

ПХАЛИ   
ХИНКАЛИ











КУХНЯ



Грузия ближе,  
чем кажется!



## ВКУСНАЯ ТАБЛИЦА УМНОЖЕНИЯ

 x 1 = 55 ₺	 x 6 = 330 ₺
 x 2 = 110 ₺	 x 7 = 385 ₺
 x 3 = 165 ₺	 x 8 = 440 ₺
 x 4 = 220 ₺	 x 9 = 495 ₺
 x 5 = 275 ₺	 x 10 = 550 ₺

\*1 шт. хинкали = 100 г

А сколько  
съешь ты ?

1 кг  
хинкали  
= 550₺

### пхали-хинкали

- это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептов и ингредиентов. Мы посетили Батуми, Тбилиси, Кахетию, Боржоми и другие районы этой солнечной страны.

И привезли частичку Грузии с собой - в виде пряных специй и трав с фермерских рынков.


На страницах меню вы найдете значок ☆ означающий, что данное блюдо мы привезли с особой любовью из гастротура.

Грузия ближе, чем кажется...




**new!** - новинки

☆ - гастро-тур

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

 **ХИТ** - самое популярное блюдо

- new!** Хинкали с мраморной говядиной
- Хинкали с бараниной и говядиной
- Хинкали со свининой и говядиной
- Хинкали с грибами
- Хинкали с сыром сулгуни
- new!** Хинкали с картофелем



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ - ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА



**55₺**  
1 шт / 1 piece

# МАМА,  
КАКИЕ  
ВКУСНЫЕ  
ХИНКАЛИ







**ХИТ** **NEW!**  
**1** хинкали с мраморной говядиной



**Не забывайте  
 Взять соус!**

**7**  
**МИКС ХИНКАЛИ**  
 (5 шт)  
 275 ₽

**ХИНКАЛИ** – КРУПНЫЕ МЕШОЧКИ ИЗ ТУГОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ, ПРИПРАВЛЕННОЙ ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ.

**55₽**  
 1 шт (100 г)  
 1 piece

# Хинкали

Khinkali

**NEW!** **1 С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**  
 Из мяса чёрных бычков породы Black Angus  
 Khinkali with marble beef

**2 С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ**  
 Khinkali with lamb and beef

**3 С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ**  
 Khinkali with beef and pork

**4 С СЫРОМ СУЛУГУНИ**  
 Khinkali with cheese

**5 С ГРИБАМИ**  
 Khinkali with mushrooms

**NEW!** **6 С КАРТОФЕЛЕМ**  
 Khinkali with potatoes

**7 МИКС ХИНКАЛИ (5 шт.)**  
 Баранина-говядина, свинина-говядина, грибы, сыр сулугуни, картофель  
 Khinkali mix (5 pieces)  
 500 г / 275 ₽

**3** с говядиной и свиной

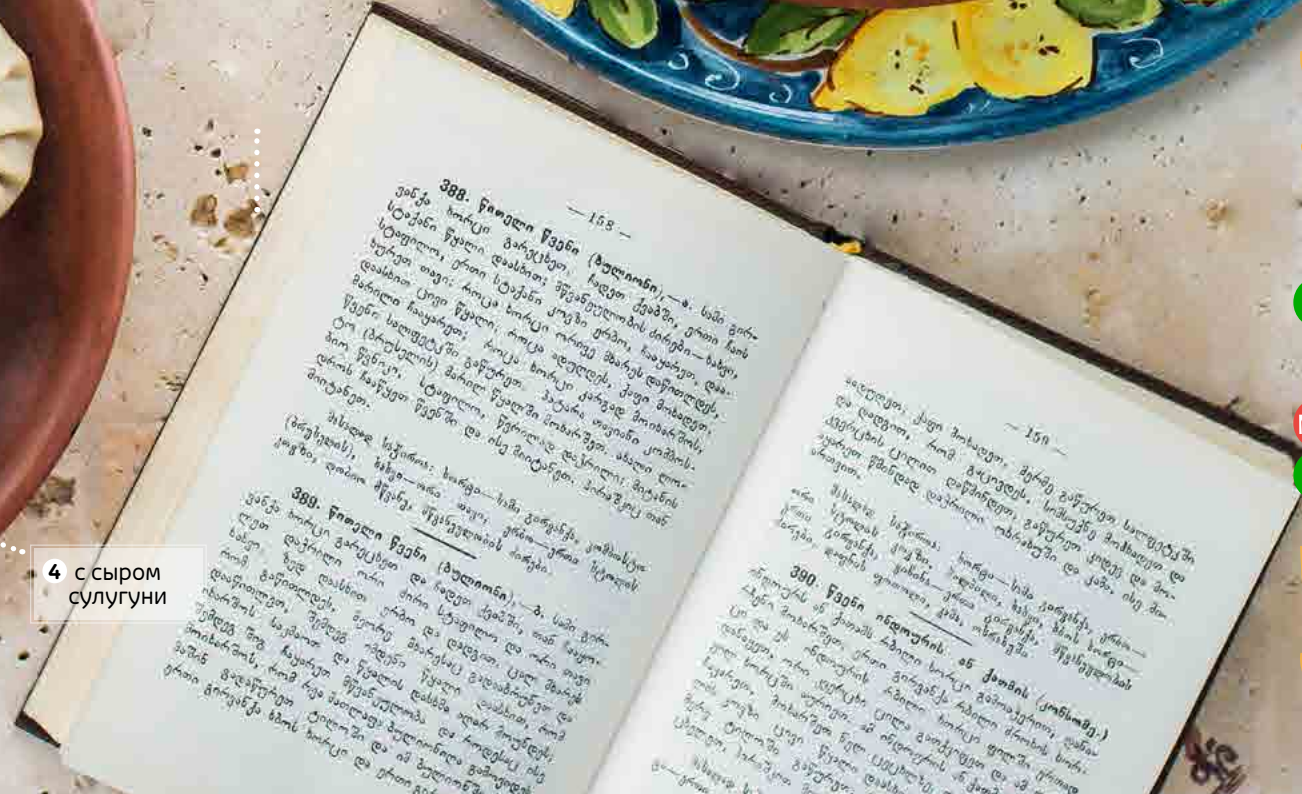
**NEW!**  
**6** хинкали с картофелем

**2** с бараниной и говядиной



**5** с грибами

**4** с сыром сулугуни





**НАДУГИ** - ГРУЗИНСКИЙ СЫР  
С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ.  
ЕГО ТОЧНЫЙ АНАЛОГ -  
ИТАЛЬЯНСКАЯ РИКОТТА.



13 баклажаны с  
грузинским сыром  
надуги и мятой  
420 ₺



14 томатный мусс  
с грузинским  
лавашом  
260 ₺



15 ореховый мусс  
с грузинским  
лавашом  
260 ₺

**ПХАЛИ** - ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА  
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ. ЕСТЬ МНОГО  
РАЗНОВИДНОСТЕЙ ЭТОГО БЛЮДА. НЕИЗМЕННОЙ  
СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОСТАЕТСЯ ОРЕХОВАЯ ОСНОВА,  
КОТОРАЯ СТАЛА ЕГО ИЗЮМИНКОЙ.



8 пхали  
со свеклой  
290 ₺

9 пхали  
с баклажаном  
390 ₺



11 пхали  
с грибами  
380 ₺

10 пхали  
со шпинатом  
350 ₺

12

**АССОРТИ  
ПХАЛИ**  
320 ₺

# Пхали

Pkhali

8 **СО СВЕКЛОЙ**  
Pkhali with beetroot  
170 г / 290 ₺

9 **С БАКЛАЖАНОМ**  
Pkhali with eggplant  
190 г / 390 ₺

10 **СО ШПИНАТОМ**  
Pkhali with spinach  
170 г / 350 ₺

11 **С ГРИБАМИ**  
Pkhali with mushrooms  
170 г / 380 ₺

12 **АССОРТИ ПХАЛИ**  
Assorted pkhali  
180 г / 320 ₺

13 **БАКЛАЖАНЫ С  
ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ  
НАДУГИ И МЯТОЙ**  
Eggplant with Georgian Nadugi  
cheese and mint  
260 г / 420 ₺

14 **ТОМАТНЫЙ МУСС  
с грузинским лавашом**  
Tomato Mousse with Georgian Bread  
150 г / 260 ₺

15 **ОРЕХОВЫЙ МУСС  
с грузинским лавашом**  
Nut Mousse with Georgian Bread  
150 г / 260 ₺



**ДОБРОЕ  
УТРО**

- BREAKFAST -

**ОЛИМПИЙСКИЙ  
ЗАВТРАК**

- Яичница
- Бекон и сосиски
- Жареный картофель
- Свежие овощи
- Пита

**Olympic breakfast**  
Scrambled eggs • Bacon and  
sausages • Fried potatoes  
• Fresh vegetables • Pita

**320 ₺**  
400 г

16

**ГАМАРДЖОБА**

- Грузинский сэндвич с  
цыплёнком и овощами

**Gamarjoba**  
Georgian sandwich with  
chicken & fresh vegetables.

**290 ₺**  
320 г

18

**ЯИЧНИЦА**

с грузинским лавашом  
и топпингом на выбор:

- Томаты..... 50 ₺/50 г
- Грибы..... 50 ₺/50 г
- шампиньоны..... 50 ₺/50 г
- Сыр сулугуни..... 50 ₺/50 г
- Ветчина..... 50 ₺/50 г
- Лук репчатый..... 20 ₺/30 г

Fried egg with 1 topping  
Mushrooms / Cheese / Ham/  
Onion

**130 ₺**  
120 г

19

**К ЛЮБОМУ ЗАВТРАКУ  
НАПИТОК НА ВЫБОР:  
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ**

Coffee, tea or berry drink  
with every set  
(at your choice)

ПОЛЕЗНЫЙ ВЫБОР!

**КАША ОВСЯНАЯ**

на воде или на молоке  
с топпингом на выбор:

- Мед..... 50 ₺/50 г
- Орехи..... 50 ₺/50 г
- Варенье..... 50 ₺/50 г
- Гранола..... 50 ₺/50 г

Oatmeal porridge with topping  
to choose from boiled in milk  
or in water (Honey / Nuts /  
Jam / Granola)

**210 ₺**  
240 г

17

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г

+ 50 ₺  
50 г



26 капуста по-гурийски 100 ₺



22 капрезе по-восточному 370 ₺



24 сациви с курой 350 ₺



25 сезонные свежие овощи 290 ₺

23 ассорти грузинских сыров 330 ₺



20 ассорти вяленого мяса 390 ₺



Джонджоли - это кустарник, произрастающий в Грузии. Употребление в пищу его соцветий очень полезно, так как они богаты витаминами и микроэлементами, а также способствуют укреплению организма и предотвращению многих болезней!

21 соленья 430 ₺



# Холодные Закуски

Cold starters

## 20 АССОРТИ ВЯЛЕНОГО МЯСА

Dried meat plate 100 г / 390 ₺

## 21 СОЛЕНЬЯ

Pickles (Gurian cabbage, mild-pickled cucumbers, tomatoes, ramsons, garlic) 360 г / 430 ₺

## 22 КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Kveli with tomatoes (Eastern caprese) 250 г / 370 ₺

## 23 АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheese plate 130 г / 330 ₺

## 24 САЦИВИ С КУРОЙ

Satsivi with chicken (Chicken in «Satsivi» walnut sauce) 230 г / 350 ₺

## 25 СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Seasonal fresh vegetables 250 г / 290 ₺

## 26 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Spicy Gurian red cabbage 150 г / 100 ₺





27 аджапсандал  
410 ₺



30 запеченный сыр  
сулугуни с томатами  
и орехами  
360 ₺



29 баклажан, запеченный  
с сыром и томатами  
390 ₺



31 лобио  
290 ₺

Самое популярное мнение о происхождении названия «сулугуни» гласит, что оно образовано от слов «сыли» (яшша) и «гули» (сердце)



Слово «ЛОБИО» по-грузински значит «ФАСОЛЬ»



28 долма с томатами и бараниной  
390 ₺

# Горячие Закуски

Hot starters

- 27 **АДЖАПСАНДАЛ**  
Ajapsandal (Aubergine, paprika, onions, tomatoes)  
300 г / 410 ₺
- 28 **ДОЛМА С ТОМАТАМИ И БАРАНИНОЙ**  
Dolma with tomatoes & lamb (Minced lamb, wrapped in grape leaves)  
240 г / 390 ₺
- 29 **БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ТОМАТАМИ**  
Eggplant baked with cheese  
270 г / 390 ₺
- 30 **ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ОРЕХАМИ**  
Baked suluguni cheese with tomatoes and nuts  
240 г / 360 ₺
- 31 **ЛОБИО**  
Lobio (Red beans, ajika, spices and herbs)  
400 г / 290 ₺



# Горячие Закуски

Hot starters

**32 ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ**  
Shawarma on a plate (Chicken fillet, tomatoes, cucumbers, onions, garlic souse)  
350 г / 340 ₺

**33 ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ** ★  
Batumi Shaverma (chicken, pita, onions, tomatoes, romaine salad, tomato sauce or garlic sauce)  
350 г / 340 ₺

**ЧЕБУРЕКИ (1 шт):**  
Chebureki is a national oriental pies

**34 - с сыром и зеленью**  
Cheburek with cheese and green  
140 г / 170 ₺

**35 - со свиной и говядиной**  
Cheburek with pork and beef  
140 г / 170 ₺

**36 - с бараниной и говядиной**  
Cheburek with lamb and beef  
140 г / 170 ₺

**33** шаверма по-батумски  
340 ₺

Соус на ваш выбор:  
**ЧЕСНОЧНЫЙ**  
ИЛИ **САЦЕБЕЛИ**

Вах,  
какие  
**ЧЕБУРЕКИ!**





ГРУЗИНСКИЙ ДОМ  
- ЭТО ВСЕГДА ОТКРЫТЫЕ  
ДВЕРИ И СЕРДЦА

Застолье в Грузии  
сопровождается **музыкой**,  
исполняются весёлые,  
**зажигательные танцы**,  
распеваются красивые  
многоголосные песни 🎵



37 цезарь по-восточному  
с копченым сулугуни  
410 ₺

39 салат грузинский  
со специями  
270 ₺

38 салат с печенью,  
яйцом и помидорами  
320 ₺

## Салаты

Salads

### 37 ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Caesar in oriental style with smoked  
suluguni cheese

250 г / 410 ₺

### 38 САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ЯЙЦОМ И ПОМИДОРАМИ

Chicken liver salad with egg & tomatoes

300 г / 320 ₺

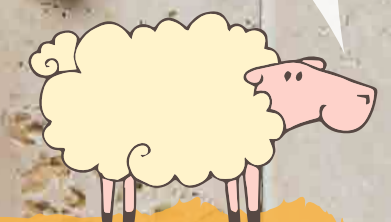
### 39 САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

Georgian vegetable salad with  
spices and walnuts

210 г / 270 ₺





В Грузии есть **традиция**:  
во время пиршества оставляют  
дополнительные места для  
новых гостей.  
**Мы всегда всем рады!**





# Салаты

Salads

 43 салат с помидорами  
и красным луком  
260 ₺

 42 сытный салат  
с языком и  
гренками  
320 ₺

 40 салат с запеченным  
баклажаном,  
томатами и брынзой  
430 ₺

 41 салат бабушки Нино  
390 ₺

 41 **САЛАТ БАБУШКИ НИНО**  
Grandma Nino salad  
(beef tongue, champignons, pickled  
cucumbers, red onion and tomatoes)  
250 г / 390 ₺

 42 **СЫТНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ  
И ГРЕНКАМИ**  
Salad with roasted croutons, beef tongue,  
tomatoes, red onion, potatoes, pickled  
cucumbers  
200 г / 320 ₺

 43 **САЛАТ С ПОМИДОРАМИ  
И КРАСНЫМ ЛУКОМ**  
Salad with tomatoes and red onions  
220 г / 260 ₺





# Выпечка

Pastry

**44 ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
Imeruly Khachapuri  
460 г / 330 ₺

**45 ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ**  
Adjarian khachapuri  
350 г / 350 ₺

**46 ХАЧАПУРИ С ТРАВАМИ  
И ШПИНАТОМ**  
Khachapuri with herbs and spinach  
300 г / 290 ₺

**47 АДЖАРИК  
(1/2 по-аджарски)**  
Adjarik (1/2 Adjarian khachapuri)  
210 г / 190 ₺

44 хачапури  
по-имеретински  
330 ₺

45 хачапури  
по-аджарски  
350 ₺

47 аджарик  
190 ₺

46 хачапури  
с травами и  
шпинатом  
290 ₺

## ХАЧАПУРИ

- ЭТО «СЫРНЫЙ ШЕЗЕВР»  
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ!  
ЕГО НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ  
ОТ СЛОВ «ТВОРОГ» (ХАЧО)  
И «ХЛЕБ» (ПУРИ)



# Выпечка

Pastry



**48 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
Megrelian Khachapuri

500 г / 370 ₺

**49 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ**  
Khachapuri on the skewer

300 г / 350 ₺

**50 ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ** ☆  
Khachapuri in Giruan style (national pie with eggs, cheese and Green onion)

390 г / 330 ₺

**50 хачапури по-гурийски**  
330 ₺

**49 хачапури на шампуре**  
350 ₺

**48 хачапури по-мегрельски**  
370 ₺

ЛЮБОЙ ГОСТЬ  
- ЭТО ПРАЗДНИК  
ДЛЯ ХОЗЯЕВ!





# Супы

Soups

**51 ХАРЧО**  
Kharcho (Beef, rice, onions, Georgian spices, coriander)

300 г / 290 ₺

**52 БОЗБАШ**  
Bozbash (Beef, meat balls, onions, garlic, Georgian spices)

330 г / 280 ₺

**53 ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ**  
Khashlama with lamb (Lamb, baked potatoes, garlic)

350 г / 280 ₺

**54 МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ В ГОРШОЧКЕ**  
Mini Khinkali in a broth

330 г / 260 ₺

**55 КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ**  
Chicken broth with wheat noodles

300 г / 230 ₺

**52** бозбаш  
280 ₺

**51** харчо  
290 ₺

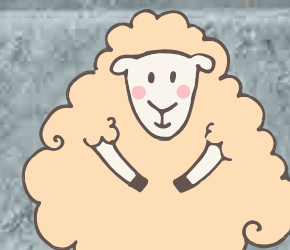
**55** куриный бульон  
с пшеничной  
лапшой  
230 ₺

**53** хашлама с  
бараниной  
280 ₺

ЗИНКАЛИ  
ПОДАЮТСЯ  
В БУЛЬОНЕ!

**54** мини хинкали  
в бульоне  
260 ₺

Полное грузинское  
название жарчо  
«ვარჯის ჯორჯი ჯარშომ»  
означает  
«Суп из говядины»





ШАШЛЫК ИЗ  
БАРАНИНЫ

ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ  
КУРИНОГО  
БЕДРА

В Грузии говорят :  
«когда мы сядем за  
стол - стрелки часов  
останавливаются»



56 **Ассорти  
Шашлыков**

- шашлык из баранины
- шашлык из свинины
- шашлык из куриного бедра
- картофель
- баклажаны
- цукини
- перец болгарский
- лаваш

Assorted shish kebabs (lamb shish kebab, pork shish kebab, chicken thigh shish kebab, potatoes, eggplants, zucchini, sweet pepper, pita bread)

1500 г / 2100 ₺





чесночный соус

57 шашлык из баранины 560 ₺

58 цыпленок на мангале 540 ₺

59 шашлык из свинины 390 ₺

ХИТ 60 шашлык из куриного бедра 390 ₺

ХИТ

NEW!

ХИТ

# Блюда с Мангала

Entrees & charcoal brazier

57 **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**  
Shish kebab of lamb (Lamb meat, flatbread, red onions, gurian cabbage)

270 г / 560 ₺

58 **ЦЫПЛЕНОК НА МАНГАЛЕ** ★  
Chicken on the grill

360 г / 540 ₺

59 **ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**  
Shish kebab of pork (Pork, flatbread, gurian cabbage and red onions)

270 г / 390 ₺

60 **ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**  
Shish kebab of chicken thigh (Chicken thigh, flatbread, gurian cabbage and red onions)

270 г / 390 ₺

NEW! 61 **ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ**  
Shish kebab of turkey (Turkey, flatbread, gurian cabbage and red onions)

270 г / 390 ₺

NEW!

ПОПРОБУЙТЕ ВКУСНУЮ НОВИНКУ

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

390 ₺





67 чашушули с говядиной 390 ₺

64 рыбное жаркое 440 ₺

65 треска на подушке из овощей 450 ₺

62 чкмерули в пряно-сливочном соусе 410 ₺

63 котлеты с соусом сацебели 430 ₺

68 чахохбили с цыпленком 380 ₺

66 оджахури 390 ₺



# Горячее

## Main courses

62 **ЧКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Chicken in a spicy cream sauce

320 г / 410 ₺

63 **КОТЛЕТЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ**

Cutlets with satsebeli sauce

320 г / 430 ₺

64 **РЫБНОЕ ЖАРКОЕ**

Fish roast

320 г / 440 ₺

65 **ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Cod with vegetables

270 г / 450 ₺

66 **ОДЖАХУРИ**

Ojahuri (Pork neck, potatoes, onions)

320 г / 390 ₺

67 **ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ**

Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herbs and spices)

320 г / 390 ₺

68 **ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ**

Chakhokhbili with chicken (Chicken, paprika, onions, herbs and spices)

320 г / 380 ₺





70 Свежие  
овощи  
150 ₺



72 картофель,  
обжаренный  
по-домашнему  
140 ₺



69 овощи на гриле  
260 ₺



73 хлебная  
корзина  
100 ₺



71 картофельное  
пюре  
140 ₺



Сацебели



Сметана



чесночный



Ткемали зеленый



Ткемали красный



Аджика  
красная



Мацони



Баже



Наршараб

## Гарниры

Garnishes



69 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ  
Grilled vegetables  
150 г / 260 ₺



70 СВЕЖИЕ ОВОЩИ  
Fresh vegetables  
120 г / 150 ₺

71 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
Mashed potatoes  
150 г / 140 ₺



72 КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ  
ПО-ДОМАШНЕМУ  
Fried potatoes  
200 г / 140 ₺

73 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА  
Bread basket  
125 г / 100 ₺

## Соусы

50 г / 75 ₺

Sauces

74 МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

75 САЦЕБЕЛИ 76 ЧЕСНОЧНЫЙ

77 АДЖИКА КРАСНАЯ 78 БАЖЕ

79 ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

80 ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый 81 НАРШАРАБ

82 СМЕТАНА

Matzoon sauce with greens /  
Satsebeli / Garlic sauce  
Ajika red pepper sauce / Baje sauce  
Tkemali sauce / Tkemali green /  
Narsharab sauce / Sour cream

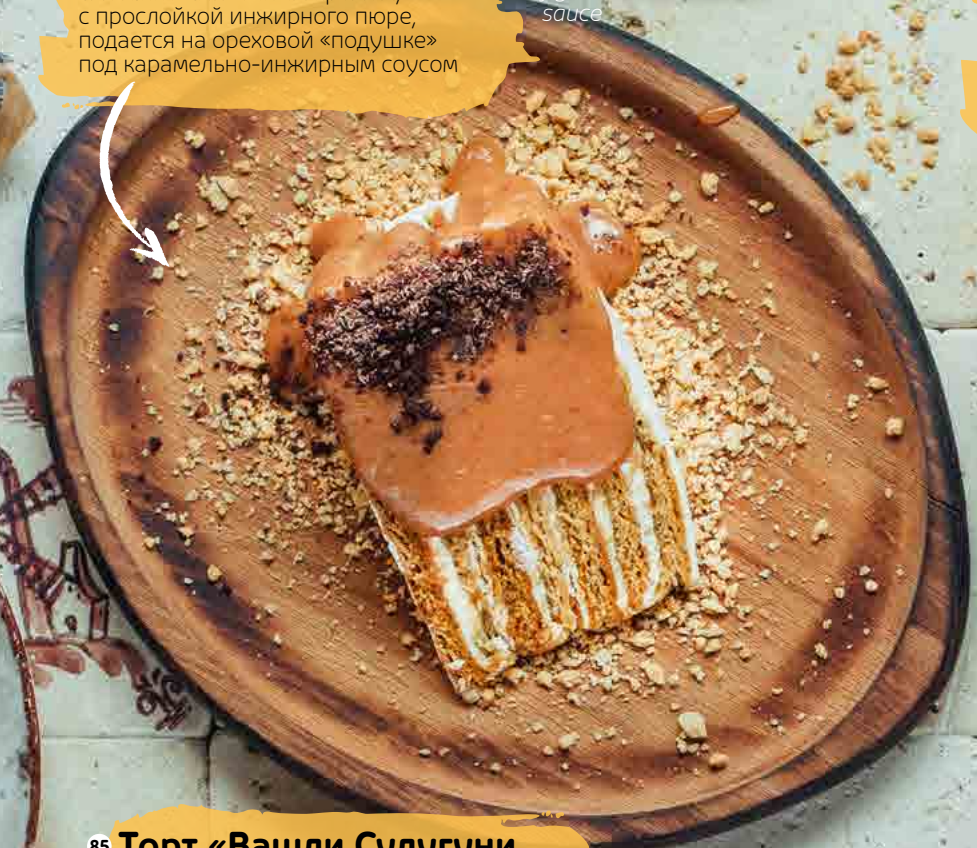


Home-made desserts.  
 20% Скидка при заказе целого торта из десертной карты.  
**домашние десерты**  
 ПХАЛИ ХИНКАЛИ

**83 Торт «Медовый легви»**  
 «Легви» с грузинского значит «инжир» **250 ₺ / 160 г**

Медовые коржи, пропитанные сметанно-сливочным кремом, с прослойкой инжирного пюре, подается на ореховой «подушке» под карамельно-инжирным соусом

*Honey Cake soaked in a creams with figs under a caramel sauce*



**87 Торт «Томатный Коцахури» 210 ₺ / 210 г**  
 «Коцахури» с грузинского значит «облепиха»

Легкий томатный бисквит с нежным сливочно-сырным кремом, прослойкой облепихового соуса, под слоем облепиховой глазури. Подается на сладкой «подушке» беже с томатным мармеладом, соусом из белого шоколада, посыпается шоколадной крошкой и охлажденными ягодами облепихи



*Cake «Tomato Kotsakhuri» Light tomato cake with a delicate creamy cheese, buckthorn and white chocolate sauce and buckthorn berries*

**88 Мороженое**  
**110 ₺ / 50 г**

- Бурбонская ваниль  
 - Шоколад  
 - Сорбет Маракуйя



*Ice cream*  
 • Bourbon Vanilla  
 • Chocolate  
 • Sorbet Maracuya

**84 Торт «Орео»**  
**280 ₺ / 150 г**

Шоколадные коржи с лёгким кремом на основе маскарпоне с добавлением печенья «Орео» в карамельной глазури

*«Oreo» cake (chocolate cake with mascarpone cream and Oreo cookie, meringue, ginger and orange peel)*



**86 Торт «Хапи» 230 ₺ / 160 г**

Сочные бисквиты с тыквой, пропитанные апельсиновым сиропом, нежный сливочно-сырный крем под слоем тыквенной глазури. Подается на карамельно-слоёной крошке с хлопьями беже и вишневым соусом

*Cake «Hapi» (juicy biscuits with pumpkin, soaked in orange syrup, creamy cheese-cream under a layer of pumpkin glaze, served on caramel-puffed crumbs with meringue flakes and cherry syrup)*



**85 Торт «Вашли Сулугуни Маквали» 260 ₺ / 230 г**  
 «Вашли» с грузинского значит «яблоко», а «маквали» - «ежевика»

Ежевичный сливочный мусс с соленой нугой и карамелизованными яблоками в «рубашке» песочного теста с сыром сулугуни и грецким орехом. Подается с чипсами из сулугуни, грецкого ореха и яблочного сиропа, под карамельным и ежевичным соусами

*Cake «Vashli Suluguni Makvali» Blackberry creamy mousse with salted nougat and caramelized apples with suluguni cheese and walnuts*



**89 Чурчхела (1 шт) 250 ₺ / 100 г**

Грузинское национальное лакомство из нанизанных на нитку орехов в загустевшем сиропе на основе виноградного или гранатового сока

*Churchkhela (1 piece) (an ancient Georgian national sweet from nuts in flour-laden grape or pomegranate juice)*



**91 Слоёная пахлава (1 шт) 160 ₺ / 100 г**

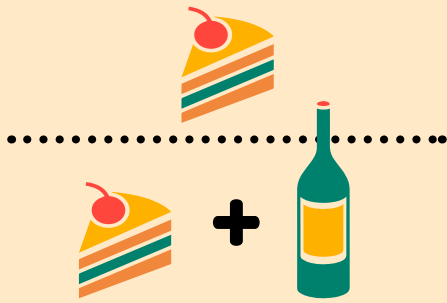
Хрустящая карамелизованная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом

*Baklava with walnuts (1 piece) (crispy caramelized baklava with nuts soaked in honey syrup)*





## АКЦИИ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



Дарим имениннику сладкий десерт при сумме менее 1000₽ на персону в День Рождения. При сумме более 1000₽ - десерт и бутылку грузинского вина с собой!

**ДАРИМ**  
БУТЫЛКУ ГРУЗИНСКОГО ВИНА  
НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ!

при заказе блюд с сайта [dostavka.phali-hinkali.ru](http://dostavka.phali-hinkali.ru) через самовывоз из ресторана (заказ с собой) на сумму от 3000₽\*



\*с учётом скидок и бонусов, подробности акции у менеджеров  
Акция действует в ДР при предъявлении паспорта - 5 дней до и 5 после.



Дарим скидку 20% на бутылочный алкоголь при заказе банкетного меню на День Рождения от 1500₽ на персону



## ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

**КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ В 13:00**

совместно с шеф-поваром лепим хинкали, печём хачапури, блинчики или печенье!  
Ваш ребёнок может стать настоящим кулинаром в игровой форме!

Предварительная запись на мастер-класс обязательна!  
записывайтесь по телефону ресторана.



КОНКУРС

**#СЛАДКИЙБАТТЛ**  
**ПОЛУЧИ ЦЕЛЫЙ ТОРТ OREO**

от шеф-кондитера за отзыв о десертах с хэштегом и геолокацией ресторана

подробности конкурса у официантов или менеджеров ресторана. Количество призов и сроки акции ограничены

# ДОСТАВКА



**PH2GO.RU**



ЗАКАЗЫВАЙТЕ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА С СОБОЙ по телефону ресторана или он-лайн на сайте доставки

ПРИБРЕТАЙТЕ ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ СО СКИДКОЙ!

НАБОРЫ «СДЕЛАЙ САМ» для приготовления хачапури и хинкали дома!

СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ  
• молоко • тесто • сыры • суджук и бастурма • грузинские специи и соусы

ЗАМОРОЖЕННЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ  
Удобно хранить и готовить!





# таблица калорийности

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность на одну порцию

## АЛЛЕРГИЯ?

В случае непереносимости какого-либо продукта обязательно сообщите об этом Вашему официанту.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Аджапсандал	1,67	8,56	33,77	184,35
Аджарик (1/2 по-аджарски)	20,04	26,25	45,43	467,13
Аджика красная	8,40	1,41	5,83	104,50
Ассорти вяленого мяса	17,42	13,75	0,85	215,56
Ассорти грузинских сыров	21,73	20,80	12,22	327,64
Баже соус	9,20	2,53	3,15	105,48
Баклажаны с надуги и мятой	39,10	25,39	13,93	621,38
Баклажан запеченый	25,44	11,35	11,43	320,04
Долма с бараниной	12,99	19,37	21,56	280,63
Капрезе по-восточному	44,25	20,34	12,14	528,18
Капуста по-гурийски	0,29	2,60	15,45	74,83
Картофель по-домашнему	37,30	4,19	38,25	505,43
Картофельное пюре	14,15	5,30	42,61	319,00
Каша овсяная (завтрак)	10,20	9,65	35,86	273,80
Котлеты с соусом сацебели	80,76	55,24	38,01	1 099,85
Куриный бульон с пшеничной лапшой	6,38	13,53	10,09	151,87
Лобио	10,56	24,99	90,89	558,57
Мацони с зеленью	0,90	1,69	2,52	24,91
Микс хинкали	15,86	34,07	142,87	850,48
Ассорти шашлыков на углях	167,54	143,37	149,70	2 680,12
Наршараб соус	0,10	0,25	30,30	123,10
Овощи на гриле	8,63	2,23	7,32	115,93
Оджахури	63,11	22,69	32,12	787,19
Пахлава слоеная	18,15	5,51	53,23	398,27
Пхали ассорти	44,47	15,30	25,71	564,25
Пхали с баклажаном	68,61	14,38	23,03	767,11
Пхали с грибами	34,55	13,38	18,16	437,06
Пхали со свёклой	26,60	12,14	27,86	399,40
Пхали со шпинатом	46,66	19,98	22,36	589,31
Пхали мусс из томатов	13,77	40,58	3,15	298,85
Пхали мусс ореховый	34,88	11,76	34,51	497,31
Рыбное жаркое	9,62	5,65	27,67	218,54
Салат Бабушки Нино	39,16	8,52	8,10	418,92
Салат грузинский	21,59	3,70	9,37	246,63
Салат с баклажаном и брынзой	40,01	9,99	11,09	444,42
Салат с помидорами и красным луком	8,82	2,35	10,47	130,65
Салат с куриной печенью	65,15	20,04	14,82	745,22
Салат с языком и гренками	37,69	10,09	22,39	469,15
Сацебели соус	0,36	1,40	4,25	25,84
Сациви с курой	36,39	24,62	9,46	463,80
Свежие овощи (гарнир)	0,26	1,08	4,19	23,44
Сезонные свежие овощи	0,46	2,88	10,21	56,43
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Сольеня	6,13	5,05	19,97	155,28
Сулугуни запеченый	22,74	22,85	5,57	318,31

Суп Бозбаш	24,81	20,83	39,94	466,38
Суп Харчо	15,95	30,16	13,77	319,34
Суп Хашлама с бараниной	8,01	14,61	27,10	238,89
Ткемали соус	20,00	2,50	5,00	210,00
Торт Медовый легви	28,20	8,57	53,38	499,15
Торт Томатный Коцахури	30,70	8,10	80,49	712,32
Торт Вашли Имерули Маквали	40,55	13,17	76,24	716,74
Торт Орео	16,11	7,13	66,70	440,62
Торт Хапи	20,35	9,85	87,85	571,55
Треска на подушке из овощей	31,57	30,42	6,27	428,68
Хачапури на шампуре	41,57	45,62	72,55	846,78
Хачапури по-аджарски	43,88	47,75	78,32	899,18
Хачапури по-гурийски	33,35	49,82	84,19	836,20
Хачапури по-имеретински	41,15	46,35	101,80	962,90
Хачапури по-мегрельски	45,24	57,32	101,93	1 044
Хинкали с мраморной говядиной	4,4	7,3	26,9	176,3
Хинкали с картофелем	6,4	11,5	26,4	209,5
Хинкали с бараниной и говядиной	2,71	7,70	26,93	162,94
Хинкали с говядиной и свиной	4,36	7,34	26,94	176,32
Хинкали с грибами	4,96	5,14	30,54	187,36
Хинкали с сыром сулугуни	8,56	12,76	26,45	233,90
Хачапури с травами	24,34	27,57	75,80	633,03
Хинкали в горшочке	22,49	14,15	44,15	436,18
Цезарь по-восточному	70,80	25,71	14,40	797,61
Цыпленок на мангале	24,22	67,18	22,62	578,27
Чахохбили с цыпленком	31,46	23,36	19,06	452,81
Чашушули с говядиной	37,88	31,88	20,33	549,80
Чесночный соус	23,09	1,11	2,02	220,34
Чкмерули с цыпленком	51,57	83,00	13,12	848,55
Чурчела	16,50	5,50	6,93	198,22
Шаверма на тарелке	46,79	24,40	52,36	728,09
Шашлык из баранины	27,96	36,33	21,18	481,74
Шашлык из индейки	9,8	9,2	6,4	150,3
Шашлык из куриного бедра	37,59	36,16	24,54	581,10
Шашлык из свинины	62,25	34,24	19,70	776,02
Шаверма по-батумски	36,14	24,28	67,05	690,61
Чебурек с бараниной и говядиной	4,70	12,87	39,34	251,16
Чебурек с сыром	11,49	18,77	38,64	333,00
Чебурек со свиной и говядиной	5,79	13,05	39,34	261,62
Гамарджоба (завтрак)	44,03	27,44	57,63	736,40
Олимпийский завтрак	37,54	21,58	38,05	576,40
Яичница глазунья	5,10	13,00	23,12	190,36
Ветчина топпинг	0,80	8,55	0,05	42,00
Гранола топпинг	13,3	6,1	20,1	224,1
Лук жареный топпинг	0,12	0,42	2,07	9,00
Мед топпинг	0,00	0,00	39,75	162,00
Орех грецкий топпинг	26,83	7,12	8,01	302,02
Сыр топпинг	11,00	10,25	0,20	140,80
Шампиньоны свежие топпинг	0,25	1,05	0,25	7,50





всегда ждём вас в гости,  
зорогие наши генацвале!

Пр. Просвещения, 53/1	<b>950-05-11</b>	
ул. Большая Морская, 27	<b>950-05-35</b>	МЕНЮ РУССКОЙ КУХНИ!
Невский пр. 32/34	<b>610-06-10</b>	МЕНЮ РУССКОЙ КУХНИ!
Пр. Ветеранов, 160	<b>950-05-85</b>	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ!
Комендантский Пр., 27/1	<b>966-36-16</b>	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ!
ул. Апрельская, 6/1	<b>906-06-94</b>	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ!
<b>ФИТНЕС МЕНЮ!</b> Пр. Юрия Гагарина, 71	<b>906-06-48</b>	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ!
ул. Кузнецовская, 22	<b>950-05-88</b>	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ!
8-ая Советская ул., 14	<b>90-111-10</b>	
Ярослава Гашека, 6Б	<b>90-111-90</b>	
<b>NEW!</b> ул. Заречная, 45/1	<b>610-1-610</b>	БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ!
<b>NEW!</b> г. Гатчина, ул. Соборная, 3А	<b>997-77-07</b>	

 [phali-hinkali.ru](http://phali-hinkali.ru)

 [phalihinkali](https://www.facebook.com/phalihinkali)

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

 [phali\\_hinkali](https://www.instagram.com/phali_hinkali)