

ПХАЛИ  
ХИНКАЛИ

# Банкетное МЕНЮ



# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1000₽/ПЕРСОНА

## САЛАТЫ

2 позиции на выбор по 100 г

### Салат с помидорами и красным луком

(салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью)

### Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

### Салат с языком и гренками

(говяжий язык со свежими томатами, перьями красного лука, отварным куриным яйцом, рубленой зеленью, маринованными огурцами и запеченным картофелем в кожуре, обжаренном на сливочном масле, заправляется майонезом, подается с сухарями подсушенными с добавлением грузинских специй)

### Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга, помидоры, запеченное в маринаде куриное бедро, подается с сухариками, копченым сыром Сулугуни и соусом а-ля Цезарь)



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 вида ассорти на выбор по 60 г

Пхали ассорти

2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Пхали с грибами
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом

Овощное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Огурец свежий
- Помидоры
- Редис красный
- Перец болгарский

Ассорти солений

3 позиции на выбор по 20 г

- Капуста по-гурийски (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)
- Солёный чеснок
- Чили перец
- Солёные огурцы
- Солёные помидоры

## ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г

### Хачапури по-имеретински

(закрытая, круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинский сыр)

### Хачапури по-мегрельски

(круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо (120 г)

1 на выбор либо 50/50

### Лобио

(томленая красная сухая фасоль с грузинскими специями, луком, зеленью кинзы и петрушки)

### Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

(с сочным и пряным фаршем из баранины с говядиной, перцем чили, репчатым луком, петрушкой, кинзой, солью и черным молотым перцем)

### Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

(с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями)

### Хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони

ХЛЕБ ЛЕПЁШКА  
И ЛАВАШ 100 г

Итого: 750 г на персону



# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1700₽/ПЕРСОНА

Итого: 1130 г на персону

## САЛАТЫ

2 позиции на выбор по 100 г

### Салат с помидорами и красным луком

(салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью)

### Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

### Салат с языком и гренками

(говяжий язык с томатами, перьями красного лука, куриным яйцом, рубленой зеленью, маринованными огурцами и запеченным картофелем в кожуре, обжаренном на сливочном масле, заправляется майонезом, подается с сухарями подсушенными с добавлением грузинских специй)

## Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга, помидоры, запеченное в маринаде куриное бедро, подается с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом а-ля Цезарь)

## Капрезе по-восточному

(свежие томаты с сыром Сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом Песто «по-грузински», при подаче украшается базиликом и поливается соусом наршараб)

## Салат с фасолью по-грузински

(салат из красной фасоли с болгарским перцем, перцем чили, красным маринованным луком, грецким орехом, с ореховой заправкой)

## ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г

### Хачапури по-имеретински

(закруглая, круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром имеретинский)

### Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60 г

Пхали ассорти

2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Пхали с грибами
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом

Овощное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Огурец свежий
- Помидоры
- Редис красный
- Перец болгарский

Ассорти солений

3 позиции на выбор по 20 г

- Капуста по-гурийски (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)
- Солёный чеснок
- Чили перец
- Солёные огурцы
- Солёные помидоры

Сырное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Сыр Сулугуни солёный
- Сыр Имеретинский
- Сыр косичка
- Сыр Сулугуни копчёный

## ХЛЕБ ЛЕПЕШКА

И ЛАВАШ 100 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г

1 на выбор либо 50/50

**Лобио** (томленая красная сухая фасоль с грузинскими специями, луком, зеленью кинзы и петрушки)

### Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

(с сочным и пряным фаршем из баранины с говядиной, перцем чили, репчатым луком, петрушкой, кинзой, солью и черным молотым перцем)

### Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

(с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями)

### Хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо

1 на выбор либо 50/50 (250г)

Шашлык из куриного бедра

Шашлык из свиной шеи

Шашлык из говядины

**ГАРНИРЫ** 1 на выбор / 50/50 порционно / общее блюдо (100 г)

- Картофель по-домашнему (картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зеленого лука)
- Картофельное пюре
- Свежие овощи



# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ 2000₽/ПЕРСОНА

Итого: 1130 г на персону

## САЛАТЫ

2 позиции на выбор по 100 г

### Салат с помидорами и красным луком

(салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью)

### Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

### Салат с языком и гренками

(говяжий язык с томатами, перьями красного лука, куриным яйцом, зеленью, маринованными огурцами и запеченным картофелем в кожуре, обжаренном на сливочном масле, заправляется майонезом, подается с сухарями подсушенными с добавлением грузинских специй)

### Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга, помидоры, запеченное в маринаде куриное бедро, подается с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом а-ля Цезарь)

### Капрезе по-восточному

(свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшается базиликом и поливается соусом наршараб)

## Салат с фасолью по-грузински

(салат из красной фасоли с болгарским перцем, перцем чили, красным маринованным луком, грецким орехом, заправленный ореховой заправкой)

## Салат с баклажаном и брынзой

(запеченный в духовке, с грузинскими сециями баклажан, дольки томатов и брынза, под ореховой заправкой)

## Салат Бабушки Нино

(крупно нарезанные томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень, ломтики говяжьего языка, пряное растительное масло с добавлением остро-сладкого соуса)

## ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г



### Хачапури по-имеретински

(закрытая, круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

### Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром Сулугуни)

### Мини хачапури по-аджарски

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром Сулугуни, запекается в духовке в форме «лодочки», подается с яйцом и кусочками сливочного масла)

### Мини хачапури на шампуре

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная на шампуре)

## ХЛЕБ ЛЕПЁШКА И ЛАВАШ 100 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60 г

Пхали ассорти

2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Пхали с грибами
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом

Овощное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Огурец свежий
- Помидоры
- Редис красный
- Перец болгарский

Ассорти солений

3 позиции на выбор по 20 г

### Капуста по-гурийски

(белокачанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)

- Солёный чеснок
- Чили перец
- Солёные огурцы
- Солёные помидоры

Сырное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Сыр Сулугуни солёный
- Сыр Имеретинский
- Сыр косичка
- Сыр Сулугуни копчёный

Мясное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Ветчина из индейки
- Язык отварной
- Свинина холодного копчения

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г

1 на выбор либо 50/50



**Лобио** (томленая красная сухая фасоль с грузинскими специями, луком, зеленью кинзы и петрушки)

**Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони**

**Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони**

**Хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони**

**Долма с бараниной** (фарш из баранины с рисом, луком и свежей зеленью в виноградных листьях)

**Аджасандал** (припущенные с томатной пастой баклажаны, репчатый лук, стручковая фасоль, болгарский перец и помидоры с грузинскими специями, чесноком и зеленью)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо  
1 на выбор либо 50/50 (250 г)

Шашлык из куриного бедра

Шашлык из свиной шеи

Шашлык из баранины

Шашлык из говядины

Радужная форель

**ГАРНИРЫ** 1 на выбор / 50/50  
порционно / общее блюдо (100 г)

- Картофель по-домашнему
- Картофельное пюре
- Свежие овощи
- Овощи на гриле



# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

## 2800₽/ПЕРСОНА

Итого: 1290 г на персону

### САЛАТЫ

3 позиции на выбор по 100 г

#### Салат с помидорами и красным луком

(салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью)

#### Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

#### Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга, помидоры, запеченное в маринаде куриное бедро, подается с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом а-ля Цезарь)

#### Капрезе по-восточному

(свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшается базиликом и поливается соусом наршараб)

#### Салат с фасолью по-грузински

(салат из красной фасоли с болгарским перцем, перцем чили, красным маринованным луком, грецким орехом, заправленный ореховой заправкой)

### Салат с баклажаном и брынзой

(запеченный в духовке, с грузинскими специями баклажан, дольки томатов и брынза, под ореховой заправкой)

### Салат Бабушки Нино

(крупно нарезанные томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень, ломтики говяжьего языка, пряное растительное масло с добавлением остро-сладкого соуса)

### ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г



#### Хачапуре по-имеретински

(закрытая, круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

#### Хачапуре по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

#### Мини хачапуре по-аджарски

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни, запекается в духовке в форме «лодочки», подается с яйцом и кусочками сливочного масла)

#### Мини хачапуре на шампуре

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная на шампуре)

### ХЛЕБ ЛЕПЁШКА И ЛАВАШ 100 г

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

5 видов ассорти по 60 г

#### Пхали ассорти

2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Пхали с грибами
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом

#### Овощное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Огурец свежий
- Помидоры
- Редис красный
- Перец болгарский

#### Ассорти солений

3 позиции на выбор по 20 г

- Капуста по-гурийски (капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)
- Солёный чеснок
- Чили перец
- Солёные огурцы
- Солёные помидоры
- Джонджоли

#### Сырное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Сыр Сулугуни солёный
- Сыр Имеретинский
- Сыр косичка
- Сыр Сулугуни копчёный

#### Мясное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Ветчина из индейки
- Язык отварной
- Свилина холодного копчения
- Суджук
- Бастурма из говядины

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г

1 на выбор либо 50/50

**Лобио** (томленая красная сухая фасоль с грузинскими специями, луком, зеленью кинзы и петрушки)

**Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони**

**Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони**

**Хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони**

**Долма с бараниной** (фарш из баранины с рисом, луком и свежей зеленью в виноградных листьях)

**Аджасандал** (припущенные с томатной пастой баклажаны, репчатый лук, стручковая фасоль, болгарский перец и помидоры с грузинскими специями, чесноком и зеленью)

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо  
1 на выбор либо 50/50 (250 г)

**Шашлык из куриного бедра**  
**Шашлык из свиной шеи**  
**Шашлык из баранины**  
**Шашлык из говядины**  
**Радужная форель**

**ГАРНИРЫ** 1 на выбор / 50/50  
порционно / общее блюдо (100 г)

- Картофель по-домашнему
- Картофельное пюре
- Свежие овощи
- Овощи на гриле



# СПЕЦ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

**Фруктовая тарелка**  
(ассорти сезонных фруктов)

**1470 Р**  
1500 г

**Рыбное ассорти**  
(дуэт из масляной рыбы холодного копчения и лосося слабой соли)

**2500 Р**  
600 г

**Баранья нога  
запеченная с травами**  
(запеченная баранья нога  
маринованная в душистых травах  
и специях)

**6500 Р**  
2250 г

**Ассорти шашлыков**  
(шашлык из куриного бедра,  
шашлык из свинины, шашлык  
из баранины, цукини, баклажан,  
картофель, болгарский перец,  
подаётся в садже с лавашом)

**2600 Р**  
1670 г

**Форель морская запеченная**  
(маринованная и запеченная форель  
в душистых травах и специях)

**4500 Р**  
1565 г



**MKS**  
management  
company



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

