

ХОЧУ
ХАРЧО

РЕСТОРАН
МЕГРЕЛЬСКОЙ КУХНИ

24 ЧАСА


GINZA
PROJECT
www.ginza.ru



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 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 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 2 500 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) – 1 000 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 – 2500 руб.

Обязательное 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.

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

Меню из расчета на 10 человек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Домашние соленья
Ассорти из домашних сыров
Теплый салат с лососем
Сельдь с картофелем
Салат с телятиной и копченым сыром
Салат из имеретинского сыра
Мясное ассорти

Кол-во	Цена	Итого
2	380	760
2	620	1240
3	790	2370
2	290	580
3	440	1320
2	480	960
1	1490	1490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-мегрельски
Долма баранина
Лаваш из тандыра

Кол-во	Цена	Итого
2	460	920
4	460	1840
4	110	440

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сибас из коптильни с овощами
Оджахури

Кол-во	Цена	Итого
5	830	4150
5	650	3150

НАПИТКИ

Морс малина, 1 л
Домашний тархун, 1 л
Чай/кофе
Москато, 0,75л, игристое белое полусладкое, Италия
Верментино, 0,75л, белое сухое, Италия
Водка Царская Золотая, 0,5 л

Кол-во	Цена	Итого
2	760	1520
2	760	1520
10	200	2000
2	3600	7200
2	3300	6600
1	2600	2600

Итого (общая сумма): 42760



ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

Меню из расчета на 10 человек

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Сезонные овощи и зелень
Квелли с томатами
Салат с хрустящими баклажанами
Салат с копченой осетриной
Теплый салат с курицей
Салат руккола с креветками
Мясное ассорти

Кол-во	Цена	Итого
2	470	940
3	480	1440
2	430	860
3	770	2310
2	480	960
3	890	2670
1	1490	1490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури от тети Элисо
Лобио «Харкалия»
Шаверма

Кол-во	Цена	Итого
2	670	1340
3	460	1380
5	380	1900

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыпленок на решетке
Креветки на гриле
Шашлык из телятины с курдюком

Кол-во	Цена	Итого
3	890	2670
4	1250	5000
3	820	2460

ДЕСЕРТ

Домашний сметанник
Морковный торт

Кол-во	Цена	Итого
5	430	2150
5	340	1700

НАПИТКИ

Морс клюква, 1 л
Вода Сан Пеллегриньо, 0,75 л
Чай/кофе
Моет Шандон брют империал, 0,75 л,
шампанское белое, Франция
Гави ди Гави, 0,75 л белое сухое, Италия
Бароло, 0,75 л красное сухое, Италия

Кол-во	Цена	Итого
2	760	1520
4	530	2120
10	200	2000
1	10250	10250
2	8500	17000
2	11100	22200

Итого (общая сумма): 85600



КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, Садовая ул., 39/41

По вопросам
организации мероприятий:
+7 (965) 797-64-99
(менеджеры ресторана)

Служба
приема гостей:
+7 (812) 310-32-36

По вопросам
праздничной программы:
+7 (911) 199-40-55
(арт-директор)

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