530	2120
Чай/кофе	10	200	2000
Моет Шандон брют империал, 0,75 л, шампанское белое, Франция	1	10250	10250
Гави ди Гави, 0,75 л белое сухое, Италия	2	8500	17000
Бароло, 0,75 л красное сухое, Италия	2	11100	22200

Итого (общая сумма): 85600



КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, Садовая ул., 39/41

По вопросам
организации мероприятий:
+7 (931) 397-47-48
(менеджеры ресторана)

Служба
приема гостей:
+7 (812) 385-32-36

По вопросам
праздничной программы:
+7 (911) 845-41-52
(арт-директор)

Единый телефон «Ginza Project»: +7 (812) 640-16-16