

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 грекками

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

Белокачанная 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 сыром имеретинский

• 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

ГАРНИР

Картофель по-домашнему 100 г

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

ХЛЕБ

Грузинский лаваш 100 г



A photograph of a dining table set with various Georgian dishes. In the foreground, there are plates of khachapuri (cheese-filled bread), a plate of meatballs in a sauce, and a plate of a vegetable salad with tomatoes and cucumbers. In the background, there are more plates of food, including what appears to be a roasted fish or meat dish. The table is set with white plates and glasses of water. A central text box is overlaid on the image.

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, заправляется 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

Закрытая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром имеретинский

• 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

• 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» и 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 заправляется 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 остро-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
Белокачанная 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 с 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 сыром имеретинский

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

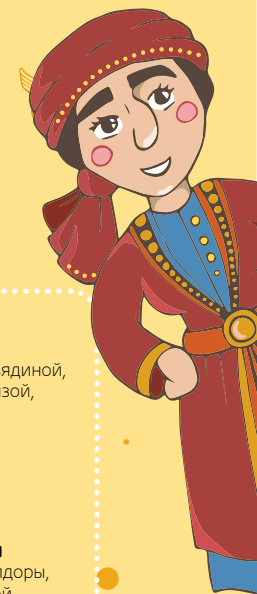
1 вид на выбор
или 50/50

- **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» и 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 заправляется 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 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
Белокачанная 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 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 репчатый лук с добавлением зелени микс и специи

• **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 сыром имеретинский

• **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**
- **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

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

ХЛЕБ

100 г
Грузинский лаваш



*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

1 500 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

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

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

