











ПХАЛИ   
ХИНКАЛИ

КУЖНЯ



Грузия ближе,  
чем кажется!

## ВКУСНАЯ ТАБЛИЦА УМНОЖЕНИЯ

 x 1 = 45₽	 x 6 = 270₽
 x 2 = 90₽	 x 7 = 315₽
 x 3 = 135₽	 x 8 = 360₽
 x 4 = 180₽	 x 9 = 405₽
 x 5 = 225₽	 x 10 = 450₽

\*1 шт. хинкали = 100 г

А сколько  
съешь ты ?

1 кг  
хинкали  
= 450₽

### 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...




 - новинки

 - гастро-тур

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

Хинкали с бараниной и говядиной  
Хинкали со свиной и говядиной  
Хинкали с грибами  
Хинкали с сулгуни  
Хинкали с аджапсандалом 



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ - ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА



45₽  
1 шт./1 piece

# МАМА,  
КАКИЕ  
ВКУСНЫЕ  
ХИНКАЛИ



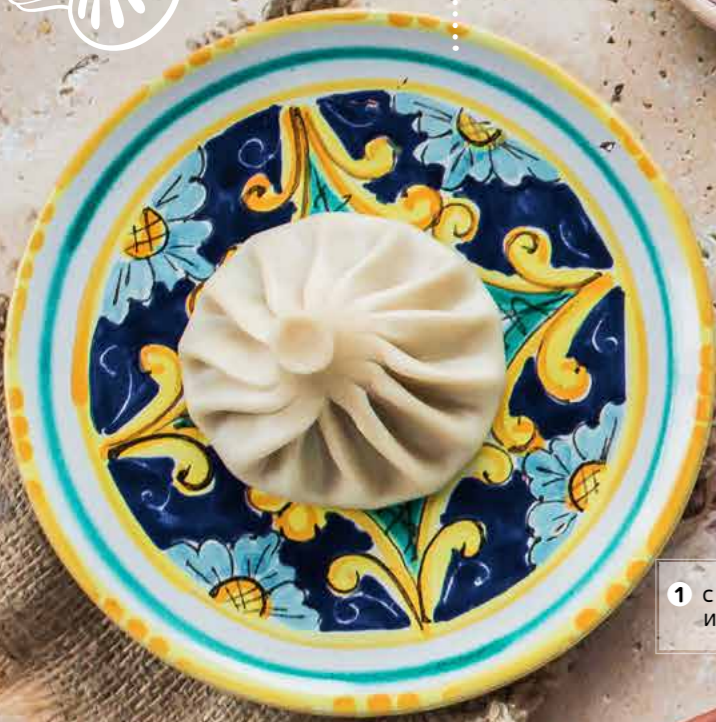


**5** хинкали с аджапсандамом



**6**  
**МИКС ХИНКАЛИ**  
(5 шт)  
225 ₹

**ХИНКАЛИ** – КРУПНЫЕ МЕШОЧКИ ИЗ ТУГОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ, ПРИПРАВЛЕННОЙ ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ.



**1** с бараниной и говядиной

*Не забывайте  
взять соус!*



**45₹**  
1 шт (100 г)  
1 piece

# Хинкали

Khinkali

**1 С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ**  
Lamb and beef khinkali

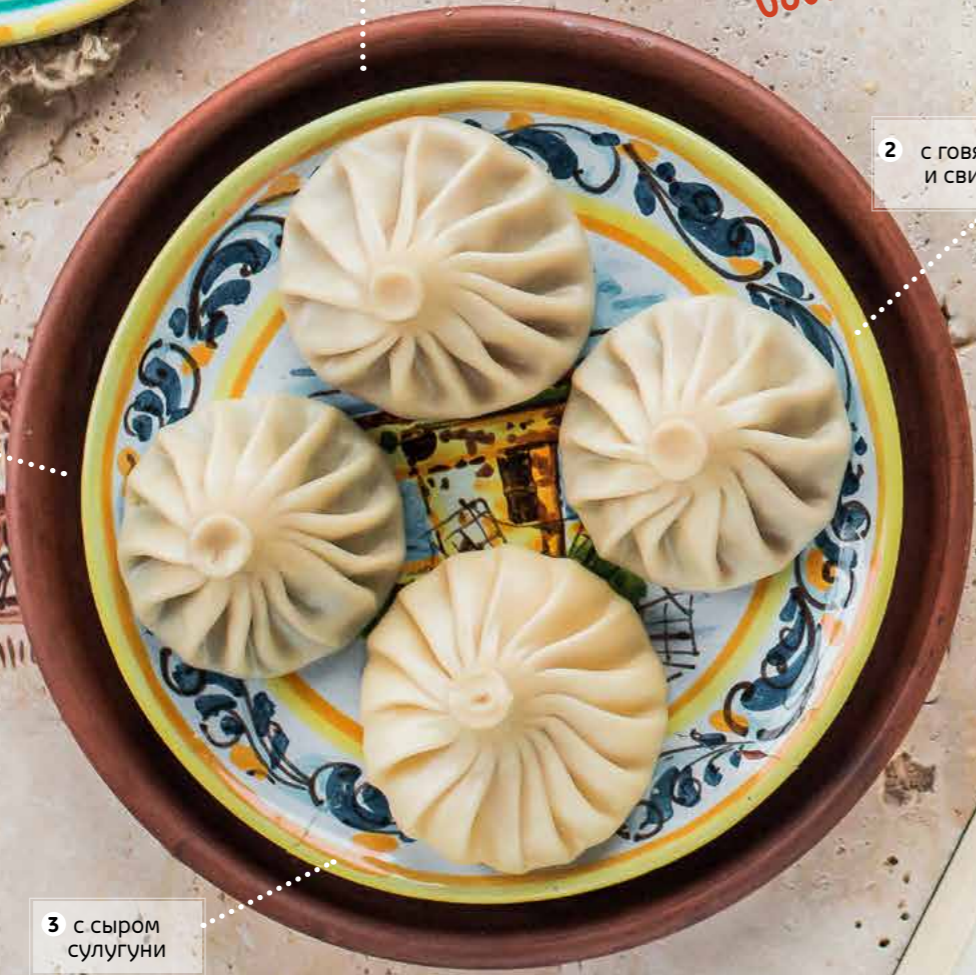
**2 С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ**  
Beef and pork khinkali

**3 С СЫРОМ СУЛУГУНИ**  
Khinkali with cheese

**4 С ГРИБАМИ**  
Khinkali with mushrooms

**5 С АДЖАПСАНДАЛОМ**  
Khinkali with adjapsandal

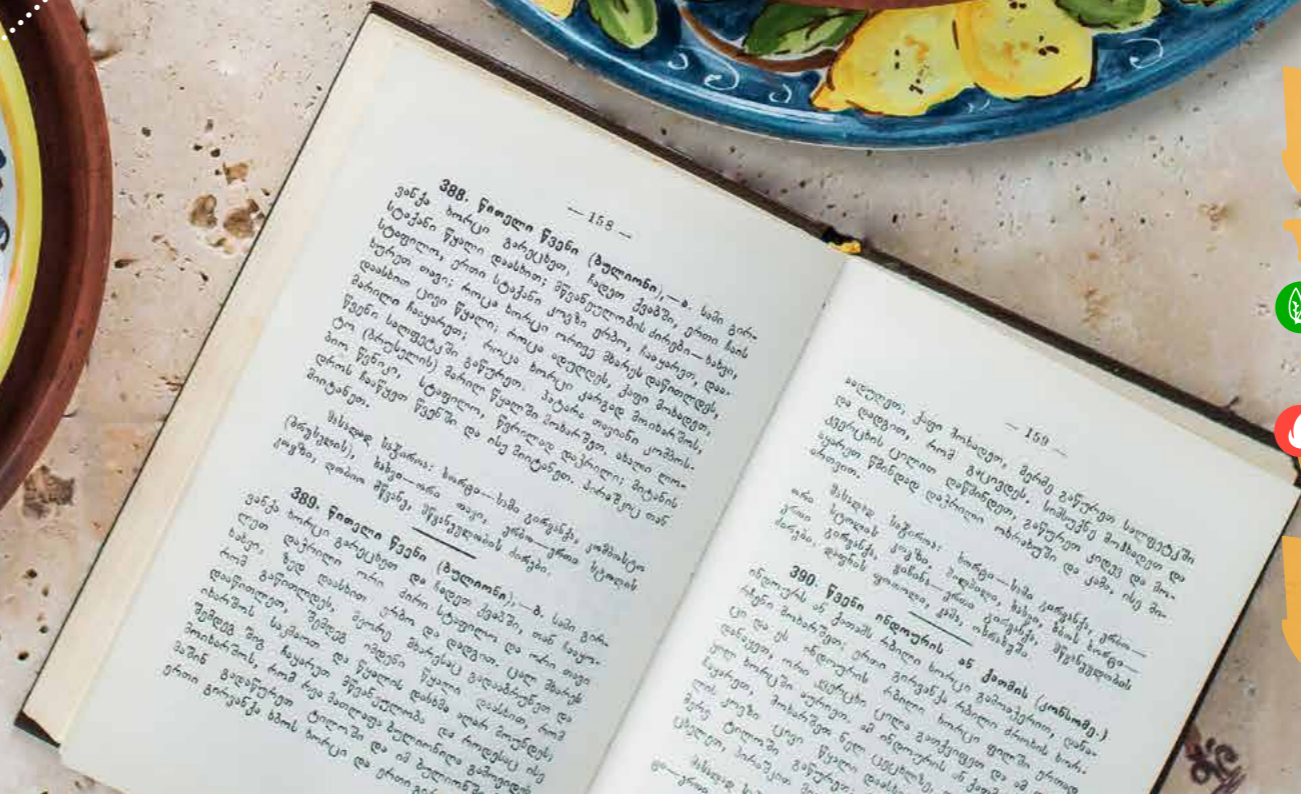
**6 МИКС ХИНКАЛИ (5 шт.)**  
Khinkali mix (5 pieces)  
500 г / 225 ₹



**4** с грибами

**3** с сыром сулугуни

**2** с говядиной и свиной



**НАДУГИ** - ГРУЗИНСКИЙ СЫР  
С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ.  
ЕГО ТОЧНЫЙ АНАЛОГ -  
ИТАЛЬЯНСКАЯ РИКОТТА.

**ПХАЛИ** - ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА  
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ. ЕСТЬ МНОГО  
РАЗНОВИДНОСТЕЙ ЭТОГО БЛЮДА. НЕИЗМЕННОЙ  
СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОСТАЕТСЯ ОРЕХОВАЯ ОСНОВА,  
КОТОРАЯ СТАЛА ЕГО ИЗЮМИНКОЙ.

# Пхали

Pkhali

**7** **СО СВЁКЛОЙ**  
Beetroot pkhali  
260 г / 290 ₺

**8** **С БАКЛАЖАНОМ**  
Aubergine pkhali  
260 г / 390 ₺

**9** **СО ШПИНАТОМ**  
Spinach pkhali  
260 г / 330 ₺

**10** **С ГРИБАМИ**  
Pkhali with mushrooms  
260 г / 360 ₺

**11** **АССОРТИ ПХАЛИ**  
Assorted pkhali  
260 г / 310 ₺

**NEW!** **12** **БАКЛАЖАНЫ С  
ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ  
НАДУГИ И МЯТОЙ**  
Eggplant with Georgian Nadugi  
cheese and mint  
260 г / 390 ₺

**NEW!** **13** **ТОМАТНЫЙ МУСС  
С ГРУЗИНСКИМ ЛАВАШОМ**  
Tomato Mousse with Georgian Bread  
150 г / 250 ₺

**NEW!** **14** **ОРЕХОВЫЙ МУСС  
С ГРУЗИНСКИМ ЛАВАШОМ**  
Nut Mousse with Georgian Bread  
150 г / 250 ₺

**NEW!** **12** баклажаны с  
грузинским сыром  
надуги и мятой  
390 ₺

**NEW!** **13** томатный мусс  
с грузинским  
лавашом  
250 ₺

**NEW!** **14** ореховый мусс  
с грузинским  
лавашом  
250 ₺

**7** пхали  
со свёклой  
290 ₺

**8** пхали  
с баклажаном  
390 ₺

**10** пхали  
с грибами  
360 ₺

**9** пхали  
со шпинатом  
330 ₺

**11**  
**АССОРТИ  
ПХАЛИ**  
310 ₺

**ДОБРОЕ  
УТРО**  
- BREAKFAST -

**ОЛИМПИЙСКИЙ  
ЗАВТРАК**

- Яичница
- Бекон и сосиски
- Жареный картофель
- Свежие овощи
- Пита

**Olympic breakfast**  
Scrambled eggs • Bacon and sausages • Fried potatoes • Fresh vegetables • Pita

**320 ₺**  
400 г

15

**ГАМАРДЖОБА**

• Грузинский сэндвич с цыплёнком и овощами

**Gamarjoba**  
Georgian sandwich with chicken & fresh vegetables.

**290 ₺**  
320 г

18

**ЯИЧНИЦА**

с грузинским лавашем и топпингом на выбор:

- Томаты..... 50 ₺/50 г
- Грибы..... 50 ₺/50 г
- шампиньоны..... 50 ₺/50 г
- Сыр сулугуни..... 50 ₺/50 г
- Ветчина..... 50 ₺/50 г
- Лук репчатый..... 20 ₺/30 г

Fried egg with 1 topping  
Mushrooms / Cheese / Ham  
Red onion

**130 ₺**  
120 г

19

**ТВОРОЖНЫЙ МУСС**  
с малиновым вареньем и гранолой

Cottage cheese with raspberry jam

**220 ₺**  
250 г

20

**КАША ОВСЯНАЯ**

на воде или на молоке с топпингом на выбор:

- Мед..... 50 ₺/50 г
- Орехи..... 50 ₺/50 г
- Варенье..... 50 ₺/50 г
- Гранола..... 50 ₺/50 г

Oatmeal porridge with topping to choose from boiled in milk or in water (Honey / Nuts / Jam / Granola)

**210 ₺**  
240 г

17

ПОЛЕЗНЫЙ ВЫБОР!

**ПАНКЕЙКИ**

с творожным муссом и вареньем из айвы

Pancakes with cottage cheese and cherry quince jam

**200 ₺**  
280 г

16

**К КАЖДОМУ ЗАВТРАКУ  
НАПИТОК НА ВЫБОР:  
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ**

Coffee, tea or berry drink with every set (at your choice)

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

27 капуста по-гурийски 100 ₺



23 капрезе по-восточному 350 ₺



25 сациви с курой 330 ₺



26 сезонные свежие овощи 290 ₺



24 ассорти грузинских сыров 320 ₺



21 ассорти вяленого мяса 390 ₺

22 соленья 410 ₺



Джонджоли - это кустарник, произрастающий в Грузии. Употребление в пищу его соцветий очень полезно, так как они богаты витаминами и микроэлементами, а также способствуют укреплению организма и предотвращению многих болезней!

# Холодные Закуски

Cold starters

## 21 АССОРТИ ВЯЛЕННОГО МЯСА

Dried meat plate 100 г / 390 ₺

## 22 СОЛЕНЬЯ

Pickles (Gurian cabbage, mild-pickled cucumbers, tomatoes, ramsons, garlic) 360 г / 410 ₺

## 23 КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Kveli with tomatoes (Eastern caprese) 250 г / 350 ₺

## 24 АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheese plate 130 г / 320 ₺

## 25 САЦИВИ С КУРОЙ

Satsivi with chicken (Chicken in «Satsivi» walnut sauce) 230 г / 330 ₺

## 26 СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Seasonal fresh vegetables 250 г / 290 ₺

## 27 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian cabbage (Hot and spicy red cabbage) 150 г / 100 ₺



28 аджапсандал  
410 ₺



31 запеченный сыр  
сулугуни с томатами  
и орехами  
360 ₺



29 долма с  
томатами и  
бараниной  
380 ₺

30 баклажан, запеченный  
с сыром и томатами  
380 ₺



# Горячие Закуски

Hot starters

- 28 **АДЖАПСАНДАЛ**  
Ajapsandal (Aubergine, paprika, onions, tomatoes)  
300 г / 410 ₺
- 29 **ДОЛМА С ТОМАТАМИ И БАРАНИНОЙ**  
Dolma with tomatoes & lamb (Minced lamb, wrapped in grape leaves)  
240 г / 380 ₺
- 30 **БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ТОМАТАМИ**  
Eggplant baked with cheese  
300 г / 380 ₺
- 31 **ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ОРЕХАМИ**  
Suluguni baked with tomatoes and nuts in the oven  
250 г / 360 ₺
- 32 **ЛОБИО**  
Lobio (Red beans, ajika, spices and herbs)  
400 г / 290 ₺

Самое популярное мнение о происхождении названия «сулугуни» гласит, что оно образовано от слов «сяли» (ягнца) и «гули» (сердце)



Слово «ЛОБИО» по-грузински значит «ФАСОЛЬ»



32 лоблио  
290 ₺

# Горячие Закуски

Hot starters

**33 ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ**  
Shawarma on a plate (Chicken fillet, tomatoes, cucumbers, onions, garlic souse)  
350 г / 320 ₺

**34 ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ** ★  
Batumi Shaverma (chicken, pita, onions, tomatoes, romaine salad, tomato sauce or garlic sauce)  
350 г / 320 ₺

**ЧЕБУРЕКИ (1 шт):**  
Chebureki is a national oriental pies

**35 - с сыром и зеленью**  
Cheburek with cheese  
140 г / 160 ₺

**36 - со свиной и говядиной**  
Cheburek with pork and beef  
140 г / 160 ₺

**37 - с бараниной и говядиной**  
Cheburek with lamb and beef  
140 г / 160 ₺

**34** шаверма по-батумски  
320 ₺


ЧЕСНОЧНЫЙ  
ИЛИ  
ТОМАТНЫЙ  
СОУС  
(на ваш выбор)

**ЧЕБУРЕКИ**  
(1 шт) 160 ₺

Вах,  
какие  
ЧЕБУРЕКИ!



**ГРУЗИНСКИЙ ДОМ**  
- ЭТО ВСЕГДА ОТКРЫТЫЕ  
ДВЕРИ И **СЕРДЦА**

 **40 салат грузинский со специями**  
250 ₺

**39 салат с печенью в яйцом и помидорами**  
**new!** 310 ₺

Застолье в Грузии сопровождается **музыкой**, исполняются весёлые, **зажигательные танцы**, распеваются красивые многоголосные песни 🎵




**38 цезарь по-восточному с копченым сулугуни**  
410 ₺

# Салаты

Salads

**38 ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**  
Caesar in oriental style with smoked suluguni  
270 г / 410 ₺

**39 САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ЯЙЦОМ И ПОМИДОРАМИ**  
**new!** Creamy liver salad with tomato & egg  
300 г / 310 ₺

**40 САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ**  
 Georgian spicy salad  
210 г / 250 ₺

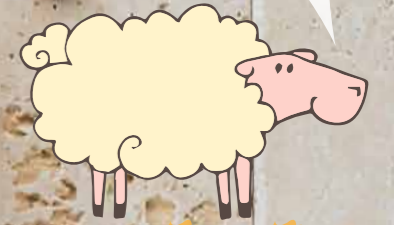
43 сытный салат с языком и гренками 270 ₺

44 салат с помидорами и красным луком 250 ₺

41 салат с запеченным баклажаном, томатами и брынзой 410 ₺

42 салат бабушки Нино 360 ₺

В Грузии есть традиция: во время пиршества оставляют дополнительные места для новых гостей. Мы всегда всем рады!



# Салаты

Salads

41 САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ

Salad with baked aubergine, tomatoes and cheese

300 г / 410 ₺

42 САЛАТ БАБУШКИ НИНО

Grandma Nino salad (beef tongue, champignons, pickled cucumbers, red onion and tomatoes)

250 г / 360 ₺

43 СЫТНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ

Salad with beef tongue and croutons

200 г / 270 ₺

44 САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Salad with tomatoes and red onions

260 г / 250 ₺



# Выпечка

Pastry

**45 ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
Imeruly Khachapuri  
350 г / 320 ₺

**46 ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ**  
Adjarian khachapuri  
350 г / 330 ₺

**47 ХАЧАПУРИ С ТРАВАМИ  
И ШПИНАТОМ**  
Khachapuri with herbs and spinach  
300 г / 290 ₺

**48 АДЖАРИК  
(1/2 по-аджарски)**  
Adjarik (1/2 Adjarian khachapuri)  
210 г / 180 ₺

## ХАЧАПУРИ

- это «сырный шедевр»  
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ!  
ЕГО НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ  
ОТ СЛОВ «ТВОРОГ» (ХАЧО)  
И «ХЛЕБ» (ПУРИ)

45 хачапури  
по-имеретински  
320 ₺

46 хачапури  
по-аджарски  
330 ₺

48 аджарик  
180 ₺

**NEW!** 47 хачапури  
с травами и  
шпинатом  
290 ₺

# Выпечка

Pastry

**49 ХАЧАПУРИ  
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
Megrelian Khachapuri

390 г / 350 ₺

**50 ХАЧАПУРИ  
НА ШАМПУРЕ**  
Khachapuri on the skewer

300 г / 330 ₺

**51 ХАЧАПУРИ  
ПО-ГУРИЙСКИ** ★  
Khachapuri in Giruan style (national  
pie with eggs, cheese and Green onion)

390 г / 290 ₺

**51 хачапури  
по-гурийски**  
290 ₺

**50 хачапури  
на шампуре**  
330 ₺

**49 хачапури  
по-мегрельски**  
350 ₺

ЛЮБОЙ ГОСТЬ  
- ЭТО ПРАЗДНИК  
ДЛЯ ХОЗЯЕВ!



# Супы

Soups

**52 ХАРЧО**  
Kharcho (Beef, rice, onions, Georgian spices, coriander)

350 г / 280 ₺

**53 БОЗБАШ**  
Bozbash (Beef, meat balls, onions, garlic, Georgian spices)

350 г / 270 ₺

**54 ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ**  
Khashlama with lamb (Lamb, baked potatoes, garlic)

380 г / 260 ₺

**55 МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ В ГОРШОЧКЕ**  
Mini Khinkali in a broth

330 г / 250 ₺

**56 КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ**  
Chicken broth with wheat noodles

340 г / 210 ₺

**56** куриный бульон с пшеничной лапшой  
210 ₺

**53** бозбаш  
270 ₺

**52** харчо  
280 ₺

**54** хашлама с бараниной  
260 ₺

**55** мини хинкали в бульоне  
250 ₺

ХИНКАЛИ ПОДАЮТСЯ В БУЛЬОНЕ!

Полное грузинское название харчо «ვარჯის ჯორჯი ჯაშო» означает «суп из говядины»



ШАШЛЫК ИЗ  
БАРАНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ  
СВИНОЙ ШЕИ

ШАШЛЫК ИЗ  
КУРИНОГО  
БЕДРА

В Грузии говорят :  
«когда мы сядем за  
стол - стрелки часов  
останавливаются»



## 57 Ассорти Шашлыков

- шашлык из баранины
- шашлык из свиной шеи
- шашлык из куриного бедра
- картофель
- баклажаны
- цукини
- перец болгарский
- лаваш

Assorted shish kebabs (shish kebab of lamb, shish kebab of pork neck, shish kebab of chicken thigh, potatoes, eggplants, zucchini, sweet pepper, pita bread)

1500 г / 2100 ₺



чесночный соус

59 цыпленок на мангале 510 ₺



58 шашлык из баранины 540 ₺

# Блюда с Мангала

Entrees & charcoal brazier

58 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ  
Shish kebab of lamb (Lamb meat, flatbread, red onions, gurian cabbage)

270 г / 540 ₺

59 ЦЫПЛЕНОК НА МАНГАЛЕ ★  
Chicken on the grill

360 г / 510 ₺

60 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ  
Shish kebab of pork neck (Pork neck, flatbread, gurian cabbage and red onions)

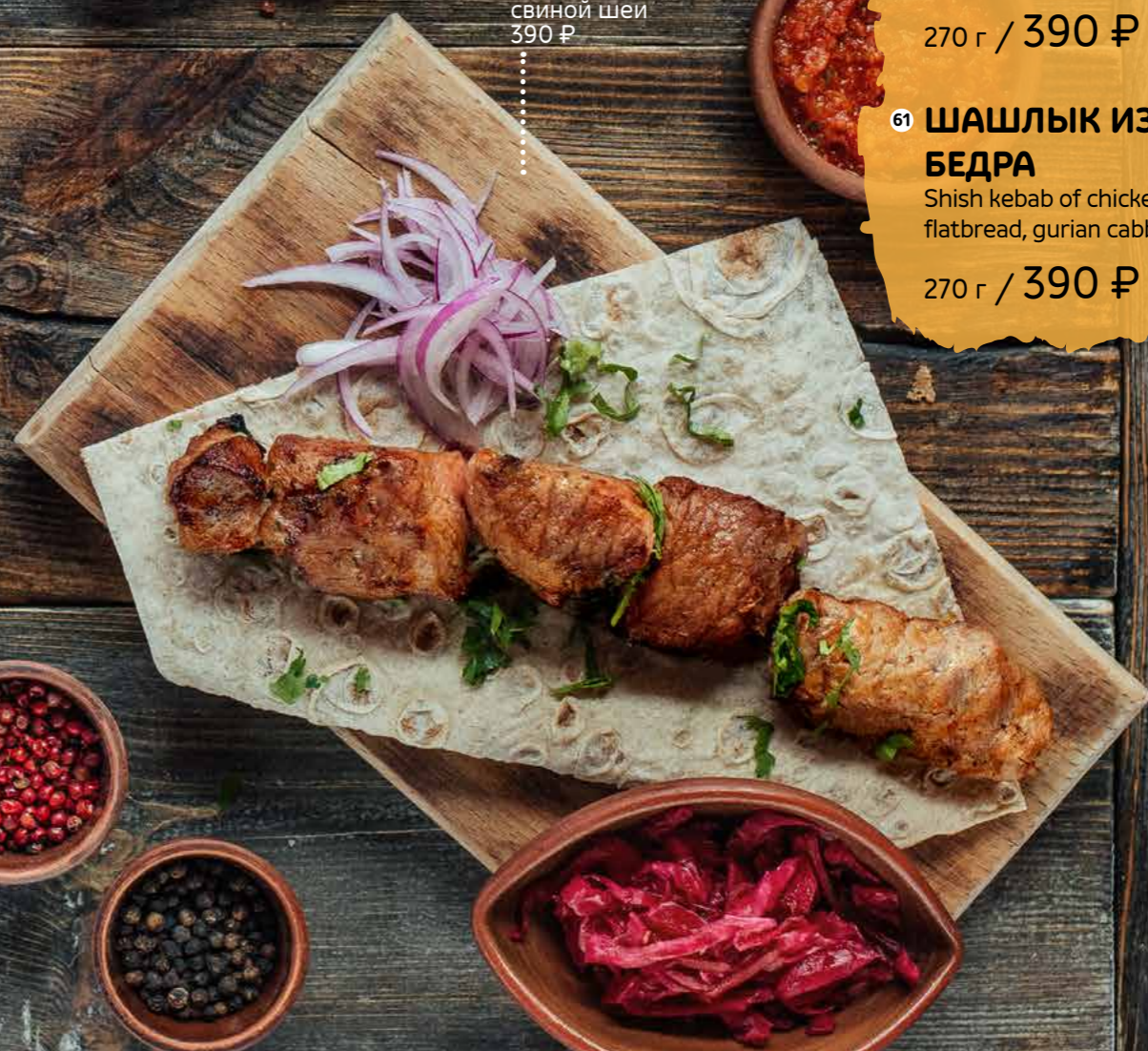
270 г / 390 ₺

61 ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА  
Shish kebab of chicken thigh (Chicken thigh, flatbread, gurian cabbage and red onions)

270 г / 390 ₺



61 шашлык из куриного бедра 390 ₺



60 шашлык из свиной шеи 390 ₺



67 Чашушули с говядиной 390 ₺

64 рыбное жаркое 420 ₺

NEW!  
65 треска на подушке с овощами 410 ₺

62 чкмерули в пряно-сливочном соусе 510 ₺

64 РЫБНОЕ ЖАРКОЕ  
Fish roast  
420 г / 420 ₺

NEW!  
65 ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ  
Cod with vegetables  
320 г / 410 ₺

66 ОДЖАХУРИ  
Ojahuri (Pork neck, potatoes, onions)  
320 г / 390 ₺

67 ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ  
Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herbs and spices)  
370 г / 390 ₺

68 ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ  
Chakhokhbili with chicken (Chicken, paprika, onions, herbs and spices)  
380 г / 360 ₺

# Горячее

Main courses

62 ЧКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
Chkmeruli in a spicy cream sauce  
480 г / 510 ₺

63 КОТЛЕТЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ  
Cutlets with satsebeli sauce  
320 г / 420 ₺

64 РЫБНОЕ ЖАРКОЕ  
Fish roast  
420 г / 420 ₺

NEW!  
65 ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ  
Cod with vegetables  
320 г / 410 ₺

66 ОДЖАХУРИ  
Ojahuri (Pork neck, potatoes, onions)  
320 г / 390 ₺

67 ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ  
Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herbs and spices)  
370 г / 390 ₺

68 ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ  
Chakhokhbili with chicken (Chicken, paprika, onions, herbs and spices)  
380 г / 360 ₺





70 Свежие  
овощи  
150 ₺



72 картофель,  
обжаренный  
по-домашнему  
130 ₺



69 овощи на гриле  
250 ₺



73 хлебная  
корзина  
100 ₺



71 картофельное  
пюре  
130 ₺



Сацебели



Сметана



чесночный



Ткемали зеленый



Ткемали красный



Аджика  
красная



Мацони



Баже



Наршараб

## Гарниры

Garnishes



69 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled vegetables

150 г / 250 ₺



70 СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Fresh vegetables

120 г / 150 ₺

71 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

170 г / 130 ₺



72 КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ  
ПО-ДОМАШНЕМУ

Fried potatoes

200 г / 130 ₺

73 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Bread basket

100 г / 100 ₺

## Соусы 50 г / 70 ₺

Sauces

74 МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

75 САЦЕБЕЛИ 76 ЧЕСНОЧНЫЙ

77 АДЖИКА КРАСНАЯ 78 БАЖЕ

79 ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

80 ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый 81 НАРШАРАБ

82 СМЕТАНА

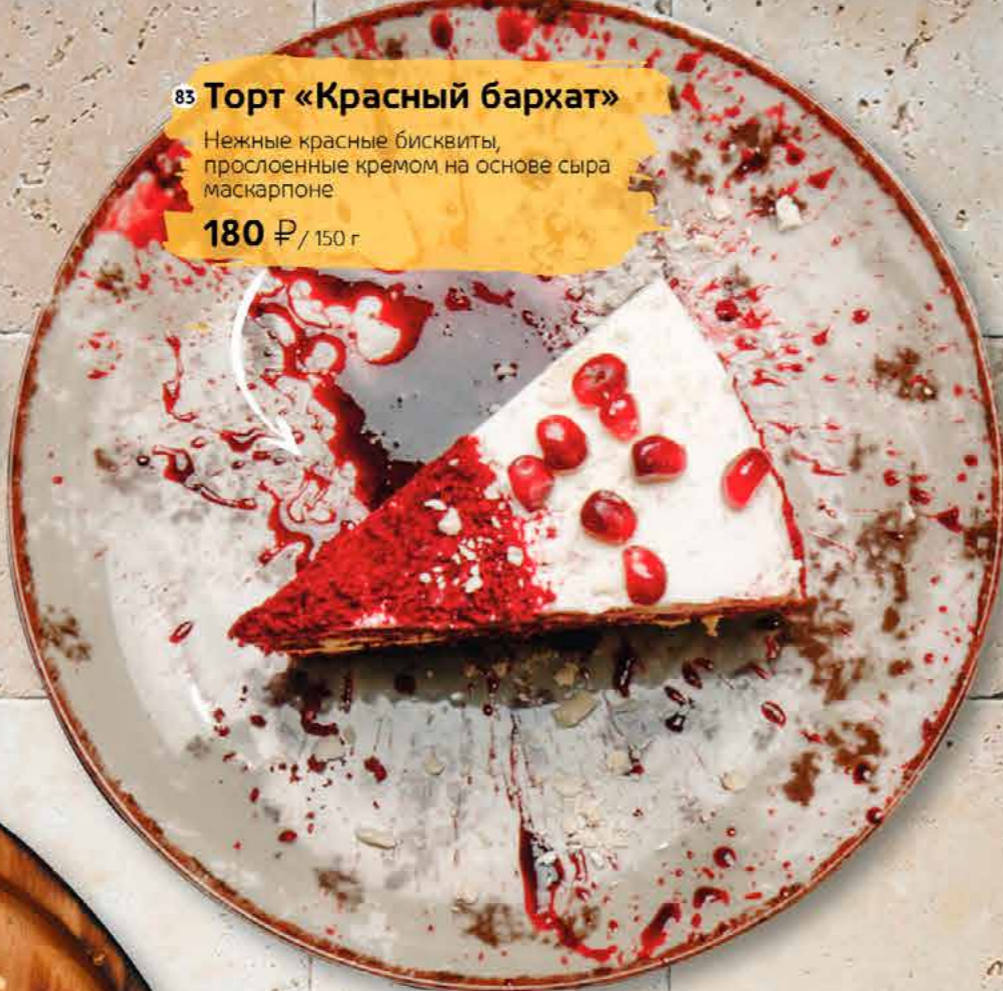
Matzoon sauce with greens /  
Satsebeli / Garlic sauce  
Ajika red pepper sauce / Baje sauce  
Tkemali sauce / Tkemali green /  
Narsharab sauce / Sour cream



### 83 Торт «Красный бархат»

Нежные красные бисквиты, прослоенные кремом на основе сыра маскарпоне

180 ₺ / 150 г



### 86 Торт «Медовик»

Медовые коржи, пропитанные сметанно-сливочным кремом

180 ₺ / 150 г



### 87 Мороженое

Мороженное 1 шарик / 90 руб. ванильное, шоколадное, сорбет манго



### 84 Торт «Французский поцелуй»

Тонкие коржи с дробленным грецким орехом, прослоенные сливочно-заварным кремом

195 ₺ / 150 гр



### 88 Батуми

Морковный бисквит, прослоенный кремом с Маскарпоне, грецким орехом и кокосовой стружкой.

185 ₺ / 150 г



### 90 Слоёная пахлава (1 шт)

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом

120 ₺ / 100 г



### 91 Слоёная пахлава с шариком ванильного мороженого (1 шт)

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом.

160 ₺ / 150 г



### 85 Чурчела (1 шт)

Грузинское национальное лакомство из начинанных на нитку орехов в загустевшем сиропе на основе виноградного или гранатового сока.

180 ₺ / 100 г



### 89 Трюфель с бананом

Тонкие шоколадные коржи, прослоенные крем-муссом с горьким шоколадом и бананом

180 ₺ / 150 г



Грузинам известен способ не только остановить время, но и ощутимо уялнить жизнь...

В атмосфере настоящего застолья присутствует магия, которую создает хорошая компания и **хорошее вино**, позволяющая человеку открыть сердце.

Каждый тост завершается всеобщим восклицанием «**ГАУМАРДЖОС!**» – пожеланием здоровья всем присутствующим.

ЗАКАЗЫВАЙТЕ  
ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА  
С СОБОЙ по телефону  
ресторана: 755-255



Мы всё приготовим  
и упакуем к Вашему  
приходу!



ДЕТСКИЕ  
МАСТЕР-КЛАССЫ



БЕСПЛАТНЫЕ!

КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ В 13:00

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.

# таблица калорийности

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность на одну порцию

## АЛЛЕРГИЯ?

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Аджапсанда	1,67	8,56	33,77	184,35
Аджарик (1/2 по-аджарски)	20,04	26,25	45,43	467,13
Аджика красная	8,40	1,41	5,83	104,50
Ассорти вяленого мяса	17,42	13,75	0,85	215,56
Ассорти грузинских сыров	21,73	20,80	12,22	327,64
Баже соус	9,20	2,53	3,15	105,48
Баклажаны с надуги и мятой	39,10	25,39	13,93	621,38
Баклажан запеченый	25,44	11,35	11,43	320,04
Долма с бараниной	12,99	19,37	21,56	280,63
Капрезе по-восточному	44,25	20,34	12,14	528,18
Капуста по-гурийски	0,29	2,60	15,45	74,83
Картофель по-домашнему	37,30	4,19	38,25	505,43
Картофельное пюре	14,15	5,30	42,61	319,00
Каша овсяная (завтрак)	10,20	9,65	35,86	273,80
Котлеты с соусом сацебели	80,76	55,24	38,01	1 099,85
Куриный бульон с пшеничной лапшой	6,38	13,53	10,09	151,87
Лобио	10,56	24,99	90,89	558,57
Мацони с зеленью	0,90	1,69	2,52	24,91
Микс хинкали	15,86	34,07	142,87	850,48
Ассорти шашлыков на углях	167,54	143,37	149,70	2 680,12
Наршараб соус	0,10	0,25	30,30	123,10
Овощи на гриле	8,63	2,23	7,32	115,93
Оджахури	63,11	22,69	32,12	787,19
Панкейки с творожным муссом и вареньем	11,10	19,14	79,11	535,92
Пахлава слоеная	18,15	5,51	53,23	398,27
Пхали ассорти	44,47	15,30	25,71	564,25
Пхали с баклажаном	68,61	14,38	23,03	767,11
Пхали с грибами	34,55	13,38	18,16	437,06
Пхали со свёклой	26,60	12,14	27,86	399,40
Пхали со шпинатом	46,66	19,98	22,36	589,31
Пхали мусс из томатов	13,77	40,58	3,15	298,85
Пхали мусс ореховый	34,88	11,76	34,51	497,31
Рыбное жаркое	9,62	5,65	27,67	218,54
Салат Бабушки Нино	39,16	8,52	8,10	418,92
Салат грузинский	21,59	3,70	9,37	246,63
Салат с баклажаном и брынзой	40,01	9,99	11,09	444,42
Салат с помидорами и красным луком	8,82	2,35	10,47	130,65
Салат с куриной печенью	65,15	20,04	14,82	745,22
Салат с языком и гренками	37,69	10,09	22,39	469,15
Сацебели соус	0,36	1,40	4,25	25,84
Сациви с курой	36,39	24,62	9,46	463,80
Свежие овощи (гарнир)	0,26	1,08	4,19	23,44
Сезонные свежие овощи	0,46	2,88	10,21	56,43
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Сольеня	6,13	5,05	19,97	155,28

Сулугуни запеченый	22,74	22,85	5,57	318,31
Суп Бозбаш	24,81	20,83	39,94	466,38
Суп Харчо	15,95	30,16	13,77	319,34
Суп Хашлама с бараниной	8,01	14,61	27,10	238,89
Творожный мусс с малиновым вареньем	11,79	24,74	15,40	383,87
Ткемали соус	20,00	2,50	5,00	210,00
Треска на подушке из овощей	31,57	30,42	6,27	428,68
Хачапури на шампуре	41,57	45,62	72,55	846,78
Хачапури по-аджарски	43,88	47,75	78,32	899,18
Хачапури по-гурийски	33,35	49,82	84,19	836,20
Хачапури по-имеретински	41,15	46,35	101,80	962,90
Хачапури по-мегрельски	45,24	57,32	101,93	1 044,17
Хинкали с аджапсандамом	0,55	4,92	32,01	152,69
Хинкали с бараниной и говядиной	2,71	7,70	26,93	162,94
Хинкали с говядиной и свиной	4,36	7,34	26,94	176,32
Хинкали с грибами	4,96	5,14	30,54	187,36
Хинкали с сыром сулугуни	8,56	12,76	26,45	233,90
Хачапури с травами	24,34	27,57	75,80	633,03
Хинкали в горшочке	22,49	14,15	44,15	436,18
Цезарь по-восточному	70,80	25,71	14,40	797,61
Цыпленок на мангале	24,22	67,18	22,62	578,27
Чахохбили с цыпленком	31,46	23,36	19,06	452,81
Чашушули с говядиной	37,88	31,88	20,33	549,80
Чесочный соус	23,09	1,11	2,02	220,34
Чкмерули с цыпленком	51,57	83,00	13,12	848,55
Чурчела	16,50	5,50	6,93	198,22
Шаверма на тарелке	46,79	24,40	52,36	728,09
Шашлык из баранины	27,96	36,33	21,18	481,74
Шашлык из куриного бедра	37,59	36,16	24,54	581,10
Шашлык из свиной шеи	62,25	34,24	19,70	776,02
Шаверма по-батумски	36,14	24,28	67,05	690,61
Чебурек с бараниной и говядиной	4,70	12,87	39,34	251,16
Чебурек с сыром	11,49	18,77	38,64	333,00
Чебурек со свиной и говядиной	5,79	13,05	39,34	261,62
Гамарджоба (завтрак)	44,03	27,44	57,63	736,40
Олимпийский завтрак	37,54	21,58	38,05	576,40
Яичница глазунья	5,10	13,00	23,12	190,36
Ветчина топдинг	0,80	8,55	0,05	42,00
Гранола топдинг	13,3	6,1	20,1	224,1
Лук жареный топдинг	0,12	0,42	2,07	9,00
Мед топдинг	0,00	0,00	39,75	162,00
Орех грецкий топдинг	26,83	7,12	8,01	302,02
Сыр топдинг	11,00	10,25	0,20	140,80
Шампиньоны свежие топдинг	0,25	1,05	0,25	7,50



всегда жѐм вас в гости,  
зорогце наши генацвале!

**ПРОСПЕКТ СТРОИТЕЛЕЙ, 67 Б**



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

 [hinkali.penza](https://www.facebook.com/hinkali.penza)

 [hinkali.penza](https://vk.com/hinkali.penza)

 [phalihinkali.penza](https://www.instagram.com/phalihinkali.penza)



РЕКЛАМНЫЙ МАТЕРИАЛ.  
МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОСИТЬ  
У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.