



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

• SUMMER MENU •

- 8 АССОРТИ ФРУКТОВЫХ АКХАЛИ** *Assortment of fruit akkhali*
 Акхали – необычный яркий авторский десерт из сочного бисквита с фруктовым мармеладом
Akkhali is an unusual vibrant dessert made of sponge cake and fruit marmalade

 - с абрикосом / with apricot
 - с вишней и гранатом / with cherry and pomegranate
 - с фейхоа / with feijoa
 - с виноградом / with grapes

4 шт. 180 г **490₽** 1 шт. 45 г **140₽**
- 9 КВИТЕЛИ МЗЕ** *Kvitelli Mze*
 Яркий коктейль с тропическим акцентом, на основе белого портвейна и джина, настоянного на бузине с добавлением тоника / *Vibrant cocktail with a tropical accent, based on white port and elderflower gin with the addition of tonic*

190 мл **360₽**
- 10 АМБАРНЫЙ ЦХАРЕ** *Ambar Tskhare*
 Летний коктейль со вкусом маракуйи, на основе биттера, белого вермута и тоника / *Summer cocktail with passion fruit flavor, based on bitter, white vermouth and tonic*

180 мл **350₽**
- 11 МАРТСВИ САНГРИЯ** *Martsvi Sangria*
 Освежающая сангрия сочетает в себе ноты красного грузинского вина и итальянского ликёра с добавлением клубничного пюре и фейхоа / *Refreshing sangria combines notes of red Georgian wine and Italian liqueur with the addition of strawberry puree and feijoa*

280 мл **370₽**
750 мл **990₽**

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.



1 САЛАТ ИМЕРЕТИНСКИЙ

Imereti salad

Яркий летний салат из спелых помидоров, хрустящих огурчиков и болгарского перца, дополненный выдержанным в пряных специях имеретинским сыром и джонджоли

Vibrant summer salad made of ripe tomatoes, crunchy cucumbers and sweet peppers, complemented with Imereti cheese seasoned in aromatic spices and djonjoli

230 г **390₽**

2 ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С ВЕТЧИНОЙ

Cold borscht with ham

Освежающий холодный борщ на основе свекольного отвара, с ветчиной из индейки и свежими овощами

Refreshing cold borscht based on beet broth, with turkey ham and fresh vegetables

340 г **290₽**

3 ОКРОШКА НА КВАСЕ

Kvass-based okroshka

Окрошка с мякотью цыплёнка и свежими овощами, заправленная пряным квасом

Classic summer soup made of chicken meat and fresh vegetables, based on spicy kvass

300 г **290₽**

4 ОКРОШКА НА МАЦОНИ

Matsoni-based okroshka

Окрошка по-грузински с мякотью цыплёнка и свежими овощами, заправленная авторским мацони с добавлением тархуна, кинзы и зелёной аджики

Georgian-style okroshka made of chicken meat and fresh vegetables, based on refreshing matsoni with the addition of tarkhun, cilantro and green adjika

300 г **350₽**



5 СВЕКЛА С СЫРОМ ФЕТА И ДОРБЛЮ

Beetroot with feta and dorblu cheeses

Легкая закуска из печёной свеклы в сочетании с сырами фета и дорблю, дополненная карамелизированным грецким орехом и шпинатом

Light appetizer made of beetroot paired with feta and dorblu cheeses, complemented with caramelized walnuts and spinach

190 г **290₽**

6 КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ В БЕКОНЕ

Bacon-wrapped chicken liver

Приготовленная на мангале пряная куриная печень в хрустящем беконе, украшенная зернами граната и микрозеленью

Spicy chicken liver wrapped in crispy bacon, char-grilled and garnished with pomegranate seeds and microgreens

210 г **490₽**

7 АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

Assortment of Georgian doughnuts

Ассорти из любимых грузинских пончиков - с картофелем, говядиной и свиной, шкмерули

Assortment of beloved Georgian doughnuts - with potatoes, with beef and pork and with shkmeruli

3 шт.

240 г **270₽**

ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

Georgian doughnut

- с картофелем и зеленью / with potatoes and herbs
- с говядиной и свиной / with beef and pork
- с шкмерули / with shkmeruli

1 шт.

80 г **90₽**

*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов. *Attantion, please, if you have food allergies, let your waiter know.