

ПХАЛИ  ХИНКАЛИ


# КЧУНЯ







ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!















## «пхалихинкали»

- 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...**

-  - новинки
-  - гастротур
-  - вегетарианское блюдо
-  - острое блюдо
-  - самое популярное блюдо
-  - блюдо на компанию

## вкусная таблица умножения

 x 1 = 75₽	 x 6 = 450₽
 x 2 = 150₽	 x 7 = 525₽
 x 3 = 225₽	 x 8 = 600₽
 x 4 = 300₽	 x 9 = 675₽
 x 5 = 375₽	 x 10 = 750₽

\*1шт. хинкали = 100г

СКОЛЬКО СВЕЩЬ ТЫЗ

**1** КГ **750**₽

## гайя ПО ПХАЛИ И ХИНКАЛИ



ПХАЛИ СО СВЕКЛОЙ



ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ



ПХАЛИ С ГРИБАМИ



ПХАЛИ С БАКЛАЖАНОМ



Без надреза СВИНИНА-ГОВЯДИНА



С надрезом БАРАНИНА-ГОВЯДИНА



Срез-крестик С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ



В виде восьмерки С АДЖАБСАНДАЛОМ



С косым срезом С ГРИБАМИ



В виде треугольника С ШКМЕРУЛИ



Светлые хинкали С СЫРОМ



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ. ДЛЯ УДОБСТВА, ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕРЧАТКАМИ. ОБРАТИТЕСЬ К ОФИЦИАНТУ



1 ШТ.  
**75**₽

ПОДРОБНОСТИ У ОФИЦИАНТОВ И МЕНЕДЖЕРА

**100%**  
ГАРАНТИЯ  
КАЧЕСТВА

# Дошлий завтрак

Растягиваем удовольствие  
с 11:00 до 16:00

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

## ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ С ВЕТЧИНОЙ

Классический хачапури из региона Гурия с отварным яйцом, сыром и зеленью, с добавлением ветчины из индейки

230г 240₽ -

## КАША ОВСЯНАЯ на воде / молоке

Овсяные хлопья, масло сливочное, сахар, меласса

Топпинги к каше:

- Мёд
- Вишневый соус
- Грецкие орехи

240г 220₽ -

## ЧИРБУЛИ - ГРУЗИНСКАЯ ЯИЧНИЦА С ТОМАТАМИ

Традиционный грузинский завтрак из яиц с томатами, красным луком, зеленью и грузинскими специями

230г 240₽ -

## СКРЭМБЛ

Яйцо куриное, масло растительное, зелень

100г 130₽ -

## ЯИЧНИЦА из 2-х ЯИЦ

Яйцо куриное, масло растительное, зелень

100г 130₽ -

## ОТВАРНЫЕ ЯЙЦА всмятку / вкрутую

100г 130₽ -

## ОМЛЕТ из 2-х ЯИЦ

Яйцо куриное, сливки, масло растительное

Топпинги:

- Томаты свежие 50г 50₽ -
- Свежая зелень 10г 30₽ -
- Сыр 50г 50₽ -
- Ветчина 50г 50₽ -

100г 130₽ -

## ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

Сладкие хинкали с вишней, яблоком, пряной корицей и освежающей мелиссой. Соус сметана или мацони

200г 250₽ -

## ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКА

Нежные оладьи из кабачков, обжаренные на растительном масле до золотистой корочки. Подаются со сметаной

220г 270₽ -

## ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Сытный классический завтрак на свежеспечённой пите - глазунья, сосиски, сочный бекон, обжаренный картофель, ароматный салат из свежих огурцов и помидоров с зеленью

360г 380₽ -

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты



# Пхали и хинкали



## ПХАЛИ АССОРТИ

- грибы
- баклажан
- шпинат
- свекла

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

180г **390₽ -**



## ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

- грибы
- баклажан
- шпинат
- свекла

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

40г 1шт. **65₽ -**

## АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

160г **260₽ -**



## ХИНКАЛИ

- сыр
- баранина и говядина
- говядина и свинина
- говядина / мраморная говядина
- грибы
- аджабсанда
- шкмерули

100г 1шт. **75₽ -**

## МИКС ХИНКАЛИ

4 вида хинкали: сыр сулгуни, баранина-говядина, свинина-говядина, грибы

400г **300₽ -**



## МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

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

300г **350₽ -**



# ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ...



СКАЧАЙ  
МОБИЛЬНОЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ



+7 (928) 840-00-11

## Хочешь закуски



### СОЛЕНЬЯ

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

250г 480₽ -

### КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

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

150г 140₽ -



### СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

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

260г 350₽ -



# Холодные закуски



## ★ АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАИСИ»

Сет закусок на компанию: сыры – сулгуни, чечил, ассорти надуги, мясные деликатесы – бастурма, суджук, сациви на багете, пхали ассорти на лаваше

500г **790₽** -

## ★ АССОРТИ РУЛЕТИКОВ С СЫРОМ НАДУГИ

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

250г **470₽** -



## АДЖАБСАНДАЛ

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

300г **390₽** -



## САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Домашняя закуска из отварной курицы с соусом из грецкого ореха, зелени, чеснока и специй

230г **350₽** -

## КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Сыр сулгуни и сочные томаты под соусом «песто по-грузински», украшенные наршарабом и свежим базиликом. Песто по-грузински – ароматный соус из зелени, грецкого ореха и сванской соли

250г **460₽** -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

# ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма из говядины, суджук из говядины, язык говяжий, ростбиф из говядины, зерна граната, зелень

100г 590₽ -

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Нежный имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сулугуни и нити сыра чечил, сыр дорблю, курага, чернослив, чурчхела и мелисса

180г 490₽ -



## СДЕЛАЙ ВКУСНЫЙ ПОДАРОК ДРУГУ

\*подробная информация о приобретении и использовании сертификата у менеджера ресторана

# Салаты



## САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ

Салат с нежным говяжьим языком, заправленный майонезом, с хрустящими маринованными огурцами, запеченным картофелем, сочными помидорами, куриным яйцом, хрустящими гренками, красным луком и зеленью

200г **350₽ -**



## САЛАТ БАБУШКИ НИНО

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов, красного лука и зелени под салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса

260г **480₽ -**



## САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Томленая свинина, лук маринованный, соус чесночный, картофель пай, яйцо перепелиное, наршараб, кинза, петрушка, микрозелень

220г **360₽ -**



## САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

Свежие томаты, огурцы, красный лук, ореховая заправка, базилик, зелень

210г **290₽ -**



## ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Авторский салат с грузинским колоритом и изюминкой - копченым сыром сулугуни, с куриным филе, хрустящими листьями салата, сочными томатами, соусом «цезарь» и ароматными гренками

250г **470₽ -**



## САЛАТ С ТОМАТАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями

220г **320₽ -**



## САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА

Салат с баклажаном, запеченным со специями, томатами, сыром фета и зеленью под ореховой заправкой с оливковым маслом

290г **510₽ -**



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты





# Горячие закуски



## ★ ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Традиционное блюдо - рулетики из фарша баранины и говядины, завернутые в виноградные листья, с добавлением грузинских специй, зелени и граната

280г 450₽ -

## ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Нежные грибы шампиньоны, запеченные под сырной корочкой, с добавлением ароматной зелени и пряностей

190г 290₽ -



## 🌿 ЛОБИО

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

350г 310₽ -



## 🌿 ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ

Запеченные в духовке слои из нежного сыра сулугуни и овощей, обжаренных на гриле

240г 390₽ -



# Грузинская пицца от шеф-повара

## ПИЦЦА «БАТУМИ» С ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ

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

520г 560₽ -



## ★ ПИЦЦА «РАЧА» ПО-ШКМЕРСКИ

Пицца, созданная по мотивам одного из самых любимых грузинских блюд - шкмерули - это нежное куриное бедро в сливочном соусе, с чесноком, шафраном, зернами граната и грецкими орехами

540г 650₽ -

## ПИЦЦА «СВАНЕТИ» МЯСНАЯ

Мясная пицца с бастурмой, суджукком, сыром сулугуни и томатами, оливковым маслом. Пицца, вдохновленная регионом Сванетия, в котором исторически большую роль в кулинарии играло мясо во всех его вариациях

570г 690₽ -



# Батумский стрит-фуд



## NEW! ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Нежнейшие пампури с миксом традиционных грузинских сыров и свежей зеленью, приправленные томатным соусом

330г 350₽ -



## ★ ХАЧАПУРГЕР

Авторское соединение двух мировых блюд - хачапури и бургера в нашем исполнении. Блюдо с золотистой сырной корочкой сверху, и пряным ароматным бифштексом из баранины и говядины внутри, со специями и нежным чесночным соусом

340г 450₽ -



## 🔥 ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ

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

350г 430₽ -



## NEW! СОСИСКА В ТЕСТЕ

Сосиска, запеченная в тесте с грузинскими сырами

150г 180₽ -



## ЧЕБУРЕК

- свинина-говядина
- сыр и зелень
- баранина-говядина

100г 1шт. 160₽ -

## ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

Сочные пряные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки

300г 390₽ -



# Выпечка



## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Пирог региона Имеретия - с сыром сулгуни внутри

460г **430₽** -



## ★ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционный пирог из региона Мегрелия - с сыром сулгуни, запечённым внутри и снаружи

500г **520₽** -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

## АДЖАРИК

Маленький пирог по-аджарски с сыром сулгуни и сырым яйцом

210г **210₽** -



## ★ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Знаменитая лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулгуни со сливочным маслом и куриным яйцом

350г **390₽** -



# Супы



## ★ СУП ХАРЧО

Наваристый бульон с говядиной, спелыми томатами, рисом, репчатым луком, пряными грузинскими специями и свежей зеленью

300г 360₽ -



## NEW! ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ

Суп из шампиньонов и белых грибов, сливок, репчатого лука, базилика и специй

300г 310₽ -

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

Домашний куриный бульон с мякотью, домашней лапшой, зеленью и яйцом

300г 260₽ -



## СУП ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ

Наваристый суп с томленой бараниной, картофелем, чесноком, томатами и зеленью

300г 360₽ -



## NEW! СУП ПО-ТИФЛИССКИ

Насыщенный суп с томленой свиной с добавлением нута, томатов, ароматной зелени и специй

300г 340₽ -

## ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеспеченный хлеб, приготовленный по традиционному рецепту

100г 90₽ -





# БАНКЕТЫ ОТ «ПХАЛИХИНКАЛИ»

+7 (928) 840-00-11

УСЛОВИЯ ЗАКАЗА ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА



## Биюдо от шеф-повара

### БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОСТИ

Запеченная баранья лопатка на кости с пряными травами, глазированная соусом. Подается с задымлением на опилках под клошем

580г 1 590₽ -



# Горячие блюда

## ★ ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

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

320г 420₽ -



## 🔥 ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

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

300г 560₽ -

## NEW! ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ

Запёченная баранина с картофелем, специями, с добавлением маринованного красного лука и зелени

320г 650₽ -



## 🌿 ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

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

270г 580₽ -

## КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

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

260г 390₽ -



## ★ ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

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

320г 480₽ -



## ШКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

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

300г 470₽ -



## ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Тушёная курица в томатах с болгарским перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями

320г 390₽ -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты



# ДЕТСКИЕ мастер-классы каждую неделю

ПОД РУКОВОДСТВОМ  
ОПЫТНОГО ШЕФ-ПОВАРА  
ВАШ РЕБЕНОК ТОЧНО  
НАУЧИТСЯ ГОТОВИТЬ  
И НЕ БУДЕТ СКУЧАТЬ!

## Шангла



### ★ МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»

Три вида нежного шашлыка - свинина, курица и баранина, с добавлением грузинских специй, с овощами на гриле и армянским лавашом

1500г 2 650₽ -



# Шашлык



## ★ ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Нежный куриный шашлык, приготовленный на мангале, подается на тонком армянском лаваше с сочным красным луком, зеленью и с капустой по-гурийски

270г 440₽ -



## ★ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный шашлык из свинины, приготовленный на мангале, подается на тонком армянском лаваше с сочным красным луком, зеленью и с капустой по-гурийски

270г 470₽ -



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Блюдо из бараньего и говяжьего фарша, приготовленное на мангале

270г 590₽ -



## ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Маринованное филе индейки, приготовленное на мангале

270г 490₽ -



## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Маринованная баранина, приготовленная на мангале

270г 780₽ -





# Соусы

СОУС НА ВЫБОР  
50г 85₽ -



## САЦЕБЕЛИ

Соус, приготовленный на основе томатной пасты, с добавлением кинзы, чеснока, сухой аджики и специй



## БАЖЕ

Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй



## ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНЬ

Соус из зеленой алычи с добавлением перца чили и чеснока



## НАРШАРАБ

Гранатовый соус



## СМЕТАНА



## ЧЕСНОЧНЫЙ

Соус, приготовленный на основе сметаны и майонеза с добавлением чеснока и укропа



## ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока



## АДЖИКА КРАСНАЯ

Острая аджика, приготовленная на основе томатной пасты с добавлением болгарского перца



## МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬ

Соус, приготовленный на основе традиционного грузинского кисломолочного продукта с добавлением зелени и пряностей



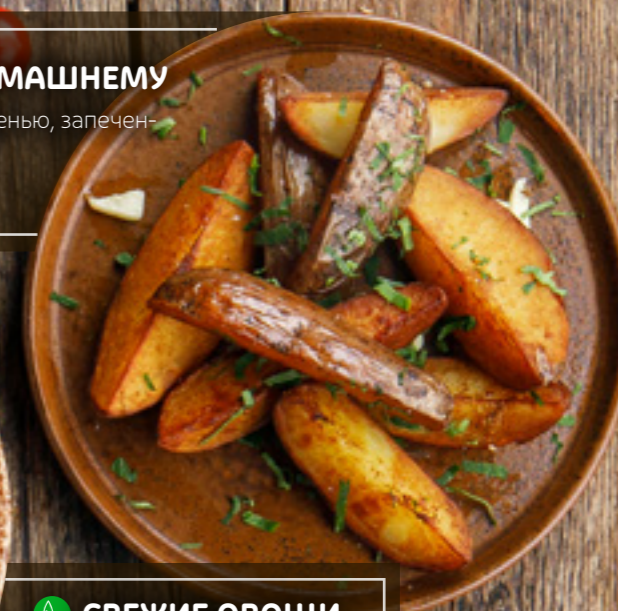
# Гарниры



## КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель с чесноком и зеленью, запеченный до золотистой корочки

200г 160₽ -



## СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурцы, томаты, свежая зелень

120г 170₽ -



## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Запеченные цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй

150г 290₽ -



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках

150г 160₽ -



# Десерты

## ЧУРЧЕЛА

Традиционное грузинское лакомство: очищенные грецкие орехи в загущенном фруктовым соке

110г 1шт. **260₽ -**




## АССОРТИ СЛАДКИХ ПХАЛИ «АКХАЛИ»

Пхали - традиционная грузинская закуска. Мы решили приобщиться к грузинской классике, но привнести в нее свое видение. Мы приготовили ассорти сладких пхали: лимон-лайм, малина, шоколад и соленая карамель. Кстати, в переводе с грузинского «акхали» значит «новое». Откройте и вы для себя новое сочетание!

180г **490₽ -**

## СЛАДКИЕ ПХАЛИ «АКХАЛИ»

-  лимон-лайм
- малина
- шоколад
- солёная карамель

45г 1шт. **140₽ -**

## БУЛОЧКА ШУ С ВАНИЛЬНЫМ / ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Нежный десерт из заварного теста со сливочной или шоколадной начинкой

30г 1шт. **140₽ -**

## СОРБЕТ МАЛИНА / ЛАЙМ-ЛИМОН

Освежающий фруктово-ягодный десерт

50г 1 шарик **150₽ -**

## ПАХЛАВА

Восточная сладость из слоеного теста с грецким орехом, пропитанная сладким сиропом с мёдом

100г 1шт. **220₽ -**

## МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД

Классическое сливочное мороженое

50г 1 шарик **130₽ -**

## ТОРТ «МЕЛА КУДИ»

Наш медовик дополнен яблочно-инжирным соусом, воздушным бисквитным мхом, белым шоколадом и грецкими орехами

190г **380₽ -**

## ТОРТ «КОМШИ»

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

130г **350₽ -**

## ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

Классическое сочетание шоколада, арахиса, соленой карамели и нежного сливочного крема

140г **360₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты



# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов, калорийность и выход на одну порцию

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
<b>ЗАВТРАКИ</b>					
Драники из кабачка	220	90	6,5	3,5	6,5
Каша овсяная на воде	240	200	9	3,5	29
Каша овсяная на молоке	240	290	13	10	39
Олимпийский завтрак	360	520	22	20	61
Омлет из 2-х яиц	100	150	8,5	9,5	10
Скрэмбл	100	160	8,5	10	10
Хачапури по-гурийски с ветчиной	230	490	19	29	45
Хинкали с вишней и яблоком	200	480	2,5	11	104
Чирбули - грузинская яичница с томатами	230	150	4,5	11	17
Яичница из 2-х яиц	100	160	8,5	10	10
Отварные яйца всмятку / вкрутую	100	95	0,5	11	12
Ветчина топинг	50	40	1	8,5	0,1
Вишневый соус топинг	50	55	0,1	0,4	12
Зелень свежая топинг	10	4	0	0,3	0,5
Мед топинг	50	160	0	0	40
Орех грецкий топинг	50	340	30	8	9
Сыр топинг	50	140	11	10	0,2
Томаты свежие	50	10	0,2	0,4	2

## ПХАЛИ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Аджабсанда	300	210	13	4,5	19
Ассорти закусок «Кутаиси»	500	850	44	47	54
Ассорти пхали на лаваше	160	280	17	6	26
Ассорти рулетиков с сыром надуги с мятой	250	390	18	22	12
Ассорти сыров	180	500	29	26	34
Капрезе по-восточному	250	420	33	20	12
Капуста по-гурийски	150	55	0,3	2,5	11
Мясное ассорти	100	210	15	17	1
Пхали ассорти	180	300	24	7,5	13
Пхали на лаваше с баклажаном 1шт.	40	85	6	1,5	6,5
Пхали на лаваше с грибами 1шт.	40	85	6	1,5	6
Пхали на лаваше со свеклой 1шт.	40	90	6	1,5	7,5
Пхали на лаваше со шпинатом 1шт.	40	90	6,5	1,5	6
Сациви с курицей	230	490	40	23	10
Сезонные свежие овощи	260	60	0,4	3	11
Соленья	250	110	6	3,5	12

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
<b>ХИНКАЛИ</b>					
Микс хинкали	400	1190	16	44	215
Хинкали с аджабсандамом 1шт.	100	280	2,5	8	56
Хинкали с бараниной и говядиной 1шт.	100	290	3,5	12	54
Хинкали с говядиной и свиной 1шт.	100	320	6	13	54
Хинкали с грибами 1 шт.	100	290	3,5	8	56
Хинкали с мраморной говядиной 1 шт.	100	270	1,5	11	54
Хинкали с сыром сулугуни 1 шт.	100	360	9	16	53
Хинкали шкмерули 1шт.	100	770	42	41	58

## САЛАТЫ

Салат Бабушки Нино	260	180	13	8,5	8
Салат грузинский со специями	210	210	17	3,5	9
Салат с баклажаном и сыром фета	290	390	34	10	10
Салат с бужениной и картофелем пай	220	430	30	19	17
Салат с томатами и красным луком	220	120	8,5	2	8,5
Салат с языком и гренками	200	370	27	9,5	22
Цезарь по-восточному	250	770	64	36	13

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с бараниной и говядиной	280	400	22	29	22
Запеченный сыр сулугуни с овощами	240	280	17	16	14
Лобио	350	420	9,5	21	63
Шампиньоны запеченные с сыром	190	250	19	12	6,5

## БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД

Пампури с томатным соусом	330	800	45	30	67
Пицца «Батуми» с томатами и сулугуни	520	1010	39	42	121
Пицца «Рача» по-чкмерски	540	1380	71	63	123
Пицца «Сванети» мясная	570	1520	83	70	122
Хачапургер	340	630	33	32	51
Чебурек с бараниной-говядиной 1шт.	100	190	4	11	29
Чебурек с сыром и зеленью 1шт.	100	230	7	12	28
Чебурек со свиной-говядиной 1шт.	100	230	7	12	29
Чебуреки ассорти	300	650	18	35	86
Шаверма по-батумски	350	930	58	43	59
Сосиска в тесте	150	420	26	14	33

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов, калорийность и выход на одну порцию

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
--------------------	-------	------	------	-------	----------

## ВЫПЕЧКА

Аджарик	210	430	16	23	50
Грузинский лаваш пури	100	220	1,5	6	44
Хачапури по-аджарски	350	760	30	38	84
Хачапури по-имеретински	460	1060	39	48	128
Хачапури по-мегрельски	500	1140	45	54	131

## СУПЫ

Грибной крем-суп с базиликом и гренками	300	340	23	8,5	24
Куриный бульон с пшеничной лапшой	300	140	4	11	15
Мини-хинкали в бульоне	300	210	5	10	32
Суп по-тифлисски	300	290	21	14	11
Суп Харчо	300	180	8,5	14	12
Суп Хашлама с бараниной и овощами	300	220	9,5	15	17

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранья лопатка на кости	580	1770	121	145	27
Котлеты куриные с картофельным пюре	260	550	29	40	31
Оджахури из баранины	320	530	31	38	25
Оджахури с треской	300	390	22	28	22
Оджахури со свиной	320	610	46	26	24
Треска на подушке из овощей	270	190	2	37	7,5
Чахохбили с цыпленком	320	420	30	25	14
Чашушули с говядиной	320	300	22	4,5	19
Шкмерули в пряно-сливочном соусе	300	660	51	43	9

## МАНГАЛ

Люля-кебаб из баранины	270	380	21	30	19
Мясное ассорти «Садж»	1500	2960	194	205	97
Шашлык из баранины	270	610	39	54	12
Шашлык из индейки	270	660	46	46	16
Шашлык из куриного бедра	270	730	49	60	14
Шашлык из свинины	270	840	61	60	12



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
--------------------	-------	------	------	-------	----------

## СОУСЫ

Аджика красная	50	25	0,5	1	4
Баже	50	120	10	3	3,5
Мацони с зеленью	50	25	1	1,5	2,5
Наршараб	50	120	0,1	0,3	30
Сацебели	50	20	0,3	1	3,5
Сметана	50	100	10	1,5	1,5
Соус чесночный	50	220	23	1	2
Ткемали зеленый	50	210	20	2,5	5
Ткемали красный	50	210	20	2,5	5

## ГАРНИРЫ

Картофель по-домашнему	200	280	16	3	31
Картофельное пюре	150	200	7	3,5	29
Овощи на гриле	150	100	8,5	1,5	5,5
Свежие овощи	120	20	0,2	1	4

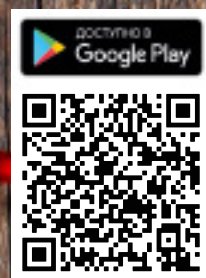
## ДЕСЕРТЫ

Ассорти сладких пхали «Акхали»	180	530	22	9,5	74
Мороженое ванильное	50	95	5	1,5	11
Мороженое шоколадное	50	110	6	2	12
Пахлава 1шт.	100	410	19	5,5	53
Сладкие пхали лимон-лайм	45	120	3	3	20
Сладкие пхали малина	45	45	0,5	0,2	9
Сладкие пхали соленая карамель	45	180	6,5	3	28
Сладкие пхали шоколад	45	140	10	1,5	11
Сорбет малина	50	0	0	0	0
Сорбет лимон	50	0	0	0	0
Торт «Комши»	130	380	15	6,5	53
Торт «Мела куди»	190	610	25	8,5	74
Торт «Тцнобили»	140	420	18	8,5	57
Чурчела 1шт.	110	200	17	5,5	7
Булочка шу с ванильным кремом	30	75	4	2	8
Булочка шу с шоколадным кремом	30	170	12	2,5	15


# НАША ГЕОГРАФИЯ ЖДЁМ ВАС В ГОСТИ, ДОРОГИЕ НАШИ ГЕНАЦВАЛЕ!

респ. Адыгея, Майкопский район,  
х. Причтовский, ул. Курортная, д. 2

☎ +7 (928) 840-00-11



## СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

 [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.