

ПХАЛИ   
ХИНКАЛИ

# КУХНЯ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!

# ВКУСНАЯ ТАБЛИЦА УМНОЖЕНИЯ

|                                                                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  x 1 = 65₽  |  x 6 = 390₽  |
|  x 2 = 130₽ |  x 7 = 455₽  |
|  x 3 = 195₽ |  x 8 = 520₽  |
|  x 4 = 260₽ |  x 9 = 585₽  |
|  x 5 = 325₽ |  x 10 = 650₽ |

\*1шт хинкали = 100г

1 КГ  
ХИНКАЛИ  
650₽

СКОЛЬКО?  
СЪЕШЬ ТЫ!

**NEW!** - новинки

 - гастро-тур

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

 **ХИТ** - самое популярное блюдо

## ПХАЛИ ХИНКАЛИ

- это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептов и ингредиентов. Мы посетили Батуми, Тбилиси, Кахетию, Боржоми и другие районы этой солнечной страны. И привезли частичку Грузии с собой - в виде пряных специй и трав с фермерских рынков. На страницах меню вы найдете значок  означающий, что данное блюдо мы привезли с особой любовью из гастротура. **Грузия ближе, чем кажется...**

## ОПРЕДЕЛЯЕМ НАЧИНКУ ХИНКАЛИ ПО ХВОСТИКУ

*hinkali filling depends on tail's shape*

без надреза  
**СВИНИНА-ГОВЯДИНА**  
*pork-beef*



с надрезом  
**БАРАНИНА-ГОВЯДИНА**  
*notched lamb-beef*



срез-крестик  
**С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**  
*cross-cut - with marbled beef*



с косым срезом  
**С ГРИБАМИ**  
*with an oblique cut - with mushrooms*



светлые хинкали  
**С СЫРОМ**  
*light hinkali with cheese*



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ - ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА

ПОДРОБНОСТИ У ОФИЦИАНТОВ И МЕНЕДЖЕРА  
**100%**  
ГАРАНТИЯ  
КАЧЕСТВА

1 ШТ.  
**65**₽

#МАМА,  
КАКИЕ  
ВКУСНЫЕ  
ХИНКАЛИ



К ЛЮБОМУ ЗАВТРАКУ  
НАПИТОК НА ВЫБОР:  
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ

Coffee, tea or berry drink  
with every set

1 Каша овсяная  
на воде / молоке

NEW! 4 Хачапури по-гурийски  
с ветчиной

NEW! 5 Хинкали  
с вишней и яблоком

NEW! 3 Чирбули - грузинская  
яичница с томатами

NEW! 7 Чвиштари

2 Олимпийский завтрак

6 Блюдо из 2-х яиц  
(глазунья, омлет, скрембл)

## Завтраки Breakfast

КАЖДЫЙ ДЕНЬ  
до 16:00

1 КАША ОВСЯНАЯ  
на воде / молоке 220₽  
240g

Oatmeal with milk or water with topping  
of your choice

Топпинги к каше:

• Мёд  
• Вишневый соус  
• Грецкие орехи

50₽  
50g

Honey, cherry jam, walnuts

2 ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК 370₽  
360g

Olympic breakfast

Сытный классический завтрак на свежее-  
печённой пите - глазунья, сосиски, сочный  
бекон, обжаренный картофель, ароматный са-  
лат из свежих огурцов и помидоров с пучком  
петрушки

Classic breakfast on a freshly baked pita -  
fried eggs, sausages, bacon, fried potatoes,  
cucumbers, tomatoes, parsley

NEW! 3 ЧИРБУЛИ - ГРУЗИНСКАЯ  
ЯИЧНИЦА С ТОМАТАМИ 240₽  
230g

Georgian eggs with tomatoes and onion

Традиционный грузинский завтрак из яиц с  
томатами, красным луком, зелению и грузин-  
скими специями

NEW! 4 ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ  
С ВЕТЧИНОЙ 240₽  
230g

Georgian pie with ham

Хачапури, приготовленный в виде полумеся-  
ца с нежной начинкой из традиционного сыра  
сулугуни с добавлением отварного куриного  
яйца, ветчины из индейки и ароматных трав:  
петрушки и кинзы

Georgian pie with suluguni cheese, chicken  
eggs, turkey ham and herbs

NEW! 5 ХИНКАЛИ  
С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ 250₽  
200g

Khinkali with cherry and apple

Сладкие хинкали с вишней, яблоком, пряной  
корицей и освежающей мелиссой с соусом на  
выбор: сметана или мацони

Sweet khinkali with cherry, apple, spicy  
cinnamon with the sauce: sour cream or  
matsoni

6 БЛЮДО ИЗ 2-х ЯИЦ  
(ГЛАЗУНЬЯ, ОМЛЕТ, СКРЕМБЛ) 130₽  
100g

Sun-side egg, omelette, scramble

Топпинги

• Томаты  
• Ветчина  
• Сыр сулугуни  
• Зелень

50₽ 50g

30₽ 10g

Tomatoes, ham, cheese, greens

NEW! 7 ЧВИШТАРИ 260₽  
150g

Chvishtari Georgian pies

Нежные золотистые кукурузные лепешки  
с сыром сулугуни

Corn cakes with suluguni cheese

## ПХАЛИ

- ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ. В НАШЕМ МЕНЮ ПРЕДСТАВЛЕНЫ КЛАССИЧЕСКИЕ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ ВИДЫ. НЕ ИЗМЕННОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВАЯ ОСНОВА И ОВОЩИ.

**ПХАЛИ ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ С ВИНОМ!**

Пхали на лаваше со шпинатом

9 Пхали на лаваше с грибами

Пхали на лаваше со свёклой

Пхали на лаваше с баклажаном

10 Ассорти пхали на лаваше

11 Мини-хинкали с аджабсандалом

8 Пхали ассорти

**ХИНКАЛИ** - ЭТО КОРОЛЬ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ! НЕ ПОПРОБОВАВ ИХ, НЕ УЗНАЕШЬ ВЕСЬ КОЛОРИТ И ШИРОТУ ГРУЗИНСКОГО НАРОДА. ПОПРОБУЙ ВСЁ РАЗНООБРАЗИЕ НАЧИНОК ХИНКАЛИ И ВЫБЕРИ СВОЮ ЛЮБИМУЮ.

с бараниной и говядиной

13 Микс хинкали

с сыром

с грибами

с говядиной и свиной

с говядиной/мраморной говядиной

**РЕКОМЕНДУЕМ!**  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ  
МИНИ-ХИНКАЛИ - УДОБНО  
ХРАНИТЬ И ГОТОВИТЬ  
ДОМА

14 Мини-хинкали в бульоне

## Пхали и хинкали

*Pkhali and khinkali*

### 8 ПХАЛИ АССОРТИ

*Assorted pkhali*

Традиционная закуска из овощей и грецкого ореха - с баклажаном, со свеклой, со шпинатом, с грибами и зёрнами граната

*Traditional vegetables and walnuts starter - with eggplant, beets, spinach, mushrooms and pomegranate seeds*

390₽  
180г

### 9 ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

*Pkhali on lavash*

- с грибами
- с баклажаном
- со шпинатом
- со свёклой

*Mushrooms, eggplant, spinach, beets*

65₽  
40г

### 10 АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

*Assorted pkhali on lavash*

Все виды грузинских пхали на шоти - со свёклой, с грибами, со шпинатом и с баклажаном

*All types of Georgian phali on shoti - with beets, mushrooms, spinach and eggplant*

260₽  
160г

### 11 МИНИ-ХИНКАЛИ С АДЖАБСАНДАЛОМ

*Mini khinkali with ajabsandal*

Авторское прочтение хинкали с начинкой из печеных овощей с ярким соусом из болгарского перца

*New interpretation of khinkali stuffed with baked vegetables with bell pepper sauce*

390₽  
180г

### 12 ХИНКАЛИ

*Khinkali*

- с сыром
- с бараниной и говядиной
- с говядиной и свиной
- с говядиной/мраморной говядиной
- с грибами

*Suluguni cheese, lamb and beef, beef and pork, with beef / marbled beef, mushrooms*

65₽  
100г  
1шт

### 13 МИКС ХИНКАЛИ 4шт

*Khinkali mix*

4 вида хинкали с начинками сыр сулугуни, баранина-говядина, свинина-говядина и грибами

*4 types of khinkali with suluguni cheese, lamb-beef, pork-beef and mushrooms*

260₽  
400г

### 14 МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

*Mini khinkali in broth*

Мини-хинкали с пряным фаршем из говядины и свинины в наваристом курином бульоне с добавлением рубленого ароматного укропа

*Mini khinkali with spicy minced beef and pork in a chicken broth*

280₽  
300г



**НАДУГИ** - НЕЖНЫЙ  
ГРУЗИНСКИЙ СЫР,  
ПОХОЖИЙ НА РИКОТТУ



МЫ РАЗРАБОТАЛИ  
ДАННЫЙ РАЗДЕЛ  
**СПЕЦИАЛЬНО**  
**ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА**  
**И ЗАКУСОК К НЕМУ.**  
ИДЕАЛЬНО СБАЛАНСИРОВАННЫЕ  
БЛЮДА!

## Холодные закуски

Cold starters

Идеальные закуски к вину!  
Great appetizers for wine!

NEW!

**16** Ассорти закусок  
«Кутаиси»

“  
Есть версия, что слово  
вино (vine, wine)  
произошло от грузинско-  
го **гвино** (ღვინო).  
Которое, в свою очередь,  
восходит к глаголу **«гви-  
вили»** (ღვინოლი) – цве-  
сти, довести до кипения,  
бродить).  
”

ИДЕАЛЬНО  
НА КОМПАНИЮ



**17** Аджабсанда

**18** Сациви с курой

NEW!

**16** АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАИСИ»  
Assorted starters «Kutaisi»

Идеальный набор на двоих для бутылочки  
красного или белого вина. Сет закусок: сыры,  
мясные деликатесы - бастурма, суджук, салат  
из печеных овощей с ростбифом на багете,  
пхали ассорти на лаваше и ассорти надуги

The perfect set for two: georgian cheeses, meat  
delicacies - basturma, sujuk, baked vegetable  
salad with roast beef on a baguette, assorted  
pkhali on lavash and assorted nadugi rolls



**17** АДЖАБСАНДАЛ  
Ajabsandal

Грузинское овощное рагу из баклажана, бол-  
гарского перца, репчатого лука, помидоров с  
томатной пастой, с грузинскими специями и  
зеленью

Georgian vegetable stew - eggplant, bell pepper,  
onions, tomatoes with tomato paste, spices and  
herbs



**18** САЦИВИ С КУРОЙ  
Chicken satzivi

Холодная домашняя закуска на основе от-  
варной курицы с традиционным грузинским  
соусом баже из грецкого ореха, куриного  
бульона, чеснока и специй

Cold homemade appetizer based on boiled  
chicken with traditional walnut sauce, chicken  
broth, garlic and spices



**19** КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ  
Oriental caprese

Ароматный сыр сулугуни и свежие томаты  
под соусом «песто по-грузински» на основе  
зелени, грецкого ореха и сванской соли, с  
добавлением гранатового соуса наршараб и  
базилика

Suluguni cheese and fresh tomatoes with  
georgian pesto sauce, pomegranate sauce and  
basil

**470₽**  
250g

**790₽**  
510g

**440₽**  
300g

**350₽**  
230g

**460₽**  
250g

20 Капуста по-гурийски



21 Соленья



22 Сезонные свежие овощи



24 Мясное ассорти

23 Ассорти сыров



# Холодные закуски

Cold starters

20 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ



140₽

150g

*Gurian cabbage*

Традиционное блюдо региона Гурия - ароматная хрустящая капуста, маринованная со свеклой, чесноком, зеленью и специями

*Crispy cabbage marinated with beets, garlic, herbs and spices*

21 СОЛЕНЬЯ



480₽

250g

*Pickles*

Чеснок соленый, перец соленый острый, томаты зеленые соленые, капуста по-гурийски, огурцы соленые, зелень, джонджоли, лук красный

*Salty garlic, hot salted peppers, salted green tomatoes, gurian cabbage, pickled cucumbers, greens, jonjoli, red onion*

22 СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ



350₽

260g

*Fresh vegetables*

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зеленый лук и зелень

*Tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes, green onions and herbs*

23 АССОРТИ СЫРОВ



470₽

185g

*Assorted cheeses*

Нежный имеретинский сыр, сливочный сыр сулугуни, копченый сулугуни и нити сыра чечил с добавлениемпряного сыра дор блю в сопровождении сладкой кураги, чернослива, чурчхелы и мелиссы

*Imeretian cheese, creamy suluguni cheese, smoked suluguni, chechil cheese, dor blue cheese, dried apricots, prunes, churchkhela and lemon balm*

24 МЯСНОЕ АССОРТИ

590₽

100g

*Assorted dried meat*

Бастурма, суджук, отварной телячий язык и пряный ростбиф

*Basturma, sujuk, boiled beef tongue and spicy roast beef*

Грузия славится своими сырами. История производства сыров в других странах мира насчитывает четыре тысячи лет, а в Грузии сохранилась посуда для хранения сыра, которой 8 тысяч лет. Поэтому Грузия может претендовать на звание родины не только вина, но и сыра!

## ДЖОНДЖОЛИ

кустарник из Грузии. Употребление его соцветий очень полезно, т.к. они богаты витаминами и микроэлементами, способствующими укреплению иммунитета. Джонджоли имеют прекрасный свежий вкус!

НИ ОДИН СТОЛ В ГРУЗИИ НЕ ПРЕДСТАВИТЬ БЕЗ МНОГООБРАЗНЫХ ЗАКУСОК - **СЫРОВ, СОЛЕНИЙ И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ.**





# Салаты

## Salads

26 Салат Бабушки Нино

25 Салат с языком и гренками

30 Цезарь по-восточному

### САЛАТ БАБУШКИ НИНО

Наш самый популярный салат. Грузинская Бабушка Нино придумала этот рецепт, в котором идеально сочетаются маринованные и свежие овощи, говяжий язык и пикантная заправка.

27 Салат с помидорами и красным луком

31 Салат с баклажаном и сыром фета

28 Салат «Мцвади» с ростбифом

29 Салат грузинский со специями

25 САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ 340₽ 200г

*Tongue salad with croutons*  
Сытный салат с нежным отварным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запеченным картофелем, сочными помидорами, с добавлением куриного яйца, хрустящих гренков, красного лука и зелени, заправленный майонезом

26 САЛАТ БАБУШКИ НИНО 470₽ 260г

*Granny Nino's Salad*  
Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов с красным луком, салатом лоло-росса и зеленью под салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса

27 САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ 320₽ 220г

*Tomato and red onion salad*  
Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями

28 САЛАТ «МЦВАДИ» С РОСТБИФОМ 470₽ 200г

*Salad «Mtsvadi» with roast beef*  
Пряный, в меру острый салат из печеных овощей с ростбифом из говядины, красным луком и ароматной зеленью

29 САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ 290₽ 210г

*Georgian salad with spices*  
Настоящий грузинский салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени, базилика и красного лука. Необычная ореховая заправка и молотый грецкий орех делают этот салат особенным

30 ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ 460₽ 250г

*Oriental Ceaser salad*  
Фирменный салат с грузинским колоритом - хрустящие листья салата айсберг и ромейн, зелень, сочные помидоры и соус «цезарь» в сочетании с нежным маринованным куриным филе бедра, ароматными гренками и главной изюминкой - копченым сыром сулгуни

31 САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА 510₽ 290г

*Salad with baked eggplant*  
Салат с баклажаном, запеченным со специями, с помидорами, сыром фета, зеленью под ореховой заправкой с оливковым маслом

ГРУЗИНСКИЙ ДОМ  
- ЭТО ВСЕГДА ОТКРЫТЫЕ ДВЕРИ  
И СЕРДЦА

ЗАСТОЛЬЕ В ГРУЗИИ СОПРОВОЖДАЕТСЯ МУЗЫКОЙ, ИСПОЛНЯЮТСЯ ВЕСЕЛЫЕ ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЕ ТАНЦЫ, РАСПЕВАЮТСЯ КРАСИВЫЕ МНОГОГОЛОСЫЕ ПЕСНИ



32 Долма с бараниной и говядиной

“ ЛЕГЕНДА ГЛАСИТ, ЧТО ПЕРВОЙ ЛОБИО ПРОДЕГУСТИРОВАЛА МУДРАЯ ЦАРИЦА ТАМАРА ВО ВРЕМЯ ОДНОГО ИЗ ВОЕННЫХ ПОХОДОВ. ”

33 Шампиньоны запеченные с сыром

36 Лобио

NEW! 34 Хачапурпер

37 Запеченный баклажан

35 Шаверма по-батумски

NEW! 38 Запеченный сыр сулугуни с овощами

## Горячие закуски

Hot starters

32 **ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ** 450₽  
280g  
*Dolma lamb-beef*

Традиционное блюдо из фарша баранины и говядины с грузинскими специями, завернутого в виноградные листья

*Traditional dish of minced lamb and beef with georgian spices, wrapped in grape leaves*

33 **ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ** 290₽  
190g  
*Baked champignons with cheese*

NEW! 34 **ХАЧАПУРГЕР** 450₽  
340g  
*Khachapurger*

Авторское соединение двух мировых блюд - хачапури и бургера - в нашем исполнении, с золотистой сырной корочкой сверху и пряной ароматной котлетой из баранины и говядины внутри, с чесночным соусом

*Combination of two world dishes - khachapuri and burger - with cheese crust on top and a spicy fragrant lamb and beef cutlet inside, with garlic sauce*

35 **ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ** 430₽  
350g  
*Batumi Shawarma*

Батумский рецепт шавермы - завернутое в армянский лаваш нежное куриное бедро, маринованное в грузинских специях, с добавлением огурца, помидора, лука и чесночного соуса

*Chicken thigh, armenian lavash, tomatoes, garlic, cucumber, onion and romaine lettuce*

36 **ЛОБИО** 290₽  
350g  
*Lobio*

Традиционное грузинское блюдо на основе томленной сухой красной фасоли с пряными специями. Подается с хрустящей капустой по-гурийски и джонджоли

*Red beans with spicy spices with crispy cabbage and jonjoli*

37 **ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН** 440₽  
280g  
*Baked eggplant*

Баклажан, кедровый орех, соус зеленый сацебели (кинза, петрушка, зеленый лук, чеснок, перец чили, уксус винный), микрозелень

*Eggplant, pine nuts, green satsebeli sauce (coriander, parsley, green onion, garlic, chili pepper, wine vinegar), micro-greens*

NEW! 38 **ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ** 390₽  
240g  
*Baked suluguni cheese with vegetables*

Помидоры, кабачки, баклажан, запеченные в сыре сулугуни

*Tomatoes, zucchini, eggplant baked in suluguni cheese*

“ Долму считают своим национальным блюдом многие народы Кавказа, и даже жители Северной Африки и Ближнего Востока. Поэтому не удивительно, что в мире насчитывается свыше 400 рецептов этого вкусного блюда. Главная особенность блюда - маринованные виноградные листья, в которые заворачивают мясной фарш. ”





39 Хачапури на шампуре

40 Хачапури по-имеретински

41 Хачапури по-мегрельски

«Сулугуни» с мегрельского «селегин» означает замешанный из молока рогатого скота, с дигорского диалекта «сулугун» — сделанный из сыворотки



42

43 Чебуреки ассорти

44 Аджарик

45 Хачапури по-аджарски

## Выпечка

Pastry

39 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ 430₽  
300g

Завёрнутый в тесто сыр сулугуни, запечённый на шампуре  
Suluguni cheese wrapped in dough, baked on a skewer

40 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 390₽  
460g

Хачапури региона Имеретия - с сыром сулугуни внутри  
Khachapuri from Imeretia region - with suluguni cheese inside

41 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 440₽  
500g

Традиционный круглый хачапури из региона Мегрелия - с сыром сулугуни, запечённым внутри и снаружи  
Traditional pie from Mergel region - with suluguni cheese baked inside and outside

42 ЧЕБУРЕК 160₽  
100g  
1 шт

• со свиной-говядиной  
• с сыром и зеленью  
• с бараниной-говядиной  
Pork&beef, cheese and herbs, lamb&beef

43 ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ 3 шт 390₽  
300g

Assorted Chebureks 3 pcs

44 АДЖАРИК 190₽  
210g

Маленький хачапури по-аджарски  
Small Adjarian Khachapuri

45 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 390₽  
350g

Знаменитая лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и куриным яйцом  
Famous pie from Adjaria region stuffed with suluguni cheese, butter and chicken egg

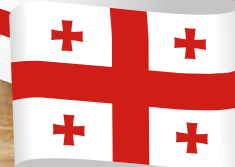
## ХАЧАПУРИ

- ЭТО «СЫРНЫЙ ШЕДЕВР» ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ! ЕГО НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ ОТ СЛОВ «ТВОРОГ» (ХАЧО) И «ХЛЕБ» (ПУРИ)



NEW!

46 Пицца «Сванети» мясная



NEW!

“ ПИЦЦА,  
ВДОХНОВЛЁННАЯ  
РЕГИОНАМИ  
И ГОРОДАМИ  
ГРУЗИИ “

NEW!

47 Пицца «Мцхета»  
с грушей и Дорблю

NEW!

48 Пицца «Батуми»  
с томатами и сулугуни

NEW!

49 Пицца «Кахетия»  
с аджабсандалом

NEW!

50 Пицца «Рача» по-чкмерски

NEW!

46 ПИЦЦА «СВАНЕТИ» МЯСНАЯ

690₽  
580g

Pizza Svanetia

Мясная пицца с бастурмой, суджуком, сыром сулугуни и томатами, вдохновлённая регионом Сванетия, в котором исторически большую роль в кулинарии играло мясо во всех его вариациях

Meat pizza with basturma, sujuk, suluguni cheese, tomatoes and herbs

NEW!

47 ПИЦЦА «МЦХЕТА»  
С ГРУШЕЙ И ДОРБЛЮ640₽  
490g

Pizza Mzheta

Необычная пицца, вдохновлённая городом Мцхета (у слияния рек Арагви и Куры). Соединяет сладость, свежесть и пикантность - с грушей, сыром сулугуни, копчёным сыром и Дорблю

Pizza with pear, suluguni cheese, smoked cheese and dorblu

NEW!

48 ПИЦЦА «БАТУМИ»  
С ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ490₽  
520g

Pizza Batumi

Любимая классика в новом исполнении - с томатами, травами, сыром сулугуни и гранатовым соусом

Favorite classic in a new version - with tomatoes, herbs, suluguni cheese and pomegranate sauce

NEW!

49 ПИЦЦА «КАХЕТИЯ»  
С АДЖАБСАНДАЛОМ650₽  
630g

Pizza Kahetia

Овощная пицца на основе традиционного грузинского рагу - аджабсандал - с баклажанами, болгарским перцем, томатами, аджикой, сванской солью и зеленью

Vegetable pizza based on traditional Georgian stew with eggplant, bell pepper, tomatoes, adjika, svan salt and herbs

NEW!

50 ПИЦЦА «РАЧА» ПО-ЧКМЕРСКИ

590₽  
540g

Pizza Racha

Пицца, созданная по мотивам одного из самых любимых грузинских блюд - чкмерули - это нежное куриное бедро в сливочном соусе, с чесноком, шафраном, зернами граната и грецким орехом. Родина чкмерули - историческая горная область «Рача»

Pizza with chicken thigh in a creamy sauce, garlic, saffron, pomegranate seeds and walnuts



В ГРУЗИИ ЕСТЬ ТРАДИЦИЯ -  
ВО ВРЕМЯ ПИРШЕСТВА ОСТАВЛЯЮТ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕСТА ДЛЯ  
НОВЫХ ГОСТЕЙ.  
**МЫ ВСЕГДА ВАМ РАДЫ!**



## Супы Soups

- 51

**СУП БОЗБАШ**  
*Bozbash soup*

340₽  
300g

Суп на основе говяжьего бульона с тефтелями из свинины и говядины, с томатами, морковью, репчатым луком, ароматными грузинскими специями  
*Beef broth with pork and beef meatballs, tomatoes, carrots, onions, aromatic georgian spices*
- 52

**СУП ХАРЧО**  
*Harcho soup*

360₽  
300g

Наваристый говяжий бульон с говядиной, со спелыми томатами, рисом, репчатым луком, пряными грузинскими специями и свежей зеленью  
*Beef broth, tomatoes, rice, onions, georgian spices and fresh herbs*
- 53

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ**  
*Chicken broth*

260₽  
300g

Легкий куриный бульон с морковью, куриной мякотью, домашней лапшой, зеленью и яйцом  
*Light chicken broth with carrots, chicken fillet, homemade noodles, herbs and egg*
- 54

**СУП ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ**  
*Khashlama soup with lamb and vegetables*

360₽  
300g

Баранина на кости в бульоне с картофелем, помидорами, баклажанами, болгарским перцем и зеленью  
*Lamb in a broth with potatoes, tomatoes, eggplant, bell peppers and herbs*
- 55

**СУП «БОСНЕУЛИ»**  
*Bosneuli soup*

230₽  
300g

Овощной суп с картофелем, морковью, болгарским перцем, помидорами с грузинскими специями и травами  
*Vegetable soup with potatoes, carrots, bell peppers, tomatoes, georgian spices and herbs*

51 Суп Бозбаш

54 Суп Хашлама с бараниной и овощами

52 Суп Харчо

**ХАРЧО**  
(груз. ხარჭო, дэрохис хорци харшот — говяжий суп) — национальный грузинский суп из говядины с рисом

55 Суп «Боснеули»

53 Куриный бульон с пшеничной лапшой

# Горячие блюда

Hot dishes

**56 ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ** 380₽  
320g

Нежная томленая мякоть цыпленка на кости в томатном соусе с добавлением лука, болгарского перца, грузинских специй и свежей ароматной зелени кинзы и петрушки

*Stewed chicken in tomatoes with bell pepper, garlic, spices and herbs*

**57 ЧКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** 450₽  
300g

Запеченная курица в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом и зеленью

*Chicken thigh in a creamy garlic sauce with walnuts and herbs*

**58 ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ** 480₽  
320g

Тушеная в томатной пасте говядина с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью

*Beef stewed in tomato paste with onions, bell pepper, georgian spices and herbs*

**59 ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ** 420₽  
320g

Обжаренная свинина с запечённым картофелем, репчатым луком, болгарским перцем, томатами и чесноком, с грузинскими специями и зеленью

*Fried pork with baked potatoes, onions, bell peppers, tomatoes and garlic, with Georgian spices and herbs*

## ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

В названии отражается главный принцип приготовления данного блюда. Оно переводится как «тушеное». Основными ингредиентами являются говядина и томаты.

**56** Чахохбили с цыпленком

**57** Чкмерули в пряно-сливочном соусе

**59** Оджахури со свиной

## ЧКМЕРУЛИ

НАЗВАНИЕ ЦЫПЛЕНКА ЧКМЕРУЛИ ПРОИСХОДИТ ОТ **ЧКМЕРИ** — ДЕРЕВНИ В ГОРНОЙ ОБЛАСТИ РАЧА НА СЕВЕРЕ ГРУЗИИ. ПО ПРЕДАНИЮ, БЛЮДО ИЗОБРЕЛ ПРИДВОРНЫЙ ПОВАР, КОТОРЫЙ, ЖЕЛАЯ УГОДИТЬ КАПРИЗНОМУ ПРАВИТЕЛЮ, ПРИГОТОВИЛ КУРИЦУ В НОВОМ СОУСЕ — В МОЛОКЕ С ЧЕСНОКОМ И ПРИПРАВАМИ.

С ГРУЗИНСКОГО **ОДЖАХУРИ** ПЕРЕВОДИТСЯ КАК **«СЕМЕЙНОЕ»**, ТО ЕСТЬ БЛЮДО, КОТОРОЕ ПРЕДНАЗНАЧАЕТСЯ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ. ОБ ИСТОРИИ ПОЯВЛЕНИЯ ОДЖАХУРИ ХОДИТ ЛЕГЕНДА. В ОДНОЙ ИЗ ГОРНЫХ ГРУЗИНСКИХ ДЕРЕВЕНЬ В ОБЫЧНОЙ СЕМЬЕ СТОЛКНУЛИСЬ С ПРОБЛЕМОЙ: СЕМЬЯ БОЛЬШАЯ, А МЯСА ОСТАЛОСЬ СОВСЕМ НЕМНОГО. ЧТОБЫ ВСЕХ НАКОРМИТЬ, ХОЗЯЙКА ДОБАВИЛА В КАСТРЮЛЮ РАВНОЕ МЯСУ КОЛИЧЕСТВО КАРТОФЕЛЯ И ЗАПРАВИЛА ТРАДИЦИОННЫМИ СПЕЦИЯМИ.



NEW!

60 Чакапули

🔥

62 Оджахури с треской

61

Куриные котлеты с картофельным пюре

63

Треска на подушке из овощей

NEW!

60 ЧАКАПУЛИ

Chakapuli

Традиционное блюдо, в основе которого - баранина на кости и множество зелени в соусе из сливы - ткемали, тушённое с белым сухим вином

Traditional dish based on lamb and a lot of greens in plum sauce stewed with dry white wine

61

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Chicken cutlets with mashed potatoes

Нежные куриные котлеты с добавлением лука, специй, с картофельным пюре

Chicken cutlets with onions, spices, with mashed potatoes

🔥

62

ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

Fish roast

Филе трески, панированное в грузинских специях, с картофелем, болгарским перцем, луком, помидорами и зеленью

Cod fillet with bell pepper, potatoes, onion, tomatoes and herbs

63

ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Cod with vegetables

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном

Cod fillet with zucchini, tomatoes with black pepper and thyme

## Горячие блюда

Hot dishes

690₽

300g

390₽

260g

490₽

300g

550₽

270g



Сковорода «садж» насчитывает в своей истории уже не одну сотню лет. Благодаря своей multifunctionality, она использовалась не только в домашнем хозяйстве, но и во время военных походов, поскольку большая сковорода позволяет готовить сразу много пищи! Ассорти шашлыков, поданных в садже, долго сохраняют тепло и вкус блюда.

64 Мясное ассорти «Садж»

NEW! 65 Баранья лопатка на кости

В ГРУЗИИ ГОВОРЯТ:  
«КОГДА МЫ САДИМСЯ  
ЗА СТОЛ - СТЕЛКИ ЧАСОВ  
ОСТАНАВЛИВАЮТСЯ»

## შაშლი

Barbecue

64 **МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»** 2 650₽  
Kebabs SADGE 1 500g

Три вида нежного шашлыка - свиной, куриный и бараний, с грузинскими специями, овощами на гриле и армянским лавашом  
Three types of tender kebabs - pork, chicken and lamb - with traditional georgian spices, grilled vegetables and Armenian lavash

NEW! 65 **БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОСТИ** 1 590₽  
Lamb shoulder on the bone 580g

Запеченная баранья лопатка на кости с пряными травами, заглазированная соусом, подается с задымлением на опилках под клошем  
Baked lamb on a bone with spicy herbs, glazed with sauce, served with smoke on sawdust under a cloche

66 Люля кебаб из цыпленка

67 Шашлык из индейки

68 Шашлык из свинины

69 Шашлык из баранины

70 Шашлык из куриного бедра

# შაშლი

Barbecue

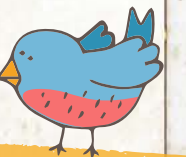
|    |                           |      |
|----|---------------------------|------|
| 66 | ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА    | 450₽ |
|    | <i>Chicken lula kebab</i> | 270g |
| 67 | ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ         | 390₽ |
|    | <i>Turkey kebab</i>       | 270g |
| 68 | ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ         | 470₽ |
|    | <i>Pork kebab</i>         | 270g |
| 69 | ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ        | 760₽ |
|    | <i>Lamb kebab</i>         | 270g |
| 70 | ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА  | 430₽ |
|    | <i>Chicken kebab</i>      | 270g |





## Гарниры Garnish

- 71 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 160₽  
*Mashed potatoes* 150g
- 72 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** 290₽  
*Grilled vegetables* 150g  
Кабачки, болгарский перец и баклажан, приготовленные на гриле с добавлением традиционных грузинских специй
- 73 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ** 160₽  
*Home-style potatoes* 200g  
Золотистые дольки рассыпчатого картофеля, приготовленного со специями
- 74 СВЕЖИЕ ОВОЩИ** 170₽  
*Fresh vegetables* 120g
- 75 ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ** 90₽  
*Georgian bread* 100g



## Соусы Sauces

85₽ / 50g

- 76 СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ**  
*Gralic sause*  
Соус на основе сметаны, майонеза, чеснока с укропом
- 77 НАРШАРАБ**  
*Pomegranate sauce*  
Насыщенный гранатовый соус
- 78 АДЖИКА КРАСНАЯ**  
*Red Adjika*  
Чеснок, томатная паста, аджика сухая, соль, помидоры, перец чили красный, перец болгарский
- 79 СМЕТАНА**  
*Sour cream*
- 80 БАЖЕ**  
*Nut sause*  
Соус на основе грецкого ореха, чеснока и грузинских специй
- 81 ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ**  
*Red tkemali*  
Соус из красной сливы
- 82 САЦЕБЕЛИ ЗЕЛЕНый**  
*Tomato sause*
- 83 САЦЕБЕЛИ**  
*Tomato sause*  
Соус на основе томатной пасты, кинзы, чеснока и грузинских специй
- 84 МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ**  
*Matsoni*  
Кисломолочный грузинский продукт мацони с кинзой, петрушкой и зеленой аджикой  
*Georgian yogurt with cilantro, parsley and green adjika*
- 85 ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый**  
*Green tkemali*  
Соус из сливы

86 с шоколадом

87 Ассорти сладких пхали «Акхали»

с малиной

с грецким орехом и солёной карамелью

со шпинатом и лимоном

«АКХАЛИ»  
(с грузинского  
«новое»)Home-made desserts  
домашние десерты  
пхали хинкали  
20% скидка при заказе целого торта из десертной

NEW! 88 Торт «Комши»

NEW! 90 Торт «Тцнобили»

«КОШМИ»  
(с грузинского  
«айва»)

NEW! 89 Торт Вегетарианский Наполеон

«ТЦНОБИЛИ»  
(с грузинского  
«известный»)

93 Чурчхела

92 Пахлава

94 Сорбет

NEW! 95 Мороженое

NEW! 91 Торт «Мела куди»

«МЕЛА КУДИ»  
(с грузинского  
«лисий хвост»)

## Десерты

Desserts

86 СЛАДКИЕ ПХАЛИ «АКХАЛИ» 1шт 130₽  
Sweet pkhali «Akhal» 40g87 АССОРТИ СЛАДКИХ ПХАЛИ «АКХАЛИ» 460₽  
Assorted sweet pkhali «Akhal» 160g

Пхали - традиционная грузинская закуска. Мы решили приобщиться к грузинской классике, но привнести в нее свое видение. Именно поэтому мы приготовили ассорти сладких пхали: со шпинатом и лимоном, с грецким орехом и соленой карамелью, с малиной, с шоколадом. Кстати, в переводе с грузинского «акхали» значит «новое». Откройте и вы для себя что-то новое!

Mini-cakes with spinach and lemon, with walnuts and salted caramel, with raspberries and with chocolate.

NEW! 88 ТОРТ «КОМШИ» 350₽  
Cake «Komshi» 130g

Нежный торт с бисквитом на грецких орехах, кремом из маскарпоне и пюре айвы, дополненный пряным соусом из облепихи и айвы

With walnut biscuit, mascarpone cream and quince puree, topped with sea buckthorn and quince sauce

NEW! 89 ТОРТ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ НАПОЛЕОН 360₽  
Vegetarian Napoleon 140g

Классический рецепт любимого торта, но на основе овсяного молока и растительных ингредиентов с вишнево-гранатовым соусом

Classic cake recipe, but based on oat milk and herbal ingredients with cherry pomegranate sauce

NEW! 90 ТОРТ «ТЦНОБИЛИ» 350₽  
Cake «Ttsnobili» 140g

Классическое сочетание, известное всем: шоколад, арахис, соленая карамель и нежный сливочный крем

The classic combination - chocolate, peanuts, salted caramel and delicate buttercream

NEW! 91 ТОРТ «МЕЛА КУДИ» 350₽  
Cake «Mela kudi» 190g

Медовик - классика вне времени! Наш медовик дополнен яблочно-инжирным соусом, воздушным бисквитным мхом, белым шоколадом и грецкими орехами

Honey cake is a timeless classic! Our cake is topped with apple-fig sauce, biscuit moss, white chocolate and walnuts

92 ПАХЛАВА 1 шт 220₽  
100g

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом

Baklava with walnuts (1 piece) (crispy caramelized baklava with nuts soaked in honey syrup)

93 ЧУРЧХЕЛА 1шт 260₽  
110g

Традиционная грузинская сладость из орехов в загустевшем сиропе

Traditional Georgian nut sweet in thickened syrup

94 СОРБЕТ КЛУБНИКА / ЛИМОН 150₽  
Sorbet Strawberry / Lemon 50gNEW! 95 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД / ХАЛВА 130₽  
Ice cream Plombir / Chocolate / Halva 50g



# Банкетное меню



В нашем ресторане Вы можете отпраздновать важное событие – День Рождения, Юбилей, корпоратив, именины и даже свадьбу. Залы в ресторанах «Пхали Хинкали» подойдут как для маленьких, так и для больших компаний.

Грузия – это страна кулинарных традиций и пышных застолий. В наших ресторанах собраны самые разнообразные грузинские блюда, а открытая шоу-кухня, где лепят самые вкусные хинкали в городе, приоткрывает завесу в мир кулинарного мастерства Грузии.



ВЫСОКИЙ  
УРОВЕНЬ СЕРВИСА



САМЫЕ  
КАЧЕСТВЕННЫЕ  
И СВЕЖИЕ  
ПРОДУКТЫ



ОБШИРНОЕ МЕНЮ  
ПО ТРАДИЦИОННЫМ  
РЕЦЕПТАМ ГРУЗИИ



МАКСИМАЛЬНОЕ  
ВНИМАНИЕ  
К ПОЖЕЛАНИЯМ  
ГОСТЯ



ЛУЧШЕЕ  
СООТНОШЕНИЕ  
ЦЕНА-КАЧЕСТВО

Данная страница носит информационный характер. Подробности по банкетному меню уточняйте у менеджера ресторана.



10000₽ / ПЕРСОНА

Данная страница носит информационный характер. Подробности по банкетному меню уточняйте у менеджера ресторана.



20000₽ / ПЕРСОНА



17000₽ / ПЕРСОНА



28000₽ / ПЕРСОНА



## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность  
на одну порцию

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА                     | ЖИРЫ (г) | БЕЛКИ (г) | УГЛЕВ. (г) | ККАЛ |
|----------------------------------------|----------|-----------|------------|------|
| Аджабсандал                            | 14       | 4,5       | 20         | 220  |
| АДЖАРИК<br>(половинка по-аджарски)     | 20       | 29        | 50         | 490  |
| Аджика красная                         | 0,2      | 1         | 4,5        | 25   |
| Ассорти вяленого мяса                  | 17       | 14        | 1          | 220  |
| Ассорти грузинских сыров               | 28       | 23        | 16         | 410  |
| Ассорти закусок                        | 52       | 48        | 47         | 900  |
| Ассорти надуги с мятой                 | 18       | 23        | 13         | 390  |
| Ассорти пхали на лаваше                | 18       | 6         | 27         | 290  |
| Ассорти сладких пхали                  | 10       | 7,5       | 57         | 350  |
| Баже                                   | 10       | 3         | 3,5        | 120  |
| Баклажан печеный<br>с зеленым сацебели | 32       | 4,5       | 11         | 340  |
| Баранина Лопатка                       | 121      | 145       | 27         | 1770 |
| Бульон с мини хинкалями                | 2,5      | 6,5       | 27         | 150  |
| Ветчина топпинг                        | 1        | 8,5       | 0,1        | 40   |
| Вишневый соус 50гр                     | 0,1      | 0,4       | 12         | 55   |
| Долма с бараниной                      | 22       | 29        | 22         | 400  |
| Запеченные шампиньоны<br>с сыром       | 20       | 13        | 1,5        | 240  |
| Запеченный сыр сулугуни<br>с овощами   | 24       | 24        | 7          | 340  |
| Зеленый сацебели                       | 25       | 0,5       | 2          | 240  |
| Зелень свежая                          | 0        | 0,3       | 0,5        | 4    |
| Капрезе по-восточному                  | 32       | 20        | 12         | 420  |
| Капуста по-гурийски                    | 0,3      | 2,5       | 11         | 55   |
| Картофель по-домашнему                 | 37       | 4         | 39         | 510  |
| Картофельное пюре                      | 10       | 4,5       | 36         | 250  |
| Каша овсяная на воде                   | 9,5      | 3,5       | 31         | 210  |
| Каша овсяная на молоке                 | 14       | 11        | 41         | 310  |
| Котлеты куриные с пюре                 | 22       | 40        | 33         | 490  |
| Куриный бульон<br>с пшеничной лапшой   | 4,5      | 13        | 17         | 160  |
| Лобио                                  | 10       | 21        | 64         | 430  |
| Люля-кебаб из цыпленка                 | 33       | 81        | 16         | 700  |
| Мацони с зеленью                       | 1        | 1,5       | 2,5        | 25   |
| Мед топпинг                            | 0        | 0         | 40         | 160  |

## АЛЛЕРГИЯ?

В случае непереносимости  
какого-либо продукта  
обязательно сообщите об  
этом Вашему официанту.

|                                         |     |     |     |      |
|-----------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| Микс хинкали                            | 16  | 44  | 218 | 1190 |
| Мини хинкали                            | 5   | 6   | 40  | 230  |
| с аджабсандамом                         |     |     |     |      |
| Мороженое                               | 5   | 1,5 | 11  | 95   |
| Бурбонская ваниль                       |     |     |     |      |
| Мороженое Шоколадное                    | 6   | 2   | 12  | 110  |
| Мясное ассорти «Садж»                   | 261 | 275 | 130 | 3970 |
| Наполеон                                | 13  | 3,5 | 39  | 320  |
| с вишней и гранатом                     |     |     |     |      |
| Наршараб                                | 0,1 | 0,3 | 30  | 120  |
| Овощи на гриле                          | 11  | 2,5 | 7,5 | 140  |
| Оджахури со свининой                    | 66  | 41  | 28  | 870  |
| Оджахури с треской                      | 29  | 43  | 29  | 550  |
| Олимпийский завтрак                     | 22  | 20  | 61  | 520  |
| Орех грецкий топпинг                    | 30  | 8   | 9   | 340  |
| Пахлава слоеная                         | 19  | 5,5 | 53  | 410  |
| Пицца Батуми с томатами и<br>сулугуни   | 41  | 43  | 118 | 1010 |
| Пицца Кахетия                           | 52  | 50  | 124 | 1160 |
| с аджабсандамом                         |     |     |     |      |
| Пицца Мцхета с грушей и<br>дорблю       | 50  | 54  | 117 | 1130 |
| Пицца Рача по-чкмерски                  | 82  | 69  | 114 | 1470 |
| Пицца Сванети мясная                    | 87  | 75  | 111 | 1520 |
| Пхали ассорти                           | 24  | 7,5 | 13  | 300  |
| Пхали на лаваше с баклажа-<br>ном       | 7   | 1,5 | 7   | 95   |
| Пхали на лаваше с грибами               | 7   | 1,5 | 6,5 | 95   |
| Пхали на лаваше со свеклой              | 7   | 1,5 | 8,5 | 100  |
| Пхали на лаваше со шпина-<br>том        | 7,5 | 2   | 7   | 100  |
| Салат «Мцвади» с ростбифом              | 8,5 | 12  | 7   | 150  |
| Салат Бабушки Нино                      | 13  | 8,5 | 8,5 | 180  |
| Салат грузинский со специями            | 18  | 3,5 | 9,5 | 210  |
| Салат с баклажаном и<br>брынзой         | 35  | 10  | 11  | 400  |
| Салат с помидорами и крас-<br>ным луком | 11  | 2,5 | 11  | 160  |

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность на одну порцию

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА              | ЖИРЫ (г) | БЕЛКИ (г) | УГЛЕВ. (г) | ККАЛ |
|---------------------------------|----------|-----------|------------|------|
| Салат с языком и гренками       | 29       | 10        | 24         | 400  |
| Сацебели                        | 0,3      | 1         | 3,5        | 20   |
| Сациви с курой                  | 39       | 25        | 11         | 500  |
| Свежие овощи (гарнир)           | 0,3      | 1         | 4          | 20   |
| Сезонные свежие овощи           | 0,5      | 3         | 11         | 60   |
| Сметана                         | 10       | 1,5       | 1,5        | 100  |
| Соленья                         | 6        | 3,5       | 12         | 120  |
| Сорбет клубника / лимон         | 0,2      | 0,2       | 16         | 65   |
| Суп Бозбаш                      | 28       | 18        | 12         | 370  |
| Суп из печеных овощей           | 0,2      | 2,5       | 14         | 70   |
| Суп Харчо                       | 9,5      | 16        | 13         | 200  |
| Суп Хашлама с бараниной         | 5        | 10        | 13         | 140  |
| Сыр топпинг                     | 11       | 10        | 0,2        | 140  |
| Ткемали зеленый                 | 20       | 2,5       | 5          | 210  |
| Ткемали красный                 | 20       | 2,5       | 5          | 210  |
| Томаты свежие                   | 0,2      | 0,4       | 2          | 10   |
| Торт Комши                      | 15       | 6         | 53         | 380  |
| Торт Мела куди                  | 25       | 8,5       | 74         | 610  |
| Торт Тцнобили                   | 18       | 8,5       | 57         | 420  |
| Треска на подушке из овощей     | 2        | 37        | 7,5        | 190  |
| Хачапургер                      | 39       | 39        | 56         | 730  |
| Хачапури на шампуре             | 35       | 43        | 72         | 770  |
| Хачапури по-аджарски            | 36       | 47        | 79         | 830  |
| Хачапури по-гурийски с ветчиной | 21       | 31        | 38         | 490  |
| Хачапури по-имеретински         | 48       | 60        | 124        | 1160 |
| Хачапури по-мегрельски          | 56       | 69        | 125        | 1280 |
| Хинкали с бараниной и говядиной | 3,5      | 12        | 53         | 290  |
| Хинкали с говядиной и свиной    | 6        | 13        | 53         | 320  |
| Хинкали с грибами               | 3,5      | 8         | 56         | 280  |
| Хинкали с мраморной говядиной   | 1,5      | 11        | 53         | 270  |
| Хинкали с сыром сулугуни        | 9        | 16        | 53         | 360  |

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА                 | ЖИРЫ (г) | БЕЛКИ (г) | УГЛЕВ. (г) | ККАЛ |
|------------------------------------|----------|-----------|------------|------|
| Хинкали с яблоком и вишней         | 2,5      | 11        | 103        | 480  |
| Цезарь по-восточному               | 64       | 36        | 13         | 770  |
| Чакапули с бараниной               | 37       | 19        | 17         | 480  |
| Чахохбили с цыпленком              | 27       | 38        | 16         | 460  |
| Чашушули с говядиной               | 26       | 27        | 17         | 410  |
| Чвиштари                           | 20       | 15        | 30         | 360  |
| Чебурек с бараниной/говядиной      | 4,5      | 11        | 30         | 200  |
| Чебурек с сыром и зеленью          | 7,5      | 13        | 30         | 240  |
| Чебурек со свиной/говядиной        | 7,5      | 12        | 30         | 240  |
| Чебурята                           | 19       | 36        | 90         | 680  |
| Чесночный                          | 23       | 1         | 2          | 220  |
| Чирбули                            | 5,5      | 13        | 20         | 180  |
| Чкмерули в пряно-сливочном соусе   | 57       | 76        | 11         | 860  |
| Чурчхела                           | 17       | 5,5       | 7          | 200  |
| Шаверма по-батумски                | 59       | 43        | 60         | 950  |
| Шашлык из баранины                 | 51       | 70        | 16         | 800  |
| Шашлык из индейки                  | 56       | 55        | 19         | 800  |
| Шашлык из куриного бедра           | 60       | 75        | 17         | 910  |
| Шашлык из свинины                  | 81       | 79        | 16         | 1110 |
| Яичница (глазунья, омлет, скрембл) | 9,5      | 11        | 12         | 180  |
| Хлеб грузинский лаваш пури         | 1        | 3         | 22         | 110  |



**ВСЕГДА ЖДЁМ ВАС В ГОСТИ,  
ДОРОГИЕ НАШИ ГЕНАЦВАЛЕ!**



г. Великий Новгород,  
ул. Людогоща, д. 10

**8 (816) 290 46 46**



[phali-hinkali.ru](http://phali-hinkali.ru)

Данное меню является рекламным буклетом,  
за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.  
Внешний вид готового продукта может отличаться от изображения.  
Все цены указаны в рублях.

**СКАЧАЙ  
МОБИЛЬНОЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ**

