



6 Грог на Егермейстере 320

(Насыщенный грог на черном чае и егермейстере с ароматом ежевики, граната и чабреца) 300 мл

Jaegermeister grog (Rich grog on black tea and jagermeister with blackberry, pomegranate and thyme aromas)

7 Клюквенный Грог на пряном роме... 320

Грог на зеленом чае с пряным ромом, ароматом клюквы, корицы и меда) 300 мл

Cranberry grog (Grog on green tea with spicy rum, cranberry, cinnamon and honey aroma)"

**Согрейся

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

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ОСЕННЕЕ -МЕНЮ-

AUTUMN MENU
.....



phali-hinkali.ru



1 Хинкали с Аджапсандалом (ХИТ)..... 55

(Хинкали с начинкой из болгарского перца, баклажана, лука, зелени, томатной пасты, чеснока) 100 г

Khinkali with vegetables (Khinkali with bell pepper, eggplant, onion, herbs, tomato paste, garlic)

2 Салат из печеной тыквы с сыром фета..... 270

(Запеченная тыква с медом и сванской солью с листьями салата, сыром фета, тыквенными семечками, зёрнами граната под горчичной заправкой) 260 г

Baked pumpkin salad with feta cheese (Baked pumpkin with honey, lettuce, feta cheese, pumpkin and pomegranate seeds with mustard dressing)

3 Грибной крем-суп..... 370

(Осенний согревающий суп с белыми грибами и шампиньонами, со сливками, оливковым маслом, луком и гренками) 340 г

Mushroom cream soup (Hot autumn soup with porcini mushrooms and champignons, cream, olive oil, onions and croutons)

4 Люля кебаб из цыпленка..... 390

(Традиционное блюдо из куриного фарша с армянским лавашем, красным луком, зеленью и гурийской капустой) 260 г

Chicken lula kebab (Traditional minced chicken dish with armenian bread, red onion, herbs and gurian cabbage)

5 Паштет из куриной печени..... 260

(Нежный сливочный паштет из куриной печени, с вишневым соусом и багетом) 250 г

* Chicken liver pâté (Delicate creamy chicken liver pâté, with cherry sauce and baguette)

*Идеально к вину