

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 Ginza Project Изо 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 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 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 не позднее 3 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., вс.) – 50 000 руб.

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

Депозит на компанию от 6 человек – 3000 руб.

Обязательно внесение предоплаты.

**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

	Кол-во	Цена	Итого
Салат из имеретинского сыра	2	590	1180
Пхалеулоба (ассорти из пхали)	2	450	900
Теплый салат с курицей	2	550	1100
Сезонные овощи и зелень	2	550	1100
Рулетки из обжаренных баклажанов по-мегрельски	3	480	1440
Ассорти из домашних сыров	2	890	1780

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури по-имеретински	2	550	1100
Лаваш из тандыра	4	150	600

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Кол-во	Цена	Итого
Шашлык из мякоти ягненка	5	890	4450
Лосось на углях	5	1290	6450

### НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Морс малина, 1 л	2	1160	2320
Морс клюква, 1 л	2	1160	2320
Аква Панна, 0,75 л	2	690	1380
CAVA Brut, 0,75 л, игристое, Испания	2	2600	5200
SOAVE, 0,75 л, белое сухое, Италия	2	2700	5400
PIROSMANI, 0,75 л, красное полусухое, Грузия»	2	2700	5400

Итого (общая сумма): 42 120



## 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	450	900
Ассорти из домашних сыров	2	890	1780
Теплый салат с лососем	3	890	2670
Сельдь с картофелем	2	320	640
Салат с телятиной и козьим сыром	3	550	1650
Салат из имеретинского сыра	2	590	1180
Мясное ассорти	1	1690	1690

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури по-мегрельски	2	550	1100
Долма с бараниной	4	550	2200
Лаваш из тандыра	4	150	600

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Кол-во	Цена	Итого
Сибас из коптильни с овощами	5	990	4950
Оджахури	5	750	3750

### НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Морс малина, 1 л	2	1160	2320
Домашний тархун, 1 л	2	1160	2320
Чай/ кофе ( на выбор)	10	290	2900
CREMANT DE LIMOUX Brut, 0,75 л, Франция	2	4600	9200
PETIT CHABLIS, 0,75 л белое сухое, Франция	2	5900	11800
CHIANTI CLASSICO, 0,75 л красное сухое, Италия	2	5500	11000

Итого (общая сумма): 62 650



## 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	550	1100
Квелли с томатами	3	590	1770
Салат с хрустящими баклажанами	2	650	1300
Салат с копченой осетриной	3	1090	3270
Теплый салат с курицей	2	550	1100
Салат руккола с креветками	3	980	2940
Мясное ассорти	1	1690	1690

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури от тети Элисо	2	750	1500
Лобio «Харкалия»	3	550	1650
Соко на кеци	4	450	1800

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Кол-во	Цена	Итого
Чкмерули	3	890	2670
Креветки на гриле	4	1380	5520
Шашлык из тельенка с курдюком	3	950	2850

### ДЕСЕРТ

Домашний сметанник	5	550	2750
Морковный торт	5	390	1950

### НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Морс клюквенный, 2 л	2	1160	2320
Вода Сан Пеллегринo, 0,75 л	4	690	2760
Чай/кофе	10	290	2900
«МОЕТ & CHANDON Brut Imperial, 0,75 л, шампанское белое, Франция»	1	11900	11900
GAVI DEI GAVI “Etichetta Nera” – La Scolca, 0,75 л белое сухое, Италия	2	10900	21800
BRUNELLO DI MONTALCINO, 0,75 л красное сухое, Италия	2	12100	24200

Итого (общая сумма): 99 740



## 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