

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

Банкетное МЕНЮ

ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1000₽ / ПЕРСОНА

Итого: 720 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 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
- Надуги цукини

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 свеклой, чили-перцем, чесноком, стеблем сельдерея, свежей зеленью и сециями)
- Соленые огурцы
- Соленые помидоры
- Соленый перец чили

ВЫПЕЧКА

1 позиция на выбор по 120 г

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

(лепешка 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 сыром имеретинский)

Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо (120 г)

1 на выбор либо 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 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 с говядиной и специй)

Хинкали с грибами

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

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

**ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ
ЛАВАШ 100 г**



Итого: 1130 г на персону

2 позиции на выбор по 100 г

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

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

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

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

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

4 вида асорті по 60 г

- Пхали со свеклой
- Надуги цукини
- Пхали с грибами
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом
- Надуги баклажан
- Надуги болгарский перец

- Огурец свежий
- Редис красный
- Помидоры
- Перец болгарский

- **Капуста по-гурийски**
(белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)
- **Соленые огурцы**
- **Соленые помидоры**
- **Соленый перец чили**
- **Соленый чеснок**

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

в общее блюдо 120 г

1 на выбор либо 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 говядиной и свиной с соусом мацони
с сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специй)

(с сочным и пряным фаршем с говядиной и специй)

Хинкали с грибами

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

Хинкали с сыром сулгуни с соусом мацони

1 позиция на выбор по 120 г

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

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

порционно / общее блюдо

1 на выбор либо 50/50 (250г)

- Люля-кебаб из цыпленка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из свинины
- Шашлык из индейки

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

100%



ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

2000₽ / ПЕРСОНА

Итого: 1230 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)

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 баклажанами и брынзой

(запеченный в духовке, с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с косочками брынзы, заправляется ореховой заправкой)

Салат Бабушки Нино

(крупно нарезанные свежие томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подается с ломтиками говяжьего языка и заправляется пряным растительным маслом с добавлением остро-сладкого соуса)

ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г



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

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

Хачапури по-имеретински

(закрыва, круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром имеретинский)

Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ 100 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60 г

Пхали ассорти

2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Надуги цукини
- Пхали с грибами
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом
- Надуги баклажан
- Надуги болгарский перец

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 свеклой, чили-перцем, чесноком, стеблем сельдерея, свежей зеленью и секциями)

- Солёные огурцы
- Солёные помидоры
- Солёный перец чили
- Солёный чеснок

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
- Ростбиф из говядины
- Язык отварной

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г

1 на выбор либо 50/50



Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони

Хинкали с говядиной с соусом мацони

Хинкали с грибами

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

Аджапсанда

Шампиньоны запеченные

Долма с бараниной

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо

1 на выбор либо 50/50 (250 г)

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

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 ₽

1500 г

Рыбное ассорти

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

2500 ₽

600 г

Баранья нога запеченная с травами

(запеченная баранья нога
маринованная в душистых травах и
специях)

6500 ₽

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 ₽

1670 г



MKS
management
company



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

 phali-hinkali.ru

 [phalihinkali](https://vk.com/phalihinkali)

 [phalihinkalispb](https://t.me/phalihinkalispb)

