

# 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

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**
- **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 помидорами, 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 помидорами 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 помидоров 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  
Белокочанная 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 РУЛЕТКОВ 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

- 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
- 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

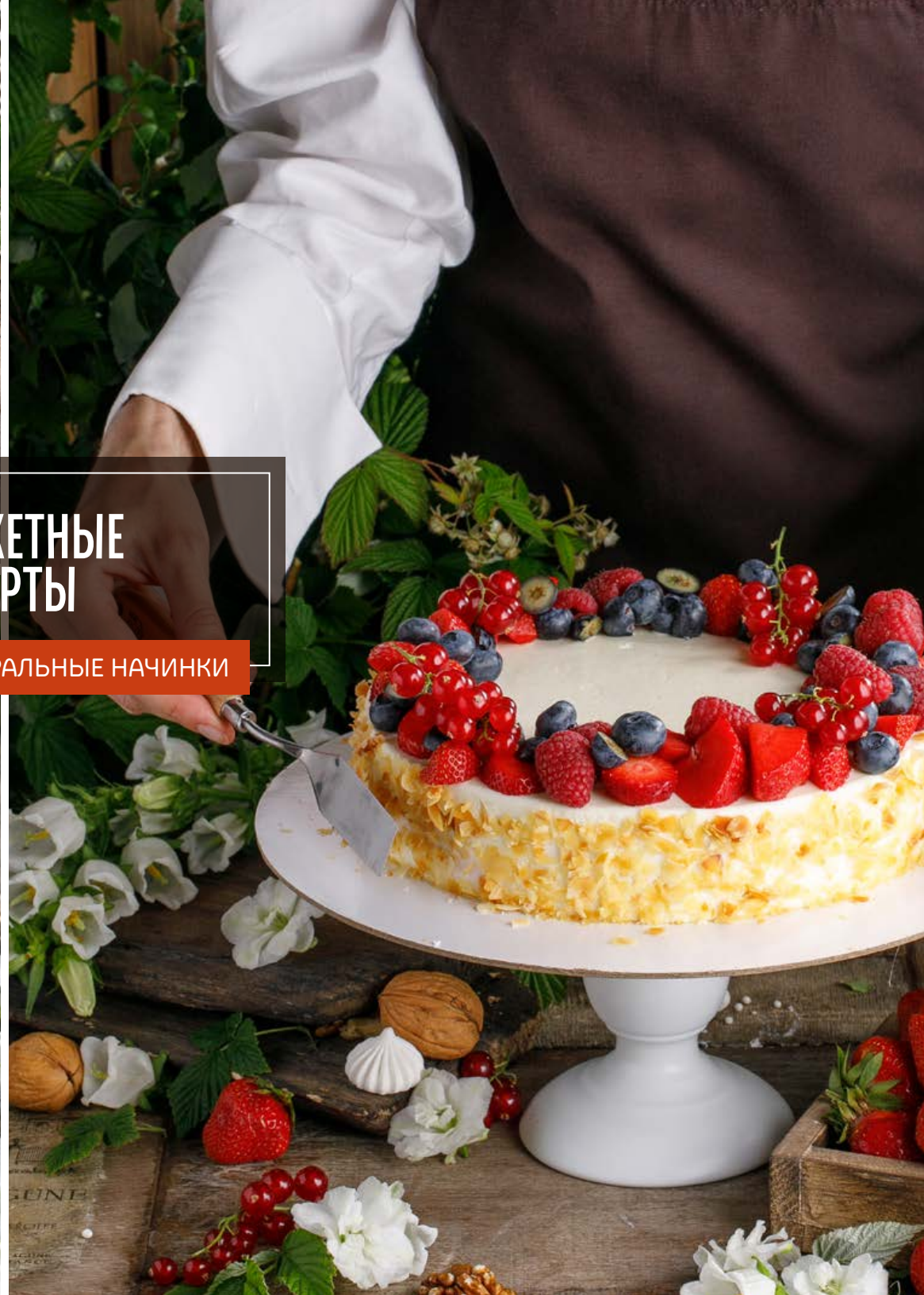






## БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ

ВКУСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ



## АКЦИИ НА БАНКЕТЫ



- КОРПОРАТИВ -



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 ₽**



## АКЦИИ НА БАНКЕТЫ



### - СВАДЬБА -

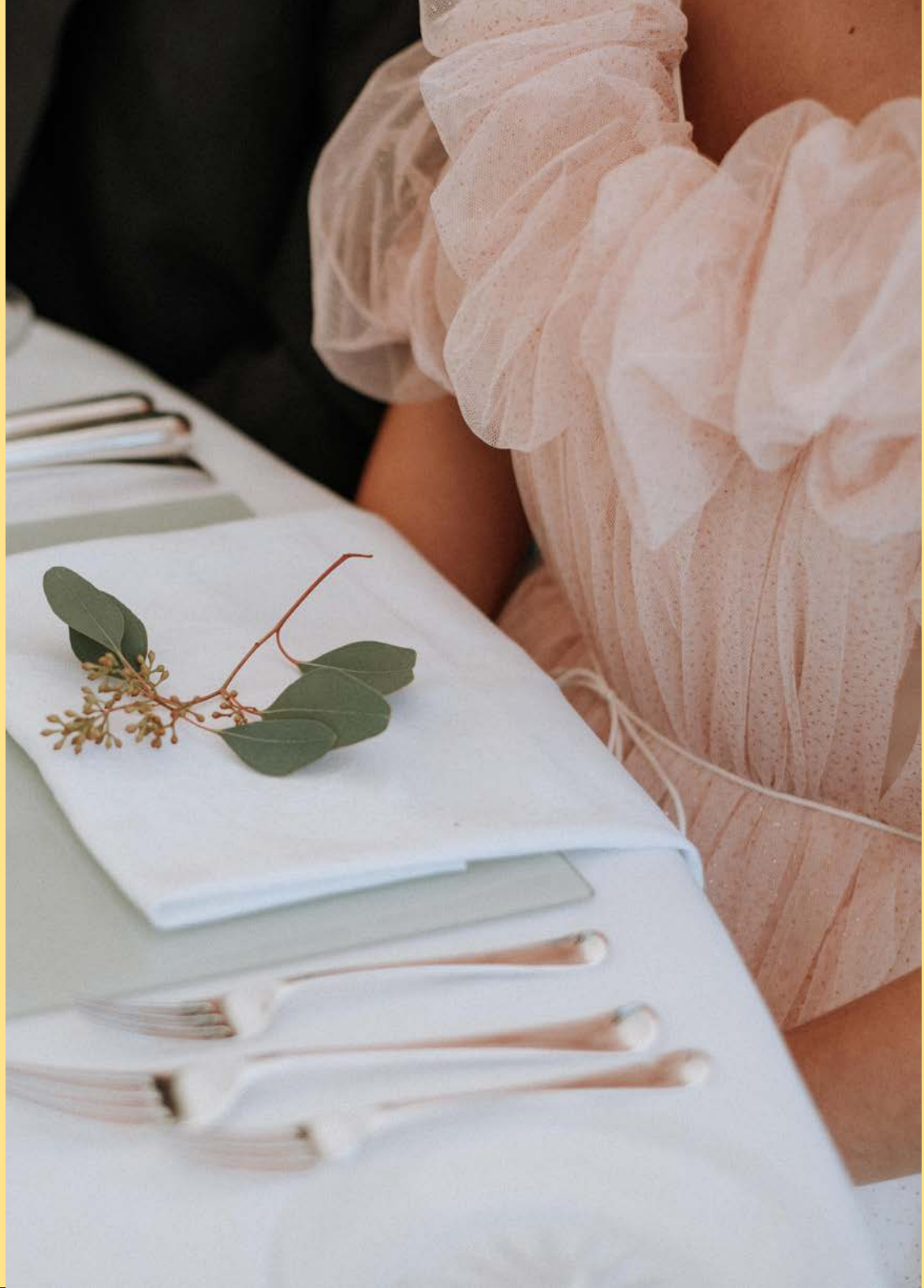


При предварительном заказе  
на сумму не менее 15 000 ₽  
(включая меню, напитки)

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



*\*можно использовать  
через год  
на годовщину свадьбы*



## АКЦИИ НА БАНКЕТЫ



### - ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ -

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

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 ₽**



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**

