



7 МЦВАНЕ СПРИТЦ 220 мл 510₽

Mtsvane Spritz

Новый взгляд на классику: ликер аперитиво верде в сочетании с мятой, фейхоа и игристым вином.

Fresh take on a classic: the herbal aperitivo liqueur verde paired with mint, feijoa, and sparkling wine.

8 КОКТЕЙЛЬ «ЖАПИ» 105 мл 450₽

«Hapi» cocktail

Ароматный коктейль на основе рома с пряным вкусом тыквы и лёгкой ноткой абрикоса.

Vibrant rum-based cocktail with the warm, spicy flavor of pumpkin and a subtle hint of apricot.

9 НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ «7 ОВОЩЕЙ» 50 мл 210₽

Bitter tincture «7 vegetables»

«7 овощей» — горькая настойка от «Абрау-Дюрсо».

Вкус насыщенный, острый, с ярко выраженными овощными и пикантными нотами.

«7 vegetables» is the bitter herbal tincture from the Abrau-Durso Group. The liqueur has a rich, spicy flavor with pronounced vegetable notes and a piquant pleasant aftertaste.

10 ДЕСЕРТ «БАНАНОВЫЙ ЛАТТЕ» 105 г 450₽

Banana latte dessert

Ароматный десерт из шоколадно-медовых коржей с кофейным кремом, дополнен бархатистым банановым соусом.

Delicious dessert made of layers of chocolate and honey cake with coffee cream, complemented with velvety banana sauce.

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

• AUTUMN MENU •

phali-hinkali.ru

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



1 ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ

390₽
200 г

Chicken liver pate with cherry sauce

Классический паштет из куриной печени, дополненный пикантным вишнёвым соусом. Подается с домашним зерновым багетом.

Classic chicken liver pate topped with a spicy cherry sauce. Served with a homemade-style grain baguette.

2 САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ СУ-ВИД И ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

490₽
300 г

Sous vide chicken salad with mustard dressing

Лёгкий, но сытный салат с сочной куриной грудкой, салатами айсберг и ромейн, шпинатом, руколой, огурцами, помидорами и редисом в пикантной горчиной заправке.

Light but hearty salad of juicy chicken breast, iceberg and romaine lettuces, spinach, rucola, cucumbers, tomatoes and radishes in a spicy mustard dressing.

3 ТОМАТНЫЙ СУП

370₽
300 г

Tomato soup

Насыщенный томатный суп из помидоров, специй и душистых трав. Подается с брускеттой с песто по-грузински.

Rich tomato soup made of tomatoes, spices and fragrant herbs. Served with Georgian-style pesto bruschetta.

*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



4 КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

550₽
300 г

Sous vide chicken breast with cream sauce

Сочная куриная грудка в сочетании с ароматным картофельным пюре с песто по-грузински и сливочным соусом.

Soft chicken breast paired with flavorful mashed potatoes with Georgian-style pesto and cream sauce.

5 ХИНКАЛИ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ

110₽
100 г

Khinkali with tomatoes and cheese

Хинкали с нежной начинкой из сыра, помидоров и сливочного соуса.

Khinkali with tender stuffing of cheese, cream sauce and tomato.

6 КУЧМАЧИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПЮРЕ

490₽
300 г

Kuchmachi in cream sauce with mashed potatoes

Кучмачи – традиционное грузинское блюдо из куриных сердечек и печени с добавлением лука, специй и зелени. Подается с картофельным пюре, зелёным маслом и маринованным луком.

Kuchmachi is a traditional Georgian dish made of chicken hearts and liver with onions, spices and herbs. Served with mashed potatoes, green oil and pickled onions.

*Please inform your waiter if you are allergic to any of the foods.