

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1 150 г на персону

2 000 ₺ / ПЕРСОНА



## САЛАТЫ *2 вида по 100 г на выбор*

### • 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, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*4 вида ассорти по 60 г*

### АССОРТИ ПХАЛИ

#### • Пхали со свеклой 30 г

Свекла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

#### • Пхали с баклажаном 30 г

Баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

### АССОРТИ ОВОЩНОЕ

#### • Огурец свежий 20 г

#### • Редис красный 20 г

#### • Помидоры 20 г

### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

#### • Капуста по-гурийски 20 г

Белокочанная капуста, маринованная свеклой, чили-перцем, чесноком, стеблем сельдерея, свежей зеленью и специями

#### • Солёные огурцы 20 г

#### • Солёные помидоры 20 г

### АССОРТИ СЫРНОЕ

#### • Сулугуни солёный 20 г

#### • Имеретинский 20 г

#### • Сулугуни копчёный 20 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *в общее блюдо по 120 г 1 вид на выбор или 50/50*

### • 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 грибами

С начинкой из обжаренных в сливочном масле шампиньонов и репчатого лука с добавлением зелени микс и специй

### • Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

С сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специй

### • Хинкали с говядиной с соусом мацони

С сочным и пряным фаршем из говядины и специй

## ВЫПЕЧКА *1 вид по 120 г на выбор*

### • Мини хачапури по-аджарски

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в духовке в форме «лодочки», подаётся с яйцом и кусочками сливочного масла

### • Мини хачапури на шампуре

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре

### • 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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*порционно / общее блюдо 270 г 1 вид на выбор или 50/50*

### • Шашлык из куриного бедра

### • Шашлык из индейки

### • Шашлык из свинины

## ГАРНИР *Картофель по-домашнему 100 г*

Картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зеленого лука

## ХЛЕБ *Грузинский лаваш 100 г*





# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

*1 270 г на персону*

**2 500 ₺ / ПЕРСОНА**

## САЛАТЫ *3 вида по 100 г на выбор*

### • 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, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь

### • Капрезе по-восточному

Свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшаются базиликом и поливаются соусом наршараб

### • Салат с баклажанами и брынзой

Запеченный в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками брынзы заправляются ореховым соусом

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*4 вида ассорти по 60/80 г*

### АССОРТИ ПХАЛИ

#### • Со свеклой 15 г

Свекла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

#### • Со шпинатом 15 г

Шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

#### • С баклажаном 15 г

Баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

#### • С грибами 15 г

Грибы, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

### АССОРТИ РУЛЕТИКОВ НАДУГИ

#### • Цукини надуги 30 г

#### • Баклажан надуги 30 г

### АССОРТИ ОВОЩНОЕ

#### • Огурец свежий 20 г

#### • Редис красный 20 г

#### • Помидоры 20 г

#### • Перец болгарский 20 г

### АССОРТИ СЫРНОЕ

#### • Сулугуни солёный 20 г

#### • Имеретинский 20 г

#### • Сулугуни копчёный 20 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*в общее блюдо по 120 г  
1 вид на выбор или 50/50*

### • 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 грибами

С начинкой из обжаренных в сливочном масле шампиньонов и репчатого лука с добавлением зелени микс и специй

### • Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

С сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специй

### • Хинкали с говядиной с соусом мацони

С сочным и пряным фаршем из говядины и специй

### • Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

## ВЫПЕЧКА

*1 вид по 120 г на выбор*

### • Мини хачапури по-аджарски

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в духовке в форме «лодочки», подаётся с яйцом и кусочками сливочного масла

### • Мини хачапури на шампуре

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре

### • Хачапури по-имеретински

Закрывающаяся круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром

### • Хачапури по-мегрельски

Круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*порционно / общее блюдо 270 г  
1 вид на выбор или 50/50*

### • Шашлык из куриного бедра

### • Шашлык из индейки

### • Шашлык из свинины

### • Треска на подушке из овощей

## ГАРНИРЫ

*порционно / общее блюдо 100 г  
1 вид на выбор или 50/50*

### • Картофель по-домашнему 100 г

Картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зеленого лука

### • Овощи на гриле 100 г

## ХЛЕБ

Грузинский лаваш  
100 г





## ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1 420 г на персону

3 000 ₺ / ПЕРСОНА

## САЛАТЫ *3 вида по 100 г на выбор*

### 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 и подается с сухарями, подсушенными с добавлением грузинских специй

### Цезарь по-восточному

Листья салата ромейн и айсберга со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь

### Капрезе по-восточному

Свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшаются базиликом и поливаются соусом наршараб

### Салат с баклажанами и брынзой

Запеченный в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками брынзы заправляются ореховым соусом

### Салат с бужениной и картофелем пай

Томленая свинина, лук маринованный, огурцы маринованные, соус аджика, соус чесночный, картофель пай, яйцо перепелиное, наршараб, кинза, петрушка, микрозелень щавель

### Салат Бабушки Нино

Крупно нарезанные свежие томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подаются с ломтиками говяжьего языка и заправляются пряным растительным маслом с добавлением острого-сладкого соуса

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*6 видов ассорти по 50-90 г*

### АССОРТИ ПХАЛИ

- **Со свеклой** 15 г  
Свекла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка
- **Со шпинатом** 15 г  
Шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка
- **С баклажаном** 15 г  
Баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка
- **С грибами** 15 г  
Грибы, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

### АССОРТИ РУЛЕТИКОВ НАДУГИ

- **Цукини надуги** 30 г
- **Баклажан надуги** 30 г
- **Болгарский перец надуги** 30 г

### АССОРТИ ОВОЩНОЕ

- **Огурец свежий** 20 г
- **Редис красный** 20 г
- **Помидоры** 20 г
- **Перец болгарский** 20 г

### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

- **Капуста по-гурийски** 20 г  
Белокочанная капуста, маринованная свеклой, чили-перцем, чесноком, стеблем сельдерея, свежей зеленью и специями
- **Солёные огурцы** 20 г
- **Солёные помидоры** 20 г

### АССОРТИ СЫРНОЕ

- **Сулугуни солёный** 20 г
- **Имеретинский** 20 г
- **Сулугуни копчёный** 20 г

### АССОРТИ МЯСНОЕ

- **Карбонат из свинины** 20 г
- **Ростбиф из говядины** 20 г
- **Язык отварной** 20 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*2 хинкали на персону 240 г или 1 горячая закуска 120 г на выбор*

### Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

С сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специй

### Хинкали с говядиной с соусом мацони

С сочным и пряным фаршем из говядины и специй

### Хинкали с грибами

С обжаренными в сливочном масле шампиньонами и репчатым луком с добавлением зелени микс и специй

### Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

### 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

### Аджабсанда

Припущенные с томатной пастой баклажаны, репчатый лук, болгарский перец и помидоры с грузинскими специями, чесноком и зеленью

### Запеченный сыр сулугуни с овощами

Сыр сулугуни, имеретинский, моцарелла, помидоры, кабачки, баклажан, гранат, микрозелень пак чой

### Шампиньоны запеченные

Запеченные шампиньоны под сырной золотистой корочкой со свежей зеленью

## ВЫПЕЧКА

*1 вид по 120 г на выбор*

### Мини хачапури по-аджарски

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в духовке в форме «лодочки», подаётся с яйцом и кусочками сливочного масла

### Мини хачапури на шампуре

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре

### 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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*порционно / общее блюдо 270 г  
3 вида по 270 г на выбор\**

- **Шашлык из куриного бедра**
- **Шашлык из индейки**
- **Шашлык из свинины**
- **Треска на подушке из овощей**
- **Люля-кебаб из баранины**

## ГАРНИРЫ

*1 вид на выбор или 50/50*

### Картофель по-домашнему 100 г

Картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зеленого лука

- **Овощи на гриле 100 г**

## ХЛЕБ

### Грузинский лаваш

100 г

*\*до 20 человек выбор возможен на месте, более 20 человек выбор обязательно заранее*



# ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

*1 550 г на персону*

4 200 ₺ / ПЕРСОНА

## САЛАТЫ

3 вида по 100 г  
на выбор

### 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 и подается с сухарями, подсушенными с добавлением грузинских специй

### Цезарь по-восточному

Листья салата ромейн и айсберга со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь

### Капрезе по-восточному

Свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшаются базиликом и поливаются соусом наршараб

### Салат с баклажанами и брынзой

Запеченный в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками брынзы заправляются ореховым соусом

### Салат с бужениной и картофелем пай

Томленая свинина, лук маринованный, огурцы маринованные, соус аджика, соус чесночный, картофель пай, яйцо перепелиное, наршараб, кинза, петрушка, микрозелень шавель

### Салат Бабушки Нино

Крупно нарезанные свежие томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подаются с ломтиками говяжьего языка и заправляются пряным растительным маслом с добавлением остро-сладкого соуса

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

6 видов ассорти по 60/80 г

### АССОРТИ ПХАЛИ

- **Со свеклой** 15 г  
Свекла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка
- **Со шпинатом** 15 г  
Шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка
- **С баклажаном** 15 г  
Баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка
- **С грибами** 15 г  
Грибы, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

### АССОРТИ РУЛЕТИКОВ НАДУГИ

- **Цукини надуги** 30 г
- **Баклажан надуги** 30 г
- **Болгарский перец надуги** 30 г

### АССОРТИ ОВОЩНОЕ

- **Огурец свежий** 20 г
- **Редис красный** 20 г
- **Помидоры** 20 г
- **Перец болгарский** 20 г

### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

- **Капуста по-гурийски** 20 г  
Белокочанная капуста, маринованная свеклой, чили-перцем, чесноком, стеблем сельдерея, свежей зеленью и специями
- **Солёные огурцы** 20 г
- **Солёные помидоры** 20 г
- **Солёный перец чили** 20 г

### АССОРТИ СЫРНОЕ

- **Сулугуни солёный** 10 г
- **Имеретинский** 10 г
- **Сулугуни копчёный** 10 г
- **Сыр косичка** 10 г
- **Дор блю** 10 г

### АССОРТИ МЯСНОЕ

- **Ростбиф из говядины** 20 г
- **Бастурма из говядины** 20 г
- **Язык отварной** 20 г
- **Суджук** 20 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

2 хинкали на персону 240 г  
или 1 горячая закуска 120 г на выбор

- **Хинкали с говядиной и свиной соусом мацони**  
с сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специй
- **Хинкали с говядиной с соусом мацони**  
С сочным и пряным фаршем из говядины и специй
- **Хинкали с грибами**  
С обжаренными в сливочном масле шампиньонами и репчатым луком с добавлением зелени микс и специй
- **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 сыром сулугуни с соусом мацони**

- **Аджабсанда**  
Припущенные с томатной пастой баклажаны, репчатый лук, болгарский перец и помидоры с грузинскими специями, чесноком и зеленью
- **Запеченный сыр сулугуни с овощами**  
Сыр сулугуни, имеретинский, моцарелла, помидоры, кабачки, баклажан, гранат, микрозелень пак чой
- **Шампиньоны запеченные**  
Запеченные шампиньоны под сырной золотистой корочкой со свежей зеленью
- **Долма с бараниной**  
Маринованные виноградные листья, в которые завернут фарш из баранины и говядины с рисом, луком и свежей зеленью

## ВЫПЕЧКА

1 вид по 120 г  
на выбор

- **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 кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре
- **Хачапури по-имеретински**  
Закрытая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром
- **Хачапури по-мегрельски**  
Круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо 270 г  
3 вида по 270 г на выбор\*

- **Шашлык из куриного бедра**
- **Шашлык из индейки**
- **Шашлык из свинины**
- **Треска на подушке из овощей**
- **Люля-кебаб из баранины**
- **Шашлык из баранины**

## ГАРНИРЫ

1 вид  
на выбор  
или 50/50

- **Картофель по-домашнему** 100 г  
Картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зеленого лука
- **Овощи на гриле** 100 г

## НАПИТКИ

- **Морс** 200 мл  
Алкогольные напитки  
1 вид на выбор или 50/50
- **Российское игристое** 125 мл
- **Чача Легенда**  
Гудаури серебро  
40 мл

## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

- **Ананас, виноград, апельсин, груша, яблоко, гранат, мята** 100 г

## ХЛЕБ

- **Грузинский лаваш** 100 г

\*до 20 человек выбор возможен на месте, более 20 человек выбор обязательно заранее



### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ В САДЖЕ

Шашлык из куриного бедра, свинины, баранины, запеченные цукини, баклажан, картофель

1670 г 2 600₽ -

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Дует из масляной рыбы холодного копчения и лосося слабой соли

600 г 2 500₽ -

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### БАРАНЬЯ НОГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТРАВАМИ

2 250 г 6 500₽ -

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

1500 г 1 470₽ -





## БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ





## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

- ВЕДУЩИЙ МЕРОПРИЯТИЙ
- ДИДЖЕЙ, ЗВУКОВОЕ И СВЕТОВОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ
- ШОУ-ПРОГРАММЫ
- ГРУЗИНСКАЯ ТЕМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА С ТАМАДОЙ
- ФОТОГРАФ И ВИДЕОГРАФ
- КАВЕР-ГРУППЫ
- ГРУЗИНСКИЙ ВОКАЛ
- ПОЮЩИЕ И ТАНЦУЮЩИЕ ОФИЦИАНТЫ
- ГРУЗИНСКИЕ ТАНЦЫ С МАСТЕР-КЛАССОМ ПО ЛИЗГИНКЕ
- ДЕКОРИРОВАНИЕ ЗАЛА И СТОЛОВ
- ОРГАНИЗАЦИЯ ФОТОЗОНЫ
- КУЛИНАРНЫЕ И ТВОРЧЕСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ
- ВИННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ
- ВИННОЕ ИЛИ КОКТЕЙЛЬНОЕ КАЗИНО
- ПРАЗДНИКИ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ СЦЕНАРИЮ





## АКЦИИ НА БАНКЕТЫ



### - КОРПОРАТИВ -

При предварительном заказе  
от 30 000 ₺  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 2 000 ₺**

При предварительном заказе  
от 50 000 ₺  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 3 000 ₺**

При предварительном заказе  
от 70 000 ₺  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 5 000 ₺**



### - ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ -

**СКИДКА 20%**  
**НА БУТЫЛОЧНЫЙ АЛКОГОЛЬ**  
в предварительном заказе  
при выборе банкетного меню

**СЛАДКИЙ ДЕСЕРТ  
И ПРАЗДНИЧНЫЙ НАПИТОК  
В ПОДАРОК**  
при заказе от 1500 ₺ на персону

При предварительном заказе от 30 000 ₺  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 2 000 ₺**

При предварительном заказе от 50 000 ₺  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 3 000 ₺**

При предварительном заказе от 70 000 ₺  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 5 000 ₺**



### - СВАДЬБА -

При предварительном заказе  
на сумму не менее 15 000 ₺  
(включая меню, напитки)  
**ДАРИМ МОЛОДОЖЁНАМ  
СЕРТИФИКАТ НА 3 000 ₺**

*(можно использовать через год  
на годовщину свадьбы)*





ДО ВСТРЕЧИ  
В РЕСТОРАНАХ!



**ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: (812) 409-60-77**

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

 [phali-hinkali](https://vk.com/phali-hinkali)

**ПХАЛИ**  
**ХИНКАЛИ**

