

ПХАЛИ 
ХИНКАЛИ

КЧХЯ

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 косым срезом
С ГРИБАМИ
with an oblique cut - with mushrooms



с надрезом
БАРАНИНА-ГОВЯДИНА
notched lamb-beef



светлые хинкали
С СЫРОМ
light hinkali with cheese



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



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ - ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА

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

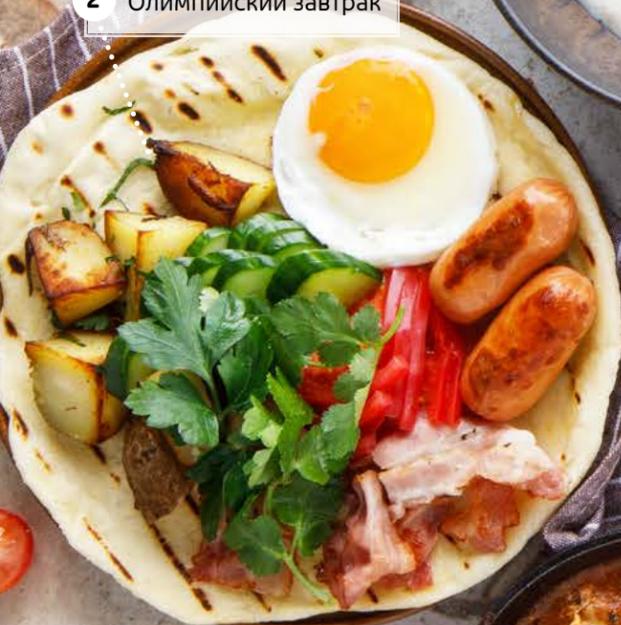
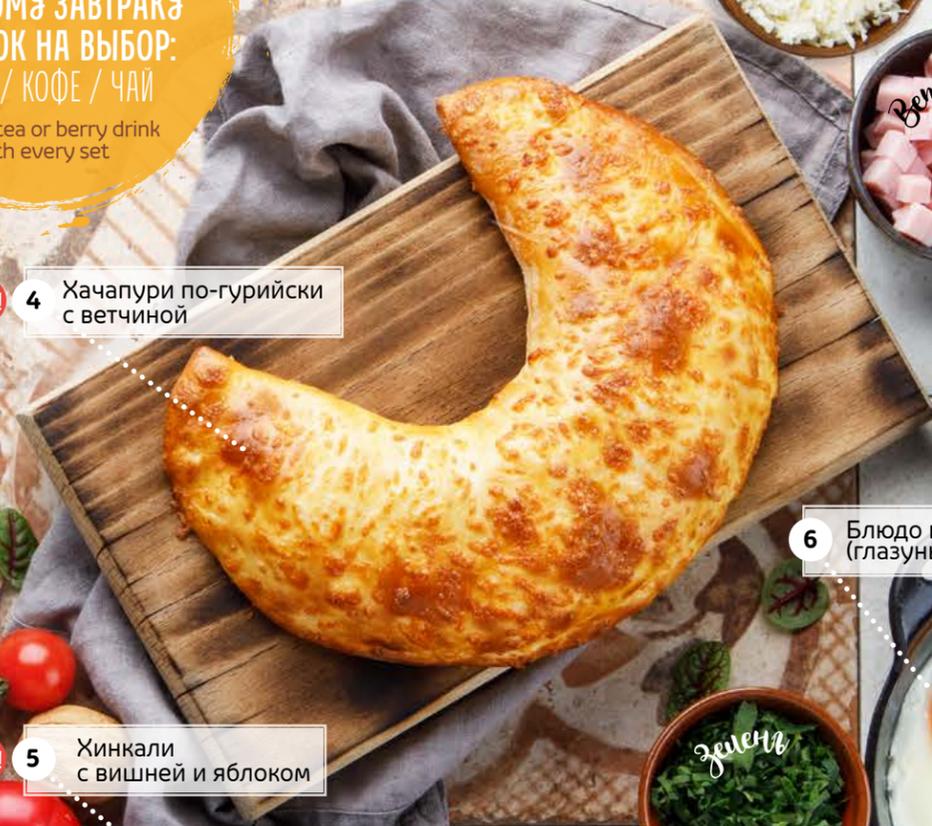
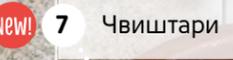
65 1 ШТ.
₽

**#МАМА,
КАКИЕ
ВКУСНЫЕ
ХИНКАЛИ**



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

Coffee, tea or berry drink
with every set



2 Олимпийский завтрак

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

Завтраки

КАЖДЫЙ ДЕНЬ
до 16:00

Breakfast

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 свежеспечённой пите - глазунья, сосиски, сочный бекон, обжаренный картофель, ароматный салат 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 грузинскими специями

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

Georgian pie with ham

Хачапури, приготовленный в виде полумесяца 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. НЕИЗМЕННОЙ 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

с бараниной и говядиной

13 Микс хинкали

с сыром

65 ^{1 шт.} ₪

с грибами

с говядиной и свиной

с говядиной/мраморной говядиной

65 ^{1 шт.} ₪

Пхали на лаваше с баклажаном

10 Ассорти пхали на лаваше

NEW! 11 Мини-хинкали с аджабсандалом

8 Пхали ассорти

РЕКОМЕНДУЕМ!

ЗАМОРОЖЕННЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ - УДОБНО ХРАНИТЬ И ГОТОВИТЬ ДОМА

NEW! 11 МИНИ-ХИНКАЛИ С АДЖАБСАНДАЛОМ 390₪ 180г

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.



14 Мини-хинкали в бульоне

12 ХИНКАЛИ 65₪ 100г 1шт

- 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

13 МИКС ХИНКАЛИ 4шт 260₪ 400г

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

14 МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ 280₪ 300г

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

Пхали и хинкали

Pkhali and khinkali

8 ПХАЛИ АССОРТИ 390₪ 180г

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

9 ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ 65₪ 40г

Pkhali on lavash
• с грибами
• с баклажаном
• со шпинатом
• со свёклой
Mushrooms, eggplant, spinach, beets

10 АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ 260₪ 160г

Assorted pkhali on lavash
Все виды грузинских пхали на шоти - со свёклой, с грибами, со шпинатом и с баклажаном
All types of Georgian pkhali on shoti - with beets, mushrooms, spinach and eggplant

NEW! 11 МИНИ-ХИНКАЛИ С АДЖАБСАНДАЛОМ 390₪ 180г

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

12 ХИНКАЛИ 65₪ 100г 1шт

- 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

13 МИКС ХИНКАЛИ 4шт 260₪ 400г

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

14 МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ 280₪ 300г

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



НАДУГИ - НЕЖНЫЙ
ГРУЗИНСКИЙ СЫР,
ПОХОЖИЙ НА РИКОТТУ

NEW! 16 Ассорти закусок
«Кутаиси»

15 Ассорти рулетиков
с сыром надуги с мятой

17 Аджабсанда

18 Сациви с курой

ХИТ 19 Капрезе по-восточному

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

**ИДЕАЛЬНО
НА КОМПАНИЮ**

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!

**15 АССОРТИ РУЛЕТИКОВ
С СЫРОМ НАДУГИ С МЯТОЙ** 470₽
250г

Assorted nadugi rolls

Баклажаны, кабачок и болгарский перец в
рулетиках с мягким сыром надуги и мятой

Eggplant, zucchini and bell pepper rolls with soft
nadugi cheese and herbs

NEW! 16 АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАИСИ» 790₽
510г

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 440₽
300г

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 350₽
230г

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 460₽
250г

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

20 Капуста по-гурийски



გაბრიელის ხაჭაპური



21 Соленья



ДЖОНДЖОЛИ

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

22 Сезонные свежие овощи



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!

23 Ассорти сыров



24 Мясное ассорти



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 добавлением пряного 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

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

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.

30 Цезарь по-восточному



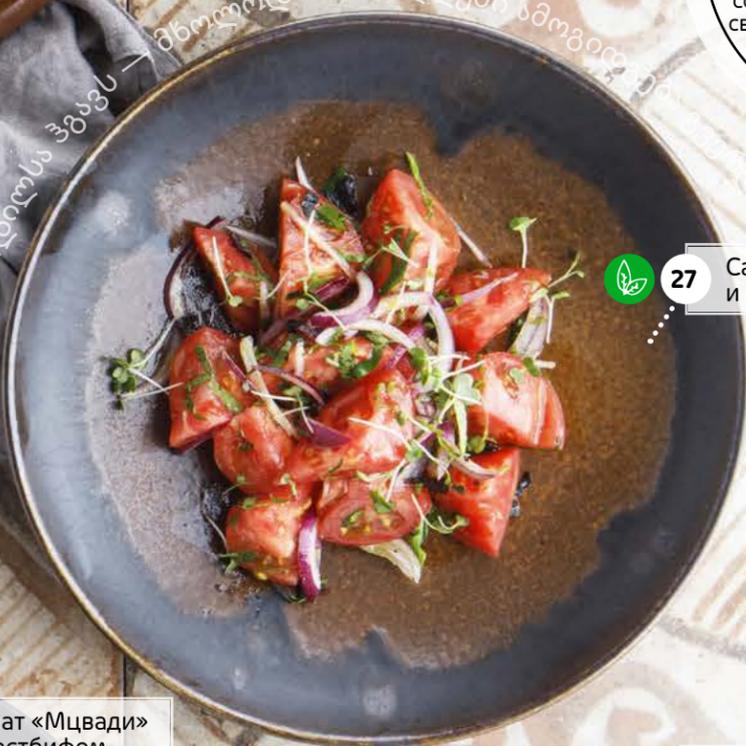
25 САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ 340₽
200g

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
Beef tongue, pickled cucumbers, baked potatoes, chicken egg tomatoes, crispy croutons, red onion and herbs, mayonnaise

26 САЛАТ БАБУШКИ НИНО 470₽
260g

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов с красным луком, салатом лоло-росса и зеленью под ароматной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса
The old recipe for this salad is based on a combination of boiled tongue, pickles, fresh tomatoes, fried mushrooms, spices and sweet chili sauce

27 Салат с помидорами и красным луком



27 САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ 320₽
220g

Tomato and red onion salad
Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями
Tomatoes, red onions and herbs under aromatic oil with georgian spices

28 САЛАТ «МЦВАДИ» С РОСТБИФОМ 470₽
200g

Пряный, в меру острый салат из печеных овощей с ростбифом из говядины, красным луком и ароматной зеленью
Salad with baked vegetables, roast beef, red onion and herbs

31 Салат с баклажаном и сыром фета



29 САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ 290₽
210g

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
Tomatoes, cucumbers, herbs, basil, red onions, walnut dressing

28 Салат «Мцвади» с ростбифом



29 Салат грузинский со специями



ГРУЗИНСКИЙ ДОМ - ЭТО ВСЕГДА ОТКРЫТЫЕ ДВЕРИ И СЕРДЦА

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



30 ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ 460₽
250g

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 сулугуни
Crispy iceberg and romaine lettuce, greens, tomatoes and Caesar sauce, chicken thigh, croutons, smoked suluguni cheese

31 САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА 510₽
290g

Салат с баклажаном, запеченным со специями, с помидорами, сыром фета, зеленью под ореховой заправкой с оливковым маслом
Salad with eggplant baked with spices, tomatoes, cheese, herbs and walnut-olive dressing

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 Хачапургер



37 Запеченный баклажан



“ 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. ”

35 Шаверма по-батумски



NEW! 38 Запеченный сыр сулугуни с овощами



Горячие закуски

Hot starters

32 **ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ** 450₽
280г
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₽
190г
Baked champignons with cheese

NEW! 34 **ХАЧАПУРГЕР** 450₽
340г
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₽
350г
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₽
350г
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₽
280г
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₽
240г
Baked suluguni cheese with vegetables

Помидоры, кабачки, баклажан, запеченные в сыре сулугуни
Tomatoes, zucchini, eggplant baked in suluguni cheese





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

Чебурек со свиной - говядиной

Чебурек с сыром и зеленью

Чебурек с бараниной - говядиной

43 Чебуреки ассорти



44 Аджарик



45 Хачапури по-аджарски



Выпечка

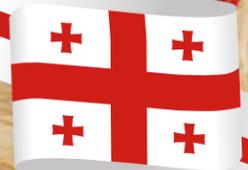
Pastry

- 39 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ** 430₽
300g
Khachapuri on a skewer
Завёрнутый в тесто сыр сулугуни, запечённый на шампуре
Suluguni cheese wrapped in dough, baked on a skewer
- 40 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** 390₽
460g
Imeretian khachapuri
Хачапури региона Имеретия - с сыром сулугуни внутри
Khachapuri from Imeretia region - with suluguni cheese inside
- 41 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 440₽
500g
Megrel khachapuri
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
Cheburek
• 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
Adjarik
Маленький хачапури по-аджарски
Small Adjarian Khachapuri
- 45 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** 390₽
350g
Adjar khachapuri
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



«
ПИЦЦА,
ВДОХНОВЛЁННАЯ
РЕГИОНАМИ
И ГОРОДАМИ
ГРУЗИИ
»

NEW!

NEW! 47 Пицца «Мцхета» с грушей и Дорблю



NEW! 49 Пицца «Кахетия» с аджабсандалом



NEW! 50 Пицца «Рача» по-чкмерски



NEW! 48 Пицца «Батуми» с томатами и сулугуни



Грузинская пицца

Georgian pizza

NEW! 46 ПИЦЦА «СВАНЕТИ» МЯСНАЯ 690₽
580g

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 ДОРБЛЮ 640₽
490g

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 СУЛУГУНИ 490₽
520g

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 АДЖАБСАНДАЛОМ 650₽
630g

Овощная пицца на основе традиционного грузинского рагу - аджабсандал - с баклажаном, 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

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

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

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



Горячие блюда

Hot dishes

56 ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ 380₽
320г
Chakhokhbili

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₽
300г
Chkmeruli in a spicy creamy sauce

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₽
320г
Beef Chashushuli

Тушёная 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₽
320г
Odjakhuri

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

58 Чашушули с говядиной

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



Горячие блюда

Hot dishes

NEW! 60 **ЧАКАПУЛИ**
Chakapuli

690₽
300g

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**

390₽
260g

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**

490₽
300g

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**

550₽
270g

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



Сковорода «садж» насчитывает в своей истории уже не одну сотню лет. Благодаря своей многофункциональности, 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 - СТРЕЛКИ ЧАСОВ
ОСТАНАВЛИВАЮТСЯ»



შაშლი

Barbecue

64 **МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»** 2 650₽
Kebabs SADGE 1500g

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



Шашлык

Barbecue

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



Гарниры

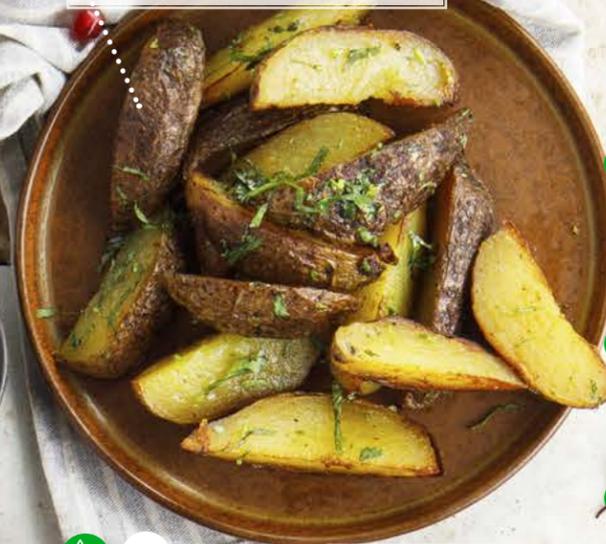
Garnish

- 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

71 Картофельное пюре



73 Картофель по-домашнему



72 Овощи на гриле



75 Грузинский лаваш пури



74 Свежие овощи



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.
20% СКИДКА при заказе целого торта из десертной линейки
домашние десерты
ПХАЛИ ХИНКАЛИ

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» 40g

87 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 50g

NEW! 95 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД / ХАЛВА 130₽
Ice cream Plombir / Chocolate / Halva 50g





Банкетный торт



ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ

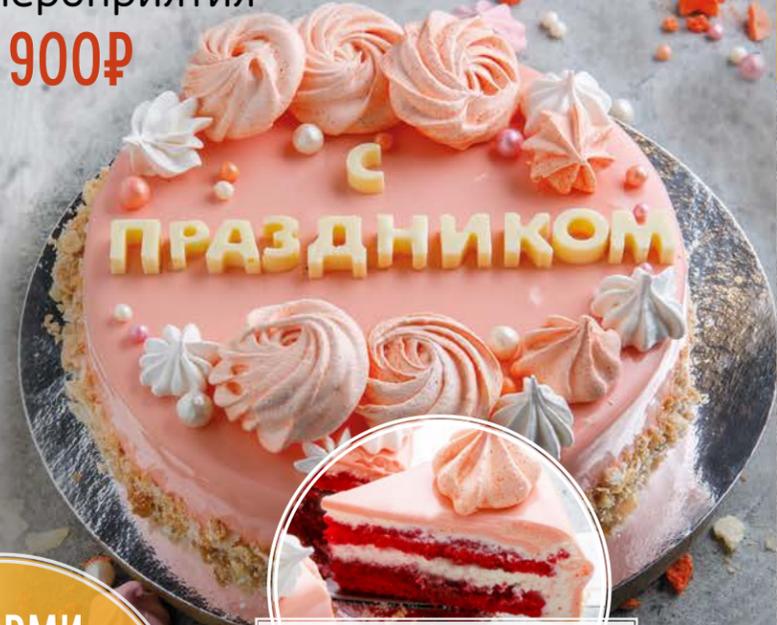
Торт от 1,5 кг по предзаказу за 3 дня до мероприятия

500г - 900₽



ПРЯНЫЙ С ТЫКВОЙ

Торт, идеально подходящий любителям ярких сочетаний - сочный пряный бисквит с тыквой и корицей с муссом на основе сливок и белого шоколада



СЛИВОЧНО-ВИШНЕВЫЙ

Нежный сливочно-ванильный мусс с кислинкой вишни на розовом бисквите, пропитанном вишневым соком

ОФОРМИ ПРЕДЗАКАЗ НА ЦЕЛЫЙ БАНКЕТНЫЙ ТОРТ НА ПРАЗДНИК!



ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ

Насыщенный шоколадный бисквит с шоколадным муссом и с легкой кислинкой вишни, подчеркивающей шоколадный вкус



ЙОГУРТОВЫЙ С ЯГОДАМИ

Классика вне времени - подойдет даже самым требовательным сладкоежкам. Знакомый многим торт с ванильным бисквитом и муссом на основе натурального йогурта с мармеладом из ягод - вишней, малиной и клюквой

Стоимость указана за торт по стандартному дизайну, мы можем приготовить торт с разнообразными топпингами и по вашему дизайну за доп.стоимость



Банкетное меню



«Пхали Хинкали» - это 12 уютных ресторанов в разных районах Петербурга. В каждом из них 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.

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



1 000₽ / персона



1 700₽ / персона



2 000₽ / персона



2 800₽ / персона



ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА



САМЫЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ И СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ



ОБШИРНОЕ МЕНЮ ПО ТРАДИЦИОННЫМ РЕЦЕПТАМ ГРУЗИИ



МАКСИМАЛЬНОЕ ВНИМАНИЕ К ПОЖЕЛАНИЯМ ГОСТЯ



ЛУЧШЕЕ СООТНОШЕНИЕ ЦЕНА-КАЧЕСТВО

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность на одну порцию

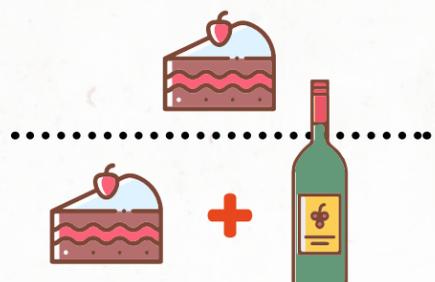
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Аджабсанда	14	4,5	20	220
АДЖАРИК (половинка по-аджарски)	20	29	50	490
Аджика красная	0,2	1	4,5	25
Ассорти вяленого мяса	17	14	1	220
Ассорти грузинских сыров	28	23	16	410
Ассорти закусок	52	48	47	900
Ассорти надуги с мятой	18	23	13	390
Ассорти пхали на лаваше	18	6	27	290
Ассорти сладких пхали	10	7,5	57	350
Баже	10	3	3,5	120
Баклажан печеный 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 топдинг	1	8,5	0,1	40
Вишневый соус 50гр	0,1	0,4	12	55
Долма с бараниной	22	29	22	400
Запеченные шампиньоны с сыром	20	13	1,5	240
Запеченный сыр сулугуни 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 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 топдинг	0	0	40	160
Микс хинкали	16	44	218	1190
Мини хинкали с аджабсанда	5	6	40	230
Мороженое Бурбонская ваниль	5	1,5	11	95
Мороженое Шоколадное	6	2	12	110
Мясное ассорти «Садж»	261	275	130	3970
Наполеон с вишней и гранатом	13	3,5	39	320
Наршараб	0,1	0,3	30	120
Овощи на гриле	11	2,5	7,5	140
Оджахури со свиной	66	41	28	870
Оджахури с треской	29	43	29	550
Олимпийский завтрак	22	20	61	520
Орех грецкий топдинг	30	8	9	340
Пахлава слоеная	19	5,5	53	410
Пицца Батуми с томатами и сулугуни	41	43	118	1010
Пицца Кахетия с аджабсанда	52	50	124	1160
Пицца Мцхета с грушей и 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 баклажаном	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 шпинатом	7,5	2	7	100

АЛЛЕРГИЯ?

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

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 брынзой	35	10	11	400
Салат с помидорами и красным луком	11	2,5	11	160
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 топдинг	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
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

АКЦИИ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



ДАРИМ ИМЕНИННИКУ СЛАДКИЙ ДЕСЕРТ ПРИ СУММЕ МЕНЕЕ 1000₽ НА ПЕРСОНУ, ПРИ СУММЕ БОЛЕЕ 1000₽ - ДЕСЕРТ И БУТЫЛОЧКУ ГРУЗИНСКОГО ВИНА С СОБОЙ!*

ДАРИМ

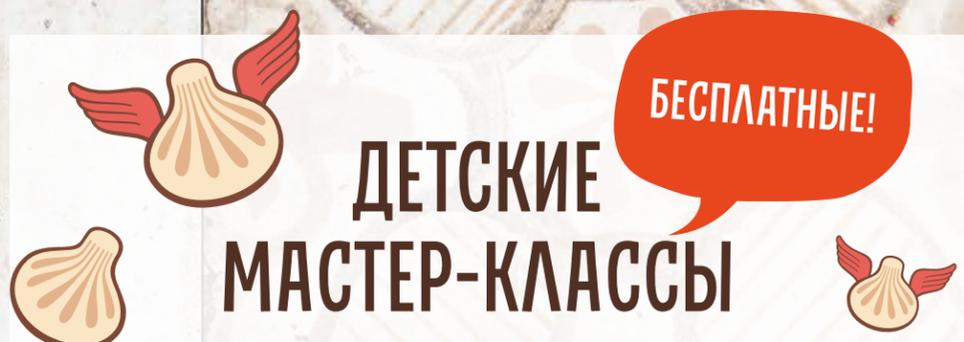
БУТЫЛОЧКУ ВИНА*

*при сумме заказа от 3000₽, подробности акции на сайте

*с учётом скидок и бонусов, подробности акции у менеджеров. Акция действует в ДР при предъявлении паспорта -5 дней до и 5 после.

-20%

ДАРИМ СКИДКУ 20% на бутылочный алкоголь при заказе банкетного меню на День Рождения от 1500₽ на персону



ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ КАЖДЫЕ ВЫХОДНЫЕ

БЕСПЛАТНЫЕ!

совместно с шеф-поваром лепим хинкали, печём хачапури, блинчики или печенье!
Ваш ребёнок может стать настоящим кулинаром в игровой форме!

Предварительная запись на мастер-класс обязательна! записывайтесь по телефону ресторана.

ЗАПИШИСЬ НА МАСТЕР-КЛАСС ОНЛАЙН



НА ДОСТАВКУ ДАРИМ



ЦЕЛЫЙ ТОРТ НА САЙТЕ PH2GO.RU

по промокоду TORT NA DR*

*при заказе доставки через сайт от 3000₽

ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ



PH2GO.RU



ЗАКАЗЫВАЙТЕ любимые блюда с собой по телефону ресторана или онлайн на сайте доставки



СКАЧАЙ НАШЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ЗАКАЗЫВАЙ ДОСТАВКУ И САМОВЫВОЗ В 1 КЛИК



СОЗДАЙ ВИРТУАЛЬНУЮ БОНУСНУЮ КАРТУ, КОПИ И СПИСЫВАЙ БАЛЛЫ!



БРОНИРУЙ СТОЛЫ И ОСТАВЛЯЙ ОТЗЫВЫ - ВСЁ В ОДНОМ МЕСТЕ

СКИДКА 20%* по промокоду **UKUSNORNAI** НА ПЕРВЫЕ 2 ЗАКАЗА ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ

*не распространяется на акционные блюда, наборы и продукцию базара



НАБОРЫ «СДЕЛАЙ САМ» для приготовления хачапури и хинкали дома!



СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

- молоко • тесто • сыры • суджук и бастурма
- грузинские специи и соусы



ЗАМОРОЖЕННЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ

Удобно хранить и готовить!



ВСЕГДА ЖДЁМ ВАС В ГОСТИ, ДОРОГИЕ НАШИ ГЕНАЦВАЛЕ!

пр. Просвещения, д. 53, к. 1	☎ 950-05-11	
ул. Большая Морская, д. 27	☎ 950-05-35	 
Невский пр., д. 32-34	☎ 610-06-10	 
пр. Ветеранов, д. 160	☎ 950-05-85	
Комендантский пр., д. 27, к. 1	☎ 966-36-16	
ул. Апрельская, д. 6, к. 1	☎ 906-06-94	
пр. Юрия Гагарина, д. 71	☎ 906-06-48	  
ул. Кузнецовская, д. 22	☎ 950-05-88	
8-ая Советская ул., д. 14	☎ 901-11-10	
Ярослава Гашека, д. 6Б	☎ 901-11-90	
ул. Заречная, д. 45, к. 1	☎ 610-16-10	 
г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А	☎ 997-77-07	
NEW! г. Мурино, ул. Графская, д. 7, к. 1	☎ 900-04-80	



- фитнес меню



- русское меню



- банкетный зал



- караоке

СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Загрузите в
App Store



доступно в
Google Play



phali-hinkali.ru



phalihinkali



phalihinkalispb

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