

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 запечённым 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, запечённое в маринаде куриное бедро, подаются с сухариками, копчёным сыром сулугуни и соусом Цезарь

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60 г

АССОРТИ ПХАЛИ

• Пхали со свёклой 30 г

Свёкла, 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 со свёклой, 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 специями

• 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 яичным желтком и кусочками сливочного масла

• Мини-хачапури на шампуре

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запечённая 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

• Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром

• 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 зелёного 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 запечённым 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, запечённое в маринаде куриное бедро, подаются с сухариками, копчёным 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

Запечённый 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 свёклой 15 г**
Свёкла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

• **С болгарским перцем 15 г**
Болгарский перец, 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 специями

• 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», подается с яичным желтком и кусочками сливочного масла

• Мини-хачапури на шампуре

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запечённая 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
1 вид на выбор или 50/50

• **Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром**
• **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 зелёного лука
• **Овощи на гриле 100 г**

ХЛЕБ

Грузинский лаваш 100 г





ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

1 360 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 запечённым 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 запечённым в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копчёным 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

Запечённый 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 остро-сладкого соуса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

6 видов ассорти по 50-90 г

АССОРТИ ПХАЛИ

- **Со свёклой** 15 г Свёкла, грецкий орех, специи, кинза, петрушка
- **С баклажаном** 15 г Баклажан, грецкий орех, специи, кинза, петрушка
- **С болгарским перцем** 15 г Болгарский перец, грецкий орех, специи, кинза, петрушка
- **С грибами** 15 г Грибы, грецкий орех, 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 со свёклой, 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 специями

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

Аджабсандал

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

Запечённый сыр сулугуни с овощами

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

Шампиньоны запечённые

Запечённые 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 яичным желтком и кусочками сливочного масла

Мини-хачапури на шампуре

Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запечённая 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 3 вида по 270 г на выбор*

- **Люля-кебаб из цыпленка с копчёным сыром**
- **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 зелёного 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 запечённым 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 запечённым в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копчёным сыром сулугуни и соусом Цезарь

Капрезе по-восточному

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

Салат с баклажанами и брынзой

Запечённый 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 остро-сладкого соуса

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

6 видов ассорти по 60/80 г

АССОРТИ ПХАЛИ

- Со свёклой 15 г
 - С баклажаном 15 г
 - С болгарским перцем 15 г
 - С грибами 15 г
- Свёкла, грецкий орех, специи, кинза, петрушка
- Баклажан, грецкий орех, специи, кинза, петрушка
- Болгарский перец, грецкий орех, специи, кинза, петрушка
- Грибы, грецкий орех, 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
 - Солёные огурцы 20 г
 - Солёные помидоры 20 г
 - Солёный перец чили 20 г
- Белокочанная капуста, маринованная со свёклой, чили-перцем, чесноком, стеблем сельдерея, свежей зеленью и специями

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 специями
- 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

- Аджабандал Припущенные с томатной пастой баклажаны, репчатый лук, болгарский перец и помидоры с грузинскими специями, чесноком и зеленью
- Запечённый сыр сулугуни с овощами Сыр сулугуни, имеретинский, моцарелла, помидоры, кабачки, баклажан, гранат, микрозелень пак-чой
- Шампиньоны запечённые Запечённые 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», подаётся с яичным желтком и кусочками сливочного масла
- Мини-хачапури на шампуре Лепёшка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запечённая 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

НАПИТКИ

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

- Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром
- 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 зелёного лука
- Овощи на гриле 100 г

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, запечённые цукини, баклажан, картофель

1670 г 3 290₽ -

РЫБНОЕ АССОРТИ

Дует из масляной рыбы холодного копчения и лосося слабой соли

600 г 4 500₽ -

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

БАРАНЬЯ НОГА, ЗАПЕЧЁННАЯ С ТРАВАМИ

2250 г 8 490₽ -

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

1500 г 1 590₽ -

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





БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ



АКЦИИ НА БАНКЕТЫ



- КОРПОРАТИВ -



СКИДКА 20%
НА БУТЫЛОЧНЫЙ АЛКОГОЛЬ
при предварительном заказе
при выборе банкетного меню
ОТ 30.000 ₺

АКЦИИ НА БАНКЕТЫ



- СВАДЬБА -

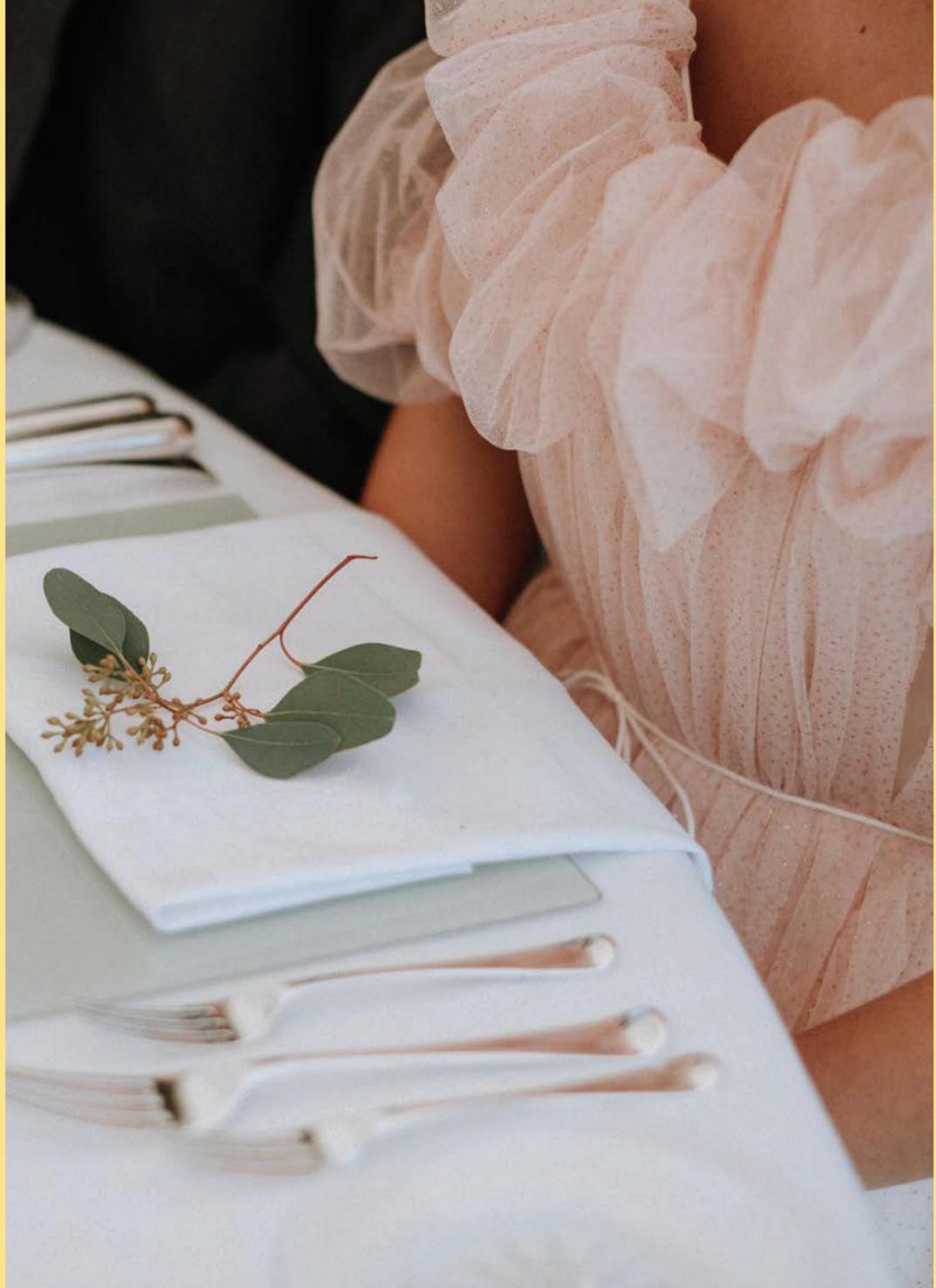


При предварительном заказе
на сумму не менее 15 000 ₽
(включая меню, напитки)

**ДАРИМ МОЛОДОЖЁНАМ
СЕРТИФИКАТ НА 3 000 ₽***



**можно использовать
через год
на годовщину свадьбы*



АКЦИИ НА БАНКЕТЫ

- ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ -

**СКИДКА 20%
НА БУТЫЛОЧНЫЙ АЛКОГОЛЬ**
при предварительном заказе
при выборе банкетного меню
ОТ 30.000 ₽

ДО ВСТРЕЧИ
В РЕСТОРАНАХ!



ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: (812) 409-60-77

 phali-hinkali.ru

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

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

